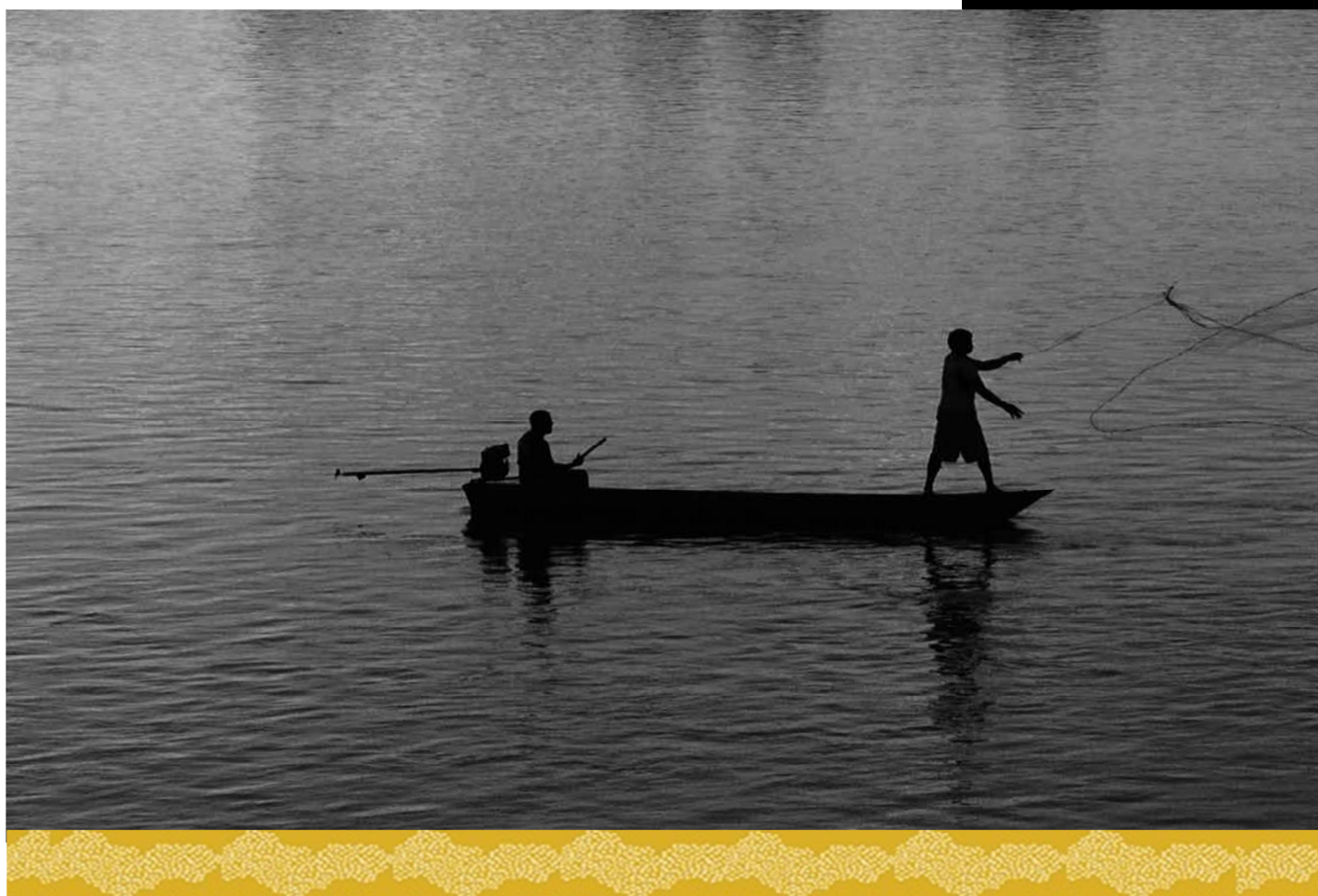


# Inventário Cultural de Proteção do Rio São Francisco – Inventário de Proteção ao Acervo Cultural



**VOLUME III**

COMO CITAR:

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS – IEPHA/MG. Inventário Cultural de Proteção do Rio São Francisco, volume III. 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 Cãnfora 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>Várzea da Palma</b>	<b>409</b>
• <b>Lista de Bens Identificados e Contatos</b>	<b>411</b>
• <b>Várzea da Palma – Localidade</b>	
• <b>Barra do Guaicuí – Localidade</b>	<b>419</b>
○ <b>Barra do Guaicuí – Lugares</b>	<b>427</b>
○ <b>Dança de São Gonçalo da Promessa</b>	<b>436</b>
• <b>Burutis das Mulatas – Localidade</b>	<b>444</b>
○ <b>Mitos de Fundação: Burutis das Mulatas</b>	<b>449</b>
<b>São João das Missões</b>	<b>455</b>
• <b>Lista de Bens Identificados e Contatos</b>	<b>411</b>
• <b>São João das Missões – Localidade</b>	<b>459</b>
○ <b>Casa de Medicina Tradicional Xakriabá</b>	<b>466</b>
○ <b>Mito da Onça Iaiá</b>	<b>474</b>
○ <b>Pintura Corporal e Arte Gráfica Xakriabá</b>	<b>481</b>
<b>Ponto Chique</b>	<b>489</b>
• <b>Lista de Bens Identificados e Contatos</b>	<b>411</b>
• <b>Ponto Chique – Localidade</b>	<b>491</b>
○ <b>Rapadura Artesanal</b>	<b>501</b>

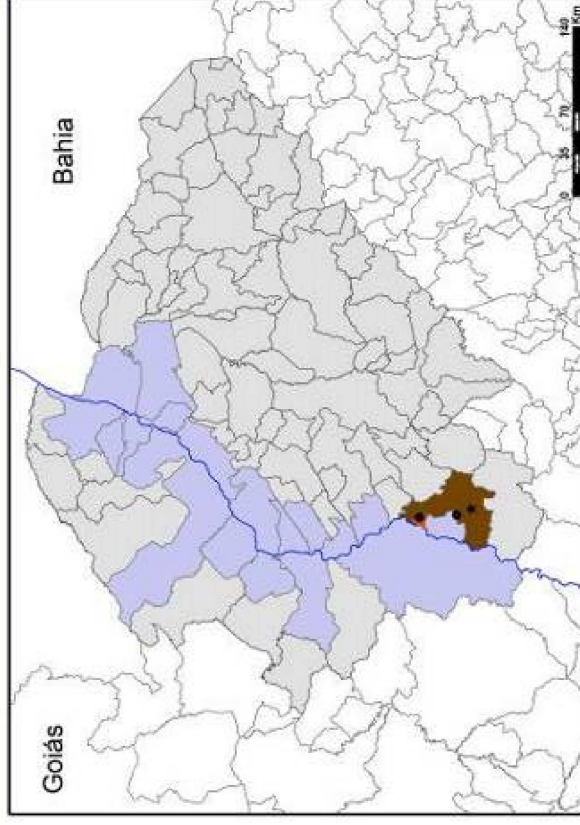
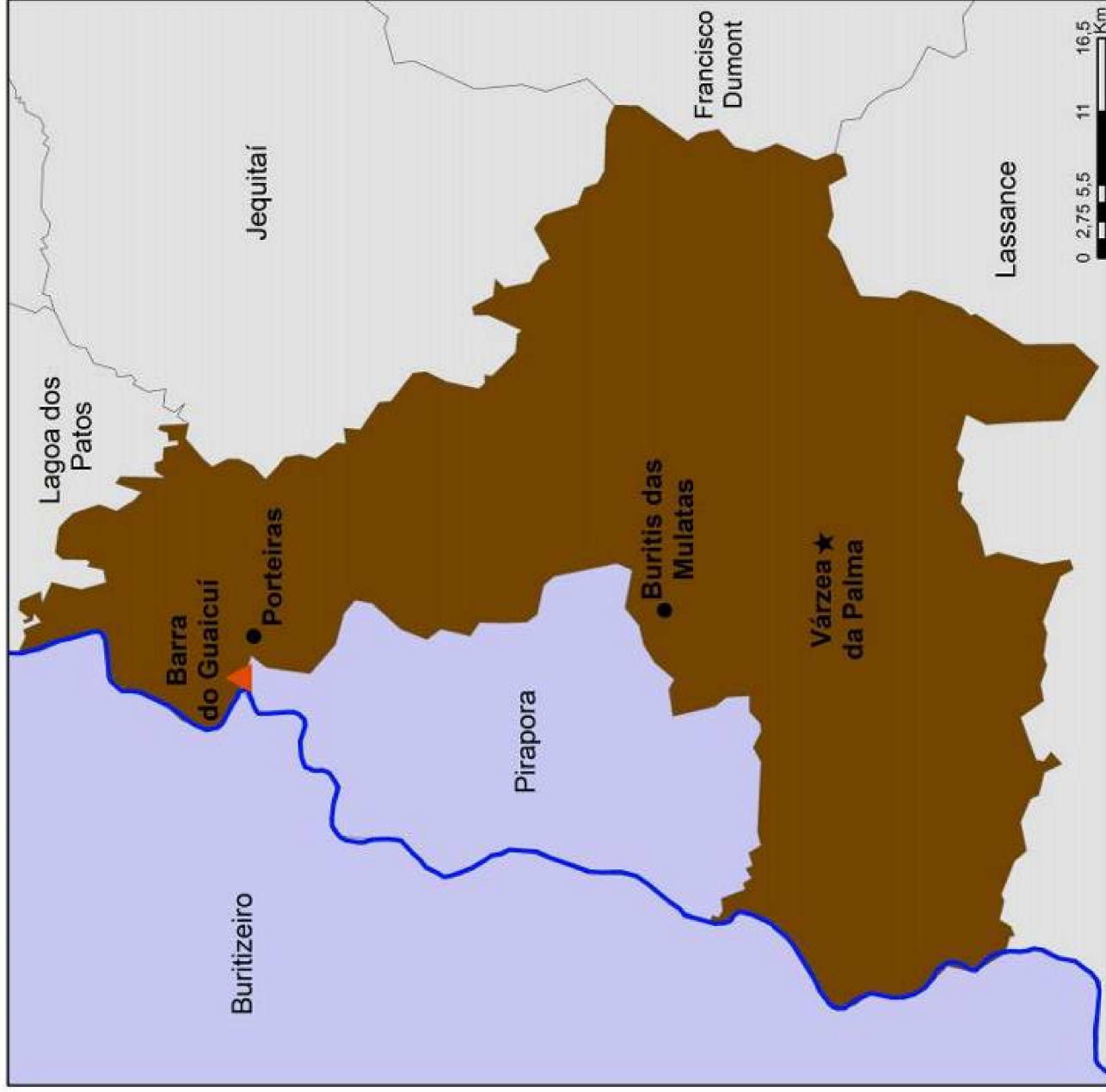
○ <b>Batuque</b>	510
<b>Pintópolis</b>	517
● <b>Lista de Bens Identificados e Contatos</b>	411
● <b>Pintópolis – Localidade</b>	519
○ <b>Modo de Fazer Biscoito Peta</b>	525
○ <b>Festa de Nossa Senhora da Abadia</b>	533
○ <b>Derivados da Cana: Rapadura</b>	541
○ <b>Requeijão</b>	550
○ <b>Derivados da Cana: Cachaça</b>	558
<b>Pirapora</b>	568
● <b>Lista de Bens Identificados e Contatos</b>	411
● <b>Pirapora – Localidade</b>	570
○ <b>Pesca Artesanal</b>	579
○ <b>Praia</b>	588
○ <b>Modo de Fazer Matizes e Bordados</b>	595
<b>Dumont</b>	
○ <b>Vapozeiro</b>	602
<b>São Francisco</b>	611
● <b>Lista de Bens Identificados e Contatos</b>	411
● <b>São Francisco – Localidade</b>	613

○ <b>Modo de Fazer Beiju</b>	622
○ <b>Modo de Fazer Ginete</b>	631
○ <b>Boi de Reis</b>	637
○ <b>Terno de Folia</b>	647
○ <b>Largo da Igreja Matriz de São José</b>	655
○ <b>Modo de Fazer Viola</b>	662
○ <b>Moqueca de Surubim</b>	672
○ <b>Modo de Fazer Paçoca de Carne de Sol</b>	678
● <b>Vila do Morro – Localidade</b>	686
○ <b>Modo de Fazer Carro de Boi</b>	691
○ <b>Ofício de Parteiras</b>	670



# Várzea da Palma

# Várzea da Palma/Barra do Guaicuí



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

## Legenda

- ★ Distrito Sede
- Localidades
- ▲ Localidade Inventariada
- ~ Rio São Francisco
- Macrorregião do Norte de Minas Gerais
- Municípios Inventariados
- Município de Várzea da Palma
- Municípios de Minas Gerais

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

**IEPHA**  
INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO  
HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS

**NUHICRE**  
Núcleo de História e Cultura Regional

## Bens Culturais e Contatos – Várzea da Palma

- Artesã Ilma Pires dos Santos
- Barraquinhas do Sagrado Coração
- Benzedeadas
- Busto de Fernão Dias Paes
- Cânticos Religiosos
- Carnaval
- Chás Medicinais – João Raizeiro
- Conselho Deliberativo do Patrimônio Histórico e Cultural
- Contaço de Causo – Fortunato Cândido
- Contaço de Causo – Rubens Miranda
- Contaço de Causo – Tuniquinho Pescador
- Coroaço – Mês de Maria
- Cristo Redentor na Serrinha
- Dança de São Gonçalo
- Dia de Nossa Senhora da Consolaço
- Escola de Samba dos Pretos
- Estação e Museu Iconográfico
- Feira de Artesanato
- Felão – Causo
- Festa das Porteadas
- Festa de Nossa Senhora de Matozinhos
- Festa de Nossa Senhora Aparecida
- Festa de São Geraldo
- Festa de São Judas Tadeu
- Festa de São Sebastião
- Festa do Divino Espírito Santo
- Festa Junina
- Festival do Pequi
- Festival do Pequi
- Folia de Reis
- Folia de São Sebastião
- Folia de Reis – Senhor Anísio
- Forró da Palma
- Forró da Palma
- Forró dos Buritis
- Forró dos Buritis
- Grupo de Artesões
- Igreja de Pedra do Bom Jesus de Matozinhos

- Igreja do Sagrado Coração de Jesus
- Ilha da Saúde
- Ilha do Boi
- Lagoa da Olaria
- Lenda Fazenda Mal Assombrada
- Lenda A Chuva de Pedras na Igreja
- Lenda A Mulher de Branco
- Lenda O Caboclo do Cai d'Água
- Lenda O Castigo da Velha Porenga
- Lenda O Lobisomem da Palma Velha
- Membro da Academia de Letras – Pedro de Oliveira
- Mestre Dinamá – Folião de Reis
- Mestre Borrachinha – Folião de Reis
- Mestre de Folia – Tião do Taio
- Museu e Casa da Cultura
- Roteiros Gastronômicos – Receita de Curvina Frita. Iêda Mota Carvalho Alfredo (38) 3731-5007

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS						LOCALIDADE		
<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>								
Localidade		VÁRZEA DA PALMA						
Município		Várzea da Palma				IPAC/MG		-
Distrito		Várzea da Palma			Sítio		Vale do Médio São Francisco	
GPS	23k	Long.UTM	528381.00 m E		Lat. UTM	8054235.00 m S	Urbano	X Rural



**Figura 1:** Museu da Cultura.

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

## 02 REFERÊNCIAS CULTURAIS

Na cidade de Várzea da Palma, foram identificadas referências concernentes aos ritos e celebrações, formas de expressão, lugares e saberes. Dentre os bens culturais estão as Barraquinhas do Sagrado Coração, Igreja do Sagado Coração de Jesus, Cânticos Religiosos, Coroação - Mês de Maria, Dança de São Gonçalo, Dia de Nossa Senhora da Consolação, Festa de N. S. de Matozinhos, Festa de Nossa Senhora Aparecida, Festa de São Geraldo, Festa de São Judas Tadeu, Festa de São Sebastião, Festa do Divino Espírito Santo, Festa Junina, Festa Nossa Senhora Aparecida, Festival do Pequi, Folia de Reis, Mestre de Folia: Tião do Taio, Mestre Borrachinha – Folião de Reis, Mestre Dinamá – Folião de Reis, Folia de São Sebastião, Folias de Reis, Forró da Palma, Forró do Buritís, Felão – Causo, Lenda da Fazenda Mal Assombrada, Lenda do caboclo do Cai d'água, Lenda da Chuva de Pedras na Igreja, Lenda do castigo da Velha Porenga, Lenda do Lobisomem da Palma Velha, Lenda da Mulher de Branco, Carnaval, Escola de samba dos pretos, Feira de Artesanato, Festa das Porteiras, Festival do Pequi, Contação de Causos: Rubens Miranda, Contação de Causo: Tuniquinho Pescador, Contação de Causo: Fortunato Cândido, Museu e Casa da Cultura, Estação e Museu Iconográfico, Busto de Fernão Dias Paes, Cristo Redentor na Serrinha, Igreja de Pedra de Bom Jesus de Matozinhos, Ilha da Saúde, Ilha do Boi, Lagoa da Olaria; Artesã, Ilma Pires dos Santos, Benzedeadas, Chás Medicinais, Mestre João Raizeiro (74 anos) e Grupos de Artesões.



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

Vale mencionar que a cidade de Várzea da Palma integra o circuito Guimarães Rosa, sendo parte do cenário do romance O Grande Sertão: Veredas, de 1956, e abriga a comunidade Barra do Guaicuí que, junto com Buritizeiro e Pirapora, presenciam o encontro entre o Rio das Velhas e o Rio São Francisco.

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

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

O município de Várzea da Palma está localizado na bacia do Baixo Rio das Velhas, na margem direita do Rio São Francisco, na região denominada Alto São Francisco, na macrorregião do Norte de Minas. O acesso ao município se dá principalmente através das rodovias BR-365 e BR-496. Distante de Belo Horizonte, capital do Estado, aproximadamente 296 km. A população estimada em 2014 é de 38.213 habitantes, de acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

Em 27 de dezembro de 1948, o vilarejo foi elevado à condição de distrito de Pirapora pela lei 336. A emancipação político-administrativa do município ocorreu em 12 de dezembro de 1953 pela lei 1.039, passando à categoria de cidade.

A extensão territorial de Várzea da Palma é de 2.220,279 km<sup>2</sup>, sendo limítrofe a Buritizeiro, Francisco Dumont, Jequitaiá, Lagoa dos Patos, Lassance e Pirapora. As principais comunidades do município são: Buritis, Colônia, Corrente, Guaicuí, Porteira e Varginha.

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

Fortemente influenciada pelos rios das Velhas e São Francisco, a paisagem predominante é de natureza ribeirinha. As áreas de várzeas nas porções planas das margens se mostram completamente tomadas pelas águas nos períodos de cheia. Nesse período, são sedimentadas várias ilhas no percurso dos rios, como a Ilha do Boi e a Ilha do Engenho, no entanto muitas praias são formadas no período da seca, como a Ilha da Maravilha, localizada a aproximadamente 5 km da ponte sobre o rio das Velhas.

No distrito de Barra do Guaicuí é onde o rio das Velhas deságua no São Francisco. Nessa confluência encontram-se as ruínas da Igreja Bom Jesus de Matozinhos; tal construção é atribuída à presença de padres jesuítas na região durante o século XVII. Várias lendas foram se constituindo ao longo dos anos acerca da igreja, todas relatando a passagem de bandeirantes paulistas pela região. Há os que digam que os restos mortais de Fernão Dias, o “caçador de esmeraldas” morto em 1681, estariam enterrados ali. O Distrito apresenta maior ligação econômica com o rio das Velhas.

O clima é tropical, com temperaturas máximas de 30,6 °C e mínima de 18 °C, com pluviosidade de 1.078,6 mm anual, irregularmente distribuída, sendo concentrada no verão chuvoso. O relevo apresenta-se em maciços como a Serra do Cabral, Serra da Piedade, Serra da Onça e Serra do Repartimento. A rocha calcária configura o revelo Cárstico com cavidades naturais – cavernas, destacando a Gruta Paredão do Corredor e a Gruta de Mandacaru. A altitude máxima chega a 977m na Serra da Piedade e a mínima com 468m de altitude na foz do Ribeirão Jequitaiá.

O cenário natural é caracterizado pelo cerrado e pela mata atlântica. O bioma do Cerrado apresenta-se em suas formações paisagísticas clássicas, com destaque para as matas de galerias nas margens de ambos os rios. No passado apresentava densa vegetação, no entanto, a mata primária foi quase que integralmente devastada. A ação antrópica é marcante nessas áreas marginais, entre a pesca, plantio e industrialização, há muita degradação do meio ambiente, tanto de poluição, quanto de desmatamento e queimadas.

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

Podem ser destacados como marcos da cidade de Várzea da Palma: a ponte sobre o Rio das Velhas, inaugurada em 1928; a estátua do Cristo Redentor, localizada na Serrinha; a Igreja Nossa Senhora da Conceição, no centro da cidade; o prédio da antiga estação ferroviária, que atualmente abriga a Casa da Cultura, e o Museu Iconográfico Dr. Luís de Paula Ferreira. Além da Caixa D’água das quatorze casas construídas pela Companhia Siderúrgica Belgo-Mineira na década de 1950 e o Mercado Municipal, localizado na Rua Grande ou Dr. Salvador Roberto.



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****LOCALIDADE****04** **FORMAÇÃO HISTÓRICA**

A cidade de Várzea da Palma tem sua origem ligada à região conhecida como “Peixe Seco”, terras que pertenciam ao Morgado Guedes Brito, grande extensão de terra, que detinha um território que ia desde a nascente do rio das Velhas até o Morro do Chapéu da Bahia. A foz dos rios das Velhas e São Francisco eram conhecidas como Morgado, e foi nessa localidade que iniciou-se a história de povoamento dessa região do São Francisco, com a chegada dos jesuítas em 1650 e, posteriormente, dos bandeirantes.

Em meados do século XIX, o comércio de tropas começa a ser incentivado na região e então surgem algumas comunidades importantes como Buriti das Mulatas, Jequitai Velho e, de acordo com Moisés Vieira Neto (2012), “no final de 1800, já existia na região o povoado que teve vários nomes primitivos, [...] Cai d’água, Porto da Palma, Palma Velha, Vargem das Palmas e, por último, Várzea da Palma”. No início, Porto da Palma foi em função de uma balsa que fazia a travessia dos tropeiros que vinham de Curvelo (MG) rumo a Montes Claros (MG). Como o local era muito plano e cheio de palmeiras, foi dado o nome Porto da Palma.

Próximo ao lugar no qual viria a surgir Várzea da Palma, havia três povoados: um deles próximo ao porto de Guaicuí, no encontro dos rios das Velhas e São Francisco, chamado Arraial de Nossa Senhora do Bom Sucesso e Almas do Rio das Velhas. O Arraial de São Gonçalo das Tabocas, a atual cidade de Lassance, pertencia à comarca de Sabará, sendo mais tarde integrado a Curvelo e passando a ser vila em 1831. Por fim, o povoado São Francisco de Pirapora fazia parte de Curvelo e foi elevada a cidade em 1912.

De acordo com entrevista concedida por Moisés Vieira Neto (2012), houve um grande aumento e desenvolvimento populacional na área urbana em torno da estação ferroviária com a chegada da ferrovia. A partir de 1908, com a chegada da rede ferroviária federal e a construção do prédio (1910) no entorno da estação, surgiu a cidade. A inauguração da Estrada de Ferro Central do Brasil aconteceu no dia 1º de fevereiro de 1910, e é considerada a data de fundação do povoado. Tal ato impulsionou a migração dos moradores de Porto da Palma para o local e assim formou-se a Vila que, por sua vez, atendeu durante dois anos pelo nome de Vargem das Palmas.

Em 1928, já com o surgimento dos primeiros veículos, foi necessária a construção da ponte sobre o rio das Velhas. Ela foi edificada com cimento da Inglaterra, que veio em barricas de madeira. Com a construção da ponte, foi desativada a Balsa de Porto da Palma e o lugar passou a ser chamado de Palma Velha.

Em 1937, a Companhia Siderúrgica Belgo-Mineira (atual ArcelorMittal) começou a investir a região para a produção de carvão vegetal. A chegada da empresa promoveu o desenvolvimento do povoado, fazendo com que sua população aumentasse consideravelmente (uma vez que várias pessoas se mudaram para lá para o trabalho nas carvoarias). Foram construídas estradas, o hospital Adolf Ensck, além do Ginásio Joseph Hein. Nessa época, Várzea da Palma tinha uma das maiores áreas de mata atlântica do norte de Minas, no entanto o carvoejamento destruiu boa parte dessas matas.

Em 27 de dezembro de 1948, o lugarejo foi elevado à condição de Distrito de Pirapora pela Lei nº 336. Pelo Decreto-lei nº 1.039, Várzea da Palma foi elevada à condição de cidade. O ato foi decretado pelo Governador do Estado de Minas Gerais, em 12 de dezembro de 1953 na política de emancipação municipal empreendida pelo então governador de Minas Gerais Juscelino Kubitschek. A câmara municipal foi fundada com a emancipação político-administrativa em 1953. Já em 1954, a primeira administração provisória e depois a eleição do primeiro prefeito da câmara municipal.

Já estabelecida como cidade e com a Companhia Siderúrgica instalada em seu território, Várzea da Palma passa por um período de desenvolvimento considerável com o desenvolvimento de outras atividades econômicas, como a agricultura e a pecuária, que se mostraram como novas fontes de renda para a população. Nesse período foi construído o Sarobá, a zona boêmia da cidade, onde funcionava um boteco frequentado por mulheres que se prostituíam e pelos trabalhadores da siderúrgica. Atualmente, esse local está desativado, mas as histórias ainda povoam as lembranças dos moradores mais antigos da cidade.

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

A Belgo-Mineira encerrou suas atividades em Várzea da Palma em meados da década de 1980, contudo, as marcas deixadas pela empresa ainda são avistadas pelas ruas da cidade. A retirada da empresa da cidade foi sentida pela população, porém a partir dos anos 1980, ocorreu um grande crescimento industrial, principalmente na área de metalurgia. Várzea da Palma está na área da extinta Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE), atual Agência de Desenvolvimento do Nordeste (ADENE), por isso foi beneficiada com programas que favoreceram a instalação de um parque industrial, sendo hoje o terceiro polo do norte de Minas: Maiólica do Brasil; depois Planasa, depois Eliane Minas, hoje Ceramus Bahia; Eletrometalur S/A, hoje Rima Industrial S/A; Italmagnésio Nordeste S/A, Siderúrgica Minaço S/A; depois SADA Siderurgia e seu Distrito Industrial com pequenas e médias indústrias (Serrarias e Madeireiras de transformação e Manutenção Industrial).

De acordo com a Câmara Municipal de Várzea da Palma, o município tem arrecadação anual de 44 milhões de reais com o Fundo de Participação do Município (FPM) e ICMS. A estimativa de produção anual para o setor primário é de 13 milhões de reais; 163 milhões para o secundário; e sete milhões para o terciário.

**05 CRONOLOGIA**

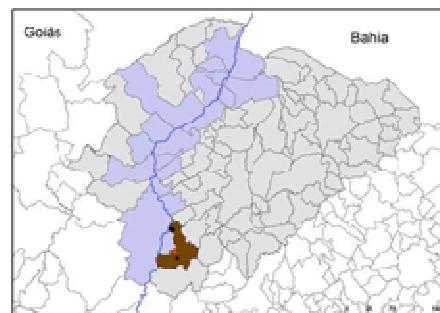
<b>Data</b>	<b>Evento</b>
1650	Chegada dos jesuítas ao local que posteriormente passaria a se chamar Barra do Guaicuí, atual distrito de Várzea da Palma.
1800	Formação do povoado da Palma Velha, que viria a ser Várzea da Palma.
1908	Chegada da Rede Ferroviária Federal.
1910	Construção do prédio da estação e inauguração da Estrada de Ferro Central do Brasil, em 01 de fevereiro de 1910.
1928	Construção da ponte sobre o Rio das Velhas.
1937	Chegada da Companhia Siderúrgica Belgo-Mineira.
1948	O lugarejo é elevado à condição de Distrito de Pirapora em 27 de dezembro de 1948.
1953	O Distrito é elevado à condição de cidade pelo então governador do estado Juscelino Kubitschek, sendo fundada a Câmara Municipal da cidade.
1954	Administração provisória e eleição do primeiro prefeito da Câmara.
1980	A Companhia Siderúrgica Belgo-Mineira deixa a cidade.
1985	Tombamento das Ruínas da Igreja Bom Jesus de Matozinhos, pelo Decreto/Data: nº 24.324 de 22 de março de 1985.
1998	Tombamento em âmbito municipal das Ruínas da Igreja Bom Jesus de Matozinhos, pelo decreto 056 de 13 de maio de 1998.
2005	Lei 1768-05 - Circuito Turístico Serra do Cabral.
2009	Lei 1969 - Cria o memorial iconográfico Luiz de Paula Ferreira (sede na antiga estação ferroviária).

**06 PLANTAS, MAPAS E CROQUIS**

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LOCALIDADE**

# Várzea da Palma/Buritis das Mulatas



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

### Legenda

- ★ Distrito Sede
- Localidade
- ▲ Localidade inventariada
- ~ Rio São Francisco
- Macrorregião do Norte de Minas Gerais
- Municípios inventariados
- Município de Várzea da Palma
- Municípios de Minas Gerais

Escalas de Coordenadas Geográficas  
Datum: SAD 69  
Proj.: UTM  
Fuso: 180E  
Datum: SAD 69  
Proj.: UTM  
Fuso: 180E

**IEPHA**  
INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS

**NUHICRE**  
NÚCLEO DE HISTÓRIA REGIONAL

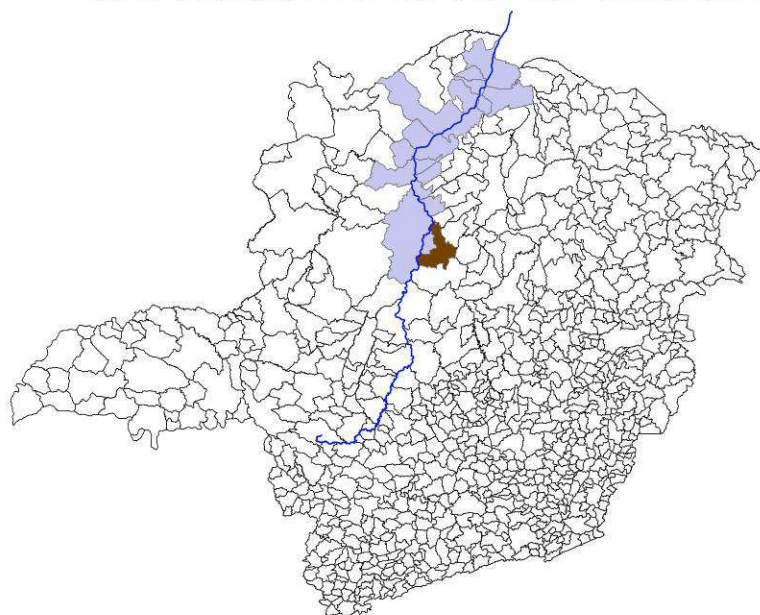
**Figura 2:** Mapa de localização de Várzea da Palma e Buritis das Mulatas.

**Fonte:** IEPHA/ UNIMONTES.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

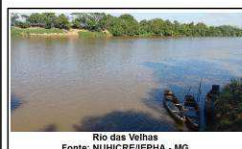
**LOCALIDADE**

**INVENTÁRIO DE BENS CULTURAIS DE VÁRZEA DA PALMA**



**BENS INVENTARIADOS**

- . Lugar: Comunidade de Barra do Guaicuí
- . Expressão: Mitos de Origem e Povoação de Buriti das Mulatas
- . Expressão: Dança de São Gonçalo de Promessa



**Figura 3:** Localização de Várzea da Palma na bacia do Rio São Francisco e bens inventariados na localidade.  
**Fonte:** IEPHA/ UNIMONTES.

**07 LEGISLAÇÃO**

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

- Decreto 24.324 de 22 de março 1985: Ruínas da Igreja Bom Jesus de Matozinhos – Bem móvel da segunda metade do século XVIII.
- Decreto 056 de 13 de maio de 1998: Tombamento em âmbito municipal das Ruínas da Igreja Bom Jesus de Matozinhos.
- Lei 1768/2005 – Circuito Turístico Serra do Cabral.
- Lei 1969/2009 – Criação do Memorial Iconográfico de Paula Ferreira (Antiga Estação Ferroviária)
- Lei 1973/2009 – Criação do Fundo de Patrimônio Cultural – FUNPAC.
- Lei 2012/2010 – Dispõe sobre a política municipal de turismo.
- Lei 2014/2010 – Institui o Fundo Municipal de Turismo – FUMTUR.
- Lei Orgânica do Município de Várzea da Palma de 2012.

**08 RECOMENDAÇÕES**

Recomenda-se o Registro, em nível municipal, da Dança de São Gonçalo de Promessa do Grupo de Barra do Guaicuí, manifestação cultural que remete ao objetivo de pagar promessa a São Gonçalo por meio da dança em até 24 rodadas e cantando versos, além disso, sugere-se que sejam reconhecidas as comunidades de Barra do Guaicuí e Buritis das Multas, como patrimônio imaterial da cidade.



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

<b>09</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>
	<b>Fotografias</b>
	Figura 1: IPAC_VPalma_Localidade_Nuhicre_Iepha (2) Figura 2: IPAC_VPalma_Localidade_Mapas Figura 3: IPAC_VPalma_Bens_Inventariados_Mapas
	<b>Bens Culturais Inventariados</b>
	Barra do Guaicuí; Buritis das Mulatas; Dança de São Gonçalo de Promessa; Mitos de origem da povoação Buritis das Mulatas.
	<b>Contatos</b>
	Barra do Guaicuí: Dalva da Graça de Oliveira Correia, Ermano Batista Brasileiro. Várzea da Palma: Moisés Vieira Neto.
	<b>Numeração das Fichas de Identificação de Bens</b>
	5338 – Barra do Guaicuí 5339 – Mitos de Fundação de Buritis das Mulatas 5340 – Dança de São Gonçalo de Promessa

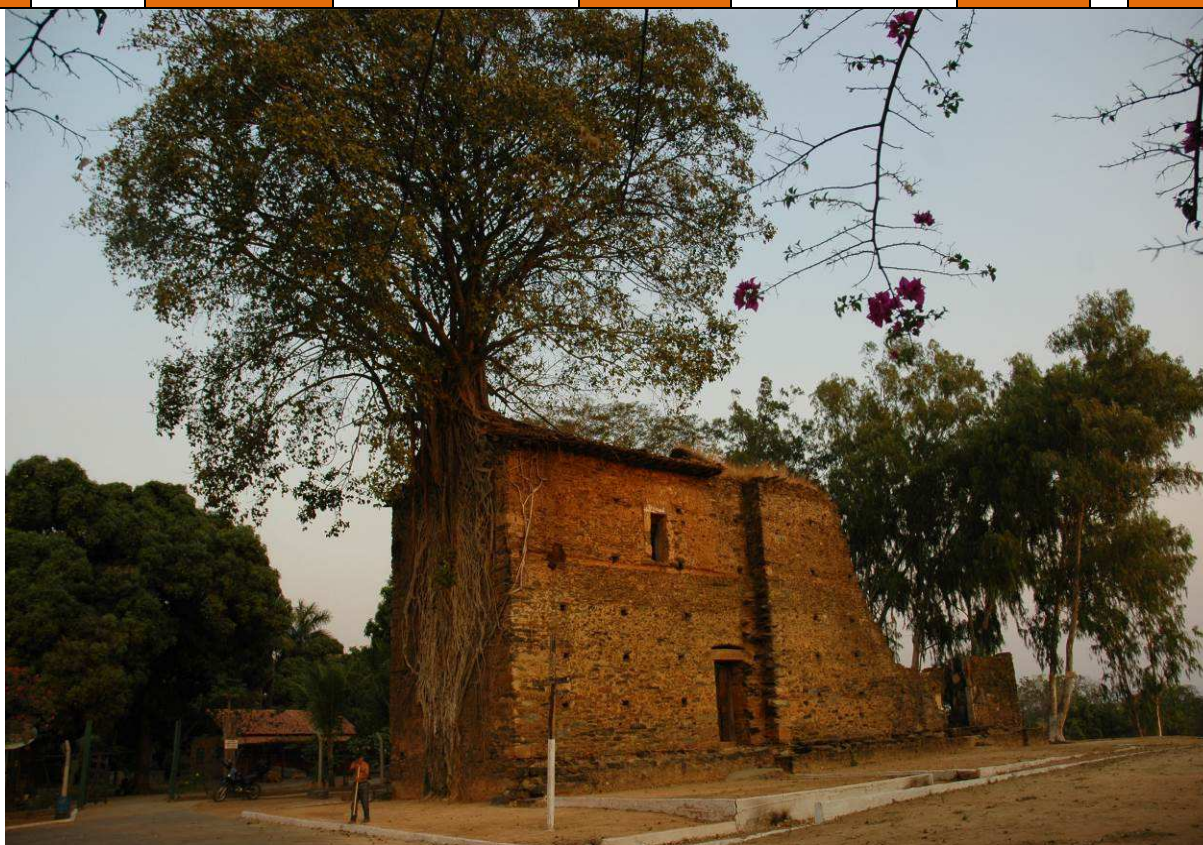
<b>10</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
	ALMG. <i>Assembléia Legislativa de Minas Gerais</i> . Disponível em: < <a href="http://www.almg.gov.br/consulta/12/12/12">www.almg.gov.br/consulta/12/12/12</a> >. Acesso em 04 mar. 2013.
	BIODIVERSITA. <i>Planejamento Ambiental</i> . Disponível em: < <a href="http://www.biodiversitas.org.br/atlas/mapaflora.asp">www.biodiversitas.org.br/atlas/mapaflora.asp</a> >. Acesso em 01 mar. 2013.
	CÂMARA DE VÁRZEA DA PALMA. <i>Várzea da Palma</i> . Disponível em: < <a href="http://www.camaravarzeadapalma.mg.gov.br">http://www.camaravarzeadapalma.mg.gov.br</a> >. Acesso em 05 mar. 2013.
	CBH SÃO FRANCISCO. <i>Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio São Francisco</i> . Disponível em < <a href="http://cbhsaofrancisco.org.br">http://cbhsaofrancisco.org.br</a> >. Acesso em 18 ago. 2014.
	CBH VELHAS. <i>Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio das Velhas</i> . Disponível em < <a href="http://www.cbhvelhas.org.br">http://www.cbhvelhas.org.br</a> >. Acesso em 18 ago. 2014.
	DER/MG. <i>Departamento de Estradas e Rodagem de Minas Gerais</i> . Disponível em: < <a href="http://www.der.mg.gov.br/mapa_internet2/mapa-rodoviario.htm">www.der.mg.gov.br/mapa_internet2/mapa-rodoviario.htm</a> >. Acesso em 04 mar. 2013.
	FUNDAÇÃO ARCELOR MITAL. <i>Memória Empresarial</i> . Disponível em: < <a href="http://www.fundacaoarcelormittalbr.org.br/arquivos/boletim_115_-_varzea_da_palma.pdf">http://www.fundacaoarcelormittalbr.org.br/arquivos/boletim_115_-_varzea_da_palma.pdf</a> >. Acesso em 12 fev. 2013.
	IBGE. <i>Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística</i> . Disponível em: < <a href="http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&amp;codmun=317080&amp;search=minas-gerais varzea-da-palma infograficos:-informacoes-completas">http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&amp;codmun=317080&amp;search=minas-gerais varzea-da-palma infograficos:-informacoes-completas</a> > Acesso em 18 ago. 2014.
	IEPHA/MG. <i>Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais</i> . Disponível em: < <a href="http://www.iepha.mg.gov.br">www.iepha.mg.gov.br</a> >. Acesso em 03 maio 2013.
	IGA. <i>Instituto de Geoinformações e Tecnologia</i> . Disponível em: < <a href="http://www.iga.br">www.iga.br</a> >. Acesso em 12 maio de 2013.
	IGAM. <i>Instituto Mineiro de Gestão das Águas</i> . Disponível em: < <a href="http://www.igam.mg.gov.br">www.igam.mg.gov.br</a> >. Acesso em 04 de maio de 2013.
	IPHAN. <i>Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional</i> . Disponível em: < <a href="http://www.iphan.gov.br">www.iphan.gov.br</a> >. Acesso em 05 de maio 2013.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
LEAL, Adílio Alves. Histórico. In: Vieira Neto, Moisés. <i>Monografia de Várzea da Palma</i> . Disponível em: < <a href="http://www.achetudoeregiao.com.br/mg/varzea_da_palma/historia.htm">http://www.achetudoeregiao.com.br/mg/varzea_da_palma/historia.htm</a> >. Acesso em 07 ago. 2013.	
NETO, Moisés de Oliveira. <i>Monografia de Várzea da Palma: dados para sua história</i> . Belo Horizonte: Edição do Autor, 1982.	
NETO, Moisés Vieira. <i>Formação de Várzea da Palma</i> . [02 de agosto, 2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Distrito de Barra do Guaiçuí. Entrevista concedida a Simone Narciso Lessa. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.	
PIRES, Simeão Ribeiro. <i>Raízes de Minas</i> . Belo Horizonte: Edição do Autor, 1979.	
SETUR/ MG. <i>Secretaria de Turismo de Minas Gerais</i> . Disponível em: < <a href="http://www.turismo.mg.gov.br">www.turismo.mg.gov.br</a> >. Acesso em 09 ago. 2013.	

11 FICHA TÉCNICA		
Fotografia	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves.	2012
Vídeos	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves.	2012
Áudio	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves.	2012
Transcrição	Caroline Marques Flávio.	2013
Levantamento	Denílson Meireles Barbosa, Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves, Simone Narciso Lessa.	2012/2013
Elaboração	Simone Narciso Lessa.	2013
Revisão	Andrezza Veloso, Bruna Luisa de Paula, Débora Raíza Rocha, Flávia Alves Figueirêdo Souza, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias.	2013 08/2014 07/2015
<b>Observações</b>		



PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS						LOCALIDADE			
<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>									
Localidade		BARRA DO GUAICUÍ							
Município		Várzea da Palma				IPAC/MG	-		
Distritos		Barra do Guaicuí		Sítio	Vale do Médio São Francisco				
GPS	23k	Long.UTM	528381.00 m E		Lat. UTM	8054235.00 m S	Urbano	X	Rural



**Figura 1:** Ruínas da Igreja Senhor Bom Jesus de Matozinhos.

Fonte: IEPHA/MG.

<b>02</b>	<b>REFERÊNCIAS CULTURAIS</b>
<p>Na localidade de Barra do Guaicuí, foram identificadas as seguintes referências culturais: as ruínas da Igreja de Pedra Bom Jesus do Matozinhos, bem tombado pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais - IEPHA/MG, a Ilha da Saúde e a receita de corvina frita. É válido destacar, também, que o Encontro do Rio das Velhas e do Rio São Francisco, que acontece entre as cidades de Pirapora, Várzea da Palma e Buritizeiro, acontece no território de Barra do Guaicuí.</p>	

<b>03</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
<b>População e Localização</b>	
<p>Barra do Guaicuí é distrito do município de Várzea da Palma, localizado na bacia do Baixo Rio das Velhas, na margem direita do Rio São Francisco, na região denominada Alto São Francisco, na macrorregião do Norte de Minas. Tem uma população de aproximadamente 5.000 habitantes. Fica a 23 km de Pirapora, às margens da BR 365 no sentido de Montes Claros. Localiza-se no encontro dos rios das Velhas e do São Francisco.</p>	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
<b>Paisagem Natural e Meio Ambiente</b>	
<p>O clima é tropical, com temperaturas máximas de 30,6 °C e mínima de 18 °C, com pluviosidade de 1.078,6 mm anual, irregularmente distribuída, sendo concentrada no verão chuvoso. O relevo apresenta-se em maciços como a Serra do Cabral, Serra da Piedade, Serra da Onça e Serra do Repartimento. A rocha calcária configura o revelo Cárstico com cavidades naturais – cavernas, destacando a Gruta Paredão do Corredor e a Gruta de Mandacaru. A altitude máxima chega a 977m na Serra da Piedade e a mínima, com 468m de altitude, na foz do Ribeirão Jequitaiá.</p> <p>O cenário natural é caracterizado pelo cerrado e pela mata atlântica. O bioma do Cerrado apresenta-se em suas formações paisagísticas clássicas, com destaque para as matas de galerias nas margens de ambos os rios. No passado apresentava densa vegetação, no entanto a mata primária foi quase que integralmente devastada. A ação antrópica é marcante nessas áreas marginais, pois entre a pesca, o plantio e a industrialização há muita degradação do meio ambiente, tanto de poluição, quanto de desmatamento e queimadas.</p>	
<b>Marcos</b>	
<p>Como marco edificado de Barra do Guaiçuí, podem-se destacar as ruínas da Igreja Bom Jesus de Matozinhos. Como bens móveis, algumas imagens sacras do período barroco, restauradas pela Fundação de Arte de Ouro Preto – FAOP. E como marcos naturais o encontro do rio das Velhas com o São Francisco, paisagem essa citada em diversos escritos históricos do século XVIII.</p>	

<b>04</b>	<b>FORMAÇÃO HISTÓRICA</b>
<p>Barra do Guaiçuí é distrito de Várzea da Palma, cidade situada na região do Norte de Minas. É uma das localidades mais antigas do Estado, sendo fundada por volta de 1679, pelo bandeirante Manoel da Borba Gato. Inicialmente o arraial foi chamado de Barra do Rio das Velhas, sendo mais tarde elevado à categoria de freguesia com o nome de Nossa Senhora do Bom Sucesso e Almas do Rio das Velhas. Tornou-se um importante entreposto comercial. De acordo com Simeão Ribeiro Pires (1979, p.301-302), “o povoado nas margens do rio das Velhas com o São Francisco permitia fácil acesso navegável ao Sabarabuçu [...]. Em 1775, o povoado foi elevado à categoria de paróquia [...]. Em 1845 já era freguesia e, por lei de 16 de outubro de 1861, passou a ser vila com 3.000 almas. O seu nome foi mudado para Guaiçuí”.</p> <p>O atual distrito de Barra do Guaiçuí está localizado no encontro do Rio das Velhas com o Rio São Francisco. De acordo com o viajante James W. Wells que explorou a região norte de Minas em meados de 1875, Guaiçuí foi o nome dado ao Rio das Velhas pelos índios Cariri, que ocupavam a região antes da chegada dos bandeirantes. A localidade, que anteriormente se chama Barra do Rio das Velhas ou Barra do Guaiçuí foi um dos primeiros povoamentos estabelecidas no processo de ocupação da América Portuguesa e está associada ao período de adentramento do território do norte da Capitania de Minas. Durante o século XVII o lugar compunha o Mogrado de Guedes de Brito, uma grande extensão de terra acumuladas pela conhecida dinastia Casa da Ponte, que compreendia parte do território da margem direita do rio São Francisco que ia da nascente do Rio das Velhas até Salvador na Bahia.</p> <p>No início de sua ocupação o Guaiçuí foi um local próspero, alcançando seu apogeu durante os séculos XVII e XVIII, devido principalmente à sua posição estratégica sendo importante porto de entrada e escoamento de mercadorias. De acordo com Wells (1995, p. 225):</p> <p style="padding-left: 40px;">Guaiçuí ou Manga, como ele é habitualmente chamado, é um pequeno vilarejo composto de um ajuntamento esparso de cerca de 50 casas e casebres de pau-a-pique, e duas vendinhas, contendo as mercadores de maior demanda, (...). As casas se espalham desde a ponta extrema da terra da foz do rio, acompanhando a margem norte, e são voltadas para o rio.</p> <p>No período, e ainda hoje, seu principal marco eram as ruínas da Igreja Bom Jesus de Matozinhos,</p>	

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

construída entre os anos de 1650 e 1679. Muitas lendas permeiam as histórias referentes à construção da Igreja, entre elas a de que os restos mortais do bandeirante Fernão Dias Paes Lemes, “o caçador de esmeraldas”, morto em 1681, estariam ali enterrados. No entanto, não há comprovação de tal fato. Não se sabe ao certo o que levou a Igreja a ficar inacabada, porém algumas possibilidades podem ser inferidas para tal questão: falta de mão de obra adequada, surto de impaludismo (malária), a proximidade da construção com as margens do rio das Velhas, que em época de cheia ocasionava enormes inundações e, por fim, o período da construção coincide com as reformas pombalinas que expulsaram os jesuítas de todos os territórios da Coroa Portuguesa. O abandono da edificação levou à construção de outra igreja, no distrito de Porteirias, denominada de Igreja de Nossa Senhora do Rosário - essa em local mais elevado e mais afastado das margens do rio.

James Wells também cita a Igreja fazendo uma análise de sua arquitetura ainda em 1875:

Há uma velha ruína sem teto de uma igreja inacabada de Nosso Senhor Bom Jesus de Matozinhos, começada a 150 anos atrás e nunca terminada, seu interior exibia algumas pilastras de pedra e outra alvenaria; mas como o telhado e a frente nunca tinham sido construídos, ela tinha a utilidade de uma liteira sem fundo; e no entanto disseram-me que ocasionalmente se celebram missas nesse arremedo da igreja (WELLS, 1995).

A Igreja de Pedra, como é chamada, tornou-se referência também para outros viajantes que desbravaram o sertão do Brasil, como Theodoro Sampaio, engenheiro que integrou a Comissão Hidráulica de W. Milnor Roberts. A Comissão navegou pelo São Francisco com o intuito de desenvolver a navegação e a comunicação nas cidades ao longo do curso do rio, em 1879, tonando-se um marco referencial das pesquisas acerca do São Francisco.

Guaicuí foi um importante local de negócios devido ao grande número de embarcações provenientes dos sertões de Pernambuco e Bahia através do São Francisco. Por mais de vinte anos, sobreviveu da atividade comercial, como entreposto das mercadorias que seguiam para o norte de Minas. Dada a esta importância, a localidade era distrito de Pirapora até o ano de 1953. Quando Várzea da Palma foi elevada à condição de cidade pelo decreto-lei nº 1.039 de 1953, na política de emancipação municipal empreendida pelo então governador de Minas Gerais, Juscelino Kubitschek, Guaicuí foi anexado como a cidade de Várzea.

Atualmente Barra do Guaicuí é um Distrito de Várzea da Palma, mas mantém forte ligação com a cidade de Pirapora, de onde já foi distrito. Hoje, a população local se dedicada a pesca, ao trabalho nas plantações de eucalipto e tem sua cultura marcada por muitas manifestações – as quais destacam-se a dança religiosa de São Gonçalo de Promessa. Como lugar, tem grande presença nos escritos de viajantes como Simeão Ribeiro, Theodoro Sampaio e James W. Wells, principalmente, sendo marcado também pelos mistérios envolvidos com as ruínas da igreja.

As ruínas da Igreja de Bom Jesus de Matozinhos são tombadas pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA/MG, pelo decreto nº 24.324, abril de 1985, e na esfera municipal pelo decreto 056 de 13 de maio de 1998. Guaicuí ainda preserva um rico acervo de imagens sacras do período barroco que foram restauradas pela Fundação de Arte de Ouro Preto – FAOP. Na atual Matriz de Guaicuí fica o sino de bronze que veio da Europa, datado de 1779.

<b>05 CRONOLOGIA</b>	
<b>Data</b>	<b>Evento</b>
<b>Meados do século XVII</b>	Fundação do arraial de Guaicuí pelo bandeirante Manuel de Borba Gato.
<b>Entre 1650 - 1679</b>	Construção da Igreja Bom Jesus de Matozinhos, pelos padres jesuítas.
<b>1759</b>	A expulsão dos jesuítas do Brasil é decretada pelas Reformas Pombalinas.
<b>Dezembro de 1879</b>	Ano em que o engenheiro Theodoro Sampaio, que integrou a Comissão W. Milnor Roberts, incumbida de descobrir elementos para promover o desenvolvimento da

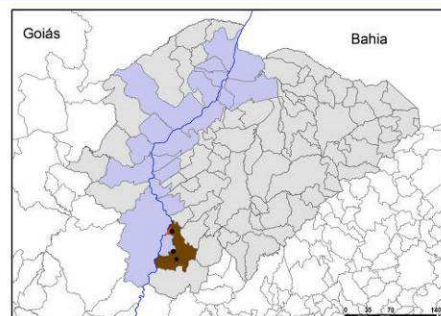
PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
	navegação ao longo do São Francisco, descreveu o arraial de Barra do Guaicuí.
<b>12/12/1953</b>	Ano de emancipação administrativa e política de Várzea da Palma, quando Guaicuí deixou de ser distrito de Pirapora e passou a jurisdição da nova cidade.
<b>1985</b>	A Igreja de Bom Jesus de Matozinhos foi tombada pelo IEPHA/MG, como patrimônio material do Estado pelo Decreto nº 24.324.
<b>13/051998</b>	Tombamento em âmbito municipal das Ruínas da Igreja Bom Jesus de Matozinhos, pelo decreto 056.
<b>25/09/2012</b>	Lei 2103 que "Reconhece de Utilidade Pública, a Associação Dança de São Gonçalo Maria José Pereira Barbosa, e dá outras providências".



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LOCALIDADE**

**Várzea da Palma/Barra do Guaicuí**



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

**Legenda**

- ★ Distrito Sede
- Localidades
- ▲ Localidade Inventariada
- ~ Rio São Francisco
- Macrorregião do Norte de Minas Gerais
- Municípios Inventariados
- Município de Várzea da Palma
- Municípios de Minas Gerais

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



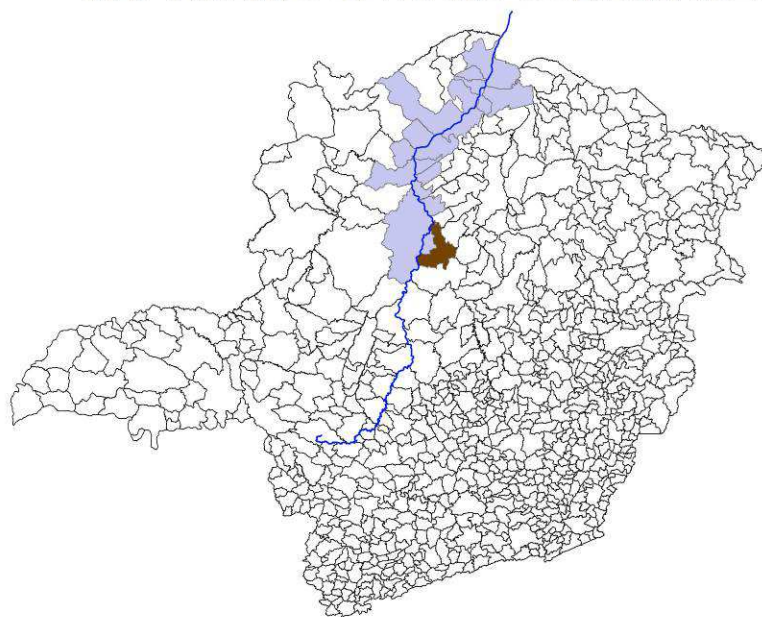
**Figura 2:** Mapa de localização de Várzea da Palma e Barra do Guaicuí.

**Fonte:** IEPHA/ NUHICRE.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LOCALIDADE**

**INVENTÁRIO DE BENS CULTURAIS DE BARRA DO GUAICUÍ**



**BENS INVENTARIADOS**

. Lugar: Barra do Guaiçuí



Sistemas de Coordenadas Geográficas  
Datum Sad - 69  
Fonte: IBGE, 2010; Imagem Rapideye - Composição: 1R, 2G, 3R, 2011; Convênio IEPHA / UNIMONTES  
Org: OLIVEIRA, G.H.G.; RIBAS, J.L.T, 2013.



**Figura 3:** Localização de Várzea da Palma na bacia do Rio São Francisco e bens inventariados na localidade.  
**Fonte:** IEPHA/ NUHICRE.

**07 LEGISLAÇÃO**

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

Embora não existam leis específicas para Barra do Guaiçuí, o distrito está condicionado à jurisdição de Várzea da Palma, município sede:

Decreto 24.324 de 22 de março 1985: Ruínas da Igreja Bom Jesus de Matozinhos – Bem móvel da segunda metade do século XVIII.

Decreto 056 de 13 de maio de 1998: Tombamento em âmbito municipal das Ruínas da Igreja Bom Jesus de Matozinhos.

Lei 1768/2005 – Circuito Turístico Serra do Cabral.

Lei 1969/2009 – Criação do Memorial Iconográfico de Paula Ferreira (Antiga Estação Ferroviária)

Lei 1973/2009 – Criação do Fundo de Patrimônio Cultural – FUNPAC.

Lei 2012/2010 – Dispõe sobre a política municipal de turismo.

Lei 2014/2010 – Institui o Fundo Municipal de Turismo – FUMTUR.

Lei Orgânica do Município de Várzea da Palma de 2012.

**08 RECOMENDAÇÕES**



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

Recomenda-se o registro da paisagem de Barra do Guaicuí, em particular a área nos arredores das ruínas da Igreja Bom Jesus de Matozinhos, bem como a dança de São Gonçalo de Promessa. Sendo necessário ainda o fortalecimento de políticas voltadas para a proteção dos bens culturais, através da criação da Secretaria de Cultura e diretoria de Patrimônio Cultural, e ainda a estruturação do fundo de Patrimônio Cultural em Várzea da Palma, município sede.

<b>09</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>
	<b>Fotografias</b>
	Figura 1: Varzea da PalmaBGuacui-IBJdoMatozinhos-28-08-2007-fizabelCh 491 (3) Figura 2: IPAC_VPalma_Localidade_Mapa Figura 3: IPAC_VPalma_BGuacui_Bens_Inventariados_Mapa
	<b>Bens Culturais Inventariados</b>
	Ruínas da Igreja Bom Jesus do Matozinhos São Gonçalo de Promessa
	<b>Contatos</b>
	Dalva da Graça de Oliveira Correia, Hermano Batista Brasileiro e Moisés Vieira Neto.
	<b>Numeração das Fichas de Identificação de Bens</b>
	5338 – Barra do Guaicuí 5340 – São Gonçalo de Promessa

<b>10</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
	CÂMARA DE VÁRZEA DA PALMA. <i>Várzea da Palma</i> . Disponível em: < <a href="http://www.camaravarzeadapalma.mg.gov.br">http://www.camaravarzeadapalma.mg.gov.br</a> >. Acesso em 28 ago. 2014.
	IBGE. <i>Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística</i> . Disponível em: < <a href="http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&amp;codmun=317080&amp;search=minas-gerais varzea-da-palma infograficos:-informacoes-completas">http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&amp;codmun=317080&amp;search=minas-gerais varzea-da-palma infograficos:-informacoes-completas</a> > Acesso em 18 ago. 2014.
	IEPHA/MG. <i>Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais</i> . Disponível em: < <a href="http://www.iepha.mg.gov.br">www.iepha.mg.gov.br</a> >. Acesso em 28 ago. 2014.
	LEAL, Adílio Alves. Histórico. In: Vieira Neto, Moisés. <i>Monografia de Várzea da Palma</i> . Disponível em: < <a href="http://www.achetudoeregiao.com.br/mg/varzea_da_palma/historia.htm">http://www.achetudoeregiao.com.br/mg/varzea_da_palma/historia.htm</a> >. Acesso em 03 jun. 2013.
	NETO, Moisés Vieira. <i>Formação de Várzea da Palma</i> . [02 de agosto, 2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Distrito de Barra do Guaicuí. Entrevista concedida a Simone Narciso Lessa. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.
	NETO, Moisés Vieira. <i>Monografia de Várzea da Palma: dados para sua história</i> . Belo Horizonte: Edição do Autor, 1982.
	PIRES, Simeão Ribeiro. <i>Raízes de Minas</i> . Belo Horizonte: Edição do Autor, 1979.
	RDE. <i>Revista de Desenvolvimento Econômico</i> . Ano 1, n.1, (nov.1998). – Salvador: Departamento de Ciências Sociais Aplicadas 2 / Universidade Salvador, 1998.

<b>11</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
Fotografia	Denílson Meireles Barbosa, Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves.	2012/2013
Vídeos	Denílson Meireles Barbosa, Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves.	2012

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		LOCALIDADE
Áudio	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves.	2012
Transcrição	Caroline Marques Flávio.	2013
Levantamento	Denílson Meireles Barbosa, Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves, Simone Narciso Lessa.	2012/2013
Elaboração	Simone Narciso Lessa.	2013
Revisão	Andrezza Alves Velloso, Bruna Luisa de Paula, Débora Raíza Rocha, Flávia Alves Figueirêdo Souza, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias.	2013 08/2014 06/2015
<b>Observações</b>		

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

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>										
Denominação	BARRA DO GUAICUÍ					IPAC/MG	5338			
Município(s)	Várzea da Palma	Distrito	Barra do Guaicuí							
Endereço	Barra do Guaicuí									
GPS	23K	Long. UTM	528381.00 m E	Lat. UTM	8054235.00 m S	Urbano	X	Rural		



**Figura 1:** Igreja Bom Jesus de Matozinhos - Barra do Guaicuí.

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

	Categoria		Lugares
	Tipologia da Atividade		Comunidade Tradicional
	<b>DENOMINAÇÃO</b>		
	Outras denominações		
	Barra do Guicuí, Guaicuí, Barra do Rio das Velhas.		
	Nível de integração		
	Comunidade	x	Oficial
			Intercomunitária

<b>02</b>	<b>HISTÓRICO DA LOCALIDADE</b>
Barra do Guaicuí, distrito de Várzea da Palma e cidade situada na região do Norte de Minas, é uma das	

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

localidades mais antigas do Estado e do Brasil. Foi fundada por volta de 1679, pelo bandeirante Manoel da Borba Gato. Inicialmente o arraial foi chamado de Barra do Rio das Velhas, sendo mais tarde elevado à categoria de freguesia com o nome de Nossa Senhora do Bom Sucesso e posteriormente Almas do Rio das Velhas. Tornou-se um importante entreposto comercial. De acordo com Simeão Ribeiro Pires (1979, p.301-302), “o povoado nas margens do rio das Velhas com o São Francisco permitia fácil acesso navegável ao Sabarabuçu [...]. Em 1775, o povoado foi elevado à categoria de paróquia [...]. Em 1845 já era freguesia e, por lei de 16 de outubro de 1861, passou a ser vila com 3.000 almas. O seu nome foi mudado para Guaicuí”.

Barra do Guaicuí é uma das primeiras localidades de Minas Gerais. Guaicuí foi estudada como possível lugar para a instalação da nova capital de Minas Gerais. Era composto por dois povoados com distância de cerca de três quilômetros entre si: Manga e Porteira

Guaicuí foi um importante local de negócios devido ao grande número de embarcações provenientes dos sertões de Pernambuco e Bahia através do São Francisco. Por mais de vinte anos, sobreviveu da atividade comercial, como entreposto das mercadorias que seguiam para o norte de Minas. Dada a esta importância, a localidade era distrito de Pirapora até o ano de 1953. Quando Várzea da Palma foi elevada à condição de cidade pelo decreto-lei nº 1.039 de 1953, na política de emancipação municipal empreendida pelo então governador de Minas Gerais, Juscelino Kubitschek, Guaicuí foi anexado como distrito da nova cidade.

**03 Origens Documentadas ou Atribuídas**

O atual distrito de Barra do Guaicuí está localizado no encontro do Rio das Velhas com o Rio São Francisco. De acordo com o viajante James W. Wells que explorou a região norte de Minas em meados de 1875, Guaicuí foi o nome dado ao Rio das Velhas pelos índios Cariri, que ocupavam a região antes da chegada dos bandeirantes. A localidade, que anteriormente se chama Barra do Rio das Velhas ou Barra do Guaicuí foi um dos primeiros povoamentos estabelecidas no processo de ocupação da América Portuguesa e está associada ao período de adentramento do território do norte da Capitania de Minas. Durante o século XVII o lugar compunha o Mogrado de Guedes de Brito, uma grande extensão de terra acumuladas pela conhecida dinastia Casa da Ponte, que compreendia parte do território da margem direita do rio São Francisco que ia da nascente do Rio das Velhas até Salvador na Bahia.

No início de sua ocupação o Guaicuí foi um local próspero, alcançando seu apogeu durante os séculos XVII e XVIII, devido principalmente à sua posição estratégica sendo importante porto de entrada e escoamento de mercadorias. De acordo com Wells (1995, p. 225):

Guaicuí ou Manga, como ele é habitualmente chamado, é um pequeno vilarejo composto de um ajuntamento esparsa de cerca de 50 casas e casebres de pau-a-pique, e duas vendinhas, contendo as mercadores de maior demanda, (...). As casas se espalham desde a ponta extrema da terra da foz do rio, acompanhando a margem norte, e são voltadas para o rio.

No período, e ainda hoje, seu principal marco eram as ruínas da Igreja Bom Jesus de Matozinhos, construída entre os anos de 1650 e 1679. Muitas lendas permeiam as histórias referentes à construção da Igreja, entre elas a de que os restos mortais do bandeirante Fernão Dias Paes Lemes, “o caçador de esmeraldas”, morto em 1681, estariam ali enterrados. No entanto, não há comprovação de tal fato. Não se sabe ao certo o que levou a Igreja a ficar inacabada, porém algumas possibilidades podem ser inferidas para tal questão: falta de mão de obra adequada, surto de impaludismo (malária), a proximidade da construção com as margens do rio das Velhas, que em época de cheia ocasionava enormes inundações e, por fim, o período da construção coincide com as reformas pombalinas que expulsaram os jesuítas de todos os territórios da Coroa Portuguesa. O abandono da edificação levou à construção de outra igreja, no distrito de Porteiras, denominada de Igreja de Nossa Senhora do Rosário - essa em local mais elevado e mais afastado das margens do rio.

James Wells também cita a Igreja fazendo uma análise de sua arquitetura ainda em 1875:

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

Há uma velha ruína sem teto de uma igreja inacabada de Nosso Senhor Bom Jesus de Matozinhos, começada a 150 anos atrás e nunca terminada, seu interior exibia algumas pilastras de pedra e outra alvenaria; mas como o telhado e a frente nunca tinham sido construídos, ela tinha a utilidade de uma liteira sem fundo; e no entanto disseram-me que ocasionalmente se celebram missas nesse arremedo da igreja (WELLS, 1995).

A Igreja de Pedra, como é chamada, tornou-se referência também para outros viajantes que desbravaram o sertão do Brasil, como Theodoro Sampaio, engenheiro que integrou a Comissão Hidráulica de W. Milnor Roberts. A Comissão navegou pelo São Francisco com o intuito de desenvolver a navegação e a comunicação nas cidades ao longo do curso do rio, em 1879, tonando-se um marco referencial das pesquisas acerca do São Francisco.

Atualmente Barra do Guaicuí é um Distrito de Várzea da Palma, mas mantém forte ligação com a cidade de Pirapora, de onde já foi distrito. Hoje, a população local se dedicada a pesca, ao trabalho nas plantações de eucalipto e tem sua cultura marcada por muitas manifestações – as quais destacam-se a dança religiosa de São Gonçalo de Promessa. Como lugar, tem grande presença nos escritos de viajantes como Simeão Ribeiro, Teodoro Sampaio e James W. Wells, principalmente, sendo marcado também pelos mistérios envolvidos com as ruínas da igreja.

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

Barra do Guaicuí está situada no município de Várzea da Palma com uma população de aproximadamente de 5.000 habitantes. Fica a 23 km de Pirapora e a aproximadamente 316 km de Belo Horizonte, capital do estado de Minas Gerais. O acesso se dá pela BR 365 no sentido Montes Claros.

Localiza-se no encontro dos Rio das Velhas e do Rio São Francisco. Cada trecho do São Francisco é marcado por uma paisagem própria. No trecho de Barra do Guaicuí, a principal marca do rio é o encontro dos rios e uma paisagem com matas de galerias. O Rio é tão peculiar que em cada lugar proporciona experiências muito diferentes. A relação com o São Francisco é estruturante para a cultura e para a identidade regional. Suas enchentes e vazantes, nas “águas” e nas secas, influenciam na pesca e na navegação e na vida de toda população do local.

A paisagem que remonta a identidade local é a ribeirinha, localizando-se no encontro dos rios e proporcionando ofícios, saberes e fazeres associados a esse elemento geográfico. As áreas de várzeas nas porções planas de ambas as margens se apresentam expressivas na época das cheias. Nesse período, várias ilhas no percurso dos rios são sedimentadas, citando a Ilha do Boi e a Ilha do Engenho. A foz do rio das Velhas é uma das paisagens marcantes junto à margem direita do rio São Francisco, denominada de Barra do Guaicuí. Na localidade formam-se ainda muitas praias ribeirinhas no período da seca. O relevo se apresenta em maciços, como a Serra do Cabral, Serra da Piedade, Serra da Onça e Serra do Repartimento.

O bioma do Cerrado apresenta-se em suas formações paisagísticas clássicas, com destaque para as matas de galerias nas margens de ambos os rios. A ação antrópica é marcante nessas áreas marginais, pois muitas delas apresentam degradação do meio ambiente, tanto de poluição, quanto de desmatamento e queimadas. Hoje, as plantações de eucalipto avançam sobre a região e representam grande parte do empregos da população.

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

Uma vez que o distrito de Barra do Guaicuí foi muito importante no passado colonial, as relações estabelecidas são muito significativas, sendo reconhecidas principalmente como entreposto comercial entre o norte e o restante do país, bem como tendo como destacada a presença dos bandeirantes no local para a exploração de pedras preciosas durante o século XVIII. Tais relações ainda permanecem no imaginário da população, tendo presentes menções a Fernão Dias Paes Leme, bandeirante, e aos jesuítas que iniciaram a



PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		LUGARES
<p>construção da Igreja de Pedras, inacabada até os dias de hoje. Outra relação simbólica forte se dá pela proximidade da barra do rio, que propicia a existência dos pescadores artesanais, vazanteiros, ribeirinhos, entre outros.</p>		
<b>Usos do Lugar</b>		
<p>Barra do Guaicuí é um espaço com múltiplos usos, destacando principalmente atividades relacionadas com a pesca, o turismo e a contemplação. É ainda um espaço destinado para festas e celebrações, além dos mitos e lendas que circundam o local. É uma comunidade unida em suas celebrações, se mantendo unida desde casamentos até aos enterros. A religiosidade e a existência de práticas do catolicismo popular são marcas nessa localidade.</p>		
<b>Transformações e Permanências</b>		
<p>A localidade passou por várias transformações ao longo dos seus mais de trezentos anos de existência. Inicialmente foi um local de entreposto comercial, responsável pelo intercâmbio entre os produtos vindos do nordeste da colônia com o restante do território. Desse modo, a estrutura agrária, além da pesca artesanal, predominou na localidade durante muito tempo.</p> <p>No entanto, a partir dos anos 1950, algumas alterações foram iniciadas. Com a criação do município de Várzea da Palma em 1953, o distrito deixou de ser parte de Pirapora e passou a integrar os domínios da nova cidade. Com isso, ocorreram mudanças na forma de vida da população, que passou a trabalhar nas cidades de Pirapora e Várzea da Palma, deixando de se dedicar exclusivamente as atividades de subsistência. É importante ressaltar que as atividades ligadas ao rio ainda permanecem como foco de trabalho.</p>		
<b>Dados Fundiários e Construtivos</b>		
<p>Há alguns anos a localidade conta com a água encanada, energia elétrica, serviço de telefonia fixa, móvel e internet. As vias da localidade estão pavimentadas, no entanto ainda não conta com serviço de esgotamento sanitário.</p>		

05	MARCOS NATURAIS E/OU EDIFICADOS
<p>Entre os marcos de Barra do Pacuí citam-se a atual Matriz de Guaicuí, onde fica o sino de bronze que veio da Europa, datado de 1779, a Igreja de Bom Jesus de Matozinhos. As ruínas da antiga Igreja são tombadas pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA, pelo Decreto nº 24.324, de abril de 1985.</p> <p>Um outro marco da localidade de Barra de Guaicuí é a paisagem natural do encontro do Rio das Velhas com o Rio São Francisco. Essa paisagem é citada em muitos escritos históricos dos séculos XVII e XVIII e ainda guarda muita beleza e significado. Quanto a edificações mais atuais, destacam-se os marcos edificados do Distrito, a Praça Fernão Dias Paes Leme e Praça Moelzão.</p>	

06	MODELO DE ORGANIZAÇÃO
<b>TIPO</b>	Comitê <input type="checkbox"/> Instituição <input checked="" type="checkbox"/> Irmandades/ Confrarias <input type="checkbox"/> Associação <input type="checkbox"/> Outros <input checked="" type="checkbox"/>
Denominação	Prefeitura e moradores
Descrição	-
Organizadores	-
Financiadores	
Produção de atividades e eventos	Prefeitura e moradores do distrito.
Meios de Comunicação e Divulgação	O distrito de Barra do Guaicuí ainda não conta com um meio de divulgação específico mas possui informações na Prefeitura da Cidade de Várzea da Palma.



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

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

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

Observação

	<b>Caracterização do Público Frequentador</b>
--	-----------------------------------------------

As pessoas que frequentam o povoado são os próprios moradores e alguns visitantes que, devido a existência de diferentes manifestações culturais, bem como a prática da pesca artesanal, e ainda, as Ruínas da Igreja de Bom Jesus do Matozinhos, procuram a cidade.

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

Entende-se por atrativo turístico, de acordo com a conceituação do Ministério do Turismo – MTur, “locais, objetos, equipamentos, pessoas, fenômenos, eventos ou manifestações capazes de motivar o deslocamento de pessoas para conhecê-los.”

Partindo desse pressuposto, pode-se dizer que Barra do Guaicuí é uma localidade com potencialidade de consolidar a atividade turística em seu território. Atualmente há a procura da localidade para o desenvolvimento de atividades voltadas principalmente para a pesca; contudo, Barra do Guaicuí é um local com potencialidade para o desenvolvimento de atividades relacionadas a atrativos naturais, culturais, manifestações e usos tradicionais e populares, por exemplo. Os atrativos turísticos são os principais motivadores para o estabelecimento da prática turística em um determinado local. Desse modo, é necessário ressaltar a importância da organização desses atrativos de forma a possibilitar o seu conhecimento no mercado para acesso e desenvolvimento de serviços de alojamento, restaurantes, transportes, dentre outras estruturas.

Em Barra do Guaicuí, pode-se dizer que o Turismo de Pesca é uma das vias de implementação efetiva do turismo na localidade. O MTur define essa prática como “atividades turísticas decorrentes da prática da pesca amadora, ou seja, atividade praticada com a finalidade de lazer, turismo ou desporto sem finalidade comercial”. Contudo, se faz necessário a estruturação do local para o recebimento dessa demanda turística, bem como treinamento e capacitação de pessoas voltadas para a condução das atividades na localidade.

E ainda há a possibilidade de implementação do turismo solidário na localidade. Tal prática turística consiste em proporcionar aos visitantes a participação no cotidiano das famílias, de modo a compartilharem das suas vivências durante o período em que ficarem hospedadas. O turismo solidário já está consolidado em algumas regiões do estado, como Vale do Jequitinhonha e Norte de Minas, e é uma modalidade interessante, pois possibilita a troca de conhecimento, além de geração de renda para a população local, contando com o apoio da Secretaria de Estado de Turismo – Setur/MG.

Observa-se então, que o distrito de Barra do Guaicuí tem uma grande e diversificada gama de áreas nas quais podem ser desenvolvidas práticas turísticas. Para tanto, é necessário a anuência e o desejo dos moradores da localidade, bem como a estruturação do Distrito e da cidade de Várzea da Palma para o desenvolvimento de uma prática turística na região.

<b>08</b>	<b>ELEMENTOS RELACIONADOS</b>
-----------	-------------------------------

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD.IPAC
Dança de São Gonçalo	Patrimônio Imaterial	Atividade Ritual	Dança	5340
Igreja Matriz	Patrimônio Material	Lugar sagrado	Igreja	-
Pesca Artesanal	Patrimônio Imaterial	Atividade Produtiva	Pesca Artesanal	-
Ruínas da Igreja de Bom Jesus de Matozinhos	Patrimônio Material	EUA	Ruínas	-
Sino	Patrimônio Material	Instrumento Ritual	Instrumento sonoro	-

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

<b>09</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>
	<b>Comentários dos entrevistados</b>
	<p>“Essa dança, ela veio de Portugal. O conhecimento que nós temos é que ela veio de Portugal pra Bahia e da Bahia tinha uma dona, veio pra cá pra Barra do Guacuí e lá ela passou pra nós, trouxe a imagem de lá.” Dalva das Graças de Oliveira Correia, sobre a Dança de São Gonçalo, praticada no distrito.</p> <p>“Existe a associação de pescadores, eles tem um trabalho ambiental também para preservação do rio e de toda a área.” Dalva das Graças de Oliveira Correia</p>
	<b>Comentários do elaborador</b>
	<p>Barra do Guacuí é tida como um importante ponto dado pela confluência dos Rios da Velhas e São Francisco, ambos com imensa representatividade estadual e nacional. Criado em meados do século XVII, durante o período de exploração aurífera e de pedras preciosas na província de Minas Gerais, o lugar foi se desenvolvendo em torno e a partir do Rio São Francisco. Nos dias atuais, a localidade é vista como um local de preservação da história do estado de Minas Gerais, bem como uma região onde inúmeras práticas referentes à manutenção das tradições ribeirinhas se perpetuam, percebe-se pela conversa com moradores entrevistados que há força de coesão comunitária em Barra do Guacuí. Uma coesão social e consciência do valor cultural do seu patrimônio.</p> <p>O lugar atualmente preserva resquícios do seu passado exclusivamente rural. No entanto, já apresenta algumas modificações impulsionadas pela modernidade. É, portanto, importante ressaltar que as diversas manifestações culturais concernentes as vivências da sua população são ressignificadas ao longo dos anos, contando com a participação de crianças e adolescentes da cidade.</p>
	<b>Identities construídas em torno da atividade</b>
	<p>A identidade que circunda Barra do Guacuí possui traços predominantemente ribeirinhos e vazanteiros. O lugar, encontro dos rios, é também lugar de encontro de culturas e pessoas, do rural e do urbano, da modernidade e do tradicional, de conversas e prosas. É um lugar de memória não apenas para os locais, mas para todos que se deparam com ele.</p>
	<b>Possibilidade de Continuação</b>
	<p>Há grandes possibilidade de continuidade desse local pois diversas pessoas se fixaram em seu território, criando vínculos com o espaço e laços com o cotidiano local. É importante ressaltar que para a manutenção da localidade é preciso ter um olhar direcionado para o São Francisco, rio que possui uma paisagem em mutação e sob constantes ameaças antrópicas que atingem desde seu meio ambiente até suas tradições culturais, dependendo assim de políticas públicas transparentes, eficazes e com participação social.</p>
	<b>Plano de ação</b>
	<p>O Rio São Francisco e tudo o que ele significa para a cultura regional e brasileira, com sua gente e seus costumes, é um complexo patrimonial que demanda ações urgentes. Desse modo, sugere-se a elaboração de um plano de salvaguarda patrimonial para a bacia do Rio São Francisco como um todo. Recomenda-se ações de salvaguarda e proteção de elementos importantes para a população de Barra do Guacuí, em particular a Dança de São Gonçalo de Promessa. Sugere-se ainda o fortalecimento das ações ligadas a outros bens culturais do distrito, por meio da criação de uma Secretaria de Cultura e diretoria de Patrimônio Cultural e fortalecimento do fundo de Patrimônio Cultural em Várzea da Palma.</p> <p>É importante ressaltar ainda a importância do desenvolvimento de ações voltadas para a educação turística e patrimonial, para que o turista possa interagir com o local, mas, primordialmente, respeitando o espaço, a cultura e a tradição que circunda a localidade Barra do Guacuí.</p>

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

<b>10</b>	<b>ENTREVISTADOS</b>							
01	Nome	Moisés Vieira Neto	Tipo	Coordenador de cultura da prefeitura de Várzea da Palma				
	Nascimento		Sexo	M	Idade		Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber).								
Memorialista.								
	Contato	Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Várzea da Palma						

<b>11</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA</b>							
-----------	---------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

 <p style="font-size: small; margin-top: 5px;"><b>Figura 2:</b> Ruínas da Igreja de Bom Jesus de Matozinhos. <b>Fonte:</b> NUHICRE/ IEPHA-2013</p>	 <p style="font-size: small; margin-top: 5px;"><b>Figura 3:</b> Ruínas da Igreja de Bom Jesus de Matozinhos. <b>Fonte:</b> NUHICRE/ IEPHA-2013</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

 <p style="font-size: small; margin-top: 5px;"><b>Figura 4:</b> Ruínas da Igreja de Bom Jesus de Matozinhos. <b>Fonte:</b> NUHICRE/ IEPHA-2013</p>	 <p style="font-size: small; margin-top: 5px;"><b>Figura 5:</b> Fundos da antiga Igreja de Bom Jesus de Matozinhos. <b>Fonte:</b> NUHICRE/ IEPHA-2013</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



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


**Figura 6:** Entorno da antiga Igreja de Bom Jesus de Matozinhos.

**Fonte:** NUHICRE/ IEPHA-2013

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5338_VPalma_BGuai_Nuhicre_iepha (137) Figura 2: IPAC_5338_VPalma_BGuai_Nuhicre_iepha (90) Figura 3: IPAC_5338_VPalma_BGuai_Nuhicre_iepha (55) Figura 4: IPAC_5338_VPalma_BGuai_Nuhicre_iepha (74) Figura 5: IPAC_5338_VPalma_BGuai_Nuhicre_iepha (10) Figura 6: IPAC_5338_VPalma_BGuai_Nuhicre_iepha (39)
Videos	Vídeo 1: IPAC_VPalma_BMula_Nuhicre_iepha (3) Vídeo 2: IPAC_VPalma_BMula_Nuhicre_iepha (7)
Audio	Entre_IPAC_5338_VPalma_Origem_MNeto_Nuhicre_iepha_02Ago12

**13 REFERÊNCIAS**

CÂMARA DE VÁRZEA DA PALMA. <i>Várzea da Palma</i> . Disponível em: < <a href="http://www.camaradevarzeeadapalma.mg.gov.br">http://www.camaradevarzeeadapalma.mg.gov.br</a> >. Acesso em 20 jan. 2013.
COPASA. <i>Companhia de Saneamento de Minas Gerais</i> . Disponível em < <a href="http://www.copasa.com.br/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?infoid=2662&amp;sid=129&amp;tpl=printerview">http://www.copasa.com.br/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?infoid=2662&amp;sid=129&amp;tpl=printerview</a> > Acesso em 27 out. 2014.
COSTA, Iraci del Nero da. <i>Pesos e medidas no período colonial brasileiro: denominações e relações</i> . Boletim de História Demográfica. São Paulo, FEZ-USP, 1 (1), 1994 Disponível em < <a href="http://historia_demografica.tripod.com/bhds/bhd1.htm#pesos">http://historia_demografica.tripod.com/bhds/bhd1.htm#pesos</a> > Acesso em 27 out. 2014.
IEPHA/MG. <i>Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais</i> . Disponível em: < <a href="http://www.iepha.mg.gov.br">www.iepha.mg.gov.br</a> >. Acesso em 03 maio 2013.
MTUR. Ministério do Turismo. <i>Turismo de Pesca</i> . Disponível em < <a href="http://www.turismo.gov.br/turismo/programas_acoes/regionalizacao_turismo/estruturacao_segmentos/pesca.html">http://www.turismo.gov.br/turismo/programas_acoes/regionalizacao_turismo/estruturacao_segmentos/pesca.html</a> > Acesso em 24 out. 2014.

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

NETO, Moisés Vieira. *Formação de Várzea da Palma*. [02 de agosto, 2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Distrito de Barra do Guaicuí. Entrevista concedida a Simone Narciso Lessa. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

NETO, Moisés Vieira. *Monografia de Várzea da Palma: dados para sua história*. Belo Horizonte: Edição do Autor, 1982.

PIRES, Simeão Ribeiro. *Raízes de Minas*. Belo Horizonte: Edição do Autor, 1979.

SETUR/ MG. *Secretaria de Turismo de Minas Gerais*. Disponível em: <[www.turismo.mg.gov.br](http://www.turismo.mg.gov.br)>. Acesso em 27 out. 2014.

**14 FICHA TÉCNICA**

Fotos	Denílson Meireles Barbosa, Jorge Luiz Teixeira Rivas, Caio Hudson Rabelo Alves.	2012/2013
Vídeos	Denílson Meireles Barbosa, Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves.	2012/2013
Áudio	Jorge Luiz Teixeira Rivas, Caio Hudson Rabelo Alves.	2012
Transcrição	Caroline Marques Flávio.	2013
Levantamento	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves, Denilson Meireles Barbosa e Simone Narciso Lessa.	2012/2013
Elaboração	Simone Narciso Lessa.	2013
Revisão	Bruna Luisa de Paula, Débora Raiza Rocha, Flávia Alves Figueirêdo Souza, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Andrezza Alves Velloso, Breno Trindade da Silva.	2013 10/2014 06/2015 07/2015 12/2015

**Observações**

Barra do Guaicuí ainda preserva um rico acervo de imagens sacras do período barroco que foram restauradas pela Fundação de Artes de Ouro Preto – FAOP, em Ouro Preto-MG.



<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>FORMA DE EXPRESSÃO</b>
------------------------------------------------------	---------------------------

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>										
Denominação	DANÇA DE SÃO GONÇALO DE PROMESSA					IPAC/MG	5340			
Município(s)	Várzea da Palma	Distrito		Barra de Guaicuí						
Endereço	Barra de Guaicuí									
GPS	23k	Long. UTM	528381.00 m E	Lat. UTM	8054235.00 m S	Urbano	X	Rural		



**Figura 1:** Imagem de São Gonçalo da Promessa- Barra de Guaicuí.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2012.

<b>Categoria</b>	<b>Formas de Expressão</b>						
Tipologia da Atividade	Atividade Ritual						
<b>PERIODICIDADE</b>							
Início	Não se aplica.						
Fim	Não se aplica.						
Calendário Litúrgico	Ocorre em todos os tempos do calendário litúrgico.						
Invocação	São Gonçalo da Promessa.						
Observação das Datas	A dança de São Gonçalo acontece sempre que há o pagamento de promessas, portanto, não há uma data específica para que ocorra a dança.						
<b>DENOMINAÇÃO</b>							
<b>DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE</b>							
A dança de São Gonçalo ocorre sempre que é solicitado o pagamento de promessa feitas ao santo. Muitos desses pagamentos ocorrem em outras localidades, como Pirapora e Curvelo.							
Outras denominações	Dança de São Gonçalo ou São Gonçalo de Manqueira	Nível de integração					
		Comunidade		Oficial		Intercomunitária	X

<b>02</b>	<b>Histórico da Localidade</b>
Barra do Guaicuí, distrito de Várzea da Palma e cidade situada na região do Norte de Minas, é uma das	

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****FORMA DE EXPRESSÃO**

localidades mais antigas do Estado e do Brasil. Foi fundada por volta de 1679, pelo bandeirante Manoel da Borba Gato. Inicialmente o arraial foi chamado de Barra do Rio das Velhas, sendo mais tarde elevado à categoria de freguesia com o nome de Nossa Senhora do Bom Sucesso e Almas do Rio das Velhas. Tornou-se um importante entreposto comercial. De acordo com Simeão Ribeiro Pires (1979, p.301-302), “o povoado nas margens do rio das Velhas com o São Francisco permitia fácil acesso navegável ao Sabarabuçu [...]. Em 1775, o povoado foi elevado à categoria de paróquia [...]. Em 1845 já era freguesia e, por lei de 16 de outubro de 1861, passou a ser vila com 3.000 almas. O seu nome foi mudado para Guaicuí”.

Barra do Guaicuí é uma das primeiras localidades de Minas Gerais. Guaicuí foi estudada como possível lugar para a instalação da nova capital de Minas Gerais. Era composto por dois povoados com distância de cerca de três quilômetros entre si: Manga e Porteira

O principal marco do distrito são as ruínas da Igreja Bom Jesus de Matozinhos; muitas lendas permeiam as histórias referentes à construção do século XVII, entre elas a de que os restos mortais do bandeirante Fernão Dias Paes Lemes, “o caçador de esmeraldas”, morto em 1681 estariam ali enterrados. No entanto, não há comprovação de tal fato. Não se sabe ao certo o que levou a Igreja a ficar inacabada, , porém algumas possibilidades podem ser inferidas para tal fato: falta de mão de obra adequada, surto de impaludismo (malária), a proximidade da construção com as margens do rio das Velhas, que em época de cheia ocasionava enormes inundações e, por fim, o período da construção coincide com as reformas pombalinas que expulsaram os jesuítas de todos os territórios da Coroa Portuguesa. O abandono da edificação levou à construção de outra igreja, no distrito de Porteiras, denominada de Igreja de Nossa Senhora do Rosário - essa em local mais elevado e mais afastado das margens do rio.

A Igreja de Pedra, como é chamada, tornou-se referência para os viajantes que desbravavam o sertão do Brasil, como Theodoro Sampaio, engenheiro que integrou a Comissão Hidráulica de W. Milnor Roberts, que navegou pelo São Francisco com o intuito de desenvolver a navegação e a comunicação nas cidades ao longo do curso do rio, em 1879, que se tornou um marco referencial das pesquisas acerca do São Francisco. Foi produzido um rico trabalho cartográfico de todas as localidades visitadas.

Guaicuí foi um importante local de negócios devido ao grande número de embarcações provenientes dos sertões de Pernambuco e Bahia através do São Francisco. Por mais de vinte anos, sobreviveu da atividade comercial, como entreposto das mercadorias que seguiam para o norte de Minas. Dada a esta importância, a localidade era distrito de Pirapora até o ano de 1953. Quando Várzea da Palma foi elevada à condição de cidade pelo decreto-lei nº 1.039 de 1953, na política de emancipação municipal empreendida pelo então governador de Minas Gerais, Juscelino Kubitschek, Guaicuí foi anexado como distrito da nova cidade.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

A Dança de São Gonçalo está relacionada com a devoção a São Gonçalo do Amarante, beato de origem portuguesa, cujo culto se espalhou por todas as colônias portuguesas. São Gonçalo do Amarante, embora não seja canonizado, é conhecido em Portugal como santo casamenteiro e no Brasil, se tornou padroeiro dos pescadores, violeiros e tem sua história vinculada à tentativa de livrar as mulheres da prostituição. Segundo consta, Gonçalo do Amarante, sacerdote católico, decidiu direcionar suas ações religiosas para missões populares, principalmente nas regiões portuárias, onde observou o grande número de mulheres que se prostituíam com os marinheiros que aportavam. Atuando na região portuária, observou o grande número de mulheres que se prostituíam com os marinheiros que aportavam e resolveu intervir na situação improvisando a construção de um violão que tocava no cais nos fins de tarde. Com músicas festivas, São Gonçalo, convidava as mulheres para participar das danças, que tinham canções com um conteúdo de devoção religiosa, levando várias daquelas mulheres a se converterem ao catolicismo. São Gonçalo teve seu culto aprovado pela Igreja Católica em 1560 e com a unificação das festas dos santos, ocorrida em 1969, sua festa passou a ser celebrada oficialmente em 10 de janeiro.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****FORMA DE EXPRESSÃO**

A Dança de São Gonçalo, portanto, possui vínculo com essa história e forte influência do catolicismo, conjugando também elementos populares como a própria dança, os cantos, roupas e elementos associados, como os instrumentos musicais e os arcos floridos. É praticada em diversos lugares do país, com maior força no norte, com variações na coreografia, na indumentária, instrumentos, imagem do santo, entre outras.

De acordo com Rachid (2004), em várias regiões do Brasil a Dança de São Gonçalo possui elementos que a caracterizam enquanto prática devocional, quando o ato de dançar possui uma função sagrada. É importante enfatizar que embora muitas vezes o olhar de pessoas que não conhecem a dança veja nas vestes, movimentos e local desta manifestação (realizada na maioria das vezes na rua) aspectos mais profanos, ela é um ato de devoção a São Gonçalo e de pagamento de promessa.

Segundo Dalva das Graças Oliveira Correia, moradora de Barra do Pacuí e praticante da Dança de São Gonçalo, tal manifestação cultural e religiosa surgiu há pelo menos setenta anos, quando alguns retirantes da Bahia chegaram à região e trouxeram a imagem e a dança à localidade. De acordo com Dalva, na região havia “muito mosquito, febre amarela e as pessoas morria muito né, aí o homem foi e fez a promessa pegou a doença, aí ele fez a promessa que se ele escapasse que ele ia a Portugal trazer um santo aí ele foi e trouxe a imagem de Bom Jesus e ensinou a dança”. Ainda hoje a dança é realizada com a intenção de se pagar promessas feitas em virtude do recebimento de alguma graça alcançado por meio D'ele.

**04 DESCRIÇÃO**

A Dança de São Gonçalo é realizada com a intenção de se pagar promessas feitas em virtude do recebimento de uma graça. Segundo Dalva Correia, uma das organizadoras da Dança de São Gonçalo no distrito de Barra do Guaicuí, os pagadores de promessa se organizam em seis de cada lado, podendo alterar para cinco, dependendo número de pessoas que se dispõem naquele momento a estar presente. A Dança é realizada por homens e mulheres que dançam e cantam acompanhados de um grupo de músicos que tocam viola, caixa de folia, violão e cavaquinho. No entanto, os homens são sempre os guias da festa enquanto as mulheres os acompanham.

O Grupo faz a dança com duração de até 24 rodas, conforme a promessa da pessoa. Ela é feita com intervalos para café e almoço e os envolvidos dançam em frente a pessoa que recebeu a graça.

**Indumentária**

Não existe uma roupa exclusiva para a ocasião. Geralmente, as mulheres usam camisetas e saias, preferencialmente nas cores azul turquesa e vermelho, na intenção de trazer a presença do santo. Os homens têm uma faixa, que também alterna entre azul turquesa e vermelho, e usam camisa branca e calça jeans.

**Instrumentos**

Viola, recoreco, caixa de folia, cavaquinho.

**05 FORMAS DE TRANSMISSÃO****Origem do Saber**

A festa foi trazida para o Brasil pelos colonizadores, desse modo foi difundida em praticamente toda a América Portuguesa, em função da grande movimentação de cristãos em torno da festa religiosa de São Gonçalo. Há relatos de que a dança de São Gonçalo, veio da Bahia e foi inserida na região do Norte de Minas durante o século XVIII, em função da grande movimentação com as capitânicas de Minas. De acordo com Dalva Correia, “essa dança, ela veio de Portugal. O conhecimento que nós temos é que ela veio de Portugal pra Bahia e da Bahia tinha uma dona, veio pra cá pra Barra do Guaicuí e lá ela passou pra nós, trouxe a imagem de lá.”

Atualmente, a dança é apresentada pelo grupo de Barra do Guaicuí para pagamento de promessas, segundo Dalva Correia, afirma que a dança iniciou-se na região há muitos anos atrás e vem sendo repassada de geração para geração. Ela, que já pratica a dança há 46 anos, afirma que há algumas diferenças na dança realizada por eles, como, por exemplo, a ausência do arco de flores que é muito usual nas danças de outras

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>FORMA DE EXPRESSÃO</b>
------------------------------------------------------	---------------------------

localidades, como Pirapora e Buritizeiro, e afirma que “o São Gonçalo de lá é o São Gonçalo presta-contas, é outra história de São Gonçalo.” As vestimentas também estão envoltas de significados, uma vez que as roupas são nas cores azul e vermelho, que de acordo com Dalva “é a veste de São Gonçalo, São Gonçalo ora está com o manto vermelho ora com o manto azul.” A divisão das cores está relacionada aos guias da dança, “azul e vermelho nos guias, um com faixa azul outro com a faixa vermelha.”

O grupo de dança de Barra do Guaicuí é muito solicitado na região para pagamento de promessa de São Gonçalo. De acordo com José Delci Pereira, outro participante da Dança de São Gonçalo, já realizaram o pagamento de promessa em outras localidades: “graças a Deus, ó, nós já fizemos apresentação nossa em Montes Claros, fizemos em Belo Horizonte, Curvelo, tudo nos já fomo, Ibiaí...”.

**Transmissão**

O aprendizado da música e da dança é feito por meio da convivência cotidiana dos membros e nos momentos de apresentações.

**Forma de Continuidade**

O que observamos na formação do grupo são velhos e pessoas de meia idade que são devotos do santo e se interessam em conservar a tradição. Existe sempre o risco de interrupção pela falta de jovens e crianças que deem continuidade. Nesse sentido a forma de continuidade está associada à devoção ao santo.

**Transformações**

Nota-se, nas últimas décadas, maior organização dos praticantes da dança de São Gonçalo procurando a institucionalização do Grupo de São Gonçalo de Promessa de Barra do Guaicuí. Outra ação foi a criação do Grupo de Dança de São Gonçalo Mirim com o objetivo de garantir o ensino aos mais jovens a partir do projeto pedagógico de resgate da cultura da região realizado pela escola local.

06	ELEMENTOS RELACIONADOS			
Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Caixa de folia	Patrimônio Material	Instrumento Musical	Instrumento de Percussão	
Cantos	Patrimônio Imaterial	Atividade Musical	Canto	
Cavaquinho	Patrimônio Material	Instrumento Musical	Instrumento de Corda	
Reco-reco	Patrimônio Material	Instrumento Musical	Instrumento de Percussão	
Viola	Patrimônio Material	Instrumento Musical	Instrumento de Corda	

07	MODELO DE ORGANIZAÇÃO						
TIPO	Comitê	Instituição	Irmandades/ Confrarias	Associação	Outros	X	
Denominação	Não se aplica.						
Descrição	O grupo se organiza de maneira informal.						
Organizadores e Financiadores							
Tipo	Privado						
Organizadores	Grupo de São Gonçalo de Promessa de Barra do Guicuí.						
Financiadores	Geralmente os prometentes oferecem almoço e/ou pequena recepção ao grupo e convidados.						

08	COMENTÁRIOS
	<b>Identidades criadas em torno da atividade</b>
	O grupo da Dança de São Gonçalo de Promessa de Barra do Guaicuí significa a devoção enraizada na cultura ribeirinha e sertaneja do norte de Minas, pois ocorre um entroncamento entre as ações cotidianas e as práticas devocionais.
	<b>Comentários dos entrevistados</b>
	E o São Gonçalo, o pessoal faz promessa de várias coisas, da doença, de tudo, é pra

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMA DE EXPRESSÃO
<p>tudo e quando a pessoa alcança a graça, você que fez a promessa pra São Gonçalo, chama o pessoal, o pessoal vem e dança na sua casa.</p> <p style="text-align: right;">Dalva das Graças de Oliveira Correia</p> <p>E ele vivia naquela época na orgia, ele ficava imaginando uma maneira de tirar aquelas mulheres da rua, então, ele criou essa dança, enquanto elas tava dançando elas não tava na rua. Aí, dançava o dia inteiro, quando era à noite, estavam cansadas e iam dormir. Mas aí ele achou que ainda era pouco, aí ele fez os pregos no sapato, quando guia sai os dois, que sai assim, é porque pôs o prego no sapato pra sacrificar mesmo em prol delas, então na hora que ele mancava porque ta doendo muito. Aí demorava mais tempo.</p> <p style="text-align: right;">Dalva das Graças de Oliveira Correia</p>		
<b>Comentários do elaborador</b>		
<p>Grupo de São Gonçalo de Promessa de Barra do Guaicuí representa a força da religião e a crença na cura pela dança de São Gonçalo. Em Barra do Pacuí a prática do São Gonçalo é muito peculiar, dançado com o arco florido sobre a cabeça, sendo uma dança festiva e envolta pela religiosidade.</p>		
<b>Possibilidade De Continuidade</b>		
<p>O grupo de Dança de São Gonçalo é constituído por aproximadamente sessenta pessoas e, atualmente, há o grupo de Dança de São Gonçalo Mirim, composto por crianças e adolescentes estudantes da escola local por meio do projeto pedagógico de resgate da cultura da região. Ao observar a atuação da população no Conselho local e a participação de crianças e jovens, a perspectiva de continuidade da tradição é ampliada.</p>		
<b>Necessidades</b>		
<b>Instalações</b>	Espaço para a associação Dança de São Gonçalo.	
<b>Instrumentos</b>	Garantir a manutenção e restauração dos instrumentos usados na dança.	
<b>Matéria-Prima</b>	Não se aplica.	
<b>Pessoal</b>	Não se aplica.	
<b>Formação</b>	Viabilizar oficinas de confecção de arcos de flores utilizados na dança.	
<b>Atividade Macro</b>	Dança de São Gonçalo	
<b>Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger</b>	Os cantos e as danças característicos da Dança de São Gonçalo.	

09	AÇÃO DE SALVAGUARDA
<p>É necessária a criação de mecanismos de valorização e difusão das tradições relacionadas à Dança de São Gonçalo, visando o fortalecimento e incentivo às novas gerações em preservar as manifestações culturais da sua localidade. Desse modo, faz-se necessário divulgar os trabalhos já realizados sobre a Dança de São Gonçalo, bem como incentivar as pesquisas acerca do assunto. Além disso, mostra-se importante realizar cursos de capacitação para a inscrição em editais de incentivo à cultura. É interessante também ressaltar a importância em criar um fundo de cultura, onde haja a implementação de políticas voltadas para a manutenção/preservação desta e de outras manifestações culturais da localidade.</p>	

10	ENTREVISTADOS							
01	Nome	Moisés Vieira Neto	Tipo	Coordenador de cultura da prefeitura de Várzea da Palma				
	Nascimento		Sexo	M	Idade		Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Memorialista e incentivador da cultura local								
Contato		Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Várzea da Palma						



<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>FORMA DE EXPRESSÃO</b>
------------------------------------------------------	---------------------------

Observações	
-------------	--

02	Nome	Dalva da Graça de Oliveira Correia			Tipo	Lider do Grupo de São Gonçalo	
	Nascimento	Sexo	F	Idade		Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
Dança e canta no grupo de São Gonçalo							
Contato		Grupo de São Gonçalo					
Observações							

03	Nome	Hermano Batista Brasileiro			Tipo	Membro do Grupo de São Gonçalo	
	Nascimento	Sexo	M	Idade		Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
Dança e canta no grupo de São Gonçalo							
Contato		Grupo de São Gonçalo					
Observações							

<b>11</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA</b>
-----------	---------------------------------



**Figura 2:** Grupo de Dança de São Gonçalo.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA,- 2012.



**Figura 3:** Grupo de Pomesseiros devotos de São Gonçalo.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA,- 2012.



**Figura 4:** Movimentos da dança de São Gonçalo.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA,- 2012.



**Figura 5:** Coreografia da dança de São Gonçalo.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA,- 2012.

<b>12</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>
-----------	--------------------------

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMA DE EXPRESSÃO
Fotografias	Figura 1: IPAC_5340_VPalma_DGonç_Nuhicre_lepha (15) Figura 2: IPAC_5340_VPalma_DGonç_Nuhicre_lepha (18) Figura 3: IPAC_5340_VPalma_DGonç_Nuhicre_lepha (19) Figura 4: IPAC_5340_VPalma_DGonç_Nuhicre_lepha (64) Figura 5: IPAC_5340_VPalma_DGonç_Nuhicre_lepha (112)	
Vídeos	Figura 1: IPAC_VPalma_Localidade_Nuhicre_lepha (11) Figura 2: IPAC_VPalma_Localidade_Nuhicre_lepha (12)	
Áudio	Entre_IPAC_5340_VPalma_DGonç_Nuhicre_lepha_18Ago12 Entre_IPAC_5338_VPalma_Origem_MNeto_Nuhicre_lepha_02Ago12	

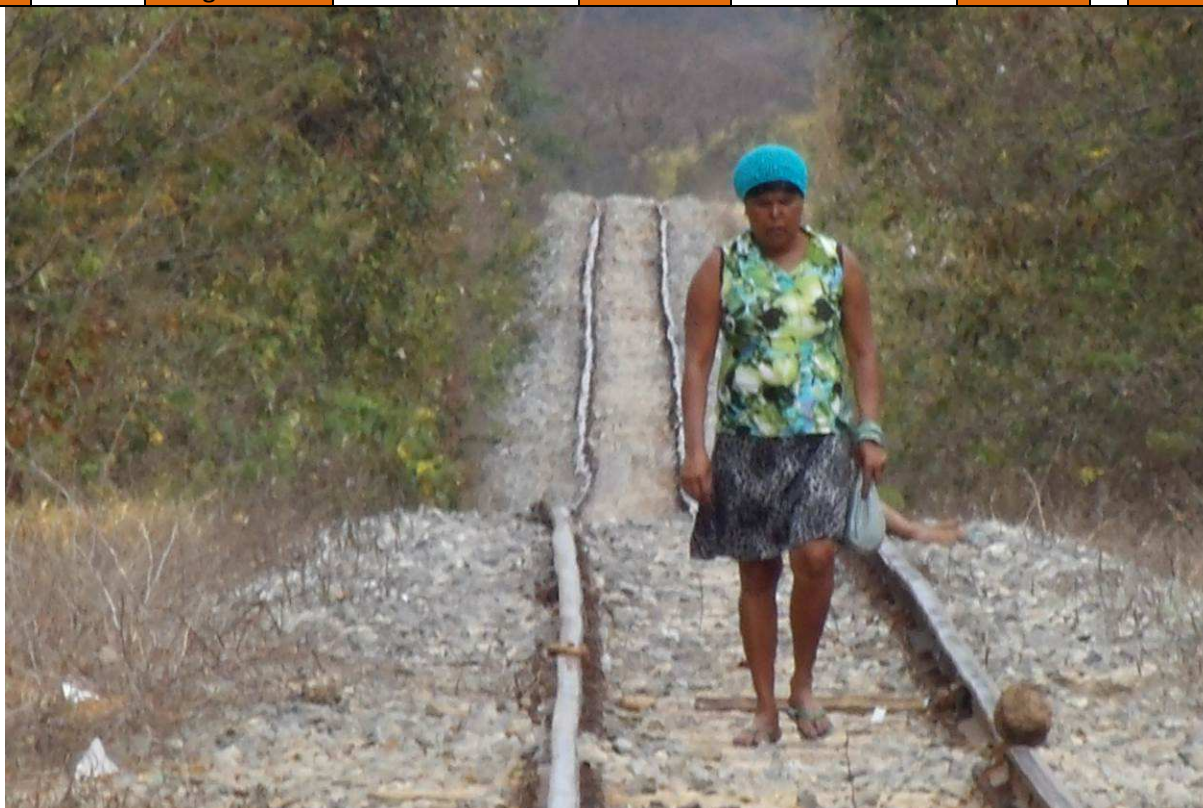
12	REFERÊNCIAS
	A HISTÓRIA DOS SANTOS. <i>São Gonçalo do Amarantes</i> . Disponível em <a href="http://marcioreiser.blogspot.com.br/2008/07/so-gonalo-do-amarantes.html">http://marcioreiser.blogspot.com.br/2008/07/so-gonalo-do-amarantes.html</a> . Acesso em 23 set. 2014.
	BORGES, Maristela Corrêa. <i>Os caminhos da fé: uma geografia do catolicismo popular nas margens do Rio São Francisco</i> . Disponível em <a href="http://www.lagea.ig.ufu.br/xx1enga/anais_enga_2012/gts/1267_1.pdf">http://www.lagea.ig.ufu.br/xx1enga/anais_enga_2012/gts/1267_1.pdf</a> . Acesso em 19 set. 2014.
	CORREIA Dalva da Graça de Oliveira; BRASILEIRO, Hermano Batista; PEREIRA, José Delci. <i>São Gonçalo de Promessa</i> . [18 de agosto de 2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Buritis das Mulatas. Entrevista concedida a Simone Narciso Lessa, Jorge Luiz e Caio Hudson. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.
	FONSECA, Cláudia Damasceno. <i>Arraiais e Vilas D'el Rei: Espaço e Poder nas Minas Setecentista</i> . Belo Horizonte: Editora da UFMG, 2011.
	LEAL, Alessandra Fonseca. <i>Semear cultura, cultivar culturas populares, colher patrimônios: a gestão social da cultura popular às margens do Rio São Francisco no Norte de Minas</i> . 2011. 232f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia. 2011
	NETO, Moisés Viera. <i>Formação de Várzea da Palma</i> . [02 de agosto, 2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Distrito de Barra do Guaicuí. Entrevista concedida a Simone Narciso Lessa. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.
	OLIVEIRA, Victor Hugo Neves. <i>São Gonçalo de Amarante: Uma reza de dança, canto e alegria</i> . Disponível em <a href="http://www.ppgartes.uerj.br/seminario/2sp_artigos/victor_hugo_neves.pdf">http://www.ppgartes.uerj.br/seminario/2sp_artigos/victor_hugo_neves.pdf</a> . Acesso em 23 set. 2014.
	PIRES, Simeão Ribeiro. <i>Raízes de Minas</i> . Belo Horizonte: Edição do Autor, 1979.
	RESENDE, Maria Efigênia Lage de (Coord. Geral e organizadora do volume); VILLALTA, Luiz Carlos (organizador do volume). <i>As Minas Setecentistas</i> . Vol. 1. Belo Horizonte: Autêntica, 2007.
	TESAURO DO FOLCLORE E CULTURA POPULAR BRASILEIRA. <i>Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular</i> . Disponível em <a href="http://www.cnfcp.gov.br/tesouro/alfabetica.html">http://www.cnfcp.gov.br/tesouro/alfabetica.html</a> . Acesso em 23 set. 2014.

13	FICHA TÉCNICA
Fotos	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves. 2012
Vídeos	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves. 2012
Áudio	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves. 2012
Transcrição	Caroline Marques Flávio. 2013
Levantamento	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves, Denilson Meireles Barbosa e Simone Narciso Lessa. 2012/2013
Elaboração	Simone Narciso Lessa. 2013

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMA DE EXPRESSÃO
Revisão	Andrezza Alves Velloso, Breno Trindade, Bruna Luisa de Paula, Débora Raiza Rocha, Flávia Alves Figueirêdo Souza, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias.	2013 09/2014 06/2015 07/2015 12/2015
<b>Observações</b>		

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

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>								
<b>Localidade</b>		BURITIS DAS MULATAS						
<b>Município</b>		Várzea da Palma				<b>IPAC/MG</b>		-
<b>Distritos</b>		Barra do Guaicuí		<b>Sítio</b>		Vale do Médio São Francisco		
<b>GPS</b>	23k	<b>Long.UTM</b>	528381.00 m E	<b>Lat. UTM</b>	8054235.00 m S	<b>Urbano</b>	X <b>Rural</b>	



**Figura 1:** Comunidade Buritis das Mulatas.

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

<b>02</b>	<b>REFERÊNCIAS CULTURAIS</b>
<p>Foi apontado como referência cultural do povoado de Buritis das Mulatas o Forró do Buritis, como uma forma de expressão local.</p>	

<b>03</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
<b>População e Localização</b>	
<p>A localidade de Buritis das Mulatas é um povoado do município de Várzea da Palma, localizado na bacia do Baixo Rio das Velhas, na margem direita do Rio São Francisco, na região denominada Alto São Francisco, na macrorregião do Norte de Minas. Tem aproximadamente 3.000 habitantes, situada a 9 km de distância do distrito sede.</p>	
<b>Paisagem Natural e Meio Ambiente</b>	
<p>O clima é tropical, com temperaturas máximas de 30,6 °C e mínima de 18 °C, com pluviosidade de 1.078,6 mm anual, irregularmente distribuída, sendo concentrada no verão chuvoso. O relevo apresenta-se em maciços como a Serra do Cabral, Serra da Piedade, Serra da Onça e Serra do Repartimento. A rocha calcária configura o revelo Cárstico com cavidades naturais – cavernas, destacando a Gruta Paredão do Corredor e a Gruta de Mandacaru. A altitude máxima chega a 977m na Serra da Piedade e a mínima com</p>	



PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
<p>468m de altitude na foz do Ribeirão Jequitaí.</p> <p>O cenário natural é caracterizado pelo cerrado e pela mata atlântica. O bioma do Cerrado apresenta-se em suas formações paisagísticas clássicas, com destaque para as matas de galerias nas margens de ambos os rios. No passado apresentava densa vegetação, porém a mata primária foi quase que integralmente devastada. A ação antrópica é marcante nessas áreas marginais, pois entre a pesca, o plantio e a industrialização há muita degradação do meio ambiente, tanto de poluição, quanto de desmatamento e queimadas.</p>	
<b>Marcos</b>	
<p>Os marcos constitutivos da localidade de Buritis das Mulatas estão mais fortemente ligados à ferrovia, do que ao rio das Velhas. Destacam-se no local: o cemitério, a linha férrea, a estação ferroviária, que atualmente abriga um museu e, por fim, o largo da estação, onde ocorrem as festas da comunidade. Em dezembro ocorre o Festival de Pequi, que é integrado do Núcleo do Pequi do Norte de Minas - entidade formada por associações e cooperativas de produtores do fruto no Norte de Minas.</p>	

04	FORMAÇÃO HISTÓRICA
<p>Buritis das Mulatas é um povoado do município de Várzea da Palma, localizado na bacia do Baixo Rio das Velhas e à margem direita do Rio São Francisco, na região denominada Alto São Francisco e que se encontra inserida na macrorregião do Norte de Minas. A formação do município está profundamente ligada à construção da rede ferroviária federal e à construção do prédio da estação, no ano de 1910.</p> <p>Desse modo, o principal marco da localidade é a Estrada de Ferro Central do Brasil, estação ferroviária inaugurada em 18 de maio de 1910, que impulsionou a formação de várias aglomerações no entorno da estação, incluindo a localidade de Buritis das Mulatas. Originariamente, Buritis das Mulatas foi um local de fazendas. A primeira fazenda foi a do coronel Cipriano Medeiros de Lima, que foi o difusor do tropeirismo na região, e foi a ele que se remeteu uma das três lendas sobre a origem do nome do povoado. A lenda atribui o nome às mulatas da fazenda do coronel, de acordo com o pesquisador Moisés de Oliveira Neto em entrevista concedida à equipe da UNIMONTES: “Cipriano Medeiros tinha uma fazenda aqui e mais vinte e quatro na região, ou seja, eram vinte e cinco fazendas. Em todas as fazendas quem era gerente? Ele colocava a mulher. Porque as mulheres eram fiéis e com isso ele espalhou uma filharada terrível aqui na região todos batizados pelas mulheres”. Na fazenda, estavam a mulher do Coronel, chamada Brígida e que era a gerente da fazenda e as mulatas que ali trabalhavam. Essa característica do coronel fez com que, de acordo com Moisés: “muita gente de Várzea da Palma, várias famílias: os Pereira, Ferreira, Viana e Maia, Medeiros descendessem dos filhos do Coronel Cipriano Medeiros de Lima, inclusive alguns de Montes Claros”.</p> <p>Cair D’Água é o primeiro nome do local, o nome de Buritis das Mulatas surgiu por volta dos anos de 1840 e 1860. Nessas vinte e cinco fazendas, a mão de obra que produzia o que era necessário para subsistência do coronel e sua família era escrava. Cipriano Medeiros de Lima está vinculado à história do município de Jequitaí, que tendo comercializado diamantes encontrados na região, fez com que o contingente humano naquele espaço aumentasse por conta do garimpo.</p> <p>Não se sabe ao certo qual a origem do nome do local, mas de acordo Moisés de Oliveira Neto, além do relato sobre o coronel Cipriano Medeiros de Lima, citado anteriormente, pode-se destacar mais duas lendas concernentes à origem do nome da localidade. A primeira história é referente a uma “caçada” que alguns coronéis de Diamantina realizaram na região em busca de baderneiros e arruaceiros que cometiam delitos em sua cidade e fugiam para a mata dos Buritis. Durante uma dessas buscas, os desordeiros fugiram e deixaram as mulheres para trás. A outra história estaria relacionada a um padre que, ao ver os doentes na estação local, mandou os enfermos deixarem as muletas, mas no lugar de “muletas” falou “mulatas”.</p> <p>Moisés de Oliveira Neto relatou a chegada de sua família na região juntamente com um fazendeiro rico que morava em Lafaiete e que, no ano de 1915, tiveram um papel importante na formação do povoado de Buritis das Mulatas. Contudo, não foram localizadas referências que dissessem mais sobre sua história.</p>	

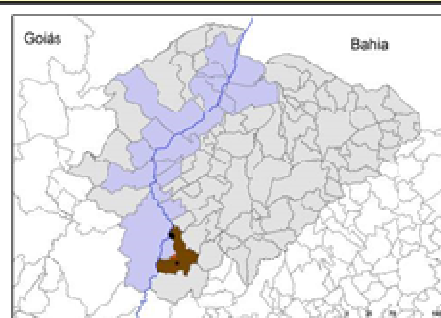


**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**LOCALIDADE**

05 CRONOLOGIA	
Data	Evento
1840/1860	Formação da Fazenda Cair D'Água.
1910	Chegada da ferrovia.
1915	Formação do povoado de Buritis das Mulatas.

**06 PLANTAS, MAPAS E CROQUIS**

## Várzea da Palma/Buritis das Mulatas



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

**Legenda**

- ★ Distrito Sede
- Localidade
- ▲ Localidade Inventariada
- Rio São Francisco
- Macrorregião do Norte de Minas Gerais
- Municípios Inventariados
- Municípios da Várzea da Palma
- Municípios de Minas Gerais

 Sistemas de Coordenadas Geográficas  
 Datum: SAD 69  
 Proj.: UTM  
 Fuso: 18G  
 Datum: SAD 69  
 Proj.: UTM  
 Fuso: 18G

 IEPHA  
 INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO  
 HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS

 NUHICRE  
 Núcleo de História Regional - Cultura Escrita

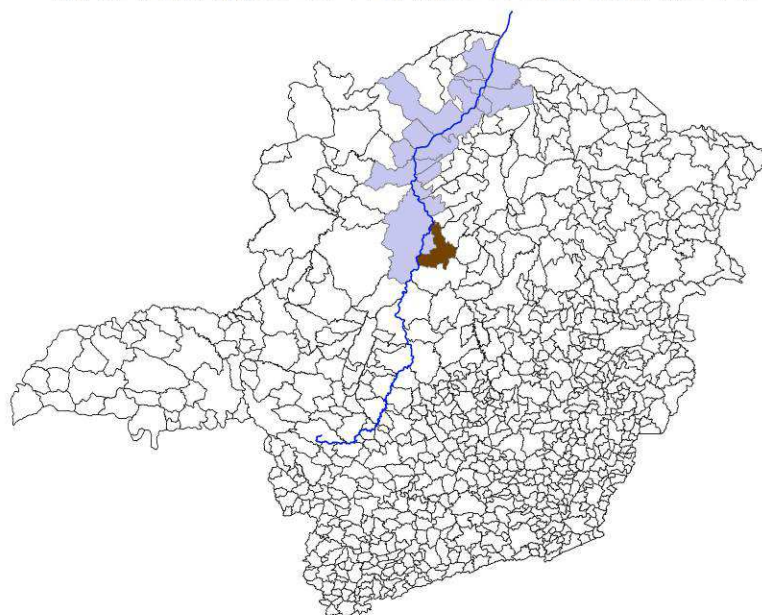
Figura 2: Mapa de localização de Várzea da Palma e Buritis das Mulatas.

Fonte: IEPHA/ NUHICRE.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LOCALIDADE**

**INVENTÁRIO DE BENS CULTURAIS DE BURITIS DAS MULATAS**



**BENS INVENTARIADOS**

.Expressão: Mitos de Origem da Povoação de Buriti das Mulatas

.Localidade: Buriti das Mulatas



Sistemas de Coordenadas Geográficas  
Datum Sad - 69  
Fonte: IBGE, 2010; Imagem Rapideye - Composição: 1R,2G,3R, 2011; Convênio IEPHA / UNIMONTES  
Org: OLIVEIRA, G.H.G.; RIBAS, J.L.T,2013.



**Figura 3:** Localização de Várzea da Palma na bacia do Rio São Francisco e bens inventariados na localidade.  
**Fonte:** IEPHA/ NUHICRE.

**07 LEGISLAÇÃO**

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

Embora não existam leis específicas para Buritis das Mulatas, a localidade está condicionada à jurisdição de Várzea da Palma, município sede:

- Lei 1768/2005 – Circuito Turístico Serra do Cabral.
- Lei 1969/2009 – Criação do Memorial Iconográfico de Paula Ferreira (Antiga Estação Ferroviária)
- Lei 1973/2009 – Criação do Fundo de Patrimônio Cultural – FUNPAC.
- Lei 2012/2010 – Dispõe sobre a política municipal de turismo.
- Lei 2014/2010 – Institui o Fundo Municipal de Turismo – FUMTUR.
- Lei Orgânica do Município de Várzea da Palma de 2012.

**08 RECOMENDAÇÕES**

Recomenda-se o registro dos mitos dessa localidade como significativos nas construções simbólicas e culturais de Várzea da Palma.

**09 DOCUMENTOS ANEXOS**

**Fotografias**

Figura 1: IPAC\_VPalma\_BMulatas\_Localidade\_Nuhicre\_ Iepha (29)

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
Figura 2: IPAC_VPalma_Localidade_Mapa Figura 3: IPAC_VPalma_BMulatas_Bens_Inventariados_Mapa	
<b>Bens Culturais Inventariados</b>	
Mitos de origem e povoação de Butiris das Mulatas.	
<b>Contatos</b>	
Moisés Vieira Neto.	
<b>Numeração das Fichas de Identificação de Bens</b>	
5339 - Mitos de origem e povoação de Butiris das Mulatas	

10	REFERÊNCIAS
CÂMARA DE VÁRZEA DA PALMA. <i>Várzea da Palma</i> . Disponível em: < <a href="http://www.camaradevarzeadapalma.mg.gov.br">http://www.camaradevarzeadapalma.mg.gov.br</a> >. Acesso em 05 mar. 2013.	
NETO, Moisés de Oliveira. <i>Monografia de Várzea da Palma: dados para sua história</i> . Belo Horizonte: Edição do Autor, 1982.	
NETO, Moisés Vieira. <i>Formação de Várzea da Palma</i> . [02 de agosto, 2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Distrito de Barra do Guaicuí. Entrevista concedida a Simone Narciso Lessa. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.	

11	FICHA TÉCNICA	
Fotografia	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves.	2012
Vídeos	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves.	2012
Áudio	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves.	2012
Transcrição	Caroline Marques Flávio.	2013
Levantamento	Denílson Meireles Barbosa, Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves, Simone Narciso Lessa.	2012/2013
Elaboração	Simone Narciso Lessa.	2013
Revisão	Andrezza Veloso, Bruna Luisa de Paula, Débora Raíza Rocha, Flávia Alves Figueirêdo Souza, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias.	2013 08/2014 07/2015
<b>Observações</b>		



PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	FORMA DE EXPRESSÃO
-----------------------------------------------	--------------------

<b>01</b>	<b>IDENTIFICAÇÃO</b>							
Denominação	MITOS DE FUNDAÇÃO: BURITIS DAS MULATAS					IPAC/MG	5339	
Município(s)	Várzea da Palma	Distrito	Sede					
Endereço	Buritis das Mulatas							
GPS	23K	Long. UTM	528381.00 m E	Lat. UTM	8054235.00 m S	Urbano	X	Rural



**Figura 1:** Cruzeiro em Buritis das Mulatas.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2012.

	Categoria	Formas de Expressão
	Tipologia da Atividade	Literatura Oral
	<b>PERIODICIDADE</b>	
	Início	Variável
	Fim	Variável
	Calendário Litúrgico	Como não há periodicidade, o evento abrange todos os tempos do calendário

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMA DE EXPRESSÃO			
		litúrgico.			
Invocação		Não há invocação específica.			
Observação das Datas		As lendas são contadas corriqueiramente sem que haja observação de datas específicas.			
<b>DENOMINAÇÃO</b>		Buritis das Mulatas			
<b>DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE</b>		As histórias acerca da fundação do povoado de Buritis das Mulatas fazem parte do imaginário coletivo da sua população. Portanto, não há uma periodicidade definida para que as lendas/mitos sejam contados.			
Outras denominações	Buritis	Nível de integração			
		Comunidade	X	Oficial	Intercomunitária

02	Histórico da Localidade
	<p>Buritis das Mulatas é um povoado do município de Várzea da Palma, localizado na bacia do Baixo Rio das Velhas e à margem direita do Rio São Francisco, na região denominada Alto São Francisco que se encontra inserida na macrorregião do Norte de Minas. A formação do município está profundamente ligada à construção da rede ferroviária federal e à construção do prédio da estação, no ano de 1910.</p> <p>Desse modo, o principal marco da localidade é a Estrada de Ferro Central do Brasil, estação ferroviária inaugurada em 18 de maio de 1910, que impulsionou a formação de várias aglomerações no entorno da estação, incluindo a localidade de Buritis das Mulatas.</p> <p>Originariamente, Buritis das Mulatas era um local de fazendas. A primeira fazenda foi a do coronel Cipriano Medeiros de Lima, difusor do tropeirismo na região, e foi a ele que se remeteu uma das três lendas sobre a origem do nome do povoado.</p> <p>Cair D'Água é o primeiro nome do local. O nome Buritis das Mulatas surgiu por volta dos anos de 1840 e 1860. Nessas vinte e cinco fazendas, a mão de obra que produzia o que era necessário para subsistência do coronel e sua família era escrava. Cipriano Medeiros de Lima está vinculado à história do município de Jequitaiá que, tendo comercializado diamantes encontrados na região, fez com que o contingente humano naquele espaço aumentasse por conta do garimpo.</p> <p>Moisés de Oliveira Neto, pesquisador da história de Várzea da Palma, relata a vinda de sua família para a região juntamente com um fazendeiro rico que morava em Lafaiete e que, no ano de 1915, tiveram um papel importante na formação do povoado de Buritis das Mulatas.</p>

03	ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS
	<p>A origem do povoado está intrinsecamente ligada à estação ferroviária de 1910, inaugurada em 18 de maio do mesmo ano. É um local originariamente de fazendas, em que a primeira fazenda foi do coronel Cipriano Medeiros de Lima, criador do tropeirismo na região e conseqüentemente responsável pela povoação da localidade.</p>

04	DESCRIÇÃO
	<p>Existem três histórias que remetem à fundação do povoado de Buritis das Mulatas. A primeira delas está ligado a figura do coronel Cipriano Medeiros, pois o nome teria sido atribuído às mulatas que trabalhavam na fazenda do coronel. Moisés de Oliveira Neto, em entrevista à equipe da UNIMONTES, relata a história: "Cipriano Medeiros tinha uma fazenda aqui e mais vinte e quatro na região, ou seja, eram vinte e cinco fazendas. Em todas as fazendas quem era gerente? Ele colocava a mulher porque as mulheres eram fiéis e, com isso, ele espalhou uma filharada terrível aqui na região – todos batizados pelas mulheres". Na fazenda, estavam a mulher do Coronel, chamada Brígida e que era a gerente da fazenda, e as mulatas que ali trabalhavam. Essa característica do coronel fez com que, de acordo com Moisés, "muita gente de Várzea da</p>



PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	FORMA DE EXPRESSÃO
<p>Palma, várias famílias: os Pereira, Ferreira, Viana e Maia, Medeiros descendessem dos filhos do Coronel Cipriano Medeiros de Lima, inclusive alguns de Montes Claros”.</p> <p>O outro mito faz alusão exatamente às mulatas da fazenda do coronel,</p> <p style="padding-left: 40px;">em 1910, com a extensão da rede ferroviária para essa região, aqui pertenceu à Diamantina no passado, e os coronéis bravos de Diamantina vinham bater nessa região procurando baderneiros e bagunceiros que se escondiam em uma grande mata de buritis. E numa dessas caçadas, a de um mateiro chamado Felão, os fugitivos deixaram as mulheres para trás, daí buritis das mulatas.</p> <p>E por fim, o terceiro mito que remete a fundação do povoado, relata a história de um padre holandês que ao ver os doentes na estação local, mandou os enfermos deixarem as muletas mas, no lugar de “muletas” falou “mulatas”: “Soltem as mulatas!”</p>	
<b>Indumentária</b>	Não há um tipo de indumentária específica para a contação dos mitos de origem da localidade.
<b>Instrumentos</b>	Não é utilizado nenhum tipo de instrumento para a contação das histórias.

05	FORMAS DE TRANSMISSÃO
<b>Origem do Saber</b>	Os saberes referentes às origens da povoação de Buritis das Mulatas são repassados de geração para geração, através da oralidade.
<b>Transmissão</b>	Os “causos” relativos a povoação de Buritis das Mulatas são repassados de forma oral e através da convivência entre os moradores da localidade.
<b>Forma de Continuidade</b>	Não há uma forma de transmissão definida, o que existe é o contar das histórias da origem do lugar, o que faz com que haja um reavivamento das tradições.
<b>Transformações</b>	Ao longo do tempo, as histórias sofreram algumas alterações devido a adaptações que os contadores fizeram. No entanto, não ocorreu nenhuma mudança significativa na estrutura das lendas de fundação.

06	ELEMENTOS RELACIONADOS					
Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC		
Estação Ferroviária	Lugar Simbólico	Estação Ferroviária	-	-		
Largo da Estação Ferroviária	Lugar Simbólico	Largo	-	-		
Linha Férrea	Lugar Simbólico	Linha Férrea	-	-		
Mitos de Fundação de Buritis das Mulatas	Atividade Narrativa	Literatura Popular	-	-		
07	MODELO DE ORGANIZAÇÃO					
TIPO	Comitê	Instituição	Irmandades/ Confrarias	Associação	Outros	X
Denominação	Não se aplica.					
Descrição	Não existe um modelo de organização definido. A contação das histórias é realizada de forma livre, oral. O contar dos “causos” é que compõe e propaga o mito de origem do nome do povoado.					
	Organizadores e Financiadores					

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	FORMA DE EXPRESSÃO
-----------------------------------------------	--------------------

Tipo	Não se aplica.
Organizadores	Não se aplica.
Financiadores	Não se aplica.

08	COMENTÁRIOS
----	-------------

Identidades criadas em torno da atividade
-------------------------------------------

A identidade do povoado está intrinsecamente ligada às lendas que remontam a origem do nome da localidade. Desse modo, fazem parte da identidade do povoado o coronel Cipriano, bem como, as histórias que tangenciam o município sede, Várzea da Palma.

Comentários dos entrevistados
-------------------------------

Nós estamos na estação ferroviária, na área de eventos, né, de Buritis e a estação ferroviária também é de 1910, inaugurada dia 18 de maio, é um local originariamente de fazendas né?... A primeira fazenda foi do coronel Cipriano Medeiros de Lima, que é o criador do tropeirismo também na região, e aonde se inicia na fazenda dele uma das três lendas de do nome local Buritis das Mulatas [...].

Moisés Vieira Neto.

A [minha] família veio para a região juntamente com um fazendeiro rico que moravam em Lafaiete e que no ano de 1915 veio para o Norte de Minas no ato de compra da terras na região. Essas duas famílias tiveram o papel fundamental para a fundação do município de Buritis das Mulatas.

Moisés Vieira Neto.

Comentários do elaborador
---------------------------

Os mitos sobre a origem do nome Buritis das Mulatas remontam um período em que era muito forte a figura do coronel, provenientes da estrutura patriarcal brasileira, e a precariedade do sistema agropecuário vigente à época. Esse tipo de influência política predominou em todo o país, mas sobretudo nas regiões mais afastadas e carentes da presença do Estado. Além disso, o início do povoamento da localidade se deu forma efetiva durante o período em que houve crescimento da rede ferroviária, que no início do século XX, levou desenvolvimento a regiões longínquas do território nacional.

É válido ainda ressaltar que os mitos que remetem a procedência do nome Buritis das Mulatas são interessantes e têm uma grande dose de humor.

Possibilidade De Continuidade
-------------------------------

A transmissão dos mitos se dá espontaneamente através da oralidade. Não dá para prever a sua continuidade. O seu registro pode dar uma longevidade aos mesmos.

Necessidades
--------------

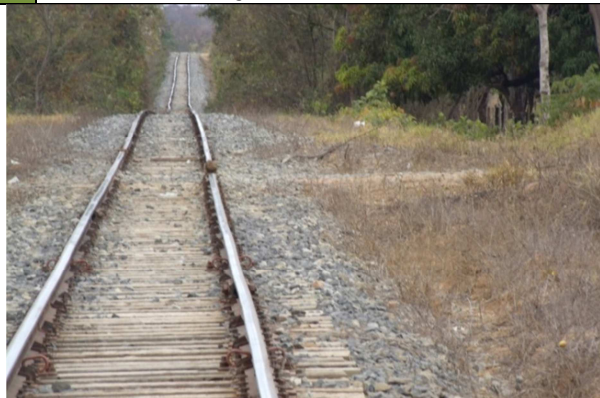
Instalações	Não se aplica.
Instrumentos	Não se aplica.
Matéria-Prima	Não se aplica.
Pessoal	Contadores de “causos” da localidade.
Formação	Não se aplica.
Atividade Macro	Lendas de origem do nome do povoado de Buritis das Mulatas.
Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger	Lendas e mitos atinentes à origem do nome do povoado de Buritis das Mulatas.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**FORMA DE EXPRESSÃO**
**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

Registrar os mitos da criação do nome Buritis das Mulatas. Valorizar e difundir os mitos como forma de reforçar a identidade e o sentimento de pertencimentos. Ampliar as pesquisas sobre os mitos de origem do município de Várzea da Palma.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Moisés Vieira Neto	Tipo	Coordenador de cultura da prefeitura de Várzea da Palma.				
	Nascimento		Sexo	M	Idade		Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Memorialista e incentivador da cultura local.								
Contato		Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Várzea da Palma.						
Observações								

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**


**Figura 2:** Estrada de ferro de Buritis das Mulatas.

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



**Figura 3:** Cemitério da localidade.

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

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5339_VPalma_MMula_Nuhicre_iepha (1) Figura 2: IPAC_5339_VPalma_MMula_Nuhicre_iepha (2) Figura 3: IPAC_5339_VPalma_MMula_Nuhicre_iepha (4)
Vídeos	Vídeo 1: IPAC_5339_MMula_Nuhicre_iepha_2012 (1) Vídeo 2: IPAC_5339_MMula_Nuhicre_iepha_2012 (2) Vídeo 3: IPAC_5339_MMula_Nuhicre_iepha_2012 (3) Vídeo 4: IPAC_5339_MMula_Nuhicre_iepha_2012 (4)
Áudio	Entre_IPAC_5338_VPalma_Origem_MNeto_Nuhicre_iepha_02Ago12

**13 REFERÊNCIAS**

NETO, Moisés Vieira. Casa de Cultura. [02 de Agosto de 2012]. *Várzea da Palma*. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Simone Narciso Lessa. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

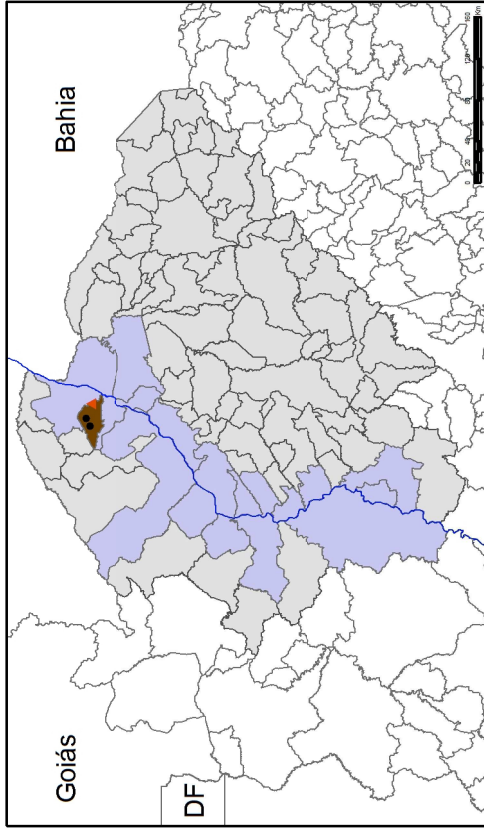
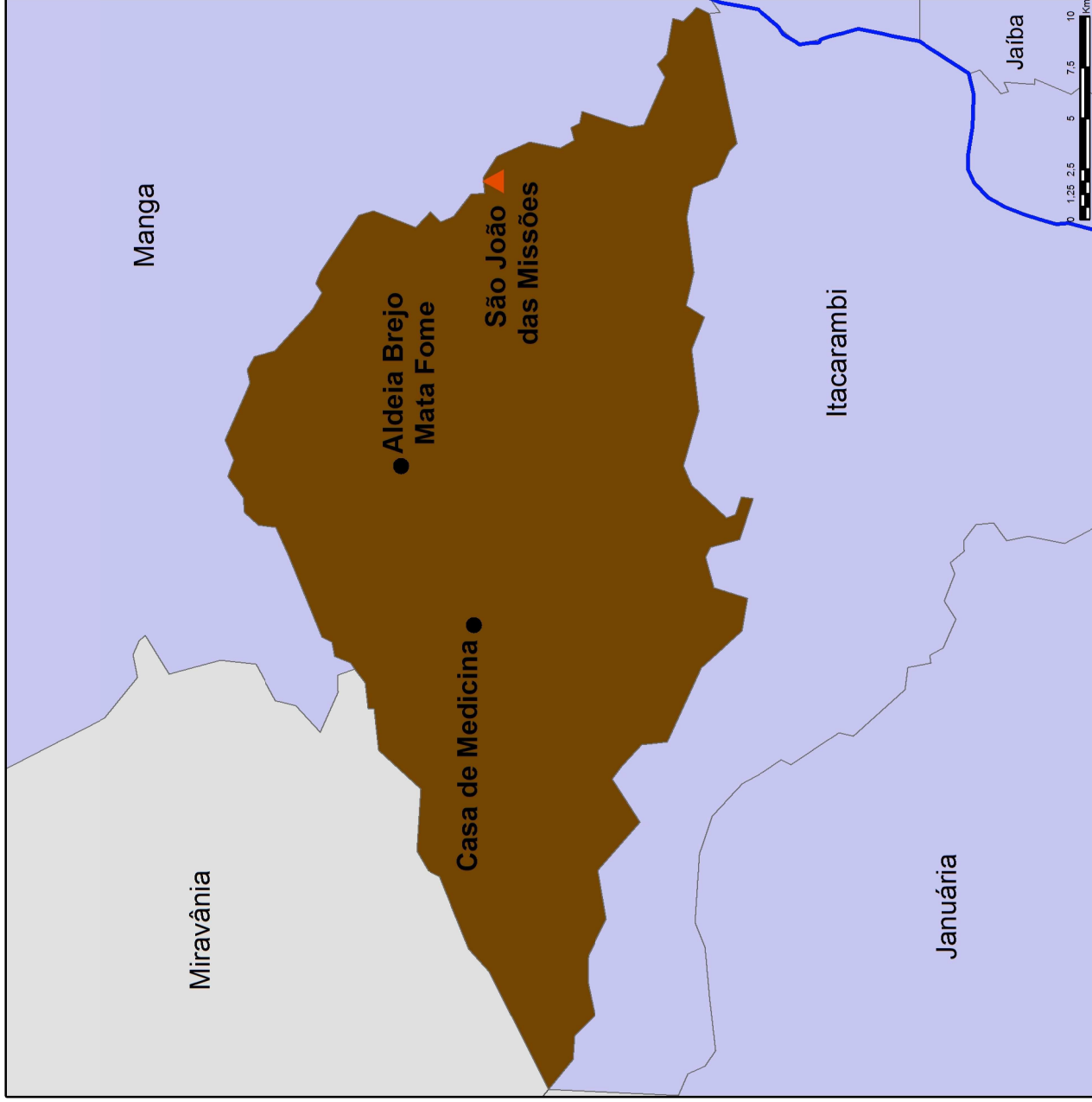
TESAURO DO FOLCLORE E CULTURA POPULAR BRASILEIRA. *Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular*. Disponível em < <http://www.cnfcp.gov.br/tesauro/alfabetica.html>>. Acesso em 02 set. 2014.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMA DE EXPRESSÃO
<b>13</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
Fotos	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves.	2013
Vídeos	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves.	2012
Áudio	Jorge Luiz Teixeira Rivas, Caio Hudson Rabelo Alves.	2012
Transcrição	Caroline Marques Flávio.	2013
Levantamento	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves, Denílson Meireles Barbosa, Simone Narciso Lessa.	2012
Elaboração	Simone Narciso Lessa.	2013
Revisão	Bruna Luisa de Paula, Débora Raiza Rocha, Flávia Alves Figueirêdo Souza, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Andrezza Alves Velloso	2013 09/2014 06/2015
<b>Observações</b>		

# São João das Missões



# SÃO JOÃO DAS MISSÕES



## 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 São João das Missões
- 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 – São João das Missões

- 1º Jogos Indígenas de Minas Gerais
- Artesanato Derivados da Cana – Mestre Artesão Seu Agenor
- Artesanato derivados da Madeira – Ornamentos, Máscaras, Banquinhos, Bonecas
- Artesanato Derivados de Fibras e Madeira – Mestre Artesão Sauvino
- Artesanato Derivados de Pedra – Machadinhas
- Artesanato Derivados de Plumas – Arte Plumária
- Artesanato Derivados do Barro – Bonecas e Utilitários
- Artista Popular – Zé Caboclo
- Cacique Domingos
- Cartografia – Gruta do Janelão
- Casa de Cultura Xakriabá
- Comunidade dos Xakriabás
- Contação de Causo – Bentinho
- Contação de Causo – Seu Emílio
- Contação de Causo Zé de Bem Vindo
- Cultura Indígena... Um olhar diferenciado - Blog com riquíssimo acervo de desenhos indígenas
- Curandeiros
- Dança do “Toré”
- Derivados da Mandioca – Mestre Artesão Joaquim Alvino
- Derivados de Fibras Vegetais – Trançado
- Feitura das Lapinhas
- Festa de Santa Cruz
- Festa de São João Aparecido
- Festa de São João das Missões
- Festa do Padroeiro
- Festa Junina
- Fotos de Celebrações e Lugares Turísticos
- Igreja de São João das Missões
- Lagoa da Rancharia
- Lendas – A Onça Yayá
- Medicina Tradicional Xakriabá
- Mestre de Ofício – Agricultura Familiar Seu Emílio
- Mestre de Ofício – Medicina Xakriabá Seu Vandinho
- Mestre de Ofício – Pintura Indígena Râmisson
- Mestre de Ofício em Culinária Tradicional – Janice
- Novenas
- Parque Nacional Cavernas de Peruaçu
- Pintura Corporal

-  Pintura Indígena – Edgar
-  Ponto de Cultura – Agente Cultural Joel Xakriabá
-  Prefeitura Municipal de São João das Missões. Praça Vicente de Paula, 300. São João das Missões/MG, 39475-000. (38)3613-8114. Fax:(38)3613-3144
-  Preservação dos Modelos Culturais Xacriabá
-  Raizeiros
-  Repentista Hilário Preto
-  Repentista Nicolau
-  Reserva Indígena Xacriabá
-  Rezadores

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS						LOCALIDADE			
<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>									
Localidade		SÃO JOÃO DAS MISSÕES							
Município		São João das Missões				IPAC/MG		-	
Distritos		Sede		Sítio	Médio São Francisco				
GPS	23k	Long.UTM	584970.00 m E		Lat. UTM	8351479.00 m S	Urbano	Rural	X



**Figura 1:** Praça Central da Cidade – Igreja de São João das Missões.

**Fonte:** Cássio Alexandre da Silva – 2011.

<b>02 REFERÊNCIAS CULTURAIS</b>								
<p>A localidade de São João das Missões agrega um conjunto de manifestações culturais que remontam as influências do período de colonização da região onde bases católicas e indígenas interagem formando um contexto cultural diverso. Nesse sentido, observa-se a festa de São João como forte expressão desse espaço religioso onde os moradores e comunidades interagem reafirmando seus laços locais.</p> <p>Forte contribuição para o patrimônio de São João das Missões é a cultura Xakriabá, onde seu povo representa cerca de 70% do total dos indivíduos do estado. O povo Xakriabá opera sua sociedade a partir das variadas práticas culturais que exercem em variados períodos do ano, entre elas: as pinturas corporais, utilização de ornamentos ritualísticos e danças relacionadas às festas, comemorações e momentos religiosos. O mito da Onça Yayá, reafirma a cosmologia ancestral na atualidade, representando, entre outras coisas, a luta e a resistência frente às ameaças à integridade do território. A afirmação da crença configura a força e sabedoria do povo.</p> <p>Outro importante marco para os Xakriabá, é a Casa de Medicina que reúne parte do acervo do conhecimento indígena sobre as plantas fitoterápicas, estabelecendo assim o vínculo entre o conhecimento científico e os saberes tradicionais nas curas e rezas associadas à saúde indígena.</p>								
<b>03 DESCRIÇÃO</b>								
<b>População e Localização</b>								

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
<p>O município está situado a margem esquerda do Rio São Francisco, em sua porção Média, na Macrorregião do Norte de Minas. Apresenta acesso rodoviário através da estrada BR 135 entre as cidades de Manga e Itacarambi. Está a 687 km da capital Belo Horizonte. Conforme o seu processo histórico administrativo (IBGE, 2013), foi elevado à categoria de Município com a denominação de São João das Missões pela lei estadual nº 12030, de 21/12/1995, desmembrado de Itacarambi. A sede do atual distrito de São João das Missões é a cidade de mesmo nome, cuja primeira designação foi a de Missão do Senhor João do Riacho do Itacaramby, missão estabelecida em princípios do século XVIII (SANTOS, 2010, p.27). Os municípios que fazem limite são: Cônego Marinho, Itacarambi, Januária, Manga, Matias Cardoso, Miravânia (ALMG, 2013).</p> <p>São João das Missões, segundo IBGE (2010), teve em 2012 um PIB per capita a preços correntes de 4.229,22 reais e possui um dos mais baixos índice de Desenvolvimento Humano de 0,529 com um total de 11.715 habitantes, sendo que 2.446 (20,88%) habitantes se localiza em área urbana e 9.269 (79,12%) em área rural. Desse total, 6.048 são homens e 5.667 são mulheres, sendo 7.122 indivíduos alfabetizados. Nota-se que 80% do território do municipal é Terra Indígena demarcada pela FUNAI e 70% da população é Xakriabá atingindo aproximadamente 7.700 indivíduos, divididos em 27 aldeias, 25 sub-aldeias e 52 localidades. O valor do rendimento nominal mediano mensal per capita dos domicílios particulares permanentes em área rural é de 128,80 reais e em área urbana é de 306,00. Conforme Terezinha Maria Furiati (2014, p.1), o território Xakriabá representa 78,28% (530,74 km<sup>2</sup>) do município de 678 km<sup>2</sup>. Tal dimensão de terras é explicada pelo histórico de ocupação colonizadora do norte de Minas Gerais.</p>	
<b>Paisagem Natural e Meio Ambiente</b>	
<p>A extensão do município é de 678,274 Km<sup>2</sup>. Seu clima quente semiárido possui um período seco prolongado, o que exige da população uma relação de convivência com a seca e suas dificuldades. O relevo é ondulado em forma de chapadas que são divisoras de águas de pequenas nascentes de córregos locais. A convivência com a seca conforma o modo de vida das populações que vivem nessa região, criando processos adaptativos próprios.</p> <p>O município está “(...) em uma área de transição entre o cerrado e caatinga, (...)”. O local sofre com a intermitência dos cursos d’água; (...)” (BRASIL, 2006, p.171). Toda a flora local recebe uma pressão antrópica com várias queimadas no período da seca e muita exploração de madeira. A cidade faz limite com uma Unidade de Conservação (UC), o Parque Nacional Cavernas do Peruaçu /PARNA, unidade de rico patrimônio natural espeleológico, arqueológico e paleontológico.</p> <p>Pelo Decreto nº 41.479, de 20 de dezembro de 2000, criou-se o Parque Estadual da Mata Seca. Parte desse parque é localizado no território do município. O Parque Estadual possui uma área de 10.281,44 hectares e a maior parte de sua extensão territorial é localizada nos municípios de Manga e Itacarambi. A cobertura vegetal do Parque é composta por formações vegetais distintas, com predominância das caducifólias, inserindo-se na faixa transicional entre os domínios do cerrado e da caatinga. Além das formações decíduas, destacam-se florestas perenifólias que recobrem porções significativas das várzeas dos Rios Verde Grande e São Francisco.</p>	
<b>Marcos</b>	
<p>A Igreja de São João das Missões é um marco edificado do município. Tanto a população local não indígena, quanto os Xakriabá, tem uma história ligada à existência do templo católico. Casos, lendas e mitos estão diretamente relacionados com a religião e a cosmovisão ancestral desses povos que habitaram a região. Atualmente, na Praça Central da cidade, ainda é realizada a festa em homenagem ao Padroeiro, a Festa de São João das Missões.</p>	
<b>04 FORMAÇÃO HISTÓRICA</b>	
<p>A formação do município de São João das Missões está vinculada ao processo de ocupação do norte de Minas Gerais, que remonta ao final do século XVII, quando bandeirantes como Matias Cardoso de Almeida empreenderam a região. Após chegarem a essas localidades, a primeira tarefa dos “homens-brancos</p>	



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

portugueses” era o domínio sobre o sertão do alto e médio vale do São Francisco por meio do combate aos indígenas e aos negros situados nos quilombos. De acordo com Hugo Fonseca Moreira (2010, p. 52) “No decorrer do Século XVII, milhares de índios foram mortos ou escravizados; outros buscaram proteção nas aldeias dirigidas por missionários que também se instalaram na região”.

Em um dos variados conflitos ocorridos, Matias Cardoso encontrou os indígenas Xakriabá, vencendo-os em guerra e transformando-os em mão-de-obra escrava para a abertura de fazendas e a fundação do arraial de Nossa Senhora da Conceição de Morrinhos. Devido a fundação de uma nova fazenda, Nossa Senhora do Amparo do Brejo Salgado, erguida sobre a aldeia indígena de Tapiraçaba, atualmente Januária, os Xakriabá foram forçados a se deslocarem para o território próximo ao rio Urucuia. (ALMEIDA, 2006, p. 12).

Januário Cardoso, filho de Matias Cardoso, na segunda metade do século XVIII, convocou os Xakriabá a fim de formarem uma aliança contra um inimigo comum, os Kayapó. Januário Cardoso assumiu o cargo de Mestre de Campo, e, para garantir o livre trânsito das mercadorias que passavam pelo São Francisco, exterminava, apresava e aldeava os grupos indígenas, evitando, desse modo, o contrabando de ouro e assegurando a ocupação para a Coroa Portuguesa (SANTOS, 2010, p. 25-24).

Em 10 de fevereiro de 1728, em reconhecimento aos serviços prestados, Januário Cardoso, doou ao povo Xakriabá um lote de terras delimitado por um lado pelos rios Itacarambi, Peruaçu e São Francisco, e do outro pela Serra Geral e Boa Vista. Conforme Santos (2010, p.26), na certidão de doação das terras estava indicada “toda espécie de castigos que poderiam ser aplicados por um certo Capitão Mandante Domingos Dias, bem como instruções específicas para que fossem recolhidos para lá todos os índios que andassem por fazendas alheias.”

Um dos principais mecanismos opressores utilizados pelos colonizadores foi a catequização dos indígenas, submetendo-os ao processo colonizador via Igreja Católica. Entre 1712 e 1713 Padre Antônio Mendes, foi nomeado o para atuar na região aqui onde hoje é São João das Missões. Santos (apud Santos, 2010, p.27), defende que há “possibilidade do Padre Antônio Mendes ter sido o responsável pela fundação da Missão do Senhor São João do Riacho do Itacaramby, embora não existam quaisquer fontes a respeito”. Localidade essa, situada na mesma área da doação de Januário Cardoso aos Xakriabá.

A despeito da falta da documentação comprobatória da fundação da missão e com base nos relatos locais, os índios Xakriabá da região são reconhecidos regionalmente como pertencentes à “Missão”, ora chamada de Missão do Senhor São João, ora Missão do Senhor São João dos Índios. Já seus moradores, foram nomeados de diferentes maneiras, “se reconheciam ora como “caboclos” ou “índios”, ora como “herdeiros” ou “sucessores dos índios de São João das Missões” (2010, p. 27-28).

Como grande parte dos povos indígenas em Minas Gerais, os Xakriabá possuem um longo contato com os não-índios que, nesse caso, implica articulações no âmbito das políticas regionais, viagens em busca de trabalho temporário em grandes cidades e um regime de casamento que frequentemente inclui pessoas “de fora” ou não-indígenas. A construção dessas relações não é algo extraordinário ao grupo, culminando em conflitos e alianças que resultaram no estabelecimento dos mesmos nas referidas terras “doadas”. De acordo com Schettino “o documento de doação soa como uma constituição para os índios e denota a presença de uma missão com um aldeamento no Riacho do Itacarambi, a ‘Missão do Sr. São João’”. (SCHETTINO, 1999, p. 332).

Para os Xakriabá, o século XX foi marcado por conflitos incitados pela defesa do território doado, frente às novas legislações, de posse de terra que iam sendo elaboradas. No entanto, a preocupação já vinha desde o século anterior, quando em 1856 os indígenas registraram a doação de terras em dois cartórios, de Januária, sede da comarca, e de Ouro Preto, capital da província. Os indígenas foram motivados pela criação da Lei de Terras de 1850 que considerava como devoluta as terras não registradas em cartório dentro do prazo estipulado.

Pouco tempo depois, em 19 de setembro de 1891, o distrito de São João das Missões foi criado oficialmente pela lei estadual nº 2, sendo primeiramente subordinado ao município de Januária.

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

Posteriormente, em 07 de setembro de 1923, o distrito de São João das Missões passou a denominação de Jacaré, pela lei estadual nº 843. Em 1927 houve o primeiro embate entre indígenas e fazendeiros locais, quando, na aldeia de Rancharia, derrubaram um curral (também referida como uma cerca que estava a delimitar o território da aldeia, construída a mando dos fazendeiros locais e referida pelos indígenas como “curral de vara”), o que decorreu em perseguição policial aos indígenas.

Ao passo que aconteciam esses embates as leis administrativas de divisão territoriais também iam sendo decretadas. Nesse contexto, em divisão administrativa referente ao ano de 1933, o distrito de Jacaré não apareceu como distrito de Januária, sendo seu território anexado ao distrito de Itacarambi, assim permanecendo até 31 de dezembro de 1937. Posteriormente, pelo decreto-lei estadual nº 148, de 17 de dezembro de 1938, foi criado o distrito de Missões com terras desmembradas do distrito de Itacarambi e anexado ao município de Januária, assim, permanecendo até 1960. Nesse ínterim, com a promulgação da lei Estadual n. 550 de 1949, a terra Xakriabá foi novamente enquadrada como devoluta.

Principalmente nas décadas de 1960 e 1970, houve falta de eficiência por parte das instituições públicas responsáveis em proteger o território, resultando na venda de terras que eram cercadas e comercializadas como territórios muito maiores que os registrados. (BAETA 2009, p. 170-171). O processo de enfrentamento em disputas abertas e sangrentas para a manutenção de seu território culminou com a homologação da Terra Indígena Xakriabá em 1987 e da Terra Indígena Xakriabá Rancharia em 2000.

Oficialmente a cidade só foi elevada à categoria de município com a denominação de São João das Missões (ex- Missões), em 21 de dezembro de 1995, pela lei estadual nº 12030, sendo desmembrado de Itacarambi. Atualmente São João das Missões, possui 80% do seu território demarcado como Terra Indígena e 70% da população é Xakriabá atingindo aproximadamente 7.700 indivíduos, divididos em 27 aldeias, 25 subaldeias e 52 localidades. Em 2005 a administração municipal passou a contar com lideranças indígenas compondo o seu quadro de vereadores, secretários e o próprio prefeito. Conforme Furiati, “atualmente o município já está em sua terceira gestão conduzido por um Xakriabá, o que tem modificado de modo significativo a relação entre o poder público local e o povo indígena”. (FURIATI, 2014, p. 1-2).

Nos dias atuais, a cultura Xakriabá é desenvolvida no seu cotidiano através do fortalecimento de sua língua, da religiosidade, artesanato, danças, festas, pinturas corporais, manifestadas com base em seus mitos de origem.

05 CRONOLOGIA	
Data	Evento
1628	Deslocamentos de índios vindos do sertão baiano.
1690	Alvará de 02 de março de 1690, quando se fundou a fazenda de Nossa Senhora do Amparo do Brejo Salgado, atual Januária, de onde os índios da aldeia Tapiraçaba foram expulsos em direção ao Rio Uruçuia.
1690	Ano em que o bandeirante Matias Cardoso foi convocado pelo Governador Geral e Arcebispo do Brasil, D. Manuel da Ressurreição, a combater e eliminar os índios que haviam se refugiado ao longo do São Francisco. O mesmo doou 80 léguas de terra a 19 companheiros de Bandeiras, ainda em 1690. No processo de incorporação dessas terras, foi necessária uma guerra contra várias tribos locais e nesse mesmo ano a aldeia de Itapiraçaba (onde se localiza o atual município de Januária) foi destruída (PARAÍSO, 1987: 20; SANTOS, 1997:18).
1704	Aliados de Januário Cardoso, filho de Matias Cardoso, os Xakriabá teriam ajudado na reconstrução do Arraial de Morrinhos, em 1704, remanejado para o atual distrito de Matias Cardoso (SANTOS, 1997, p.19).
1728	Em reconhecimento pelos trabalhos prestados na campanha contra os Cayapós, mas também como forma de delimitar e confinar, aumentando o controle sobre os mesmos, Januário Cardoso “doou” aos Xakriabá, em 1728, uma vasta extensão de terras que equivaleria hoje a todo o

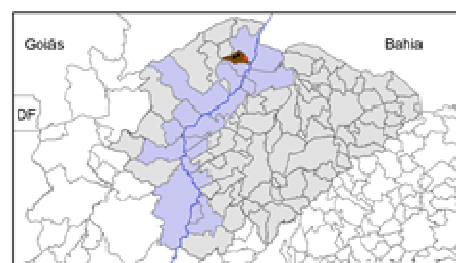
PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
	território do município de Itacarambi, parte de Manga e São João das Missões.
1808	A Carta Régia de 13 de maio de 1808 autorizou e lançou os princípios da política de extermínio dos índios Botocudos. Para realizar a tarefa, no mesmo ano foi criada a Junta Militar da Conquista e Civilização dos Índios, marcando novo recrudescimento nas relações entre índios e o poder colonial e eclesiástico.
1817	No início do século XIX, em 1817, Saint-Hilaire (1975), em viagem pelas margens do Rio São Francisco, noticiou que os Xakriabá, edificaram uma aldeia com o nome de São João dos Índios e relatou que: “Esses índios fundiram-se com negros e mestiços; todavia, por ocasião de minha viagem, reclamavam do rei o privilégio de serem julgados por um dentre eles, regalia que a lei não concede, creio, senão aos índios puros” (1975, p. 341).
1833	No ano de 1833, o presidente da província recebeu denúncia de que mais de 50 fazendeiros entraram em área destinada aos Xakriabá.
1850	A lei de Terra de 1850 interfere diretamente na doação das terras dos Xakriabá, pois as terras dos aldeamentos foram consideradas “devolutas” e os indígenas tiveram que se mobilizar para garantir a posse das terras doadas.
1856	Em 1856, a carta de doação das terras foi registrada no cartório da cidade de Ouro Preto.
1882	Por volta de 1882, índios saindo de São João das Missões vão ao governo reclamar invasões de tentativa de ocupação da área.
1910	O Serviço de Proteção aos Índios (SPI) foi um órgão público criado em 1910 durante o governo do Presidente Nilo Peçanha com o objetivo de prestar assistência à população indígena do Brasil. O Serviço foi organizado pelo Marechal Rondon, seu primeiro diretor. O SPI foi extinto e substituído pela Funai, em 1967.
1927/ 1928	Ano em que aconteceu o que é considerado o primeiro confronto entre indígenas e fazendeiros locais, com destruição de uma cerca construída que delimitaria o território Xacriabá – chamada de “curral de vara” por estes – e que havia sido construída por mando dos fazendeiros. Houve decorrente perseguição policial aos índios.
1930	Na década de 1930, novas invasões ocorrem na forma de requerimentos e oficialização de posses dentro dos limites da doação do terreno, tudo como se fossem procedimentos legais regulares. Os índios respondem recorrendo a um advogado e mais uma vez registram em cartório o termo de doação de 1728.
1949	Nos anos 40, novas ameaças sobre as terras doadas aos Xakriabá se concretizam, por meio da Lei 550 de 1949. Os índios perdem o controle das terras, que se tornam devolutas, passíveis de serem adquiridas por meio da Fundação Rural Mineira – Ruralminas, responsável pela regularização das terras devolutas.
1960	Na década de 1960 os índios procuram a FUNAI devido às constantes invasões do território.
1969	A possibilidade da inclusão de inúmeras aldeias indígenas num projeto de colonização capitaneado pela Ruralminas atraiu fazendeiros e agroempresários a partir de 1969, o que foi um dos catalisadores dos inúmeros conflitos latentes.
1973	Em dezembro de 1973 cria-se o posto da FUNAI em terra Xakriabá.
1976	Em 1976 a própria sede do posto da FUNAI foi invadida e metralhada por fazendeiros.
1987	<ul style="list-style-type: none"> <li>- O assassinato de Rosalino Gomes de Oliveira e seus parentes, na noite de 12 de fevereiro de 1987, foi um divisor de águas na história do povo indígena Xakriabá.</li> <li>- Em 14 de julho de 1987, o Decreto Presidencial n.º 94.608 homologa a demarcação da Terra Indígena Xakriabá.</li> <li>- A T.I. Xakriabá, homologada em 1987, possui 46.414, km<sup>2</sup> e a T.I. Xakriabá Rancharia, reconhecida no ano de 2003, 6.798 km<sup>2</sup>.</li> </ul>

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
1988	Iniciou-se a expulsão dos invasores da área Xakriabá, com ajuda da Polícia Federal.
1989	Decreto 98.182 de 26/09/1989 institui uma área de 115.236 hectares como Área de Proteção Ambiental Cavernas do Peruaçu /APA, abrangendo os municípios de Bonito de Minas, Cônego Marinho, Itacarambi e Januária.
1995	É criado o município de São João das Missões em 21 de dezembro de 1995, sobre a Lei (12.030), desmembrando-o do município de Itacarambi.
1999	Os Xakriabá reivindicam terras de Jequitibá e de Catito, sendo esta última referida no Relatório de Identificação e Delimitação de Rancharia, folhas 119 e 144 do Processo 0872/99, como uma das áreas indígenas que deveria ter sido incluída no primeiro processo.
2001	Apenas em 2001 a área da aldeia de Rancharia foi homologada, somando mais 6.600 hectares à Reserva Indígena, que passou a contar com 53.014,92 ha.
2003	Homologação em 05 de maio de 2003, da terra indígena de Rancharia, pertencente aos Xakriabá, situada nos municípios de Itacarambi e São João das Missões (MG), com uma superfície de 6.798 hectares.
2004	Em outubro de 2004 o município de São João das Missões elegeu o professor Zé Nunes de Oliveira, do PT, como prefeito. Índio Xakriabá, irmão do atual Cacique Domingos e morador da aldeia do Brejo do Mata Fome, Zé Nunes foi eleito com quase 70 % dos votos após uma campanha desigual, permeada de ameaças e agressões, e se tornou o primeiro índio eleito prefeito municipal no Estado de Minas Gerais.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LOCALIDADE**

# SÃO JOÃO DAS MISSÕES



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

### Legenda

- Localidades
- ▲ Localidade inventariada
- Rio São Francisco
- Macroregião do Norte de Minas
- Municípios inventariados
- Município de São João das Missões
- Municípios de Minas Gerais

Sistemas de Coordenadas Geográficas Datum: SBD - 83  
Fonte: IBGE 2010; Conselho IEPHA UNIMONTES; Dr. OLIVEIRA, G. A. G.; REIS, J. L. T. 2013.



**Figura 2:** Mapa de São João das Missões

Fonte: Acervo NUHICRE / IEPHA – 2013.

## 07 LEGISLAÇÃO

### Instrumentos de Proteção Ambiental e Patrimonial e de Planejamento

- Certidão “Verbum-Adverbum”- Uma Doação: primeiro documento local de doação de terras do Senhor Januário Cardoso de Almeida ao Índios da Missão do Snr. S. João do Riacho do Itacaramby;
- Constituição Federal (1988) Art. 216 , Patrimônio Cultural;
- Constituição Federal (1988) Capítulo VIII; Dos Índios Art. 231 e 232;
- A Convenção 169 da Organização Internacional do Trabalho-OIT (1989), Artigo 4º- Salvaguarda Cultural;
- Em 14 De julho de 1987, o Decreto Presidencial n.º 94.608 homologa a demarcação da terra indígena.
- É criado o município de São João das Missões em 21 de dezembro de 1995, sobre a Lei 12.030, desmembrando-o de Itacarambi;
- Foi instituída pelo Decreto nº 6.040 de 7 de fevereiro de 2007, a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (PNPCT).
- É criado o Sistema Nacional de Unidade de Conservação – SNUC – Decreto lei n º 9985 de 18 de Julho de 2000.
- O Parque Nacional Cavernas do Peruaçu-PARNA, é criado a partir do decreto federal em 21/09/1999, s/nº, abrangendo o bioma do cerrado nos municípios de Januária, Itacarambi e São João das Missões, formando um total de 56.800 hectares.
- Lei nº 6.938, de 31 de agosto de 1981 – institui a Política Nacional do Meio Ambiente, seus fins e mecanismos de formulação e aplicação.



PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
<b>08</b> <b>RECOMENDAÇÕES</b> <p>A Salvaguarda no município de São João das Missões é de suma importância devido às especificidades indígenas. Nesse caso, considera-se importante desenvolver pesquisas sobre a história do povo Xakriabá em relação com a localidade de São João das Missões, fazer registros audiovisuais das práticas tradicionais de modo a dialogar com os indígenas sobre seu universo cultural; orientar a elaboração de cartilhas com contos e memórias da localidade. Em específico, destaca-se os processos culturais desse povo, com ênfase nos saberes e fazeres tradicionais relacionados com a Casa de Medicina; as expressões de pintura corporal; a Festa de São João e os aspectos da cosmovisão envolvendo a Onça Yayá. Faz-se necessário consultar documentação sobre a área Xakriabá, em cartórios de Ouro Preto e Mariana e a verificação de mapas na Biblioteca Nacional no Rio de Janeiro, nos Capuchinhos em Salvador - BA, além de documentos do arquivo Público Mineiro.</p>	
<b>09</b> <b>DOCUMENTOS ANEXOS</b> <b>Fotografias</b> Figura 1: IPAC_SJMissoes_Localidade_Nuhicre_Iepha (7) Figura 2: IPAC_SJMissoes_Localidade_Mapa_Nuhicre_Iepha <b>Bens Culturais Inventariados</b> Casa de Medicina Tradicional Xakriabá. Mito da Onça laiá. Pintura Corporal e Arte Gráfica Xakriabá. <b>Contatos</b> Procurar Nicolau G. Alkimim, presidente da Associação Indígena Xakriabá Aldeia de Barreiro Preto (AIXABP). <b>Numeração das Fichas de Identificação de Bens</b> 5341 – Casa de Medicina Tradicional Xakriabá. 5342 – Mito da Onça laiá. 5343 – Pintura Corporal e Arte Gráfica Xakriabá.	
<b>10</b> <b>REFERÊNCIAS</b> ALMEIDA, Rita Heloisa de Almeida. Xakriabá – cultura, história, demandas e planos. <i>Revista de Estudos e Pesquisa</i> , FUNAI, Brasília, v.3, n.1/2, p.9-39, jul/dez.2006. P.18-19. ALMG. <i>Assembléia de Minas Gerais</i> . Disponível em: < <a href="http://www.almg.gov.br">www.almg.gov.br</a> >. Acesso em: 02 out. 2012 BAETA, Alenice Motta. Aspectos sobre o processo de contato entre colonizadores e grupos indígenas no Norte de Minas Gerais – região do vale do rio Peruaçu. <i>In Arq. Mus. Hist. Nat. Jard. Bot.</i> . Belo Horizonte: UFMG, vol. XIX, 2009. BRASIL, Ministério do Meio Ambiente. Secretaria Executiva. <i>Plano de Ações Estratégicas e Integradas para o Desenvolvimento do Turismo Sustentável na Bacia do Rio São Francisco</i> . Ministério do Meio Ambiente, Secretaria Executiva. – Brasília, 2006. DER/MG. <i>Departamento de Estradas e Rodagens de Minas Gerais</i> . Disponível em: <a href="http://www.der.mg.gov.br/mapa_internet2/mapa-rodoviario.htm">www.der.mg.gov.br/mapa_internet2/mapa-rodoviario.htm</a> . Acesso em: 02 out. 2012. FURIATI, Terezinha Maria. A Gestão Cultural do Povo Xakriabá e sua Participação na Política Cultural Brasileira. In: <i>V Seminário Internacional – Políticas Culturais</i> , Fundação Casa de Rui Barbosa. Disponível em: < <a href="http://culturadigital.br/politicaculturalcasaderuibarbosa/files/2014/06/Terezinha-Maria-Furiati.pdf">http://culturadigital.br/politicaculturalcasaderuibarbosa/files/2014/06/Terezinha-Maria-Furiati.pdf</a> > Acesso em: 5 set. 2014. IBGE. <i>Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística</i> . Disponível em: <a href="http://www.ibge.gov.br/cidades">www.ibge.gov.br/cidades</a> . Acesso em: 04 abr.2010 e 2013.	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
IGA. <i>Instituto de Geociências Aplicadas</i> . Disponível em: < <a href="http://www.iga.br">www.iga.br</a> >. Acesso em: 01 set. 2012.	
IEPHA. <i>Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico</i> . Disponível em: <a href="http://www.lepha.mg.gov.br">www.lepha.mg.gov.br</a> . Acesso em: 05 mar. 2013.	
IPHAN. <i>Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional</i> . Disponível em: <a href="http://www.iphan.gov.br">www.iphan.gov.br</a> . Acesso em: 20 nov. 2012.	
PARAISO, Maria Hilda Baqueiro. <i>Laudo antropológico – identidade étnica dos xakriabá</i> . UFBA, 1987.	
SAINT-HILARIE, August de. <i>Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais-(1824-1833)</i> . Belo Horizonte: Itatiaia, 1975.	
SANTOS, Ana Flávia Moreira. <i>Do terreno dos caboclos do Sr. João à terra indígena xakriabá: as circunstâncias da formação de um povo. Um estudo sobre a construção social de fronteiras</i> . 1997. 304f . Dissertação (Mestrado). Programa de Pós Graduação em Antropologia Social. Universidade de Brasília, Brasília. 1997.	
SANTOS, Rafael Barbi Costa e. Sobre cultura e segredo entre os Xakriabá de São João das Missões/MG. <b>Cadernos de Campo</b> , São Paulo, n. 23, p. 1-381, 2014.	
SCHETTINO, Marco Paulo. <i>Resumo do Relatório Circunstanciado de Identificação e Delimitação da Terra Indígena Xakriabá Rancharia – MG, Processo 0872/99, fls. 332</i> .	
SECRETARIA DE ESTADO DE TURISMO DE MINAS GERAIS. Disponível em: < <a href="http://www.turismo.mg.gov.br">www.turismo.mg.gov.br</a> > Acesso em: 20/11/2012.	

11	FICHA TÉCNICA	
Fotografia	Cássio Alexandre da Silva.	2012
Vídeos	Não se aplica.	N.A
Áudio	Não se aplica.	N.A
Transcrição	Não se aplica.	N.A
Levantamento	Cássio Alexandre da Silva.	2012/2013
Elaboração	Cássio Alexandre da Silva, Leonardo Augusto Silva de Freitas.	2013 / set2014
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Molinari, Mariana Rabelo de Farias, Renata Lopes, Breno Trindade.	10/ 2014 02/ 2015 11/2015
	<b>Observações</b>	

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

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>										
Denominação	CASA DE MEDICINA TRADICIONAL XAKRIABÁ					IPAC/MG	5341			
Município(s)	São João das Missões	Distrito	Aldeia Barreiro Preto na Terra Indígena Xakriabá							
Endereço										
GPS	23K	Long. UTM	584970.00 m E	Lat. UTM	8351479.00 m S	Urbano	X	Rural		



**Figura 1:** A casa e o quintal da Casa de Medicina Tradicional Xakriabá.  
**Fonte:** Acervo particular - Cássio Alexandre - 2012.

Categoria	Lugares								
Tipologia da Atividade	Lugar Simbólico								
<b>DENOMINAÇÃO</b>									
Outras denominações									
Casa de Medicina Tradicional Xakriabá.									
Nível de integração									
Comunidade	x	Oficial		Intercomunitária					

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

A formação do município de São João das Missões está vinculada ao processo de ocupação do norte de Minas Gerais, que remonta ao final do século XVII, quando bandeirantes como Matias Cardoso de Almeida empreenderam a região. De acordo com Hugo Fonseca Moreira (2010, p. 52) “No decorrer do Século XVII, milhares de índios foram mortos ou escravizados; outros buscaram proteção nas aldeias dirigidas por missionários que também se instalaram na região”.

Em um dos variados conflitos ocorridos, Matias Cardoso combateu os indígenas Xakriabá, vencendo-os em guerra e transformando-os em mão-de-obra escrava para a abertura de fazendas e arraiais como a fundação do arraial de Nossa Senhora da Conceição de Morrinhos e da fazenda, Nossa Senhora do Amparo do Brejo Salgado. Esta última, erguida sobre a aldeia indígena de Tapiraçaba, atualmente Januária.

Na segunda metade do século XVIII, Januário Cardoso, filho de Matias Cardoso, convocou os Xakriabá

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

a fim de formarem uma aliança contra um inimigo comum, os Kayapó. Em 10 de fevereiro de 1728, em reconhecimento aos serviços prestados, Januário Cardoso, doou ao povo Xakriabá um lote de terras delimitado por um lado pelos rios Itacarambi, Peruaçu e São Francisco, e do outro pela Serra Geral e Boa Vista.

Anteriormente, entre 1712 e 1713, o Padre Antônio Mendes foi nomeado para atuar na região onde hoje se localiza o município de São João das Missões. Santos (apud Santos, 2010, p.27), defende que há “possibilidade do Padre Antônio Mendes ter sido o responsável pela fundação da Missão do Senhor São João do Riacho do Itacaramby, embora não existam quaisquer fontes a respeito”. Localidade essa, situada na mesma área da doação de Januário Cardoso aos Xakriabá.

A despeito da falta da documentação comprobatória da fundação da missão e com base nos relatos locais, os índios Xakriabá da região são reconhecidos regionalmente como pertencentes à “Missão”, ora chamada de Missão do Senhor São João, ora Missão do Senhor São João dos Índios. Já seus moradores, foram nomeados de diferentes maneiras, “se reconheciam ora como “caboclos” ou “índios”, ora como “herdeiros” ou “sucessores dos índios de São João das Missões” (2010, p. 27-28).

Atualmente São João das Missões, possui 80% do seu território demarcado como Terra Indígena e 70% da população é Xakriabá atingindo aproximadamente 7.700 indivíduos, divididos em 27 aldeias, 25 sub-aldeias e 52 localidades. Em 2005 a administração municipal passou a contar com lideranças indígenas compondo o seu quadro de vereadores, secretários e o próprio prefeito. Conforme Furiati, “atualmente o município já está em sua terceira gestão conduzido por um Xakriabá, o que tem modificado de modo significativo a relação entre o poder público local e o povo indígena”. (FURIATI, 2014, p. 1-2).

**03 Origens Documentadas ou Atribuídas**

O projeto da Casa de Medicina Tradicional, localizada na Aldeia de Barreiro Preto, foi elaborado em 1998 pela Comunidade com o apoio do Conselho Indigenista Missionário /CIMI. Sua origem se relaciona com a preocupação dos Xakriabá em recuperar e salvaguardar o conhecimento tradicional dos *remédios do mato*, conhecidos também como *remédios dos antigos*, conforme Rafael B. C. Santos (2010, p. 131). No ano de 2000 a construção da Casa foi finalizada.

Elza Gonçalves da Silveira (2005, p. 30), em sua monografia “Sobre a Literatura Xacriabá”, cita trecho da tese de Maria Inês de Almeida (1998), “Ensaio sobre a literatura indígena no Brasil”: “Os Xacriabás trouxeram textos escritos e gravados [...] Um forte componente da tradição oral dos xacriabás é a sabedoria medicinal. Dentre os textos coletados havia inúmeras receitas de remédios com plantas”. Parte desses saberes foram registrados pelos próprios Xakriabás, em parceria com a Secretaria de Educação de Minas Gerais, na edição “Livro Xakriabá de plantas medicinais – Fonte de esperança e mais saúde (1997)” (Almeida, R. H., 2006, p. 28).

Nesse livro foram registradas mais de 40 plantas, em seus nomes populares, utilizadas pelos moradores da Terra Indígena. Algumas espécies coincidem com com espécies listadas pela Coordenadora do Banco de dados e amostras de plantas aromáticas, medicinais e tóxicas (Dataplant da UFMG), Maria das Graças Lins Brandão, em sua publicação “Plantas Úteis de Minas Gerais, na Obra dos Naturalistas (2010). São elas: Algodoeiro, Angico, Barbatimão, Cajueiro, Goiabeira, Jatobá, Pequizeiro, Quina-da-mata e Sucupira. Um dos enfoques primordiais da Casa de Medicina Tradicional Xakriabá é a conscientização sobre a importância de se preservar o meio ambiente como forma de se garantir a cura da geração atual indígena, assim como das futuras gerações, como foi também para seus antepassados.

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

A Casa de Medicina Tradicional Xakriabá produz remédios a partir do conhecimento de raizeiros e benzedores sobre as plantas do cerrado e da caatinga que compõem a vegetação do território Xakriabá. A



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

partir do estudo das dosagens adequadas e das técnicas de conservação da essência terapêutica das plantas, os remédios são produzidos com os equipamentos laboratoriais necessários. Pomadas, xaropes, plantas desidratadas, óleos, entre outros, são manipulados por um grupo de voluntários formado por “aproximadamente 30 pessoas de várias aldeias” que são auxiliados por estudantes da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Os voluntários não pagam pela medicação produzida, enquanto que as outras pessoas pagam um valor destinado à manutenção da Casa.

Depois da instalação da Casa, o consumo de remédios naturais na aldeia aumentou significativamente, uma vez que eles representam uma alternativa viável aos medicamentos encontrados em farmácias, ou oferecidos pelo Posto de Saúde local. Esses remédios fazem parte do conhecimento tradicional Xakriabá e já estão prontos para o consumo (O Candeeiro, 2009, p. 1-2).

A casa possui cômodos onde estão os equipamentos para os preparos das plantas medicinais. No quintal é feito o plantio de algumas espécies nativas de conhecimento popular, além de outras plantas exóticas à Comunidade. Algumas dessas espécies não conhecidas foram introduzidas por alunos e professores da UFMG. Entre os equipamentos da Casa para o beneficiamento das plantas estão a estufa, os refrigeradores e os liquidificadores.

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

Os Xakriabá podem ser considerados pela teoria antropológica como “remanescentes indígenas”, “povos indígenas emergentes” ou “índios misturados”, expressões em que a noção de “perda” e “ausência” de uma “cultura original” caracterizavam os índios que não foram “submetidos a um contato menos intenso ou violento”.<sup>1</sup> A dificuldade em classificar linguística e culturalmente povos como os Xakriabá fez com que surgisse a expressão “área cultural Nordeste” para designar povos. Como outros indígenas habitantes próximo às margens do São Francisco, eles possuem alguns elementos que são comuns aos povos do Nordeste. Entre os pontos em comum estão o “processo intenso de *levantamento de cultura*”, ou o resgate cultural via os ancestrais ou obtidos por meio comparativos com etnias próximas. O processo de *levantamento* leva a imersão desses povos “em movimentos que exigem uma extensa e profunda articulação com o Estado (Santos 2010, 16-17;23)”.

Tais são os casos das organizações governamentais, e também das não-governamentais, parceiras dos Xakriabá no *levantamento* de sua cultura. Neste processo, se pode citar o Conselho Missionário Indigenista (CIMI), a Secretaria de Estado da Educação e a UFMG (Almeida, 2006, p.28). Uma das mais importantes atuações dessa Universidade é o Curso Intercultural de Educadores Indígenas (Fiei), pela Faculdade de Educação, iniciado em 2006 – os primeiros professores indígenas se formaram em 2011 e atualmente atuam nos *projetos de cultura* dos Xakriabás (Santos, 2010, p.10).

A Casa de Medicina Tradicional Xakriabá está inserida neste projeto maior da Terra Indígena Xakriabá e Rancharia de resgate de sua cultura, perdido em séculos de contatos interétnicos e lutas por disputas territoriais. O sentimento de perda cultural, levou os Xakriabás a realizarem diversos projetos culturais em parceria com instituições externas. Dentre os projetos, está a Casa de Cultura que lida com as artes, danças e festas, constituindo “uma espécie de museu e oficina coletiva, proposto como pólo integrador” das iniciativas de resgate da tradição, conforme Santos (2010, p.5).

Os projetos de *levantamento de cultura* estão presentes principalmente na Aldeia de Barreiro Preto, como é o caso da Casa de Medicina. Entre as associações comunitárias existentes na Terra Indígena, a Associação de Barreiro Preto que realiza alguns projetos que estão espalhados também nas outras Aldeias. Pode-se citar: recuperação e cercamento de nascentes (executadas nas quinze nascentes do território Xakriabá), mini-casas de cultura (três construídas, além de oito sendo executadas), casa de farinha (para geração de renda), engenho comunitário de rapadura e proteção ambiental (projeto de geração de renda localizado na Aldeia Caatinginha, beneficia toda as aldeias) e o banco de sementes Crioulas (localizado na Aldeia Sumaré III, é feita a seleção de qualidade das sementes).

<sup>1</sup> Para melhor detalhamento sobre os “índios misturados” ver João Pacheco, Uma etnologia dos índios misturados, 1997.



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

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

A Casa é usada para o plantio de plantas usadas para a produção de remédios, num amplo pátio externo. Nos cômodos internos da Casa são realizados os cursos teóricos sobre a manipulação das plantas medicinais. Ambos os espaços recebem visitantes e estudiosos. As visitas são orientadas por alguma pessoa da comunidade que explica a importância do espaço para a manutenção do saber tradicional, bem como, divulgam e comercializam os produtos beneficiados pela comunidade.

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

Inicialmente o funcionamento da Casa de Medicina encontrou algumas dificuldades, como a demora para o transporte das plantas que era feito a pé ou a cavalo e, desse modo, não atendiam a demanda para a produção da medicação necessária. Outra dificuldade era a falta de espaço para o armazenamento e distribuição dos remédios. Foi proposto então a criação de um projeto de ampliação da Casa de Medicina, nomeado de Cozinha Experimental que visou:

o aproveitamento de frutos do cerrado. Para isso, foi construída uma casa de sabão e solicitado um caminhão para atender a demanda”. Com o projeto aprovado e concluído, a Casa de Medicina foi ampliada e foi adquirido um caminhão para facilitar o transporte de frutas e plantas do cerrado (O Candeeiro, 2009, p.2).

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

Conforme o Boletim Informativo do Programa Uma Terra e Duas Águas/ O Candeeiro, o terreno onde foi construída a Casa de Medicina Tradicional Xakriabá “foi doado pelo representante da aldeia local, na época Valdemar Xavier dos Santos. [...] Como eles não tinham condições para contribuir financeiramente, optaram por um rodízio em que cada dia uma família prestava serviço na construção da casa (2009, p. 1)”.

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

Percebe-se que os principais marcos para o povo Xakriabá são: o seu próprio território, juntamente com suas matas, e o Rio São Francisco que, de forma complementar, compõem o universo cosmológico do grupo. Esses elementos podem ser percebidos a partir das pinturas corporais elaboradas para momentos ritualísticos que expressam, a partir de seus grafismos, motivos com esses ambientes. Outros bens de relativa importância seria a própria Casa de Medicina, que possibilita a continuidade de práticas ligadas à saúde, e a igreja de São João das Missões, espaço de comemoração do padroeiro local.

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

TIPO	Comitê	Instituição	Irmandades/ Confrarias	Associação	X	Outros
Denominação	Associação Indígena Xakriabá Aldeia Barreiro Preto					
Descrição	Projeto idealizado para a valorização cultural Xakriabá					
Organizadores	Líderes da Associação e da Aldeia Barreiro Preto					
Financiadores	Conselho Indigenista Missionário (CIMI)					
Produção de atividades e eventos	Plantio de mudas e plantas com propriedades terapêuticas para a confecção de medicamentos distribuídos por todo Território Xakriabá.					
Meios de Comunicação e Divulgação	Não se aplica.					

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

Comunidade	X	Município	X	Região		Estado		Nacional	
Observação									

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**LUGARES**
**Caracterização do Público Frequentador**

A Casa de Medicina atende não apenas a Aldeia Barreiro Preto, mas também todo o restante das aldeias localizadas em território Xakriabá, além de moradores do município.

**Participação turística**

Sem referência.

**08 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD.IPAC
Conhecimento de Plantas	Bem Imaterial	Saberes	Plantas Medicinais	5310
Medicina Xacriabá	Bem Imaterial	Saberes	Plantas Medicinais	-

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

O Sr. Hilário, uma das principais lideranças Xakriabá, reconhece o projeto da Casa de Medicina como um resgate da história do seu povo, pois evidencia a importância da participação dos mais velhos, do respeito e da sabedoria. A sua filha, Célia, jovem representante feminina, entende que as práticas com as mulheres mais velhas, como coleta de sementes da flora, enriquece, principalmente, o fazer das parteiras e seus saberes. Nas palavras de Hilário Corrêa, presidente do Conselho Local de Saúde, em vídeo do Centro de Documentação Elóy Ferreira da Silva (CEDEFES):

A importância da casa de medicina tradicional Xakriabá é que ela vem dando suporte importante, né, pra nossa população. A demanda crescendo, né. Aí vem a casa da medicina tradicional Xakriabá, alguém possa fazer essa manipulação dos medicamento pra durar pra muito mais tempo, né. Podemos usar paralelamente esse medicamento que vem da farmácia lá fora, né, mas não esquecendo que nós tem que tentar em primeiro lugar aqui na nossa comunidade como nossos antepassados tem passado pra nós, né. Essa casa da medicina tradicional Xakriabá, com o meio ambiente, ela é interessantíssima, né, as pessoas sabem disso, né, e até aderir à causa, né. Porque ela vem mostrar realmente, né, pra todos os parentes, né, não só Xakriabá, mas outros parentes que vem, né, de fora, e que sirva, né, de um olhar de muito carinho, né, porque quando você vai pra campo e tem todo um proceder lá, né, pra não estragar essa questão do meio ambiente, né, pra, se tem cuidado de na hora de coletar a semente, né, a erva, lá, [...]. Cê não pode considerar, é, que aquele espaço ali você possa dominar ele pra si só. É, é, sempre lembrando que ali é um espaço que é de todos, né. E, assim, o cuidado que você tem o outro também tem que ter, que isso que é a cura, já foi a cura dos nossos antepassados, e é a cura de hoje e a cura dos que vem amanhã.

**Comentários do elaborador**

A Casa de Medicina é apenas o aspecto visível dos saberes Xakriabá, pois certos âmbitos da cultura são tratados como pertencentes à esfera do segredo, revelados apenas aos membros da Comunidade, além de não serem percebidos de imediato pelos de “fora”. Conforme Fernandes (2008, p. 30 *apud* Santos, 2010, p.157), não se “discute coisas que para eles são óbvias, e não se conversa sobre as crenças, as *benzeções*, os conhecimentos das parteiras e dos *pajés* com alguém de fora.”

**Identidades construídas em torno da atividade**

A valorização do saber tradicional relacionado às curas, através das plantas, reforça o sentimento de pertencimento à etnia e estimula sua continuidade. O conhecimento tradicional relacionado às plantas medicinais é apenas um elemento que compõem o universo cultural do povo Xakriabá. A possibilidade de estimular esse campo de conhecimento abre precedente para o fortalecimento de outros aspectos

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

simbólicos locais, visto que a cultura Xakriabá não deve ser pensada a partir de esferas individuais e sim a partir de uma perspectiva relacional.

**Possibilidade de Continuação**

Pela constatação dos diversos projetos ligados ao *levantamento* da cultura Xakriabá, e dos projetos de ampliação da atuação da Casa de Medicina, como a aquisição do caminhão para transporte, percebe-se a capacidade Xakriabá de promoverem seu conhecimento tradicional, bem como de incorporarem novos métodos de utilização desse saber.

**Plano de ação**

Registrar e auxiliar na promoção dos saberes Xakriabá relacionadas ao conhecimento terapêutico das plantas.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	-		Tipo	-		
	Nascimento	-	Sexo	-	Idade	-	Registro Sonoro Visual
	Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)						
	-						
	Contato	-					
	Observações	-					

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**


**Figura 2:** Crianças ajudando na plantação das ervas medicinais.

**Fonte:** Acervo particular - Cássio Alexandre - 2012.



**Figura 3:** Quintal com cultivo de ervas e plantas medicinais.

**Fonte:** Acervo particular - Cássio Alexandre - 2012.



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

**Figura 4:** Erva medicinal

**Fonte:** Acervo particular - Cássio Alexandre - 2012.

**Figura 5:** Visão da plantações das ervas medicinais.

**Fonte:** Acervo particular - Cássio Alexandre - 2012.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5341_SJMissoes_CMedi_CAlexandre_2012 Figura 2: IPAC_5341_SJMissoes_CMedi_CAlexandre_2012 Figura 3: IPAC_5341_SJMissoes_CMedi_CAlexandre_2012 Figura 4: IPAC_5341_SJMissoes_CMedi_CAlexandre_2012 Figura 5: IPAC_5341_SJMissoes_CMedi_CAlexandre_2012
Videos	Não se aplica.
Audio	Não se aplica.

**13 REFERÊNCIAS**

ALMEIDA, R. H. Xakriabá: cultura, história, demandas e planos. <i>Revista de Estudos e Pesquisas (Fundação Nacional do Índio)</i> , v. 3, p. 9-39, 2006.
CEDEFES. <i>Centro de Documentação Elóy Ferreira da Silva: Casa de Cultura Xakriabá</i> . Disponível em < <a href="http://www.cedefes.org.br/?p=indigenas_detalhe&amp;id_afro=11363">http://www.cedefes.org.br/?p=indigenas_detalhe&amp;id_afro=11363</a> > Acesso em 02 set. 2014
FURIATI, Terezinha Maria. A Gestão Cultural do Povo Xakriabá e sua Participação na Política Cultural Brasileira. In: <i>V Seminário Internacional – Políticas Culturais, Fundação Casa de Rui Barbosa</i> . Disponível em: < <a href="http://culturadigital.br/politicaculturalcasaderuibarbosa/files/2014/06/Terezinha-Maria-Furiati.pdf">http://culturadigital.br/politicaculturalcasaderuibarbosa/files/2014/06/Terezinha-Maria-Furiati.pdf</a> > Acesso em 05 set. 2014.
LOWIE, Robert. <i>The Northwestern and Central Ge. Handbook of South American Indians</i> . Washington: Smithsonian Institution, 1946. v. I, p. 478 apud MARCATO, 1978, p. 396.
O CANDEEIRO. Boletim Informativo do Programa Uma Terra e Duas Águas. <i>Resgate e preservação da medicina tradicional Xakriabá</i> . Disponível em: < <a href="http://www.asabrazil.org.br/UserFiles/File/candeeiro_10_MG.pdf">http://www.asabrazil.org.br/UserFiles/File/candeeiro_10_MG.pdf</a> > Acesso em 02 set. 2014.
OLIVEIRA, João Pacheco de. Uma etnologia dos "índios misturados"? Situação colonial, territorialização e fluxos culturais. <i>Mana</i> , Rio de Janeiro, v. 4, n. 1, p. 47-77, Apr. 1998. Available from < <a href="http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S0104-93131998000100003&amp;lng=en&amp;nrm=iso">http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S0104-93131998000100003&amp;lng=en&amp;nrm=iso</a> >. access on 30 Nov. 2015. <a href="http://dx.doi.org/10.1590/S0104-93131998000100003">http://dx.doi.org/10.1590/S0104-93131998000100003</a> .
SANTOS, Rafael Barbi Costa e. <i>A Cultura, o Segredo e o Índio: diferença e cosmologia entre os Xakriabá de São João das Missões/MG</i> . 2010. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Universidade Federal de Minas Gerais, Programa de Pós-Graduação em Antropologia. Belo Horizonte. Disponível em: < <a href="http://www.fafich.ufmg.br/ppgan/arquivos/RAFAEL%20BARBI%20COSTA%20E%20SANTOS.pdf">http://www.fafich.ufmg.br/ppgan/arquivos/RAFAEL%20BARBI%20COSTA%20E%20SANTOS.pdf</a> > Acesso em 02set.2014.

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

SILVEIRA, E. G. *Sobre a literatura Xacriabá*. 2005. 63f. Monografia (Conclusão de Curso) – Faculdade de Letras. Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2005.

**14 FICHA TÉCNICA**

Fotos	Cássio Alexandre da Silva.	2012
Vídeos	Não se aplica.	-
Áudio	Não se aplica.	-
Transcrição	Não se aplica.	-
Levantamento	Cássio Alexandre da Silva.	2012
Elaboração	Cássio Alexandre da Silva, Leonardo Augusto Silva de Freitas.	2012 09/2014
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Breno Trindade	02/ 2015 12/2015
<b>Observações</b>		



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

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>									
Denominação		MITO DA ONÇA IAIÁ					IPAC/MG		5342
Município(s)		São João das Missões			Distrito	Terra Indígena Xakriabá			
Endereço									
GPS	23k	Long. UTM	584970.00 m E	Lat. UTM	8351479.00 m S	Urbano	X	Rural	



**Figura 1:** Onça Iaiá entalhada em madeira, artesanato Xakriabá.

**Fonte:** Acervo particular - Cássio Alexandre - 2012.

<b>Categoria</b>	<b>Formas de Expressão</b>
Tipologia da Atividade	Literatura Oral
<b>PERIODICIDADE</b>	
Início	Não se aplica.
Fim	Não se aplica.
Calendário Litúrgico	Não se aplica.
Invocação	Não se aplica.
Observação das Datas	Não se aplica.
<b>DENOMINAÇÃO</b>	Onça Yayá
<b>DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE</b>	
É parte da cosmologia Xakriabá e está presente no cotidiano e em rituais.	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS				FORMAS DE EXPRESSÕES			
Outras denominações	Onça Yayá Onça Cabocla Iaiá Cabocla Iaiá	Nível de integração					
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária	

## 02 Histórico da Localidade

A formação do município de São João das Missões está vinculada ao processo de ocupação do norte de Minas Gerais, que remonta ao final do século XVII, quando bandeirantes como Matias Cardoso de Almeida empreenderam a região. De acordo com Hugo Fonseca Moreira (2010, p. 52) “No decorrer do Século XVII, milhares de índios foram mortos ou escravizados; outros buscaram proteção nas aldeias dirigidas por missionários que também se instalaram na região”.

Em um dos variados conflitos ocorridos, Matias Cardoso combateu os indígenas Xakriabá, vencendo-os em guerra e transformando-os em mão-de-obra escrava para a abertura de fazendas e arraiais como a fundação do arraial de Nossa Senhora da Conceição de Morrinhos e da fazenda, Nossa Senhora do Amparo do Brejo Salgado. Esta última, erguida sobre a aldeia indígena de Tapiraçaba, atualmente Januária.

Na segunda metade do século XVIII, Januário Cardoso, filho de Matias Cardoso, convocou os Xakriabá a fim de formarem uma aliança contra um inimigo comum, os Kayapó. Em 10 de fevereiro de 1728, em reconhecimento aos serviços prestados, Januário Cardoso, doou ao povo Xakriabá um lote de terras delimitado por um lado pelos rios Itacarambi, Peruaçu e São Francisco, e do outro pela Serra Geral e Boa Vista.

Anteriormente, entre 1712 e 1713, o Padre Antônio Mendes foi nomeado para atuar na região onde hoje se localiza o município de São João das Missões. Santos (apud Santos, 2010, p.27), defende que há “possibilidade do Padre Antônio Mendes ter sido o responsável pela fundação da Missão do Senhor São João do Riacho do Itacaramby, embora não existam quaisquer fontes a respeito”. Localidade essa, situada na mesma área da doação de Januário Cardoso aos Xakriabá.

A despeito da falta da documentação comprobatória da fundação da missão e com base nos relatos locais, os índios Xakriabá da região são reconhecidos regionalmente como pertencentes à “Missão”, ora chamada de Missão do Senhor São João, ora Missão do Senhor São João dos Índios. Já seus moradores, foram nomeados de diferentes maneiras, “se reconheciam ora como “caboclos” ou “índios”, ora como “herdeiros” ou “sucessores dos índios de São João das Missões” (2010, p. 27-28).

Atualmente São João das Missões, possui 80% do seu território demarcado como Terra Indígena e 70% da população é Xakriabá atingindo aproximadamente 7.700 indivíduos, divididos em 27 aldeias, 25 sub-aldeias e 52 localidades. Em 2005 a administração municipal passou a contar com lideranças indígenas compondo o seu quadro de vereadores, secretários e o próprio prefeito. Conforme Furiati, “atualmente o município já está em sua terceira gestão conduzido por um Xakriabá, o que tem modificado de modo significativo a relação entre o poder público local e o povo indígena”. (FURIATI, 2014, p. 1-2).

## 03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS

O mito da onça Iaiá na cosmologia xakriabá está inserido no contexto que o grupo chama de *retomada* de sua cultura. De acordo com Rafael Santos (2010), os Xakriabá costumavam usar a expressão *retomada* para se referirem à luta pelas terras que lhes foram expropriadas. Falar em *retomada da cultura* implicava simultaneamente tomar de volta algo que lhes havia sido tirado, o território, e continuar com algo que havia sido interrompido, suas práticas culturais.

As narrativas xakriabá apontam que os índios de Missões haviam deixado de falar sua língua, de se pintar e usar seus adornos por vergonha, o que acarretou a “perda” de sua *cultura*.

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

Os índios do passado, referidos como os *antigos*, são representados em pinturas e desenhos nativos, em termos xakriabá, são considerados índios *apurados*: trajando roupas de palha, cobertos de adornos de penas, com lábios e orelhas perfurados, corpos pintados e portando objetos como arcos, flechas, cachimbos e maracás.

A partir de Santos (2010), os *antigos* parecem ser compreendidos como os índios que os Xakriabá um dia foram. São parentes distantes no tempo, fora do alcance da memória genealógica dos índios, cujo contato com os Xakriabá atuais é estabelecido por meio de algumas narrativas míticas e pelos *presentes* deixados pelos antigos. Os *presentes* se constituem, principalmente, sob a forma de vestígios arqueológicos: pinturas rupestres, painéis, potes, lâminas e pontas de pedra, cachimbos e outros objetos encontrados com frequência na terra indígena e suas imediações. Os grafismos utilizados nas pinturas corporais e objetos de cerâmica feitos na atualidade têm como referência os vestígios deixados pelos *antigos*.

Nota-se que é a partir das narrativas míticas que os antigos são imortalizados na condição de *encantados*. Entre as narrativas xakriabá a mais referendada é da Onça Cabocla que deve ser considerada como mito estruturante da relação dos Xakriabá com sua terra e das histórias de lutas pela manutenção do território. Pode-se inferir sua origem como um dos modos de especulação sobre o mundo circundante.

A Onça Cabocla é mais conhecida por Iaiá Cabocla ou, simplesmente Iaiá, e é referida por parte dos Xakriabá como “a avó de todos” – Iaiá é a maneira a qual os xakriabá se referem afetuosamente às mulheres mais velhas. (SANTOS, 2010, p. 246).

**04 DESCRIÇÃO**

As narrativas referentes à Onça Cabocla são bem conhecidas e difundidas entre os Xakriabá. O mito de transformação do antigo em encantado sob a forma de onça é contada de diferentes maneiras que guardam uma estrutura narrativa análoga:

A Onça Cabocla era uma moça, descrita como uma “índia” ou uma “cabocla bem apurada”, que andava junto à irmã. Quando avistaram algumas cabeças de gado, ela disse à irmã que “viraria numa onça” para matar uma novilha e lhe pediu que colocasse um punhado de mato em sua boca assim que ela voltasse, para desencantar – em algumas versões é um punhado de cama-de-gato ou um cachimbo. A Onça matou a novilha e bebeu seu sangue, mas, quando voltou, acabou assustando a irmã, que correu com os objetos do feitiço. Assim, ela permaneceu encantada. (SANTOS, 2014, p. 246).

Conforme Santos, a Iaiá, enquanto um *antigo* e *encantado*, é tomada como um ícone privilegiado dos Xakriabá, elemento fundamental e constituidor de sua *cultura*. Trata-se de uma das narrativas mais conhecidas e importantes, podendo ser considerada algo que demarca a alteridade dos Xakriabá e de sua terra.

Os encantados “são invisíveis e marcados por sua toada ou zoada, que são assobios ou gritos longos que emitem para afirmar sua presença”. Algumas pessoas têm a capacidade de vê-los e dentre elas está o pajé. “A ligação dos encantados com a terra que os Xakriabá habitam é imanente, anterior, reconhecida inclusive pelos não-indígenas da região”. (SANTOS, 2010).

A expressão ritualística mais significativa do universo dos encantados, em que a Onça Cabocla é uma poderosa entidade, é o Toré. O Toré é um ritual marcado pela ingestão da infusão da entrecasca da jurema (*Mimosa nigra*) e que objetiva o contato com as entidades conhecidas como *encantados*, especialmente a Iaiá Cabocla. O fato de ser um parente e aliado dos Xakriabá não a torna inofensiva, sendo que esta é potencialmente perigosa, especialmente para aqueles que desdenham de seu poder ou atentam com a integridade das terras de que é senhora.

**Indumentária**

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

Não se aplica.

**Instrumentos**

Observa-se a existência de alguns instrumentos sagrados essenciais para a realização do Toré. O bastão sagrado, trata-se de um bastão de madeira de tamanho médio que deve ser manuseado somente pelo pajé e a tigela grande onde, após a dança do bastão, é utilizada como instrumento de ritual.

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

	<b>Origem do Saber</b>
--	------------------------

A figura da laiá Cabocla faz parte do conjunto de mitologias estruturantes do povo Xakriabá e sempre os orientou socialmente, sendo sua origem narrada a partir de seu próprio mito. É a partir dessas narrativas que se tem contato com os *antigos* e *encantados* e é onde se abre possibilidade para se resolver dramas cotidianos e espirituais.

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

A principal forma de transmissão do mito da laiá Cabocla é por meio dos rituais do Toré, principal caminho de contato com os *encantados*. Nesse sentido, o uso ritual de plantas psicoativas, os processos de cura xamânica, a feitiçaria e a transformação estão diretamente associados aos *segredos* ou *segredos dos índios* que levam ao contato com os seres espirituais, entre eles a laiá Cabocla.

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

A continuidade dessas narrativas está vinculada a própria formação do indivíduo Xakriabá dentro de sua cultura a partir dos rituais de passagem e/ou de iniciação. A “Casa de Cultura Xakriabá” tornou-se importante aparelho de difusão dos conhecimentos e práticas tradicionais, no entanto, a manutenção desses saberes e da cosmologia xakriabá está intimamente relacionada à permanência do povo em seu território.

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

A transformação é elemento constituidor da cultura xakriabá. Pode-se entender a própria noção de *retomada*, movimento deflagrado com o objetivo de fortalecimento cultural e retorno ao território, como um esforço de afirmação de uma cultura específica. Devido ao contato secular com outros grupos, a *mistura* vivenciada pelos Xakriabá se torna componente dentro do processo de transformação de sua cultura que deve ser entendida a partir de uma perspectiva relacional.

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

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Artesanato Xakriabá	Bem Imaterial	Saberes	Artesanato	-
Pintura Corporal	Bem Imaterial	Formas de Expressões	Atividade Ritual	5343
Rito do Toré	Bem Imaterial	Celebrações e Ritos	Atividade Ritual	-

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

TIPO	Comitê	X	Instituição		Irmandades/ Confrarias		Associação	X	Outros	X
Denominação	Terra Indígena Xakriabá e Terra Indígena Rancharia.									
Descrição	O território Xakriabá é distribuído em 31 aldeias e 23 sub-aldeias, divididas por diferentes grupos de parentesco. A organização tribal tem a liderança através de caciques e vice caciques em cada uma das aldeias. Os pajés são as pessoas que detêm o poder curativo das benzeções físicas e espirituais, além de terem a capacidade de ver e se comunicar com os encantados, dentre eles a Onça laiá. As Associações Indígenas presentes em algumas aldeias, como na Aldeia Barreiro Preto, auxiliam na administração da cultura Xakriabá.									
Organizadores e Financiadores										



PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMAS DE EXPRESSÕES
Tipo	Não se aplica.	
Organizadores	Não se aplica.	
Financiadores	Não se aplica.	



08	COMENTÁRIOS
	<b>Identidades criadas em torno da atividade</b>
	<p>O Toré possui um caráter de <i>segredo</i> e a participação é vedada aos menores de sete anos de idade e aos migrantes não índios, mesmo que casados com algum Xakriabá. O terreno ritual é sagrado e se localiza próximo às grutas, lugar de preferência de Iaiá. A Cabocla Iaiá assume o papel de oráculo cujas informações são recebidas pelo Pajé. Os temas “referem-se à segurança da comunidade; como governá-la; as ameaças de invasão e orientação de como agir; como administrar as crises internas e como orientar as relações interétnicas (Povos Indígenas no Brasil)”. Segundo o Laudo Antropológico elaborado por Maria Hilda B. Paraíso para a FUNAI, a crença em Iaiá e a participação no ritual é condição para poder assumir um cargo de liderança dentro da Comunidade, principalmente no cargo de Cacique. (1987, p.39).</p>
	<b>Comentários dos entrevistados</b>
	<p><b>Seu Emílio</b> (liderança da Aldeia Pedra Redonda):</p> <p><i>Tinha duas moças andando juntas que, quando chegaram numa poça de água, uma falou pra outra:</i></p> <p>- Ô irmã, quer ver eu virar onça pra matar umas nuvia.</p> <p>- Eu quero ver.</p> <p><i>Aí tinha uma cama-do-gato [ um tipo de trepadeira] – uma se enrola na cama de gato e fala para a outra:</i></p> <p>- Olha quando eu vier de lá da poça do céu, você pega essas duas folhas e põe na minha boca?</p> <p>- Então, a uma foi, enrolou na cama-do-gato, virou onça, derruou uma nuvia, derramou sangue da nuvia. Quando voltou pra desencantar, pra parar aquilo na boca, a outra não aguentou – abriu pé de carreira. A outra não teve coragem pra desencantar, aí a uma foi e ficou – encantada. [...] Ela é a Onça-Cabocla, ela é a chefe da nossa terra (Xakriabá, 2005, p. 47, apud SANTOS, 20010: 163).</p> <p><i>Ela [a]parecia à noite, não mexia com ninguém, com nada. Cachorro, cachorro ela gostava de bater. E cachorro novo, ela fura a cabeça dele, bebe o sangue. Eu vi muitas vezes ela fazer na casa de meu pai. Nós estávamos tudo junto em casa e ela chegou, conversou e nem foi difícil conversar com ela. (Xakriabá, 2005, p. 48, apud SANTOS, p. 165).</i></p>
	<b>Comentários do elaborador</b>
	<p>Em função das perseguições sofridas pelos Xakriabás, certas práticas e conhecimentos são mantidos como <i>segredo</i>. O Toré, como um <i>segredo de índios</i>, é o ritual privilegiado de contato com os seres <i>encantados</i>, como a Onça Cabocla.</p>
	<b>Possibilidade De Continuidade</b>
	Manutenção do território Xakriabá e continuidade dos Projetos Culturais.
	<b>Necessidades</b>
<b>Instalações</b>	Manutenção das grutas, lugar preferencial da onça no território Xakriabá.
<b>Instrumentos</b>	Não se aplica.
<b>Matéria-Prima</b>	Não se aplica.



PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMAS DE EXPRESSÕES
Pessoal	Não se aplica.	
Formação	Não se aplica.	
Atividade Macro	Não se aplica.	
Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger	Narrativas relacionadas ao mito da Onça Cabocla.	

09	AÇÃO DE SALVAGUARDA
Preservar a história oral e sua expressão através dos mitos e histórias; Garantir a sobrevivência cultural dos Xakriabás em seu território; Reconhecimento por parte da população não indígena das expressões e bens culturais significativos ao povo Xakriabá; Registrar todas as narrativas relacionadas ao mito; Desenvolver hábitos de pesquisa para as lideranças e professores de cultura, no que tange ao resgate e memória cultural como um todo; Registro audiovisual e publicação de livro com os mitos e lendas dos povos indígenas Xakriabá.	

10	ENTREVISTADOS																												
01	<table border="1"> <tr> <td>Nome</td> <td>-</td> <td>Tipo</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Nascimento</td> <td>-</td> <td>Sexo</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Idade</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Registro Sonoro Visual</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)</td> </tr> <tr> <td colspan="4">-</td> </tr> <tr> <td>Contato</td> <td colspan="3">-</td> </tr> </table>	Nome	-	Tipo	-	Nascimento	-	Sexo	-			Idade	-			Registro Sonoro Visual	-	Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)				-				Contato	-		
Nome	-	Tipo	-																										
Nascimento	-	Sexo	-																										
		Idade	-																										
		Registro Sonoro Visual	-																										
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)																													
-																													
Contato	-																												

11	DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA
	
<p><b>Figura 2:</b> Expressão da Onça laiá em Pintura no pano-artisanato Xakriabá.  <b>Fonte:</b> Acervo particular - Cássio Alexandre - 2012.</p>	<p><b>Figura 3:</b> Desenhos de crianças Xakriabá.  <b>Fonte:</b> XAKRIABÁ, 2005.</p>

12	DOCUMENTOS ANEXOS
Fotografias	Figura 1: IPAC_5342_SJMissoes_LYaya_Nuhicre_iepha (2) Figura 2: IPAC_5342_SJMissoes_LYaya_Nuhicre_iepha (5) Figura 3: IPAC_5342_SJMissoes_LYaya_Nuhicre_iepha (6)

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMAS DE EXPRESSÕES
Vídeos	Não se aplica.	
Áudio	Não se aplica.	

12	REFERÊNCIAS
	IBGE, <i>Mapa etno-histórico de Curt Minuendaju</i> . Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística em colaboração com a Fundação Pró-Memória. Rio de Janeiro: IBGE, 1987.
	Observatório dos Conflitos Ambientais em Minas Gerais. <i>Etnia Xakriabá reivindica ampliação do seu território</i> . Disponível em: < <a href="http://conflitosambientaismg.lcc.ufmg.br/conflito/?id=555">http://conflitosambientaismg.lcc.ufmg.br/conflito/?id=555</a> > Acesso em 24 jul. 2014
	Índios Xacriabá. <i>Iaiá Cabocla/Povo Xacriabá</i> . Belo Horizonte: FALE/UFMG: CGEEI/SECAD/MEC, 2005.
	PARAISO, Maria Hilda Baqueiro. <i>Lauda Antropológico – Identidade étnica dos Xakriabá</i> . UFBA, 1987.
	Povos indígenas do Brasil. <i>Aspectos mito-cosmológicos</i> . Disponível em: < <a href="http://pib.socioambiental.org/pt/povo/xakriaba/1157">http://pib.socioambiental.org/pt/povo/xakriaba/1157</a> > Acesso em 24 jul. 2014.
	SILVEIRA, E. G. <i>Sobre a literatura Xacriabá</i> . 2005. Monografia (Trabalho de Conclusão de Curso) – Faculdade de Letras. Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2005. Disponível em: < <a href="http://www.letras.ufmg.br/indigena/data1/arquivos/CxXacriaba_SobreLiteraturaXacriaba.pdf">http://www.letras.ufmg.br/indigena/data1/arquivos/CxXacriaba_SobreLiteraturaXacriaba.pdf</a> > Acesso em 02 set. 2014.
	SANTOS, R. B. C. <i>A Cultura, o Segredo e o Índio: diferença e cosmologia entre os Xakriabá de São João das Missões</i> . 2010. 208f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia. Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2010.
	XAKRIABA, Professores (Org.) ; BAETA, A. M. (Org.) ; PILÓ, H. (Org.) ; MOURA, Vitor (Org.) ; RUBIOLLI, Ezio (Org.) . <i>Valorizando o Patrimônio Cultural Xakriabá</i> . 1. ed. Belo Horizonte: SEE, MEC, UFMG, FUNAI, IEF, 2005. v. 5.000. 155p .

13	FICHA TÉCNICA	
Fotos	Cássio Alexandre da Silva	2012
Vídeos	Não se aplica.	
Áudio	Não se aplica.	
Transcrição	Não se aplica.	
Levantamento	Cássio Alexandre da Silva	2012
Elaboração	Cássio Alexandre da Silva, Leonardo Augusto Silva de Freitas	2012/ 4set14
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Breno Trindade	02/ 2015 12/2015
	<b>Observações</b>	

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

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>										
Denominação	PINTURA CORPORAL E ARTE GRÁFICA XAKRIABÁ						IPAC/MG	5343		
Município(s)	São João das Missões	Distrito		-						
Endereço	Terra Indígena Xakriabá									
GPS	23K	Long. UTM	584970.00 m E	Lat. UTM	8351479.00 m S	Urbano	X	Rural		



**Figura 1:** Comunidade reunida para os jogos indígenas.

**Fonte:** Acervo particular - Cássio Alexandre - 2012.

<b>Categoria</b>	<b>Formas de Expressão</b>
Tipologia da Atividade	Atividade Ritual
<b>PERIODICIDADE</b>	
Início	Não se aplica.
Fim	Não se aplica.
Calendário Litúrgico	Não se aplica.
Invocação	Não se aplica.
Observação das Datas	Não se aplica.
<b>DENOMINAÇÃO</b>	Pintura Corporal
<b>DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE</b>	
As pinturas corporais são utilizadas pelos Xakriabás cotidianamente e em ocasiões cerimoniais. As pinturas seguem um determinado padrão gráfico, conforme a ocasião em que for utilizada.	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMAS DE EXPRESSÕES				
Outras denominações	-	Nível de integração				
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária

02	Histórico da Localidade
	<p>A formação do município de São João das Missões está vinculada ao processo de ocupação do norte de Minas Gerais, que remonta ao final do século XVII, quando bandeirantes como Matias Cardoso de Almeida empreenderam a região. De acordo com Hugo Fonseca Moreira (2010, p. 52) “No decorrer do Século XVII, milhares de índios foram mortos ou escravizados; outros buscaram proteção nas aldeias dirigidas por missionários que também se instalaram na região”.</p> <p>Em um dos variados conflitos ocorridos, Matias Cardoso combateu os indígenas Xakriabá, vencendo-os em guerra e transformando-os em mão-de-obra escrava para a abertura de fazendas e arraiais como a fundação do arraial de Nossa Senhora da Conceição de Morrinhos e da fazenda, Nossa Senhora do Amparo do Brejo Salgado. Esta última, erguida sobre a aldeia indígena de Tapiraçaba, atualmente Januária.</p> <p>Na segunda metade do século XVIII, Januário Cardoso, filho de Matias Cardoso, convocou os Xakriabá a fim de formarem uma aliança contra um inimigo comum, os Kayapó. Em 10 de fevereiro de 1728, em reconhecimento aos serviços prestados, Januário Cardoso, doou ao povo Xakriabá um lote de terras delimitado por um lado pelos rios Itacarambi, Peruaçu e São Francisco, e do outro pela Serra Geral e Boa Vista.</p> <p>Anteriormente, entre 1712 e 1713, o Padre Antônio Mendes foi nomeado para atuar na região onde hoje se localiza o município de São João das Missões. Santos (apud Santos, 2010, p.27), defende que há “possibilidade do Padre Antônio Mendes ter sido o responsável pela fundação da Missão do Senhor São João do Riacho do Itacaramby, embora não existam quaisquer fontes a respeito”. Localidade essa, situada na mesma área da doação de Januário Cardoso aos Xakriabá.</p> <p>A despeito da falta da documentação comprobatória da fundação da missão e com base nos relatos locais, os índios Xakriabá da região são reconhecidos regionalmente como pertencentes à “Missão”, ora chamada de Missão do Senhor São João, ora Missão do Senhor São João dos Índios. Já seus moradores, foram nomeados de diferentes maneiras, “se reconheciam ora como “caboclos” ou “índios”, ora como “herdeiros” ou “sucessores dos índios de São João das Missões” (2010, p. 27-28).</p> <p>Atualmente São João das Missões, possui 80% do seu território demarcado como Terra Indígena e 70% da população é Xakriabá atingindo aproximadamente 7.700 indivíduos, divididos em 27 aldeias, 25 sub-aldeias e 52 localidades. Em 2005 a administração municipal passou a contar com lideranças indígenas compondo o seu quadro de vereadores, secretários e o próprio prefeito. Conforme Furiati, “atualmente o município já está em sua terceira gestão conduzido por um Xakriabá, o que tem modificado de modo significativo a relação entre o poder público local e o povo indígena”. (FURIATI, 2014, p. 1-2).</p>

03	ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS
	<p>A pintura corporal e os padrões estéticos das artes gráficas Xakriabá podem ser inseridas numa cosmologia comum de toda a América Indígena, ou, aos assim chamados pela literatura especializada de ameríndios. Diversos são os estudos sobre a estética dos corpos e dos objetos de uso cotidiano que são tratados com o necessário afinco por essas populações que não dissociam o objeto artístico do de uso diário. Autores clássicos da etnografia e etnologia, bem como autores contemporâneos se dedicaram ao tema: Franz Boas, Claude Lévi-Strauss, Clifford Geertz, Alfred Gell, Eduardo Viveiros de Castro, Elsje Lagrou. A constante nestes autores recai sobre a importância da estética como constituinte do ser, onde a pintura corporal assume um poder transformador na percepção e interação com a realidade circundante. Quem disserta sobre a estética da arte ameríndia e sua relação com a cosmologia constituinte da vida indígena é Maria Isabel Cardozo</p>



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

da Silva (2008) em “Cosmologia, Perspectivismo e Agência Social na Arte Ameríndia: estudo de três casos etnográficos”.

As constantes perseguições a que os Xakriabá foram submetidos em sua resistência pela manutenção territorial, as influências da catequização a que foram sujeitados, os contatos com “brancos”, fizeram com que a população abandonasse paulatinamente algumas de suas tradições. Conforme Rafael B. C. Santos (2010, p.129), a ideia “do abandono dos adornos e da pintura por ‘vergonha’ ou ‘perseguição’ têm ampla difusão entre os Xakriabá, sendo apontada como uma das causas para a *perda da cultura*”.

O resgate da arte Xakriabá a partir da pintura corporal, do artesanato como os colares, pulseiras e cocares – atributos de distinção cultural – começou a ser feito com a homologação das terras pela Funai, quando as principais lideranças se sentiram mais confiantes para assumir sua condição de alteridade. Algumas ações nesse sentido foram tomadas através da construção de “Casas de Cultura”, para o fomento e divulgação das práticas culturais tradicionais pelos membros mais velhos da comunidade, lideranças, e de professores indígenas formados no Curso Intercultural de Educadores Indígenas (Fiei) da Faculdade de Educação da UFMG, cuja primeira turma formada data de 2011. São nas Casas de Cultura que as artes, como a pintura, festas e danças são integrados, e cujos saberes são repassados e divulgados para a Comunidade com a intenção de um resgate da cultura tradicional.

A recuperação dos padrões gráficos da pintura corporal, bem como a cerâmica produzida hoje, tem inspiração nos “*presentes*” deixados pelos antepassados que “eram gente do mato”, chamados de *antigos*. Os *presentes* são legados encontrados “principalmente sob a forma de vestígios arqueológicos: pinturas rupestres, painéis, potes, lâminas e pontas de pedra, cachimbos e outros objetos encontrados com frequência na terra indígena e suas imediações (Santos, 2010, p.117).

Além dos “*presentes dos antigos*”, expressão nativa de uso corrente, a inspiração para a recuperação da cultura tradicional se faz por meio da relação com os chamados *povos parentes*, os Xerente e os Xavante. Além da troca cultural entre os povos parentes, a tradição é recuperada através do aprendizado com os chamados “*índios apurados e seus troncos antigos*” que são os índios da Tribo tratados pelos Xakriabá “como algo mais próximo ao ‘índio hiper-real’ idealizado pelos *brancos* e pela FUNAI [...]”, possuidores de corpos semelhantes aos que possuíam os *antigos*. Já a relação “dos Xakriabá com os *povos parentes* parece mediada pela captura de elementos como a língua, o grafismo ou mitos, remontando àquela que eles mantêm com os *antigos*” (Santos, 2010, p. 86, 117).

O *presente*, seja dos *antigos* ou dos *parentes*, precisam passar por uma reelaboração criativa para a devida efetivação da passagem entre cultura do *Outro* para a Cultura Xakriabá. De acordo com o texto do professor indígena Vanginei Silva Xakriabá:

A implantação da educação indígena diferenciada de Minas Gerais, a partir de 1996, com a intensa participação dos mais velhos, tanto das etnias de Minas Gerais quanto de outras etnias do Brasil, e palestras que muito conscientizaram todos os participantes e, certamente, o contato com outros povos fez que todos voltassem a refletir sobre a cultura [...] Hoje a pintura, as danças, as músicas e não só os usos de adereços, mas também a produção estão muito fortes no dia a dia dos Xakriabá (Xakriabá, 2005, p. 135, *apud* Santos 2010, p. 126).

**04 DESCRIÇÃO**

Os grafismos da pintura Xakriabá tratam dos movimentos das águas e o encontro de rios, além de representarem os laços sociais intercomunitários entre as aldeias e os *parentes* e simbologias referentes aos animais que compõem sua cosmologia. A tintura utilizada é extraída através da maceração de parte do Jenipapo, do processamento do urucum e de terras e argilas. Na falta da tinta na comunidade, ela é obtida em mercados regionais próximos. A duração da pintura sobre a pele é de aproximadamente 15 dias, nesse período sua tonalidade é perdida progressivamente. A pintura é utilizada como uma representação social e política de



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

	resistência do povo Xakriabá.  <p style="text-align: center;">As pinturas representam as aldeias Xakriabá espalhadas em todo o território. Porém, os Xakriabá são um único povo. Esses são os símbolos da nossa união todos juntos centralizados em um único objetivo e pensamento. O povo Xakriabá é como a água, sempre batalhando, maretando, subindo, descendo, remando. (Baeta, 2005, p.149).</p>
<b>Indumentária</b>	Adornos que compõem o corpo junto com a pintura, tais como colares, pulseiras, cocares.
<b>Instrumentos</b>	Tinta do Jenipapo, urucum, argilas, terras, gravetos e espinhos utilizados como pincéis.

<b>05 FORMAS DE TRANSMISSÃO</b>	<b>Origem do Saber</b>
---------------------------------	------------------------

	As pinturas Xakriabá tem origem no conhecimento dos mais velhos, nas inspirações proporcionadas pelos <i>presentes dos antigos</i> , que são geralmente artefatos arqueológicos e pinturas rupestres, além da recriação das pinturas produzidas pelos <i>povos parentes</i> , os Xavantes e Xerentes. Todas essas referências fazem parte de um projeto maior já descrito de <i>levantamento</i> cultural dos Xakriabá.
<b>Transmissão</b>	A transmissão é feita através da oralidade e da prática, principalmente nas oficinas realizadas nas Casas de Cultura.
<b>Forma de Continuidade</b>	Enfatizando o valor da diferenciação identitária através da manutenção da prática da pintura corporal.
<b>Transformações</b>	Por perseguições e imposições durante os séculos e pelo preconceito da população circundante da Terra Indígena Xakriabá, a prática da pintura corporal foi abolida e recentemente está sendo estimulada como constituinte da identidade Xakriabá. Com isso houve alguma perda dos padrões gráficos antigos, bem como há uma releitura de novos grafismos.

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

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Cocar	Patrimônio material	Bem móvel	Artefato	-
Colar	Patrimônio material	Bem móvel	Artefato	-
Os padrões gráficos e seus simbolismos	Patrimônio imaterial	Formas de expressão	Atividade ritual	-
Pulseira	Patrimônio maerial	Bem móvel	Artefato	-

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

TIPO	Comitê	Instituição	Irmandades/ Confrarias	Associação	X	Outros	X
Denominação	Terra Indígena Xakriabá e Terra Indígena Xakriabá Rancharia.						
Descrição	O território Xakriabá é distribuído em 31 aldeias e 23 sub-aldeias, divididas por diferentes grupos de parentesco. A organização tribal tem a liderança através de caciques e vice caciques em cada uma das aldeias. As Associações Indígenas presentes em algumas aldeias, como na Aldeia Barreiro Preto, auxiliam na administração da cultura Xakriabá.						
Organizadores e Financiadores							

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMAS DE EXPRESSÕES
Tipo	Não se aplica.	
Organizadores	Não se aplica.	
Financiadores	Não se aplica.	

08	COMENTÁRIOS						
	<p><b>Identidades criadas em torno da atividade</b></p> <p>Dada a centralidade da construção corporal por procedimentos estéticos nas sociedades ameríndias e o anseio Xakriabá de <i>retomada</i> de sua cultura tradicional, ainda que através de um projeto político, percebe-se que a pintura corporal é parte importante da constituição da identidade Xakriabá. A identidade recriada por meio das relações com <i>parentes</i>, ou a busca por <i>presentes dos antigos</i>, articulada com políticas culturais, não faz dessa identidade menos eficaz na produção da diferença, como é o caso de toda identidade. Conforme Santos, “não há diferença que seja dada naturalmente”. Os povos indígenas tidos como isolados também produzem sua diferença como “parte de um processo político, a ativa produção de Si frente a Outros, sejam estes humanos ou não humanos (p. 141).”</p>						
	<p><b>Comentários dos entrevistados</b></p> <p>Diferente da situação atual, em que as pinturas corporais, os colares e pulseiras podem ser vistos facilmente pelo território Xakriabá, no passado alguns de seus membros viam com desconfiança quem os usasse. Seu Emílio, um dos primeiros a adotar tal padrão estético e fabricar artesanatos, dá seu depoimento sobre esse período inicial:</p> <p style="padding-left: 40px;">Aí, demarcou nossa terra. Aí, fiquei trabalhando. Aí, ficou achando muitos parentes daqui, não é massacrando eles não, mas muitos parentes aqui ficaram rindo de mim. Eu com cocar na cabeça, eu com colar. [...] Pintura, que eu fazia também. Pintura com jenipapo e de barro. [...] Aí, eles ficaram tirando sarro de mim: “Ele quer ser mais índio que os outros, parece que é mais puro que os outros” [...] Porque o cacique também não usava, né. [...] Ele não gostava não, mas de vez em quando um. Aí arrumei pra ele seis colares, ele começou a usar. Ele começou a andar e viu que as outras tribos também, todo mundo já [usava]. Falou: “Sabe que vou ter que usar também, não tem jeito não”. (Xakriabá, 2005, p.29, <i>apud</i> Santos, 2010, p.)</p> <p>De acordo com depoimentos coletados em campo por Cássio Alexandre da Silva, o padrão gráfico da pintura corporal representa os rios que desaguando em outro, cria um rio mais forte e caudaloso, como é a união da população Xakriabá. A pintura é para ela o símbolo corporificado do fluxo da água e da própria Tribo.</p>						
	<p><b>Comentários do elaborador</b></p> <p>A pintura corporal, assim como os outros elementos da arte Xakriabá, não representa uma ânsia por voltar a um passado perdido. Antes, representa a vontade de recuperação desses aspectos muito específicos da <i>cultura dos antigos</i>. O <i>levantamento da cultura</i>, realizado através da reelaboração de seus aspectos específicos, “implica justamente no estabelecimento de relações com Outros, sejam estas com os <i>povos parentes</i> ou com as mais diversas instituições e pessoas que os Xakriabá julgam capazes de auxiliá-los no <i>levantamento</i> (Santos, 2010, p.180)”.</p>						
	<p><b>Possibilidade De Continuidade</b></p> <p>A manutenção da pintura corporal e da arte Xakriabá como um todo estão em pleno desenvolvimento na Terra Indígena Xakriabá e Rancharia, segundo as condições expostas acima.</p>						
	<p><b>Necessidades</b></p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td><b>Instalações</b></td> <td>Casa de Cultura</td> </tr> <tr> <td><b>Instrumentos</b></td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><b>Matéria-Prima</b></td> <td>Garantir o acesso a extração do jenipapo, urucum e argilas utilizadas para fabricação dos pigmentos.</td> </tr> </tbody> </table>	<b>Instalações</b>	Casa de Cultura	<b>Instrumentos</b>	-	<b>Matéria-Prima</b>	Garantir o acesso a extração do jenipapo, urucum e argilas utilizadas para fabricação dos pigmentos.
<b>Instalações</b>	Casa de Cultura						
<b>Instrumentos</b>	-						
<b>Matéria-Prima</b>	Garantir o acesso a extração do jenipapo, urucum e argilas utilizadas para fabricação dos pigmentos.						

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMAS DE EXPRESSÕES
<b>Pessoal</b>	Garantir a reprodução social e cultural dos Xakriabá em seu território evitando a necessidade de migrações em busca de empregos para suprir necessidades básicas.	
<b>Formação</b>	Possibilitar a transmissão aos mais jovens a partir do envolvimento dos mesmos com as práticas Xakriabá.	
<b>Atividade Macro</b>	Pintura Corporal.	
<b>Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger</b>	Os padrões gráficos das pinturas corporais dos Xakriabás, bem como os significados atribuídos às iconografias utilizadas.	

09	AÇÃO DE SALVAGUARDA
Garantir a continuidade dos projetos já realizados pelos Xakriabá, registrando e divulgando sua cultura para a população do entorno da Terra Indígena (TI). Registrar os padrões gráficos das pinturas corporais e buscar seu sentido com os membros da TI.	

10	ENTREVISTADOS								
01	Nome	Não se aplica.				Tipo			
	Nascimento		Sexo	F	Idade		Registro Sonoro Visual	X	
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)									
Contato									

11	DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA

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



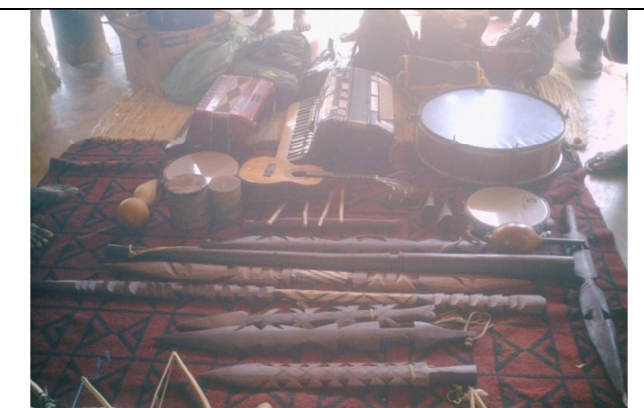
**Figura 2:** Pintura Corporal no braço.  
**Fonte:** Acervo particular - Cássio Alexandre - 2012.



**Figura 3:** Pintura Corporal nas costas.  
**Fonte:** Acervo particular - Cássio Alexandre - 2012.



**Figura 4:** A Pintura nas novas gerações.  
**Fonte:** Acervo particular - Cássio Alexandre - 2012.



**Figura 5:** Artesanato.  
**Fonte:** Acervo particular - Cássio Alexandre - 2012.



**Figura 6:** Escola de arte e cultura indígena da comunidade.  
**Fonte:** Acervo particular - Cássio Alexandre - 2012.



**Figura 7:** Arte gráfica Xakriabá.  
**Fonte:** Acervo particular - Cássio Alexandre - 2012.

**12**      **DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias      Figura 1: IPAC\_5343\_SJMissoes\_PCorp\_CAlexandre\_2012 (10)



PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMAS DE EXPRESSÕES
	Figura 2: IPAC_5343_SJMissoes_PCorp_CAlexandre_2012 (1) Figura 3: IPAC_5343_SJMissoes_PCorp_CAlexandre_2012 (2) Figura 4: IPAC_5343_SJMissoes_PCorp_CAlexandre_2012 (3) Figura 5: IPAC_5343_SJMissoes_PCorp_CAlexandre_2012 (5) Figura 6: IPAC_5343_SJMissoes_PCorp_CAlexandre_2012 (4) Figura 7: IPAC_5343_SJMissoes_PCorp_CAlexandre_2012 (12)	
Vídeos	Não se aplica.	
Áudio	Não se aplica.	

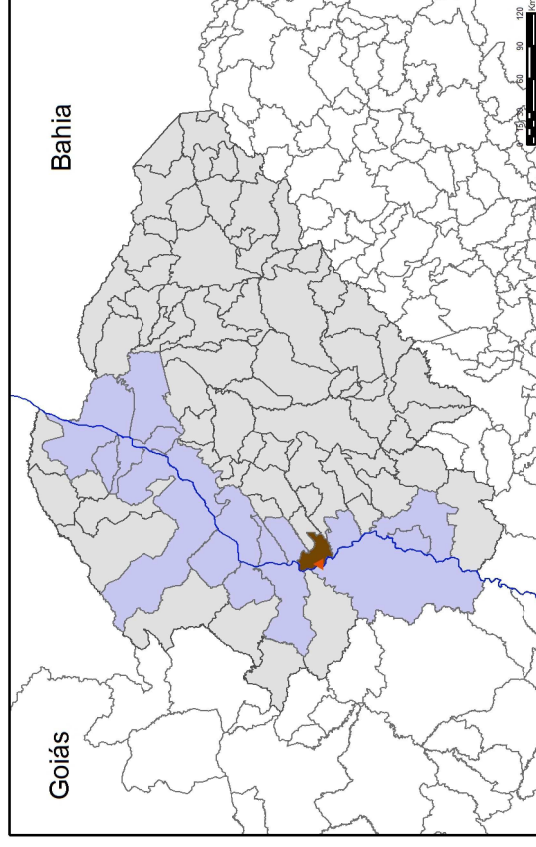
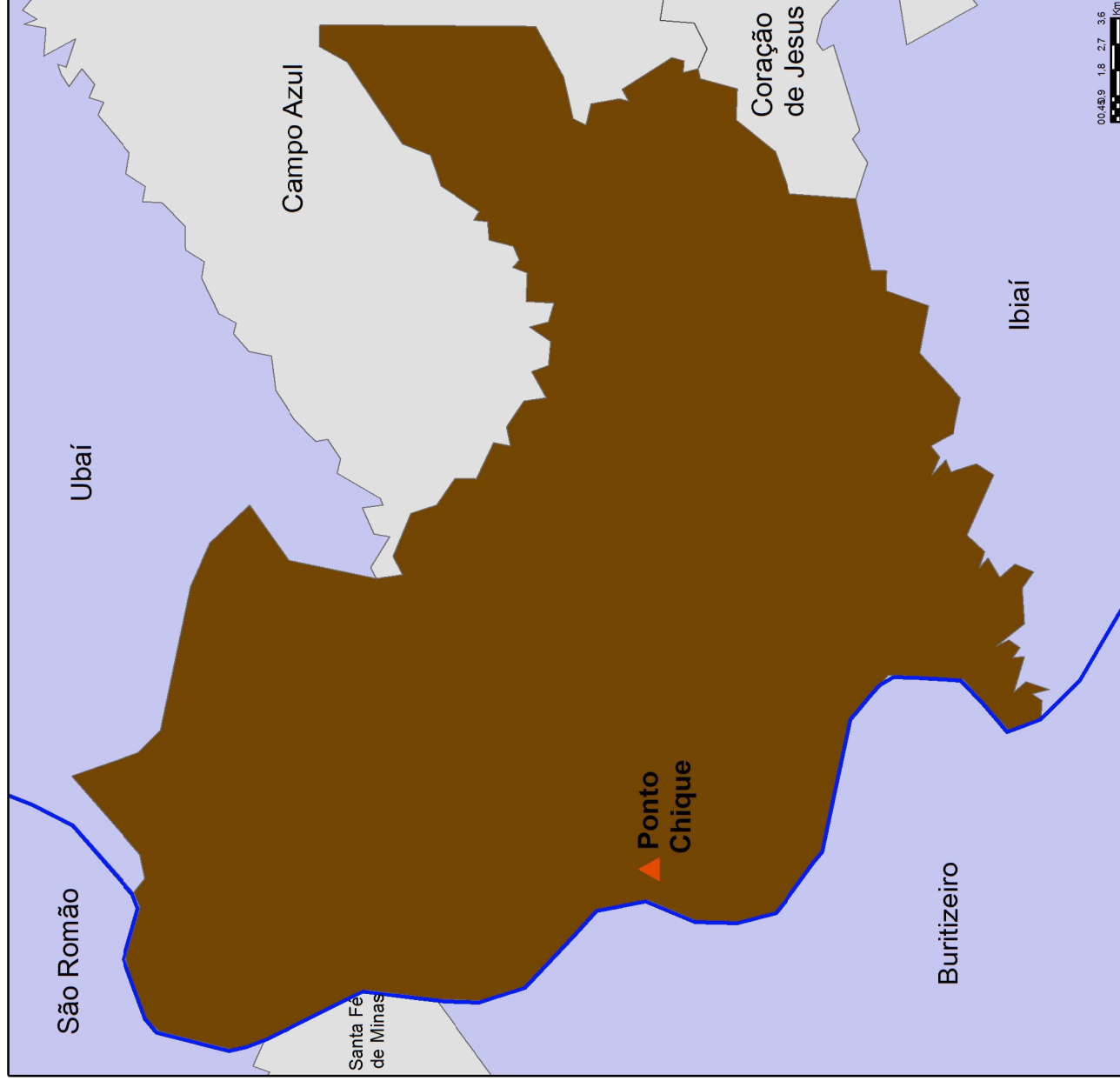
12	REFERÊNCIAS
	BAETA, Alenice (Orgs.) <i>XAKRIABÁ, Professores indígenas</i> . Valorizando o patrimônio cultural Xakriabá. Documentar para preservar. Belo Horizonte: Governo do Estado de Minas Gerais, 2005.
	IBGE, <i>MAPA ETNO-HISTÓRICO DE CURT MINUENDAJU – FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA EM COLABORAÇÃO COM A FUNDAÇÃO PRÓ-MEMÓRIA</i> . – RIO DE JANEIRO: IBGE, 1987.
	Povos Indígenas no Brasil. Disponível em: < <a href="http://pib.socioambiental.org/pt/povo/xakriaba/1157">http://pib.socioambiental.org/pt/povo/xakriaba/1157</a> > Acesso em 25 jul. 2014.
	SANTOS, Rafael Barbi Costa e. A Cultura, o Segredo e o Índio: diferença e cosmologia entre os Xakriabá de São João das Missões/MG. Belo Horizonte: Programa de Pós-Graduação em Antropologia da UFMG (dissertação de mestrado), 2010. Disponível em: < <a href="http://www.fafich.ufmg.br/ppgan/arquivos/RAFAEL%20BARBI%20COSTA%20E%20SANTOS.pdf">http://www.fafich.ufmg.br/ppgan/arquivos/RAFAEL%20BARBI%20COSTA%20E%20SANTOS.pdf</a> > Acesso em 02set.2014.
	SILVA, M. I. C. <i>Cosmologia, Perspectivismo e Agência Social na Arte Ameríndia</i> : estudo de três casos etnográficos. 2008. 179f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2008.

13	FICHA TÉCNICA
Fotos	Cássio Alexandre da Silva. 2012
Vídeos	Não se aplica. -
Áudio	Não se aplica. -
Transcrição	Não se aplica. -
Levantamento	Cássio Alexandre da Silva. 2012
Elaboração	Cássio Alexandre da Silva, Leonardo Augusto Silva de Freitas. 2013 09/ 2014
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Molinari, Mariana Rabelo de Farias, Breno Trindade. 02/ 2015 12/2015
	<b>Observações</b>



# Ponto Chique

# PONTO CHIQUÉ



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

### Legenda

- Localidade Inventariada
- Rio São Francisco
- Municípios Inventariados
- Município de Ponto Chique
- Macrorregião do Norte de Minas Gerais
- 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. 2013.



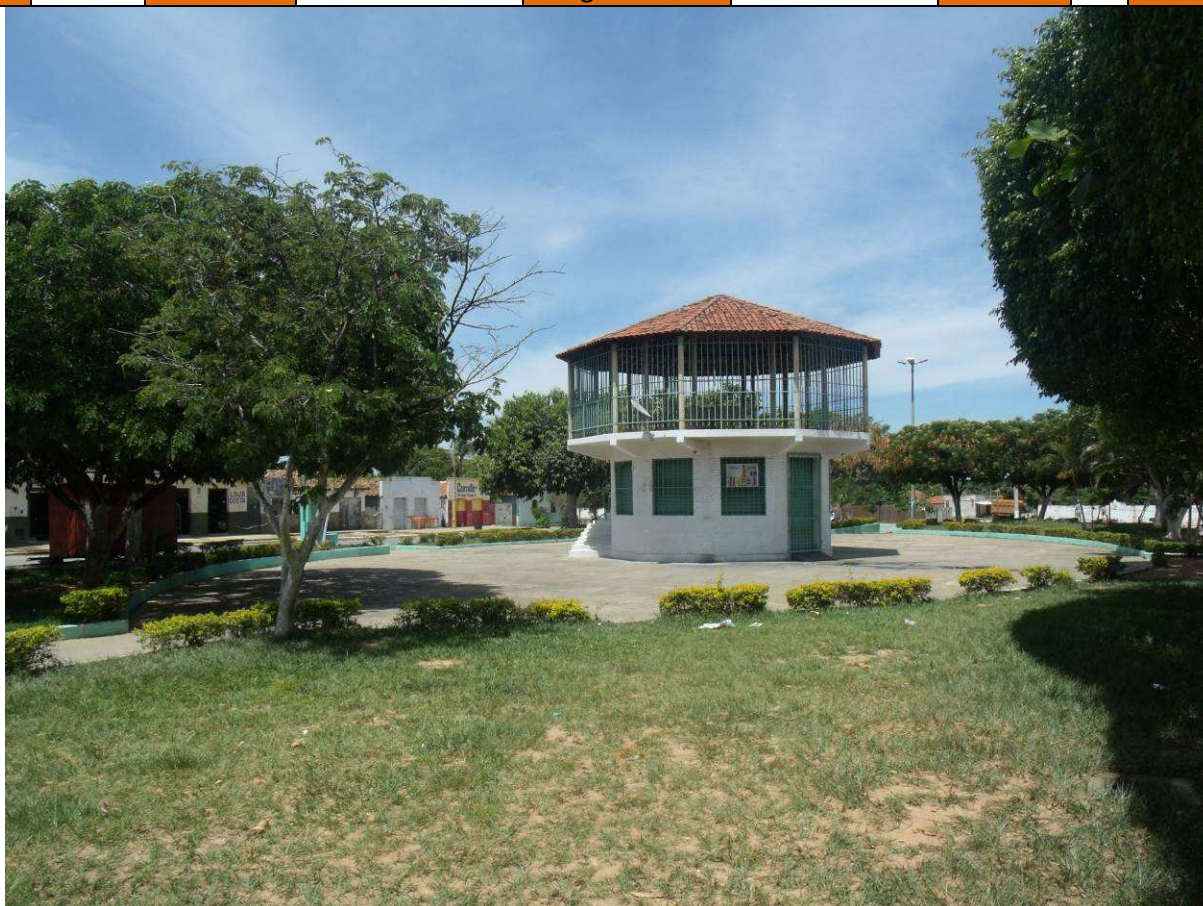
## Bens Culturais e Contatos – Ponto Chique

- Agricultura de Várzea – Abóbora
- Batuque de Seu Valu
- Festa de Santana
- Hudson Carvalho Pinto Funcionário da Emater
- Matriz de Nossa Senhora Santana
- Paulo Adelmo e Cássia Fabíola. Assistência Social. (38) 99915-3900
- Prefeitura Municipal de Ponto Chique. Endereço: A Praça Santana, s/nº, Centro. Telefone: (38) 3624.9120
- Professor de Capoeira – “Brilhoso”
- Quadrilha tradicional – Raimunda e Francisca (98702800)

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>									
<b>Localidade</b>		PONTO CHIQUE							
<b>Município</b>		Ponto Chique					<b>IPAC/MG</b>		-
<b>Distritos</b>		Sede			<b>Sítio</b>	Médio São Francisco			
<b>GPS</b>	23 K	<b>Lat. UTM</b>	8171960.00 m S	<b>Long. UTM</b>	496148.00 m E	<b>Urbano</b>	X	<b>Rural</b>	



**Figura 1:** Praça Nossa Senhora Santana.

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

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

Entre as principais manifestações culturais de Ponto Chique, destacam-se as festas religiosas tradicionais. Dentre elas, está a festa junina com a quadrilha da Raimunda e Agripina e a festa de Nossa Senhora Santana que acontece no mês de maio. Em agosto, ocorre a Vaquejada nacional, festa tradicional que reúne vaqueiros da região, são expostas as produções artesanais locais, além das comidas típicas que também podem ser encontradas na feirinha da Praça do Santana. Todo final de ano a cidade se mobiliza para as folias e brincadeiras de roda, com destaque para o batuque, expressão cultural marcante do município. Em Ponto Chique, além do artesanato, destaca-se a produção de derivados da cana como a rapadura artesanal.

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

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

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
<p>A cidade de Ponto Chique está localizada na região Norte de Minas Gerais, a 478 km de Belo Horizonte. Faz divisa com Ubaí, Ibiaí, Campo Azul, Buritizeiro, Coração de Jesus, Santa Fé de Minas e São Romão, está na margem esquerda do Médio São Francisco. A população do município de acordo com o Censo do IBGE (2010) é de 4.462 habitantes e tem como gentílico a denominação de pontochiquense. O distrito foi criado com a denominação de Ponto Chique (antigo povoado) e estabelecido pela Lei Estadual nº 8285, de 08-10-1982. Esteve subordinado ao município de Ubaí e foi elevado à categoria de município com a denominação de Ponto Chique pela Lei Estadual nº 12030, de 21-12-1995. O município não possui distritos, e sim 14 comunidades sob sua jurisdição.</p> <p>O comércio, bastante diversificado, é representado por um total de 46 estabelecimentos comerciais, sendo que 31 deles estão na zona urbana e os 15 restantes nas localidades da zona rural. As indústrias atuam na fabricação de carvão vegetal, aguardente e beneficiamento de madeira.</p>	
<p><b>Paisagem Natural e Meio Ambiente</b></p>	
<p>Segundo Ronaldo Belém (2008), a região norte mineira possui uma rica biodiversidade na existência de diversas fitofisionomias vegetais, inserida no contexto de dois grandes biomas, o Cerrado e a Caatinga. O município de Ponto Chique, localizado nesta região, está vinculado a este contexto e tem como paisagem natural uma vegetação bem caracterizada em dois períodos – o de seca e o de chuva, que determinam o cenário natural.</p> <p>Nos períodos de estiagem, a vegetação é marcada pela queda de folhas, ou a “secagem” das mesmas. O cenário apresentado neste período é rapidamente alterado com as primeiras chuvas, que fazem brotar o verde quase de imediato. A vegetação está dentro da área de Mata Seca, e dentro os diversos tipos de espécies encontradas, podemos destacar 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 28°C, como um índice pluviométrico relativamente baixo. Estas características definem o município como clima tropical úmido com uma estação seca. A paisagem natural mais marcante do povoado é o rio São Francisco.</p>	
<p><b>Marcos</b></p>	
<p>Os principais marcos edificados e naturais de Ponto Chique são o Rio São Francisco, a Igreja de Nossa Senhora Santana, a Praça da Igreja, Prefeitura Municipal, a Câmara Municipal, a Creche Municipal, a Escola Estadual de Ponto Chique, o Parque de Vaquejada e o Ginásio Poliesportivo Teldo Kasper.</p>	
<p><b>04 FORMAÇÃO HISTÓRICA</b></p>	
<p>A formação histórica do município de Ponto Chique é recente, datando de meados do século XX e difere das outras ocupações da região, geralmente ligadas ao processo de interiorização do território brasileiro pela Coroa Portuguesa, nos séculos XVII e XVIII. Antes disso, é sabido que o Rio São Francisco, inclusive a região de Ponto Chique, era habitada por indígenas nativos que foram expulsos ou abandonaram as terras fugindo dos colonizadores.</p> <p>No século XIX, a expedição de exploração do Rio São Francisco, descreveu o povoado de Paracatu de Seis Dedos, que tem relação com a atual cidade de Ponto Chique. Liderada pelo engenheiro Halfeld, a mando do Império do Brasil, a expedição tinha como principal objetivo levantar a potencialidades de navegação do rio e desenhar uma carta náutica do rio São Francisco. Em relação a Paracatu de Seis Dedos Halfeld diz o seguinte:</p> <p style="text-align: right;">A margem esquerda tem 28 a 40 palmos de altura, e a ella achão-se encostadas as corôas notadas na planta; sobre o barranco existem algumas pequenas casinhas entre o matto. A margem eleva-se a 50 palmos de altura sobre as aguas ordinárias do Rio; tem povoações com grande numero de casas, denominadas</p>	



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

*Paracatú de seis dedos, e quase anexa À mesma Simão Moreira. O Rio corre tímpu, com a profundidade suficiente para a navegação. (HALFELD, 1860, p. 10)*

Cada palmo mencionado por Halfeld (1860) equivale a 22 centímetros. No mapa elaborado pela mesma expedição, é possível identificar a povoação em dois lugares (ver Figura 3).

O povoado de Paracatu de Seis Dedos possui relação direta com a cidade de Ponto Chique. Situado às margens do Rio São Francisco e próximo ao riacho de mesmo nome, Paracatu de Seis Dedos tinha na agricultura sua fonte de sobrevivência. Entretanto, o pequeno vilarejo sofria com as constantes enchentes do rio que prejudicavam as plantações. Tantas foram as cheias que o lugarejo foi desaparecendo. A última, e maior de todas as enchentes, ocorreram em 1945, destruindo por completo o povoado. Sem abrigo os moradores reuniram-se para solucionar o problema.

Nessa mobilização destacaram-se Nestor Alves Clementino e Gonçalo Ramos. Nestor sugeriu a troca das terras da Igreja por outras, que fossem situadas fora das margens do rio São Francisco. Um grande fazendeiro por nome de Raimundo Campolino efetuou a troca com Nestor. Todavia esse encontrou uma forte oposição comandada por Gonçalo e que mais tarde viria a provocar a fragmentação da sociedade. Gonçalo acreditava em um romance entre Nestor e sua mulher e por isso não aceitou que seus seguidores fossem para as novas terras.

Em 1946, ocorre uma divisão onde os seguidores de Gonçalo segue para a margem esquerda do rio formando o povoado de Cachoeira do Manteiga. Os seguidores de Nestor foram para estas “novas terras” que formariam o povoado de Ponto Chique. Em 1982, o povoado fora registrado como Distrito do município de Ubaí, nomeado “*Ponto Chic*” pela Lei Estadual nº 8285/82. Somente treze anos mais tarde, em 1995, Ponto Chique é elevado à categoria de município. Originados do antigo lugarejo de Paracatu de Seis Dedos, os habitantes do novo lugar deram-lhe o nome de Ponto Chique e a partir daí começou o povoamento da região. Localizado no Alto Médio São Francisco, ao norte do Estado de Minas Gerais, pertencente à região administrativa AMAMS-Associação dos Municípios da Área Mineira da Adene. O município de Ponto Chique apresenta um relevo predominantemente plano, sem elevações que mereçam destaque. Seu clima é caracterizado como tropical úmido com uma estação seca e outra chuvosa, seu solo é considerado fértil. Estes aspectos colaboram para uma alta produtividade agropecuária.

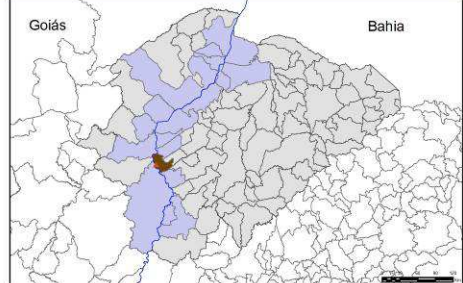
<b>05 CRONOLOGIA</b>	
<b>Data</b>	<b>Evento</b>
Século XVII	Expandiu o povoamento da região norte mineira às margens do rio São Francisco.
Século XIX	Povoado de Paracatu de Seis Dedos.
1945	Grande enchente do rio São Francisco.
1946	Gonçalo compra terras na margem esquerda do rio São Francisco.
1982	Distrito criado com a denominação de Ponto Chique, estabelecido pela lei estadual nº 8285/82, porém subordinado ao município de Ubaí.
1995	Elevado à categoria de município com a denominação de Ponto Chique, pela lei estadual nº 12030/95, desmembrando-se de Ubaí.
1995	Emancipação política de Ponto Chique.
1997	Sede instalada no antigo distrito de Ponto Chique.
2001	Em divisão territorial datada de 2001, o município é constituído do distrito sede.

**06 PLANTAS, MAPAS E CROQUIS**

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LOCALIDADE**

**PONTO CHIQUE**



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

**Legenda**

- Localidade Inventariada
- Rio São Francisco
- Municípios Inventariados
- Município de Ponto Chique
- Macrorregião do Norte de Minas Gerais
- Municípios de Minas Gerais

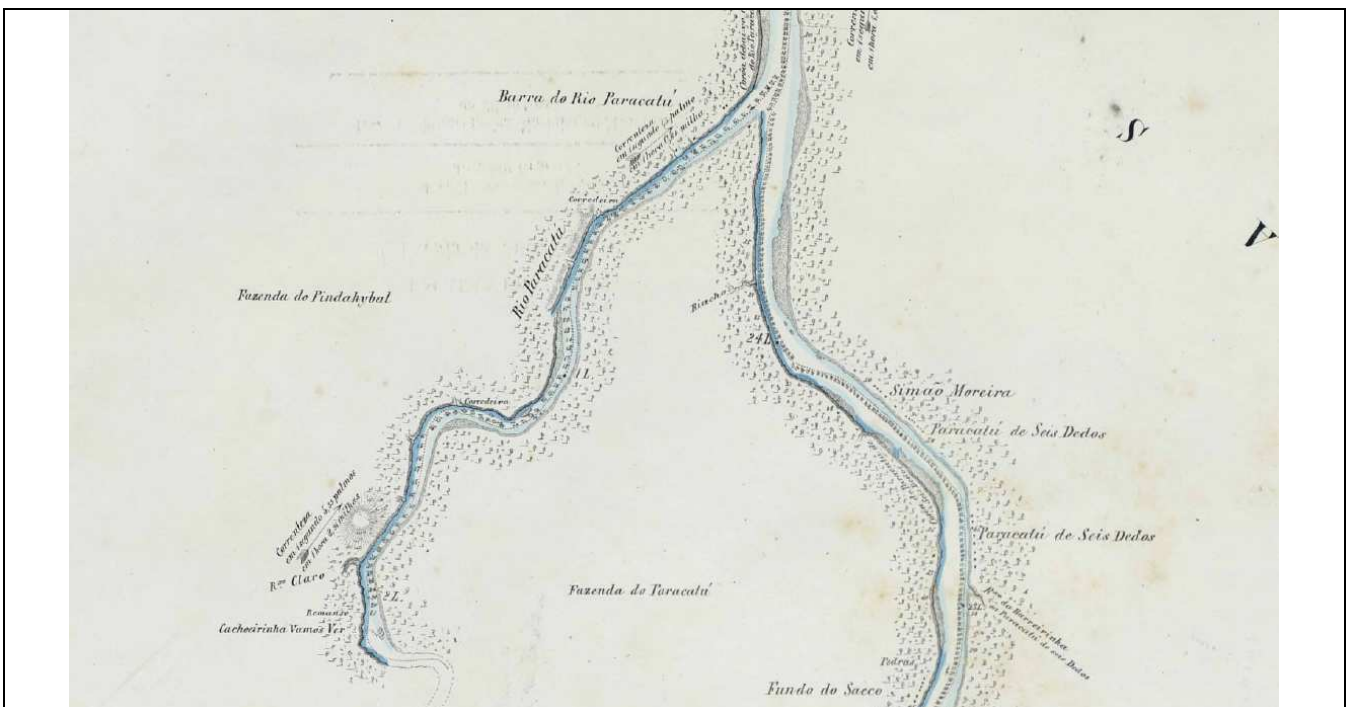
Sistemas de Coordenadas Geográficas  
Datum SAD - 69  
Fonte: IBGE 2010, Convênio IEPHA/ UNIMONTES.  
Org: OLIVEIRA, G.H.G.; RIBAS, J.L.T, 2013.

**IEPHA**  
INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO  
HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS

**NUHICRE**  
Núcleo de História e Cultura Regional

**Figura 2:** Mapa de localização de Ponto Chique

Fonte: IEPHA/MG – NUHICRE

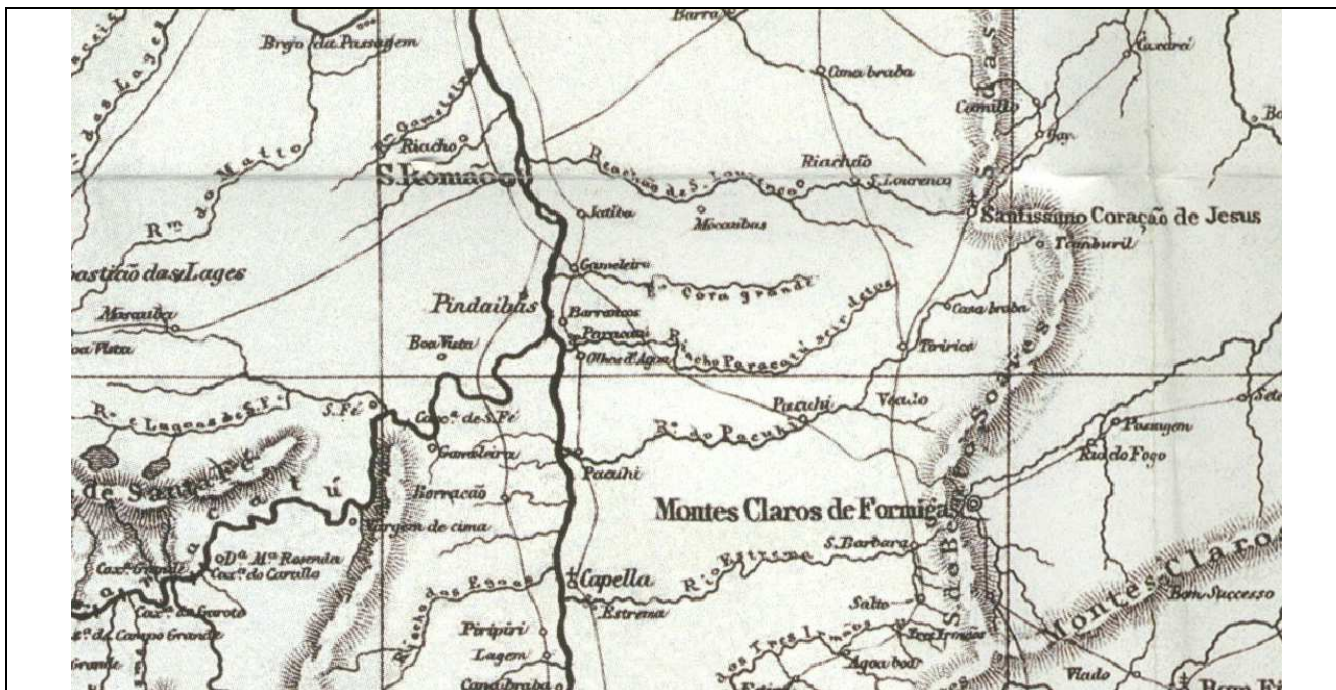


**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LOCALIDADE**

**Figura 3:** Mapa do povoado de Paracatu de Seis Dedos.

**Fonte:** Mapa da expedição do Rio São Francisco feita por Halfeld, 1860.



**Figura 4:** Detalhe do Mapa Riacho Paracatu Seis Dedos.

**Fonte:** Detalhe, mapa A *Província brasileira de Minas Gerais* feita por Halfeld; Von Tschudi, , 1855.

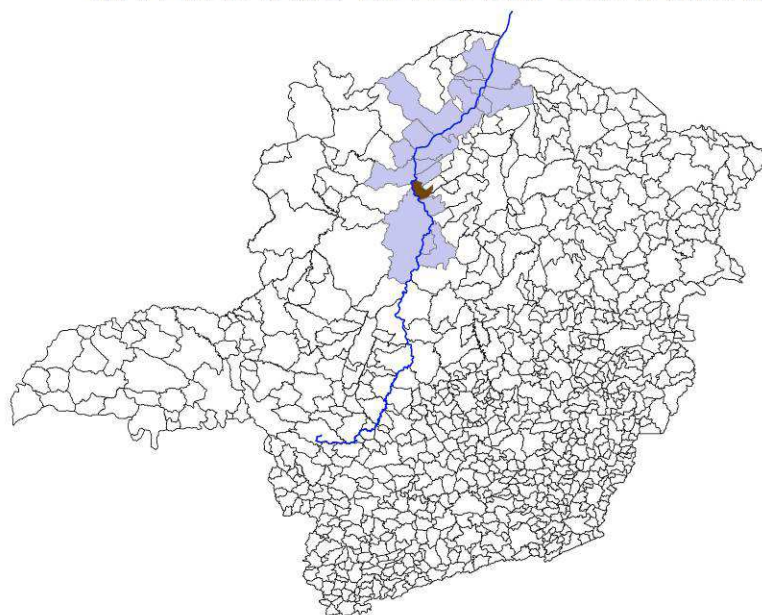




**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LOCALIDADE**

**INVENTÁRIO DE BENS CULTURAIS DE PONTO CHIQUE**



**BENS INVENTARIADOS**

- . Saberes: Modo de Fazer Rapadura
- . Expressão: Batuque de Ponto Chique



Caixa de Folia  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Rapadura  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Igreja Senhora Santana  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Melado de Cana  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Praça Central  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Sistemas de Coordenadas Geográficas  
Datum Sad - 69

Fonte: IBGE, 2010; Imagens Rapideye - Composição: 1R,2G,3R, 2011; Convênio IEPHA / UNIMONTES  
Org: OLIVEIRA, G.H.G; RIBAS, J.L.T,2013.



**Figura 6:** Mapa de localização de Ponto Chique e bens inventariados na localidade

Fonte: IEPHA/MG - NUHICRE

**07 LEGISLAÇÃO**

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

No município há a Lei Orgânica de 1997 que menciona instrumentos de proteção ambiental, cultural e patrimonial. Não há Conselhos Municipais de Cultura.

**08 RECOMENDAÇÕES**

Na cidade de Ponto Chique – MG transpira-se a cultura tradicional e popular, como a pesca, lavouras, rezas, danças e feitiços de farinha e rapadura artesanal. Para isso, recomendamos que os governos devem incrementar pesquisas adequadas para se compreender os fenômenos da cultura imaterial inerentes àquela gente. Devem realizar cursos e capacitação local, regional com o objetivo de elaborar parcerias com instituições interessadas na cultura tradicional e popular, com vistas a incluí-las nos registros regionais e estaduais, nas instituições desta índole; criar sistemas de identificação e registro (cópia, indexação, transcrição) ou melhorar os já existentes por meio de manuais, guia para recopilação, catálogos-modelo etc., em vista da necessidade de coordenar os sistemas de classificação de danças, de contos, de lendas, utilizados pelas diversas instituições; estimular a criação de uma tipologia normatizada da cultura tradicional e popular mediante a elaboração de um registro geral da cultura tradicional e popular de Ponto Chique.

No município de Ponto Chique encontra-se diversas manifestações culturais distribuídas em inúmeras categorias. Há uma riqueza de tradições ligadas ao contexto histórico e cultural do rio São Francisco e seus



PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
<p>barranqueiros. A população mantém e dá continuidade às tradições locais, pois, existe considerável envolvimento entre os mais velhos e as novas gerações. Os saberes, os ofícios, as expressões, os modos de fazer rapadura, os rituais e celebrações são manifestados por agrupamentos de sujeitos com diversas faixas etárias. Este envolvimento desenvolve no povoado o sentido de pertencimento e de identidade com o lugar e suas tradições, bem como, uma relação de amizade entre os sujeitos da comunidade, muitos com grau de parentesco. Mediante a realidade vivida e encontrada na cidade de Ponto Chique, em relação às suas tradições e manifestações culturais recomenda-se:</p> <p>1 – Elaborar projetos – principalmente nos ambientes escolares – sobre a importância do rio São Francisco em questões culturais, ambientais, econômicas e sociais, realizando desse modo a educação do patrimônio dos moradores do município.</p> <p>2 – Realizar cursos de capacitação para as doceiras e biscoiteiras locais a fim de melhorar a organização, divulgação e valorização da produção enquanto fomento econômico.</p> <p>4- Promover ações de divulgação e valorização da cultura e tradições desenvolvidas no Povoado (eventos como Feiras Culturais).</p> <p>5 – Valorizar o patrimônio material local que pode ser expresso a partir do formato das casas com portas e janelas voltadas para a rua construídas em referência ao entorno da Igreja Católica de Santana.</p>	
<b>09</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>
<b>Fotografias</b>	
<p>Figura 1: IPAC_PChique_Localidade_Nuhicre_iepha (52)          Figura 2: IPAC_PChique_Localidade_Mapa          Figura 3: Mapa do povoado de Paracatu de Seis Dedos.          Figura 4: Detalhe do Mapa <i>Riacho Paracatu Seis Dedos</i>.          Figura 5: Mapa do Município de Brasília de Minas.          Figura 6: IPAC_PChique_Bens_Inventariados_Mapa</p>	
<b>Bens Culturais Inventariados</b>	
<p>5345 - Expressão: Batuque          5344 - Modos de fazer: Rapadura artesanal</p>	
<b>Contatos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Associação de Moradores de Russão</li> <li>- Associação Chiquinha – Lagoa Grande</li> <li>- Associação Comunitária Caraíbas - Caraíbas</li> <li>- Ademar Gonçalves Ferreira (Associação Bem Viver) – (38) 9937 – 2637</li> <li>- Valeriano – (38) 9913-1441</li> <li>- Olímpio Gonçalves da Silva (Batuque) – (38) 9820-5215</li> <li>- Paulo Adelmo – (9915-3900) – Prefeitura</li> <li>- Prefeitura Municipal (38) 3624-9120</li> <li>- Dionísio Mendes Xavier – Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente - (38) 9908 – 2637 / (38) 3624- 9120</li> <li>- Boca Mole - CRAS</li> <li>- Hudson Carvalho Pinto – Emater</li> <li>- Brilhoso – Capoeirista e educador de cultura da dança popular</li> <li>- Josemar Alves Durães – Prefeitura</li> <li>- Cássia Fabíola – Prefeitura</li> </ul>	
<b>Numeração das Fichas de Identificação de Bens</b>	
<p>5344 - Rapadura Artesanal          5345 - Batuque de Ponto Chique</p>	

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

<b>10</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
	<p>BELÉM, R. A. <i>Zoneamento ambiental e os desafios da implementação do Parque Estadual Mata Seca, Município de Manga, Norte de Minas Gerais</i>. 2008. 170f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2008.</p>
	<p>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 01 dez. 2014.</p>
	<p>HALFELD, H. G. F.. Detalhe do Mapa nº2 (1860). In: HALFELD, Henrique Guilherme Fernando. <i>Atlas e relatório concernente à exploração do Rio de São Francisco desde a cachoeira da Pirapóra até ao Oceano Atlântico: levantado por ordem do governo de S.M.I. o Senhor Dom Pedro II</i>. Rio de Janeiro: Lithografia Imperial, 1860. 57p., il. Inclui mapas, 54 x 44 cm.</p>
	<p>HALFELD, H. G. F.; WAGNER, F.. Mapa da Província da Minas Gerais (1855). In: HALFELD, Henrique Guilherme Fernando; TSCHUDI, Johann Jakob von. <i>A província brasileira de Minas Gerais</i>. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro: Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1998. 176p. (encarte)</p>
	<p>HALFELD, Henrique Guilherme Fernando. <i>Atlas e relatório concernente à exploração do Rio de São Francisco desde a cachoeira da Pirapóra até ao Oceano Atlântico: levantado por ordem do governo de S.M.I. o Senhor Dom Pedro II</i>. Rio de Janeiro: Lithografia Imperial, 1860. 57p., il. Inclui mapas, 54 x 44 cm.</p>
	<p>HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Caminhos e fronteira</i>. 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.</p>
	<p>HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Raízes do Brasil</i>. 4 ed. Brasília: UNB, 1963.</p>
	<p>IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. <i>Ponto Chique – MG – Histórico</i>. In: IBGE Cidades. 2012. Disponível em: <a href="Http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/minasgerais/pontochique.pdf">Http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/minasgerais/pontochique.pdf</a>. Acesso em: 25 jun. 2015.</p>
	<p>LACERDA, Carlos. <i>Desafio e Promessa – O Rio São Francisco</i>. Rio de Janeiro: Distribuidora Record, 1964.</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>ROCHA, Cássia; Maria Eliana; Milton. Produção Artesanal de Rapadura. 31jul12. Ponto Chique. <i>Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco</i>. Entrevista concedida à Simone Narciso Lessa. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.</p>
	<p>SOUZA, Laura de Mello. <i>O diabo e a terra de Santa Cruz</i>. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.</p>
	<p>SOUZA, V. L. <i>Caminho do boi, caminho do homem: O léxico de Águas Vermelhas – Norte de Minas</i>. 2008. 248f. Dissertação (Mestrado em Linguística) – Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2008.</p>

<b>11</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>
Fotografia	Denílson Meireles Barbosa. 2013
Vídeos	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves. 2012
Áudio	Simone Lessa, Jorge Luiz Teixeira Ribas. 2012/2013
Transcrição	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Elis Medrado Viana. 2012
Levantamento	Maria Generosa Ferreira Souto, Denílson Meireles Barbosa. 2012/2013
Elaboração	Maria Generosa Ferreira Souto. 2013
Revisão	André Elias Ferreira de Oliveira Carvalho, Bruna Luísa de Paula, 2013

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		LOCALIDADE
	Débora Raiza Rocha, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Patrícia Lopes da Silva, Paulo Ricardo Silva Rodrigues, Breno Trindade.	2014 02/ 2015 27/08/2015
	<b>Observações</b>	

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

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>										
Denominação	MODO DE FAZER RAPADURA ARTESANAL						IPAC/MG	5344		
Município/s	Ponto Chique	Distrito		Ponto Chique						
Endereço	Fazenda Mariana – Rodovia Alzira Veloso de Almeida – Comunidade Chiquinha									
GPS	23 K	Lat. UTM	8171960.00 m S	Long. UTM	496148.00 m E	Urbano		Rural	X	



**Figura 1:** Rapadura.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.

<b>Categoria</b>						
Âmbito/Tema	Alimentação/cozinha	Datas				
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Rapadura	X				
Outras denominações	Cidrão	Nível de integração				
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária

**Descrição da Periodicidade**  
A rapadura é feita apenas uma vez por ano pois está diretamente relacionada a produção da cana. Ocorre mudança nos períodos dependendo da data do plantio, colheita e corte da cana. O feito de rapadura dá-se na seca, ou seja, nos meses de junho e julho quando a cana está madura.

**02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE**

As margens do Rio São Francisco ao norte de Minas Gerais, a cidade de Ponto Chique desenvolveu-se



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

depois de ter sua memória gravada no imaginário local que conheceu e viveu em um antigo lugar chamado Paracatu de Seis Dedos. A população local conta que seus primeiros habitantes já viviam da agricultura familiar na beira do Velho Chico. Dizem ainda que o vilarejo sofria com as cheias anuais, as roças de milho, feijão, melancia e abóboras eram devastadas. Conforme o processo histórico administrativo da cidade de Ponto Chique – MG (IBGE, 2010), o município era distrito da cidade de Ubaí. Tal distrito foi criado com a denominação de Ponto Chique (antigo povoado) e estabelecido pela Lei Estadual nº 8285, de 08-10-1982. Esteve subordinado ao município de Ubaí e foi elevado à categoria de município com a denominação de Ponto Chique pela Lei Estadual nº 12030, de 21-12-1995. O cultivo de cana-de-açúcar também era uma das antigas atividades praticadas pelos moradores mais velhos. Portanto, a fabricação da rapadura também é uma atividade tradicional no lugar, caracterizando a economia de Ponto Chique desde suas origens.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

A origem da rapadura é confirmada das Ilhas Canárias, Ilhas Espanholas do Atlântico. Chegaram ao Brasil sob a égide da Coroa Portuguesa, nos tempos da colonização brasileira. A rapadura é um produto rico em vitaminas, ferro e flúor, possuindo um elevado teor energético. Sabe-se que o nordeste brasileiro foi o primeiro grande espaço produtor de açúcar nas américas. Segundo Marcelo Magalhães Godoy, “a ativa proteção e o estímulo da Coroa Portuguesa favoráveis foram fatores fundamentais para o estabelecimento de engenhos de cana-de-açúcar nos litorais da Bahia, Pernambuco, Alagoas, Sergipe, Paraíba e Rio Grande do Norte” (GODOY, 1993, p.55).

Para Godoy (1993), a evolução do setor canavieiro nordestino dividiu-se em quatro fases. A primeira de 1550 a 1650 caracterizado por grande oferta de mão-de-obra escrava, preços do açúcar em ascensão, ausência de concorrência internacional e dilatada demanda. A segunda de 1660 a 1770, marcado por acentuada e prolongada crise, resultado da justaposição de múltiplos fatores; perda da exclusividade no suprimento dos mercados europeus com início da produção nas Antilhas, declínio dos preços do açúcar no mercado internacional, declínio da produção, diminuição da demanda decorrente de crise da economia mundial e concorrência das áreas mineradoras por fatores de produção. A terceira fase de 1770 a décadas iniciais do século XIX, aumento da produção em conjuntura internacional favorável, elevação dos preços do açúcar, declínio dos preços dos escravos decorrente do declínio da mineração. A quarta, ocorre no transcurso do século XIX, profundas transformações da economia mundial que se refletiram na agroindústria da cana-de-açúcar nordestina, resultando em seu ajustamento a dinâmica do capitalismo industrial.

Ainda segundo Godoy (1993), a economia canavieira de Minas Gerais tornou-se paradigma de espaço orientado para mercados internos; e que, paralelamente a própria expansão geográfica da extração de ouro e diamantes processou-se a disseminação de engenhos e engenhocas de cana pelo território mineiro. Ao longo de todo o período colonial e a revelia de restrições criadas pela Coroa Portuguesa, a economia canavieira de Minas Gerais experimentou pronunciada expansão. Inserida nos quadros do abastecimento das zonas mineradoras, a fabricação de açúcar, rapadura e aguardente mostrou-se empresa rentável. A agroindústria da cana-de-açúcar em Minas Gerais ao invés de se constituir em exceção, em que a regra seria o latifúndio escravista monocultor e com produção para mercados externos, representava a forma majoritária de organização dessa atividade no Brasil dos séculos XVIII e XIX.

Segundo Luiz da Câmara Cascudo, a rapadura foi o doce das crianças pobres, dos homens simples, regalo para escravos, cangaceiros, vaqueiros, soldados e característico da região do sertão brasileiro. Sempre foi a preferida para adoçar o café, o leite, a coalhada do povo das roças e dos sertões, parceira fiel da farinha, do mungunzá, da carne de sol, da paçoca, do cuscuz e do milho, pratos tradicionais do receituário sertanejo. Saint-Hilaire, em sua expedição, relata algumas observações sobre a rapadura em Minas Gerais:

O Padre Anastácio, como muitos outros proprietários da província, não fabricava açúcar mascavo, e se contentava de fazer o que chamam no

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

país *rapaduras*. São tijolos que podem ter de cinco a seis polegadas de comprimento e são bastante grossos; sua cor, gosto e cheiro são mais ou menos os do açúcar queimado das nossas refinarias, mas o gosto do xarope se faz sentir mais fortemente. Para fabricar rapaduras, não se põe água alcalina no caldo; faz-se este ferver bastante para que não escorra nenhum melaço, e vertem-no em moldes dos quais se pode facilmente retirar as rapaduras resfriadas. As crianças, negros e tropeiros adoram essa espécie de açúcar e consomem-na em quantidades prodigiosas. (Saint-Hilaire, 1976, p. 65)

Para Cascudo, “até o século XIX, a cana da variedade crioula era a mais utilizada para a confecção da guloseima” (CASCUDO, 1983, p.66). Hoje, a mais usada em Ponto Chique, bem como em quase todo o norte de Minas Gerais, é a cana caiana mais resistente a pragas.

No início, as moendas eram de madeira, movidas a água ou tração animal. Com a modernidade vieram as moendas de ferro movidas a vapor, óleo diesel e atualmente muitas delas são elétricas. Mas enormes tachos ainda podem ser vistos nos interiores, onde o líquido doce borbulha antes de açucarar pelas bordas das gamelas e formar raspas endurecidas e açucaradas. A raspa dura das camadas espessas do açúcar presas às paredes dos tachos originou o nome rapadura. Minas, Pernambuco e Ceará lideram a produção e abastecem o mercado (CASCUDO, 1983). Apesar do contexto de expansão da agroindústria e a despeito dessas transformações, há que se considerar o saber fazer dos produtores de rapadura, o qual caracteriza a sua potencialidade como referência cultural, por sua capacidade de recriação ao manter o engenho em atividade, demonstrando, assim, o aspecto dinâmico da historicidade desse tipo específico de produção artesanal (GONÇALVES, 2011).

<b>04</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
	<b>Extensão da Atividade na Região</b>
	A produção da rapadura artesanal estende-se a toda a região de Ponto Chique, sobretudo nas comunidades rurais que fabricam o doce para comercialização e consumo próprio.
	<b>Procedimentos Técnicos Básicos</b>
	Cortar a cana madura e extrair seu caldo é um dos procedimentos básicos para a produção da rapadura. O doce precisa ser feito em fogo alto e ser misturado para que pegue a consistência necessária. Participam da feitura, no mínimo três pessoas em regime de economia familiar. A partir da lavoura formada e em tempo de colheita, preparam-se as instalações no engenho, faz-se a corta da cana e o transporte para a oficina.
	<b>Transformações e Permanências</b>
	Observa-se determinadas mudanças na forma de produção da rapadura assim como o modo de distribuição do produto. Parte das famílias ainda utilizam de estruturas antigas para moagem e beneficiamento da cana, mas com o acesso à luz elétrica certas famílias passaram a moer a cana com maquinário específico. Outro fator é a forma de organização e distribuição. Se antes a produção era estritamente de caráter familiar voltada, em grande parte, para o consumo próprio, atualmente, com o auxílio da COVAN e EMATER, os moradores veem conquistando outras formas de organização profissional e outros espaços de comercialização como feiras e convênios com prefeituras.
	<b>Espaços/ Ateliê</b>
	A rapadura artesanal de Ponto Chique é produzida nos engenhos particulares das famílias situadas nas comunidades do município.
	<b>Direção</b>

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

Em Ponto Chique, as comunidades produtoras de rapadura possuem uma associação de pequenos produtores do próprio município e contam com o apoio da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB) tanto na produção quanto na distribuição do doce para o comércio e consumo da cidade.

**Descrição**

A cana deve estar sempre madura e recém cortada, para não ressecar e perder o caldo. Há variações nas instalações sendo que antigamente tinha-se o engenho de boi e, hoje, o engenho preponderantemente o engenho mecânico movido a energia elétrica. Observa-se atualmente grande preocupação com a higienização do espaço e do maquinário. Ligado o engenho, moem-se as canas surgindo uma densa garapa que encherá maceiras, tambores e grandes tachos.

O fogão a lenha já se encontra incandescente recebendo os tachos, que acomodados e encarregam de ferver e transformar a garapa em doce pastoso. Duas pessoas vão mexendo a garapa com grandes colheres de pau, para não queimar a massa que será formada. É preciso manter uniformidade de distribuição de calor entre as tachas. Depois de obter o ponto, a massa deve ser imediatamente transferida para coxos de madeira. Nesse local, a massa deve ser mexida constantemente até esfriar.

O ponto da moldagem nas formas se dá quando a massa estiver brilhante, mais clara e espessa. O produto deve permanecer em formas até o seu endurecimento (o que leva entre 20 e 60 minutos). Após a retirada, é recomendável deixar a rapadura em local arejado por 24 horas para completar o endurecimento. Ela é embalada individualmente em sacos plásticos transparentes.

Para o armazenamento é preciso prevenir que a rapadura não mele. Para isso, além das prevenções durante a preparação é preciso armazená-la em local seco.

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana	Atividade manual	-	-	Variável

**Matérias Primas**

Cana de açúcar.

Descrição	A cana é uma planta gramínea de haste ôca nos entrenós.
Procedência	Natureza.
Forma de Aquisição	Plantio e corte da cana-de-açúcar. Produção em escala de agricultura familiar.
Uso	Utilizado na produção do doce.
Custo	Variável.
Período de Obtenção	A colheita da cana é feita anualmente, sobretudo nos períodos em que a mesma está madura e recém cortada.

**Instrumentos/ Ferramentas**

Engenho de boi, Engenho mecânico à força de energia elétrica, Fogão a lenha, Tachos, Colher de pau grande e formas para enformar e secar a rapadura.

**05 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Cana-de-açúcar	Matéria-prima	Planta	-	-
Carro-de-boi/carroção	Meio de transporte	Carro	-	-
Engenho	Equipamento	Moinho	-	-
Fogão a Lenha	Artefato	Equipamento	-	-
Garapa	Culinária	Bebida	-	-
Melaço	Culinária	Comida	-	-

**06 FORMAS DE TRANSMISSÃO**

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS****Procedência do Saber**

A procedência do modo de fazer rapadura está ligada a produção do doce que fora desenvolvida nos engenhos, sobretudo das colônias espanholas e portuguesas. Especificamente aqui no Brasil, a produção da rapadura é desenvolvida nas regiões do sertão a qual Ponto Chique pertence.

**Transmissão**

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

**Modo de Transmissão**

O modo de transmissão do saber que constitui a produção da rapadura é passado através da oralidade hereditariamente.

**Forma de Continuidade**

Uma vez que a produção da guloseima está ligada a lavoura da cana, as famílias produtoras de rapadura passam o saber aos seus filhos a fim de garantir esta continuidade. O valor social atribuído ao doce uma vez que ele é comercializado e distribuído nas escolas, também contribui para sua continuidade na região.

**Transformações**

O feitiço artesanal da rapadura sofreu transformações ao longo dos anos. Antigamente, era feita apenas para o sustento da família. Hoje, a rapadura é vendida em tamanho pequeno, como se fosse um doce de leite. Ela pode ser enformada em pequeninas formas do tamanho de uma caixa de fósforo, a fim de vender para a merenda escolar no município. As formas são feitas da madeira de aroeira e variam de tamanho. Antes, eram no tamanho de 20 cm X 20 cm; e agora fazem de tamanhos menores para oferecerem ao mercado local. Em caso de encomendas, acrescentam-se às rapaduras cidras, mamão verde ralado, marmelo, limão, casca de laranja, cravo e canela. Os tachos, nos anos 50 a 70 eram de cobre, mas hoje são feitos de zinco.

**07** **ÁREA DE ABRANGÊNCIA**

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

Observação

**Participação turística**

Não se aplica.

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

Os produtores mencionam que o modo de fazer rapadura de Ponto Chique reportam a tradição histórica do produto na região, o que valoriza esta atividade como tradicional no lugar e auxilia na economia da cidade desde suas origens.

**Possibilidade de continuidade**

É importante trabalhar a valorização do produto através das cooperativas e associações comunitárias. Caso contrário, corre-se o risco de acabar a tradição, pois as pessoas mais velhas estão falecendo.

<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	Engenho
	Instrumentos	Engenho de boi, Engenho mecânico, Fogão a lenha, Tachos, Colher de pau grande e formas para enformar e secar a rapadura.
	Matéria-Prima	Cana-de-açúcar
	Pessoal	Mão de obra familiar
	Formação	Não se aplica.
	Comercialização	Feiras regionais, escolas locais.



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS****Ofícios ou técnicas com necessidade de documentar/ proteger**

O processo de colheita da cana, maturação da cana e o modo de preparar o doce.

**Comentários do elaborador**

Fazer rapadura ainda é uma prática cotidiana na região de Ponto Chique. Poucas pessoas em regime de economia familiar participam do ritual de feitura, parecendo que a vida pulsa do corte da cana à caldeira para cozimento da garapa de cana.

Há prática de solidariedade na produção da rapadura, pois os vizinhos utilizam o mesmo engenho para fazer a sua carga de rapadura, bastando agendar a data.

A oficina de rapadura acolhe as pessoas para reforçar a amizade, a alegria, principalmente quando o engenho canta alto e o povo aparece para buscar mel. Há risco de a feitura da rapadura na Fazenda do senhor Caetano desaparecer porque ele já se encontra velho e cansado.

De todos os filhos, apenas um permanece morando e trabalhando com ele. Os outros não se interessaram mais pelo labor. Ainda há demanda pelos produtos derivados da cana.

O povo vai continuamente a fazenda comprar, o senhor Caetano vai à cidade comercializar nos mercadinhos e armazéns. A importância de trabalhar com eficiência, manter a qualidade e a produtividade, deve-se ao fato de que a deficiência na qualidade afasta os consumidores dos produtos e baixa a produtividade, prejudicando a capacidade de competição. Para manter sempre a qualidade da produção é sugerido que o produtor esteja atento aos fatores que fazem diferença na melhoria do empreendimento, a qualidade da matéria-prima, as instalações, a qualidade da água utilizada, da mão-de-obra e a observação nas tendências do mercado.

O treinamento e a conscientização dos familiares da fabriqueta sobre a importância da qualidade para eles próprios é a base para o sucesso no processo de fabricação, uma vez que esse procedimento é artesanal.

Fazer rapadura têm significados simbólicos de continuidade, de vigor, de força, de vida, observados para além dos motivos narrados pelos entrevistados, uma vez que falar do fim do feitiço da rapadura faz com que o entrevistado assuste e diga: “não. Não acabará.” Mas para que isso não aconteça é importante a comunidade repensar a prática, o incentivo, a provocação, a continuidade através de associações comunitárias que há no município.

Há quatro anos, a rapadura de Ponto Chique tinha sido incluída na merenda escolar, mas em 2013, não mais, em razão de mudança dos gestores políticos que não apoiaram aquela localidade.

Segundo Naudiney Gonçalves (2011), a rapadura é um alimento valorizado, guarda em sua composição ricos nutrientes que fornecem a energia para o árduo trabalho da lida do gado. Outros trabalhadores recorrem aos benefícios do consumo da rapadura em suas longas jornadas de trabalho.

Existe uma ameaça para a continuidade da prática da feitura da rapadura, devido o fato de não mais encontrar pessoas no campo disponíveis para o trabalho pesado nos engenhos. Trabalham juntas as pessoas da mesma família. O senhor Caetano, por exemplo, trabalhava com vários filhos, mas hoje mudaram-se para a cidade com outras profissões. Apenas um filho que o ajuda. É necessário contratar pessoas para auxiliarem na feitura da rapadura e do melado. Por outro lado, o plantio da cana diminuiu bastante. Agora dá-se prioridade aos pastos, para a engorda de gado.

Uma outra ameaça a continuidade dessa prática está relacionada ao cultivo da cana com a finalidade de alimentar o gado no período da seca. Os pequenos produtores que não têm muitos pastos fazem uso dessa matéria prima durante o período da estiagem, para abastecer o seu rebanho, pois durante a seca, os pastos secam ou morrem, ou mesmo perdem a massa verde, sem comida, o gado emagrece e morre. Diante disso, a cana-de-açúcar revela-se em importante alternativa. É necessário trabalhar a valorização do produto através das cooperativas e associações comunitárias.

**Comentários dos Entrevistados**

A rapadura é nossa identidade. É nosso sangue. Fazer rapadura significa voltar às origens, voltar às raízes da sabedoria popular. É rememorar o trabalho dos nossos

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

avós, dos nossos pais. Nós até conseguimos, acho que foi em 2009, a agroindústria de cana, ela acabou de ficar pronta agora, uma unidade de processamento pra eles, que eles mesmo sempre faziam daquele bem rústico mesmo, sabe? Cada família tinha seu engenho e produzia sua rapadura aí, pra gente conseguir agregar valor nessa produção deles que o comércio da rapadura é difícil, que praticamente eles fabricavam só pra consumo deles ou então vender aqui, vender ali aí, com isso nós estamos programando pra esse ta fazendo um projeto da CONAB, que ela compra por doação simultânea deles lá. Lá, como são 12 famílias, essa produção deles eles vão conseguir encaixar aqui dentro do município sem muito trabalho.

(Hudson Carvalho Pinto)

**Significados socioeconômicos**

A rapadura artesanal é vendida na região de Ponto Chique, utilizada para consumo das famílias que a produzem e distribuída nas escolas pontochiquenses por ser um doce rico em vitaminas e demais nutrientes.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

Para que a prática artesanal de feitura de rapadura perdure em Ponto Chique, é necessário que os governos locais possam promover cursos de capacitação aos pequenos produtores de cana-de-açúcar; incentivar e, quando necessário, implantar associações e cooperativas, a fim de que se fortaleçam para obtenção de matéria-prima na região e distribuição da produção. É importante abrir poços tubulares na região para não faltar água potável, de boa qualidade na fabriqueta, para se ter um manejo organizado e higiênico. Disponibilizar parceria com instituições competentes para que tenham assistência técnica satisfatória e contínua. Pensar em infra-estrutura nas estradas para escoamento do produto.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Gleicio Rodrigues			Tipo	Secretário escolar	
	Nascimento		Sexo	M	Idade	29	Registro Sonoro Visual <input checked="" type="checkbox"/>
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
N.A							
Contato							

02	Nome	Sr. Caetano			Tipo	Produtor rural	
	Nascimento	Ibiaí	Sexo	M	Idade	73	Registro Sonoro Visual <input checked="" type="checkbox"/>
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
Não se aplica.							
Contato							

03	Nome	Hudson Carvalho Pinto			Tipo	Agente	
	Nascimento	Coração de Jesus	Sexo	M	Idade	40	Registro Sonoro Visual <input checked="" type="checkbox"/>
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
Não se aplica.							
Contato							

04	Nome	Paulo Adelmo Gonçalves Nobre			Tipo	Agente	
	Nascimento	Ponto Chique	Sexo	M	Idade	45	Registro Sonoro Visual <input checked="" type="checkbox"/>
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**

Não se aplica.

Contato

05	Nome	Josemar Alves Durães			Tipo	Presidente Colônia Pescadores	
	Nascimento	Ibiaí	Sexo	M	Idade	50	Registro Sonoro Visual
							X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
Não se aplica.							
Contato							

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**



**Figura 2:** Rapadura armazenada.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 3:** Rapadura para venda.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 4:** Melado e rapadura.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 5:** Melado.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	<p>Figura 1: IPAC_5346_PChique_Rapad_Nuhicre_iepha (3)</p> <p>Figura 2: IPAC_5346_PChique_Rapad_Nuhicre_iepha (4)</p> <p>Figura 3: IPAC_5346_PChique_Rapad_Nuhicre_iepha (5)</p> <p>Figura 4: IPAC_5346_PChique_Rapad_Nuhicre_iepha (2)</p> <p>Figura 5: IPAC_5346_PChique_Rapad_Nuhicre_iepha (1)</p>
-------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Vídeos	IPAC_PChique_Rapad_HCarvalho_Nuhicre_iepha_31Jul12 (1) IPAC_PChique_Rapad_HCarvalho_Nuhicre_iepha_31Jul12 (2)
Áudio	Entre_IPAC_5346_PChique_Rapad_HCarvalho_Nuhicre_iepha_31Jul12 Entre_IPAC_PChique_MCulturais_PNobre_Nuhicre_iepha_31Jul12

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

ANTONIL, André João. *Cultura e opulência do Brasil*. 3. ed. Belo Horizonte : Itatiaia/Edusp, 1982. (Coleção Reconquista do Brasil).

CASCUDO, Luis da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo/Belo Horizonte: Editora USP/Itatiaia, 1983.

GODOY, Marcelo Magalhães. *Cana-de-Açúcar e Tradição: Breve Ensaio Sobre o Evolver Histórico do Setor Agroaçucareiro de Minas Gerais*, 1993. Disponível em: <[http://www.mao.org.br/fotos/pdf/biblioteca/godoy\\_01.pdf](http://www.mao.org.br/fotos/pdf/biblioteca/godoy_01.pdf)> Acesso em 05 abril. 2013

GONÇALVES, N. C. *O fogo não está morto: engenhos de rapadura do Cariri cearense como uma referência cultural na perspectiva das políticas públicas do último quartel do século XX*. 2011. 84f. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2011.

NOBRE, Paulo Adelmo Gonçalves. Produção Artesanal de Rapadura. [31/07/2012]. Ponto Chique. *Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco*. Entrevista concedida à Simone Narciso Lessa. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

PINTO, Hudson Carvalho. Produção Artesanal de Rapadura. [31/07/2012]. Ponto Chique. *Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco*. Entrevista concedida à Simone Narciso Lessa. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

<b>14</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>
-----------	----------------------

Fotografia	Denílson Meireles Barbosa.	2013
Vídeos	Roberto Veríssimo Silva Junior.	2013
Áudio	Roberto Veríssimo Silva Junior, Raquel Helena de Mendonça e Paula.	2013
Transcrição	Raquel Helena de Mendonça e Paula.	2013
Levantamento	Roberto Veríssimo Silva Junior, Elis Medrado Viana e Raquel.	2013
Elaboração	Maria Generosa Ferreira Souto, Paulo Ricardo Silva Rodrigues.	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Patrícia Lopes da Silva, Breno Trindade	2013 02/ 2015 09/09/2015
<b>Observações</b>		



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

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>									
Denominação	BATUQUE					IPAC/MG	5345		
Município(s)	Ponto Chique			Distrito	Ponto Chique				
Endereço	Ponto Chique								
GPS	23k	Lat. UTM	8171960.00 m S	Long. UTM	496148.00 m E	Urbano	Rural	X	



**Figura 1:** Batuque de Ponto Chique.

Fonte: NUHICRE/IEPHA – 2013.

	Categoria	Formas de Expressão
Tipologia da Atividade	Atividade Ritual	
<b>PERIODICIDADE</b>		
Início	Variável.	
Fim	Variável.	
Calendário Litúrgico	Não se aplica.	
Invocação	Não se aplica.	
Observação das Datas	Não há previsão para início, fim ou duração do Batuque. Estas determinações variam de acordo com as condições estabelecidas nas apresentações feitas pelo grupo.	
	<b>DENOMINAÇÃO</b>	Batuque
<b>DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE</b>		
Em Ponto Chique, o grupo de Batuque apresenta-se durante todo o ano, principalmente nas festas, brincadeiras, comemorações e folguedos da cidade. É comum que as apresentações ocorram no mês de junho, nas festas juninas.		

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS				FORMAS DE EXPRESSÕES			
Outras denominações			Nível de integração				
			Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária

### 02 Histórico da Localidade

A prefeitura de Ponto Chique atribui o surgimento da localidade ao momento em que houve a separação de um antigo lugarejo, situado à margem esquerda do Rio São Francisco, denominado Paracatu de Seis Dedos. As informações existentes tem-se informações de que as terras daquele povoado pertenciam à Igreja Católica, e que influentes fazendeiros da região a teriam habitado, sendo cabível citar os nomes de Raimundo Campolino, João Santana, Miguel Carence, José Rodrigues entre outros. A última cheia teria ocorrido em 1945, sucumbindo e destruindo por completo Paracatu de Seis Dedos. Sem abrigo, os moradores reuniram-se para solucionar o problema.

Naquele movimento, destacou-se Nestor Alves Clementino e Gonçalo Ramos. Nestor sugeriu a troca das terras da Igreja por outras terras, desde que se situasse fora das margens do rio São Francisco. Um grande fazendeiro por nome de Raimundo Campolino efetuou a troca com Nestor, porém encontrou uma forte oposição comandada por Gonçalo, e que mais tarde viria a provocar a fragmentação da comunidade. Gonçalo acreditava que existia um romance entre Nestor e sua mulher, por isso não aceitou que seus seguidores fossem para as novas terras. Em 1946, Gonçalo comprou uma terra na margem esquerda do rio e levou parte da população, formando um novo povoado; Cachoeira do Manteiga. Já os seguidores de Nestor foram para as novas terras em um ponto alto e bonito, e formariam também outro novo povoado, Ponto Chique. Originados do antigo lugarejo de Paracatu de Seis Dedos, o nome foi escolhido por se tratar de um lugar deveras muito bonito, e a partir daí começou o povoamento da região.

### 03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS

A origem do batuque de Ponto Chique, assim como no resto do País, tem suas raízes na cultura de matriz africana. Os negros trazidos como escravos para o Brasil Colônia nos anos seiscentistas, por meio de suas danças (batuque), inseparável do acompanhamento do toque de tambores, praticavam seus rituais e davam continuidade ritualística e religiosa as suas práticas trazidas da África. A expressão “batuque” foi possivelmente criada pelos portugueses referendando as danças e as cantigas africanas, dando a elas uma característica pejorativa dizendo que se tratava apenas de *rituais rudes*. Porém, ao estudar sobre a origem do termo, Nubia Pereira de Magalhães Gomes e Edimilson de Almeida Pereira dizem que “para alguns a palavra deriva do verbo bater, enquanto outros dão como origem o significado de tambor na língua landim e ainda outros a derivam da denominação geral de baile, no Congo” (GOMES e PEREIRA, 2000; grifo do autor). A prática contava com desaprovação da Igreja Católica – chegando inclusive a ser proibida pela instituição no século XIX –, por ser - considerada “imoral”, haja vista as convenções católicas, devido as umbigadas (- outro elemento geralmente presente na dança), que remeteriam a “ritos de fecundidade, representando simbolicamente a união dos sexos” (GOMES e PEREIRA, 2000). Ainda segundo os autores, essa teoria é reforçada pelo tabu de que a umbigada não deveria ser realizada entre parentes de grau muito próximo, como mãe e filho.

A proibição da prática no século XIX teria levado o batuque a se extinguir, nos meios urbanos, deslocando-se para os meios rurais. Porém, no caso específico do batuque de Ponto Chique, essa prática parece mais associada exatamente ao meio urbano, como levantado em entrevista.

O batuque que era realizado pelos escravos africanos no Brasil, tal qual suas continuações atuais, possuem basicamente um mesmo padrão rítmico e coreográfico; disposição das pessoas em círculo, coreografia central, compasso binário e ritmo sincopado marcado pelas palmas, algum instrumento de percussão, o canto de um solista acompanhado pelas respostas dos outros participantes. Essa prática cultural no decorrer do tempo inseriu em seu contexto pessoas de várias etnias.

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

<b>04</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
<p>O batuque de Ponto Chique é composto em sua maioria pelo gênero feminino e expressa-se da seguinte forma: duas filas de mulheres, que após o toque das caixas, andam e pulam em círculo, batendo palmas e sapateando. Há dois homens que tocam os tambores e iniciam as canções onde as mulheres da roda dão continuidade. Depois fazem o gesto da umbigada com os homens que entram na roda.</p>	
	<b>Indumentária</b>
<p>As mulheres usam saia longa estampada com flores pretas e blusa estampada de flores azuis. Os homens que tocam as caixas usam camisas azul-marinho, já os que participam da roda não utilizam nenhuma indumentária específica. Quem quiser entrar na roda não precisa de roupa característica.</p>	
	<b>Instrumentos</b>
<p>Duas Caixas de couro artesanal e duas baquetas para cada uma.</p>	

<b>05</b>	<b>FORMAS DE TRANSMISSÃO</b>
	<b>Origem do Saber</b>
<p>A origem é africana e com o tempo a expressão difundiu-se por todo o Brasil. O batuque de Ponto Chique tem suas origens através da família dos Calixto que vivem na cidade, descendente de negros que viviam em uma comunidade quilombola.</p>	
	<b>Transmissão</b>
<p>O aprendizado da música e da dança é feito através da convivência cotidiana dos membros. Há interesse das pessoas mais velhas, as avós, repassarem as informações, as letras das cantigas, as coreografias e os passos da dança para os mais jovens (crianças e adolescentes) que demonstrarem interesse; isto acontece de forma regular dentro das festividades.</p>	
	<b>Forma de Continuidade</b>
<p>Pela presença de crianças, jovens e adultos percebe-se que a Dança do Batuque manterá-se por muitas gerações. A apresentação do Batuque de Ponto Chique é também conhecida na região por ser alegre e divertida. Quem quiser pular e dançar, pode entrar na roda, ao som e a cadência das caixas. Sempre os netos e netas enquanto crianças acompanham as avós durante a a cerimônia, confirmando a continuidade da cultura. Aprende-se com o olhar, depois com as brincadeiras da dança coletiva. As crianças também brincam umas com as outras.</p>	
	<b>Transformações</b>
<p>As transformações acontecem no que se refere aos instrumentos que acompanham o grupo. As pesquisas realizadas têm confirmado que o conjunto não mantém a mesma formação. Antigamente apresentava com viola, rabeca, pandeiro e caixa. Hoje, apenas duas caixas em Ponto Chique. As letras dos cantos são diferentes nas cidades do norte de Minas.</p>	

<b>06</b>	<b>ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
	<b>Bem Cultural</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Categoria</b>	<b>Subcategoria</b>	<b>COD./IPAC</b>
	Caixa de Couro	Instrumento Musical	Instrumento de Percussão	-	-
	Cantos	Atividade Musical	Canto	-	-
	Danças	Atividade Ritual	Dança	-	-
	Vestuário	Bem Móvel	Indumentária	-	-

<b>07</b>	<b>MODELO DE ORGANIZAÇÃO</b>					
<b>TIPO</b>	Comitê	Instituição	Irmandades/ Confrarias	Associação	Outros	X

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMAS DE EXPRESSÕES
Denominação	Dança do batuque	
Descrição	Duas filas de mulheres que após o toque das caixas, andam e pulam em círculo, batendo palmas e sapateando. Depois fazem o gesto da umbigada com os homens que entram na roda.	
	Organizadores e Financiadores	
Tipo	Não se aplica	
Organizadores	A própria comunidade e o CRAS.	
Financiadores	Não se explica	

08	COMENTÁRIOS
	<b>Identities criadas em torno da atividade</b>
	Identidade – Grupo da Melhor Idade. Grupo do Batuque (sentem-se importantes depois que foram à Brasília dançar para Lula no Palácio).
	<b>Comentários dos entrevistados</b>
	<p>A gente tem aqui em Ponto Chique a Dança do batuque. O grupo do batuque. Sempre tem festa, tem folia. E após a folia o grupo de batuque dança. Sempre após a folia. Quando tem levantamento de mastro, após o padre chama o grupo para dançar o batuque. É só chamar que nós vamos participar. Inclusive, eles fazem até uma arte-dança e terapia à noite. Depois do curso eles começam. Inclusive o pessoal já foi até ao Rio de Janeiro apresentar. Todos os eventos que tem aqui, em escola, sempre chamam o grupo de batuque para estar apresentando. Tem um líder, uma pessoa. Geralmente eles falam com a gente. Porque o pessoal da terceira idade que a gente acompanha aqui, que tem filho, neto aqui que a gente atende no programa do CRAS, geralmente qualquer evento que tem eles comunicam com a gente, aí a gente entra em contato com as pessoas. Inclusive, tem até uns três ou quatro membros desse grupo de batuque que estão fazendo o curso de manicure, outros fazem o de bijuterias e à tarde, parte deles estão fazendo a arte-dança. O batuque já fez uma apresentação para o presidente Lula. Já foi à Brasília. E tem uma pessoa, que seja uma referência nesse batuque. Seu Maluque. E ele fica aqui na cidade, aqui pertinho. Tem ele e tem a dona que mora em frente a casa de Seu Valu, aquela Dona Té que puxa a perna um pouquinho que tá na capoterapia. Inclusive, é igual eu falei com ela. Geralmente, todos os eventos que tem, que vai usar esse grupo do batuque, geralmente eles comunicam a gente pelo CRAS, aí a gente prepara eles, conversa com eles, vê alguma roupa, alguma coisa, corre atrás de tudo pra o que eles precisarem. Na verdade vocês estão com mais contato com o pessoal na melhor idade, e a gente busca isso, sabe? É normalmente é quem guarda as tradições, o pessoal mais idoso. Então nós temos aqui o grupo do batuque, artesanato, assim, mais tradicional.</p> <p style="text-align: right;">Cássia Fabíola Neri Rocha - agente do CRAS</p>
	<b>Comentários do elaborador</b>
	<p>A dança está presente em todas as solenidades da existência humana: a guerra e a paz, a sexualidade, a fertilidade, a procriação, os casamentos e funerais, a sementeira e a colheita, de maneira ritualista. Isso fez com que o indivíduo se firmasse como membro de sua comunidade. Em Ponto Chique, a história do batuque é interessante não só aos curiosos que procuram saber mais sobre a manifestação, mas também aos estudiosos de artes, história, letras, sociologia e turismo. O batuque de Ponto Chique é uma manifestação da cultura popular ligada às dimensões locais que experimentou outros espaços como a apresentação para o Presidente Lula, em Brasília, conforme entrevista. Percebe-se em Ponto Chique que a dança do batuque se insere em um contexto onde a interação entre pessoas e como elas adquirem conhecimentos umas com as</p>



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

outras, dançando e cantando determinam o fortalecimento de vínculos coletivos. O processo de transmissão desses valores confere o caráter mutável e dinâmico da cultura, alterando o modo de vida das pessoas na comunidade. O batuque de Ponto Chique tornou-se uma das referências culturais de maior relevância do município.

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

Há grande possibilidade de continuação do batuque, pois a comunidade valoriza a cultura local prestigiando as apresentações do grupo; interagindo nas apresentações que ocorrem após as festividades “sagradas”. A dança surge como a forma “profana” de comemorar com alegria, pulos e risos. Muitas crianças e jovens assistem a exibição. Nessa tradição tudo é passado de avó para mãe, para filhos e netos. O grupo tem grande visibilidade no município e possui uma integração com toda a comunidade ponto chiquense.

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

<b>Instalações</b>	O grupo junta-se para reuniões no salão do CRAS.
<b>Instrumentos</b>	Precisam adquirir instrumentos (violão, viola, bandeiro, tambor, caixa, chocalho).
<b>Matéria-Prima</b>	A matéria-prima para a feitura artesanal das caixas é o couro de cabra e madeira.
<b>Pessoal</b>	Há 15 pessoas que participam do grupo, mas podem aumentar, basta convidar e treinar.
<b>Formação</b>	Não se aplica.
<b>Atividade Macro</b>	Não se aplica.
<b>Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger</b>	Registro audiovisual do batuque.

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

Para que a prática da dança do batuque perdure em Ponto Chique, é necessário que os governos do estado e do município promovam cursos de capacitação da cultura popular local e regional juntamente com associações, escolas, departamento de cultura. Estimulem a implantação de projetos culturais imateriais, para que fortaleça a obtenção de banco de dados cultural do município, cidade e região. Incentivar e promover festivais de danças tradicionais, dando ênfase às manifestações norte-mineiras, que continuam as margens do Velho Chico como identidade.

<b>10</b>	<b>ENTREVISTADOS</b>
-----------	----------------------

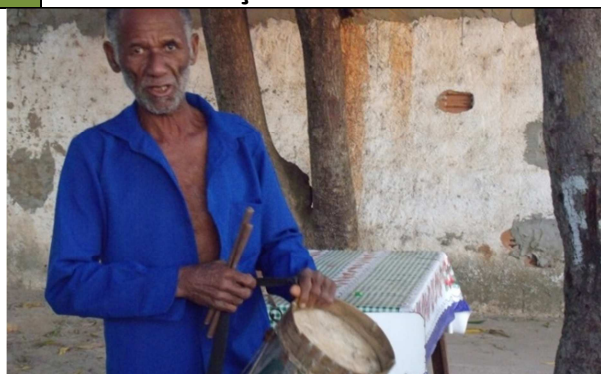
01	Nome	Paulo Adelmo Gonçalves Nobre	Tipo	Secretário Prefeitura
	Nascimento	Ponto Chique	Sexo	M
			Idade	50
			Registro Sonoro Visual	X
	Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)			
	Contato	(38) 9915-3900		

02	Nome	Cássia Fabíola Neri Rocha	Tipo	Agente do CRAS
	Nascimento	N.A	Sexo	F
			Idade	35
			Registro Sonoro Visual	X
	Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)			
	Contato	N.A		

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**FORMAS DE EXPRESSÕES**

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**



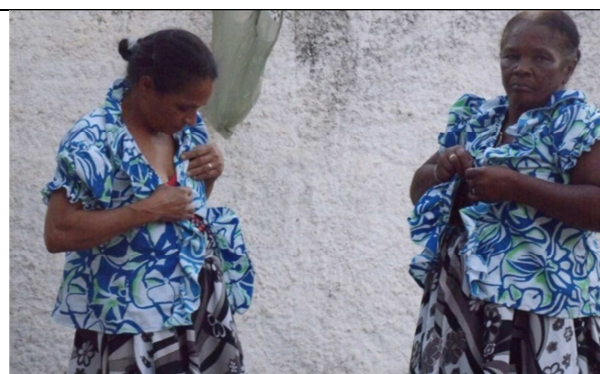
**Figura 2:** Bataqueiro.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA,- 2013.



**Figura 3:** Participantes do batuque.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA,- 2013.



**Figura 4:** Movimentos do batuque.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA,- 2013.



**Figura 5:** vestimenta típica  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA,- 2013.



**Figura 6:** Festa do batuque.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA,- 2013.



**Figura 7:** Roda de batuque.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA,- 2013.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias

- Figura 1: IPAC\_5345\_PChique\_Batuq\_Nuhicre\_Iepha (21)
- Figura 2: IPAC\_5345\_PChique\_Batuq\_Nuhicre\_Iepha (24)
- Figura 3: IPAC\_5345\_PChique\_Batuq\_Nuhicre\_Iepha (58)
- Figura 4: IPAC\_5345\_PChique\_Batuq\_Nuhicre\_Iepha (25)

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMAS DE EXPRESSÕES
	Figura 5: IPAC_5345_PChique_Batuq_Nuhicre_Iepha (33) Figura 6: IPAC_5345_PChique_Batuq_Nuhicre_Iepha (9) Figura 7: IPAC_5345_PChique_Batuq_Nuhicre_Iepha (23)	
Vídeos	IPAC_5345_PChique_Batuq_Nuhicre_Iepha (4) IPAC_5345_PChique_Batuq_Nuhicre_Iepha (5)	
Áudio	IPAC_PChique_MCulturais_PNobre_Nuhicre_Iepha	

12	REFERÊNCIAS
	ANDRADE, Mário. <i>Danças Dramáticas Brasileiras</i> . São Paulo: Martins, 1962.
	ANJOS, Maria Alves dos. <i>Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte</i> . [28 de julho, 2011]. 10 min. Chapada do Norte: Processo de Registro da Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte – IEPHA/MG. Entrevista concedida a Ailton Batista da Silva, Luís Gustavo Molinari Mundim. DVD 01 Disponível Arquivo Gerência de Patrimônio Imaterial do IEPHA.
	CASCUDO, Luis da Camara. <i>Dicionário do Folclore Brasileiro</i> . Rio: INL, 1979.
	UNICAMP. <i>Danças Folclóricas Brasileiras</i> . <a href="http://migre.me/qxJcK">http://migre.me/qxJcK</a> . Acesso em: 30 de junho 2015
	FOSCARINI, A. G. <i>As manifestações culturais populares como atrativos turísticos: estudo de caso do Batuque em Lapinha da Serra-MG</i> . Belo Horizonte: UFMG, 2009. (Monografia).
	FOUCAULT, Michel. <i>História da Sexualidade. A vontade de saber</i> . Vol.1. Trad. Maria Thereza da Costa Albuquerque e J.A. Guilhon Albuquerque, 13ª edição. Rio de Janeiro: Graal, 1988.
	NOBRE, Paulo Adelmo Gonçalves. Batuque [31/07/2012]. Ponto Chique. <i>Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco</i> . Entrevista concedida à Simone Narciso Lessa. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA
	ROCHA, Cássia Fabíola Neri. Batuque. [31/07/2012]. Ponto Chique. <i>Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco</i> . Entrevista concedida à Simone Narciso Lessa. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA.
	SPIX, J.B. & MARTIUS, C.F.P. <i>Viagem pelo Brasil 1817-1820</i> . Vol. 1. Trad. Lucia F. Lahmeyer. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1981.
	PINTO, Hudson Carvalho. Produção Artesanal de Rapadura. 31jul12. Ponto Chique. <i>Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco</i> . Entrevista concedida à Simone Narciso Lessa. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

13	FICHA TÉCNICA	
Fotos	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Caio Hudson Rabelo Alves. Denílson Meireles Barbosa	2012
Vídeos	Jorge Luiz Teixeira Ribas	2012
Áudio	Simone Narciso Lessa, Jorge Luiz Teixeira Ribas	2012
Transcrição	Elis Medrado Viana, Jorge Luiz Teixeira Ribas	2012
Levantamento	Simone Narciso Lessa, Denílson Meireles Barbosa, Maria Generosa Ferreira Souto	2012
Elaboração	Maria Generosa Ferreira Souto	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Patrícia Lopes da Silva, Paulo Ricardo Silva Rodrigues, Breno Trindade	2013 2014 02/ 2015 09/09/2015
<b>Observações</b>		

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



# Pintópolis

## PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS

## SABERES E OFÍCIOS

## 01 IDENTIFICAÇÃO

Denominação	MODO DE FAZER BISCOITO PETA				IPAC/MG	5346		
Município/s	Pintópolis	Distrito	Sede					
Endereço								
GPS	23k	Long. UTM	484389.00 m E	Lat. UTM	8224818.00 m S	Urbano	X	Rural



**Figura 1:** Massa de biscoito de Peta.

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

<b>Categoria</b>						
Âmbito/Tema	Alimentação/cozinha		Datas			
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Biscoito de Peta				X	
Outras denominações	Peta, petinha		Nível de integração			
		Comunidade	x	Oficial		Intercomunitária
<b>Descrição da Periodicidade</b>						
O biscoito peta é comumente feito pelas famílias de Pintópolis durante todo ano. É uma iguaria muito apreciada na região, especialmente nos períodos de festa.						
<b>02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE</b>						
A cidade de Pintópolis está localizada no Vale do Médio São Francisco na macrorregião do Norte de Minas. Sua formação histórica está associada ao surgimento do município de Urucua, que por sua vez se						

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

desdobrou do município de São Francisco. A região onde Pintópolis se situa, começou a ser desbravada por volta do ano de 1553 pela Bandeira Espinoza. Contudo, foi apenas durante o período do ouro que surgiu a necessidade de povoar o território.

Segundo Brasileiro Braz (1977), em seu livro “São Francisco nos Caminhos da História”, a origem do povoamento da atual Pintópolis possui ligações com as primeiras expedições que penetraram na região norte-mineira em busca de riquezas minerais, a partir de 1702, data em que se estabeleceu o bandeirante paulista, Domingos do Prado de Oliveira, fundador do povoamento de São Francisco. Em fevereiro de 1891, por meio do Decreto nº 398 foi criado oficialmente o município de Urucuaia, desmembrado de São Francisco. Posteriormente, em 21 de dezembro de 1995, Pintópolis, que até então pertencia a Urucuaia, foi elevada à categoria de município, emancipando por meio da Lei estadual nº 12030.

Segundo a história oral local, Germano Pinto, fazendeiro de São Francisco foi o fundador e um dos primeiros moradores de Pintópolis, quando, ainda em março de 1953, visitou a região e decidiu se fixar no local. Uma das primeiras providências foi construir uma fazenda em torno da qual surgiu o povoado denominado Currutela ou Riacho. Senhor Germano foi quem tomou a iniciativa para a construção da igreja do município doando uma considerável porção de terra, que foi construída em homenagem a “Nossa Senhora da Abadia”, eleita por ele padroeira da região e cujos festejos continuam até os dias atuais. Figura de grande representatividade, Germano Pinto nunca foi prefeito da cidade, porém, sempre esteve envolvido nas questões políticas que se referiam ao município. O povoado foi batizado com o nome de Pintópolis em sua homenagem em 15 de agosto de 1965, por ocasião da inauguração da igreja, emancipando-se em 1995.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

A culinária brasileira tem, entre sua diversa influência, fortes bases nas contribuições das culturas portuguesa, indígena e africana. A influência indígena pode ser percebida a partir do interesse pelos alimentos “da terra”, plantado ou caçado no próprio território, nos quais se destacam peixes, legumes, verduras, ervas, grãos, e certos tubérculos como a mandioca. Os africanos por sua vez, submetidos a migração forçada, adaptaram seus hábitos alimentares de acordo com as possibilidades da colônia, incorporando a sua alimentação iguarias da culinária indígena e influenciando diretamente as cozinhas brasileiras. Diversos elementos da cozinha portuguesa também passaram a integrar sistema culinário brasileiro, tais como o sal, açúcar, frutos do mar e hortaliças.

Entre os alimentos cultivados pelos índios, o que mais despertou interesse dos portugueses e africanos foi a mandioca. Em seus estudos sobre a alimentação brasileira, Câmara Cascudo (1983) salienta a importância da mandioca tanto para os nativos quanto para os europeus e africanos. Câmara Cascudo considerava a mandioca como “‘pão da terra’ em sua legitimidade funcional: saboroso, fácil digestão, substancial” (CASCUDO, 1983, p. 103). A mandioca talvez deva ser considerada um ícone que perpassa quase toda a cultura praticada no Brasil. Tornando-se imprescindível na cozinha brasileira e matéria-prima para diversas receitas, da mandioca se preparava a farinha, polvilho, mingaus, beijus, caldos, bolos (CASCUDO, 1983).

No período mineratório, devido a grande parcela da população brasileira que se deslocou para Minas Gerais, houve escassez de alimentos. No entanto, durante o século XIX, com a ruralização do estado, houve um aumento das atividades agrícolas e pecuárias, gerando grandes excedentes de produtos como ovos, açúcar, manteiga que acabavam sendo aproveitados no preparo de quitandas. A farinha de trigo utilizada, até o momento, era importada, mas como o transporte era feito através de navios, além de implicar alto custo, não chegava a boas condições de uso. Com isso, as mucamas que ajudavam nos serviços caseiros, passaram a utilizar a goma de mandioca (polvilho) nas receitas (GONÇALVES, 2012).

Segundo Câmara Cascudo, no século XVIII, as cozinheiras das fazendas de Minas Gerais já preparavam biscoitos de polvilho para servir aos senhores (CASCUDO, 2008). Tradicional no centro-oeste e norte de Minas, o biscoito Peta é uma variação do biscoito de polvilho. Em Pintópolis, a produção e apreciação da Peta

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

é um hábito cotidiano, está presente no café da manhã e no lanche das famílias locais, sendo amplamente consumido nas celebrações da comunidade, principalmente nas Festas Juninas e Festas de Nossa Senhora da Abadia.

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

A produção do biscoito Peta acontece em todo município de Pintópolis, sendo uma prática comum entre as famílias.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

Para se fazer o biscoito Peta os procedimentos básicos são a mistura de um quilo de polvilho, dois copos americanos de óleo, dois copos de água e uma dúzia e meia de ovos. Primeiramente ferve-se o óleo e a água juntos para esquentar o polvilho. Deixa esfriar, acrescentam-se os ovos, o sal a gosto e mistura-se bem. Posteriormente coloca-se a massa em um saco plástico com a ponta cortada, e “risca-se” o biscoito no tacho. O procedimento de “riscar” é distribuir a massa sobre o tabuleiro já no formato do biscoito. Não é preciso untar as fôrmas. Após “riscar” a massa, leva-se o tabuleiro ao forno com uma temperatura de aproximadamente 200 °C, até que o biscoito cresça.

**Transformações e Permanências**

Embora seja uma receita tradicional, houve algumas transformações ao longo do tempo. O material do forno que antes era de barro atualmente é de tambor. Antigamente utilizava-se gordura de porco (banha), hoje a maioria de quem produz utiliza óleo de soja industrializado.

**Espaços/ Ateliê****Descrição**

O biscoito peta é preparado na cozinha das casas, podendo ser feito por apenas uma pessoa. Dependendo da quantidade desejada, mais pessoas podem contribuir no processo.

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana	-	-	Preparação da massa.	Sem referência.
Lenha	-	-	Assar o biscoito.	Sem referência.

**Matérias Primas****Fécula da mandioca (Polvilho)**

Descrição	Da mandioca se extrai a fécula que passa por um processo de fermentação e se transforma em polvilho. A variação da acidez do polvilho o classifica como doce ou azedo.
Procedência	A mandioca é cultivada nas terras (zona rural) do próprio município.
Forma de Aquisição	O polvilho pode ser produzido artesanalmente em casa ou pode ser comprado em supermercados.
Uso	O polvilho é a base da massa do biscoito.
Custo	Variável.
Período de Obtenção	Periodicamente.

**Instrumentos/ Ferramentas**

Tacho ( fôrma onde se risca o biscoito para ser assado), forno à lenha, saco plástico, bacia, colher.

**05** **ELEMENTOS RELACIONADOS**



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

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Feira	Patrimônio imaterial	Lugar	Lugar Simbólico	-
Forno a lenha	Patrimônio material	Artefato	Equipamento	-
Derivados da Mandioca	Patrimônio imaterial	Modos de fazer	Culinária	-

<b>06</b>	<b>FORMAS DE TRANSMISSÃO</b>									
	<b>Procedência do Saber</b>									
	Por ser uma prática comum no ambiente familiar, a receita tradicional é de conhecimento comum entre os moradores de Pintópolis.									
	<b>Transmissão</b>									
	Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	x	Escolas		Grupos	X	Outros	
	<b>Modo de Transmissão</b>									
	A transmissão dos saberes associados ao Modo de Fazer Biscoito Peta é transmitida cotidianamente por meio da oralidade e imitação.									
	<b>Forma de Continuidade</b>									
	Por ser um elemento tradicional da cozinha de Pintópolis e de ser muito apreciado pelos seus moradores, especialmente nos períodos festivos, as(os) detentoras(es) do saber sempre ensinam seus filhos e filhas o modo de preparar o biscoito, garantindo assim sua continuidade.									
	<b>Transformações</b>									
	Não há transformações no que se refere ao repasse dos saberes, que continua sendo transmitido por meio da oralidade.									

<b>07</b>	<b>ÁREA DE ABRANGÊNCIA</b>									
	Comunidade	X	Município	X	Região	X	Estado		Nacional	
	Observação									
	<b>Participação turística</b>									
	O biscoito é bastante apreciado tanto pelos moradores quanto pelas pessoas que visitam a cidade. No período de festa a procura aumenta consideravelmente. Contudo, não há ligação direta entre participação turística e o modo de fazer biscoitos Peta.									

<b>08</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>									
	<b>Identidade construída em torno da atividade</b>									
	O biscoito peta constitui uma identidade culinária dentro da cidade de Pintópolis. É perceptível o prazer que as biscoiteiras têm em fazer o biscoito peta e em passar a receita para os filhos e netos, bem como a apreciação por parte da população, que consome o alimento com uma periodicidade contínua. Durante a pesquisa, percebeu-se que as biscoiteiras tem prazer ao fazer o biscoito de peta por ser um alimento que a elas tem contato desde a infância.									
	<b>Possibilidade de continuidade</b>									
	O biscoito peta é um alimento tradicional, sendo amplamente encontrado nas residências, mercados, feiras e padarias, principalmente, na época de festas juninas quando são servidos nas mesas ao redor das fogueiras. O fato do alimento ser consumido nos cafés da manhã e nos lanches da tarde e nos momentos festivos da comunidade confere ao saber uma ampla possibilidade de continuidade.									
	<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	Não se aplica.							
		Instrumentos	Não se aplica.							
		Matéria-Prima	Não se aplica.							
		Pessoal	Não se aplica.							

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

Formação Não se aplica.

Comercialização Não se aplica.

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

Como evidenciado, a produção do biscoito Peta não se encontra sob qualquer tipo de ameaça. No entanto, nota-se determinadas mudanças inerentes às transformações da própria Pintópolis. Os fornos que antes eram de barro e a lenha, agora são substituídos por fornos a gás; se antes se utilizava gordura de porco (banha), agora as biscoiteiras utilizam óleo de soja. Mas isso não inviabiliza a continuidade da produção de biscoitos. Talvez, documentar as variadas formas de se fazer o biscoito Peta contribuiria para a ampliação do conhecimento da própria comunidade.

**Comentários do elaborador**

Durante a pesquisa pode-se perceber que as biscoiteiras têm prazer em fazer o biscoito de peta e em repassar a receita, oferecer para os visitantes, acompanhado de um café que também tem uma receita especial. Durante a pesquisa, percebemos que a procura pelo biscoito é muito grande por parte da população local. O biscoito é um alimento do dia a dia dos cidadãos de Pintópolis, sendo preparado para consumo próprio e também para ser vendido no seu comércio local. O biscoito peta é oferecido como alimento principal nas celebrações tradicionais como a Festa de Nossa Senhora da Abadia e as Festas Juninas. Soraia Cristina, uma das biscoiteiras entrevistadas disse que todos os dias prepara o biscoito para ser consumido junto com a família e também para ser vendido. De acordo com Soraia, nos finais de semana e no período das festas, a produção do biscoito é maior, por ser o carro chefe da culinária tradicional da cidade de Pintópolis.

**Comentários dos Entrevistados**

Ele é um quilo de fécula, e dois copo americano de óleo, e dois de água, e uma dúzia e cinco, uma dúzia e meia de ovos. E o modo de fazer, esquenta primeiro a gordura, né? E a hora que tá bem quente, põe na fécula, e depois a água, a água separada do óleo, e só, quando esfriar, quebra os ovos e bate.

“[...] Passa de geração. O biscoito que mais vende na padaria é esse.”

Soraia Cristina Barbosa

**Significados socioeconômicos**

Todas as pessoas que visitam a cidade fazem questão de experimentar o biscoito peta. O biscoito é vendido nas padarias e nas festas da cidade.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

A continuidade do preparo e venda do biscoito peta não oferece nenhum risco, uma vez que são produzidos com bastante regularidade até os dias de hoje. Contudo seria interessante documentar os diferentes modos de preparo do biscoito peta, pois alguns desses podem desaparecer devido à intensa transformação.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Soraia Cristina Barbosa			Tipo	Cozinheira		
	Nascimento	Pintópolis	Sexo	M	Idade	65	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Contato		Secretaria de Cultura						

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS****11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**

**Figura 2:** Ingredientes para o preparo do Biscoito.  
**Fonte:** Acervo NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 3:** Preparo da massa.  
**Fonte:** Acervo NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 4:** Verificação da consistência.  
**Fonte:** Acervo NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 5:** Massa de Biscoito de Peta.  
**Fonte:** Acervo NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 6:** Processo de distribuição na forma.  
**Fonte:** Acervo NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 7:** Biscoito de Peta na forma para ser assado.  
**Fonte:** Acervo NUHICRE/IEPHA-2013.



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


**Figura 8:** Acervo Biscoito de sendo colocado no forno.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 9:** Acervo Biscoito de Peta no forno.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 10:** Biscoito de Peta assado saindo do forno.  
**Fonte:** Acervo NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 11:** Biscoito de Peta pronto para ser degustado.  
**Fonte:** Acervo NUHICRE/IEPHA-2013.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5346_Pintopolis_BPeta_Nuhicre_lepha (4) Figura 2: IPAC_5346_Pintopolis_BPeta_Nuhicre_lepha (5) Figura 3: IPAC_5346_Pintopolis_BPeta_Nuhicre_lepha (11) Figura 4: IPAC_5346_Pintopolis_BPeta_Nuhicre_lepha (9) Figura 5: IPAC_5346_Pintopolis_BPeta_Nuhicre_lepha (10) Figura 6: IPAC_5346_Pintopolis_BPeta_Nuhicre_lepha (13) Figura 7: IPAC_5346_Pintopolis_BPeta_Nuhicre_lepha (14) Figura 8: IPAC_5346_Pintopolis_BPeta_Nuhicre_lepha (7) Figura 9: IPAC_5346_Pintopolis_BPeta_Nuhicre_lepha (8) Figura 10: IPAC_5346_Pintopolis_BPeta_Nuhicre_lepha (6) Figura 11: IPAC_5346_Pintopolis_BPeta_Nuhicre_lepha (12)
Vídeos	Não se aplica.
Áudio	Entre_IPAC_5346_Pintopolis_BPeta_SBarbosa_15ago2012_Nuhicre_lepha

**13 REFERÊNCIAS**



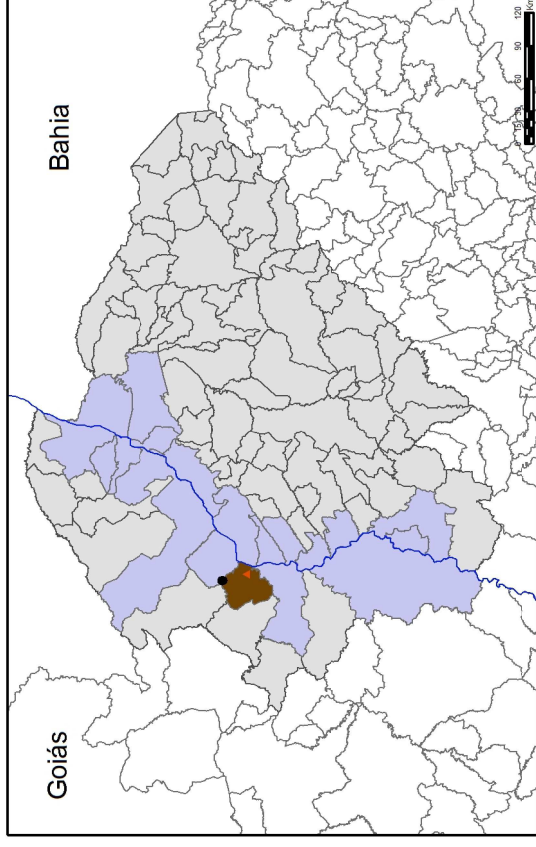
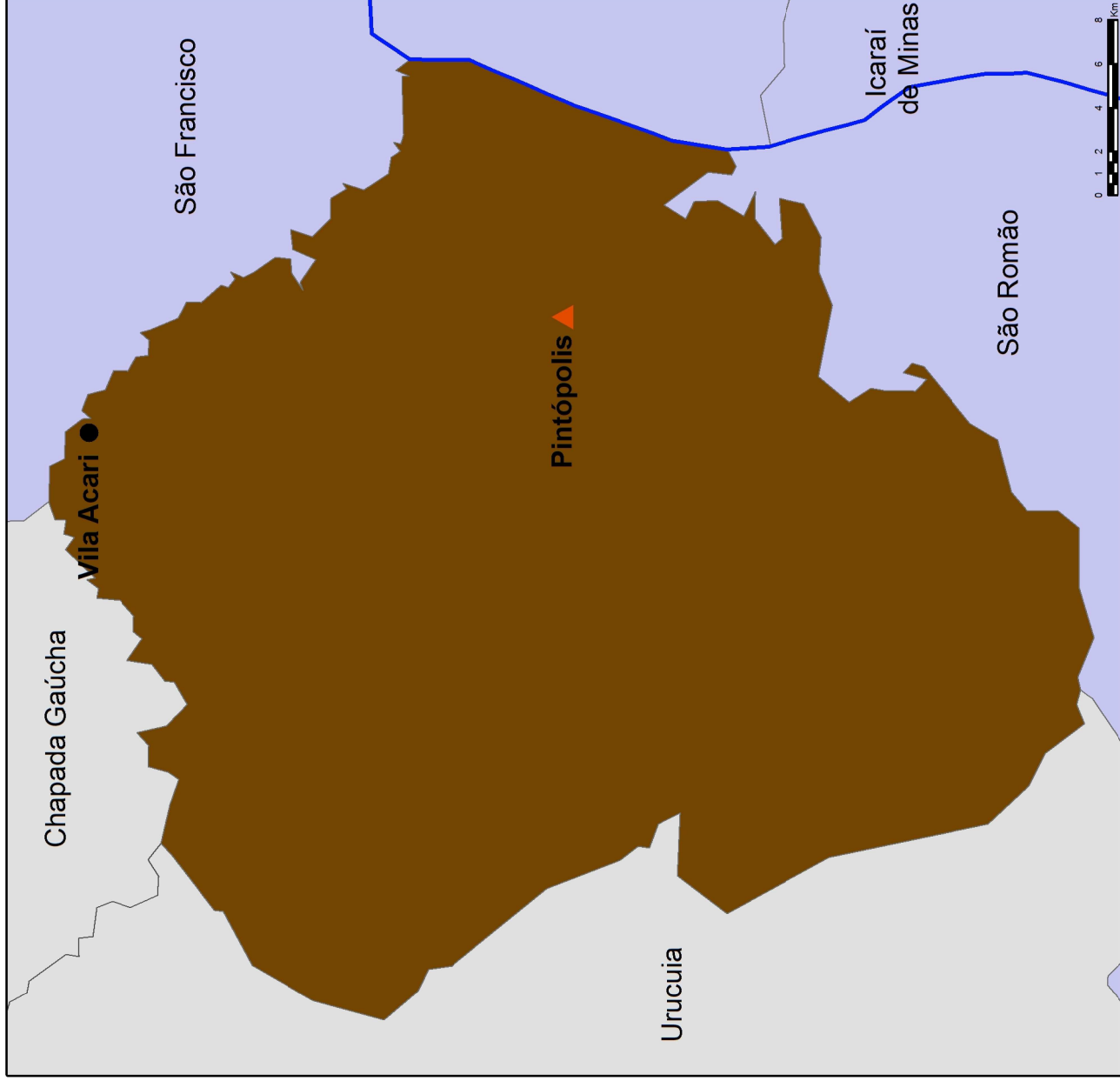
**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS**

ABDALA, Mônica Chaves. <i>Receita de Mineiridade: A cozinha e a construção da imagem do mineiro</i> . Uberlândia: EDUFO, 2007.
ABRIL. <i>Cozinha Regional Brasileira Minas Gerais</i> . São Paulo: Abril, 2009.
BARBOSA, Soraia Cristina. <i>Modo de fazer Biscoito de Peta</i> [05 de Agosto de 2012]. Pintópolis. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Lenize Silva Vilas Boas e Ariely Antunes. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.
BRAZ, Brasileiro. <i>São Francisco nos caminhos da história</i> . Belo Horizonte: LEMI, 1977.
CAMARGO, Maria Thereza Lemos de Arruda. <i>O Milho e a Mandioca nas cozinhas brasileiras, segundo contam suas histórias</i> . São Paulo: Fundação Cultural Cassiano Ricardo, 2008.
CASCUDO, Luís da Câmara. <i>Antologia da Alimentação no Brasil</i> . São Paulo: Global, 2008.
CASCUDO, Luís da Câmara. <i>História da Alimentação no Brasil</i> . Belo Horizonte: Editora Itatiaia LTDA, 1983.
GONÇALVES, Antônio Augusto Oliveira. <i>Do regional ao nacional: a cozinha e a identidade do mineiro</i> . Uberlândia: UFU, 2012. Disponível em < <a href="http://www.sociais.ufu.br/recs/edicoes/v2n2/9.pdf">www.sociais.ufu.br/recs/edicoes/v2n2/9.pdf</a> >. Acesso 14 jan.2015
PORTAL SÃO FRANCISCO. <i>Bahia</i> . Disponível em: < <a href="http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/bahia/bahia-29.php">http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/bahia/bahia-29.php</a> >. Acesso em 31 out. 2013.
SUPER ABRIL. <i>Alimentação Biscoito de Polvilho</i> . Disponível em: < <a href="http://super.abril.com.br/alimentacao/biscoito-polvilho-677763.shtml">http://super.abril.com.br/alimentacao/biscoito-polvilho-677763.shtml</a> >. Acesso em 31 out. 2013.

**14 FICHA TÉCNICA**

Fotografia	Ariely Antunes, Cesar Henrique Porto, Lenize Silva Vilas Boas.	2012
Vídeos	Ariely Antunes, Cesar Henrique Porto, Lenize Silva Vilas Boas.	2012
Áudio	Ariely Antunes, Cesar Henrique Porto, Lenize Silva Vilas Boas.	2012
Transcrição	Ariely Antunes.	2012
Levantamento	Ariely Antunes, Lenize Silva Vilas Boas.	2013
Elaboração	Ariely Antunes, Lenize Silva Vilas Boas.	2013
Revisão	Andrezza Alves Velloso, Breno Trindade, Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Flávia Alves Figueirêdo Souza, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias.	2013 01/ 2015 12/2015
<b>Observações</b>		

# PINTÓPOLIS



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

### Legenda

- Localidade
- ▲ Localidade Inventariada
- ~ Rio São Francisco
- Municípios Inventariados
- Município de Pintópolis
- Macrorregião do Norte de Minas Gerais
- 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. 2013.



## Bens Culturais e Contatos – Pintópolis

-  Acari
-  Alegre
-  Alvoradas
-  Alvoradas
-  Arroz com Pequi
-  Benzedeiros
-  Buritis (Alvorada)
-  Cachoeira
-  Capela Nossa Senhora d'Abadia
-  Capim Pubo
-  Causos
-  Cipó
-  Corujinhas
-  Cosme e Damião
-  Derivados da Cana – Modo de Fazer Cachaça
-  Derivados da Cana – Modo de Fazer Rapadura
-  Derivados do Leite – Modo de Fazer Requeijão
-  Derivados da Mandioca – Modo de Fazer Farinha de Mandioca
-  Doces Caseiros
-  Fazenda Alvorada
-  Fazenda Buriti
-  Fazenda Capim Pubo
-  Festa de Bom Jesus
-  Festa de Nossa Senhora d'Abadia
-  Festa de Santa Luzia
-  Festa de Santo Antônio
-  Festa de São Geraldo
-  Festa de São João
-  Festa de São José
-  Festa de São Sebastião
-  Festa do Sagrado Coração
-  Folias de Reis
-  Gangorra
-  Grícia Maria de Jesus. Secretaria Municipal de Educação - Setor de Cultura. Rua São José, 255. Centro. Pintópolis/MG. (035) 3261-8283.
-  Jatobá
-  Mimoso
-  Modo de Fazer Tratamento com Florais

-  Parteiras
-  Pesca
-  Pintópolis
-  Porteiras
-  Povoado de Curreta ou Riacho Fundo
-  Prefeitura Municipal de Pintópolis. Rua Juscelino Kubistchek, 925. Pintópolis/MG. (38) 3631-8274
-  Raizeiros
-  Reza em Devoção a Nossa Senhora d'Abadia
-  Riacho Vermelho
-  São João
-  São João Batista
-  Tapera
-  Tratamento com Florais



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

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>										
Denominação	FESTA DE NOSSA SENHORA DA ABADIA						IPAC/MG	5347		
Município(s)	Pintópolis			Distrito	Sede					
Endereço	Praça Santa Rita de Cássia, Número 56.									
GPS	23k	Long. UTM	484389.00 m E	Lat. UTM	8224818.00 m S	Urbano	X	Rural		



**Figura 1:** Igreja Nossa Senhora da Abadia.

**Fonte:** Acervo NUHICRE / IEPHA – 2013.

Categoria	Ritos				
Tipologia da Atividade	Atividade Ritual				
Denominação	Festa de Nossa Senhora da Abadia				
Outras denominações	Não se aplica.		Nível de integração		
	Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária

<b>PERIODICIDADE</b>	
Início	05 de agosto.
Fim	15 de agosto.
Calendário Litúrgico	Não se aplica.
Invocação	Nossa Senhora da Abadia
Observação das Datas	

<b>DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE</b>
A Festa de Nossa Senhora da Abadia realiza-se no período de 05 a 15 de agosto. São dias reservados para a devoção à Santa e cumprimento de promessas devido as graças recebidas ou almeçadas pelos fiéis.

<b>02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE</b>
A cidade de Pintópolis está localizada no Vale do Médio São Francisco na macrorregião do Norte de

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

Minas. Sua formação histórica está associada ao surgimento do município de Urucuia, que por sua vez se desdobrou do município de São Francisco. A região onde Pintópolis se situa, começou a ser desbravada por volta do ano de 1553 pela Bandeira Espinoza. Contudo, foi apenas durante o período do ouro que surgiu a necessidade de povoar o território.

Segundo Brasileiro Braz (1977), em seu livro “São Francisco nos Caminhos da História”, a origem do povoamento da atual Pintópolis possui ligações com as primeiras expedições que penetraram na região norte-mineira em busca de riquezas minerais, a partir de 1702, data em que se estabeleceu o bandeirante paulista, Domingos do Prado de Oliveira, fundador do povoamento de São Francisco. Em fevereiro de 1891, por meio do Decreto nº 398 foi criado oficialmente o município de Urucuia, desmembrado de São Francisco. Posteriormente, em 21 de dezembro de 1995, Pintópolis, que até então pertencia a Urucuia, foi elevada à categoria de município, emancipando por meio da Lei estadual nº 12030.

Segundo a história oral local, Germano Pinto, fazendeiro de São Francisco foi o fundador e um dos primeiros moradores de Pintópolis, quando, ainda em março de 1953, visitou a região e decidiu se fixar no local. Uma das primeiras providências foi construir uma fazenda em torno da qual surgiu o povoado denominado Currutela ou Riacho. Senhor Germano foi quem tomou a iniciativa para a construção da igreja do município doando uma considerável porção de terra, que foi construída em homenagem a “Nossa Senhora da Abadia”, eleita por ele padroeira da região e cujos festejos continuam até os dias atuais. Figura de grande representatividade, Germano Pinto nunca foi prefeito da cidade, porém, sempre esteve envolvido nas questões políticas que se referiam ao município. O povoado foi batizado com o nome de Pintópolis em sua homenagem em 15 de agosto de 1965, por ocasião da inauguração da igreja, emancipando-se em 1995.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

A devoção a Nossa Senhora da Abadia surgiu em Portugal por volta do ano de 883 a partir de uma imagem que havia no Mosteiro das Montanhas, localizado nas proximidades da cidade de Braga. Antes mesmo da invasão da Península Ibérica pelos sarracenos no século VIII, viviam inúmeros religiosos e penitentes em lugares ermos. Estes atraíam pessoas piedosas dedicadas à oração, penitência e meditação. Nesses pequenos conventos ou abadias erigidas florescia a devoção a Nossa Senhora. O principal convento da região do D’ouro era o de São Miguel, no interior do qual se venerava a imagem de Nossa Senhora.

De acordo com Zanon (2006), a invasão de Portugal pelos árabes fez com que monges cenobitas antes de fugirem escondessem a imagem da Santa numa das cavernas da região para preservá-la de profanações ou possíveis danos. Essa imagem foi milagrosamente encontrada anos mais tarde por outro religioso. Segundo a lenda, um ermitão que morava próximo ao antigo mosteiro enxergou uma grande claridade vinda do local que chamou sua atenção. No dia seguinte, pela manhã, foi até o mosteiro para verificar e encontrou a imagem. No local do achado, foram edificadas uma pequena ermida e algumas celas. A notícia da descoberta da imagem se espalhou rapidamente, atraindo devotos e novos ermitãos. A devoção logo se difundiu pelo país e acompanhou os portugueses no decorrer do Império. Nasce assim a devoção a Nossa Senhora da Abadia. No Brasil a devoção a Santa começou a partir da colonização portuguesa, especialmente nos estados de Goiás e Minas Gerais. Nossa Senhora da Abadia também é conhecida como Santa Maria de Bouro, nome do antigo convento de São Miguel.

A Festa de Nossa Senhora da Abadia é uma celebração que nos reporta aos aspectos populares da religiosidade do povo sertanejo. Nessa perspectiva, o trabalho de Dourado e Borges (2012) esclarecem as questões relativas à importância da religião na construção do saber popular, como também analisa a permanência das festas religiosas enquanto maneira de celebrar as tradições, preservando a memória coletiva do processo de modernização e industrialização cultural. De acordo com Dourado e Borges “na religião e nas festas essas comunidades reafirmam e mantêm vivas as suas crenças, tradições e sua

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

identidade” (DOURADO; BORGES, 2012, p. 7) .

Sergio F. Ferretti em seu estudo sobre religião e festas populares aborda a obra de Émile Durkheim, *As Formas Elementares da Vida Religiosa*, em que Durkheim aponta a proximidade entre festa e religião. Ferretti conclui que “para Durkheim as festas criam um estado de efervescência que tem parentesco com o estado religioso. As festas e cerimônias religiosas levam a excessos e violação das regras. O sagrado e o festivo têm, portanto pontos em comum e provocam exaltação e comoção” (FERRETTI, 2001, p. 3).

As origens da festa de Nossa Senhora da Abadia em Pintópolis se encontram vinculadas à história da própria cidade e, segundo o fundador do próprio município Germano Pinto, nasceu com a edificação de uma capela em homenagem a Santa enquanto o lugar ainda era um pouco povoado. Na inauguração da igreja em 15 de agosto de 1964, o prefeito do município de São Francisco, trouxe uma imagem de Nossa Senhora da Abadia. Depois que Pintópolis se tornou um município independente de São Francisco, Nossa Senhora da Abadia se tornou padroeira da cidade. Desde então a população, de modo geral, se mobiliza entorno das festividades em devoção a Santa Padroeira.

A programação da Festa em homenagem a Nossa Senhora da Abadia é modificada conforme a troca de organizadores, chamados de “festeiros” pela comunidade, que acontece anualmente, porém sempre é reservado o momento para a Santa Missa, Reza do Terço, Levantamento de Mastro e a Novena. Cada dia a Missa é celebrada por um Padre diferente e o Bispo da paróquia de Januária comparece a festa. Todas as noites há no largo da Igreja barraquinhas e apresentações de grupos da região. A celebração da festa faz parte da identidade cultural da cidade de Pintópolis.

Segundo a devota e uma das organizadoras da Festa Dione do Nascimento, a imagem de Nossa Senhora da Abadia que hoje se encontra na Igreja foi comprada em 1997, após uma campanha promovida pela Irmã Margarida integrante da Congregação Paroquial de São Francisco, que chegou a Pintópolis em 1987, vinda de Escola São José de Nilópolis no Rio de Janeiro, berço da fundação da congregação. Anteriormente a Festa acontecia com a imagem doada pelo antigo prefeito de São Francisco.

A Festa de Nossa Senhora da Abadia é um marco comemorativo da cidade, atraindo fiéis de toda área rural bem como ex-moradores que aproveitam a ocasião para visitar os parentes e participar dos festejos.

**04 DESCRIÇÃO****Preparativos**

A organização da festa inicia-se um ano antes. O padre monta um conselho para definir o grupo de fiéis responsáveis por cada dia de festa. Os festeiros escolhidos se reúnem regularmente, preparando os detalhes da programação que contemplará o período de 05 a 15 de agosto.

**Desenvolvimento**

A Festa de Nossa Senhora da Abadia ocorre do dia 5 ao dia 15 de agosto, anualmente. No primeiro dia de festa, a programação começa às 05 horas da manhã com a Alvorada Festiva, momento em que os fiéis saem às ruas acompanhados da fanfarrinha de São Romão e queima de fogos. Às 07 horas acontece o café comunitário. Às 16 horas são retomadas as atividades e uma carreta com a imagem de Nossa Senhora da Abadia sai pelas ruas da cidade, seguida das bênçãos dos carros. Por volta das 19 horas é celebrada a Santa Missa e, logo em seguida, é realizado o Levantamento de Mastro.

A partir do dia 06 inicia-se a novena. Às 19h e 30min acontece a Santa Missa, sempre com um momento reservado para a Bênção. No último dia de festa, dia 15, ocorre a Missa Festiva às 10 horas da manhã. Após esses períodos é realizado um almoço e um leilão com a participação da comunidade. Às 18 horas há uma procissão encerrando o período de festa.

Todas as noites, após a Missa, há barraquinhas com venda de comidas típicas e apresentações musicais.



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

No início da formação de Pintópolis, a Festa de Nossa Senhora da Abadia era celebrada em uma capela, não tinham muitos devotos e não tinha grande repercussão na região. Hoje a Festa se concentra na Igreja principal da cidade e recebe pessoas de diversas regiões no período do evento. Antes, como não havia padres residentes na localidade, a festa era organizada pelos próprios fiéis e integrantes da comunidade, atualmente o padre monta um conselho deliberando a cada membro a função que irá exercer na preparação do evento. Outra mudança é que antigamente a imagem da padroeira havia sido doada pelo prefeito de São Francisco, hoje a imagem utilizada foi comprada por meio de uma campanha promovida entre os fiéis.

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

Na festa de Nossa Senhora da Abadia os fiéis se reúnem para as orações dentro da igreja onde participam do terço e da missa. Posteriormente, posicionam-se no largo da igreja, onde estão montadas as barracquinhas. As carreatas acontecem nas ruas centrais e a Missa festiva acontece do lado de fora da igreja, pois, a mesma se torna pequena para acolher o número de fiéis que comparecem à Celebração.

**Croquis**
**INVENTÁRIO DE BENS CULTURAIS DE PINTÓPOLIS**


**Figura 2:** Mapa de localização de Pintópolis e bens inventariados na localidade.

Fonte: Acervo IEPHA/MG - NUHICRE

**06 ÁREA DE ABRANGÊNCIA**

Comunidade		Município	X	Região		Estado		Nacional	
Observação									



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

A festa de Nossa Senhora da Abadia atrai em seus dias de Festas muitos de seus ex-moradores que retornam à cidade e nela desfrutam da companhia dos parentes e amigos participando como festeiros, noiteiros ou homenageados. Participar da festa lhes permite reencontrar suas tradições e delas participar, fortalecendo os vínculos de pertencimento e identidade. Também comparece a festa comunidades convidadas pelos organizadores, sejam elas da mesma região ou de outros municípios.

**07 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./ IPAC
Dança de São Gonçalo	Bem imaterial	Formas de expressão	Atividade Ritual	5340
Igreja de Nossa Senhora da Abadia	Bem material	EUA	Arquitetura Religiosa	-
Imagem de Nossa Senhora da Abadia	Bem material	Bens móveis ou integrados	Imaginária	-
Mastro	Bem material	Artefato	Insígnia	-
Levantamento do mastro	Bem imaterial	Forma de expressão	Celebrações e ritos	

**08 MODELO DE ORGANIZAÇÃO**

TIPO	Comitê	Instituição	Irmandades/ Confrarias	Associação	Outros	x
Denominação	Festa de Nossa Senhora da Abadia					
Descrição	A Festa de Nossa Senhora da Abadia é um festejo religioso que mescla aspectos sagrados e sentimentos de pertencimento local, devido ao fato de ser um evento expressivo de Pintópolis, cheio de simbolismo e elementos da tradição daquele povo.					
<b>Organizadores e Financiadores</b>						
Tipo	Comunidade.					
Organizadores	Conselho, conselheiros das pastorais, devotos.					
Financiadores	O grupo não conta com financiamento.					

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

Em entrevista, uma das moradoras mais antigas de Pintópolis, Dione Maria Vieira do Nascimento, tenta explicar o sentimento de devoção a Nossa Senhora da Abadia: “É um amor assim tão sem palavras para explicar a devoção por ela, eu tenho ela como minha mãe mesmo, protetora, tudo que eu peço eu consigo”.

**Comentários do elaborador**

A Festa de Nossa Senhora da Abadia é caracterizada pelo sentimento de fé e pertencimento. A celebração agrega a religiosidade e a devoção a Nossa Senhora da Abadia fazendo com que os participantes se envolvam, todos os anos, com os preparativos e organização do evento.

**Elementos significativos relacionados**

Além de devoção a Nossa Senhora da Abadia, existe a homenagem a São Gonçalo demonstrada através da Dança de São Gonçalo. No desenrolar da Festa também podemos destacar a Novena, o levantamento de Mastro e o momento para cumprir as promessas em virtude das graças alcançadas.

**Crenças Associadas**

Dança de São Gonçalo, novena, levantamento do mastro.

**Identidades construídas em torno da atividade**

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

A Festa de Nossa Senhora de Abadia não se restringe ao momento específico da festa ou a fé individual dos fiéis. A organização da festa movimenta toda a cidade promovendo encontros e interações entre os grupos da organização e pessoas envolvidas indiretamente. No período da festa, observa-se o fluxo daqueles que, por algum motivo, não moram mais em Pintópolis, mas aproveitam das celebrações para rever familiares e renovarem seus vínculos locais. Esse movimento viabiliza o fortalecimento das redes sociais reafirmando o pertencimento dos moradores com seus locais de pertencimento

**Significados socioeconômicos**

A Festa não tem conotação comercial, contudo todo dinheiro arrecadado nas barraquinhas com a venda de comidas típicas é utilizado para suprir os gastos com a organização da Festa e da Igreja.

**Significados Simbólicos**

A Festa em homenagem a Nossa Senhora da Abadia faz parte da identidade do município. Os integrantes se mobilizam o ano inteiro para a realização da Festa, sempre movidos pela fé e incentivando às novas gerações a devoção a Nossa Senhora da Abadia. É um momento de interação entre os membros da comunidade.

**Possibilidade de Continuação**

Há grande possibilidade de permanência da celebração da Festa de Nossa Senhora da Abadia por estar associada a uma devoção que reporta a origem da cidade e integra toda comunidade nos preparativos e no momento da celebração.

**Plano de ação**

Embora exista uma grande possibilidade de permanência da Festa, seria importante um auxílio do poder público para a realização do evento, já que o grupo não possui nenhum financiamento. Também convêm estudos mais apurados sobre o histórico local assim como as produções culturais praticadas.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Germano Pinto				Tipo		
	Nascimento	Sem referência.	Sexo	M	Idade		Registro Sonoro Visual	X
	Descrição	Fundador da cidade de Pintópolis						
	Contato	Sem referência.						

02	Nome	Dione Maria Vieira do Nascimento				Tipo		
	Nascimento		Sexo	F	Idade		Registro Sonoro visual	X
	Descrição	Devota de Nossa Senhora da Abadia						
	Contato	Casa Paroquial						

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA**

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


**Figura 3:** Festa de Nossa Senhora da Abadia Missa Campal.  
**Fonte:** Acervo NUHICRE / IEPHA-MG – 2012.



**Figura 4:** Imagem de Nossa Senhora da Abadia.  
**Fonte:** Acervo NUHICRE / IEPHA-MG – 2012.



**Figura 5:** Barraquinhas.  
**Fonte:** Acervo NUHICRE / IEPHA-MG – 2013.



**Figura 6:** Missa Campal.  
**Fonte:** Acervo NUHICRE / IEPHA-MG – 2013.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5347_Pintopolis_FAbad_Nuhicre_iepha (1) Figura 2: IPAC_Pintopolis_Bens_Inventariados_Mapas_Nuhicre_iepha Figura 3: IPAC_5347_Pintopolis_FAbad_Nuhicre_iepha (55) Figura 4: IPAC_5347_Pintopolis_FAbad_Nuhicre_iepha (6) Figura 5: IPAC_5347_Pintopolis_FAbad_Nuhicre_iepha (54) Figura 6: IPAC_5347_Pintopolis_FAbad_Nuhicre_iepha (53)
Vídeos	Não se aplica.
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5347_Pintopolis_FAbadi_BJose_Nuhicre_iepha Áudio 2: Entre_IPAC_5347_Pintopolis_FAbadi_DNascimento_Nuhicre_iepha_27jun13 Áudio 3: Entre_IPAC_5347_Pintopolis_FAbadi_JSilva_Nuhicre_iepha_15ago12 Áudio 4: Entre_IPAC_5347_Pintopolis_FAbadi_MSouza_MLourdes_Nuhicre_iepha Áudio 5: Entre_IPAC_5347_Pintopolis_FAbadi_Nuhicre_iepha

**13 REFERÊNCIAS**

DOURADO, T. B.; BORGES, M. C. As Manifestações do Saber Popular como Patrimônio Cultural e Modo de

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	CELEBRAÇÕES e RITOS
<p>Vida em Comunidades Tradicionais da Cidade de Januária, Norte de Minas Gerais. In: XXI ENCONTRO NACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA, 21., 2012, Uberlândia. <i>Anais...</i> Uberlândia, 2012</p>	
<p>FERRETTI, S. F. (07 de Junho de 2001). <i>Religião e Cultura Popular: Estudo de festas populares e do sincretismo religioso</i>. Os Urbanistas, Maranhão, v. 1, n. 1. Os Urbanistas - Revista digital de antropologia urbana. Disponível em: <a href="http://osurbanistas.org/antropologia/osurbanistas/revista/Ferretti.html">http://osurbanistas.org/antropologia/osurbanistas/revista/Ferretti.html</a> Acesso em: 16 Dez. 2014</p>	
<p>IBGE. <i>Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística</i>. Disponível em: &lt;<a href="http://www.ibge.gov.br/cidadesat/painel/painel.php?codmun=315057">http://www.ibge.gov.br/cidadesat/painel/painel.php?codmun=315057</a>&gt;. Acesso em 04 jul.2013.</p>	
<p>Irmãs Paroquiais de São Francisco. Disponível em: &lt;<a href="http://www.irmasparoquiais.org.br/site/irmas_paroquiais.php?id=4">http://www.irmasparoquiais.org.br/site/irmas_paroquiais.php?id=4</a>&gt;. Acesso em 04 jul. 2013</p>	
<p>NASCIMENTO, Dione Maria Vieira do. <i>Festa de Nossa Senhora da Abadia</i>. [27 de Junho de 2013]. Pintópolis. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.</p>	
<p>PINTO, Germano. <i>História de Pintópolis</i> [27 de junho, 2013]- Pintópolis. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.</p>	
<p>ZANON, Frei Darlei. <i>Nossa Senhora de Todos os Nomes: Orações e história de 260 títulos marianos</i>. São Paulo: Paulus. 2 Ed. 2006.</p>	

14	FICHA TÉCNICA	
Fotos	Roberto Veríssimo da Silva Júnior.	2013
Vídeos	Roberto Veríssimo da Silva Júnior.	2013
Áudio	Raquel Helena de Mendonça e Paula.	2013
Transcrição	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Levantamento	Raquel Helena de Mendonça e Paula, Roberto Veríssimo da Silva Júnior.	2013
Elaboração	Raquel Helena de Mendonça e Paula.	2012/2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Flávia Alves Figueirêdo Souza, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Breno Trindade	2013 01/ 2015 12/2015
<b>Observações</b>		



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

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>									
Denominação		MODO DE FAZER CACHAÇA						IPAC/MG	5350
Município/s		Pintópolis		Distrito		Sede			
Endereço									
GPS	23k	Long. UTM	484389.00 m E	Lat. UTM	8224818.00 m S	Urbano	X	Rural	



Figura 1: Cachaças.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

<b>Categoria</b>						
Âmbito/Tema	Alimentação/cozinha		Datas			
Tipologia da Atividade	Bebida	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Cachaça		X			
Outras denominações	Pinga, água ardente		Nível de integração			
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária
<b>Descrição da Periodicidade</b>						
<p>A fabricação da cachaça e da rapadura coincide com o período da seca na região, que ocorre entre meados de fevereiro se estendendo até outubro. Nesse período, além da cachaça e do melaço para fabricação de rapadura, o bagaço que sobra como sub produto da cana, assim como o olho da planta, são utilizados como alimentação ingredientes para fabricação de ração para gado.</p>						

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

A cidade de Pintópolis está localizada no Vale do Médio São Francisco na macrorregião do Norte de Minas. Sua formação histórica está associada ao surgimento do município de Urucua, que por sua vez se desdobrou do município de São Francisco. A região onde Pintópolis se situa, começou a ser desbravada por volta do ano de 1553 pela Bandeira Espinoza. Contudo, foi apenas durante o período do ouro que surgiu a necessidade de povoar o território.

Segundo Brasileiro Braz (1977), em seu livro “São Francisco nos Caminhos da História”, a origem do povoamento da atual Pintópolis possui ligações com as primeiras expedições que penetraram na região norte-mineira em busca de riquezas minerais, a partir de 1702, data em que se estabeleceu o bandeirante paulista, Domingos do Prado de Oliveira, fundador do povoamento de São Francisco. Em fevereiro de 1891, por meio do Decreto nº 398 foi criado oficialmente o município de Urucua, desmembrado de São Francisco. Posteriormente, em 21 de dezembro de 1995, Pintópolis, que até então pertencia a Urucua, foi elevada à categoria de município, emancipando por meio da Lei estadual nº 12030.

Segundo a história oral local, Germano Pinto, fazendeiro de São Francisco foi o fundador e um dos primeiros moradores de Pintópolis, quando, ainda em março de 1953, visitou a região e decidiu se fixar no local. Uma das primeiras providências foi construir uma fazenda em torno da qual surgiu o povoado denominado Currutela ou Riacho. Senhor Germano foi quem tomou a iniciativa para a construção da igreja do município doando uma considerável porção de terra, que foi construída em homenagem a “Nossa Senhora da Abadia”, eleita por ele padroeira da região e cujos festejos continuam até os dias atuais. Figura de grande representatividade, Germano Pinto nunca foi prefeito da cidade, porém, sempre esteve envolvido nas questões políticas que se referiam ao município. O povoado foi batizado com o nome de Pintópolis em sua homenagem em 15 de agosto de 1965, por ocasião da inauguração da igreja, emancipando-se em 1995.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

O álcool está presente na vida dos seres humanos há milhares de anos. Não se sabe ao certo como e por quem foi descoberto, mas acredita-se que foi por um mero acidente. Por algum motivo, frutas, grãos ou mel foram deixados em repouso durante determinado tempo entram em processo de fermentação e produzem o álcool etílico que pode provocar alguns efeitos no comportamento humano. (FLEMING, 1979)

Se tratando da cachaça, também há dúvidas sobre sua origem. De certa forma, pode-se supor que sua história se inicia quando os portugueses trouxeram da Ilha da Madeira a cana-de-açúcar, entre os anos de 1532 e 1548. Uma das versões recorrentes conta que o destilado teria surgido em Pernambuco quando, por descuido, um escravo que trabalhava no engenho, deixou armazenada a “cagaça” – caldo esverdeado e escuro que se forma durante a fervura do caldo da cana. O líquido fermentava naturalmente e, devido às mudanças de temperatura, ele evaporava e condensava, formando pequenos pingos de cachaça nos tetos do engenho. Inclusive, a origem do sinônimo “pinga” teria surgido dessa versão popular da origem do destilado.

Outra versão foi apresentada por Luis da Câmara Cascudo no seu livro *Prelúdio da Cachaça* (1962), aponta que a primeira cachaça foi destilada por volta de 1532 em São Vicente, onde surgiram os primeiros engenhos de açúcar no Brasil. Nessa versão de Cascudo, foram os portugueses, depois de aprenderem as técnicas de destilação com os árabes, que produziram os primeiros litros da bebida.

Tanto no Brasil como nas colônias espanholas, cachaça era o termo usado para designar a primeira espuma resultado da fervura do caldo da cana, durante a fabricação do açúcar. Conforme o estudo de Cascudo sobre a alimentação brasileira “o nome veio da Espanha, cachaza, onde significava um vinho inferior, obtido com as borras da primeira fermentação nas cubas” (CASCUDO, 1983, p 809). Essa mesma espuma era conhecida no Brasil como “garapa azeda da cana”, que servia de alimento para o gado, entretanto, os

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

portugueses descobriram as propriedades sensoriais do líquido e passaram a oferecer aos escravos com o intuito de melhorar a resistência física devido à pesada jornada de trabalho. Por sua vez, os portugueses utilizaram das técnicas de destilação que dominavam para beneficiar o produto, dando origem a um líquido transparente, brilhante, ardente quando ingerido, que ficou conhecido como aguardente (MORETTI, 2012).

Levada pelos comerciantes para a Europa e para a África, a bebida tornou-se importante produto comercial usada como moeda de troca para inúmeros fins, entre eles a compra de negros escravizados que eram trazidos para as lavouras coloniais. Pela relevância econômica atingida, a venda e troca do produto passou a representar uma ameaça para a metrópole, já que ajudava a enriquecer os inimigos da Coroa, como os piratas holandeses que se estabeleceram no Nordeste. Para inibir a produção da cachaça, Portugal estabeleceu um excessivo imposto cobrado dos fabricantes, que, insatisfeitos com a taxaço, se rebelaram contra Portugal, marcando o episódio conhecido como Revolta da Cachaça, em 1660.

No período da mineração grande parte da população brasileira se deslocou para Minas Gerais e a produção e consumo da cachaça aumentou consideravelmente. Segundo Oliveira, para amenizar o frio das montanhas mineiras, a cachaça passou a ser apreciada por uma grande parcela da população, o que provocou queda no consumo do vinho português. Com isso a colônia passou a alegar que a bebida brasileira interferia no trabalho de retirada do ouro das minas e proibiu a produção, comercialização e consumo da cachaça. Porém, como os resultados foram ineficazes, a corte portuguesa passou a taxar ainda mais a bebida destilada. Assim, as arrecadações de impostos sobre a aguardente foram importantes para a reconstrução de Lisboa após o grande terremoto ocorrido em 1755. Durante o movimento da Inconfidência Mineira, a cachaça se transformou em um símbolo dos ideais de liberdade e de resistência à dominação portuguesa (OLIVEIRA, 2008).

Com o avanço tecnológico e aperfeiçoamento das técnicas de destilação do produto, a qualidade da cachaça atingiu padrões de alta qualidade, passando a ser considerada uma bebida nobre sendo, nas últimas décadas, reconhecida internacionalmente. Importante destacar que o maquinário tradicional passou a ser tratado como relíquia como pode ser constatado no Museu da cachaça em Salinas-MG.

Em Pintópolis, a produção de cachaça é bastante tradicional, principalmente na área rural. Muitas famílias utilizam a produção de cachaça além de outras atividades da agricultura familiar como fonte de renda. A produção acontece entre os meses de julho e setembro e depois do fermento pronto a produção da cachaça dura de um a dois dias.

<b>04</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
	<b>Extensão da Atividade na Região</b>
	A produção de cachaça artesanal acontece em todo município de Pintópolis.
	<b>Procedimentos Técnicos Básicos</b>
	De maneira simplificada o processo de produção da cachaça se resume no corte da cana-de-açúcar, fermentação, decantação ou “alambicar”, o período de envelhecimento. Nota-se que não são utilizados produtos industrializados na produção da bebida.
	<b>Transformações e Permanências</b>
	Primeiramente, os engenhos eram movidos a tração animal, puxados pelo gado, ou humana, puxado pelos negros escravizados. As dornas, peças responsáveis pela moagem da cana, eram de madeiras. Hoje, os engenhos utilizados na produção da cachaças são elétrico e as dornas são de PVC.
	<b>Espaços/ Ateliê</b>
	<b>Descrição</b>
	O modo de fazer cachaça tem particularidades que variam de região para região. Para descrever o



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

processo da cachaça de Pintópolis buscamos referências em dois produtores locais, Senhor Delfino e Senhor Valdiney. A cachaça na localidade é produzida entre os meses de Julho e Setembro. Após a confecção do fermento, processo de produção do destilado dura de 24 a 48 horas.

Conforme os produtores entrevistados, antes de iniciar o processo é necessário higienizar todo equipamento, pois o local e maquinário funcionam apenas na época da produção. Segundo Monção e Dayrell (MORETTI, 2012), a assepsia dos equipamentos antes da moagem reduz os riscos de contaminação que podem aumentar a acidez no produto final.

A primeira etapa é a produção do fermento ou vinhoto. Quando a cana atinge o ponto de corte é levada ao engenho para a produção da garapa. À garapa acrescenta-se fubá ou milho para acelerar a reprodução de microorganismo naturais que, na temperatura adequada, transformam o líquido doce em fermento. É necessário tomar certo cuidado para que outro tipo de bactéria não contamine o fermento ou vinhoto e comprometa a qualidade da cachaça. Caso isso aconteça o vinhoto é eliminado e o processo reiniciado. A produção do fermento dura aproximadamente oito dias.

A cana pode ser moída até 2 dias após o corte. Não há especificações quanto ao tipo de cana, geralmente a mais utilizada é a caiana, porém qualquer cana serve desde que tenha um percentual relevante de Brix. Brix é uma escala numérica utilizada para medir a quantidade de açúcares presente na bebida, estes açúcares são responsáveis por alimentar os microrganismos presentes no fermento.

O líquido proveniente da moagem é levado para a filtragem e decantação para a retirada de impurezas e ajuste do teor de Brix. A fermentação ideal ocorre com o caldo de cana com concentração de açúcares em torno de 15° Brix. Normalmente, o caldo proveniente de cana moída no ponto ideal de maturação apresenta teor de açúcares entre 18° a 22° Brix. Para a obtenção de 15° Brix, é necessário diluir o caldo de cana com água limpa, inodora, incolor e dentro dos padrões de potabilidade para garantir a estabilidade do fermento ao longo do período fermentativo. Teores de açúcares acima de 15° Brix acarretam fermentações lentas e frequentemente incompletas, além de dificultar a multiplicação do fermento. Teores de açúcar abaixo de 15° Brix permitem uma fermentação mais rápida, sendo importante na etapa de multiplicação do fermento.

Depois de filtrado, decantado e com o teor de Brix adequado, o caldo da cana passa a ser preparado para a adição do fermento. Antigamente utilizava-se uma dorna de madeira para a fermentação, porém hoje em dia é usado preferencialmente um vasilhame de PVC. Acrescenta-se o fermento ao caldo da cana. O volume do fermento tem que ser de 5% em relação a capacidade da dorna. Finalizada a fermentação, a concentração de açúcar tem que ser equivalente a zero e o teor de álcool tem que ser de aproximadamente 8° G.L. A fermentação completa dura de 24 a 48 horas e no final do processo o líquido fica com coloração clara, com formação de bolhas uniformes e liberação de aroma agradável, lembrando o aroma de frutas maduras.

Em seguida, é realizado o procedimento de destilação ou “alambicar”. Nos processos artesanais de cachaça a destilação é realizada em alambiques de cobre. O produto resultante da destilação é separado em três frações distintas: cabeça, que representa 5 a 10% do destilado total, o coração, a cachaça propriamente dita, e a cauda, que equivale aos 10% finais. A cabeça e a cauda são descartadas ou incorporadas a um novo vinho a ser destilado e o coração é colocado para descansar. O envelhecimento é feito em barris de madeira, onde acontecem as reações químicas que aprimoram a qualidade sensorial da cachaça. A escolha da madeira do barril é importante, pois o material pode conferir uma característica especial ao destilado, mudando a coloração e aroma. Quanto maior o tempo de envelhecimento melhor é a qualidade do produto. Como se trata de cachaça artesanal não há marcas ou embalagens próprias.

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
------	-----------	------------	-----	--------



PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS				SABERES E OFÍCIOS
Elétrica	-	-	Moer a cana	Sem referência.
<b>Matérias Primas</b>				
Cana-de-açúcar				
Descrição	A matéria-prima advém da região que os cerca: misto de cerrado e caatinga, onde convivem espécies diversas de cana, sendo a mais conhecida a caiana identificada pelo alto teor de açúcar o que favorece a fermentação necessária. Colhida ainda de forma braçal, a cana é transportada em carroções até o engenho. Além da cachaça, o produtor também faz rapadura e o bagaço, folhas são moídos e enriquecem a ração do gado.			
Procedência	Toda a produção decorre de cana plantada e colhida diretamente ou comprada nas imediações.			
Forma de Aquisição	Comprado ou plantada nas próprias propriedades.			
Uso	Extraí-se da cana o caldo para a preparação da cachaça e a garapa para a fabricação do vinhoto.			
Custo	Variável.			
Período de Obtenção	A época de plantar cana é entre os meses de junho a outubro e a colheita é feita após um ano.			
<b>Instrumentos/ Ferramentas</b>				
Os instrumentos e ferramentas utilizados na produção da cachaça são o facão, a moenda ou moedor ou o cocho, vasilha de PVC, o alambique – toneis e serpentinhas para destilação - e os garrafões ou litros.				

05	ELEMENTOS RELACIONADOS			
Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Rapadura	Patrimônio imaterial	Modos de fazer	Culinária	5348
Engenho	Patrimônio material	Artefato	Moinho	-
Carro de boi	Patrimônio material	Bem móvel	Meio de Transporte	5355

06	FORMAS DE TRANSMISSÃO					
<b>Procedência do Saber</b>						
Ao longo do tempo vem sendo preservada a maneira tradicional de fazer cachaça em Pintópolis. O aprendizado é informal, geralmente passado por algum familiar ou amigo próximo e tem início com a observação e a realização das tarefas mais simples até as mais complexas. As atividades que exigem mais habilidade e que requer ferramentas afiadas e, nesse sentido perigosas, é feito por pessoas mais experientes para evitar algum tipo de acidente. Mas a produção mobiliza toda a família.						
<b>Transmissão</b>						
Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	X	Escolas	Grupos	Outros
<b>Modo de Transmissão</b>						
A técnica artesanal de produção de cachaça é transmitida de geração a geração. Também existe um curso de técnico agrícola oferecido pela Emater/MG - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais - que aprimora e profissionaliza o conhecimento dos produtores. Seu Delfino aprendeu com um amigo há mais de 20 anos e Seu Valdinei aprimorou a técnica com um curso na Emater, mas todos seguem mantendo o modo local de produção.						
<b>Forma de Continuidade</b>						
A forma de produzir a cachaça continua mantendo as técnicas tradicionais, passadas de pai para						

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

filho. Além da cachaça, a cana-de-açúcar é matéria-prima para a fabricação de rapadura e alimento para o gado que somado a outras atividades ajudam a melhorar a renda das famílias que dependem da agricultura familiar.

**Transformações**

É possível observar várias transformações ao longo do tempo no modo de fazer cachaça artesanal de Pintópolis. A principal modificação aconteceu no equipamento utilizado na produção. O engenho puxado pelo gado ou movidos à roda d' água foi substituído pelo engenho mecânico movido à eletricidade e as dornas deixaram de ser de madeira e passaram a ser de PVC. Outra mudança perceptível foi a valorização da bebida que antigamente era marginalizada às classes menos abastadas e hoje possui reconhecimento internacional.

**07 ÁREA DE ABRANGÊNCIA**

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

Observação

**Participação turística**

Pessoas que visitam a cidade compram a cachaça para levar de presente para amigos e familiares.

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

A população de Pintópolis se identifica bastante com a bebida, reconhecida em toda região pela tradição histórica e seu modo de produção artesanal. Outro fator que chama atenção se relaciona com o tipo de produção que é realizado na região. Por se tratar de um produto feito a nível familiar, a cachaça de Pintópolis contribui para a manutenção dos laços locais.

**Possibilidade de continuidade**

Existe chances consideráveis de continuidade da atividade devido essa ser a fonte de renda de diversas famílias da região e a bebida possuir uma grande demanda no mercado interno, justamente por ser produzida de forma artesanal. É importante destacar que além da cachaça vários produtos é feitos derivados da cana-de-açúcar.

<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	Em alguns casos, necessidade de um ambiente com melhores infraestrutura que contemple todas as etapas do processo de produção.
	Instrumentos	É necessário um engenho com moedor elétrico, dornas de pvc, barris de madeira para o envelhecimento e garrafas de tamanhos variados para embalagem.
	Matéria-Prima	Não se aplica.
	Pessoal	Necessário um curso profissionalizante para os produtores para aprimoramento das técnicas de produção.
	Formação	Cursos para aperfeiçoamento das técnicas de produção.
	Comercialização	Investimento na valorização comercial do produto no município bem como em todo estado de Minas Gerais.

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

É importante documentar as técnicas tradicionais específica da região na produção da cachaça assim como os laços de proximidade que existam entre os produtores e famílias ligadas ao bem.

**Comentários do elaborador**

Com essa pesquisa, ficou constatado que a cachaça integra a história social, econômica e cultural do norte de Minas desde a colonização. Esse inventário, ao registrar o modo de fazer, procura identificar nesse

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

processo a produção, a distribuição e consumo dessa bebida em torno da qual se estabeleceram relações sociais e simbólicas de repercussão regional e nacional.

**Comentários dos Entrevistados**

Comentando sobre o processo de produção da cachaça os produtores rurais entrevistados falaram:

A estrutura de produção é montada mesmo pra cachaça, porque tem a moagem, ou parte do engenho que vai triturar a garapa que sai ali da cana, o alambique, tem o espaço para a fermentação. Tem um cômodo para a cachaça e outro diferente que produz a rapadura. O ponto principal é o ponto do engenho e a garapa serve tanto para a cachaça quanto para a rapadura. A produção é consumida aqui mesmo. Porque a produção é pequena. Então consome mesmo na região. Mandar para fora é para alguns parentes que levam para Brasília, Montes Claros, Belo Horizonte o pessoal de São Paulo que saiu da região e volta em oportunidade de férias, sempre leva. Aí, compra a cachaça e leva mas no mais a produção fica mesmo na cidade para consumo e revenda aqui mesmo (...).

Senhor Waldiney

Já trabalhei antes até com engenho. Trabalhei demais naquele tempo com caldeira, punha fogo. Mas agora a parte do engenho é mais elétrica. Tudo que você faz tem que ter fogo. Você sabe que tudo que você tocar tem que tocar fogo? A comida tem que tocar com fogo. Cê vai tomar um café cê tem que tocar com fogo. Se você for tirar assim tudo que é coisa do mundo é tocada a fogo.

Senhor Delfino

**Significados socioeconômicos**

A produção da cachaça artesanal de Pintópolis é importante para o município pois muitas famílias, sobretudo as que moram na área rural, utilizam a comercialização da bebida entre outras atividades como fonte de renda e forma de sustento.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

Para a manutenção da atividade na região é importante que todos os produtores tenham acesso a algum curso profissionalizante para aprimorar as técnicas de fabricação da cachaça. Também é necessário oferecer-lhes melhores condições de trabalho, bem como, fazer o registro audiovisual de todo processo.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Valdinei Soares de Almeida			Tipo	Produtor		
	Nascimento	Pintópolis	Sexo	M	Idade	30	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Contato		Fazenda Vieira						

02	Nome	Delfino Silva			Tipo	Produtor		
	Nascimento	Pintópolis	Sexo	M	Idade	74	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Contato		Fazenda Vieira						

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**



**Figura 2:** Cachaça.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 3:** Cachaça.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 4:** Licores e polpa de pequi.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 5:** licores.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

12 DOCUMENTOS ANEXOS	
Fotografias	Figura 1: IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_Nuhicre_Iepha (4) Figura 2: IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_Nuhicre_Iepha (1) Figura 3: IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_Nuhicre_Iepha (5) Figura 4: IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_Nuhicre_Iepha (2) Figura 5: IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_Nuhicre_Iepha (3)
Vídeos	Não se aplica.
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_DSilva_Nuhicre_Iepha_27Jun13 Áudio 2: Entre_IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_DSilva_Nuhicre_Iepha_27Jun13 (2) Áudio 3: Entre_IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_WAlmeida_Nuhicre_Iepha_27Jun13

13 REFERÊNCIAS	
ALMEIDA, Valdinei Soares. <i>Produção Artesanal de Cachaça</i> . [27 de Junho de 2013]. Pintópolis - Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco.	




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

Entrevista concedida à Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.
CASCUDO, Luís Camara. <i>História da Alimentação no Brasil</i> . Belo Horizonte: Editora Itatiaia LTDA, 1983.
_____. <i>Prelúdio da cachaça: etnografia, história e sociologia da aguardente no Brasil</i> . Natal: Coleção Canaveira, 1962
CAVALCANTE, M. S. <i>A Verdadeira História da Cachaça</i> . Sá Editora, 2011.
DEBRET, Jean Baptiste. <i>Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil prancha 27</i> . Editora Itatiaia LTDA, 1989.
FLEMING, A. <i>Porque bebemos o veneno delicioso</i> . Editora Artenova S.A, 1979.
GALINARO, C. A. <i>Distinção entre cachaça produzida com cana-de-açúcar queimada e não queimada</i> . 2006. 163f. Dissertação (Mestrado em Química Analítica) – Instituto de Química da Universidade de São Paulo, São Carlos. 2006
HAMERSKI, F. <i>Estudo de Variáveis no Processo de Carbonatação do Caldo de Cana-de-Açúcar</i> . 2009. 150f. Dissertação (Mestre em Tecnologia de Alimentos) - Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal do Paraná, Curitiba. 2009.
MORETTI, J. C. B. <i>Produção de Cachaça: Estudo de um Produto Legitimamente Brasileiro</i> . 2012. 48f. Monografia (Conclusão de Curso) – Faculdade de Tecnologia de Araçatuba. Escola de Tecnologia em Biocombustíveis. Araçatuba. 2012
MUSEU da CACHAÇA. <i>Museu da Cachaça de Salinas</i> . Disponível em: < <a href="http://museucachaca.blogspot.com.br/2013_02_01_archive.html">http://museucachaca.blogspot.com.br/2013_02_01_archive.html</a> >. Acesso em 15 jul. 2015.
OLIVEIRA, A. M. L. <i>O Processo de Produção da Cachaça Artesanal e sua Importância Comercial</i> . 2010.43f Monografia (Conclusão de Curso) - Programa de Pós-Graduação em Microbiologia. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2010.
SILVA, Delfino. <i>Derivados da Cana Produção de Cachaça</i> . [27 de Junho de 2013]. Pintópolis. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

**14 FICHA TÉCNICA**

Fotografia	Roberto Veríssimo Silva Junior	2013
Vídeos	Roberto Veríssimo Silva Junior	2013
Áudio	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Transcrição	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Levantamento	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Elaboração	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Flávia Alves Figueirêdo Souza, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias Renata Lopes, Breno Trindade	2013 01/ 2015 07/2015 12/2015
<b>Observações</b>		

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS						LOCALIDADE		
<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>								
Localidade		PINTÓPOLIS						
Município		Pintópolis				IPAC/MG		-
Distritos		Sede			Sítio		Vale do Médio São Francisco	
GPS	23k	Long.UTM	484389.00 m E	Lat. UTM	8224818.00 m S	Urbano	x	Rural
								
<b>Figura 1:</b> Igreja Nossa Senhora da Abadia. <b>Fonte:</b> Acervo NUHICRE/IEPHA-2012.								

<b>02 REFERÊNCIAS CULTURAIS</b>	
<p>Pintópolis concentra diversas referências culturais entre celebrações, expressões, lugares, saberes e ofícios importantes para a região. Se tratando de celebrações pode-se destacar a Folia de Reis, a Festa de Nossa Senhora D’Abadia, a Festa de Santa Luzia, a Festa de São João, a Festa de São Sebastião, Festa de São José, a Festa do Sagrado Coração, Festa de Santo Antônio, Festa de São Geraldo e Festa de Bom Jesus. Entre as expressões culturais ressaltam-se as Rezas em devoção a Nossa Senhora da Abadia e São Cosme e Damião, a Cavalgada, as Alvoradas e os “causos” contados pelos moradores mais antigos. Também se encontra no município diversos lugares de importância para a comunidade tais como o Largo da Igreja Nossa Senhora da Abadia, espaço onde acontecem as principais festividades da região. Quanto aos saberes tradicionais presentes na cidade de Pintópolis, encontra-se o modo de fazer arroz com pequi, a pesca artesanal e modo de fazer cachaça, rapadura e requeijão.</p>	

<b>03 DESCRIÇÃO</b>	
<b>População e Localização</b>	
<p>Segundo dados do IBGE, Pintópolis está localizado no Vale do Médio São Francisco na macrorregião do Norte de Minas, na microrregião de Januária, a 45 km da cidade de São Francisco e a 78 km do município de Uruçuia. Sua área total é de 1.228,736 km<sup>2</sup>, com uma população de aproximadamente 7000 habitantes. A principal fonte de renda do município de Pintópolis está concentrada na pecuária, com gado de leite e corte, na extração de carvão vegetal e na agricultura.</p>	
<b>Paisagem Natural e Meio Ambiente</b>	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
<p>O município de Pintópolis tem como bioma o Cerrado, que se caracteriza pela vegetação esparsa com árvores de pequeno porte e clima com duas estações bem definidas: seca entre os meses de maio e setembro e período chuvoso de outubro a abril. A rede hidrográfica é composta de pequenos cursos d'água, que desaguam, principalmente, no Rio Urucuia e no Rio Acari, importantes afluentes do rio São Francisco.</p>	
<p><b>Marcos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Igreja de Nossa Senhora da Abadia e seu Largo.</li> <li>- Imagem do Cristo na entrada da cidade.</li> </ul>	

04	FORMAÇÃO HISTÓRICA
<p>A cidade de Pintópolis está localizada no Vale do Médio São Francisco na macrorregião do Norte de Minas. Sua formação histórica está associada ao surgimento do município de Urucuia, que por sua vez se desdobrou do município de São Francisco. A região onde Pintópolis começou a ser desbravada por volta do ano de 1553 pela Bandeira Espinoza. Contudo, foi apenas durante o período do ouro que surgiu a necessidade de povoar o território.</p> <p>Segundo Brasileiro Braz (1977), em seu livro “São Francisco nos Caminhos da História”, a origem do povoamento da atual Pintópolis possui ligações com as primeiras expedições que penetraram na região norte-mineira em busca de riquezas minerais, a partir de 1702, data em que se estabeleceu o bandeirante paulista, Domingos do Prado de Oliveira, fundador do povoamento de São Francisco. Em fevereiro de 1891, por meio do Decreto nº 398 foi criado oficialmente o município de Urucuia, desmembrado de São Francisco. Posteriormente, em 21 de dezembro de 1995, Pintópolis, que até então pertencia a Urucuia, foi elevada à categoria de município, emancipando por meio da Lei estadual nº 12030.</p> <p>Segundo a história oral local, Germano Pinto, fazendeiro de São Francisco foi o fundador e um dos primeiros moradores de Pintópolis, quando, ainda em março de 1953, visitou a região e decidiu se fixar no local. Uma das primeiras providências foi construir uma fazenda em torno da qual surgiu o povoado denominado Currutela ou Riacho. Senhor Germano foi quem tomou a iniciativa para a construção da igreja do município doando uma considerável porção de terra, que foi construída em homenagem a "Nossa Senhora da Abadia", eleita por ele padroeira da região e cujos festejos continuam até os dias atuais. Além disso, em entrevista realizada no ano 2012, o senhor Germano Pinto afirmou ainda que foi ele quem providenciou professoras para município, visto que no local ainda não havia escola. Nas suas palavras: <i>“Pintópolis é lugar muito bom e de muita fartura. Eu não dava conta de colher o que eu plantava aqui. Plantei muita cana. Trabalhava com dois carros de boi. Engenho assentado fabrica de farinha e rapadura tudo eu tinha. Farinha e rapadura sempre foi tradição daqui”</i>. Tradições estas que se mantêm presentes até hoje e que representam a identidade do lugar.</p> <p>Figura de grande representatividade, Germano Pinto nunca foi prefeito da cidade, porém, sempre esteve envolvido nas questões políticas e sociais que se referiam ao município. O povoado foi batizado com o nome de Pintópolis em sua homenagem em 15 de agosto de 1965, por ocasião da inauguração da igreja, emancipando-se em 1995.</p>	

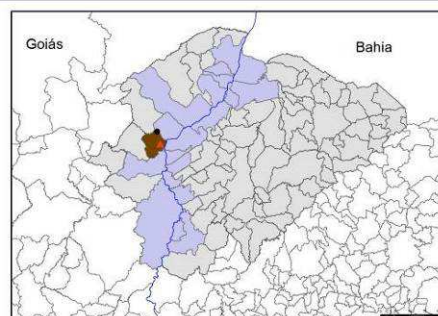
05	CRONOLOGIA
Data	Evento
03/1953	Germano Pinto visita a região pela primeira vez.
29/08/1964	Primeira Missa.
15/08/1965	Inauguração da Primeira igreja e registro do nome Pintópolis.
21/12/1995	Elevação à categoria de município e distrito com a denominação de Pintópolis.
01/01/1997	Constituição e instalação do distrito sede.

06	PLANTAS, MAPAS E CROQUIS
----	--------------------------

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LOCALIDADE**

# PINTÓPOLIS



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

### Legenda

- Comunidade
- ▲ Localidade
- Rio São Francisco
- Municípios Inventariados
- Município de Pintópolis
- Macrorregião do Norte de Minas Gerais
- Municípios de Minas Gerais

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

**Figura 2:** Mapa de localização de Pintópolis.

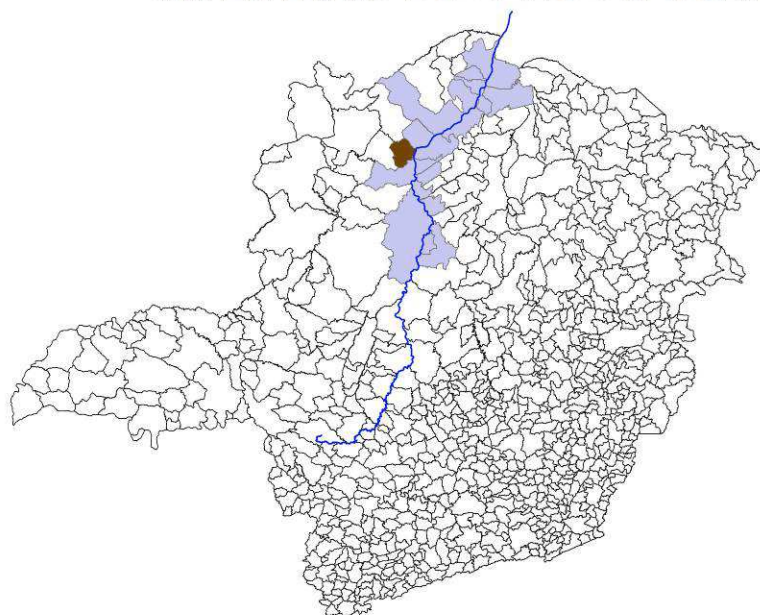
**Fonte:** Acervo IEPHA/MG - NUHICRE



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LOCALIDADE**

**INVENTÁRIO DE BENS CULTURAIS DE PINTÓPOLIS**



**BENS INVENTARIADOS**

- . Saberes: Modo de Fazer Biscoito Peta
- . Celebração: Festa de Nossa Senhora da Abadia
- . Saberes: Modo de Fazer Rapadura
- . Saberes: Modo de Fazer Requeijão
- . Saberes: Modo de Fazer Cachaça



Artiga Moenda de Cana  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG

Cachaça  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG

Mastro Nossa Senhora da Abadia  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG

Rapadura  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG

Requeijão  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG

**IEPHA**  
INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO  
HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS

Sistemas de Coordenadas Geográficas  
Datum Sad - 69  
Fonte: IBGE, 2010; Imagem Rapideye - Composição: 1R, 2G, 3R, 2011; Convênio IEPHA / UNIMONTES  
Org: OLIVEIRA, G.H.G.; RIBAS, J.L.T, 2013.

**NUHICRE**  
Núcleo de História e Cultura Regional

**Figura 3:** Mapa de localização de Pintópolis e bens inventariados

Fonte: Acervo IEPHA/MG - NUHICRE

**07 LEGISLAÇÃO**

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

Lei estadual nº 12030, de 21-12-1995, elevando à categoria de município e distrito com a denominação de Pintópolis, desmembrado de Urucuia. Sede no atual distrito de Pintópolis, antigo povoado. ICMS 2006, IEPHA Quadro II, páginas 02 a 22.

**08 RECOMENDAÇÕES**

Considerando a ausência de fontes que contemplem a história do senhor Germano Pinto recomenda-se uma pesquisa mais aprofundada acerca da história concomitantemente a formação do município de Pintópolis. Recomenda-se ainda que sejam produzidos registros audiovisuais sobre as manifestações culturais existentes em Pintópolis, visto que, segundo o senhor Germano, o único registro desse tipo foi realizado pelo seu sobrinho, já falecido, e cujo produto encontra-se em posse de sua esposa, que não autorizou a reedição das imagens.

**09 DOCUMENTOS ANEXOS**

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
<b>Fotografias</b>	
Figura 1: IPAC_Pintopolis_Localidade_Nuhicre_Iepha (65) Figura 2: IPAC_Pintopolis_Localidade_Mapa_Nuhicre_Iepha Figura 3: IPAC_Pintopolis_Bens_Inventariados_Mapa_Nuhicre_Iepha	
<b>Bens Culturais Inventariados</b>	
Modo de Fazer Biscoito Peta. Festa de Nossa Senhora da Abadia. Derivados da Cana: Rapadura. Requeijão. Derivados da Cana: Cachaça.	
<b>Contatos</b>	
Prefeitura Municipal de Pintópolis Endereço: Rua Juscelino Kubistchek, 925 Pintópolis - MG, 39317-000 - (38) 3631-8274 Grícia Maria de Jesus. Secretária Municipal de Educação - Setor de Cultura. Endereço: Rua São José, nº 255. Centro. Telefone: (038) 32618283. (38) 9810 4279 Marcos Antônio ferreira Neiva – Extensionista da Emater Endereço: Rua Dr. Agnel, 285 Centro CEP: 39.317-000 Telefones: Telefone: (38) 3631-8101 ( 38) 9942 0929	
<b>Numeração das Fichas de Identificação de Bens</b>	
5346 – Modo de Fazer Biscoito Peta. 5347 – Festa de Nossa Senhora da Abadia. 5348 – Derivados da Cana: Rapadura. 5349 – Requeijão. 5350 – Derivados da Cana: Cachaça.	

10	REFERÊNCIAS
	BRAZ, Brasileiro. <i>São Francisco nos caminhos da História</i> . São Francisco: Lemi, 1977.
	IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. <i>Cidades</i> : Pintópolis. Disponível em: <a href="http://www.ibge.gov.br/cidadesat/xtras/perfil.php?codmun=31_5057&amp;search=minas-gerais pintopolis">http://www.ibge.gov.br/cidadesat/xtras/perfil.php?codmun=31_5057&amp;search=minas-gerais pintopolis</a> >. Acesso em 03 jul. 2013.
	MAINART, Anette Coeli Neves; TRUFEM, Sandra Farto Botelho. <i>Ribeirinhos as Cidade de São Francisco, MG: Riqueza do Artesanato Local e Percepção sobre as Políticas Públicas para sua preservação</i> . Disponível em: <a href="http://www.pesquisaemdebate.net/docs/pesquisaEmDebate_especial1/artigo_35.pdf">http://www.pesquisaemdebate.net/docs/pesquisaEmDebate_especial1/artigo_35.pdf</a> >. Acesso em 04 jul. 2013.

11	FICHA TÉCNICA	
Fotografia	Roberto Veríssimo da Silva Júnior	2013
Vídeos	Roberto Veríssimo da Silva Júnior	2013
Áudio	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Transcrição	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Levantamento	Raquel Helena de Mendonça e Paula, Roberto Veríssimo da Silva Júnior	2013
Elaboração	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Revisão	Andrezza Velloso, Breno Trindade, Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Flávia Alves Figueiredo Souza, Luis Molinari,	2013 01/ 2015

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		LOCALIDADE
	Mariana Rabêlo de Farias	12/2015
	<b>Observações</b>	

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

**01 IDENTIFICAÇÃO**

Denominação	MODO DE FAZER RAPADURA			IPAC/MG	5348
Município/s	Pintópolis	Distrito	Sede		
Endereço	-				
GPS	23k	Long. UTM	484389.00 m E	Lat. UTM	8224818.00 m S
				Urbano	X Rural



Figura 1: Rapadura.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

<b>Categoria</b>						
Âmbito/Tema	Alimentação/cozinha		Datas			
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Rapadura		X			
Outras denominações			Nível de integração			
		Comunidade		Oficial		Intercomunitária
<b>Descrição da Periodicidade</b>	A fabricação da rapadura coincide com o período de estiagem da região, que ocorre entre fevereiro e outubro, pois está vinculada à produção/colheita da cana de açúcar que ocorre apenas uma vez ao ano.					
<b>02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE</b>	A cidade de Pintópolis está localizada no Vale do Médio São Francisco na macrorregião do Norte de					



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

Minas. Sua formação histórica está associada ao surgimento do município de Urucuia, que por sua vez se desdobrou do município de São Francisco. A região onde Pintópolis se situa, começou a ser desbravada por volta do ano de 1553 pela Bandeira Espinoza. Contudo, foi apenas durante o período do ouro que surgiu a necessidade de povoar o território.

Segundo Brasileiro Braz (1977), em seu livro “São Francisco nos Caminhos da História”, a origem do povoamento da atual Pintópolis possui ligações com as primeiras expedições que penetraram na região norte-mineira em busca de riquezas minerais, a partir de 1702, data em que se estabeleceu o bandeirante paulista, Domingos do Prado de Oliveira, fundador do povoamento de São Francisco. Em fevereiro de 1891, por meio do Decreto nº 398 foi criado oficialmente o município de Urucuia, desmembrado de São Francisco. Posteriormente, em 21 de dezembro de 1995, Pintópolis, que até então pertencia a Urucuia, foi elevada à categoria de município, emancipando por meio da Lei estadual nº 12030.

Segundo a história oral local, Germano Pinto, fazendeiro de São Francisco foi o fundador e um dos primeiros moradores de Pintópolis, quando, ainda em março de 1953, visitou a região e decidiu se fixar no local. Uma das primeiras providências foi construir uma fazenda em torno da qual surgiu o povoado denominado Currutela ou Riacho. Senhor Germano foi quem tomou a iniciativa para a construção da igreja do município doando uma considerável porção de terra, que foi construída em homenagem a "Nossa Senhora da Abadia", eleita por ele padroeira da região e cujos festejos continuam até os dias atuais. Figura de grande representatividade, Germano Pinto nunca foi prefeito da cidade, porém, sempre esteve envolvido nas questões políticas que se referiam ao município. O povoado foi batizado com o nome de Pintópolis em sua homenagem em 15 de agosto de 1965, por ocasião da inauguração da igreja, emancipando-se em 1995.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

A produção da rapadura iniciou-se nas Canárias, ilhas espanholas do Atlântico, possivelmente no século XVI, constituindo-se não apenas guloseimas, mas, uma solução prática de transporte de alimento em pequena quantidade para uso individual. Como o açúcar comumente se umedecia e melava, o ladrilho de rapadura acompanhava o viajante que o carregava em sacos, devido ser de fácil transporte e possibilitar prática acomodação, além de resistir durante meses as mudanças atmosféricas. No mesmo século, também teve início no Brasil, a produção da rapadura nos primeiros engenhos de cana-de-açúcar. Conforme Moretti (2012), a extração do caldo ou garapa de cana no Brasil tem seu início no período da colonização. Para Marcelo Magalhães Godoy (1993), a produção de cana na região das Minas estaria direcionada para o mercado interno e fins de abastecimento local e conseqüentemente a própria extensão territorial da extração do ouro e diamantes, disseminou a instalação de engenhos na região. O comércio de açúcar, rapadura e aguardente fora rentável, ainda que não fossem prioridade para o comércio para as Minas.

Luiz da Câmara Cascudo reitera que a rapadura foi o doce das crianças pobres, dos homens simples, regalo para escravos, cangaceiros, vaqueiros e soldados. Além de ser um doce característico da região do sertão brasileiro assim como a carne de sol, paçoca, cuscus, farinha de mandioca, manguzá e milho. Segundo Cascudo (1983):

A rapadura não ficou sendo apenas guloseima, mas um elemento condicionador, real e mais assíduo que o açúcar ou o pão, na alimentação sertaneja, acompanhando a refeição. Adoçava a coalhada, o café, o queijo fresco e sua provisão valia dispensa de açúcar, mais difícil de obter. O sertão velho comprava, comumente, rapaduras, guardando-as nos jiraus. As engenhocas, engenhos rústicos no sertão, fabricavam rapadura e aguardente e não açúcar (CASCUDO, 1983, p. 655)

Minas, Pernambuco e Ceará lideram a produção e abastecem o mercado (CASCUDO, 1983). Produção esta que ganhou dos produtores rurais de Pintópolis especial atenção desde a implantação das primeiras fazendas, nas quais foram construídos grandes engenhos tocados a roda de água ou puxados a junta de bois,

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

como se pode observar na figura 3 – engenho construído na antiga propriedade de Germano Pinto. A fabricação da rapadura, em muitos lugares, ainda segue sendo feita em especial no norte de Minas.

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

Sem referência.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

A matéria-prima e a moenda a serem utilizadas na produção da rapadura são as mesmas empregadas no processo de produção da cachaça e do açúcar. Uma vez feito o corte da cana, a mesma é direcionada para o engenho onde será extraído seu caldo, conhecido como garapa.

O caldo extraído deve passar por uma peneira de malha fina para a retirada das impurezas grosseiras. Após este processo, o caldo é deixado em repouso para decantação das impurezas remanescentes, antes de ser colocado nos tachos de cobre para ser aquecido.

Quando o líquido se encontra em aquecimento, muitas impurezas remanescentes podem emergir e com o auxílio de conchas e escumadeiras esses resíduos são eliminados garantindo maior qualidade ao produto. Esta remoção deve ser feita de forma completa, cuidadosa e contínua até que o caldo comece a ferver.

No momento do cozimento, o caldo entra na fase de perda contínua de água, transformando-se em um líquido cada vez mais denso e amarelado. É importante que o produtor saiba o momento ideal para findar o cozimento. Quando se trata de uma produção em larga escala, utiliza-se o termômetro para que o fogo seja cessado entre 114° e 120° C. No caso da produção artesanal que não utiliza termômetros os produtores de rapadura visualizam o momento final do cozimento por meio da obtenção do ponto de bala, procedimento que consiste na adição de algumas gotas do xarope em um prato de água fria.

Após o cozimento, a massa é retirada do tacho com o auxílio de uma concha e é colocada em cochos de madeira, e agitada com o uso de uma régua de madeira ou de uma espátula, até que atinja condições de se modelar a rapadura.

De acordo com dados fornecidos pelo Sebrae, em média, é possível extrair cerca de 500 litros de garapa para cada tonelada de cana-de-açúcar moída, que renderão de 70 a 100 kg de rapadura, ou de 100 a 150 rapaduras de 650 gramas cada.

**Transformações e Permanências**

A rapadura de Pintópolis é feita manualmente nos engenhos que foram construídos nas primeiras fazendas da região. A produção ainda segue os moldes tradicionais permanecendo com poucas alterações.

**Espaços/ Ateliê**

A produção da rapadura em Pintópolis é feita tradicionalmente nos engenhos situados nas primeiras fazendas da região.

**Direção**

Sem referência.

**Descrição**

Para a produção da rapadura a primeira atividade desempenhada é a colheita da cana que é transportada em carroções para as áreas de engenho para seu beneficiamento. A cana é moída para extração do seu caldo. Depois de coado, o caldo é colocado em tachos de cobre que é levado ao fogo para ser fervido em elevadas temperaturas, aproximadamente 114° C. O processo de fervura faz com que as impurezas que ainda se encontram na garapa se precipitem, onde são retiradas do tacho com uma escumadeira. Após a fervura, uma relativa quantidade de água é evaporado dando uma consistência mais firme ao caldo da cana. Após se transformar em uma substância mais pastosa e amarelado, é levado para pequenas moldes onde

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

serão enformados. Depois de atingir a solidez desejada, o melaço vira rapadura podendo ser retirada das formas e embalado.

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana	Atividade inteiramente manual;			Sem informações;

**Matérias Primas**

A matéria-prima advém da região que os cerca: misto de cerrado e caatinga onde convivem espécies diversas de cana sendo a mais conhecida a caiana, identificada pelo alto teor de açúcar o que favorece a produção dos seus derivados, entre eles a rapadura. Já o bagaço, folhas e olho, estrutura superior da planta, são também moídos e enriquecem a ração do gado. Nada se perde.

Descrição	A cana é uma planta gramínea de haste ôca nos entrenós.
Procedência	Produção agrícola da região.
Forma de Aquisição	As espécies mais utilizadas são a Java e a caiana, referidas como as melhores e, especialmente, pela grande concentração de açúcar. A época de plantar cana, segundo seu Delfino, pode variar, pois “tanto planta ela no princípio das água quanto planta ela de fevereiro pra março. Um ano depois ela tá pronta pro corte e como aqui o terreno é fresco e de qualidade o pé-de-cana continua produzindo por 10 anos”.
Uso	Utilizado na produção do doce.
Custo	Variável.
Período de Obtenção	A colheita da cana é feita anualmente, sobretudo nos períodos em que a mesma está madura.

**Instrumentos/ Ferramentas**

Engenho animal, engenho mecânico, energia elétrica, fogão a lenha, tachos, colher de pau grande e formas para enformar e secar a rapadura.

**05 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Carro de boi	Patrimônio material	Bem móvel	Meio de Transporte	5355
Engenho	Patrimônio material	Artefato	Moinho	-
Modo de Fazer Cachaça	Patrimônio imaterial	Modos de fazer	Culinária	5350

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

A procedência do modo de fazer rapadura advém das técnicas desenvolvidas nos engenhos das colônias espanholas e portuguesas. Este saber aqui no Brasil, firmou-se com maior facilidade nas regiões do sertão brasileiro.

**Transmissão**

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

**Modo de Transmissão**

O modo de transmissão do saber que constitui a produção da rapadura é passado através da oralidade e hereditariamente.

**Forma de Continuidade**

Uma vez que a produção da rapadura está ligada a lavoura da cana, as famílias produtoras passam o

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

saber aos seus filhos a fim de garantir esta continuidade. O valor social atribuído, uma vez que ele é comercializado e distribuído nas escolas, também contribui para sua continuidade na região.

**Transformações**

- Transformações quanto à forma de obter a garapa que deixou de acontecer através das moedas puxadas a boi ou movidas à roda d'água, para o extrator mecânico movido a eletricidade.

- Transformação quanto ao *status* da rapadura, que se transforma de produto de classes menos abastadas para um produto muito apreciado e com bom preço nas feiras e mercados regionais com custo superior ao açúcar.

- Adaptação ao novo status que para atender a essa demanda, a rapadura passou também a ter formatos e aspectos e produtos diferenciados. Segundo Amanda, feirante entrevistada, (comerciante de produtos regionais no mercado de Montes Claros):

Antes de dar o ponto da rapadura, tem a batida cuja cor clara se consegue batendo bastante e depois puxando como na bala puxa puxa. Só que é temperada com cravo e canela e tem o formato de um santo é a batida de Santo Antônio. A rapadura, tem ela mais escura tem ela mais clara, tem dura pra fazer mais doce. Tem a “cerenta” que é a rapadura mais macia mais gostosa.

- Uma das mudanças significativas é a substituição da fabricação de barras de 500 gramas ou 1 quilo, como eram vendidas, por tabletes de 20 a 25 gramas em embalagens mais atraentes. Sobre o fato, Amanda comenta: “temos rapadura quadrada, tem a comprida. Tem gente que não quer levar a comprida por causa do formato que quebra na viagem, leva a quadradinha. Para chegar a estes tamanhos, as formas são variadas. Tem a pequena para quem quer levar a menor, tem a quadrada maior e tem a compridona de santo. A diferença é no ponto e na forma”.

- As mudanças em relação aos sabores são aspectos contemporâneos. Na hora de bater a rapadura, é também costume regional acrescentar frutas da região cujo produto final é denominado “doce tijolo” com diversos sabores : cidra, laranja da terra, mamão, entre outros.

**07 ÁREA DE ABRANGÊNCIA**

Comunidade		Município	X	Região	X	Estado		Nacional	
Observação									

**Participação turística**

Não se aplica.

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

Os produtores, ao mencionar a rapadura, o fazem com orgulho. Todos eles falam que fabricam apesar de todo trabalho e sempre reportam a tradição a história do sertão. Sentem-se engratecidos com o que fazem. Os comerciantes nas feiras constroem sobre a rapadura, em seus inúmeros tamanhos e consistências, um produto com identidade regional diferenciada que garante uma boa circulação do produto.

**Possibilidade de continuidade**

A pesquisa identificou possibilidade de continuidade considerando dois aspectos. O primeiro relacionado à crescente demanda pelo produto no mercado local, e mesmo fora dele, e o segundo associado ao processo de fabricação familiar, que possibilita a manutenção da prática a partir das gerações mais novas.

	Instalações	Não se aplica.
	Instrumentos	Não se aplica.



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

<b>Necessidades do Ofício</b>	Matéria-Prima	Não se aplica.
	Pessoal	Não se aplica.
	Formação	Não se aplica.
	Comercialização	Não se aplica.

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

Considerando os vários produtos derivados da cana como o melaço, a garapa, o mel de cana, a batida, o açúcar mascavo, a rapadura cerenta, a rapadura dura, observa-se a necessidade de documentar essa diversidade de modos de fazer com o objetivo de valorizar o ofício na região.

**Comentários do elaborador**

Com essa pesquisa, ficou constatado que a rapadura integra a história social, econômica e cultural do norte de Minas desde a colonização. Esse inventário, ao se debruçar sobre o modo de fazer, procura identificar nesses processos a produção, a distribuição e consumo em torno da qual se estabeleceram relações sociais e simbólicas de repercussão regional e nacional.

**Comentários dos Entrevistados**

“A cana, tanto planta ela no princípio das águas, quanto planta ela de fevereiro pra março. Com essa cana, eu faço rapadura, faço cachaça. O bagaço dou pro gado. Não sobra nada”.

Delfino, produtor rural.

O nosso é o tradicional, é caseiro, não é de indústria. A rapadura, tem ela mais escura, tem ela mais clara, tem dura pra fazer mais doce, tem a cerenta que é a rapadura mais macia mais gostosa. E antes do ponto de rapadura tem a batida que é temperada com cravo e canela e tem o formato de um santo: Batida de Santo Antônio. Temos a rapadura quadrada, tem a comprida, tem gente que não quer levar a comprida por causa do formato que quebra na viagem, leva a quadradinha.

Amanda, comerciante.

Eu acho que a produção vai continuar, porque a gente precisa dos demais derivados da cana. A produção da rapadura justifica ter a cana e a rapadura é um dos derivados de um produto que alimenta o gado. Somado com as outras atividades, leite e a cachaça, é mais uma renda que ajuda, com certeza. Agricultura familiar é isso, são vários produtos saindo de uma propriedade. Mesmo em pequena quantidade, mas de tudo um pouco.

Seu Valdinei.

**Significados socioeconômicos**

Como exposto nas entrevistas anteriores, a produção de rapadura em Pintópolis está vinculada a agricultura familiar e a possibilidade de geração de renda. Os produtos são direcionados para as feiras locais e consumidos por moradores da região e por turistas que passam pela cidade. A produção dos derivados da cana é parte importante da arrecadação mensal das famílias envolvidas.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

1. Oferecer melhores condições de trabalho.
2. Registro audiovisual do modo de fazer rapadura.
- 3- Considerando que a demanda do mercado passou a exigir um produto em vários tamanhos e sabores, seria importante desenvolver estudos aprofundados que reflitam essas mudanças e possibilite a melhor adaptabilidade às novas demandas.

## PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS

## SABERES E OFÍCIOS

## 10 ENTREVISTADOS

01	Nome	Valdinei Soares de Almeida			Tipo	Produtor		
	Nascimento	Pintópolis	Sexo	M	Idade	30	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Contato								
Fazenda Vieira								

02	Nome	Delfino Silva			Tipo	Produtor		
	Nascimento	Pintópolis	Sexo	M	Idade	74	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Contato								
Fazenda Vieira								

03	Nome	Amanda Nice Soares			Tipo	Feirante		
	Nascimento	Montes Claros	Sexo	F	Idade	29	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Contato								
Feira de Pintópolis								

## 11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA



Figura 2: Rapaduras.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



Figura 3: Primeiro engenho de Pintópolis na antiga fazenda do senhor Germano Pinto.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



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

**Figura 4:** A batida cuja cor clara se consegue batendo bastante e depois puxando como na bala puxa puxa.

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

**Figura 5:** A rapadura tem ela mais escura tem ela mais clara tem dura pra fazer mais doce. Tem a “cerenta” que é a rapadura mais macia mais gostosa”.

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

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5348_Pintopolis_Rapad_Nuhicre_iepha (4) Figura 2: IPAC_5348_Pintopolis_Rapad_Nuhicre_iepha (1) Figura 3: IPAC_5348_Pintopolis_Rapad_Nuhicre_iepha (2) Figura 4: IPAC_5348_Pintopolis_Rapad_Nuhicre_iepha (5) Figura 5: IPAC_5348_Pintopolis_Rapad_Nuhicre_iepha (3)
Vídeos	Não se aplica.
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_DSilva_Nuhicre_iepha_27Jun13 Áudio 2: Entre_IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_DSilva_Nuhicre_iepha_27Jun13 (2) Áudio 3: Entre_IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_WAlmeida_Nuhicre_iepha_27Jun13 Áudio 4: Entre_IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_ASoares_Nuhicre_iepha_2013

**13 REFERÊNCIAS**

- ALMEIDA, Valdinei Soares. [27 de Junho de 2013]. *Produção Artesanal de Cachaça em Pintópolis*. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Entrevista concedida à Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.
- CASCUDO, Luis da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo/Belo Horizonte: Editora USP/Itatiaia, 1983.
- DEBRET, Jean Baptiste. *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*. Editora Itatiaia LTDA, 1989.
- GODOY, Marcelo Magalhães. *Cana-de-Açúcar e Tradição: Breve Ensaio Sobre o Evolver Histórico do Setor Agroaçucareiro de Minas Gerais*, 1993. Disponível em: <[http://www.mao.org.br/fotos/pdf/biblioteca/godoy\\_01.pdf](http://www.mao.org.br/fotos/pdf/biblioteca/godoy_01.pdf)> . Acesso em 05abril.2013.
- HAMERSKI, FABIANE . *Estudo de Variáveis no Processo de Carbonatação do Caldo de Cana-de-Açúcar*. Dissertação apresentada como requisito parcial à obtenção do grau de Mestre em Tecnologia de Alimentos ao Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos, Setor de Tecnologia da Universidade Federal do Paraná. 149 p.Orientadora: Prof.a Dr.a Arislete Dantas de Aquino-Co-orientador: Prof. Dr. Papa Matar Ndiaye- CURITIBA, 2009.
- PRODUÇÃO DE RAPADURA. *Portal São Francisco*. Disponível em <<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/rapadura/rapadura-8.php>>. Acessado em: 09/07/2013.
- SEBRAE. Produção de rapadura. <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/O-processo-de-fabrica%C3%A7%C3%A3o-da-rapadura>> Acessado em: 12/12/2015.
- SILVA, Delfino. Derivados da Cana Produção de Cachaça. 27jun13. Pintópolis. *Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco*. Entrevista concedida à Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.
- SOARES, Amanda Nice. Feirante. 14 jun2013. *Derivados da Cana Produção de Cachaça*. Pintópolis. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Entrevista concedida à Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		SABERES E OFÍCIOS
<b>14</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
Fotografia	Raquel Helena de Menonça e Paula, Roberto Veríssimo	2013 2013
Vídeos	Roberto Veríssimo	2013
Áudio	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Transcrição	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Levantamento	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Elaboração	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Revisão	Flávia Alves Figueirêdo Souza, Paulo Ricardo Silva Rodrigues Breno Trindade	2013/ 2014 12/2015
	<b>Observações</b>	



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

**01 IDENTIFICAÇÃO**

Denominação	MODO DE FAZER REQUEIJÃO				<b>IPAC/MG</b>	5349		
Município/s	Pintópolis	<b>Distrito</b>	Sede					
Endereço								
GPS	23k	<b>Long. UTM</b>	484389.00 m E	<b>Lat. UTM</b>	8224818.00 m S	<b>Urbano</b>	X	<b>Rural</b>


**Figura 1:** Requeijão.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

<b>Categoria</b>						
Âmbito/Tema	Alimentação/cozinha		Datas			
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Requeijão		X			
Outras denominações			Nível de integração			
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária
<b>Descrição da Periodicidade</b>						
A produção do requeijão acontece durante o ano inteiro, especialmente de novembro a maio, período em que as matrizes leiteiras produzem mais leite.						

**02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE**

A cidade de Pintópolis está localizada no Vale do Médio São Francisco na macrorregião do Norte de Minas. Sua formação histórica está associada ao surgimento do município de Urucua, que por sua vez se

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

desdobrou do município de São Francisco. A região onde Pintópolis se situa, começou a ser desbravada por volta do ano de 1553 pela Bandeira Espinoza. Contudo, foi apenas durante o período do ouro que surgiu a necessidade de povoar o território.

Segundo Brasileiro Braz (1977), em seu livro “São Francisco nos Caminhos da História”, a origem do povoamento da atual Pintópolis possui ligações com as primeiras expedições que penetraram na região norte-mineira em busca de riquezas minerais, a partir de 1702, data em que se estabeleceu o bandeirante paulista, Domingos do Prado de Oliveira, fundador do povoamento de São Francisco. Em fevereiro de 1891, por meio do Decreto nº 398 foi criado oficialmente o município de Urucuaia, desmembrado de São Francisco. Posteriormente, em 21 de dezembro de 1995, Pintópolis, que até então pertencia a Urucuaia, foi elevada à categoria de município, emancipando por meio da Lei estadual nº 12030.

Segundo a história oral local, Germano Pinto, fazendeiro de São Francisco foi o fundador e um dos primeiros moradores de Pintópolis, quando, ainda em março de 1953, visitou a região e decidiu se fixar no local. Uma das primeiras providências foi construir uma fazenda entorno da qual surgiu o povoado denominado Currutela ou Riacho. Senhor Germano foi quem tomou a iniciativa para a construção da igreja do município doando uma considerável porção de terra, que foi construída em homenagem a “Nossa Senhora da Abadia”, eleita por ele padroeira da região e cujos festejos continuam até os dias atuais. Figura de grande representatividade, Germano Pinto nunca foi prefeito da cidade, porém, sempre esteve envolvido nas questões políticas que se referiam ao município. O povoado foi batizado com o nome de Pintópolis em sua homenagem em 15 de agosto de 1965, por ocasião da inauguração da igreja, emancipando-se em 1995.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

Desde o momento em que o homem aprendeu a lidar com animais, o leite passou a fazer parte de seus hábitos alimentares. Com o passar do tempo e a elaboração de técnicas alimentares, iniciou-se o descoberta de variados derivados do leite, entre eles o queijo. Há diversas narrativas sobre a origem do queijo, a mais conhecida refere-se a descoberta ocorrida entre grupos nômades da antiguidade. Esses grupos não consumiam o leite imediatamente, armazenavam em bolsas feitas com o estômago de animais que eram curtidos e secos. Durante as viagens, devido a presença do resquício de uma enzima chamada renina e do calor extremo, o líquido fermentava e se transformava em uma massa de proteína muito saborosa. Com o passar do tempo, as técnicas foram se aperfeiçoando, mas o fundamento básico de fabricação é o mesmo até os dias de hoje (MARCHIORI, 2004).

Atualmente, observa-se no mundo centenas de tipos de queijos. A diferença entre um e outro se deve aos variados teores de gordura e de composição nutricional que cada leite possui, seja de vaca, cabra, ovelha ou búfala. O requeijão é um queijo tipicamente brasileiro. Como se trata de um produto artesanal, sua forma de fabricação, teor de gordura, coloração, textura e consistência diferem de região para região. Encontramos na região norte do país o “Requeijão Marajó” ou “Requeijão Norte” produzido com leite de búfala. No nordeste brasileiro há os tradicionais “Requeijão do Sertão”, “Requeijão Baiano” e o “Queijo de Manteiga”. No norte de Minas Gerais o requeijão mais famoso é o “Requeijão Crioulo”, que pode ser de massa branca com raspas amareladas ou a massa homogeneamente em cor de caramelo. O termo crioulo se refere a tonalidade mais escura do produto (RODRIGUES, 2007). O requeijão nasceu como subproduto do leite desnatado nas regiões produtoras de creme para a fabricação de manteiga (MUNK, 1997 *apud* HOFFMANN, 2003). A origem do requeijão converge com a chegada das famílias portuguesas no Brasil. No período colonial era tradicional o ritual do chá da tarde, que era servido na casa dos coronéis. Foi nesse momento que o requeijão passou a ser servido junto com outros quitutes típicos da época. Além de tudo, era uma alternativa bastante eficaz para conservar o leite recém ordenhado, preservando as características nutritivas do leite e aumentando a durabilidade do produto já que não existia geladeira (LIGABUE, 2008.).

Em Pintópolis, a área rural se caracteriza por fazendas de criação de gado de corte e leiteiro. A produção artesanal de requeijão é uma atividade bastante tradicional no município e fonte de renda de

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

muitas famílias. O requeijão é vendido nas feiras da região ou quem estiver interessado em adquirir o produto pode ir a alguma propriedade e comprar diretamente com o produtor. Apesar da grande demanda no mercado local, o requeijão industrializado por apresentar um preço mais baixo começa a ameaçar o espaço do requeijão caseiro.

**04 DESCRIÇÃO**

O modo de fazer requeijão em Pintópolis mantém as práticas das técnicas antigas. Não é utilizado nenhum tipo de substância química no requeijão e sua tonalidade inconfundível vem de uma particularidade: a nata da coalhada tem de ser frita até chegar ao ponto de “puxa- puxa”. Devido à utilização de técnicas específicas, o que inclui a utilização de leite talhado e fresco, o processo de produção torna-se demorado.

Como princípios básicos para produção, primeiramente, coloca-se 25 litros de leite em um tacho e deixe de um dia para o outro para coalhar naturalmente. No dia seguinte retira-se a nata que forma em cima da coalhada. Derrama-se essa nata em um tacho e frite-a até derreter e transformar em manteiga. Acrescente sal e reserve-a. Cozinhe a massa da coalhada por duas horas até separar o soro. Coe em um coador apropriado ou em um pano branco e esprema para tirar todo soro. Lave a massa com leite fresco para tirar o gosto azedo por pelo menos três vezes. Leve a coalhada ao fogo e misture a manteiga até ficar uma massa homogênea. Ainda quente, coloque na forma untada com manteiga para não grudar.

**Extensão da Atividade na Região**

A produção de requeijão acontece em todo município de Pintópolis.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

De forma simplificada, o requeijão é feito a partir da coalhada do leite. Primeiro deixa-se o leite azedar de um dia para o outro, depois retire a nata e reserve-a. Leva-se a coalhada ao fogo baixo, depois coa-se até retirar todo soro. Quando a coalhada estiver completamente sem soro, lave-a por três vezes no leite fresco para tirar gosto de azedo. Posteriormente coloque a nata que estava reservada em uma panela para ser “frita” até ganhar textura de manteiga. Após essa etapa, deposite a manteiga feita com a nata na coalhada e misture tudo em fogo baixo. Despeje nas formas e coloque para refrigerar.

**Transformações e Permanências**

Não há grandes transformações no modo de produção do requeijão de Pintópolis. As famílias que desenvolvem a atividade na região faz questão de manter a receita tradicional para garantir a qualidade no produto. Contudo, no mercado, há produtos industrializados que, devido a produção em larga escala e utilização de variados ingredientes na composição, conseguem vender seus requeijões com um preço muito mais inferior. Situação que prejudica a venda do requeijão caseiro e tradicional.

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

Geralmente os produtores de requeijão utilizam a cozinha da própria fazenda para a preparação do produto. As cozinhas geralmente são equipadas com fogão a lenha e tachos grande que facilitam e agilizam as etapas do processo de fabricação.

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana	-	-	Preparação da coalhada.	Sem referência.
Lenha	Fogão	-	Cozimento da coalhada.	Sem referência.

**Matérias Primas**

Leite

Descrição	Leite fresco e leite coalhado
Procedência	A obtenção se dá através da ordenha dos animais, o que acontece diariamente,

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

	principalmente no período das águas.
Forma de Aquisição	Da criação de gado leiteiro do próprio morador ou comprado nas proximidades.
Uso	Utilizado no preparo da coalhada e da manteiga frita.
Custo	Sem referência.
Período de Obtenção	Novembro a maio.

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

Tacho em ferro batido para o preparo da massa, tacho caseiro em cobre para o cozimento, pá para o preparo da massa e fusão, coador de tela fina para o preparo da massa, formas para enformagem, fogão à lenha.

<b>05</b>	<b>ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
	<b>Bem Cultural</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Categoria</b>	<b>Subcategoria</b>	<b>COD./IPAC</b>
	Fogão a lenha	Patrimônio material	Bem móvel	Artefato	-
	Manteiga de garrafa	Patrimônio imaterial	Modos de fazer	Culinária	5330

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

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

Pode se observar na localidade que a técnica é transmitida de geração para geração. Seu Delfino aprendeu com seus pais também fazendeiros.

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

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

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

Ao longo do tempo, a produção de requeijão mantém sua forma artesanal tradicional. O aprendizado é informal e tem início com a observação e a realização das tarefas mais simples até as mais complexas. O trato com o gado, a ordenha, o coar do leite, o cozimento. O manuseio de fogo e tachos quentes exige grande destreza e esse trabalho é feito pelos adultos para evitar algum tipo de acidente, mas a produção mobiliza toda a família.

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

Oralidade e imitação.

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

A industrialização do produto por parte de grandes empresas, bem como a adição de produtos químicos, tem barateado a produção e influenciado diretamente o mercado dos requeijões artesanais. Mesmo não alcançando a qualidade do produto local, o requeijão vem sendo substituído aos poucos no mercado, por produtos similares “à base de requeijão cremoso”. Devido ao preço pouco competitivo e falta de ações de afirmação do produto na localidade, observa-se possibilidade de desaparecimento.

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

Comunidade		Município	X	Região		Estado		Nacional	
Observação									

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

As pessoas que visitam a cidade sempre procuram experimentar o requeijão caseiro. Constumam comprar para levar para casa, fato que complementa a renda familiar local.

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

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

O modo de fazer o requeijão em Pintópolis está vinculado à herança familiar e as relações de



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

parentesco e proximidade entre seus envolvidos. O núcleo de produção se localiza comumente nas fazendas da região e tem como principais colaboradores os integrantes das famílias locais. É essa a estrutura que conferi ao requeijão uma identidade específica relacionada à cultura local.

**Possibilidade de continuidade**

Foi constatado que há possibilidade considerável de continuidade da atividade na região devido o requeijão ser um produto muito apreciado pelas famílias do município e ter grande demanda no mercado local. Entretanto, o requeijão industrializado, apesar de não ter a mesma qualidade, tem um preço mais baixo, situação que prejudica os produtores locais.

<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	Não se aplica.
	Instrumentos	Não se aplica.
	Matéria-Prima	Não se aplica.
	Pessoal	Não se aplica.
	Formação	Não se aplica.
	Comercialização	Maior incentivo por parte da prefeitura para os produtores artesanais.

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

É importante documentar todas as etapas do processo de produção do requeijão a fim de incentivar a valorização do produto.

**Comentários do elaborador**

Com essa pesquisa, ficou constatado que o requeijão integra a história social, econômica e cultural do norte de Minas desde a colonização. O inventário, ao registrar o modo de fazer, procurou identificar nesse processo de produção as relações sociais e simbólicas nele existentes. A fabricação industrial e a utilização de agentes químicos têm barateado o produto nos supermercados, o que compromete as vendas para os pequenos produtores os submetendo a uma competição desigual.

**Comentários dos Entrevistados**

“É trabalhoso. Isso aqui está no sistema de antigamente. Nem todo mundo sabe fazer assim . Cê pode perguntar e muita gente não sabe disse. Nem todo mundo que faz requeijão conhece isso.”

Delfino Silva

**Significados socioeconômicos**

Os produtos são vendidos em feiras municipais ou nas próprias casas dos produtores para quem se interessar. A produção do requeijão entre outras atividades são a fonte de renda de muitas família em Pintópolis.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

A produção de requeijão é uma atividade importante para o município, visto que é fonte de renda para diversas famílias. Para a preservação da maneira tradicional de fabricação do produto é necessário documentar através de vídeo cada etapa do processo, bem como, oferecer cursos para estimular, especialmente os mais jovens, a aprenderem o modo tradicional de produção para que não se perca com o passar do tempo. Também seria interessante a construção de estratégias, por parte do governo, que auxilie na produção do requeijão para que o produto fique mais competitivo no mercado e não perca espaço para o requeijão industrializado, que apesar de mais barato é de qualidade inferior.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Delfino Silva	Tipo	Produtor
----	------	---------------	------	----------

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

Nascimento	Pintópolis	Sexo	M	Idade	74	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
Contato	Fazenda Vieira						

02	Nome	Amanda Nice Soares	Tipo	Feirante			
Nascimento	Pintópolis	Sexo	F	Idade	N.A	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
Contato	Feira de Pintópolis						

<b>11</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA</b>
-----------	---------------------------------

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**



**Figura 2:** Tacho de ferro batido.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 3:** Nata retirada da coalhada.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 4:** O fogão de lenha da fazenda do seu Delfino.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 5:** Forma de madeira para o requeijão.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5349_Pintopolis_Requei_Nuhicre_Iepha (3) Figura 2: IPAC_5349_Pintopolis_Requei_Nuhicre_Iepha (4) Figura 3: IPAC_5349_Pintopolis_Requei_Nuhicre_Iepha (5)
-------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		SABERES E OFÍCIOS
	Figura 4: IPAC_5349_Pintopolis_Requei_Nuhicre_Iepha (1) Figura 5: IPAC_5349_Pintopolis_Requei_Nuhicre_Iepha (2)	
Vídeos	Não se aplica.	
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_ASoares_Nuhicre_Iepha_2013 Áudio 2: Entre_IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_ASoares_Nuhicre_Iepha_2013	

13	REFERÊNCIAS
	<p>CURTARELLO, Carla Piccolo. <i>Avaliação do Efeito do Enzima Transglutaminase no Processo de Fabricação do Requeijão Cremoso</i>. Dissertação de Mestrado apresentada na Escola de Engenharia Mauá do Centro Universitário do Instituto Mauá de Tecnologia para obtenção do título de Mestre em Engenharia dos processos Químicos e Bioquímicos- orientadora: Dra Eliana Paula Ribeiro. São Caetano do Sul , 2011. Disponível em: &lt; <a href="file:///C:/Users/bruna.paula/Downloads/22%20(3).pdf">file:///C:/Users/bruna.paula/Downloads/22%20(3).pdf</a>&gt;. Acessado em: 05/07/2013.</p>
	<p>HOFFMANN, Cristiane de Marco. <i>Estudo da utilização de concentrado protéico de soro de queijo ultrafiltrado (CPSU), em requeijão cremoso</i>. Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, como requisito parcial à obtenção do grau de Mestre em Ciência dos Alimentos. Florianópolis, 2003. Disponível em: &lt;<a href="https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/84907/193334.pdf?sequence=1">https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/84907/193334.pdf?sequence=1</a>&gt; . Acessado em: 20/01/2015</p>
	<p>MARCHIORI, Eduardo. <i>QUEIJO: O tesouro que vem do leite</i>. Disponível em: &lt;<a href="moodle.stoa.usp.br/mod/resource/view.php?id=37730">moodle.stoa.usp.br/mod/resource/view.php?id=37730</a>&gt;. Acessado em: 11/07/2013.</p>
	<p>LIGABUE, Luiz Henrique. <i>Bendita receita 6006</i>. Estadão, São Paulo, 21/02/2008. Disponível em: &lt;<a href="http://www.estadao.com.br/noticias/geral,bendita-receita-606,128138">http://www.estadao.com.br/noticias/geral,bendita-receita-606,128138</a>&gt;. Acessado em: 20/01/2015</p>
	<p>RODRIGUES, Fernando. <i>Requeijão Crioulo</i>. Queijos no Brasil - 2007 . Disponível em: &lt;<a href="http://www.queijosnobrasil.com.br/requeijao-crioulo.html">http://www.queijosnobrasil.com.br/requeijao-crioulo.html</a>&gt;. Acessado em: 20/01/2015.</p>
	<p>SILVA, Delfino. <i>Derivados do Leite: Requeijão</i>. [28 de Junho de 2013]. Pintópolis - Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Entrevista concedida à Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.</p>
	<p>SOARES, Amanda Nice. <i>Derivados do Leite: Requeijão</i>. [14 de Junho de 2013]. Pintópolis - Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Entrevista concedida à Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.</p>

14	FICHA TÉCNICA	
Fotografia	Raquel Helena de Mendonça e Paula, Roberto Veríssimo da Silva Júnior	2013
Vídeos	Roberto Veríssimo da Silva Júnior	2013
Áudio	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Transcrição	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Levantamento	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Elaboração	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Flávia Alves Figueirêdo Souza, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias Breno Trindade	2013 01/ 2015 12/2015



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**

**Observações**

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

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>									
Denominação		MODO DE FAZER CACHAÇA						IPAC/MG	5350
Município/s		Pintópolis		Distrito		Sede			
Endereço									
GPS	23k	Long. UTM	484389.00 m E	Lat. UTM	8224818.00 m S	Urbano	X	Rural	



**Figura 1:** Cachaças.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.

<b>Categoria</b>						
Âmbito/Tema	Alimentação/cozinha		Datas			
Tipologia da Atividade	Bebida	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Cachaça		X			
Outras denominações	Pinga, água ardente		Nível de integração			
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária
<b>Descrição da Periodicidade</b>						
<p>A fabricação da cachaça e da rapadura coincide com o período da seca na região, que ocorre entre meados de fevereiro se estendendo até outubro. Nesse período, além da cachaça e do melaço para fabricação de rapadura, o bagaço que sobra como sub produto da cana, assim como o olho da planta, são utilizados como alimentação ingredientes para fabricação de ração para gado.</p>						

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

A cidade de Pintópolis está localizada no Vale do Médio São Francisco na macrorregião do Norte de Minas. Sua formação histórica está associada ao surgimento do município de Urucua, que por sua vez se desdobrou do município de São Francisco. A região onde Pintópolis se situa, começou a ser desbravada por volta do ano de 1553 pela Bandeira Espinoza. Contudo, foi apenas durante o período do ouro que surgiu a necessidade de povoar o território.

Segundo Brasiliano Braz (1977), em seu livro “São Francisco nos Caminhos da História”, a origem do povoamento da atual Pintópolis possui ligações com as primeiras expedições que penetraram na região norte-mineira em busca de riquezas minerais, a partir de 1702, data em que se estabeleceu o bandeirante paulista, Domingos do Prado de Oliveira, fundador do povoamento de São Francisco. Em fevereiro de 1891, por meio do Decreto nº 398 foi criado oficialmente o município de Urucua, desmembrado de São Francisco. Posteriormente, em 21 de dezembro de 1995, Pintópolis, que até então pertencia a Urucua, foi elevada à categoria de município, emancipando por meio da Lei estadual nº 12030.

Segundo a história oral local, Germano Pinto, fazendeiro de São Francisco foi o fundador e um dos primeiros moradores de Pintópolis, quando, ainda em março de 1953, visitou a região e decidiu se fixar no local. Uma das primeiras providências foi construir uma fazenda em torno da qual surgiu o povoado denominado Currutela ou Riacho. Senhor Germano foi quem tomou a iniciativa para a construção da igreja do município doando uma considerável porção de terra, que foi construída em homenagem a “Nossa Senhora da Abadia”, eleita por ele padroeira da região e cujos festejos continuam até os dias atuais. Figura de grande representatividade, Germano Pinto nunca foi prefeito da cidade, porém, sempre esteve envolvido nas questões políticas que se referiam ao município. O povoado foi batizado com o nome de Pintópolis em sua homenagem em 15 de agosto de 1965, por ocasião da inauguração da igreja, emancipando-se em 1995.

**03 | ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

O álcool está presente na vida dos seres humanos há milhares de anos. Não se sabe ao certo como e por quem foi descoberto, mas acredita-se que foi por um mero acidente. Por algum motivo, frutas, grãos ou mel foram deixados em repouso durante determinado tempo entram em processo de fermentação e produzem o álcool etílico que pode provocar alguns efeitos no comportamento humano. (FLEMING, 1979)

Se tratando da cachaça, também há dúvidas sobre sua origem. De certa forma, pode-se supor que sua história se inicia quando os portugueses trouxeram da Ilha da Madeira a cana-de-açúcar, entre os anos de 1532 e 1548. Uma das versões recorrentes conta que o destilado teria surgido em Pernambuco quando, por descuido, um escravo que trabalhava no engenho, deixou armazenada a “cagaça” – caldo esverdeado e escuro que se forma durante a fervura do caldo da cana. O líquido fermentava naturalmente e, devido às mudanças de temperatura, ele evaporava e condensava, formando pequenos pingos de cachaça nos tetos do engenho. Inclusive, a origem do sinônimo “pinga” teria surgido dessa versão popular da origem do destilado.

Outra versão foi apresentada por Luis da Câmara Cascudo no seu livro *Prelúdio da Cachaça* (1962), aponta que a primeira cachaça foi destilada por volta de 1532 em São Vicente, onde surgiram os primeiros engenhos de açúcar no Brasil. Nessa versão de Cascudo, foram os portugueses, depois de aprenderem as técnicas de destilação com os árabes, que produziram os primeiros litros da bebida.

Tanto no Brasil como nas colônias espanholas, cachaça era o termo usado para designar a primeira espuma resultado da fervura do caldo da cana, durante a fabricação do açúcar. Conforme o estudo de Cascudo sobre a alimentação brasileira “o nome veio da Espanha, cachaza, onde significava um vinho inferior, obtido com as borras da primeira fermentação nas cubas” (CASCUDO, 1983, p 809). Essa mesma espuma era conhecida no Brasil como “garapa azeda da cana”, que servia de alimento para o gado, entretanto, os

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

portugueses descobriram as propriedades sensoriais do líquido e passaram a oferecer aos escravos com o intuito de melhorar a resistência física devido à pesada jornada de trabalho. Por sua vez, os portugueses utilizaram das técnicas de destilação que dominavam para beneficiar o produto, dando origem a um líquido transparente, brilhante, ardente quando ingerido, que ficou conhecido como aguardente (MORETTI, 2012).

Levada pelos comerciantes para a Europa e para a África, a bebida tornou-se importante produto comercial usada como moeda de troca para inúmeros fins, entre eles a compra de negros escravizados que eram trazidos para as lavouras coloniais. Pela relevância econômica atingida, a venda e troca do produto passou a representar uma ameaça para a metrópole, já que ajudava a enriquecer os inimigos da Coroa, como os piratas holandeses que se estabeleceram no Nordeste. Para inibir a produção da cachaça, Portugal estabeleceu um excessivo imposto cobrado dos fabricantes, que, insatisfeitos com a taxaço, se rebelaram contra Portugal, marcando o episódio conhecido como Revolta da Cachaça, em 1660.

No período da mineração grande parte da população brasileira se deslocou para Minas Gerais e a produção e consumo da cachaça aumentou consideravelmente. Segundo Oliveira, para amenizar o frio das montanhas mineiras, a cachaça passou a ser apreciada por uma grande parcela da população, o que provocou queda no consumo do vinho português. Com isso a colônia passou a alegar que a bebida brasileira interferia no trabalho de retirada do ouro das minas e proibiu a produção, comercialização e consumo da cachaça. Porém, como os resultados foram ineficazes, a corte portuguesa passou a taxar ainda mais a bebida destilada. Assim, as arrecadações de impostos sobre a aguardente foram importantes para a reconstrução de Lisboa após o grande terremoto ocorrido em 1755. Durante o movimento da Inconfidência Mineira, a cachaça se transformou em um símbolo dos ideais de liberdade e de resistência à dominação portuguesa (OLIVEIRA, 2008).

Com o avanço tecnológico e aperfeiçoamento das técnicas de destilação do produto, a qualidade da cachaça atingiu padrões de alta qualidade, passando a ser considerada uma bebida nobre sendo, nas últimas décadas, reconhecida internacionalmente. Importante destacar que o maquinário tradicional passou a ser tratado como relíquia como pode ser constatado no Museu da cachaça em Salinas-MG.

Em Pintópolis, a produção de cachaça é bastante tradicional, principalmente na área rural. Muitas famílias utilizam a produção de cachaça além de outras atividades da agricultura familiar como fonte de renda. A produção acontece entre os meses de julho e setembro e depois do fermento pronto a produção da cachaça dura de um a dois dias.

<b>04</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
	<b>Extensão da Atividade na Região</b>
	A produção de cachaça artesanal acontece em todo município de Pintópolis.
	<b>Procedimentos Técnicos Básicos</b>
	De maneira simplificada o processo de produção da cachaça se resume no corte da cana-de-açúcar, fermentação, decantação ou “alambicar”, o período de envelhecimento. Nota-se que não são utilizados produtos industrializados na produção da bebida.
	<b>Transformações e Permanências</b>
	Primeiramente, os engenhos eram movidos a tração animal, puxados pelo gado, ou humana, puxado pelos negros escravizados. As dornas, peças responsáveis pela moagem da cana, eram de madeiras. Hoje, os engenhos utilizados na produção da cachaças são elétrico e as dornas são de PVC.
	<b>Espaços/ Ateliê</b>
	<b>Descrição</b>
	O modo de fazer cachaça tem particularidades que variam de região para região. Para descrever o



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

processo da cachaça de Pintópolis buscamos referências em dois produtores locais, Senhor Delfino e Senhor Valdiney. A cachaça na localidade é produzida entre os meses de Julho e Setembro. Após a confecção do fermento, processo de produção do destilado dura de 24 a 48 horas.

Conforme os produtores entrevistados, antes de iniciar o processo é necessário higienizar todo equipamento, pois o local e maquinário funcionam apenas na época da produção. Segundo Monção e Dayrell (MORETTI, 2012), a assepsia dos equipamentos antes da moagem reduz os riscos de contaminação que podem aumentar a acidez no produto final.

A primeira etapa é a produção do fermento ou vinhoto. Quando a cana atinge o ponto de corte é levada ao engenho para a produção da garapa. À garapa acrescenta-se fubá ou milho para acelerar a reprodução de microorganismo naturais que, na temperatura adequada, transformam o líquido doce em fermento. É necessário tomar certo cuidado para que outro tipo de bactéria não contamine o fermento ou vinhoto e comprometa a qualidade da cachaça. Caso isso aconteça o vinhoto é eliminado e o processo reiniciado. A produção do fermento dura aproximadamente oito dias.

A cana pode ser moída até 2 dias após o corte. Não há especificações quanto ao tipo de cana, geralmente a mais utilizada é a caiana, porém qualquer cana serve desde que tenha um percentual relevante de Brix. Brix é uma escala numérica utilizada para medir a quantidade de açúcares presente na bebida, estes açúcares são responsáveis por alimentar os microrganismos presentes no fermento.

O líquido proveniente da moagem é levado para a filtragem e decantação para a retirada de impurezas e ajuste do teor de Brix. A fermentação ideal ocorre com o caldo de cana com concentração de açúcares em torno de 15° Brix. Normalmente, o caldo proveniente de cana moída no ponto ideal de maturação apresenta teor de açúcares entre 18° a 22° Brix. Para a obtenção de 15° Brix, é necessário diluir o caldo de cana com água limpa, inodora, incolor e dentro dos padrões de potabilidade para garantir a estabilidade do fermento ao longo do período fermentativo. Teores de açúcares acima de 15° Brix acarretam fermentações lentas e frequentemente incompletas, além de dificultar a multiplicação do fermento. Teores de açúcar abaixo de 15° Brix permitem uma fermentação mais rápida, sendo importante na etapa de multiplicação do fermento.

Depois de filtrado, decantado e com o teor de Brix adequado, o caldo da cana passa a ser preparado para a adição do fermento. Antigamente utilizava-se uma dorna de madeira para a fermentação, porém hoje em dia é usado preferencialmente um vasilhame de PVC. Acrescenta-se o fermento ao caldo da cana. O volume do fermento tem que ser de 5% em relação a capacidade da dorna. Finalizada a fermentação, a concentração de açúcar tem que ser equivalente a zero e o teor de álcool tem que ser de aproximadamente 8° G.L. A fermentação completa dura de 24 a 48 horas e no final do processo o líquido fica com coloração clara, com formação de bolhas uniformes e liberação de aroma agradável, lembrando o aroma de frutas maduras.

Em seguida, é realizado o procedimento de destilação ou “alambicar”. Nos processos artesanais de cachaça a destilação é realizada em alambiques de cobre. O produto resultante da destilação é separado em três frações distintas: cabeça, que representa 5 a 10% do destilado total, o coração, a cachaça propriamente dita, e a cauda, que equivale aos 10% finais. A cabeça e a cauda são descartadas ou incorporadas a um novo vinho a ser destilado e o coração é colocado para descansar. O envelhecimento é feito em barris de madeira, onde acontecem as reações químicas que aprimoram a qualidade sensorial da cachaça. A escolha da madeira do barril é importante, pois o material pode conferir uma característica especial ao destilado, mudando a coloração e aroma. Quanto maior o tempo de envelhecimento melhor é a qualidade do produto. Como se trata de cachaça artesanal não há marcas ou embalagens próprias.

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
------	-----------	------------	-----	--------

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS				SABERES E OFÍCIOS
Elétrica	-	-	Moer a cana	Sem referência.
<b>Matérias Primas</b>				
Cana-de-açúcar				
Descrição	A matéria-prima advém da região que os cerca: misto de cerrado e caatinga, onde convivem espécies diversas de cana, sendo a mais conhecida a caiana identificada pelo alto teor de açúcar o que favorece a fermentação necessária. Colhida ainda de forma braçal, a cana é transportada em carroções até o engenho. Além da cachaça, o produtor também faz rapadura e o bagaço, folhas são moídos e enriquecem a ração do gado.			
Procedência	Toda a produção decorre de cana plantada e colhida diretamente ou comprada nas imediações.			
Forma de Aquisição	Comprado ou plantada nas próprias propriedades.			
Uso	Extrai-se da cana o caldo para a preparação da cachaça e a garapa para a fabricação do vinhoto.			
Custo	Variável.			
Período de Obtenção	A época de plantar cana é entre os meses de junho a outubro e a colheita é feita após um ano.			
<b>Instrumentos/ Ferramentas</b>				
Os instrumentos e ferramentas utilizados na produção da cachaça são o facão, a moenda ou moedor ou o cocho, vasilha de PVC, o alambique – toneis e serpentinhas para destilação - e os garrafões ou litros.				

05	ELEMENTOS RELACIONADOS			
Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Rapadura	Patrimônio imaterial	Modos de fazer	Culinária	5348
Engenho	Patrimônio material	Artefato	Moinho	-
Carro de boi	Patrimônio material	Bem móvel	Meio de Transporte	5355

06	FORMAS DE TRANSMISSÃO			
<b>Procedência do Saber</b>				
Ao longo do tempo vem sendo preservada a maneira tradicional de fazer cachaça em Pintópolis. O aprendizado é informal, geralmente passado por algum familiar ou amigo próximo e tem início com a observação e a realização das tarefas mais simples até as mais complexas. As atividades que exigem mais habilidade e que requer ferramentas afiadas e, nesse sentido perigosas, é feito por pessoas mais experientes para evitar algum tipo de acidente. Mas a produção mobiliza toda a família.				
<b>Transmissão</b>				
Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	X	Escolas
				Grupos
				Outros
<b>Modo de Transmissão</b>				
A técnica artesanal de produção de cachaça é transmitida de geração a geração. Também existe um curso de técnico agrícola oferecido pela Emater/MG - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais - que aprimora e profissionaliza o conhecimento dos produtores. Seu Delfino aprendeu com um amigo há mais de 20 anos e Seu Valdinei aprimorou a técnica com um curso na Emater, mas todos seguem mantendo o modo local de produção.				
<b>Forma de Continuidade</b>				
A forma de produzir a cachaça continua mantendo as técnicas tradicionais, passadas de pai para				

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

filho. Além da cachaça, a cana-de-açúcar é matéria-prima para a fabricação de rapadura e alimento para o gado que somado a outras atividades ajudam a melhorar a renda das famílias que dependem da agricultura familiar.

**Transformações**

É possível observar várias transformações ao longo do tempo no modo de fazer cachaça artesanal de Pintópolis. A principal modificação aconteceu no equipamento utilizado na produção. O engenho puxado pelo gado ou movidos à roda d' água foi substituído pelo engenho mecânico movido à eletricidade e as dornas deixaram de ser de madeira e passaram a ser de PVC. Outra mudança perceptível foi a valorização da bebida que antigamente era marginalizada às classes menos abastadas e hoje possui reconhecimento internacional.

**07 ÁREA DE ABRANGÊNCIA**

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

Observação

**Participação turística**

Pessoas que visitam a cidade compram a cachaça para levar de presente para amigos e familiares.

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

A população de Pintópolis se identifica bastante com a bebida, reconhecida em toda região pela tradição histórica e seu modo de produção artesanal. Outro fator que chama atenção se relaciona com o tipo de produção que é realizado na região. Por se tratar de um produto feito a nível familiar, a cachaça de Pintópolis contribui para a manutenção dos laços locais.

**Possibilidade de continuidade**

Existe chances consideráveis de continuidade da atividade devido essa ser a fonte de renda de diversas famílias da região e a bebida possuir uma grande demanda no mercado interno, justamente por ser produzida de forma artesanal. É importante destacar que além da cachaça vários produtos é feitos derivados da cana-de-açúcar.

<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	Em alguns casos, necessidade de um ambiente com melhores infraestrutura que contemple todas as etapas do processo de produção.
	Instrumentos	É necessário um engenho com moedor elétrico, dornas de pvc, barris de madeira para o envelhecimento e garrafas de tamanhos variados para embalagem.
	Matéria-Prima	Não se aplica.
	Pessoal	Necessário um curso profissionalizante para os produtores para aprimoramento das técnicas de produção.
	Formação	Cursos para aperfeiçoamento das técnicas de produção.
	Comercialização	Investimento na valorização comercial do produto no município bem como em todo estado de Minas Gerais.

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

É importante documentar as técnicas tradicionais específica da região na produção da cachaça assim como os laços de proximidade que existam entre os produtores e famílias ligadas ao bem.

**Comentários do elaborador**

Com essa pesquisa, ficou constatado que a cachaça integra a história social, econômica e cultural do norte de Minas desde a colonização. Esse inventário, ao registrar o modo de fazer, procura identificar nesse

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

processo a produção, a distribuição e consumo dessa bebida em torno da qual se estabeleceram relações sociais e simbólicas de repercussão regional e nacional.

**Comentários dos Entrevistados**

Comentando sobre o processo de produção da cachaça os produtores rurais entrevistados falaram:

A estrutura de produção é montada mesmo pra cachaça, porque tem a moagem, ou parte do engenho que vai triturar a garapa que sai ali da cana, o alambique, tem o espaço para a fermentação. Tem um cômodo para a cachaça e outro diferente que produz a rapadura. O ponto principal é o ponto do engenho e a garapa serve tanto para a cachaça quanto para a rapadura. A produção é consumida aqui mesmo. Porque a produção é pequena. Então consome mesmo na região. Mandar para fora é para alguns parentes que levam para Brasília, Montes Claros, Belo Horizonte o pessoal de São Paulo que saiu da região e volta em oportunidade de férias, sempre leva. Aí, compra a cachaça e leva mas no mais a produção fica mesmo na cidade para consumo e revenda aqui mesmo (...).

Senhor Waldiney

Já trabalhei antes até com engenho. Trabalhei demais naquele tempo com caldeira, punha fogo. Mas agora a parte do engenho é mais elétrica. Tudo que você faz tem que ter fogo. Você sabe que tudo que você tocar tem que tocar fogo? A comida tem que tocar com fogo. Cê vai tomar um café cê tem que tocar com fogo. Se você for tirar assim tudo que é coisa do mundo é tocada a fogo.

Senhor Delfino

**Significados socioeconômicos**

A produção da cachaça artesanal de Pintópolis é importante para o município pois muitas famílias, sobretudo as que moram na área rural, utilizam a comercialização da bebida entre outras atividades como fonte de renda e forma de sustento.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

Para a manutenção da atividade na região é importante que todos os produtores tenham acesso a algum curso profissionalizante para aprimorar as técnicas de fabricação da cachaça. Também é necessário oferecer-lhes melhores condições de trabalho, bem como, fazer o registro audiovisual de todo processo.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Valdinei Soares de Almeida			Tipo	Produtor		
	Nascimento	Pintópolis	Sexo	M	Idade	30	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Contato		Fazenda Vieira						

02	Nome	Delfino Silva			Tipo	Produtor		
	Nascimento	Pintópolis	Sexo	M	Idade	74	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Contato		Fazenda Vieira						

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**



**Figura 2:** Cachaça.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 3:** Cachaça.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 4:** Licores e polpa de pequi.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 5:** licores.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

<b>12 DOCUMENTOS ANEXOS</b>	
Fotografias	Figura 1: IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_Nuhicre_Iepha (4) Figura 2: IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_Nuhicre_Iepha (1) Figura 3: IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_Nuhicre_Iepha (5) Figura 4: IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_Nuhicre_Iepha (2) Figura 5: IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_Nuhicre_Iepha (3)
Vídeos	Não se aplica.
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_DSilva_Nuhicre_Iepha_27Jun13 Áudio 2: Entre_IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_DSilva_Nuhicre_Iepha_27Jun13 (2) Áudio 3: Entre_IPAC_5350_Pintopolis_Cacha_WAlmeida_Nuhicre_Iepha_27Jun13

<b>13 REFERÊNCIAS</b>	
ALMEIDA, Valdinei Soares. <i>Produção Artesanal de Cachaça</i> . [27 de Junho de 2013]. Pintópolis - Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco.	

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

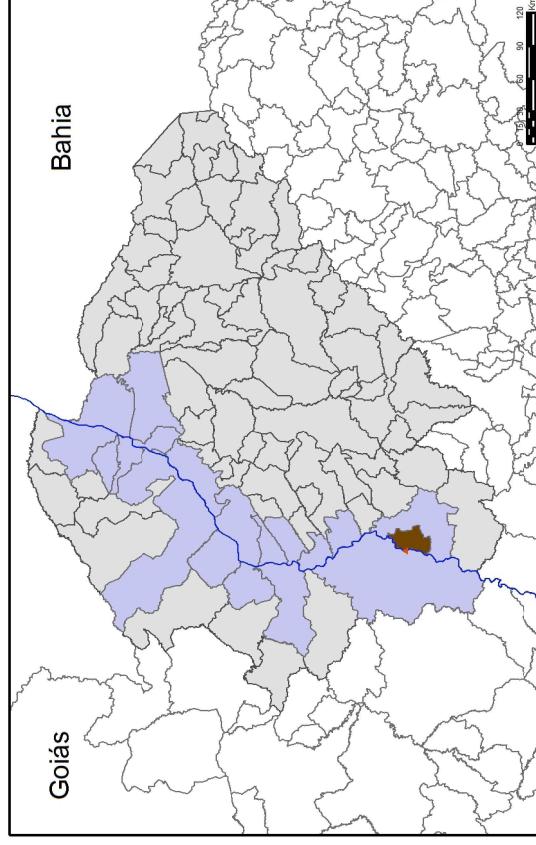
Entrevista concedida à Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.
CASCUDO, Luís Camara. <i>História da Alimentação no Brasil</i> . Belo Horizonte: Editora Itatiaia LTDA, 1983.
_____. <i>Prelúdio da cachaça: etnografia, história e sociologia da aguardente no Brasil</i> . Natal: Coleção Canaveira, 1962
CAVALCANTE, M. S. <i>A Verdadeira História da Cachaça</i> . Sá Editora, 2011.
DEBRET, Jean Baptiste. <i>Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil prancha 27</i> . Editora Itatiaia LTDA, 1989.
FLEMING, A. <i>Porque bebemos o veneno delicioso</i> . Editora Artenova S.A, 1979.
GALINARO, C. A. <i>Distinção entre cachaça produzida com cana-de-açúcar queimada e não queimada</i> . 2006. 163f. Dissertação (Mestrado em Química Analítica) – Instituto de Química da Universidade de São Paulo, São Carlos. 2006
HAMERSKI, F. <i>Estudo de Variáveis no Processo de Carbonatação do Caldo de Cana-de-Açúcar</i> . 2009. 150f. Dissertação (Mestre em Tecnologia de Alimentos) - Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal do Paraná, Curitiba. 2009.
MORETTI, J. C. B. <i>Produção de Cachaça: Estudo de um Produto Legitimamente Brasileiro</i> . 2012. 48f. Monografia (Conclusão de Curso) – Faculdade de Tecnologia de Araçatuba. Escola de Tecnologia em Biocombustíveis. Araçatuba. 2012
MUSEU da CACHAÇA. <i>Museu da Cachaça de Salinas</i> . Disponível em: < <a href="http://museucachaca.blogspot.com.br/2013_02_01_archive.html">http://museucachaca.blogspot.com.br/2013_02_01_archive.html</a> >. Acesso em 15 jul. 2015.
OLIVEIRA, A. M. L. <i>O Processo de Produção da Cachaça Artesanal e sua Importância Comercial</i> . 2010.43f Monografia (Conclusão de Curso) - Programa de Pós-Graduação em Microbiologia. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2010.
SILVA, Delfino. <i>Derivados da Cana Produção de Cachaça</i> . [27 de Junho de 2013]. Pintópolis. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

**14 FICHA TÉCNICA**

Fotografia	Roberto Veríssimo Silva Junior	2013
Vídeos	Roberto Veríssimo Silva Junior	2013
Áudio	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Transcrição	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Levantamento	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Elaboração	Raquel Helena de Mendonça e Paula	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Flávia Alves Figueirêdo Souza, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias Renata Lopes, Breno Trindade	2013 01/ 2015 07/2015 12/2015
<b>Observações</b>		

# Pirapora

# PIRAPORA



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

### Legenda

- Localidade Inventariada
- Rio São Francisco
- Municípios Inventariados
- Município de Pirapora
- Macrorregião do Norte de Minas Gerais
- 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. 2013.



## Bens Culturais e Contatos – Pirapora

- Administração da Hidrovia do São Francisco. Praça do Porto, 70. Distrito Industrial. Pirapora/MG, 39270-000. (38) 3741-2989 ou (38) 3741-2555
- Aniversário da cidade
- Artesanato derivado da Madeira
- Artesanato Derivados da Madeira – Carranca
- Artesanato Derivados da Madeira – Mestre Artesã Luzia Carneiro Soares
- Artesanato Derivados da Madeira – Mestre Artesã Dona Lourdes Barroso
- Artesanato Derivados da Madeira – Mestre Artesão Davi
- Artesanato Derivados da Madeira – Mestre Artesão David Miranda
- Artesanato Derivados da Madeira – Mestre Artesão Expedito Viana
- Artesanato Derivados do Fio
- Artesanato Derivados do Fio – Neusa Lemos da Gama
- Associação de Pescadores
- Associação dos Artesãos de Pirapora. Rua A, 120. Santos Dumont. Pirapora/MG.
- Balneário das Duchas
- Benzedeira Flor Maria
- Benzedeira Marília
- Candomblé
- Capoeira
- Carnaval de Pirapora
- Casa de Artesanato Mestre Davi
- Casa do Artesão Raimundo Boaventura Leite
- Casa dos carranqueiros. Av. Jéferson Gitirana.
- Casa dos Carranqueiros e o Artesanato
- Causo – O Surubim de Falou
- Companhia de Navegação do São Francisco. Avenida São Francisco, 1517. Centro. Pirapora/MG.
- Complexo Arquitetônico da Estação Ferroviária. Praça da Estação S/N. Pirapora/MG
- Concurso de Marchinhas de Carnaval
- Concurso Garota da Praia
- Coroação à Nossa Senhora
- Corrida de Cavalos
- Cosme e Damião
- Culinária Regional – Biscoito Peta
- Culinária Regional – Biscoitos
- Culinária Regional – Paçoca de Carne de Sol
- Culinária Regional – Cuscuz
- Culinária Regional – Doce de Mamão
- Culinária Regional – Paçoca

- Dança do Gambá
- Derivados da Farinha – Modo de Fazer Beiju
- Encontro do Motociclista
- Encontro do Piraporense Ausente
- Encontro dos Povos do Cerrado
- Encontro Nacional de Esportes Radicais
- Entrepósito de Pesca de Pirapora
- EXPOCIAP/Festa da Uva
- Exposição Agropecuária
- Feira de Arte e Cultura
- Feira de Santos Dumont
- Festa da Padroeira Nossa Senhora de Fátima
- Festa de São Sebastião
- Festa do Sol
- Festas Juninas
- Festival da Pesca
- Filme – Trans-bordando
- Folia de Reis
- Folia de Reis – Carlos Roberto do Carmo
- Folia de Reis – Ciclo Natalino
- Folia de Reis – Mestre de Folia Carlos
- Folia de Reis Garça Branca
- Folia de Reis Garça Branca – Fabrício Cardoso dos Santos
- Forrozando com Você
- Grupo Folclórico Santa Cruz
- Grupo Matizes Bordados Dumont. Rua Piauí, 110. Santo Antônio. Pirapora/MG.
- Ilha do Peixe e a Praia do Areão
- Ilhas Fluviais
- Lenda – A Carrocinha da Meia Noite
- Lenda – A Mulher de Branco
- Lundu
- Luthieria
- Mercado Municipal
- Micareta do Sol
- Miniatura do Vapor – Caio
- Modo de Fazer Barcos
- Modo de Fazer Biscoito Peta
- Modo de Fazer Biscoito Peta – Neusa Lemos da Gama
- Modo de Fazer Doce de Mamão – Elezita Mendes de Oliveira
- Modo de Fazer Farinha
- Modo de Fazer Paçoca – Neusa Lemos da Gama

- Moqueca de Surubim
- Moranga, Contador de Causos. Praça Sussil
- Motocross, Supercross, Biccross
- Museu do São Francisco
- Pastorinhas
- Pesca Artesanal
- Pescadores
- Pescaria por Mulheres
- Piloto de Barca
- Praça dos Cariris
- Prefeitura Municipal de Pirapora. Rua Antônio Nascimento, 274. Centro. Pirapora/MG. (38) 3749-6100
- Raizeiros
- Raizeiros Feira de Santos Dumont
- Raizeiros Mercado Municipal
- Rodas de São Gonçalo
- Rodas de São Gonçalo – Afonso Rodrigues de Sousa
- Romaria de Santos Reis
- Romaria de Santos Reis – Carlos Roberto do Carmo. Rua do Barreiro, 211.
- Rústica da Capitania dos Portos
- Secretaria de Esporte Lazer e Cultura. sectel@pirapora.mg.gov.br. (38) 3743 9969 / (38) 3749-6155

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

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS						LOCALIDADE		
<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>								
Localidade		PIRAPORA						
Município		Pirapora				IPAC/MG		-
Distritos		Sede			Sítio	Médio São Francisco		
GPS	23k	Long.UTM	508174.00 m E		Lat. UTM	8082442.00 m S	Urbano	X Rural



**Figura 1:** Igreja Matriz de Pirapora – MG.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2012.

<b>02 REFERÊNCIAS CULTURAIS</b>	
<p>Pirapora é um município com pequena extensão territorial e praticamente sem área rural. Essa condição permite que a área urbana tenha conexões com os outros municípios de seu entorno, muitos deles antigos distritos. A cidade possui grande riqueza cultural, muitas relacionadas com o rio São Francisco, que exerce influência física e simbólica nas práticas cotidianas de seus habitantes. São muitas as referências culturais, que podem variar entre as diversas formas de expressão, ofícios, práticas cotidianas e paisagens culturais.</p> <p>A presença do rio e suas cachoeiras ou corredeiras é importantíssima na relação da cidade e seus moradores. O pescador no rio com suas canoas e redes, os peixes que são consumidos e vendidos. A memória associada às canoas e remeiros presentes em grande número antes da implantação da navegação a vapor. A memória dos vapores que ligavam Pirapora às outras cidades e que marcaram a paisagem do São Francisco. Paisagem que aparece nos bordados da família Dumont de maneira tão singela.</p> <p>A cidade soma esforços para valorizar os atrativos culturais e turísticos. Ela participa da articulação</p>	



PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
<p>regional do Circuito Guimarães Rosa. Também faz parte dos nove municípios que integram o primeiro Circuito Turístico Literário baseado nos cenários da história e das obras de Guimarães Rosa, tendo o Rio São Francisco como um de seus personagens. O circuito é fruto da associação de municípios da região que tem afinidades turísticas. Dessa união faz parte o poder público, a iniciativa privada e sociedade civil.</p> <p>Entre as referências culturais, existe a Ponte Marechal Hermes, inaugurada em 1922, que possui 694 metros de extensão ligando, por linha férrea, o município a Buritizeiro. Foi a primeira ponte atravessando o São Francisco, construída em estilo industrial “com toda sua estrutura em aço e laterais em piso em madeira, e trilhos na parte central [...] e o Vapor Benjamim Guimarães, ambos tombados pelo IEPHA/MG. Tem-se ainda a culinária, as Folias, as Carrancas e a Casa dos Carranqueiros, onde, são esculpidos também Santos, animais e réplicas do vapor Benjamim Guimarães.</p> <p>Ainda como referência cultural, podemos destacar a Capitania Fluvial do São Francisco, em Pirapora. Criada em 1926, foi reconhecida como única capitania de portos existente na extensão do Rio São Francisco em 1998, quando a capitania de Januária é extinta e, assim, torna-se marco da cidade de Pirapora e referência ao Rio São Francisco. Junto à capitania de Pirapora, temos o Cais de Pirapora que contribui não só para o desenvolvimento marítimo como para a vida que acontece em seu entorno.</p> <p>Há também a Estação Ferroviária, tombada pelo patrimônio histórico municipal, onde hoje estão instaladas a Secretaria de Cultura, Turismo, Esporte e Lazer e a biblioteca pública. Outros lugares marcantes na cidade são a Praça Cariris, lugar de encontros, festas e feiras e o Mercado Municipal onde se comercializam alimentos trazidos pelos produtores rurais regionais, “as tradicionais raízes medicinais, temperos locais”, além de ser lugar para apresentações musicais. Temos também o encontro do Rio das Velhas e do Rio São Francisco, que acontece entre as cidades de Pirapora, Buritizeiro e Várzea da Palma, no território de Barra do Guaicuí.</p> <p>Além do artesanato em madeira há artesanato em palha, bordados, cerâmica, pinturas, entre outros. Existem ainda grupos culturais como o Grupo Santa Cruz, Grupo de São Gonçalo e Folia de Reis.</p>	

<b>03</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
<b>População e Localização</b>	
<p>Pirapora está localizada no limite entre o Alto e o Médio São Francisco. A presença do rio é marcante na vida da cidade. Situado na margem esquerda do rio, na Macrorregião do Norte de Minas, o município se destaca como polo econômico e cultural da região. Apresenta acesso rodoviário através das estradas BR-496, BR-365 e MG-161 e está a 357 km de Belo Horizonte. Segundo dados do IBGE, a população apurada no censo de 2010 era de 53.368 habitantes, dividida em 52.385 pessoas na região urbana e 983 pessoas na região rural. A população estimada em 2013 era de 55.704.</p>	
<b>Paisagem Natural e Meio Ambiente</b>	
<p>A natureza na cidade de Pirapora é evidenciada principalmente pelo rio São Francisco e suas corredeiras. O som do rio em seus fluxos e refluxos de cheias e vazantes marcam a dinâmica da vida local. Atualmente, o rio sofre com as consequências da forma predatória de ocupação de suas margens com o despejo de detritos, que resulta no assoreamento do rio e na diminuição dos peixes.</p> <p>A extensão do município é de 549.514 km<sup>2</sup> e toda sua porção leste faz margem com o rio São Francisco. Predomina no local o clima tropical com duas estações bem definidas. O relevo é plano e ondulado, sendo que a altitude máxima é de 745m na Serra do Repartimento e a mínima de 481m na foz do rio das Velhas, localizado no distrito de Barra do Guaicuí, pertencente ao município de Várzea da Palma, região limítrofe à Pirapora.</p> <p>O Cerrado é o bioma predominante, a mata de galeria margeia o rio São Francisco, mas a vegetação, assim como o rio, sofre grande pressão antrópica. Um dos maiores problemas nesse bioma é a ocupação das áreas lindeiras, o que leva ao assoreamento de toda a bacia a jusante.</p> <p>Região quente com água abundante, o município se apresenta como polo de produção industrial e</p>	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
agrícola. Desde 1979, o Projeto de Irrigação da Companhia de Desenvolvimento dos Vales do Rio São Francisco e do Parnaíba / CODEVASF faz uso de uma área irrigada de 1.236 há (hectares), com o cultivo básico de fruticultura. A pecuária, atividade tradicional, também recebeu incentivos federais. A pastagem apresenta-se em inúmeras fazendas produtoras do gado bovino de Pura Origem /PO de diversas raças.	
<b>Marcos</b>	
Pirapora é uma cidade voltada para o rio São Francisco e possui marcos que estão diretamente ligados a esta relação. Destacam-se a ponte Marechal Hermes da Fonseca, a antiga estação ferroviária, a Capitania dos Portos, a praia e a cachoeira, que são marcos que se relacionam com os pescadores e vapozeiros.	

04	FORMAÇÃO HISTÓRICA
<p>O processo de formação da cidade de Pirapora está vinculado ao período de colonização do país, mais especificamente durante a entrada das bandeiras paulistas por meio do rio. No período, final do século XVII e início do XVIII, a comunicação fluvial entre a vasta extensão territorial fez com que Pirapora assumisse destaque na colonização do norte da capitania de Minas e da Bahia.</p> <p>Foi também pelo Rio que chegaram à região, fugindo da colonização do litoral, os índios Cariris, que se estabeleceram na altura da corredeira, onde hoje se situa a cidade de Pirapora, que os homenageiam com nomes de lugares públicos, como a Praça dos Cariris. Este seria o local onde a aldeia se fixou próxima a outras etnias indígenas que já ocupavam o noroeste mineiro. A região densamente ocupada pelos índios foi um dos muitos lugares de confrontos entre colonizadores e indígenas.</p> <p>Durante o período da mineração colonial, o Rio São Francisco cumpriu seu papel de meio de transporte para a região das Minas das mercadorias que chegavam da Bahia. Terminado o trecho navegável, as mercadorias seguiam então para o campo e pequenas aglomerações urbanas, por meio de tropeiros e carreiros. Souza (2008, p.79), se sustentando em Neves (1999), descreve o sistema econômico existente nas minas do século XIX, “baseado nas barcas que dominavam o chamado ‘sal da terra’ e outros produtos de origem europeia; da província de Minas Gerais, levavam couro, peles, rapadura e algodão, entre outros produtos.” Souza descreve que, no princípio do XIX, a economia de Pirapora estava associada à pesca, ao garimpo e às culturas de vazante, cujos cultivos à época eram de “mandioca, milho, melancia e cana”.</p> <p>É neste contexto e neste importante ponto de baldeação de mercadorias e pessoas que nasce a cidade de Pirapora. Limite do trecho navegável do São Francisco, localizada na margem esquerda do Rio, Pirapora está dentro do que Neves (1999) chama de “sistema cultural”, devido à “circulação de pessoas, notícias e informações no Médio São Francisco, dadas as ligações existentes entre Províncias de Pernambuco, Bahia e Minas Gerais”. Essa relação da cidade se faz notar pela grande influência nordestina que está presente “em pratos e alimentos típicos nordestinos (farinha, beiju e rapadura)”, em suas práticas artesanais e no modo de se falar (Souza, p. 79).</p> <p>A atividade comercial de Pirapora tem seu primeiro grande impulso com a instalação de “um depósito de algodão e tecidos, com objetivo de diminuir prazos de entrega de mercadorias, potencializando vendas e cobranças”. Antes da instalação da Companhia, em 1884, pertencente à Companhia Cedro e Cachoeira, a vila era composta essencialmente por garimpeiros e ribeirinhos. Após o incremento comercial proporcionado pela Companhia, Pirapora passa a “integrar o sistema econômico regional”, a despeito “de Barra do Guaiçú (atual distrito de Várzea da Palma) ser o cento comercial da época, a mesma foi preterida em função de sua insalubridade (provocada principalmente pela maleita)”. Em fins do XIX, a característica de Pirapora “seria a de um empório intermediário onde mercadorias e produtos transitam em várias direções”. Com a instalação da estação férrea em 1911, conforme Souza, Pirapora centralizou todo o comércio regional, “transformando-se posteriormente no maior centro industrial local, principalmente após a instalação da Companhia Indústria e Viação de Pirapora, em 1918” que tinha suas atividades focadas não apenas na navegação, mas também na “fabricação de óleos vegetais de algodão, babaçu e mamona, fabricação de</p>	

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

sabão e serviços de abastecimento de água”, o que fez com que Pirapora centralizasse todo o comércio do noroeste mineiro (Souza, p. 80-81).

Associado ao crescimento econômico da cidade houve um grande crescimento populacional nos anos de 1920 e 1930. “Neves (1999) relata que aproximadamente 16.000 pessoas ali residiam em 1920; cinco anos depois Pirapora já possuía uma população de 22.643 habitantes”. Boa parte desse contingente era composta por migrantes fugindo da seca do nordeste, procurando empregos no sudeste, paravam na cidade e se decidiam por ali fixar residência (Souza, p. 82).

As mercadorias produzidas tiveram como meio de transporte duas importantes vias que se complementavam, a via fluvial e a férrea. Num primeiro momento, as mercadorias eram transportadas pelo trecho navegável do São Francisco. Depois, os pequenos barcos e canoas passaram a conviver com os barcos movidos a vapor, que ainda nos dias de hoje compõem a paisagem da cidade e fazem parte de seu patrimônio cultural. Os primeiros Vapores começaram a circular pelo Rio, conforme informações do IBGE, no ano de 1871, sendo que Pirapora recebeu os primeiros Vapores em 1902, dentre eles estavam o “Saldanha Marinho” e o “Mata Machado”. Neves (*apud* Souza, p. 82) “salienta que na década de 1940 havia em circulação cerca de 30 vapores, fato que destaca a participação de Pirapora no *sistema econômico regional* e suas relações econômicas com outras regiões brasileiras”.

A via hídrica é complementada com a instalação da Estrada de Ferro Central do Brasil (EFCB) como parte da Rede Ferroviária Federal S.A. (RFFSA), em 1911. Conforme o sítio da Prefeitura, os materiais para a construção da Ponte Ferroviária chegam em 1920, e dois anos depois os trilhos já passavam pela ponte. Por muitos anos, a estrada de ferro que passava pelo município foi um dos principais meios de comunicação e transporte com os grandes centros urbanos do sudeste do país. O município orgulhava-se do privilégio da estrada e as casas comerciais estampavam em seus anúncios a marca EFCB. A última viagem do trem passando por Pirapora foi no ano de 1978. De acordo com Souza (2008:81), a estrada de ferro fez com que Pirapora se tornasse “um importante entroncamento hidro ferroviário”, proporcionando uma importância econômica para a cidade que resultou “na criação do município em 1º de Junho de 1912”.

Atualmente, depois da desestatização da RFFSA, a EFCB foi adquirida pela Vale por leilão em 1996 e hoje tem o nome de Ferrovia Centro Atlântica (FCA). Em 2008, 150 km da FCA foram recuperados, entre o trecho de Pirapora e Corinto. No ano seguinte foi inaugurado no município o Terminal Integrador de Pirapora com o objeto de escoar a produção agrícola do noroeste mineiro.

O transporte fluvial se tornou hoje fonte de turismo. O vapor “Benjamim Guimarães” que realizou muitas viagens entre Pirapora e Juazeiro (BA), transportando mercadorias e pessoas, atualmente realiza viagens semanais entre a cidade e o distrito de Várzea da Palma, Barra do Guaicuí. Para além do uso turístico, a Administração da Hidrovia do São Francisco (AHSFRA) realiza constantes drenagens como “uma tentativa de aumentar as profundidades do canal fluvial através da retirada de material depositado no seu leito”, com a intenção de propiciar a navegação de “chatas” e “empurrador”, barcos construídos exclusivamente para o transporte de mercadorias (Souza, p. 85).

A posição estratégica do município propiciou sua relação com um “sistema cultural” bastante amplo que enriqueceu e dialogou com a cultura local. Comportando atividades tradicionais relacionadas à vida ribeirinha, a memória histórica da colonização do norte mineiro, com a alta produtividade agrícola, grandes indústrias e siderúrgicas, Pirapora reflete a dinâmica da história com a manutenção da tradição.

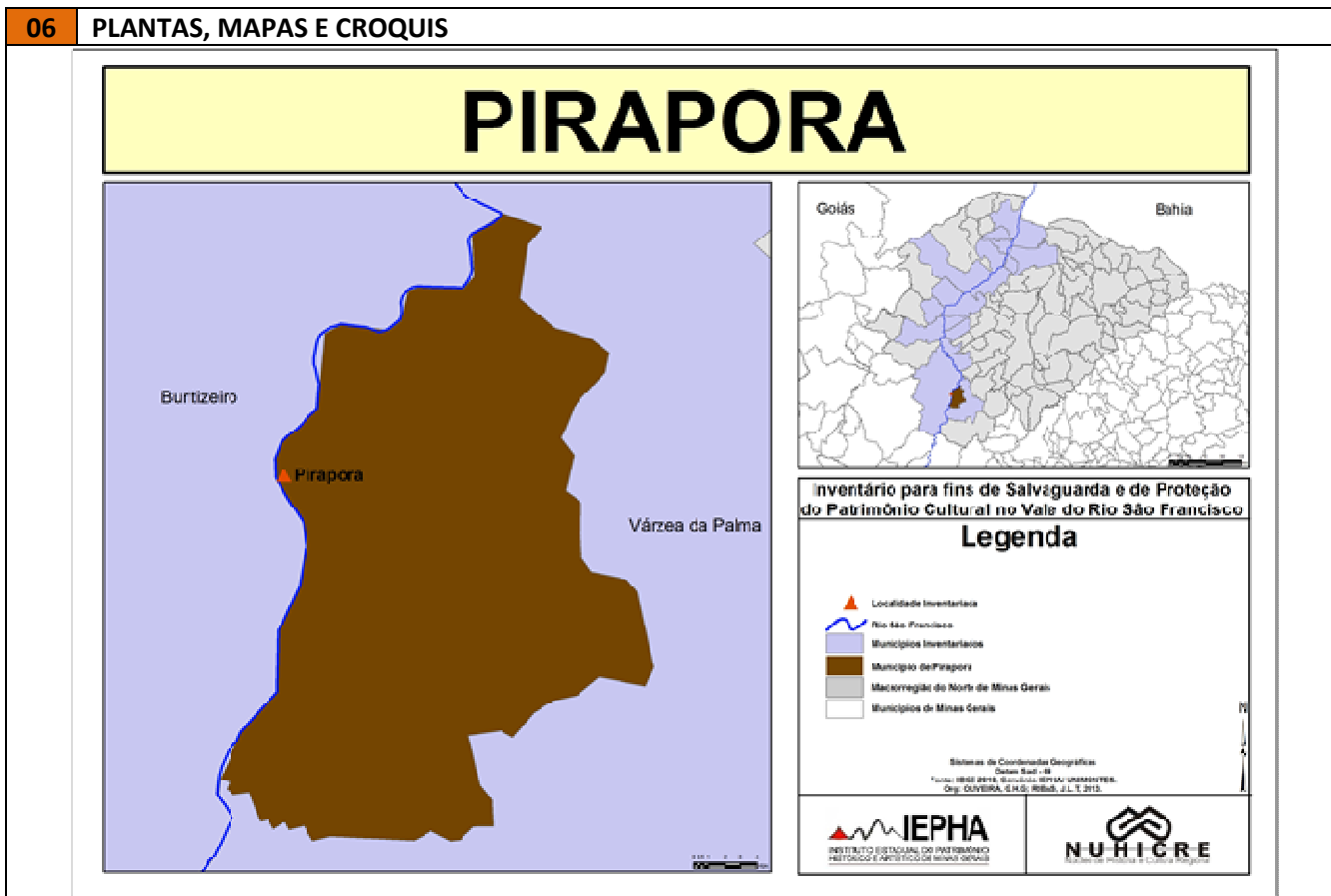
No que diz respeito a seu processo histórico administrativo, em 1923 sua denominação foi alterada de São Gonçalo das Tabocas para Pirapora, que em idioma Tupi significa “salto do peixe”. Em 1950, Pirapora contava com os Distritos de Buritizeiro, Guaicuí, Lassance e Várzea da Palma. A partir de 1962, estes distritos foram emancipados e a administração ficou restrita a sua sede.

**05 CRONOLOGIA****Data****Evento**

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		LOCALIDADE
1847	O distrito de Pirapora foi criado no Município de Várzea da Palma;	
1853	O distrito foi anexado ao Município de Curvelo;	
1867	Começou a navegação a vapor pelo São Francisco Minas Gerais – Vapor Saldanha marinho;	
1873	O distrito passou a integrar o Município de Jequitaiá;	
1875	O distrito voltou a pertencer a Curvelo;	
1884	O distrito foi novamente anexado a Jequitaiá;	
1891	Em decorrência da Lei provincial n.º 44, perdeu a condição de distrito;	
1891	Reconquistando a condição de distrito, pela Lei estadual n.º 2, de 14 de setembro. A lei criou novamente o distrito com o nome de São Gonçalo das Tabocas e sede na povoação de Pirapora.	
1894	Chegou ao local Joaquim Lúcio Cardoso e ali instalou armazéns para compra de algodão e venda de tecidos das fábricas dos Irmãos Mascarihas, no então povoado de São Gonçalo de Pirapora;	
1902	Os vapores "Saldanha Marinho" e "Mata Machado" iniciaram o tráfego regular na cidade;	
1910	28 de maio de 1910 - chegada dos trilhos da Estrada de Ferro Central do Brasil.;	
1911	Foi criado o Município de São Gonçalo das Tabocas pela Lei estadual n.º 556;	
1912	A vila é elevada a condição de cidade, sendo desmembrada do município de Curvelo;	
1913	Começou a funcionar a primeira rede de abastecimento de água tratada e foi instalada a primeira rede de telefones urbanos da cidade;	
1914	Começou a funcionar a usina de lenha para fornecimento de energia elétrica à população;	
1915	Lei n.º 663, de 18 de setembro 1915, de a sede municipal ganhou foros de cidade. Segundo a divisão administrativa vigente, o município era constituído de dois distritos: Pirapora e Buritizeiro;	
1922	Os trilhos atravessaram a ponte Marechal Hermes da Fonseca;	
1923	Foi alterada a denominação da cidade, que ao invés de São Gonçalo das Tabocas passou a chamar-se Pirapora;	
1950	Pirapora contava com os Distritos de Buritizeiro, Guaicuí, Lassance e Várzea da Palma e com uma população de 30.000 habitantes;	
1955	Foi criado o SAAE - Serviço Autônomo de Água e Esgoto, na forma de convênio firmado entre a Prefeitura e o Serviço de Saúde Pública - SESP, que administra até hoje o tratamento e a distribuição de água no município;	
1961	Foi aprovada a lei que dispunha sobre a extensão, para todo o Norte do Estado, da rede de Três Marias;	
1962	Emancipação dos distritos e a administração política de Pirapora restrita a sua sede, com área de 581 km;	
1963	Foi constituída em assembleia geral a FRANAVE - Companhia de Navegação do São Francisco;	
1964	Foi criada a Cidade Industrial de Pirapora, posteriormente denominada Distrito Industrial;	
1965	Pirapora passou a ser servida pela energia elétrica da CEMIG.	
1975	Criada sob a forma de empresa pública, a CODEVASF - Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco, recebendo a incumbência de cuidar da irrigação e da implantação de projetos na Bacia do São Francisco;	
1978	O Projeto Piloto de Irrigação de Pirapora, situado às margens da BR-365, na saída para Montes Claros, a 18 quilômetros do Centro da cidade, foi instalado num terreno de 1.500 hectares;	
1982	Os trilhos chegariam ao Distrito Industrial.	
1985	O decreto estadual nº 24.840, de 1º de agosto de 1985, tombamento do vapor Benjamim Guimarães como bem cultural;	
1992	LEI ORGÂNICA DO MUNICÍPIO DE PIRAPORA Nº001/92 PROMULGADA EM 28 DE DEZEMBRO DE 1992	
1997	1º Plano Diretor: Lei Municipal nº 1468 - Dispõe sobre a Política de Desenvolvimento Urbano e	



PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
	estabelece outras diretrizes para o desenvolvimento do município - Plano Diretor do Município de Pirapora.
2006	2º Plano Diretor: Lei Municipal nº 1846 - Dispõe sobre Plano Diretor Estratégico, o sistema e o processo de planejamento e gestão do desenvolvimento urbano do Município de Pirapora



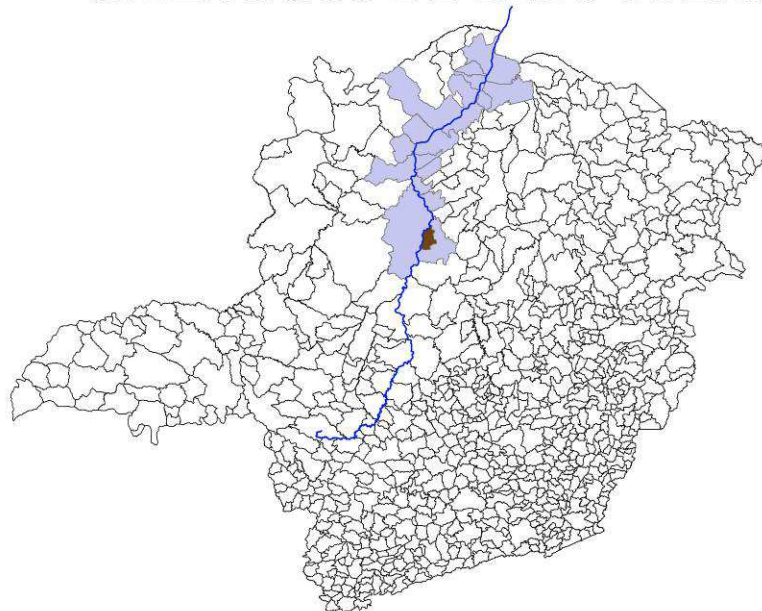
**Figura 2:** Mapa de localização de Pirapora

Fonte: IEPHA/MG - NUHICRE

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

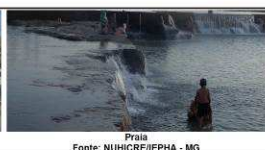
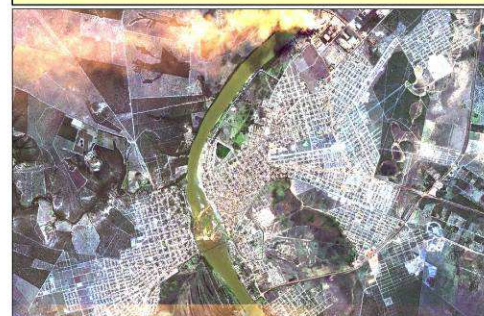
**LOCALIDADE**

**INVENTÁRIO DE BENS CULTURAIS DE PIRAPORA**



**BENS INVENTARIADOS**

- . Saberes: Pesca Artesanal
- . Lugar: Praia
- . Saberes: Modo de Fazer Matizes e Bordados Dumont
- . Saberes: Ofício do Vapozeiro



Sistemas de Coordenadas Geográficas  
Datum Sad - 69  
Fonte: IBGE, 2010; Imagens Rapideye - Composição: 1R,2G,3R e 1R,2G,3R, 2011; Convênio IEPHA / UNIMONTES  
Org: OLIVEIRA, G.,H.G; RIBAS, J.L.T,2013.



**Figura 3:** Mapa de localização de Pirapora na bacia do São Francisco e Bens Inventariados na localidade  
**Fonte:** IEPHA/MG - NUHICRE

**07 LEGISLAÇÃO**

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

O município possui Secretaria e Conselho de Cultura, Turismo, Esporte e Lazer, Secretaria Municipal de Planejamento, Agropecuária e Desenvolvimento Econômico. Possui a Lei orgânica de 1992, dois planos diretores de 1997 e 2006 respectivamente. Possui a Lei de Parcelamento do Solo de 1997. O vapor Benjamim Guimarães e a Ponte Marechal Hermes são tombados pelo Estado de Minas Gerais. O Vapor foi restaurado recentemente com recursos do Ministério do Turismo, entre outras instituições e a Ponte teve interdição do trânsito de veículos pelo Ministério Público.

**LEIS**

- 1983 - Decreto Estadual nº 24327, de 22 de março de 1985, tomba a Ponte Marechal Hermes.
- 1985 - Decreto estadual nº 24.840, de 1º de agosto de 1985, tomba o vapor Benjamim Guimarães.

**Lei Orgânica do Município de Pirapora Nº001/92 Promulgada em 28 de dezembro de 1992.**

**Lei Municipal nº 1471 1997** - Dispõe sobre uso e a ocupação no município de Pirapora e dá outras providências - Plano Diretor do Município de Pirapora.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
<p><b>Lei Municipal nº 1470 1997</b> - Dispõe sobre o parcelamento do solo urbano no município de Pirapora e dá outras providências - Plano Diretor do Município de Pirapora.</p> <p><b>Lei Municipal nº 1469 1997</b> - Delimita o perímetro urbano do município de Pirapora e dá outras providências - Plano Diretor do Município de Pirapora.</p> <p><b>Lei Municipal nº 1468 1997</b> - Dispõe sobre a Política de Desenvolvimento Urbano e estabelece outras diretrizes para o desenvolvimento do município - Plano Diretor do Município de Pirapora.</p> <p><b>Lei Municipal nº 1846 2006</b> - Dispõe sobre Plano Diretor Estratégico, o sistema e o processo de planejamento e gestão do desenvolvimento urbano do Município de Pirapora.</p>	
<b>08</b>	<b>RECOMENDAÇÕES</b>
<p>Recomenda-se o registro do ofício dos vapozeiros e pescadores artesanais, com seus significados e valores, o registro dos bordados Dumont, sua técnica e significados como forma expressão e saberes, além da praia, como lugar de convívio, representando o vínculo da gente da cidade com o rio. O rio está em constante ameaça devido à ocupação desordenada, neste sentido indica-se planejamento urbano para preservação do rio.</p>	
<b>09</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>
<b>Fotografias</b>	
<p>Figura 1: IPAC_Localidade_Pirapora_Nuhicre_iepha (81)          Figura 2: IPAC_Pirapora_Localidade_Mapa          Figura 3: IPAC_Pirapora_Bens_Inventariados_Mapa</p>	
<b>Bens Culturais Inventariados</b>	
<p>Pesca Artesanal          Praia          Modo de Fazer matizes e bordados Dumont          Ofício do Vapozeiro</p>	
<b>Contatos</b>	
<p>Secretaria de Cultura e Turismo          Capitania dos Portos de Pirapora</p>	
<b>Numeração das Fichas de Identificação de Bens</b>	
<p>5353 - Modo de Fazer matizes e bordados Dumont          5352 - Praia          5354 - Vapozeiro          5351 - Pesca Artesanal</p>	
<b>10</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
<p>BIODIVERSITAS. <i>Áreas Prioritárias para Conservação da Flora de Minas Gerais</i>. Disponível em: &lt;<a href="http://www.biodiversitas.org.br/atlas/mapaflora.asp">www.biodiversitas.org.br/atlas/mapaflora.asp</a>&gt;. Acesso em 04 abr. 2013.</p>	
<p>CÂMARA DE PIRAPORA. <i>História</i>. Disponível em: &lt;<a href="http://www.camaradepirapora.mg.gov.br/?/leis/#7">http://www.camaradepirapora.mg.gov.br/?/leis/#7</a>&gt;. Acesso em 12 jun. 2013.</p>	
<p>CAPITANIA FLUVIAL DO SÃO FRANCISCO. <i>Histórico</i>. Disponível em: &lt;<a href="https://www.mar.mil.br/cfsf/index.html">https://www.mar.mil.br/cfsf/index.html</a>&gt;. Acesso em 12 jan. 2016.</p>	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
CIRCUITO GUIMARÃES ROSA. <i>Pontos Turísticos de Pirapora</i> . Disponível em < <a href="http://www.circuitoguimaraesrosa.com.br/novo/?page_id=233">http://www.circuitoguimaraesrosa.com.br/novo/?page_id=233</a> >. Acesso em 02 set. 2014.	
CODEVASF. Companhia de Desenvolvimento dos Vales do Rio São Francisco e do Parnaíba. <i>Pirapora</i> . Disponível em: < <a href="http://www.codevasf.gov.br/principal/perimetros-irrigados/elenco-de-projetos/pirapora">www.codevasf.gov.br/principal/perimetros-irrigados/elenco-de-projetos/pirapora</a> >. Acesso em 12 jun. 2013.	
DER/ MG. Departamento de Estradas de Rodagem de Minas Gerais. <i>Mapa Rodoviário</i> . Disponível em: < <a href="http://www.der.mg.gov.br/mapa_internet2/mapa-rodoviario.htm">www.der.mg.gov.br/mapa_internet2/mapa-rodoviario.htm</a> >. Acesso em 06 mai. 2013.	
IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. <i>Censo Populacional 2010</i> . Disponível em < <a href="http://cod.ibge.gov.br/23CTZ">http://cod.ibge.gov.br/23CTZ</a> >. Acesso em 23 jul. 2013.	
IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. <i>Minas Gerais: Pirapora</i> . Disponível em: < <a href="http://cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang=&amp;codmun=315120&amp;search=minas-gerais pirapora infograficos:-historico">http://cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang=&amp;codmun=315120&amp;search=minas-gerais pirapora infograficos:-historico</a> > Acesso em 11 ago. 2014.	
IEPHA. Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais. <i>Bens Culturais Tombados</i> . Disponível em: < <a href="http://www.iepha.mg.gov.br/bens-prottegidos/bens-culturais-tombados">http://www.iepha.mg.gov.br/bens-prottegidos/bens-culturais-tombados</a> >. Acesso em 28 nov. 2012.	
INSTITUTO TERRAZUL. <i>Relatório Expedição: Caminhos Antigos das Minas à Bahia</i> . Belo Horizonte: Instituto Terrazul - Cultura, Comunicação e Meio Ambiente, parceria com o Programa Monumenta, 2007. Disponível em < <a href="http://www.terrazul.org.br/Caminho7/relatorio.pdf">http://www.terrazul.org.br/Caminho7/relatorio.pdf</a> >. Acesso em 26 jul. 2013.	
NEVES, Zanoni. <i>Pirapora: ensaios de tempos idos</i> . Belo Horizonte: NECM, 1999. 56p.	
PIRES, Simeão Ribeiro. <i>Raízes de Minas</i> . Belo Horizonte: Edição do Autor, 1979.	
PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA. <i>Conheça Pirapora</i> . Disponível em: < <a href="http://www.pirapora.mg.gov.br/cidade">http://www.pirapora.mg.gov.br/cidade</a> > Acesso em 11 ago. de 2014.	
SOUZA, A. C. S. <i>Pirapora, uma cidade média no Norte de Minas Gerais</i> . 2008. 120f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Tratamento da Informação Espacial, Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2008.	

11 FICHA TÉCNICA		
Fotografia	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Denílson Meireles Barbosa, Jorge Luiz Teixeira Ribas e Caio Hudson Rabelo Alves	2012/2013
Vídeos	Denílson Meireles Barbosa, Jorge Luiz Teixeira Ribas e Caio Hudson Rabelo Alves.	2012/2013
Áudio	Denílson Meireles Barbosa, Jorge Luiz Teixeira Ribas e Caio Hudson Rabelo Alves.	2012/2013
Transcrição	Caroline Marques Flávio.	2012/2013
Levantamento	Simone Narciso Lessa.	2013
Elaboração	Simone Narciso Lessa, Leonardo Augusto Silva de Freitas.	2013 09/ 2014
Revisão	Andrezza Alves Velloso, Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias.	07/ 2014 02/ 2015 02/07/2015 17/12/2015
<b>Observações</b>		



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

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>										
Denominação	PESCA ARTESANAL					IPAC/MG	5351			
Município/s	Pirapora	Distrito								
Endereço										
GPS	23k	Long. UTM	508174.00 m E	Lat. UTM	8082442.00 m S	Urbano	X	Rural		



**Figura 1:** Pesca artesanal Rio São Francisco.

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

<b>Categoria</b>						
Âmbito/Tema	Ofícios/ Modo de Fazer					Datas
Tipologia da Atividade	Pescaria	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Pesca artesanal		X			
Outras denominações	Não se aplica.	Nível de integração				
		Comunidade		Oficial		Intercomunitária

**Descrição da Periodicidade**

A pesca artesanal é uma atividade tradicional na região do norte de Minas. É periódica, pois segue a legislação que interrompe a pesca durante a piracema, período de desova dos peixes que dura de novembro a fevereiro. Neste período os pescadores registrados têm ajuda financeira do governo. Existe no entanto a pesca feita clandestinamente que não obedece as orientações da legislação sobre a prática, em que não há o controle de sua periodicidade.

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

A área onde hoje está localizada a cidade de Pirapora constituía-se em uma região ocupada por índios; especialmente os da etnia Cariri que, com receio do homem branco que avançava pelo litoral, subiram o rio e se acomodaram entre o Alto e o Médio São Francisco. Com a chegada dos bandeirantes e garimpeiros na região, o território indígena atravessou períodos de intensas lutas pelo direito àquela terra.

Segundo o IBGE, o rio São Francisco foi importante, no período da mineração, para transporte de abastecimento e carga da região mineradora. Isso fez com que a região de Pirapora, posteriormente, fosse um ponto estratégico para embarque e desembarque de trabalhadores e carga e descarga de mercadorias que chegavam da Bahia por meio do Rio São Francisco.

Criado em 1847 como distrito do município de Várzea da Palma, sendo anexado em 1853 à Curvelo, em 1873 à Jequitaiá, em 1875 voltou a ser município de Curvelo e, em 1884, voltou a ser anexado a Jequitaiá. Apenas em 1912, sob a Lei Estadual 556/1988, o distrito de São Gonçalo das Tabocas foi elevado à condição de cidade com o novo nome de Pirapora – topônimo de origem Tupi que significa salto de peixe (pira = peixe e poré = salto), ainda segundo o IBGE. Nos anos de 1950, o município contava com quatro distritos: Buritizeiro, Guaicuí, Lassance e Várzea da Palma. Lassance e Várzea da Palma foram emancipadas em 1953. Em dezembro de 1962 Buritizeiro também se tornou município, dividindo-se em distritos e subdistritos, nos quais se destaca Cachoeira da Manteiga, Paredão de Minas, Cachoeira do Teobaldo, Lança e São Bento.

Uma das principais características de Pirapora é a sua ligação com o Rio São Francisco e o que é produzido culturalmente através dessa conexão, tais como os bordados, a Praia, a Pesca e o ofício dos Vapozeiros.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

A pesca é uma das primeiras atividades da humanidade. Feita com diversas técnicas, a pescaria artesanal foi e ainda é importante para a subsistência de diversos povos e sociedades. No Brasil, diversas pinturas rupestres apresentam figuras de peixes e a prática da pesca, fazendo alusão à importância da atividade e desse alimento para esses povos.

Na bacia do São Francisco, a tradição da pesca está diretamente relacionada ao processo de ocupação da região, desde os seus primeiros habitantes. Na arte rupestre da chamada *Tradição São Francisco*, observada por Prous (1992, p.525), mostra que “os raros zoomorfos são quase que exclusivamente de peixes, pássaros, cobras, sáurios e talvez tartarugas”. Apesar das pinturas, datadas entre 2000 a 10000 anos, representarem em sua grande maioria pés humanos, instrumentos e armas, nelas também figuram os animais que faziam parte de seu cotidiano, indicando a importância da caça e da pesca para a subsistência desses povos do norte de Minas. Antes mesmo de garimpeiros e fazendeiros se estabelecerem às margens do São Francisco, na altura do atual município de Pirapora, populações indígenas como os Cariri, já habitavam a região e exerciam a atividade pesqueira de subsistência. Na linguagem indígena, o termo Pirapora significa “salto do peixe”, mais especificamente, pira (peixe) e poré (salto), demonstrando a abundância de peixe que existia na região.

Sandra Dumont enfatiza que “a pesca é um meio de vida que comunidades do vale do rio São Francisco utilizam como subsistência e sobrevivência, cultuando tradições que passaram por gerações e gerações de homens e mulheres, até os dias atuais” (DUMONT, 2007, p.51). Ainda segundo a pesquisadora, o pescador é aquele que tem no ato de pescar sua principal fonte de trabalho, como também é o caso dos ribeirinhos, que vivem às margens do rio, e tem a pesca artesanal como atividade primeira.

Pirapora, assim como os outros municípios da região norte mineira são marcados pela presença do(a) pescador(a) artesanal. De acordo com estudos, desde tempos remotos, pescadores partiram da Bahia, e se agruparam aos já existentes na localidade, partilhando o sistema de horários no rio e os locais de boa

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

pesca (PAULA; BRANDÃO, s.d.). Ainda hoje, a pesca é uma atividade de grande potencial econômico e turístico para os pescadores e ribeirinhos do São Francisco, especialmente os de Pirapora, embora alguns grupos tradicionais de pescadores enfrentem uma série de conflitos de naturezas diversas e com diferentes agentes para manter seu ofício.

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

A pesca artesanal é uma atividade que existe ao longo de todo o rio São Francisco e seus afluentes como forma de subsistência das famílias ribeirinhas e de atividade comercial da região.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

Existem diversos modos de pesca artesanal no São Francisco. Ela depende do regime das águas, entre as secas e as enchentes. Cada período tem sua técnica apropriada. A paisagem marcada pela cachoeira é propícia para a pesca artesanal de anzol e tarrafa. A canoa é outro marco desta atividade.

Os procedimentos básicos para a pesca são semelhantes ao longo do rio, abaixo relacionamos as principais técnicas identificadas em Pirapora:

**Terreina:** isca de peixe vivo num anzol com chumbada. O pescador vai para o meio do rio balançando a isca e o anzol (*terreinando*) e, quando fisga, vai para a margem puxar o peixe.

**Linha e Anzol / Linhada:** vai-se para o meio do rio ou no barranco com a linha na mão, pode ser usada qualquer isca.

**Rodada:** amarra-se anzóis iscados em litros de plástico que servem de boia. É usado principalmente na pesca da piranha.

**Currico, Currica ou colher:** uso da colher como uma isca artificial. Funciona com o barco andando e arrastando a colher que brilha e atrai o peixe.

**João Bobo:** semelhante a “rodada”, se fixa o anzol em um boia e a solta no rio com a água limpa. É usado na pesca da Pega piranha e do dourado.

**Caçador:** usa-se uma pedra como âncora no fundo do rio, usando uma boia para fixar a isca. Pesca-se dourado no meio do rio.

**Canço:** vara de bambu sem carretilha.

**Pinda/ Anzol de galho:** pode ser fixada na vegetação do leito do rio ou presa nas margens. É conhecida também como pinda de galho. Prende-se uma cabaça num galho que serve como armadilha para o peixe.

**Aço:** feixe de 30 anzóis com isca de piau presos em dois anzóis que correm fixados numa linha de aço presa no meio da cachoeira ou corredeira.

**Grozeira ou espinhel:** várias linhas com anzol, fixadas numa linha mestra que pode ser presa à duas boias horizontalmente, ou, então, verticalmente, quando a linha mestra é presa no fundo do leito do rio e uma boia ou cabaça na superfície.

**Fisga:** é o bicheiro com vergalhões para tirar o peixe da água, o menor para o dourado e o maior para o surubim.

**Arrastão:** pesca em equipe com rede de barrado de chumbo estendida no rio e puxada da margem.

**Caceia:** técnica proibida de arrastão em rio de água suja que não arrasta a rede no chão, (rede sem chumbo). Pega todo tipo de peixe. (THÉ, 2003, p. 62-65.)

**Transformações e Permanências**

A pesca artesanal sofreu poucas alterações em relação à técnica nos últimos anos. Uma das mudanças mais marcantes se dá em relação aos materiais utilizados para a confecção das redes e outros. A propulsão dos barcos também foi alterada da força matriz humana para o motor a diesel.

A pesca passou por transformações em função do uso de materiais reciclados e também com os problemas que acometem o setor. Tem-se na pesca amadora desde o pescador até o turista. Neste espectro

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

há uma grande quantidade de equipamentos. O pescador local reclama dos equipamentos do turista, mais eficientes e que tiram o seu sustento. Hoje a atividade pesqueira artesanal apresenta vários problemas que nela interferem e vem reduzindo a quantidade de peixes na região.

Assoreamento e poluição dos rios, secas, concorrências com os turistas, entre outros. Atualmente a pesca artesanal compete de forma desigual com a pesca industrial. Não existe um programa de valorização dos saberes dos pescadores artesanais.

**Espaços/ Ateliê**

Em Pirapora a população de pescadores concentra-se principalmente em locais próximos à beira do rio, nos bairros do Bom Jesus (Barreiro) e Nossa Senhora Aparecida (Pitombeira). Os pescadores também se reúnem em colônias localizadas na área rural.

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana	Não se aplica.	-	-	-

**Matérias Primas**

Não se aplica.	
Descrição	Não se aplica.
Procedência	Não se aplica.
Forma de Aquisição	Não se aplica.
Uso	Não se aplica.
Custo	Não se aplica.
Período de Obtenção	Não se aplica.

**Instrumentos/ Ferramentas**

Varas, anzóis, redes, tarrafas, boias, iscas (minhoca e peixes), barcos, cabaça, litros de plásticos, linhas (nylon e de fibras).

**05 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Modo de Fazer Barco	Patrimônio Imaterial	Atividade Produtiva	Embarcação	5329
Rio São Francisco	Patrimônio Imaterial	Lugar Simbólico	Rio	-
Modo de fazer Redes de Pesca	Patrimônio Imaterial	Atividade Produtiva	Pesca Artesanal	5327
Varas de bambu	Patrimônio Material	Matéria-prima	Planta	-
Caboclo D'água	Patrimônio Imaterial	Literatura Oral	Lendas	5383

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

A pesca artesanal é uma prática universal que ganha contornos regionais. Esse saber localizado em Pirapora e região passam de geração para geração.

**Transmissão**

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

**Modo de Transmissão**

A transmissão ocorre de várias maneiras, a principal delas é por meio da observação e trabalho em conjunto com os mais velhos, geralmente pai ou irmão. Transmite-se então pelo grupo familiar ou mestre-aprendiz.



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

<b>Forma de Continuidade</b>	A forma de continuidade da pesca artesanal se dá pela manutenção da prática entre os grupos familiares e de pescadores, que dependem dessa atividade. Fatores como o valor do pescado, legislação, riscos à vida, ilegalidade, poluição do rio influenciam negativamente na continuidade.
<b>Transformações</b>	Não houve grandes transformações no processo de transmissão dos saberes envolvidos com a pesca artesanal, que continuam sendo repassados por meio da oralidade.

<b>07</b>	<b>ÁREA DE ABRANGÊNCIA</b>								
Comunidade	x	Município	x	Região	x	Estado	x	Nacional	x
Observação	A pesca ocorre em todo o rio São Francisco.								
<b>Participação turística</b>	A pesca em si não se apresenta como um elemento turístico, mas o que dela deriva, como a busca por peixes frescos, e por restaurantes com comidas típicas.								

<b>08</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>												
<b>Identidade construída em torno da atividade</b>	<p>Os pescadores são uma matriz identitária do São Francisco. O homem e a mulher do rio por excelência. Um elemento fundante da identidade barranqueira e ribeirinha. Múltiplas identidades são atribuídas internamente à matriz sertaneja. Quando referida ao rio tem-se os barranqueiros e vazanteiros. Os pescadores se identificam como barranqueiros, assim como os vazanteiros são os que plantam nas várzeas e ilhas do rio. As identidades se misturam.</p> <p>Para além da importância comercial e de subsistência, no campo simbólico a pesca e o pescador tem grande importância principalmente entre os cristãos. Como observado por Udo Becker (2008, p.356) um dos símbolos do cristianismo é um peixe. Ainda segundo o autor, no Novo Testamento se cita as redes de pesca como símbolo da ação de Deus, assim como, se alude ao ofício de pescador para dizer que os apóstolos são <i>pescadores de homens</i>.</p>												
<b>Possibilidade de continuidade</b>	<p>Hoje existe um campo de conflito entre o Estado – através das instituições de fiscalização como o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA) e o Instituto Estadual de Florestas (IEF) – e os pescadores.</p> <p>A legislação trata da atividade da pesca artesanal como predadora e impactante, o que conflita com os interesses e atividades exercidas pelos pescadores, o que pode ocasionar no fim da atividade. Sendo assim, a possibilidade de continuidade da atividade está ameaçada pela inadequação da atividade com a preservação ambiental da área.</p> <p>Ao passo que também se vê possibilidades de continuidade frente a tradicionalidade, subsistência e anseio dos pescadores e da população local.</p>												
<b>Necessidades do Ofício</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Instalações</td> <td>Não identificado.</td> </tr> <tr> <td>Instrumentos</td> <td>Não identificado.</td> </tr> <tr> <td>Matéria-Prima</td> <td>Não identificado.</td> </tr> <tr> <td>Pessoal</td> <td>Incentivar as novas gerações a continuar com o ofício.</td> </tr> <tr> <td>Formação</td> <td>Apoiar a inserção dos mestres nas escolas e espaços e formação.</td> </tr> <tr> <td>Comercialização</td> <td>Valorizar o comércio de peixes.</td> </tr> </table>	Instalações	Não identificado.	Instrumentos	Não identificado.	Matéria-Prima	Não identificado.	Pessoal	Incentivar as novas gerações a continuar com o ofício.	Formação	Apoiar a inserção dos mestres nas escolas e espaços e formação.	Comercialização	Valorizar o comércio de peixes.
Instalações	Não identificado.												
Instrumentos	Não identificado.												
Matéria-Prima	Não identificado.												
Pessoal	Incentivar as novas gerações a continuar com o ofício.												
Formação	Apoiar a inserção dos mestres nas escolas e espaços e formação.												
Comercialização	Valorizar o comércio de peixes.												
<b>Ofícios ou técnicas com necessidade de documentar/ proteger</b>	Técnicas, modos de vida e saberes associados ao ofício da pesca.												

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**
**Comentários do elaborador**

A atividade da pesca artesanal é um campo de conflito e de mobilização política entre pescadores locais e outras instâncias. Através das colônias, seus representantes são muito atuantes politicamente e próximos de pesquisadores e estudiosos do tema. O São Francisco precisa ser mais estudado, principalmente em um levantamento para identificação da população e o controle de espécies de peixes e da flora local, assim como das fontes de impacto. Os grupos têm pensado e proposto políticas afirmativas para estas comunidades que possuem uma forte carga simbólica e identitária desta região.

**Comentários dos Entrevistados**

Não foram realizadas entrevistas específicas com os pescadores. Tal ação deverá ser executada nas próximas visitas ao local.

**Significados socioeconômicos**

A pesca artesanal é uma importante atividade que garante valores identitários e econômico para os pescadores. A pesca é uma importante fonte de renda para os ribeirinhos e responsável pela manutenção de muitas famílias do São Francisco.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

Registro audiovisual das técnicas e modos de vida dos pescadores em sua pluralidade como forma de documentar e salvaguardar este ofício e bem cultural. Preservação do rio e dos peixes garantido o modo de vida das diversas espécies.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	-	Tipo	-
	Nascimento	-	Sexo	-
			Idade	-
			Registro Sonoro Visual	-
	Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)			
	-			
	Contato	-		

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**

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

**Figura 2:** Pescador lançando a rede.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 3:** Pescador com rede em barco.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 4:** Pesca com vara de bambu.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 5:** Pescaria de jovens no rio São Francisco.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 6:** Instrumentos de pesca.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 7:** Pesca com vara de fibra.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



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


**Figura 8:** Praça dos Cariris: Monumento do pescador.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5351_Pirapora_PArte_Nuhicre_lepha (13) Figura 2: IPAC_5351_Pirapora_PArte_Nuhicre_lepha (8) Figura 3: IPAC_5351_Pirapora_PArte_Nuhicre_lepha (9) Figura 4: IPAC_5351_Pirapora_PArte_Nuhicre_lepha (46) Figura 5: IPAC_5351_Pirapora_PArte_Nuhicre_lepha (55) Figura 6: IPAC_5351_Pirapora_PArte_Nuhicre_lepha (19) Figura 7: IPAC_5351_Pirapora_PArte_Nuhicre_lepha (22) Figura 8: IPAC_5351_Pirapora_PArte_Nuhicre_lepha (35)
Vídeos	Vídeo 1: IPAC_5351_Pirapora_PArte_Nuhicre_lepha (1) Vídeo 2: IPAC_5351_Pirapora_PArte_Nuhicre_lepha (2)
Áudio	Não se aplica.

**13 REFERÊNCIAS**

BECKER, Udo. *Enciclopédia de los símbolos*. Barcelona: SWING, 2008. p.356.

CAMARGO, Serguei Aily Franco de. *Sociobiologia da gestão participativa dos pescadores comerciais do rio São Francisco, MG, Brasil*. 1998. 122 f. Dissertação (Mestrado) – Centro de Estudos Ambientais, Universidade Estadual Paulista., Rio Claro, 1998.

DUMONT, S. R. T. *São Francisco – Caminho Geral do Sertão: cenários de vida e trabalho de pescadores tradicionais em Pirapora e Buritizeiro – Norte de Minas Gerais*. 2007. 173 f. Dissertação (Mestrado em



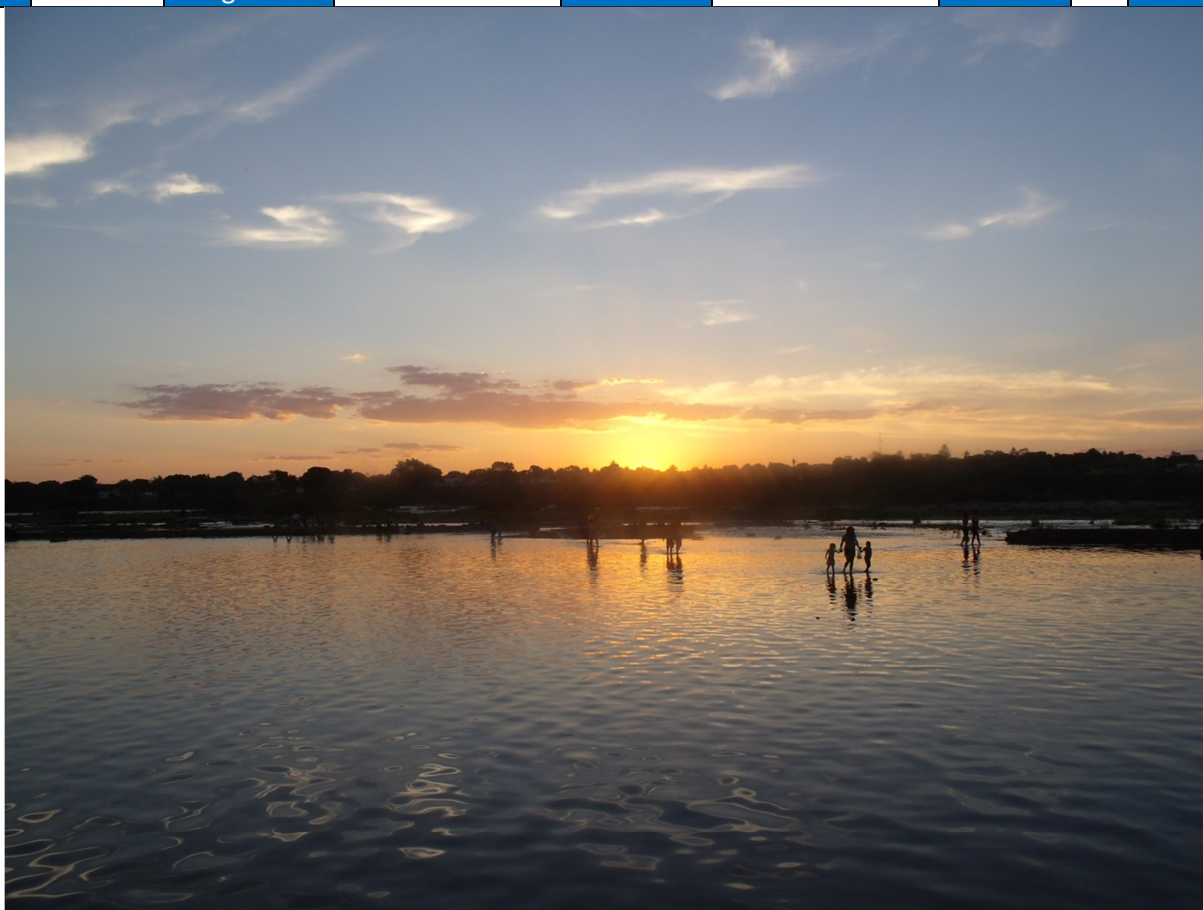
<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>SABERES E OFÍCIOS</b>
------------------------------------------------------	--------------------------

Geografia) – Programa de Pós Graduação em Geografia, Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2007.
LACERDA, Carlos. <i>Desafio e Promessa</i> . O Rio São Francisco. Rio de Janeiro: Record, 1964.
MARQUES, José G.W. <i>Pescando pescadores: etnoecologia abrangente no Baixo São Francisco</i> . São Paulo: NUPAUB-USP, 1995.
NEVES, Zanoni. Navegantes de Integração. São Paulo: Revista de Antropologia, 2001. Resenha de: LIMA, R. <i>Remeiros do São Francisco: clientelismo e violência na integração São Franciscana</i> . Revista de Antropologia, v. 44, n. 2, p. 267-271, 2001.
NEVES, Zanoni. <i>Pirapora: ensaios de tempos idos</i> . Belo Horizonte: NECM, 1999. 56p.
PAULA, Andrea N. R. de; BRANDAO, C. R.. <i>Espaços Do Sertão: ruralidades entre migrantes em comunidades ribeirinhas nas margens do rio são francisco norte de minas gerais</i> . Unimontes-UFU, Pirapora, MG.
PROUS, Andre. A arte rupestre brasileira. In.: <i>Arqueologia brasileira</i> . Brasília: UNB, 1992. p.525.
SOUZA, A. C. S. <i>Pirapora, uma cidade média no Norte de Minas Gerais</i> . 2008. 120f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Tratamento da Informação Espacial, Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2008.
SOUZA, A. F. G.; BRANDÃO, C. R. <i>Paisagem, Identidade E Cultura Sanfranciscana: sujeitos e lugares das comunidades tradicionais localizadas no entorno e nas ilhas do médio rio São Francisco</i> . Geo UERJ - Ano 14, nº. 23, v. 1, 1º semestre de 2012 p. 77-98. Disponível em < <a href="http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/geouerj">http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/geouerj</a> > Acesso: 08 nov. 2012
THÉ, A. P. G. <i>Conhecimento Ecológico, Regras de Uso e Manejo Local dos Recursos Naturais na Pesca do Alto médio São Francisco</i> . 2003. 213f. Tese (Doutorado em Ecologia e Recursos Naturais) – Pós Graduação em Ecologia e Recursos Naturais, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos. 2003

14 FICHA TÉCNICA		
Fotografia	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Denílson Meireles Barbosa, Jorge Luiz Teixeira Ribas e Caio Hudson Rabelo Alves	2012/2013
Vídeos	Denílson Meireles Barbosa, Jorge Luiz Teixeira Ribas e Caio Hudson Rabelo Alves	2012/2013
Áudio	Não se aplica.	-
Transcrição	Caroline Marques Flávio	2013
Levantamento	Simone Narciso Lessa	2013
Elaboração	Simone Narciso Lessa	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Molinari, Mariana Rabelo de Farias, Andrezza Alves Velloso.	07/ 2014 02/ 2015 02/07/2015 12/2015
<b>Observações</b>		

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

Denominação	PRAIA			IPAC/MG	5352
Município(s)	Pirapora	Distrito	Sede		
Endereço					
GPS	23K	Long. UTM	508174.00 m E	Lat. UTM	8082442.00 m S
		Urbano	X	Rural	


**Figura 1:** Vista parcial da Praia de Pirapora.

Fonte: NUHICRE /IEPHA - 2013.

	Categoria	Lugares			
	Tipologia da Atividade	Lugar simbólico			
	<b>DENOMINAÇÃO</b>				
	Outras denominações				
	Beira Rio, rio, cachoeiras de Pirapora, corredeiras de Pirapora.				
	Nível de integração				
	Comunidade	x	Oficial		Intercomunitária
					x

**02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE**

A área onde hoje está localizada a cidade de Pirapora constituía-se em uma região ocupada por índios; especialmente os da etnia Cariri que, com receio do homem branco que avançava pelo litoral, subiram o rio e se acomodaram entre o Alto e o Médio São Francisco. Com a chegada dos bandeirantes e garimpeiros

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

na região, o território indígena atravessou períodos de intensas lutas pelo direito àquela terra.

Segundo o IBGE, o rio São Francisco foi importante, no período da mineração, para transporte de abastecimento e carga da região mineradora. Isso fez com que a região de Pirapora, posteriormente, fosse um ponto estratégico para embarque e desembarque de trabalhadores e carga e descarga de mercadorias que chegavam da Bahia por meio do Rio São Francisco.

Criado em 1847 como distrito do município de Várzea da Palma, sendo anexado em 1853 à Curvelo, em 1873 à Jequitaiá, em 1875 voltou a ser município de Curvelo e, em 1884, voltou a ser anexado a Jequitaiá. Apenas em 1912, sob a Lei Estadual 556/1988, o distrito de São Gonçalo das Tabocas foi elevado à condição de cidade com o novo nome de Pirapora – topônimo de origem Tupi que significa salto de peixe (pira = peixe e poré = salto), ainda segundo o IBGE. Nos anos de 1950, o município contava com quatro distritos: Buritizeiro, Guaicuí, Lassance e Várzea da Palma. Lassance e Várzea da Palma foram emancipadas em 1953. Em dezembro de 1962 Buritizeiro também se tornou município, dividindo-se em distritos e subdistritos, nos quais se destaca Cachoeira da Manteiga, Paredão de Minas, Cachoeira do Teobaldo, Lança e São Bento.

Uma das principais características de Pirapora é a sua ligação com o Rio São Francisco e o que é produzido culturalmente através dessa conexão, tais como os bordados, a Praia, a Pesca e o ofício dos Vapozeiros.

**03 Origens Documentadas ou Atribuídas**

Na maior parte das descrições e estudos realizados por viajantes e/ou historiadores sobre a região de Pirapora, o rio é o personagem principal; com suas corredeiras, muitas vezes chamadas de cachoeiras, seus barrancos, cânions e praias. O inglês James William Wells, viajante, engenheiro civil ferroviário e membro da *Royal Geographical Society* de Londres, descreve a região de Pirapora, na publicação de 1886, intitulada “Escrevendo e viajando três milhas através do Brasil: do Rio de Janeiro ao Maranhão”:

Este lugar, pela abundância de magníficos peixes que a cachoeira deposita nos caldeirões das rochas (e só é necessário um menino com uma lança para obter qualquer qualidade ou tamanho de peixe que se queira) fornece a principal fonte de alimentação de seus habitantes e seu único estímulo para qualquer esforço que seja é para conseguir cachaça, roupas de algodão e um pouco de farinha.

Perto das quedas, sobre as margens, havia montes bem altos de seixos que tinham sido tirados das frestas, caldeirões e galerias das rochas pelos garimpeiros, em épocas passadas (WELLS, J.W., 1995, p. 85).

O rio São Francisco, entendido como um território de identidade, assim como seus marcos históricos e simbólicos, constitui-se em um patrimônio natural, material e imaterial, devido à força de sua expressão simbólica, atuantes na construção da identidade local. Os lugares destacados, como a praia na cidade de Pirapora, devem ser compreendidos a partir do esforço coletivo de grupos sociais para ocupar, usar, controlar e se identificar com uma parcela específica de seu ambiente biofísico, convertendo-a assim em seu “território”. A apropriação, aqui colocada, está diretamente ligada às contingências históricas vivenciadas pelos grupos humanos ali residentes, ou seja, o território e seus lugares se tornam um produto histórico de processos sociais e políticos.

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

Cada trecho do São Francisco é marcado por uma paisagem própria. Na porção entre Pirapora e Buritizeiro, a principal marca do rio são suas cachoeiras (corredeiras). O som do rio em seus fluxos e refluxos

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

de cheias e vazantes marcam a dinâmica da vida local. Atualmente, o rio sofre com as consequências da forma predatória de ocupação de suas margens com o despejo de detritos, que resulta no assoreamento do rio e na diminuição dos peixes.

Pirapora possui uma extensão de 549.514 km<sup>2</sup> e concentra toda sua porção leste à margem do rio São Francisco. Predomina no local o clima tropical com duas estações bem definidas. O relevo é plano e ondulado, sendo que a altitude máxima é de 745m na Serra do Repartimento e a mínima de 481m na foz do rio das Velhas, localizado no distrito de Barra do Guaicuí, pertencente ao município de Várzea da Palma, região limítrofe à Pirapora.

O rio nesta cidade apresenta um barramento, chamado de Balneário, feito para controlar as enchentes que há algumas décadas eram muito comuns e também para a formação de uma área de lazer, principalmente nas épocas de vazante.

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

A partir da praia, estabelece-se relações de trabalho, lazer e descontração com aqueles que a frequentam. Na maior parte do ano, fora do período escolar, moradores e turistas usam o espaço para atividades de pescaria e passeio, o que proporciona a esses uma relação de trabalho, garantindo-lhes o sustento necessário para a família. Já no período de férias escolar e carnaval, a praia ganha destaque pela quantidade de pessoas que frequentam o espaço, o que causa a movimentação na economia a partir dos bares e das festas que são promovidas.

**Usos do Lugar**

Para o espaço em questão é dado múltiplos usos: a pesca, a navegação, extração de água, turismo e a contemplação são alguns deles. A praia do rio em Pirapora constitui-se lugar das festas e celebrações, da rememoração dos mitos, como o Caboclo d'água, e como espaço de encontro dos grupos e comunidades que ali frequentam. Sua vivência cotidiana e inspiração advêm da imaginação com toda a riqueza imagética que se expressa a partir das produções locais como as carrancas, a culinária, a religiosidade ou os bordados.

**Transformações e Permanências**

Entre os pontos mais questionados sobre as transformações ocorridas localmente está a saúde do rio. Segundo os moradores, o volume de água do rio São Francisco vem diminuindo drasticamente, o que influencia todas as práticas desenvolvidas pelos grupos ribeirinhos ali residentes. Outro fator de grande relevância se refere a qualidade da água, cada vez mais poluída pelo esgoto descartado pelas indústrias situadas às margens do Rio.

**Dados Fundiários e Construtivos**

Sem referência.

**05 MARCOS NATURAIS E/ OU EDIFICADOS**

Em Pirapora o Rio é marcado pela presença das cachoeira, do balneário (barramento), a faixa de areia, a ponte ferroviária Marechal Hermes da Fonseca, a capitania dos portos com o Vapor Benjamim Guimarães, o prédio da capitania em forma de barco e a avenida beira rio com seus restaurantes. Temos também em sua área lindeira a praça Cariri espaço de todos os tipos de festas, encontros e comemorações da cidade.

**06 MODELO DE ORGANIZAÇÃO**

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



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

Organizadores	Sem referência.
Financiadores	Sem referência.
Produção de atividades e eventos	Sem referência.
Meios de Comunicação e Divulgação	Sem referência.

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

Comunidade		Município		Região	x	Estado		Nacional	
Observação	Não se aplica.								

	<b>Caracterização do Público Frequentador</b>
--	-----------------------------------------------

Os moradores da cidade de Pirapora e região são o público que mais frequentam a praia. Em sua grande maioria, são pescadores, vendedores, professores e demais cidadãos que compõem a classe trabalhadora da região.

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

A atenção turística é voltada para a região em período de férias escolares e fim de ano. Nesse período, habitantes dos demais municípios de Minas Gerais, principalmente de Belo Horizonte, buscam a praia como opção quando, talvez, não tenham a oportunidade de ir ao litoral brasileiro. No período do Carnaval, também, há uma grande busca pelos turistas que vêm de toda parte do país; com ligação principal aos estados do Espírito Santo e Bahia.

Na Cachoeira, o Balneário das Duchas, Ilha do Peixe e a Praia do Areão, localizadas no centro e ao longo das avenidas Beira Rio, Salmeron e São Francisco, próximas aos bares e restaurantes, formam a infraestrutura que recebe os turistas e moradores da região. É também nas praias, que se formam após o período das enchentes, onde são montadas barracas para a venda de alimentos e bebidas. Atualmente é comum ter a prática de variados tipos esportes às margens e no próprio rio, como futevôlei, vôlei de praia, peteca, futebol de areia, canoagem, rafting, jet-ski, segundo informações da Prefeitura Municipal de Pirapora.

<b>08</b>	<b>ELEMENTOS RELACIONADOS</b>
-----------	-------------------------------

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD.IPAC
Av. Beira Rio	Patrimônio Imaterial	Lugar	Lugar Simbólico	-
Cabloco D'água	Patrimônio Imaterial	Formas de expressão	Literatura Oral	5383
Corredeiras/cachoeiras	Patrimônio Imaterial	Lugar	Lugar Simbólico	-
Pesca	Patrimônio Imaterial	Modos de fazer	Atividade Produtiva	5327
Ponte Marechal Hermes da Fonseca	Patrimônio Material	Bem Imóvel	EUA	-
Praça Cariris	Patrimônio Material	Bem Imóvel	EUA	-

<b>09</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>
-----------	--------------------

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

Sem referência.

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

O Rio São Francisco e tudo o que ele significa para a cultura regional e brasileira, com sua gente e

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

seus costumes, é um complexo patrimonial que demanda ações urgentes. Sugiro um plano de salvaguarda patrimonial para a bacia como um todo. A bacia como unidade de gestão patrimonial integrando várias dimensões do campo do patrimônio natural, cultural, material e imaterial, urbanístico e rural.

**Identities construídas em torno da atividade**

Há, no local, uma grande identificação daqueles que frequentam e turizam na praia com a cidade de Pirapora. Podemos perceber que os que ali frequentam têm uma grande ligação com o meio ambiente, com a importância da preservação e com o próprio rio São Francisco. Em sua grande maioria, a cidade é composta por trabalhadores gerais, como vendedores, professores, comerciantes e, também, pelos estudantes que frequentam o lugar.

Sendo assim, aqueles que ali frequentam constroem uma identidade harmoniosa com o espaço e com o local, sendo mais alegres e buscando encontrar, na paisagem, nas duchas e nos outros frequentadores, um espaço de paz e descanso.

**Possibilidade de Continuação**

Pela grande quantidade de turistas, pela importância para o comércio e lazer, a possibilidade de continuação é muito grande, tanto da parte das festas, barracas, bares e demais atividades que acontecem no lugar quanto pelas paisagens, duchas, correntezas e da própria praia que proporcionam espaço privilegiado aos moradores. Além de ganhar, a cada dia mais, destaque no turismo nacional.

**Plano de ação**

Já existem ações objetivando a preservação das margens do Rio, porém, ações como a despoluição do Rio para a salvaguarda da paisagem cultural em Pirapora são emergenciais. O Rio São Francisco, e tudo o que ele significa para a cultura regional e brasileira com sua gente e seus costumes, é um complexo patrimonial que demanda ações urgentes. Sugiro um plano de salvaguarda para a bacia como um todo. A bacia como unidade de gestão patrimonial integrando várias dimensões do campo do patrimônio natural, cultural: material e imaterial, urbanístico e rural.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Não se aplica.			Tipo	
	Nascimento		Sexo		Idade	Registro Sonoro Visual
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber).						
Contato						

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**

**Figura 2:** Banhistas na praia de Pirapora

**Figura 3:** Duchas na Praia de Pirapora.

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

Fonte: NUHICRE/ IEPHA-2012

Fonte: NUHICRE/ IEPHA-2012


**Figura 4:** Vista parcial da Praia de Pirapora.

Fonte: Edivan Bringel-2013


**Figura 5:** Família reunida na Praia de Pirapora.

Fonte: : Edivan Bringel-2012


**Figura 6:** Praça de eventos na orla da Praia de Pirapora.

Fonte: : Edivan Bringel-2012


**Figura 7:** Calçadão da Praia de Pirapora.

Fonte: : Edivan Bringel-2012

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5352_Pirapora_Praia_Nuhicre_Iepha (124) Figura 2: IPAC_5352_Pirapora_Praia_Nuhicre_Iepha (83) Figura 3: IPAC_5352_Pirapora_Praia_Nuhicre_Iepha (119) Figura 4: IPAC_5352_Pirapora_Praia_Nuhicre_Iepha (104) Figura 5: IPAC_5352_Pirapora_Praia_Nuhicre_Iepha (114) Figura 6: IPAC_5352_Pirapora_Praia_Nuhicre_Iepha (64) Figura 7: IPAC_5352_Pirapora_Praia_Nuhicre_Iepha (61)
Videos	Vídeo 1: IPAC_5352_Pirapora_Praia_Nuhicre_Iepha (28)
Audio	Não se aplica.

**13 REFERÊNCIAS**

HERCOS, Cízia Mara; MARTINS-NETO, Marcelo Augusto; ANDERFER FILHO, André. Arcabouço estrutural da Bacia do São Francisco nos arredores da Serra da Água Fria (MG), a partir da integração de dados de superfície e subsuperfície. In: *Revista Brasileira de Geociências*, (2 - suplemento): 197-212, junho de 2008. Disponível em: <[http://www.sbgeo.org.br/pub\\_sbg/rbg/vol38\\_down/3802suplemento/8812.pdf](http://www.sbgeo.org.br/pub_sbg/rbg/vol38_down/3802suplemento/8812.pdf)>. Acesso em 10 jun. 2013.

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

LACERDA, Carlos. *Desafio e Promessa*. O Rio São Francisco. Rio de Janeiro: Record, 1964.

PAULA, Andrea Narciso Rocha de; BRANDAO, Carlos Rodrigues. *Espaços Do Sertão: Ruralidades Entre Migrantes Em Comunidades Ribeirinhas Nas Margens Do Rio São Francisco Norte De Minas Gerais*. Unimontes-Ufu, Pirapora, MG, Brasil: GRUPO DE PESQUISA: Desenvolvimento Territorial e Ruralidade s.d.. Disponível em: <http://www.sober.org.br/palestra/6/1077.pdf>. Acesso em 04 de jul. 2013.

SOUZA, Angela Fagna Gomes de; BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Paisagem, Identidade E Cultura Sanfranciscana: sujeitos e lugares das comunidades tradicionais localizadas no entorno e nas ilhas do médio rio São Francisco*. Geo UERJ - Ano 14, nº. 23, v. 1, 1º semestre de 2012 p. 77-98. Disponível em: <<http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/geouerj>>. Acesso em 04 jul. 2013.

THÉ, A. P. G. *Conhecimento Ecológico, Regras de Uso e Manejo Local dos Recursos Naturais na Pesca do Alto médio São Francisco*. 2003. 213f. Tese (Doutorado) – Universidade Federal de São Carlos. Centro de Ciências Biológicas e da Saúde. São Paulo.

WELLS, James W. *Explorando e viajando três mil milhas através do Brasil do Rio de Janeiro ao Maranhão*. Tradução de Myriam Ávila e Introdução de Christopher Hill. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro – Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1995. 2v.: 83 ilustr.

**14 FICHA TÉCNICA**

Fotos	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Denílson Meireles Barbosa, Jorge Luiz Teixeira Ribas e Caio Hudson Rabelo Alves	2012/2013
Vídeos	Denílson Meireles Barbosa, Jorge Luiz Teixeira Ribas e Caio Hudson Rabelo Alves	2012/2013
Áudio	Não se aplica.	-
Transcrição	Caroline Marques Flávio	2013
Levantamento	Simone Narciso Lessa	2013
Elaboração	Simone Narciso Lessa	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Leonardo A. S. Freitas, Luis Molinari, Mariana Rabelo de Farias, Andrezza Alves Velloso, Breno Trindade	08/ 2014 09/ 2014 02/ 2015 06/2015 01/2016

**Observações**



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

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>										
Denominação	MODO DE FAZER MATIZES E BORDADOS DUMONT						IPAC/MG	5353		
Município/s	Pirapora	Distrito								
Endereço	Rua Piauí, 110 - Bairro Santo Antonio									
GPS	23k	Long. UTM	508174.00 m E	Lat. UTM	8082442.00 m S	Urbano	X	Rural		



Figura 1: Bordados construídos por bordadeiras ribeirinhas.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2012.

Categoria				Datas			
Âmbito/Tema	Ofícios/ Modo de Fazer						
Tipologia da Atividade	Técnica Artesanal	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos	
Denominação	-				X		
Outras denominações	Não se aplica.		Nível de integração				
		Comunidade	x	Oficial		Intercomunitária	

**Descrição da Periodicidade**  
A atividade é contínua, sendo produzida ao longo de todo o ano.

**02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE**

A área onde hoje está localizada a cidade de Pirapora constituía-se em uma região ocupada por índios; especialmente os da etnia Cariri que, com receio do homem branco que avançava pelo litoral, subiram o rio e se acomodaram entre o Alto e o Médio São Francisco. Com a chegada dos bandeirantes e garimpeiros

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

na região, o território indígena atravessou períodos de intensas lutas pelo direito àquela terra.

Segundo o IBGE, o rio São Francisco foi importante, no período da mineração, para transporte de abastecimento e carga da região mineradora. Isso fez com que a região de Pirapora, posteriormente, fosse um ponto estratégico para embarque e desembarque de trabalhadores e carga e descarga de mercadorias que chegavam da Bahia por meio do Rio São Francisco.

Criado em 1847 como distrito do município de Várzea da Palma, sendo anexado em 1853 à Curvelo, em 1873 à Jequitaiá, em 1875 voltou a ser município de Curvelo e, em 1884, voltou a ser anexado a Jequitaiá. Apenas em 1912, sob a Lei Estadual 556/1988, o distrito de São Gonçalo das Tabocas foi elevado à condição de cidade com o novo nome de Pirapora – topônimo de origem Tupi que significa *salto de peixe* (pira = peixe e poré = salto), ainda segundo o IBGE.

Nos anos de 1950, o município contava com quatro distritos: Buritizeiro, Guaicuí, Lassance e Várzea da Palma. Lassance e Várzea da Palma foram emancipadas em 1953. Em dezembro de 1962, Buritizeiro também se tornou município, dividindo-se em distritos e subdistritos, nos quais se destaca Cachoeira da Manteiga, Paredão de Minas, Cachoeira do Teobaldo, Lança e São Bento.

Uma das principais características de Pirapora é a sua ligação com o Rio São Francisco e o que é produzido culturalmente através dessa conexão, tais como os bordados, a Praia, a Pesca e o ofício dos Vaporzeiros.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

Bordar é um ofício milenar. Desde o neolítico se tem notícias da utilização do ponto cruz. No Brasil, os portugueses trouxeram a tapeçaria e o bordado feito com ponto cruz, ponto matiz, ponto rococó, ponto areia, ponto folha, escama de peixe, confusão, ponto corrente, ponto cheio, ponto folha, ponto haste, ponto atrás, carocinho, alinhavos e pespontos, dentre outros. O bordado historicamente é uma atividade feminina, todavia, atualmente, encontramos homens nesta prática.

Na região do São Francisco, o bordado é uma atividade muito recorrente e os chamados “Bordados dos Dumont” destacam-se em Pirapora e região, pois utilizam múltiplos tipos de pontos e têm nos temas do São Francisco sua marca distintiva – daí sua peculiaridade e importância.

Segundo os próprios Dumont, o bordado surgiu com atividade de bordar roupas e enxovais de bebês pelas mulheres ribeirinhas. A atividade é realizada pelo grupo Matizes Dumont, composto por seis artistas de uma mesma família de Pirapora: a mãe Antônia Zulma Diniz Dumont e os filhos Ângela, Marilu, Martha, Sália e Demóstenes. Posteriormente, passou para a terceira geração: Luana, Tainah, Maria Helena, Paula e Luíza.

Iniciamos a vida bordadeira desde criança, pelas mãos de mamãe, e foi bordando peças utilitárias, em finos tecidos de cambraia, linho, prometi, seda, organza ou algodão, que descobrimos nosso próprio movimento de criar outros bordados, que iam se transformando em telas que ilustram histórias (Matizes Bordados Dumont.)

Atualmente, o bordado acontece pela ação dos institutos de Promoção Cultural Antônia Diniz Dumont/ICAD e Armazém de Artes e Ofícios, que procuram levar o conhecimento da técnica e dos temas trabalhados para outras pessoas. Os bordados que expressam a vida ribeirinha ficaram conhecidos e viraram capas de livros e roupas expostos no Brasil e no exterior. Foi criada uma associação que capacita as mulheres da região.

**04 DESCRIÇÃO GERAL**

Este bordado tem a peculiaridade de ser como uma tela de pintura retratando a vida e a natureza ribeirinha. Primeiro é feito o desenho; depois é escolhido o tecido e a forma de apresentação, tela ou objeto como vestidos. São escolhidas as linhas e cores para posteriormente as bordadeiras trabalharem. São usados pontos variados. O modo de fazer é também uma tessitura da expressão coletiva da cosmogonia ribeirinha,

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

adquirindo também a expressividade individual da experiência de cada bordador e bordadeira.

**Extensão da Atividade na Região**

O Bordado Dumont tem sua base na cidade de Pirapora e pela ação dos projetos associados à técnica muitas pessoas são mobilizadas. Esses mesmos projetos foram levados para outras comunidades e cidades, alcançando grande extensão territorial e projeção nacional. O trabalho de ilustração de livros e CDs de artistas com os bordados Dumont também contribuíram para o reconhecimento e projeção do bem cultural.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

O Bordado Dumont utiliza várias técnicas em seu processo de elaboração dos bordados. Ponto cruz, ponto matiz, ponto rococó, ponto areia, ponto folha, escama de peixe, confusão ponto corrente, ponto cheio, ponto folha, ponto haste, ponto atrás, carocinho, alinhavos e pespontos, dentre outros. A técnica é utilizada para dar vazão à expressão de temas do cotidiano das pessoas, geralmente relacionados com a vivência com o rio.

**Transformações e Permanências**

Em relação às técnicas utilizadas no bordado, não houveram grandes alterações. As mudanças mais significativas se devem ao alcance que os bordados obtiveram. O saber familiar passou a ser transmitido a um número cada vez maior de pessoas, principalmente pela ação dos projetos associados ao saber, realizados pelo ICAD e Armazém de Artes e Ofícios.

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

O saber é realizado em vários locais, todavia existem alguns lugares de referência como o “Instituto de Promoção Cultural Antônia Diniz Dumont/ICAD” e o “Armazém de Artes e Ofícios”. No instituto existe o projeto “Bordando o Brasil”. Os integrantes deste Instituto “acreditam na formação humana como um bordado. Creem que pela arte o homem revela utopias e compromissos sociais, marca épocas, gera reflexões e aproxima o espírito da beleza, do bem, da verdade” (DUMONT, 2007, p. 44).

O ICAD é um instituto sem fins lucrativos, situado em Pirapora-MG, coordenado pela Família Dumont, Grupo Matizes Dumont, que trabalha a inclusão social pela arte. O Instituto é apoiado pela Fundação Banco do Brasil. Atualmente, são aproximadamente 10.000 mulheres bordando em vários estados brasileiros; capacitadas pelo Grupo Matizes Dumont e trabalhando em uma rede solidária.

**Endereço**

ICAD Endereço: Rua Piauí, 110 - Bairro Santo Antonio, Pirapora - MG -Cep: 39270-000.

Contato:Telefax: 38-3741-1500 - E-mail: icadpirapora@terra.com.br

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana				Sem referências
Elétrica	Máquina de costura			Sem referências

**Matérias Primas**

Descrição	São utilizados tecidos e linhas coloridas de algodão.
Procedência	Comprados no mercado local.
Forma de Aquisição	Compra
Uso	Bordados
Custo	Sem referência
Período de Obtenção	Ano todo.

**Instrumentos/ Ferramentas**

Máquina de costura, papel de seda, agulhas e bastidor.

**05 ELEMENTOS RELACIONADOS**

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS			SABERES E OFÍCIOS	
Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Bordadeira	Patrimônio Imaterial	Ofício	Artesanato	-
Rio São Francisco	Patrimônio Material	Lugar Simbólico	Rio	-

<b>06</b>	<b>FORMAS DE TRANSMISSÃO</b>									
	<b>Procedência do Saber</b>									
A técnica de bordar é um saber muito antigo. No caso, esta forma de bordado começou com as mulheres ribeirinhas bordando seus enxovais. Os Dumont e seus bordados derivam da releitura dos pontos de bordados da tradição ribeirinha a partir do trabalho de Antônia Zulma Diniz Dumont e seus cinco filhos: Ângela, Marilu, Martha, Sávia e Demóstenes.										
	<b>Transmissão</b>									
	Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	X	Escolas		Grupos	X	Outros	X
	<b>Modo de Transmissão</b>									
A técnica e as expressões do bordado Dumont são transmitidos de várias formas. Nas diversas oficinas oferecidas pelas bordadeiras, a transmissão é feita formalmente. A observação, oralidade e prática são também procedimentos utilizados na transmissão do conhecimento.										
	<b>Forma de Continuidade</b>									
A continuidade do bordado está associado ao envolvimento das novas gerações com esta prática.										
	<b>Transformações</b>									
Não há grandes transformações no modo de transmitir os conhecimentos sobre o bordado da família Dumont, que usa as formas tradicionais de transmissão e também as oficinas.										

<b>07</b>	<b>ÁREA DE ABRANGÊNCIA</b>									
	Comunidade	X	Município	X	Região	X	Estado	X	Nacional	X
	<b>Observação</b>									
Os bordados Dumont influenciam várias gerações e regiões nos cursos ministrados pelo ICAD e pelo Armazém de Artes e Ofícios. A técnica tem grande influência no mercado externo de arte, ao participar de exposições e estamparem discos e livros. Exposições realizadas: 1994 – Brasília – exposição Mininas do Vale Foyer da Sala Villa Lobos – Teatro nacional Cláudio Santoro 1995 – Pirapora – Retrospectiva dos bordados da família Diniz Dumont 1996 – Brasília - Retrospectiva dos bordados da família Diniz Dumont Espaço Cultural Agencia Centro do Banco do Brasil 1997 – Brasília – Exposição Mininos do Rio Doce Foyer da Sala Villa Lobos – Teatro nacional Cláudio Santoro Paris – Instituto Charlie Perrot – mostra de ilustrações do salão do livro SP - exposição matizes e águas emendadas – Bienal do Livro 1998 - Europa – Exposição itinerante sobre o “Ano do Dragão”, organização do catálogo Imagens da Fantasia 1999 – SP – Melhores Capas do Ano – Livro Águas Emendadas BH - Retrospectiva dos bordados da família Diniz Dumont – Centro Cultural Jambeiro e Espaço Cultural SESC 2003- Brasília – Galeria Gabinete 45 2004 – Caixa Cultural 2005 – Fortaleza Espaço Cultural Dragão do Mar RJ – Paço Imperial (projeto – Imagens e som Dorival Caymmi) Brasília – Galeria Gabinete 45 2006 – RJ Centro Nacional do Folclore Brasília - Caixa Cultural Rio de Janeiro – Caixa Cultural Paris – Embaixada do Brasil na França BH – Biblioteca Pública Estadual.										
	<b>Participação turística</b>									



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

Os bordados Dumont não tem uma relação direta com o turismo. Todavia atraem visitantes que buscam os produtos com os bordados, pesquisadores, da mídia e o comércio em outras cidades, estados e países.

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

O bordado desta família se afirma de forma diferenciada justamente por transmitir a identidade ribeirinha. Suas telas são dinâmicas e coloridas. O próprio bordado tem um caráter singular, original, mas ao mesmo tempo é a afirmação de formas tradicionais de bordados usados de uma forma diferenciada. O bordado da família Dumont tem grande receptividade no meio do artesanato, assim como nas artes plásticas.

**Possibilidade de continuidade**

A possibilidade de continuidade é grande, pois, através das oficinas oferecidas, cada vez mais pessoas são formadas nas diversas técnicas e propagam na arte a vivência ribeirinha.

<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	Não existem necessidades evidentes.
	Instrumentos	Não existem necessidades evidentes.
	Matéria-Prima	Não existem necessidades evidentes.
	Pessoal	Não existem necessidades evidentes.
	Formação	Não existem necessidades evidentes.
	Comercialização	Não existem necessidades evidentes.

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

Não se aplica.

**Comentários do elaborador**

Observou-se que outras formas de suporte para o bordado, os grupos de trabalho, o ICAD e as exposições realizadas, são fortes indícios de continuidade deste trabalho.

**Comentários dos Entrevistados**

Mas é um bordado diferente. Porque o bordado do grupo Matizes Dumont agrega outras coisas, ele agrega tecido, ele agrega outros tipos de linha. [...] Se você observar ele é bem regional. A menininha, os menininhos é uma reprodução dos aspectos culturais da região. [...] Mas é uma criação do grupo. No grupo tem uma pessoa que cria riscos. E aí você vai observar que tem sempre o cerrado. Tem o ipê, tem o buriti. Tem sempre o rio. Em uma e em outra peça tem sempre o rio. [...] O que vai caracterizar os bordados Dumont, você vai ver que ele é diferente, esse aqui é mais, mais delicado. O bordado Dumont é um bordado mais rebuscado, mais trabalhado, mais rico de materiais.

Maria do Socorro

**Significados socioeconômicos**

O bordado Dumont caracteriza-se como forma de expressão da vida ribeirinha e como potencialidade de melhoria de vida das pessoas que o executam. As diversas oficinas ministradas pelo ICAD e as vendas dos bordados possibilitam capacitação e oferecem possibilidades de inserção econômica e social para os indivíduos ligados a esse ramo.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

Registrar o modo de fazer o bordado da família Dumont e criar formas de perpetuação do saber fora da esfera familiar.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Maria do Socorro	Tipo	Bordadeira				
	Nascimento	-	Sexo	F	Idade	-	Registro Sonoro Visual	S

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**

Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)

Administradora do instituto Matizes Dumont

Contato

-

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**



**Figura 2:** Bordado representando a cultura regional.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 3:** Representação cultural através dos bordados.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 4:** Bordado representando as histórias infantis.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 5:** Traçado para bordados.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5353_Pirapora_BDumo_Nuhicre_iepha (5) Figura 2: IPAC_5353_Pirapora_BDumo_Nuhicre_iepha (13) Figura 3: IPAC_5353_Pirapora_BDumo_Nuhicre_iepha (15) Figura 4: IPAC_5353_Pirapora_BDumo_Nuhicre_iepha (17) Figura 5: IPAC_5353_Pirapora_BDumo_Nuhicre_iepha (16)
Vídeos	Vídeo 1: IPAC_5353_Pirapora_Nuhicre_iepha (1) Vídeo 2: IPAC_5353_Pirapora_Nuhicre_iepha (4) Vídeo 3: IPAC_5353_Pirapora_Nuhicre_iepha (9)
Áudio	Audio 1: Entre_IPAC_5353_Pirapora_BDumo_Nuhicre_iepha
Transcrição	Trans_IPAC_5353_Pirapora_BDumo_Nuhicre_iepha

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS****13 REFERÊNCIAS**

DUMONT, Sávaia. <i>ABC do Rio São Francisco</i> . Pirapora-MG: Produção Editorial, 2007.
LACERDA, Carlos. <i>Desafio e Promessa</i> . O Rio São Francisco. Rio de Janeiro: Record, 1964.
NEVES, Zanoni. <i>Pirapora: ensaios de tempos idos</i> . Belo Horizonte: NECM, 1999. 56p.
SOUZA, A. C. S. <i>Pirapora, uma cidade média no Norte de Minas Gerais</i> . 2008. 120f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Tratamento da Informação Espacial, Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2008.
SOCORRO, Maria do. Bordados Matizes Dumont. <i>Pirapora</i> . Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

**14 FICHA TÉCNICA**

Fotografia	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Denílson Meireles Barbosa, Jorge Luiz Teixeira Ribas e Caio Hudson Rabelo Alves	2012/2013
Vídeos	Denílson Meireles Barbosa, Jorge Luiz Teixeira Ribas e Caio Hudson Rabelo Alves	2012/2013
Áudio	Não se aplica.	-
Transcrição	Não se aplica.	-
Levantamento	Simone Narciso Lessa	2012/2013
Elaboração	Simone Narciso Lessa	2012/2013
Revisão	Andrezza Alves Velloso, Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Leonardo Augusto Silva de Freitas, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Manoella Carvalho.	07/ 2014 09/ 2014 02/ 2015 06/2015 06/07/2015 12/2015
<b>Observações</b>		

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS							OFÍCIOS			
<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>										
Denominação		OFÍCIO DO VAPOZEIRO					IPAC/MG		5354	
Município(s)		Pirapora			Distrito		Sede			
Endereço										
GPS	23K	Long. UTM	508174.00 m E		Lat. UTM	8082442.00 m S		Urbano	X	Rural



**Figura 1:** Vapozeiro: Comandante Manoel Mariano da Cunha. **Fonte:** NUHICRE /IEPHA - 2013.

<b>02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE</b>	
<p>A área onde hoje está localizada a cidade de Pirapora constituía-se em uma região ocupada por índios; especialmente os da etnia Cariri que, com receio do homem branco que avançava pelo litoral, subiram o rio e se acomodaram entre o Alto e o Médio São Francisco. Com a chegada dos bandeirantes e garimpeiros na região, o território indígena atravessou períodos de intensas lutas pelo direito àquela terra.</p> <p>Segundo o IBGE, o rio São Francisco foi importante, no período da mineração, para transporte de abastecimento e carga da região mineradora. Isso fez com que a região de Pirapora, posteriormente, fosse um ponto estratégico para embarque e desembarque de trabalhadores e carga e descarga de mercadorias que chegavam da Bahia por meio do Rio São Francisco.</p> <p>Criado em 1847 como distrito do município de Várzea da Palma, sendo anexado em 1853 à Curvelo, em 1873 à Jequitaiá, em 1875 voltou a ser município de Curvelo e, em 1884, voltou a ser anexado a Jequitaiá. Apenas em 1912, sob a Lei Estadual 556/1988, o distrito de São Gonçalo das Tabocas foi elevado à condição de cidade com o novo nome de Pirapora – topônimo de origem Tupi que significa salto de peixe (pira = peixe e poré = salto), ainda segundo o IBGE. Nos anos de 1950, o município contava com quatro distritos:</p>	



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

Buritizeiro, Guaicuí, Lassance e Várzea da Palma. Lassance e Várzea da Palma foram emancipadas em 1953. Em dezembro de 1962 Buritizeiro também se tornou município, dividindo-se em distritos e subdistritos, nos quais se destaca Cachoeira da Manteiga, Paredão de Minas, Cachoeira do Teobaldo, Lança e São Bento.

Uma das principais características de Pirapora é a sua ligação com o Rio São Francisco e o que é produzido culturalmente através dessa conexão, tais como os bordados, a Praia, a Pesca e o ofício dos Vapozeiros.

**02 NOME DOS DETENTORES OU PRATICANTES**

Manoel Mariano da Cunha, Francisco Rodrigues, Antônio Tadeu, Carlos Henrique, Waltermi Pereira Vargas.

**03 DESCRIÇÃO****CARACTERIZAÇÃO GERAL DO ESPAÇO**

Os vapozeiros exercem seu ofício nos navios movidos a vapor e nos espaços de atracagem e ancoragem no rio São Francisco. Atualmente, restam poucos vapores em atividade, entre eles está o Vapor Benjamim Guimarães, bem cultural tombado pelo IEPHA/MG, que navega o rio São Francisco na cidade de Pirapora e imediações.

**ORIGENS**

O ofício de Vapozeiro está associado a presença de barcos com propulsão a vapor. Os primeiros motores desse tipo datam do século XVIII, quando a energia a vapor movia uma série de equipamentos como locomotivas e outras máquinas. No Brasil, a navegação a vapor e o ofício de Vapozeiro vieram com as primeiras embarcações, ainda no século XIX. Os barcos, em sua grande maioria, eram provenientes do rio Mississipi nos Estados Unidos, famoso pelo grande volume de embarcações desse tipo. Nessa época também surgiu o ofício de Vapozeiro: indivíduo responsável por executar todas as tarefas necessárias dentro de um barco a vapor. Os Vapozeiros trabalhavam nas mais diversas condições climáticas, tanto em mar quanto em rios, e foram fundamentais para o desenvolvimento da navegação no Brasil.

No caso do São Francisco, os barcos vieram para navegar o rio que possuía grande trecho com vocação para o transporte fluvial. O potencial foi constatado ainda no período imperial, na segunda metade dos oitocentos, quando Dom Pedro II se ocupou em empreender o desenvolvimento da navegação para atender o transporte de carga e passageiros. Foram vários os projetos elaborados, cabendo o pioneirismo a nomes como James Wells, Heinrich Halfeld, Henrique Dumont e Guilherme Kopke. Os estudos do Engenheiro Heinrich Halfeld, apontaram a possibilidade de navegação até Juazeiro, na Bahia.

Além de ser referência cultural, ambiental, econômica e paisagística, o rio que percorre o interior do Brasil sempre foi uma via natural para os deslocamentos e, antes mesmo dos colonos portugueses se fixarem em suas margens, para os nativos que viviam em suas margens já utilizavam canoas para navegar o São Francisco e seus afluentes. Os chamados *Remeiros do São Francisco* evidenciados, entre outros, por Zanoni Neves estabeleceram redes de comunicação e comércio que foram potencializados com a navegação a vapor.

Em meados do século XIX, os vapores Saldanha Marinho e Presidente Dantas tiveram a primazia de iniciar a navegação a vapor no rio São Francisco. Em pouco tempo, o transporte do trecho que liga Pirapora/MG a Juazeiro/BA se consolidou e os vapores passaram a ser referência na paisagem do rio. Com a vinda dos barcos a vapor o ofício de Vapozeiro passou a ter importância cada vez maior e se consolidou como referência para indivíduos e cidades. Muitas pessoas foram atraídas e se estabeleceram ao longo do São Francisco em função da profissão. Atualmente, mesmo após o franco declínio do ofício, muitas pessoas ainda se recordam das histórias dos vapores e vapozeiros.

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

A presença dos Vapores e dos Vapozeiros ao longo do rio São Francisco representaram uma importante alteração no cenário econômico, social e cultural na região. Muitos vapozeiros estabeleceram estreitas relações nos diversos cais onde eram seus locais de trabalho. Muitas pessoas foram atraídas para

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		OFÍCIOS
<p>Pirapora e outros portos para exercer a profissão e outras atividades que orbitavam em torno do ofício. O trânsito de pessoas e mercadorias motivou a migração de muitos marujos do vapor para a cidade. Muitos deles estabeleceram relações sociais na cidade por meio de vínculos matrimoniais, entre outros, e passaram a integrar o cenário social que perdura até os dias atuais.</p>		
<b>PREPARATIVOS</b>		
<p>A Marinha do Brasil, que regulamenta a profissão, exige um curso de formação para os marinheiros antes de ingressarem em qualquer embarcação, inclusive no barco a vapor. Entretanto, a prática do ofício é o principal meio de preparação do vapozeiro.</p>		
<b>DESENVOLVIMENTO</b>		
<p>O ofício de vapozeiro está relacionado à atividade de marinheiro da Marinha Mercante, exercida em barcos de propulsão a vapor. Os vapozeiros são responsáveis por todas as atividades do barco a vapor, desde a preparação, recepção de passageiros, condução da embarcação, alimentação do motor, manutenção quando atracado, entre tantos. Geralmente compõem a tripulação: o comandante, comissário, prático, cozinheiro, marinheiro, folguero, entre outros.</p>		
<b>OBJETO(S) UTILIZADO(S) NA PRÁTICA DO SABER / OFÍCIO</b>		
<p>Os objetos utilizados no ofício dos Vapozeiros variam conforme a atividade que exercem.</p>		
<b>04</b>	<b>FORMAS DE TRANSMISSÃO</b>	
<b>Procedência do Saber</b>		
<p>O ofício de vapozeiro está inserido entre as práticas aprendidas pelos marinheiros. O surgimento desse ofício se dá em função das embarcações a propulsão com vapor.</p>		
<b>Transmissão</b>		
<p>Existe uma transmissão formal onde o ofício é ensinado por meio de cursos de capacitação oferecidos pela marinha – que é responsável pela autorização do trabalho. Todavia, há também a formação continuada que decorre da prática diária dos marinheiros e da troca de experiências com os mais velhos.</p>		
<b>Modo de Transmissão</b>		
<p>Embora haja formal e prática devido à existência de escolas de capacitação, a prática é o principal meio de formação do vapozeiro. A transmissão é, portanto, escrita, oral e prática.</p>		
<b>Forma de Continuidade</b>		
<p>A existência dos barcos movidos a vapor é a primeira condição para a continuidade deste ofício.</p>		
<b>Situação Socioeconômica da Atividade</b>		
<p>A atividade encontra grande risco de descontinuidade em função da limitação de vapores existentes em atividade.</p>		
<b>Transformações</b>		
<p>Em relação ao ofício em si, poucas foram as alterações. Os barcos, que antes desempenhavam amplas funções na vida ribeirinha, como o transporte de cargas e pessoas; hoje se limitam à viagens turísticas.</p>		
<b>05</b>	<b>AMEAÇAS À CONTINUIDADE DO SABER / OFÍCIO</b>	
<p>Conforme mencionado, a existência de poucos barcos a vapor em funcionamento e a gradativa perda de vapozeiros experientes são fatores que colocam o ofício de Vapozeiro em situação crítica, com a iminência de acabar.</p>		
<b>OUTRAS INFORMAÇÕES</b>		
<p>Sem informações.</p>		

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		OFÍCIOS
<b>06</b>	<b>MODELO DE ORGANIZAÇÃO</b>	
<b>TIPO</b>	Comitê	Instituição <input checked="" type="checkbox"/> Irmandades/ Confrarias
<b>Denominação</b>	Prefeitura de Pirapora	
<b>Descrição</b>	-	
	<b>Organizadores e Financiadores</b>	
<b>TIPO</b>	Prefeitura	
<b>Organizadores</b>	A prefeitura é responsável pela embarcação por meio da Empresa Municipal de Turismo - EMUTUR.	
<b>Financiadores</b>	Atualmente, o vapor Benjamim Guimarães pertence à prefeitura do município que arca com parte das despesas de manutenção do barco e da tripulação.	
<b>Produção de Atividades e Eventos</b>	Recentemente, a Prefeitura de Pirapora tem incentivado o uso do Vapor contribuindo para a valorização do ofício. Existe uma série de eventos que utiliza a embarcação tais como serenatas, recepções e festas.	
<b>Meios de Comunicação e Divulgação</b>	Não existe um canal de comunicação direta com os vapozeiros atuantes. A Marinha mantém um cadastro de todos e, geralmente, são contactados para informações.	

<b>07</b>	<b>ÁREA DE ABRANGÊNCIA</b>
	<b>Participação turística</b>
	Atualmente, o ofício de Vapozeiro se mantém por meio do apelo turístico que o Vapor Benjamim Guimarães exerce. Todos os anos, muitos turistas procuram conhecer e passear na embarcação – o que estimula o ofício.

<b>08</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>
	<b>COMENTÁRIOS DO DETENTORES OU PRATICANTES</b>
	<p>O vapor Benjamim é o cartão postal de Pirapora, tudo envolve o vapor Benjamim.” “(...)Pra mim, é uma honra, é uma glória ser um dos tripulantes do vapor Benjamim... Isso aí, vem de geração em geração, desde meu bisavô, sempre trabalhou aí. Sempre foi vapozeiro... bisavô, avô, pai...</p> <p style="text-align: right;">Manoel Mariano da Cunha</p> <p>“A tripulação vem justamente disso. Meu pai foi Vaporzeiro, essas coisa de pai para filho, eu gosto, importa para mim.”</p> <p style="text-align: right;">Francisco Rodrigues</p> <p>Chamava atenção pelo seguinte, primeiro porque como a gente tinha parente que navegava, já ficava na expectativa de que aquele parente tava chegando. Os apitos dos vapores tinha diferença de um para o outro, a gente ficou conhecendo os apitos de cada um, com o som diferente, começava por aí. E depois vinha também as peraltices que a gente fazia[...]De ficar pulando de lá da parte de cima no rio e por aí.</p> <p style="text-align: right;">Antônio Tadeu</p> <p>“Meu pai criou nós... e eu, uma parte do tempo criei meus filhos também... e só não continuei com meus filhos porque praticamente num tinha embarcação, né? Porque senão eu tenho certeza que tava aqui</p>

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		OFÍCIOS
também.”		Carlos Henrique
<b>IDENTIDADES CONSTRUÍDAS EM TORNO DO LUGAR</b>		
Os vapozeiros fazem parte da história do rio São Francisco. O ofício de vapozeiro marcou o cotidiano das populações ribeirinhas e promoveu uma série de intercâmbios comerciais e culturais.		
<b>Comentários do elaborador</b>		
O ofício se encontra em risco iminente de acabar, mas a prática do turismo cultural pode ser um caminho para permanência dos diversos ofícios que compõe as atividades num barco a vapor. Existe uma demanda crescente para exploração desse turismo. A memória relativa à navegação a vapor no rio São Francisco é muito forte e os elos que ligam a população ribeirinha aos vapores e vapozeiros constituem uma importante fonte de afirmação cultural.		
<b>Crenças Associadas</b>		
No ofício dos vapozeiros, assim como todos os que navegam o São Francisco, existe a crença nos elementos míticos do rio como o Caboclo d'Água, a mãe d'Água, Carraca, entre outros. A tripulação também possui as suas crenças e é comum os pilotos navegarem com um terço nas mãos.		
<b>Significados Simbólicos</b>		
Os Vapores e os Vapozeiros estão presentes na memória e no imaginário dos ribeirinhos. Muitos tiveram suas vidas marcadas pela atividade; seja a vivenciando diretamente ou por lembranças. É comum os moradores mais antigos se recordarem, com saudosismo, do tempo da pujança dos vapores, além da memória do som dos apitos da embarcação que também está presente na população.		
<b>Possibilidade de Continuação</b>		
O ofício de vapozeiro é uma atividade com considerável grau de comprometimento no tocante a sua continuidade. O turismo é a principal forma de continuidade deste ofício, pois os barcos a vapor não mais possuem a atividade de outrora.		
<b>Modos de expressão com necessidade de Documentar/Proteger</b>		
É necessário registrar a dinâmica interna das várias atividades que fazem o vapor funcionar e sua interação com a vida dos ribeirinhos e dos turistas.		
<b>Plano de ação</b>		
Elaborar um projeto específico, para fins de inventário e registro de patrimônio imaterial, sobre a memória profissional e ou memória de vida das tripulações dos vapores especialmente do Benjamim Guimarães; estimular o turismo histórico no vapor, como forma de preservar o ofício; propor, e criar, espaços onde a memória e o atual ofício dos Vapozeiros sejam valorizados.		

09	ENTREVISTADOS						
01	Nome	Manoel Mariano da Cunha			Tipo	Comandante do Vapozeiro	
	Nascimento		Sexo	M	Idade		Registro Sonoro Visual
							Sim
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber).							
Veste uma farda marrom, quepe e insígnia nos ombros indicando a patente.							
Contato		Capitania dos Portos de Pirapora					

02	Nome	Waltermi Pereira Vargas			Tipo	Piloto do vapozeiro	
	Nascimento		Sexo	M	Idade		Registro Sonoro Visual
							Sim
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber).							
Veste uma farda marrom, sem quepe e insígnia nos ombros indicando a patente.							
Contato		Capitania dos Portos de Pirapora					



PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS						OFÍCIOS	
03	Nome	Fabrício Moreira Costa			Tipo	Assistente de Piloto de Vapozeiro	
	Nascimento		Sexo	M	Idade	Registro Sonoro Visual	Sim
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber).							
Calça marro e camisa branca, essa é a roupa da maioria dos marinheiros							
Contato		Capitania dos Portos de Pirapora					

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**OFÍCIOS**

**10 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**



**Figura 2:** Vapor Benjamin Guimarães.  
**Fonte:** NUHICRE /IEPHA - 2013.



**Figura 3:** Piloto do vapor: Waltermi Pereira Vargas.  
**Fonte:** NUHICRE /IEPHA - 2013.



**Figura 4:** Assistente de Piloto: Fabrício Moreira Costa.  
**Fonte:** NUHICRE /IEPHA - 2013.



**Figura 5:** Fabrício Moreira Costa.  
**Fonte:** NUHICRE /IEPHA - 2013.



**Figura 6:** Marinheiros.  
**Fonte:** NUHICRE /IEPHA - 2013.



**Figura 7:** Marinheiros preparando para atracar o vapor.  
**Fonte:** Acervo do Museu dos Vapores. NUHICRE/IEPHA - 2013.

## PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS

## OFÍCIOS



**Figura 8:** Marinheiros se preparando para a partida do vapor.

Fonte: NUHICRE /IEPHA - 2013.



**Figura 9:** Bóia.

Fonte: NUHICRE /IEPHA - 2013.

## 11 DOCUMENTOS ANEXOS

Fotografias	<p>Figura 1: IPAC_5354_Pirapora_Vapor_Nuhicre_iepha (90)</p> <p>Figura 2: IPAC_5354_Pirapora_Vapor_Nuhicre_iepha (11)</p> <p>Figura 3: IPAC_5354_Pirapora_Vapor_Nuhicre_iepha (88)</p> <p>Figura 4: IPAC_5354_Pirapora_Vapor_Nuhicre_iepha (75)</p> <p>Figura 5: IPAC_5354_Pirapora_Vapor_Nuhicre_iepha (71)</p> <p>Figura 6: IPAC_5354_Pirapora_Vapor_Nuhicre_iepha (93)</p> <p>Figura 7: IPAC_5354_Pirapora_Vapor_Nuhicre_iepha (120)</p> <p>Figura 8: IPAC_5354_Pirapora_Vapor_Nuhicre_iepha (103)</p> <p>Figura 9: IPAC_5354_Pirapora_Vapor_Nuhicre_iepha (33)</p>
Videos	Vídeo: IPAC_5354_Pirapora_Vapor_MCunha_Nuhicre_iepha_2013
Audio	Não se aplica.

## 12 REFERÊNCIAS

DINIZ, D.; MOTA, I. P. B.; DINIZ, M. <i>Rio São Francisco: Vapores &amp; Vaposeiros Pirapora</i> : Edição dos Autores, 2009.
IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. <i>Minas Gerais</i> : Pirapora. Disponível em: < <a href="http://www.cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang= EN&amp;codmun=315120&amp;search=%7Cpirapora">http://www.cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang= EN&amp;codmun=315120&amp;search=%7Cpirapora</a> > Acesso em 02 out. 2012.
LACERDA, Carlos. <i>Desafio e Promessa</i> . O Rio São Francisco. Rio de Janeiro: Record, 1964.
MOLINARI, Luis. Vapor Beijamim Guimarães – Pirapora In. <i>Guia dos bens tombados</i> . Belo Horizonte: Margem 3 - Comunicação Estratégica, 2011, v. 61.
NEVES, Zanoni. <i>Pirapora: ensaios de tempos idos</i> . Belo Horizonte: NECM, 1999. 56p.
NEVES, Zanoni. <i>Remeiros do São Francisco: clientelismo e violência na integração São Franciscana</i> . São Paulo: REVISTA DE ANTROPOLOGIA, USP, 2001, V. 44 nº 2.
OLIVEIRA, Jocylaine Aparecida. <i>Ciclos de Águas e Vidas: O Caminho do Rio nas Vozes dos Antigos vapozeiros e Remeiros do São Francisco</i> . 2009. 144f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2009.
PAULA, A. N. R.; BRANDAO, C. R. <i>Espaços do Sertão: Ruralidades entre Migrantes em Comunidades Ribeirinhas nas Margens do Rio São Francisco Norte de Minas Gerais</i> . Pirapora, UNIMONTES, 2013.

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

Apresentação oral. Disponível em < <http://www.sober.org.br/palestra/6/1077.pdf> >. Acesso em 09 jul. 2014.

SOUZA, A. C. S. *Pirapora, uma cidade média no Norte de Minas Gerais*. 2008. 120f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Tratamento da Informação Espacial, Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2008.

SOUZA, A. F. G.; BRANDÃO, C. R. *Paisagem, Identidade e Cultura Sanfranciscana: sujeitos e lugares das comunidades tradicionais localizadas no entorno e nas ilhas do médio rio São Francisco*. Geo UERJ – Ano 14, nº. 23, v. 1, 1º semestre de 2012 p. 77-98. Disponível em: <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/geouerj>. Acesso em 03 fev. 2013.

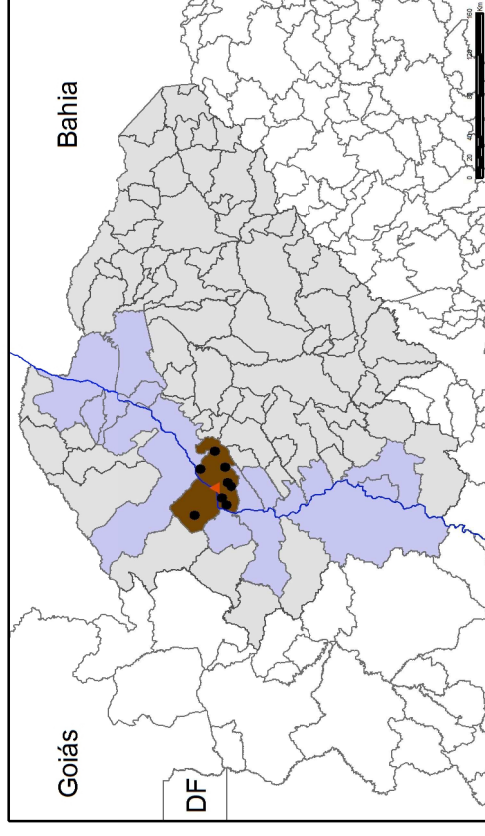
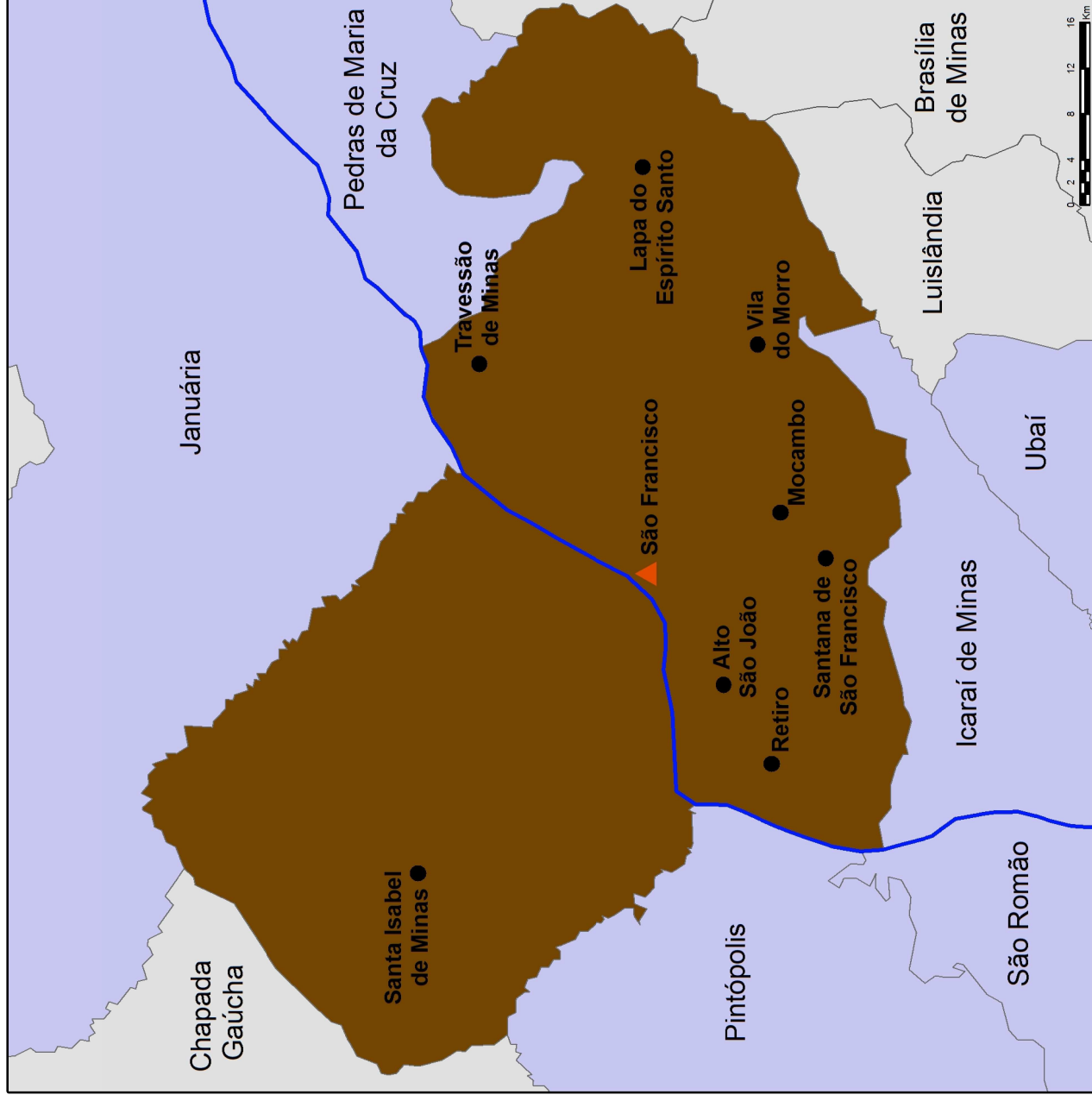
**13 FICHA TÉCNICA**

Fotos	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Denílson Meireles Barbosa, Jorge Luiz Teixeira Ribas e Caio Hudson Rabelo Alves	2012/2013
Vídeos	Denílson Meireles Barbosa, Jorge Luiz Teixeira Ribas e Caio Hudson Rabelo Alves	2012/2013
Áudio	Não se aplica.	-
Transcrição	Caroline Marques Flávio	2013
Levantamento	Elis Medrado Viana e Simone Lessa	2013
Elaboração	Simone Narciso Lessa, Luis Molinari.	07/2014
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Caio Hudson Rabelo Alves, Débora Raiza Rocha, Denílson Meireles Barbosa, Jorge Luiz Teixeira Ribas, Mariana Rabêlo de Farias, Roberto Veríssimo da Silva Junior, Andrezza Alves Velloso.	2012 2013 02/2015 25/06/2015 30/12/2015
<b>Observações</b>		



# São Francisco

# SÃO FRANCISCO



## 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 São Francisco
- 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 – São Francisco










































-  Agreste
-  Agricultura de Várzea
-  Água Branca
-  Águas Claras
-  Alto da Serra
-  Alto São João
-  Angical
-  Araçá
-  Arlindo Benzedor
-  Arrozal
-  Artesã das Neves
-  Artesanato Derivados da Madeira – Mestre Artesão João Naves
-  Artesanato Derivados da Madeira – Mestre Artesão Juraci Souto
-  Artesanato Derivados da Madeira – Mestre Artesão Minervino Gonçalves Rodrigues Guimarães
-  Artesanato Derivados da Madeira – Miniatura a Vapor
-  Artesanato Derivados da Madeira – Modo de Fazer Carrancas
-  Artesanato Derivados da Madeira – Modo de Fazer Carro de Boi
-  Artesanato Derivados da Palha de Coco
-  Artesanato Derivados de Fibra Vegetal – Esteiras e Vassouras
-  Artesanato Derivados de Fibra Vegetal – Palha de Coco
-  Artesanato Derivados de Flanders – Funil
-  Artesanato Derivados do Barro
-  Artesanato Derivados do Couro
-  Artesanato Derivados do Fio – Crochet
-  Artesanato Derivados do Fio – Ponto Cruz
-  Artesanato Derivados do Fio – Renda de Bilro
-  Artesanato Derivados de Reaproveitamento
-  Associação dos Ternos de Folia dos Reis
-  Banda Filarmônica São Francisco
-  Barra os Caldeirões – S. Martins
-  Barraca
-  Barreira dos Angicos
-  Barreira dos Índios
-  Barreiro das Cabaceiras
-  Barriguda
-  Barro do Morro
-  Batuque
-  Benzedeira Julia Mulata

-  Benzedeiros
-  Boa Vista
-  Boa Vista do Ingazeira
-  Boca do Mato
-  Boi de Reis
-  Bom Jardim da Prata
-  Brejo Verde
-  Buriti do Meio
-  Buritizinho
-  Caatinga
-  Cabeceiras
-  Cais do Porto de São Francisco
-  Calmão
-  Canabrava – Traçadal
-  Canabrava do Morro
-  Cantigas de Roda
-  Capim Vermelho
-  Caraíbas
-  Carnaval
-  Cavalgada – Cavaleiros do Velho Chico e Encontro de Cavaleiros
-  Cedro do Meio
-  Cerâmica
-  Chapéu de Pedra
-  Cipoal
-  Clube de Pesca Riachão
-  Clube Mineiro dos Pescadores
-  Construção de Barcos
-  Contaço de Causo – A Galinha Tonta. Helói Graveto.
-  Contendas
-  Corais
-  Croá
-  Culinária Regional – Fava com Torresmo
-  Cultuarte – Associação de Cultura, Arte e Educação
-  Curral Velho
-  Dança da Caninha Verde
-  Dança de São Gonçalo
-  Dança do Carneiro
-  Derivados do Barro
-  Derivados do Milho
-  Derivados da Cana – Bem Associado ao Modo de Fazer Cachaça



-  Derivados da Mandioca
-  Descansador
-  Dia da Consciência Negra
-  Encontro de Ternos de Folia de Reis e Fórum Internacional de Cultura Tradicional
-  Encontro de Violas Barranqueiras
-  Prefeitura Municipal de São Francisco. Praça Centenário, 372. São Francisco/MG. (38) 3631-2872
-  Espaço Nordeste de São Francisco
-  Espinheiro
-  Fabricação de Redes e Tarrafas
-  Fazedor de Violas, Rabecas e Caixas
-  Fazenda Coqueiro
-  Fazenda Entroncamento
-  Fazenda Quebra
-  Festa da Abolição
-  Festa da Abolição
-  Festa da Cana
-  Festa da Cana
-  Festa da Fava
-  Festa de Bom Jesus
-  Festa de Nossa Senhora Aparecida
-  Festa de Nossa Senhora da Conceição
-  Festa de Nossa Senhora de Fátima
-  Festa de Nossa Senhora do Parto
-  Festa de Nossa Senhora do Rosário
-  Festa de Santana
-  Festa de Santo Antônio
-  Festa de Santos Reis
-  Festa de São Cristóvão
-  Festa de São João
-  Festa de São José
-  Festa de São Sebastião
-  Festa de São Vicente
-  Festa do Boi-de-Reis
-  Festa do Carro de Boi
-  Festa do Divino Espírito Santo
-  Festa do Milho
-  Festa do Milho - Pedro, vulgo Pedroca
-  Festa do Peixe
-  Flor de Lis
-  Folia de Reis
-  Folia de Reis – Mestre Dino

-  Forró Feliz
-  Furadinho
-  Furadinho de Tapera
-  Furado do Carro
-  Furado Grande
-  Gameleira
-  Gameleira
-  Gerente de Patrimônio - Waldemar Ribeiro de Queiroz. Praça Centenário, nº 372. Centro. São Francisco/MG. (038) 36312872.
-  Gerente de Turismo - Patrícia de Almeida Pereira. Praça Centenário, nº 372. Centro. São Francisco/MG. sectursf@yahoo.com.br. (038) 3631-2872.
-  Gerente do Setor de Cultura e Turismo. Rua Presidente Dutra. São Francisco/MG. (038) 3631-1710
-  Grota Funda
-  Igreja Matriz de São José
-  Igreja São Félix
-  Ilha da União
-  Ilha do Vassoral
-  Ilhas das Porteiras
-  Incentivador da festa do Milho José de Jesus Felício
-  Incentivador da Festa Milho – Contato – João Eutásio Guimarães
-  Jardim
-  Jenipapo
-  Juncal
-  Lageado do Acarí
-  Lagoa
-  Lagoa da Prata
-  Lagoa das Canoas
-  Lagoa Grande
-  Lagoa Seca
-  Lagoinha
-  Lajedo
-  Lapa do Espírito Santo
-  Lenda: Lobisomem – Júlia Mulata
-  Licores artesanais (caseiros) de frutos do cerrado e de leite
-  Limeira
-  Luthieria ( violas, rabecas, caixas, balainhos, marombas e pandeiros)
-  Macaúbas
-  Machado
-  Malobri
-  Mangaí
-  Marruás

-  Mestre de Ofício – Artesão – Afonso dos Santos
-  Mestre de Ofício – Culinária regional – Dona Julia
-  Mestre de Ofício fabricante de canoas – Zé Píncel
-  Mestre de Ofício fabricante de canoas – Zé Píncel
-  Missa Afro
-  Mocambo
-  Morrinhos
-  Morro Vermelho
-  Muquém
-  Novo Horizonte
-  Núcleo de Pesquisa e Preservação do Patrimônio Cultural de São Francisco
-  Olaria
-  Organização não Governamental - Preservar
-  Papa-Mel
-  Para-Terra
-  Pau D'Óleo
-  Perdiz
-  Pereiros
-  Piãzeiro
-  Pindaíba do Meio
-  Poços
-  Porfia
-  Porto Velho
-  Praça Centenário
-  Praça do Centenário
-  Praça Januária
-  Praia Fluvial
-  Prata
-  Primavera / Araújo
-  Quatis
-  Quixabeira
-  Rancharia
-  Recanto da Tapera
-  Remédios da Flora medicinal
-  Retiro
-  Retiro do Morro
-  Reza de Santa Luzia
-  Reza para Nossa Senhora do Perpétuo Socorro
-  Rezadeiras e Benzedeadas
-  Ribeirão
-  Rio Fundo de Tapera

-  Rio Fundo de Tapera
-  Roça do Morro
-  Roça Velha
-  Romaria com Destino à Serra das Araras
-  Salabro
-  Santa Cecília
-  Santa Helena / Corredor
-  Santa Izabel
-  Santa Izabel de Minas
-  Santa Izabel de Minas
-  Santa Lucília
-  Santa Maria
-  Santa Rita
-  Santa Tereza
-  Santana de Minas
-  Santo Antônio das Pedras
-  Santo Antônio de Contendas
-  São Luiz Gonzaga
-  São Miguel
-  Sapé
-  Saputá
-  Sítio Novo
-  Tabocas
-  Taboquinha
-  Vaquejada de São Francisco

 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 FRANCISCO						
Município		São Francisco				IPAC/MG		-
Distritos				Sítio	Vale do Médio São Francisco			
GPS	23L	Long.UTM	515166.46 m E	Lat. UTM	8236433.01 m S	Urbano	Rural	X
								
<p><b>Figura 1:</b> Pôr-do-sol.  <b>Fonte:</b> NUHICRE/IEPHA-2013.</p>								

<b>02 REFERÊNCIAS CULTURAIS</b>	
<p>Os bens culturais identificados em São Francisco contemplam diferentes categorias e bens. Dentre as celebrações e festas que acontece no município, destacamos a Festa de São José, Festa de São Sebastião, Festa de São Vicente, Festa do boi de Reis, Festa do Carro de Boi, Festa do Divino Espírito Santo, Festa do Peixe, Folias de Reis, Forró Feliz, Vaquejada de São Francisco, Reza de Santa Luzia, Romarias de Santo Antônio com destino a Serra das Araras, Festa do Milho, Festa da Fava, Batuques, Festa de Santo Antônio, Festa de Nossa Senhora Aparecida, Festa de São João, Festa de São Pedro, Festa de São Sebastião, Festa de Nossa Senhora do Carmo, Festa de Nossa Senhora da Conceição e Festa da Cana.</p> <p>O principal local de divulgação da cultura, artesanato e culinária local, é a Feira da CEASA, onde se destaca as iguarias da cidade de São Francisco (Queijo, Manteiga de Garrafa e de Requeijão, Beiju, Ginete, Biscoito de Peta, Petinha, Bolos, produtos dos vazanteiros, Frango Caipira, Hortaliças), o Artesanato (bordados em geral, artesanato em palha de milho, potes de barro) e os derivados da cana (cachaça, rapadura e caldo de cana).</p> <p>Além disso, em no município há a forte presença das lendas vinculadas ao rio, tais como a do</p>	

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

lobisomem - Julia Mulata, surubim de cabelo, da velha quixabeira e o palácio encantado da sereia, do caboclo d'água, romãozinho, mula sem cabeça, ambas relatadas como expressões da cultura ribeirinha local no livro *São Francisco nos Caminhos da História*, de Brasiliano Braz.

Como referências culturais destacam-se ainda: O Conjunto Arquitetônico da cidade de São Francisco, constituído pelo cais da cidade e a Igreja de São Francisco; a rua torta ou rua do cotovelo, rua direita, Bairro do Quebra, Vila de Dó, Itasa, Lagoa da Luzia, Aterro, Balsa, Orla, PRESERVAR, Casa do Artesão, Casa dos Cassis, Peixe Vivo, Praça da Saudade, rua do pau no meio, ambos os lugares que remontam a história de São Francisco. Por fim, relaciona-se o Pôr-do-sol no Rio São Francisco, elemento da natureza que fascina e cria identidade entre os moradores do município com o mesmo nome do rio.

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

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

O município de São Francisco, localiza-se na região Norte de Minas Gerais, a 600Km da capital Belo Horizonte e a 400Km de Brasília - Distrito Federal, está ligada a Montes Claros pela MG 402. De acordo com o censo de 2012, São Francisco possui cerca de 53.828 mil habitantes sendo 27.658 homens e 26.170 mulheres. Destaca-se que a cidade de São Francisco possui uma localização diferenciada de outras cidades ribeirinhas, localizadas apenas em uma margem do rio, tais como: Pirapora, Buritizeiro, Januária, Pedras de Maria da Cruz, São Romão, São João das Missões, e outras, uma vez que está situada tanto na margem direita, quanto na margem esquerda do São Francisco. Nesse sentido o rio divide a cidade, que possui o seu espaço urbano na margem direita e a parte rural no lado esquerdo do rio. No que tange a posição geográfica, possui uma área territorial de 3.308,094 Km<sup>2</sup>, densidade 16,27 hab/Km<sup>2</sup>, altitude 460, clima semi-árido, fuso horário UTC-3, IDH 0,689, PIB R\$ 206.649.184 mil.

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

A cidade de São Francisco localiza-se a uma latitude 15°56'55" sul e a uma longitude 44°51'52" oeste, estando a uma altitude de 918 metros. Por estar situada em uma região semiárida, apresenta um clima tropical, com dois períodos anuais distintos: o da seca e o das águas. Possui uma vegetação de transição entre caatinga e cerrado.

No distrito da sede a baixada inundável do rio São Francisco se caracteriza pelos canais chamados sangradouros. Os peixes na piracema acompanham a inundaçã o e fazem das lagoas os seus berçários. A vegetação entre o rio e as lagoas é própria da região. Em ambas as margens do rio São Francisco, existe uma lombada que separa o rio da baixada inundável, cujo solo de aluvião é de grande fertilidade. Sob o ponto de vista do relevo, esta é a parte mais baixa do município. Saindo da baixada inundável encontramos na margem direita uma faixa denominada Catanduva, de solo areno-argiloso, com os murundus. Pouco elevados, não alcançam mais que 500 metros de altitude.

Subindo o degrau do planalto, encontramos uma superfície aplainada cortada por vertentes ravinadas e vales encaixados profundos, com paredões de pedra calcária e algumas grutas. No solo argiloso com afloramento de calcária vegeta a mata seca, a altitude aí varia de 550 a 620 metros.

No distrito do Morro, depois da mata seca encontramos o cerrado arenoso, de solo avermelhado, onde há os morros isolados que chegam á altitude máxima do município, onde é possível encontrar morros como: Bocaina, Chiqueiro do Quebra, Sapé, Taboquinha, Sapo e Chupete.

Na região que fica o Oeste do rio São Francisco, cuja referência é o distrito de Santa Izabel de Minas, o terreno é plano ou levemente ondulado. Próximo ao rio há as lagoas e a vegetação típica com solo areno-argiloso. Logo que se afasta da baixada, encontramos o cerrado plano e veredas. Nas margens dos rios Pardo e Acari, no qual, a mata ciliar já encontra-se quase totalmente devastada.

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

**Caixa d'água:** Segundo Brasiliano Braz (1977), em janeiro de 1938, Oscar Caetano Gomes iniciou a maior obra da sua administração. A instalação do serviço de abastecimento de água da cidade. Até então nenhuma

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

cidade ribeirinha do Médio São Francisco, exceção única de Pirapora possuía serviço de abastecimento d'água. “No fim do ano a obra estava pronta. Caixa D'água, tubulações por toda a cidade, casa de maquinas, bombas” (BRAZ, 1977, p.197). A obra durou aproximadamente um ano, sendo a inauguração realizada em 1º de janeiro de 1939.

**Igreja de São Felix:** A Igreja de São Félix foi fundada no ano de 1877, por um vereador suplente do município o Sr. João José de Loredó, que enfermo apelou para São Félix, conseguindo a cura desejada. Ela conserva o estilo próprio de sua época, com forma um pouco rústica. A Igreja conta com um altar, portas e janelas de madeira e um coro, também de madeira, situado acima da porta central. Atualmente, é usada apenas para ocasiões especiais (cerimônias de primeira comunhão) e velórios.

**Igreja Matriz de São José:** Foi aproximadamente em 1890 que o sacerdote demoliu pequena igreja para construir um templo maior que atenderia a população crescente. A atual igreja Matriz de São José teve sua construção iniciada pelo padre modesto Pedro de Araújo que chegou à cidade em 1900. Entretanto, a sua construção foi concluída em 22 de abril de 1936, pelo padre José Ribeiro do Vale.

**Cruzeirinho:** A história do cruzeiro representa o símbolo da religiosidade do povo São Franciscano. É uma referência para todas as pessoas que navegam no Rio São Francisco e deslumbram com a imagem monumental do Cruzeiro da Igreja bem de frente para o rio. Teodoro Sampaio (1879) (escritor e artista) registrou no seu diário de viagem que viu ali no alto do imponente rochedo calcário um Cruzeiro de Madeira, com todos os símbolos do martirológico ao fundo estava a primeira igreja. O Cruzeiro situa-se em frente à Igreja Matriz de São José, na margem direita do rio São Francisco. Durante o festejo do Centenário da cidade ele foi escolhido como símbolo. Foi construído em 1936 quando era Vigário da Paróquia o Padre José Ribeiro do Vale. O Cruzeiro foi construído pelo mestre pedreiro João Vicente Maria.

**Cais do Porto:** Segundo Brasileiro Braz (1997), antes do Cais do Porto, às margens do rio existia um barranco íngreme, que se transformava em lamaçal escorregadio na estação chuvosa. O que dificultava o embarque e desembarque de cargas e passageiros, obra foi construída no mandato de Oscar Caetano.

**Restaurante Peixe Vivo:** O Restaurante Peixe Vivo fica localizado no Cais na margem direita do rio (na barranca do rio). Segundo Brasileiro Braz (1977), onde situa o restaurante Peixe Vivo, funcionava uma Estação Fluvial de passageiros. Dada a importância da navegação fluvial, principal meio de transporte até meados da década de 1960. A estação de embarque e desembarque idealizada pela Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (CODEVASF), sendo parcialmente destruída com a enchente de 1979. A partir de 1982, o local sofreu algumas intervenções sendo estabelecido ali, o Bar Peixe Vivo, uma das atrações turísticas da cidade.

**Praça do Centenário:** O local onde se localiza a Praça Centenário era conhecido como Largo do Santo Antônio. Este nome foi dado, porque nesse espaço havia as ruínas da igreja de Santo Antônio. Em meados de 1930, com a urbanização e o crescimento da cidade, foi construído no lugar a Praça 15 de Novembro, na então administração de Oscar Caetano Gomes.

A elaboração dessa obra serviu para dar ares urbanos à cidade e investiu-se no ajardinamento da praça. O ajardinamento iniciou-se em 1935 e conforme Braz (1977) possuía um jardim “realmente belo, com seu primoroso roseiral, seus gramados e, principalmente, a sua arborização de <<ficus benjamim>> e casuarinas”. Posteriormente, a Praça 15 de Novembro passou a ser chamada de Praça Oscar Caetano Gomes. Esse administrador municipal edificou, ainda no período que comandava a vida política da cidade, um Coreto e incentivou a fundação de uma banda de música.

A praça, antes da chegada da luz elétrica, era iluminada por lâmpadas que eram apagadas por volta das vinte e duas horas, para que as serestas pudessem tocar e fazer suas serenatas. Os moradores da cidade que presenciaram aquela época afirmam que anos depois os representantes públicos instalaram um gerador, que ficava em frente à casa do Dr. Ferreira, onde hoje se encontra a Ong. PRESERVAR.

Tanto no passado, quanto no presente, a Praça Centenário representa um espaço público multifuncional, de grande importância no contexto urbano, pois é local de convívio social, ponto de

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

encontro dos casais de namorados, amigos e crianças. Além de espaço público de celebração e convivência, foi nos arredores da praça que se desenvolveu o comércio, por meio das feiras onde se comercializava uma grande versatilidade de produtos. Atualmente é o Cine Canoas, que hoje está desativado.

**Balsa:** Segundo Brasileiro Braz (1977), a construção da rodovia São Francisco – Porto de Manga enfocou outro problema: a travessia do rio São Francisco. Os antigos ajoujos movidos a vara e remos deviam ser substituídos por barcos de maior capacidade, providos de motor. Com a ajuda da secretaria da Viação e Obras Públicas, que forneceu os flutuadores, foi montado o primeiro barco metálico composto de duas unidades. Barco e rebocador acionado a motor Diesel. O principal meio de travessia entre as margens do rio São Francisco, utilizado até hoje.

**04 FORMAÇÃO HISTÓRICA**

De acordo com o livro do memorialista Brasileiro Braz, *São Francisco nos Caminhos da História* (1977), no início do século XVIII, entre os anos de 1700 e 1702, Domingos do Prado de Oliveira instalou-se onde hoje é a cidade de São Francisco, criando a fazenda Pedras de Cima, que depois teve vários outros nomes, como Pedra dos Angicos, São José das Pedras dos Angicos, São Francisco das Pedras e finalmente São Francisco. Cada um desses nomes tem a sua história; Pedras de Cima para distinguir do nome dado a Maria da Cruz que era Pedra de Baixo. Com o desaparecimento do proprietário Domingos do Prado e Oliveira, depois da conjuração do São Francisco, em 1736, a Fazenda Pedras de Cima, transformada em povoado de Pedras dos Angicos. Emancipando da paróquia de Contendas conservou o mesmo nome, depois foi acrescido o nome de São José das Pedras dos Angicos (BRAZ: 1977).

Em 1866, com a criação do distrito de paz, através da Lei Provincial nº 1.356, passou à denominação de São José das Pedras. Em 30 de março de 1871, pela Lei nº. 1755, confirmada pela Lei nº 1.996 de 04-11-1873, a sede da comarca é transferida de São Romão para o povoado de São Jose de Pedras dos Angicos, iniciando também o processo para sua emancipação política. A transferência é efetivada em 1874 e em junho de 1876 foi instalado seu poder executivo, sendo realizado o primeiro pleito municipal da nova unidade administrativa, com mandato de quatro anos a partir de 1877. Na mesma época também foi nomeado o primeiro juiz de direito para esta comarca.

Em 1877 é elevado à categoria de cidade com a denominação de Cidade Evangelina, depois para São Francisco das Pedras. Neste mesmo ano, no dia 5 de novembro, pela Lei nº 2.416, é emancipado politicamente, deixando a categoria de vila, recebendo definitivamente o nome de São Francisco.

Na década de 1920, o município de São Francisco, além da parte territorial de sua atual composição, contava ainda com as áreas onde hoje compõem os municípios de Uruçuia, Chapada Gaúcha, Pintópolis e Icaraí de Minas.

A cidade, na mesma época estava restrita ao seu centro histórico, entre as atuais avenidas Presidente Juscelino, Dom Pedro de Alcântara e Odorico Mesquita, tendo como limitador natural e principal porta de acesso com o mundo exterior, o Rio São Francisco. Seu centro comercial e palco dos principais conflitos localizavam-se, na beira do rio, no porto de embarque, em torno da igreja Matriz de São Jose, na Rua Montes Claros até a Escola Estadual Coelho Neto, na Praça Centenário e alguns becos e vielas da época, hoje plenamente urbanizadas. Além disso, uma incipiente “periferia”, com poucos e simples casebres. Mais além, propriedades rurais que cercavam a cidade.

Nesse contexto, a cidade de São Francisco se estabeleceu enquanto município emancipado, organizando e constituindo sua sociedade, cultura, economia, religiosidade e política, polarizada por sentimentos, interesses e grupos antagônicos. Sua composição perpassou por períodos de turbulência, numa constante disputa de poder, amparados por forças políticas locais e externas e, principalmente pela imposição da força, executada pela jagunçagem a serviço de seus chefes, nos movimentos historicamente denominados de “barulhos”.

Ao longo dos anos o município se consolidou, mantendo suas tradições e sua cultura, história que



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

confere identidade e que congrega valores, crenças e costumes.

**05 CRONOLOGIA**

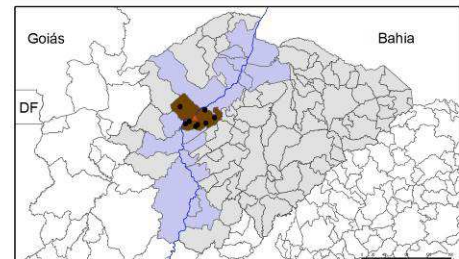
<b>Data</b>	<b>Evento</b>
Século XVIII	Entre os anos de 1700 e 1702, fundada por Domingos do Prado Oliveira com o nome Fazenda Pedras de Cima. Outros nomes batizados: Pedras dos Angicos, São José das Pedras dos Angicos, São Francisco das Pedras.
Século XIX	Em 06/11/1866 ocorre a emancipação eclesiástica da Paróquia de Contendas. Nesta data a Lei Provincial nº 1.356 criava o distrito de Paz coma Paróquia de São José das Contendas.
30/03/1871	Pela Lei nº 1755, confirmada pela Lei nº 1.996 de 04/11/873, ocorre a mudança da sede municipal da Comarca de São Francisco para o povoado de Pedras dos Angicos (a causa foi o progresso do distrito superando a sede ( São Romão).
1877	A vila foi elevada à categoria de Cidade com a denominação de Cidade Evangelina. A Emenda de nº 7 propõe a mudança do nome de Cidade Evangelina para São Francisco das Pedras
05/11/1877	Pela Lei nº 2.416, a cidade recebeu o nome de São Francisco.
Século XX	O município de São Francisco foi separado dos distritos de Icaraí de Minas, Pintópolis, Chapada Gaúcha.
2004	Criação do Plano Diretor para a cidade de São Francisco.

**06 PLANTAS, MAPAS E CROQUIS**

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LOCALIDADE**

# SÃO FRANCISCO



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 São Francisco
- Municípios de Minas Gerais

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



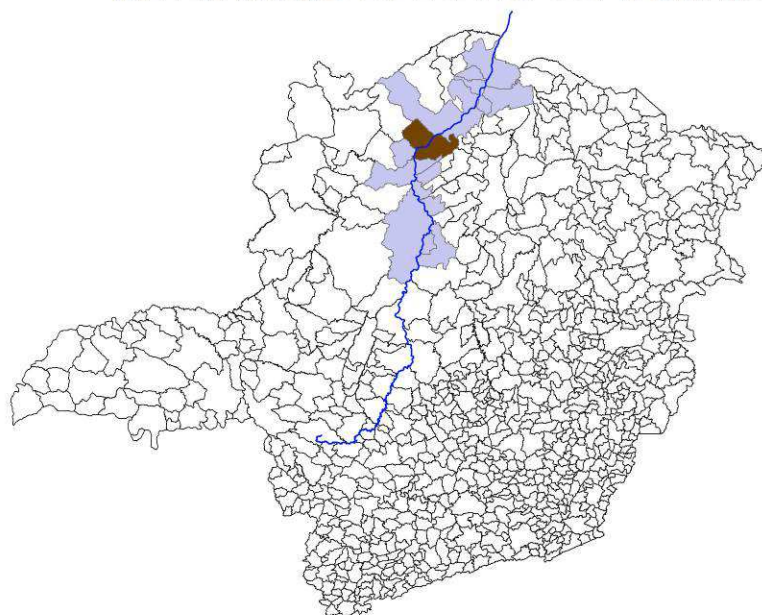
**Figura 2:** Mapa de localização de São Francisco

Fonte: IEPHA/MG - NUHICRE

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LOCALIDADE**

**INVENTÁRIO DE BENS CULTURAIS DE SÃO FRANCISCO**



**BENS INVENTARIADOS**

- . Celebração: Folia de Reis
- . Expressão: Boi de Reis
- . Saberes: Modo de Fazer Moqueca de Surubim
- . Saberes: Modo de Fazer Ginete
- . Saberes: Modo de Fazer Paçoca de Carne de Sol
- . Saberes: Modo de Fazer Beiju
- . Saberes: Modo de Fazer Viola
- . Lugar: Largo da Igreja Matriz de São José



Moqueca de Surubim  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Oficina de Violas  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Paçoca de Carne de Sol  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Biscoito de Ginete  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Igreja Matriz São José  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG

**Figura 3:** Mapa de localização de São Francisco e bens inventariados

Fonte: IEPHA/MG - NUHICRE

**07 LEGISLAÇÃO**

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

Decreto de lei nº 07/03 Severino Gonçalves da Silva, prefeito municipal de São Francisco, Estado de Minas Gerais, em pleno exercício do cargo e na forma da lei, et. Considerando os termos da lei 2032/2002 que estabelece as normas de proteção do patrimônio cultural do Município de São Francisco. Decreta o tombamento da Imagem do Cruzeiro localizado em frente a Igreja Matriz de São José, situada na praça Januária por seu valor cultural e religioso, sendo que este bem fica sujeito as diretrizes de proteção estabelecidas pela lei nº2032/2002 de 11 de abril de 2002.

Secretaria de Cultura de São Francisco – MG.

Decreto nº 006/2008 de 08 de fevereiro de 2008 Decreta o tombamento da imagem de São Felix José Antônio da Rocha Lima, Prefeito Municipal de São Francisco em conformidade com os fins estabelecidos na lei nº 2.023, de 11 de abril de 2002, lei que estabelece as normas de proteção do patrimônio cultural deste município decreta:

Art. 1º - Fica decretado o tombamento da imagem de São Felix Situada à Rua João Maynard, nº899, residência da Sra. Tercília Francisca Barbosa. Por seu valor histórico e religioso para a população local.

Art.2º - Este bem cultural fica sujeito às diretrizes de proteção estabelecidas pela lei nº 2.023/2002 não podendo ser destruído, mutilado ao sofrer intervenções sem prévia deliberação do conselho Municipal do Patrimônio Cultural de São Francisco e aprovação da Secretaria Municipal de Turismo, cultura e comercio

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
<p>de São Francisco.</p> <p>Art. 3º este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário. São Francisco, 08 de fevereiro de 2008.</p> <p>Projeto de Lei nº 231/1995 de autoria do deputado Ronaldo Vasconcellos.</p> <p>Lei do meio Ambiente para o rio São Francisco nº 11.943 de 16/10/1995.</p> <p>2004 - Criação do Plano Diretor para a cidade de São Francisco. (26 de outubro de 2004).</p> <p>Norma de Proteção do patrimônio Cultural da cidade de São Francisco, Lei nº. 2.032/2002; Decreto de Tombamento - cidade de São Francisco, bem Tombado: Cruzeiro. Lei nº. 072003/2003; Plano Diretor da cidade de São Francisco (Lei Municipal), de 26/10/2004; Código de Postura do Município de São Francisco: (Lei Municipal) Número: 2.190/2004; Código de Obras da cidade de São Francisco (Lei Municipal) Lei Complementar Nº. 09/2004; Fundo Municipal de Patrimônio Cultural da cidade de São Francisco: (Lei Municipal) Lei nº. 2.255/2005; Lei de criação do Centro Histórico da cidade de São Francisco, Lei nº. 2.342/2006; Alteração da Lei nº. 2.233 que reestrutura a Conselho Municipal de Patrimônio Cultural, - Lei nº. 2483/2008; Decreto de Tombamento - cidade de São Francisco, bem tombado: Imagem de São Félix, Lei nº. 036/2009.</p>	
<b>08 RECOMENDAÇÕES</b>	
<p>Promover a educação patrimonial e cultural nas escolas públicas e privadas de São Francisco.</p> <p>Publicação de material educativo sobre o patrimônio cultural da cidade.</p> <p>Valorizar o arquivo histórico da cidade.</p>	
<b>09 DOCUMENTOS ANEXOS</b>	
<b>Fotografias</b>	
<b>Figura 1:</b> IPAC_SFrancoisco_Localidade_Nuhicre_iepha (58)	
<b>Figura 2:</b> IPAC_SFrancoisco_Localidade_Nuhicre_iepha	
<b>Figura 3:</b> IPAC_SFrancoisco_Bens_Inventariados_Mapas_Nuhicre_iepha	
<b>Vídeos</b>	
<p>IPAC_SFrancoisco_Localidade_Nuhicre_iepha_2012 (1)</p> <p>IPAC_SFrancoisco_Localidade_Nuhicre_iepha_2012 (4)</p> <p>IPAC_SFrancoisco_Localidade_Nuhicre_iepha_2012 (7)</p> <p>IPAC_SFrancoisco_Localidade_Nuhicre_iepha_2012 (43)</p> <p>IPAC_SFrancoisco_Localidade_Nuhicre_iepha_2012 (44)</p> <p>IPAC_SFrancoisco_Localidade_Nuhicre_iepha_2012 (45)</p> <p>IPAC_SFrancoisco_Localidade_Nuhicre_iepha_2012 (46)</p> <p>IPAC_SFrancoisco_Localidade_Nuhicre_iepha_2012 (47)</p> <p>IPAC_SFrancoisco_Localidade_Nuhicre_iepha_2012 (48)</p>	
<b>Bens Culturais Inventariados</b>	
<p>Modo de Fazer Carro de Boi.</p> <p>Modo de Fazer Beijú.</p> <p>Modo de Fazer Gineté.</p> <p>Boi de Reis.</p> <p>Terno de Folia.</p> <p>Largo da Igreja Matriz de São José.</p> <p>Modo de Fazer Viola.</p> <p>Moqueca de Surubim.</p> <p>Modo de Fazer Paçoca de Carne de Sol.</p>	



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

Ofício das Parteiras.

	<b>Contatos</b>
--	-----------------

CULTUARTE – Endereço: Av. Montes Claros nº356, Centro.  
 Antônio Raposo – (38) 99691956 / (38) 91078820 - toneraposo@yahoo.com.br  
 Sec. Mun. de Turismo, Cultura, Esporte e Lazer - Av. Montes Claros, nº 200 – Centro - (38) 3631-2872  
 PRESERVAR- Núcleo de Pesquisa e Preservação do Patrimônio Cultural de São Francisco- MG Rua: Olegário Maciel nº 1.021-Centro. Colônia dos pescadores. Espaço Nordeste. Gerente de Patrimônio - Waldemar Ribeiro Queiroz, Praça Centenário nº 372-Centro- São Francisco MG, (38)3631-2872.

	<b>Numeração das Fichas de Identificação de Bens</b>
--	------------------------------------------------------

5355 – Modo de Fazer Carro de Boi.  
 5356 – Modo de Fazer Beiju.  
 5357 – Modo de Fazer Ginete.  
 5358 – Boi de Reis.  
 5359 – Terno de Folia.  
 5360 – Largo da Igreja Matriz de São José.  
 5361 – Modo de Fazer Viola.  
 5362 – Moqueca de Surubim.  
 5363 – Modo de Fazer Paçoca de Carne de Sol.  
 5364 – Ofício das Parteiras.

<b>10</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
-----------	--------------------

BRAZ, Brasileiro. *São Francisco nos caminhos da história*. São Francisco: Lemi, 1977.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO. *Secretaria de Turismo, Cultura, Esporte e lazer*. Disponível em: <<http://www.prefeituradesaofrancisco.mg.gov.br/a-cidade/historia/#>>. Acesso em: 24 Out. 2013.

<b>11</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>
-----------	----------------------

Fotografia	Denílson Meireles Barbosa	2013
Vídeos	NUHICRE	
Áudio	Não se aplica.	
Transcrição	Não se aplica.	
Levantamento	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes, Denílson Meireles Barbosa.	2012/2013
Elaboração	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes.	2013
Revisão	Debora Raiza Rocha, Denílson Meireles Barbosa, Luis Molinari.	05/2015

	<b>Observações</b>
--	--------------------

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

Denominação	MODO DE FAZER BEIJU			IPAC/MG	5356			
Município/s	São Francisco	Distrito	Sede					
Endereço								
GPS	23L	Long. UTM	515166.46 m E	Lat. UTM	8236433.01 m S	Urbano	X	Rural


**Figura 1:** Beiju na panela de pedra.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

<b>Categoria</b>						
Âmbito/Tema	Alimentação/cozinha		Datas			
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Beijú				X	
Outras denominações	Tapioca		Nível de integração			
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária
<b>Descrição da Periodicidade</b>						
O Beijú é feito permanentemente ao longo do ano. Geralmente é vendido na feira da cidade, que acontece aos finais de semana ou nas barraquinhas durante as festas locais.						

**02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE**

A história de formação do município de São Francisco remete ao início do século XVIII, entre os anos

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

de 1700 e 1702, quando Domingos do Prado de Oliveira instalou-se onde hoje está situada a cidade. No local fundou a fazenda Pedras de Cima, que depois teve vários outros nomes, como Pedra dos Angicos, São José das pedras dos Angicos, São Francisco das Pedras e finalmente São Francisco.

Em 1877 a localidade foi elevada à categoria de cidade com a denominação de Cidade Evangelina, e, posteriormente, para São Francisco das Pedras. Neste mesmo ano, no dia 5 de novembro, pela Lei nº 2.416, foi emancipada politicamente, deixando a categoria de vila, recebendo definitivamente o nome de São Francisco.

Nesse contexto, a cidade de São Francisco se estabeleceu enquanto município emancipado, organizando e constituindo sua sociedade, cultura, economia, religiosidade e política, polarizada por sentimentos, interesses e grupos antagônicos. Sua composição perpassou por períodos de turbulência, numa constante disputa de poder, amparados por forças políticas locais e externas e, principalmente pela imposição da força, executada pela jagunçagem a serviço de seus chefes, nos movimentos historicamente denominados de “barulhos”. Ao longo dos anos o município se consolidou, mantendo suas tradições e sua cultura, história que confere identidade e que congrega valores, crenças e costumes.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

A prática de se alimentar, além de ser uma necessidade de subsistência também traduz hábitos, costumes e o modo de vida de cada cultura. A formação da identidade da culinária brasileira é o resultado da combinação de tradições indígenas, portuguesa, afrodescendente e de todas as correntes imigratórias que ocorreram ao longo da história. A contribuição dos colonizadores portugueses se deu na introdução do sal e açúcar como também a fritura, desconhecido pelos indígenas. A forte presença negra na cozinha da casa-grande propiciou a incorporação de sabores novos na culinária como o azeite de dendê, a pimenta malagueta, o quiabo e a banana em pratos doces e salgados. Dos indígenas foram herdados o gosto por alimentos que ofereciam a maior saciedade como o milho, a batata, o feijão e principalmente a mandioca (FERRACCIOLI; SILVEIRA, 2010).

A mandioca era o alimento mais consumido pelos nativos e também agradou o paladar dos lusos. Seu uso se tornou essencial no cotidiano da colônia bem como os de seus derivados, especialmente a farinha e o beiju. Comer e fazer beijú é uma atividade antiga. O termo aparece já em 1728, no primeiro dicionário de português, intitulado *Vocabulario Portuguez & Latino*, organizado por Raphael Bluteau, no qual a apresentou a seguinte definição:

BEIJU, Beijú. (Termo do Brasil) As raízes verdes da Mandioca depois de limpas, partem-se em diversos pedaços; e estes se podem a secar ao Sol, depois de secas, pisam-se em um pilão, e faz-se farinha, a que os Índios chamam *Typyrati*, os Portugueses farinha crua. Desta fazem os *Beijus*, que são uns pequenos bolos alvíssimos, e delicadíssimos, que é o comer mais mimoso, ou quanto moles, e frescos, ou depois de duros, e torrados. Estes se guardam por muito tempo, e chamam-lhe os índios, *Miapiatâ*, que são o mesmo, que biscoito. Beiju *Crufilium, ex fubactâ mandiocæ radicum farinâ*.

Posteriormente em 1789, Antônio de Moraes Silva, definiu, no *Diccionario da lingua portuguesa*, que o Beiju tratava-se de “Massa de tapioca, ou de farinha de pão, aplainada e cozida no forno, fica a modo de coscorões.” Em seus estudos sobre a alimentação brasileira, Câmara Cascudo (1983) observou que “a farinha ou o beiju acompanhava todos os alimentos, inclusive as frutas de guloseima. Podia almoçar-se ou jantar unicamente farinha seca ou beiju, feijões ou batata. (CASCUDO, 1983, p. 597).

O processo de produção do Beiju acompanhava a produção de farinha. Os índios ralavam a mandioca com a ajuda de dentes de animais e espinhos. Depois a massa era espremida e o caldo extraído era colocado para decantar. Após 24 horas de decantação, a “goma fresca” era aproveitada para a produção de tapioca enquanto goma que era levada ao forno se transformava em “goma seca”, sendo esta utilizada para fazer o

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

Beiju (CASCUDO, 1983).

Em São Francisco, o Beiju é muito apreciado devido a facilidade do preparo e baixo custo dos ingredientes. É muito comercializado nas feiras locais, em barraquinhas durante as festas que acontecem na cidade no decorrer do ano ou diretamente nas residências mediante encomenda. A receita se mantém a mesma, com ressalva para a goma da mandioca, que cada vez menos é produzida artesanalmente, sendo mais comumente comprada pronta no mercado local. Também se criou o hábito de acrescentar o recheio, que pode variar entre doce e salgado.

**04 DESCRIÇÃO GERAL**

O Beiju é uma das iguarias mais tradicionais do município de São Francisco, de receita simples e barata. Para fazer o Beiju é necessário apenas a goma de mandioca, água e sal a gosto. Primeiramente, molha-se a goma da mandioca, depois com o auxílio de uma peneira a goma é cessada sobre a frigideira ou chapa de pedra, mais comumente utilizada nas feiras, previamente aquecida. Quando o beiju começa a levantar as bordas acrescenta-se o recheio. O recheio varia conforme o gosto pessoal, contudo, os mais comuns são de queijo, coco e leite condensado. Para finalizar dobra-se o beiju ao meio, formando uma meia lua.

**Extensão da Atividade na Região**

A produção de Beiju ocorre no município de São Francisco e em todo o norte de Minas.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

Para a produção do Beiju é preciso molhar a goma de mandioca na água, depois peneirar sobre a chapa quente ou frigideira. Em seguida acrescenta-se o recheio que pode ser doce ou salgado.

**Transformações e Permanências**

O Beiju era feito apenas com a goma da mandioca, utilizando-se, algumas vezes, do queijo ou da manteiga. Com o tempo os recheios foram incorporados ao prato, conteúdo que pode variar entre doce e salgado. Outra transformação observada é na substituição da goma de mandioca extraída artesanalmente pela goma industrializada.

**Espaços/ Ateliê**
**Descrição**

O Beiju é produzido na cozinha das residências ou em barraquinhas nas feiras locais. Neste local, devido a produção ser em escala maior, a frigideira é substituída pela chapa de pedra.

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana	Preparar o alimento	-	Manusear os ingredientes.	Sem Referência.
Lenha	Aquecer/Fogo	-	Aquecer a panela.	Sem Referência.
Gás	Aquecer/Fogo	-	Aquecer a panela.	Sem Referência.

**Matérias Primas**

Goma da mandioca

Descrição	Da mandioca é extraído a goma, que é a base da receita do Beiju.
Procedência	A mandioca advém da propriedade de pequenos produtores rurais.
Forma de Aquisição	A goma da mandioca pode ser extraída artesanalmente ou comprada pronta nos mercados locais.
Uso	A goma de mandioca é a base da receita do Beiju.
Custo	R\$10,00.
Período de Obtenção	Ano inteiro.



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**
**Instrumentos/ Ferramentas**

Lenha, chapa de pedra, espátula, faca, bacia, peneira, mesa de apoio.

**05 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Casa de Farinha	Lugar Simbólico	Casa de Engenho	-	-
Modo de Fazer Farinha de mandioca	Atividade Produtiva	-	-	5322
Mercado Municipal	Lugar Simbólico	-	-	-
Feiras	Lugar Simbólico	-	-	-

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

É conhecimento de origem indígena, sendo transmitido por gerações.

**Transmissão**

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

**Modo de Transmissão**

O saber de fazer o Beiju é transmitido por meio da oralidade e da observação.

**Forma de Continuidade**

O modo de fazer Beiju de São Francisco permanece sendo transmitido por meio da oralidade de geração a geração entre as famílias. Também é comum, por ocasião de alguma festa na cidade, grupos se reunirem para fazer os Beijus que serão vendidos nas barraquinhas, sendo aberto para a participação de quem quiser aprender a receita. A tradição e oralidade garantem a transmissão do saber.

**Transformações**

Não houve mudança na maneira de transmitir o saber, que permanece sendo repassado por meio da oralidade.

**07 ÁREA DE ABRANGÊNCIA**

Comunidade	X	Município	X	Região	X	Estado		Nacional	X
Observação									

**Participação turística**

O Beiju em si não movimenta a participação turística no município de São Francisco, contudo por ser uma iguaria tradicional é sempre muito procurado por pessoas que visitam a cidade. Também é muito apreciado nas barraquinhas das festas da cidade que acontecem ao longo do ano.

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

O Beiju já era conhecido pelos indígenas, uma vez que a mandioca era plantada seus derivados eram produzidos, entre eles a goma que é a matéria prima básica do beiju. O ato de comer e fazer beiju remete a uma identidade. Além disso, por ser um alimento barato, ele está ao alcance de toda a população, em alguns casos o beiju é servido junto com o café da manhã, substituindo o pão. Também é muito apreciado nas festas da cidade, com vários tipos de recheio. Hoje em dia, a produção e venda do Beiju contribui para a renda de muitas famílias.

**Possibilidade de continuidade**

A possibilidade de continuidade do saber de fazer o Beiju em São Francisco e no Norte de Minas é

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

bastante considerável. Além de ser um alimento muito saboroso, é de simples preparo e baixo custo.

<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	Não existe.
	Instrumentos	-
	Matéria-Prima	-
	Pessoal	Fomentar e valorizar a tradição.
	Formação	Curso para a transmissão do modo de fazer o Beiju tradicional de São Francisco.
	Comercialização	Ampliação da venda do Beiju nas feiras da cidade.

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

É necessário fazer o registro audiovisual do modo de preparo do Beiju e produzir um livro de receitas culinárias típicas da região, incluindo o Beiju.

**Comentários do elaborador**

Durante a pesquisa observou-se que o modo de fazer Beiju se estabelece como uma tradição na localidade, constituindo-se como parte da culinária e dos hábitos alimentares dos cidadãos da região. Além disso, viu-se que a procura pelo beiju é intensa, especialmente na feira municipal. Muitos clientes tem o costume de ir a feira para comer o Beiju há muito anos, sendo construídos laços de amizade entre as beijuzeiras e os consumidores.

**Comentários dos Entrevistados**

E o beijú nos começamos porque a gente tinha uma associação de artesanato, aí nos começamos a, é fazer né. Nas feiras, aí acabou com as feiras eu continuei aqui na feira, que fundou a feira já tem uns sete anos que eu estou aqui na feira, aí eu comecei e continuo fazendo meus beijú aqui. Faço bejú de pizza, de queijo, é com leite condensado, o mais procurado na verdade é o de queijo e manteiga.

Tereza Rodrigues

**Significados socioeconômicos**

O beiju é comercializado na feira da cidade, que acontecem aos sábados. Durante a semana o Beiju é feito apenas mediante encomenda. Durante as festa tradicionais do município, o Beiju é muito vendido nas barraquinhas. O comércio dos derivados da mandioca, como a farinha e o beiju, representam tão importante fonte de renda para os envolvidos na produção e comercialização. Atualmente a venda do beiju também ganhou um significado importante e está presente nos mercados, praças, feiras e festas da região.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

Visando a preservação do Modo de Fazer Beiju de São Francisco, verificou-se a necessidade de fazer o registro audiovisual do processo de preparação do Beiju. Também é interessante a produção de um livro com receitas tradicionais da cidade, como o Beiju e outros pratos típicos da região. Outro aspecto importante seria incorporá-lo à merenda escolar, pois, quando combinado com recheios mais leves, o beiju se apresenta como um alimento bastante nutritivo. Ainda na área de educação, sugere-se que os saberes vinculados com o modo artesanal de fazer beiju sejam estudados e desenvolvidos em sala de aula.

Além disso indica-se que seja valorizada a tradição e seus executores, bem como os produtores envolvidos com todo o processo de fabricação do beiju.

Como ação de salvaguarda, recomenda-se que o Conselho de Patrimônio do Municipal seja fortalecido e mais atuante, no sentido de possibilitar e apoiar a execução do plano de salvaguarda do bem cultural.

**10 ENTREVISTADOS**

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

01	Nome	Terezinha Rodrigues do Nascimento			Tipo	Entrevistada e Artesã	
	Nascimento	Sem referência	Sexo	F	Idade	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
Contato							

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**

**Figura 2:** Goma peneirada.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.


**Figura 3:** Corte do beiju.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.


**Figura 4:** Ingredientes utilizados.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.


**Figura 5:** Chapa na lenha.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**



**Figura 6:** Mistura os ingredientes

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 7:** Beiju assado.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



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


**Figura 8:** Preparação da massa de beiju.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 9:** Fatias de beiju.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_Nuhicre_Iepha (10) Figura 2: IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_Nuhicre_Iepha (12) Figura 3: IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_Nuhicre_Iepha (8) Figura 4: IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_Nuhicre_Iepha (9) Figura 5: IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_Nuhicre_Iepha (18) Figura 6: IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_Nuhicre_Iepha (11) Figura 7: IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_Nuhicre_Iepha (6) Figura 8: IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_Nuhicre_Iepha (25) Figura 9: IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_Nuhicre_Iepha (23)
Vídeos	Não se aplica.
Áudio	Entre_IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_TNascimento_Nuhicre_Iepha

**13 REFERÊNCIAS**

ABDALA, Monica Chaves. *Receita de Mineiridade: A cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: EDUFO, 2007.

BRAZ, Brasileiro. *São Francisco nos caminhos da história*. Belo Horizonte: Linci, 1997.

BLUTEAU, Raphael. *Vocabulario portuguez & latino: aulico, anatomico, architectonico ...* Coimbra: Collegio das Artes da Companhia de Jesu, 1712 - 1728. 8 v.

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

CAMARGO, Maria Thereza Lemos de Arruda. <i>O Milho e a Mandioca nas cozinhas brasileiras, segundo contam suas histórias</i> . São Paulo: Fundação Cultural Cassiano Ricardo, 2008.
CASCUADO, Luís da Câmara. <i>Antologia da Alimentação no Brasil</i> . São Paulo: Global, 2008.
FERRACCIOLI; SILVEIRA. A influência culturais alimentar sobre as recordações palatáveis na culinária habitual brasileira. <i>Rev. enferm. UERJ</i> , Rio de Janeiro, 2010 abr/jun; 18(2):198-203.
FRIEIRO, Eduardo. <i>Feijão, Angu e Couve: ensaio sobre a comida dos mineiros</i> . Belo Horizonte: Itatiaia, 1982
NASCIMENTO, Terezinha Rodrigues. <i>Modo de Fazer Beijú</i> . [2013]. São Francisco. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Ariely Antunes e Lenize Silva Vilas Boas. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.
SILVA, Paulo Pinto e. <i>Farinha, Feijão e Carne-seca: um tripé culinário no Brasil Colonial</i> . São Paulo: SENAC, 2005.
PRADO Jr., Caio. <i>Formação do Brasil Contemporâneo</i> . São Paulo: Brasiliense, 1994.
ZEMELLA, Mafalda Pereira. <i>O abastecimento da Capitania de Minas Gerais no século XVIII</i> . São Paulo: USP, 1951.

<b>14</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
Fotografia	Ariely Antunes.	2013
Vídeos	Ariely Antunes.	2013
Áudio	Ariely Antunes.	2013
Transcrição	Ariely Antunes.	2013
Levantamento	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes.	2012/2013
Elaboração	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes.	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raíza Rocha, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Carla Barbosa.	02/ 2015 05/2015
	<b>Observações</b>	

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>MODOS DE FAZER - ALIMENTOS</b>
------------------------------------------------------	-----------------------------------

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>						
Denominação	MODO DE FAZER GINETE				IPAC/MG	5357
Município(s)	São Francisco	Distrito	Sede			
Endereço	São Francisco					
GPS	23L	Long. UTM	515491.77 m E	Lat. UTM	8235528.94m S	



**Figura 1:** Biscoito de Ginete assado.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

Atividade Marco						IPAC	
<b>Categoria</b>	Modo de fazer						
Âmbito/Tema	Alimentação/ Cozinha						Datas: não se aplica
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos	
Denominação	Ginete				X		
Outras denominações	<b>Nível de integração:</b>						
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária	
<b>Descrição da Periodicidade</b>							
<p>O ginete é um biscoito mais elaborado consumido pelo sanfranciscano, normalmente é feito aos finais de semana, nas residências, e pode ser encontrado para a comercialização aos sábados na feira da cidade.</p> <p>Dona Maria de Lurdes, reconhecida quitandeira da cidade, conta que foi sua mãe quem ensinou a</p>							



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**MODOS DE FAZER - ALIMENTOS**

fazer as guloseimas. O ginete é feito toda sexta feira para ser vendido aos sábados na feirinha da CEASA, e durante a semana, Dona Lourdes atende encomendas particulares.

**02 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

“Câmara Cascudo, na sua extensa etnografia histórica sobre a alimentação no Brasil, dá indícios de que bolos, brevidades e beilhós vieram com os portugueses, nos primórdios da colonização”. Na Colônia, como a farinha de trigo era cara e de difícil acesso, cozinheiras e quituteiras foram obrigadas a substituí-la pela goma de mandioca, substituição que deu origem a numerosas receitas originais da terra (CASCUDO, 2008, p. 266-269). Entre essas novas receitas pode-se situar o ginete, sendo a goma ou o polvilho seu principal ingrediente. Abdala ainda afirma a ampliação das receitas e componentes das refeições do mineiro foi possibilitada por um aumento da disponibilidade de gêneros produzidos localmente. Com o polvilho, por exemplo, foram criadas novas receitas, aproveitando tudo o que se tinha em grande quantidade: leite, queijo, ovos, açúcar; ingredientes comuns à receita do ginete

De acordo com o livro *Cozinha mineira de Minas Gerais*, Frei Beto, em sua apresentação, comenta que se não é possível falar de uma “comida típica brasileira”, pode-se apontar um “ingrediente típico brasileiro”: a mandioca e seus derivados. Considerada produto de grande versatilidade, a mandioca se transformou em objeto de estudo. Confundida com o inhame, a mandioca aparece no documento fundante do Brasil, a carta de Pero Vaz de Caminha. É praticamente impossível encontrar uma região no Brasil onde não seja usada a raiz. Por não ser protagonistas, ela se adapta. No Nordeste, há o habito das carnes pesadas, como o bode, e dos feijões, comidos com mandioca. No sul a farinha é o acompanhamento do churrasco, por quebrar a gordura da carne. Em Minas, encontra-se o polvilho, que é a base do pão de queijo, da peta, do referido ginete.

**Descrição Dos Elementos Constitutivos**
**Ingredientes**

Polvilho doce, queijo, coco ralado, manteiga de garrafa, ovos, fermento em pó.

**Condimentos**

Sal, açúcar, erva-doce.

**Processos de Obtenção**

Os ingredientes são manufaturados e industrializados, obtidos em supermercados ou em feiras livres.

**Instrumentos/ Ferramentas**

Tigela, liquidificador, fogão, forno a lenha, ralador, assadeira, bico de confeitiro.

**Seleção de Alimentos**

Para o ginete o polvilho necessita-se ser doce, os ovos têm que estar com uma boa qualidade, sendo necessário quebra-los numa vasilha a parte antes de misturá-los à massa. Dá-se prioridade aos ovos de galinha caipira, considerado mais saboroso. A manteiga de garrafa tem que estar na cor amarelo escuro demonstrando sua qualidade.

**Processos de Preparação**

Para a produção dos biscoitos, coloca-se a goma (ou polvilho) numa vasilha, acrescenta-se açúcar e misturam-se os dois ingredientes. Vagarosamente, despeja-se a manteiga de garrafa e mistura-se de modo a não embolar a massa. Antes de acrescentar os ovos, Lourdes utiliza o liquidificador para batê-los, facilitando a mistura com o restante da massa e evitando o cheiro mais concentrado do ingrediente. Na sequência, mistura-se o coco ralado e o queijo e, por fim, o fermento em pó. Amassa-se a mistura até ficar consistente, mas o ginete não tem uma massa que necessite sovar durante muito tempo. Com o auxílio de um “bico de confeitiro” pequenas quantidades são espremidas na fôrma (assadeira), dando um formato retangular ao



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**MODOS DE FAZER - ALIMENTOS**

biscoito. Os biscoitos são levados ao forno bem aquecido até que fiquem dourados. Após esfriarem são armazenados em uma vasilha com tampa.

Lourdes, quitandeira entrevistada, argumenta que prefere não seguir nenhuma medida dos ingredientes. Possui o hábito de fazer o ginete “no olho metro”, como a sua mãe ensinou:

se você da uma olhada aqui no material não tem nada medido, eu gosto de colocar a mão na massa ai eu vou sentir a consistência da massa, então assim eu coloco lá uma quantidade de polvilho, coloco o açúcar, coloco a manteiga e amasso e vou vendo né, já faço aquela mistura tipo farofa e depois acrescento os ovos e vejo a consistência da massa. Se a massa estiver no ponto que dar para enrolar, passa na fôrma e coloca na assadeira e leva ao forno quente.

Lourdes

**Modos de Apresentar e Servir os Alimentos**

O biscoito ginete é comumente produzido pelas famílias de São Francisco aos finais de semana e por alguns comerciantes para venda nas feiras da região. Ao contrário de outras quitandas, o ginete é considerado um biscoito mais elaborado, por isso é feito em momentos específicos da semana e possui grande procura nas feiras.

Para venda, Dona Lourdes embala aproximadamente 12 biscoitos em uma forma de isopor coberta por plástico-filme.

**Quem Oferece e Quem Recebe**

Quando a produção é na esfera familiar, seu consumo é no próprio lar. Quando a fabricação objetiva a venda em feiras, há quitandeiras especialistas na produção e distribuição local.

**Modos de se Dispor dos Restos Alimentares**

Não se aplica.

**03** **ELEMENTOS RELACIONADOS** - Caso haja bens culturais associados à celebração, todos deverão ser apontados nesse campo

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD/ IPAC
Produção de manteiga de garrafa	Alimento	Culinária		5330
Criação de animais	-	-		
Ofício das quitandeiras	Saberes e Ofícios	Culinária		

**04 FORMAS DE TRANSMISSÃO**
**Procedência do Saber**

O saber familiar é transmitido de mãe para filha. É uma tradição familiar passada de geração para geração.

**Transmissão**

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

**Modo de Transmissão**

O saber fazer ginete está ligado às práticas cotidianas da cidade de São Francisco. Os mais novos aprendem observando e acompanhando o fazer dos mais velhos.

**Forma de Continuidade**

O biscoito ginete é muito apreciado na região e comumente produzido pelas famílias para consumo

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		MODOS DE FAZER - ALIMENTOS
próprio ou para comercialização nas feiras livres, fato que propicia a continuidade do modo de fazer essa guloseima.		
<b>Transformações</b>		
<p>A técnica para se fazer o ginete é basicamente a mesma que no passado, mudando apenas aspectos operacionais. O ginete é produzido a partir de ingredientes ordinários. No entanto, produtos como ovos, manteiga de garrafa, queijo, coco, polvilhos eram de fabricação local, o que não ocorre nos dias atuais. Dona Lourdes conta que prefere fazer a massa com os ovos caipiras, pois são mais saborosos, mas, quando não são encontrados, utiliza ovos de granja quando necessário. Outra mudança corrente é a substituição do fogão a lenha para o fogão a gás. Ainda hoje, algumas famílias utilizam-se do forno a lenha, é cada vez mais comum a utilização do forno a gás.</p>		
<b>05</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>	
<b>Identities construídas em torno da atividade</b>		
<p>O biscoito ginete, trata-se de um item representativo da culinária sanfranciscana. Durante a pesquisa realizada, percebeu-se que ele é considerado e apresentado como o biscoito mais procurado e apreciado da cidade de São Francisco. O ginete é apresentado aos visitantes como uma referência da cidade, onde todos devem experimentar e comprar.</p> <p>O fato de existir um número considerável de famílias que aos finais de semana se organizam para fazer o biscoito, leva a crer que essa produção possui caráter aglutinador e identitário. Mesmo não sendo exclusivo da cidade de São Francisco ou mesmo da região pesquisada, o ginete torna-se marco de reconhecimento dos moradores locais.</p>		
<b>Comentários dos praticantes</b>		
<p>Durante a entrevista percebeu-se que Lourdes não utiliza medidas, faz biscoito a “olho metrô”, aprendeu com a mãe, que aprendeu com a tia. Esse ofício foi passado a todas as irmãs, mas somente Lourdes segue com a prática. Lourdes possui uma barraca na feira, onde é bastante reconhecida pelas suas iguarias, principalmente o biscoito ginete, toda sexta-feira a biscoiteira dedica-se a fazer os biscoitos, pois no sábado de manhã ela tem o compromisso com seus clientes. Lourdes possui prazer em fazer seus biscoitos, durante a entrevista lembrou sua infância e da forma que aprendeu o ofício praticado hoje.</p>		
<b>Comentários do elaborador</b>		
<p>O Ginete é um biscoito típico da região de São Francisco e um dos mais consumidos. É encontrado em feiras e nas mesas de café. Seu modo de fazer é passado de geração em geração e é apresentado pelos consumidores como o melhor biscoito de polvilho.</p>		
<b>POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE</b>		
<p>A continuidade do fazer biscoitos ginete está ligada a identificação dos moradores de São Francisco com a prática. Nota-se que é comum a venda dessas iguarias nas feiras e sua produção no ambiente familiar, o que corrobora para sua continuidade.</p>		
<b>Necessidades</b>		
<b>Instalações</b>	Cozinha e forno a lenha.	
<b>Instrumentos</b>	Utensílios domésticos.	
<b>Matéria-Prima</b>	Gêneros alimentícios	
<b>Pessoal</b>	Em sua grande maioria mulheres.	
<b>Formação</b>	Não se aplica.	
<b>Atividade Macro</b>	Cidade de São Francisco	
<b>Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger</b>	Forno a lenha.	

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**MODOS DE FAZER - ALIMENTOS**
**06 AÇÕES DE SALVAGUARDA**

Não existe ameaça a continuidade dessa prática, pois o biscoito ginete esta inserido no cardápio (cafés, chás) da cidade, principalmente nos finais de semana. O mesmo é considerado um biscoito fino, delicado, é muito procurado nas feiras, sendo considerado o carro chefe das iguarias e o mais consumido pelos turistas. Mas para melhor divulgação do biscoito deveria ser feito uma cartilha com as comidas típicas da cidade, salvaguardando o modo de fazer essa iguaria.

**07 ENTREVISTADOS**

<b>01</b>	Nome	Maria de Lourdes Ferreira			Tipo	Quitandeira	
	Nascimento	São Francisco	Sexo	F	Idade	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
Contato							

**08 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA**


**Figura 2:** Biscoito de ginete prontos.

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



**Figura 3:** Ingredientes para o preparo do biscoito de ginete.

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

**09 REFERÊNCIAS**

ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de Mineiridade: A cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: EDUFO, 2007.

ABRIL. *Cozinha Regional Brasileira Minas Gerais*. São Paulo: Abril. 2009

BETO, Frei. *Cozinha mineira de Minas Gerais*. Abril Coleções Minas Gerais. São Paulo: Abril, 2009. Coleção Cozinha Regional Brasileira, v.1.

BRAZ, Brasileiro. *São Francisco nos caminhos da história*. Belo Horizonte: LEMI, 1977.

CAMARGO, Maria Thereza Lemos de Arruda. *O Milho e a Mandioca nas cozinhas brasileiras, segundo contam suas histórias*. São Paulo: Fundação Cultural Cassiano Ricardo, 2008.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2008.

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>MODOS DE FAZER - ALIMENTOS</b>
------------------------------------------------------	-----------------------------------

FERREIRA, Maria de Lourdes. *Modo de Fazer Ginete*. [2013]. São Francisco. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Ariely Antunes e Lenize Silva Vilas Boas. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA *Revista Nossa História*. Rio de Janeiro: Vera Cruz. Ano 3, nº 29. Março de 2006.

<b>10</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>
-----------	--------------------------

Fotografias	Figura 1: IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_Nuhicre_Iepha (22) Figura 2: IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_Nuhicre_Iepha (21) Figura 3: IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_Nuhicre_Iepha (20)
Vídeos	Vídeo 1: IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_Nuhicre_Iepha_2013 (10) Vídeo 2: IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_Nuhicre_Iepha_2013 (14) Vídeo 3: IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_Nuhicre_Iepha_2013 (16)
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_MFerreira_Nuhicre_Iepha

<b>11</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>
-----------	----------------------

Fotografia	Ariely Antunes	2013
Vídeos	Ariely Antunes	2013
Áudio	Ariely Antunes	2013
Transcrição	Ariely Antunes	2013
Levantamento	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2013
Elaboração	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2013
Revisão	Breno Trindade	2015

<b>Observações</b>	
--------------------	--



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

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>										
Denominação	BOI DE REIS						IPAC/MG	5358		
Município(s)	São Francisco			Distrito	Sede					
Endereço	Secretaria de Cultura e Turismo									
GPS	23k	Long. UTM	515080.57 m E	Lat. UTM	8235599.32 m S	Urbano	X	Rural		



**Figura 1:** Apresentação Boi de Reis.

**Fonte:** Ludmila Dias Palma – 2013.

	Categoria	Formas de Expressão			
	Tipologia da Atividade	Atividade Ritual			
	<b>PERIODICIDADE</b>				
	Início	24 de Dezembro			
	Fim	31 de Janeiro			
	Calendário Litúrgico	Ciclo natalino			
	Invocação	Os três reis magos			
	Observação das Datas	O mais comum é o boi de reis iniciar-se após o dia de reis, em 6 de Janeiro.			
	<b>DENOMINAÇÃO</b>	Boi de Reis			
	<b>DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE</b>				
	A festa do Boi de Reis acontece anualmente, independentemente da verba pública. O festival que acontece no mês de janeiro, contudo, não tem data definida, e depende da verba da Prefeitura. (Devido a mudança de gestão no ano de 2013 não ocorreu o festival).				
	Outras denominações	Boi de Janeiro	Nível de integração		
			Comunidade	X	Oficial

<b>02</b>	<b>Histórico da Localidade</b>
-----------	--------------------------------

Ao início do século XVIII, entre os anos de 1700 e 1702, Domingos do Prado de Oliveira instala-se onde

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

hoje é a cidade de São Francisco, criando a fazenda Pedras de Cima, que depois teve vários outros nomes, como Pedra dos Angicos, São José das pedras dos Angicos, São Francisco das Pedras e finalmente São Francisco.

Em 1877 é elevado à categoria de cidade com a denominação de Cidade Evangelina, depois para São Francisco das Pedras. Neste mesmo ano, no dia 5 de novembro, pela Lei nº 2.416, é emancipado politicamente, deixando a categoria de vila, recebendo definitivamente o nome de São Francisco.

Assim, a cidade de São Francisco inicia sua história enquanto município emancipado, organizando sua sociedade, cultura, economia e política, sempre polarizada por sentimentos, interesses e grupos antagônicos, perpassando por períodos de muita turbulência, numa constante disputa de poder, amparados por forças políticas locais e externas e, principalmente pela imposição da força, executada pela jagunçagem a serviço de seus chefes, nos movimentos historicamente denominados de “barulhos”.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

Tradição difusa por todo o território do país, o folguedo do boi é denominado de diferentes maneiras em cada região, embora tal denominação não seja algo padronizado e possa ocorrer que denominações mais comuns em determinada região apareçam sendo utilizadas em outras. Desta forma, a festa é mais conhecida pelas alcunhas de bumba-meu-boi e boi-bumbá, boi de reis e reis de boi, boi tinga, boi pintadinho, dentre outras.

Tratado então pelo termo genérico “folguedo do boi”, assim o é definido pelo Tesouro de Folclore e Cultura Popular Brasileira:

Folguedo que se difundiu pelo Brasil, com amplo leque de variações. Sua inserção no calendário festivo é variada: conforme a região e a modalidade do boi, o folguedo insere-se no ciclo natalino, junino ou mesmo carnavalesco, composto de dança, drama e música desenvolvidos em torno do artefato que representa o boi. Na ampla variedade de suas encenações, o tema da morte e ressurreição do boi emerge seja diretamente, seja de forma alusiva. Em torno desse episódio dramático, agregam-se variados personagens. Há bois que não revivem e cujos corpos são simbolicamente partilhados, e há casos em que ele não morre, simplesmente ‘foge’, desaparecendo no fim da festa para retornar no ano seguinte.

Tratando de sua origem, Maria Isaura de Queiroz fala sobre a tradição herdada dos portugueses pelas “danças dramáticas”, a variante mais próxima de um teatro popular no Brasil. A autora apresenta dados que apontam para as origens portuguesas de uma festa popular com a figura de um boi feito de armações que se apresentava, havendo inclusive aqueles que imitavam touradas, e relaciona isto ao típico movimento dos folguedos do boi em que o boi avança sobre os vaqueiros e o público – uma “reminiscência das touradas fingidas” (QUEIROZ, 1967: 88).

Também nesta linha de pensamento se posiciona Cascia Frade, que diz que dos portugueses herdamos a maioria dos costumes e usos, festas, devoções, estórias, lendas, adivinhas, ditos. Da península ibérica procedem vários instrumentos musicais (rebeca, viola, pandeiro), suas feitura e seus toques. As manifestações culturais que herdamos do povo ibérico foram ganhando novas identidades e características ao serem difundidas no solo brasileiro. E é nesta perspectiva que a festa do Boi de Reis surge no Brasil no século XVIII.

Aponta-se que esta festa foi primeiramente realizada no Nordeste, e que o enredo que a caracterizava resgatava as dinâmicas sociais e econômicas da região durante o período colonial, refletindo as relações existentes entre senhores, escravos, casa-grande e senzala e na condição social entre negros e índios, em um período em que a região ficou marcada pela monocultura, criação extensiva de gado e escravidão. Assim, autores afirmam que o início de folguedo tendo o boi como figura principal ocorreu junto com o desenvolvimento do Ciclo do Gado, também chamado de Civilização do Couro (CAZÉ; PAIXÃO, 2009); da mesma forma, de acordo com Luís da Câmara Cascudo, “[no Brasil] este folguedo teve origem no ciclo

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

econômico do gado, sendo produto de tríplice miscigenação, com influência indígena, do negro escravo e do português” (CASCUDO, 1972: 80).

Baseado no estudo de Cavalcanti (2000) a primeira referência escrita relacionada à brincadeira do Boi no Brasil data de 1840 e vem de Recife, enquanto a segunda referência data de 1859 e vem de Manaus. Sobre as origens desta festa no País, Luís da Câmara Cascudo complementa, afirmando que: A mais antiga menção é a do padre Miguel do Sacramento Lopes Gama (1791-1852) no seu periódico “O Carapuceiro”, de 11 de janeiro de 1840, no Recife, já constituído com figuras, bailados e enredo. Datara das últimas décadas do século XVIII e seu ambiente foi o litoral, engenhos de açúcar e fazendas de gado, irradiando-se para o interior. Para Martins, Cascudo ainda destaca que “pelos regiões da pecuária há uma literatura oral louvando o boi, suas façanhas, sua agilidade, força de decisão, especialmente no nordeste” (CASCUDO, 2003: 69).

O folguedo do boi recebeu uma atenção especial por parte de Mário de Andrade, quando este iniciou os estudos acerca do folclore brasileiro, pelo fato do autor considera-lo como “o mais exemplarmente brasileiro” (CAVALCANTI, 2006). Tal feita contribuiu para que muitos estudos fossem pautados, então, pelo viés folclorista reinante nos primeiros estudos sobre a cultura popular.

Foi a partir de tal eixo de estudos que se criou a ideia da existência de um auto que antecederia a celebração na cronologia; tal auto seria acompanhado em todo o país, porém não há referência direta à sua existência. Maria Laura Cavalcanti comenta que “curiosamente, embora grande parte dos pesquisadores e brincantes pareçam crer no ‘auto’, ele raramente ocorre nos circuitos propriamente populares da brincadeira, onde deparamo-nos sobretudo com a constante reiteração de sua falta” (2006). O que é possível perceber é uma semelhança nacional dos diferentes bois, com recorrência de personagens, temas e referências, o acompanhamento de cantos e danças, sua iniciativa popular; Cavalcanti aponta para o perigo de propor uma correspondência direta entre “texto e ação”, decorrente da tradição erudita que tem como inconcebível a existência de uma cultura apoiada em tradições que não a escrita. Assim, a compreensão do folguedo como um todo – festa, tradição e cultura popular –, a partir da discussão entre um enredo original limita e torna opaca uma compreensão antropológica da festa (CAVALCANTI, 2006).

Um dos elementos mais importantes do folguedo e que perpassa todos os ternos é sua espontaneidade típica e a liberdade dos integrantes ao improviso. Maria Isaura Pereira de Queiroz fala de uma “standartização” do Boi, visto que seu enredo passa a ser linear e as coreografias improvisações dos autores e a criação de cenas secundárias são retiradas da celebração, retirando certo encanto que envolve a apresentação. Para a autora este problema está relacionado à dicotomia entre sociedade tradicional e moderna identificada por ela em sua obra. (QUEIROZ, 1967: 93-95).

A Festa do Boi de Reis sofreu ao longo dos anos a influência de novos aspectos culturais, religiosos e teatrais devido à inserção de novas características à mesma; este se confere um processo natural de algumas festividades de cunho popular, visando à manutenção do sentido da celebração na vivência da própria comunidade, adicionando elementos novos e locais que sejam capazes de refletir as novas necessidades de uma sociedade em questão. Mesmo passando por todo este processo, suas características principais e formas tradicionais permaneceram ao longo do tempo nas danças e nas músicas, entre outros.

No São Francisco, a tradição do boi está inserida no ciclo natalino, e relacionada às celebrações dos três Reis Magos. Diferente, portanto, do bumba-meu-boi de estados que têm esta celebração como símbolo, como Maranhão e Piauí, nos quais o boi se insere nas festividades juninas. A associação ao ciclo natalino é bastante comum no estado de Minas Gerais como um todo. Um parecer histórico quanto a forma que a irradiação do boi se deu até o São Francisco seria possivelmente demasiado especulativo, mas imagina-se que tenha vindo do litoral nordeste para o interior e sul do Brasil, possivelmente através da migração de pessoas oriundas de regiões que contavam com o folguedo.

**04** **DESCRIÇÃO**

A festa do Boi de Reis em São Francisco é uma dança dramática inspirada na manifestação religiosa em

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

devoção aos três Reis Magos, acontecendo nos dias das Festas de Reis, juntamente com as Folias de Reis. Os ternos se apresentam em outras épocas do ano, principalmente em encontros regionais organizados tanto no município de São Francisco quanto em outras cidades mineiras. Os encontros não são necessariamente temáticos com as Folias de Reis.

João Naves de Melo, membro da Comissão Mineira de Folclore, apresenta em seu blog, numa visão geral, como se dava a apresentação do folguedo em tempos passados. De iniciativa popular, os ternos não eram tantos como atualmente e eram em geral organizados por bairros. O boi anunciava sua saída com a canção, cantada por um coral que seguia o boi e fazia parte de seu séquito inicial:

*"Todo mundo me dizia/ que este boi não saía/ meu boi está na rua/ com prazer e alegria/ saiu, saiu/ saiu daqui agora/ saiu meu boi moreno/ neste instante, nesta hora".*

Daí seguia até a casa em que havia sido comprado, na qual, à porta, cantava-se:

*"Levanta, boi, vem comê capim/ ôi! dona da Casa, tenha dó de mim. Segunda-feira, sábado, domingo choveu, na porta do seu Domingos, foi que meu boi morreu!".*

O boi então iniciava sua coreografia característica, de avanços sobre os vaqueiros, quando a frente do boi se ergue e, ao descer, infla sua estrutura como um balão. Em meio a rodopios e tremeliques, o boi enfrentaria então os vaqueiros; dependendo do terno, o boi pode preferir por pinotes e coices, quando o festeiro que vai embaixo do boi dá chutes no pano, simulando o movimento de um boi real. O boi apenas parava quando o coral cantava:

*"Amaia meu boi! Amaia, meu boi! Amaia, meu boi!".*

Os personagens que fazem parte do folguedo, vaqueiros e catirinas, tinham liberdade para sair ou não de seus papéis, conversando com os tocadores ou brincando com o público.

Após a apresentação do boi, entravam os outros personagens do folguedo. Estes, que variam muito de macrorregião para microrregião, se compõem, em São Francisco, do Bicho Tamanduá, da Mulinha de Ouro e da Onça.

Os dados referentes à apresentação aqui expostos ainda são comuns nas apresentações. Segundo João Naves Melo, uma das maiores diferenças é na quantidade de pessoas que acompanham o folguedo nas ruas e o número de ternos na cidade.

Quanto às apresentações dos outros personagens e suas danças, se consistem nas seguintes:

O Bicho Tamanduá tem sua apresentação pautada em um homem, fantasiado, que rodopia em pequenos saltos, ficando em geral de cócoras, e procura agarrar um vaqueiro para se degladiar no chão. Canta-se durante sua apresentação a seguinte música, em batida forte e rápida:

*"Ei que bicho é aquele que vem acolá? É o bicho tamanduá!"...*

O movimento da Mulinha de Ouro se assemelha a um cavalo que pinoteia e refuga, com o dançarino agitando sua cabeça, erguendo-a como um cavalo em duas patas, e saltando, com as pernas abertas, para dar no pano o efeito de coices, atacando os vaqueiros. Sua música é:

*"Mulinha de ouro, é ouro só!"...*

A onça é um homem sob armação parecida com a utilizada para o boi, porém em menor escala, que também ataca os vaqueiros. É cantada pelo coral a canção:



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

*"Oiá a onça no pau! Cachorro nela!. Oiá a onça no pau! Cachorro nela!"...*

No norte e nordeste, existe um enredo que se repete em vários dos folguedos de forma parecida, que consiste em um certo Pai Francisco que mata o boi preferido de um fazendeiro da região, por pedido de sua mulher – Mãe Catirina – quem deseja comer parte do boi – às vezes língua, ou coração, ou fígado, variando de acordo com a região e terno. O fazendeiro então manda que o boi seja recuperado, revivido, e daí outros personagens entram na roda para tentar ressuscitar o boi, tal feito é que é eventualmente alcançado e todos partem a dançar; em São Francisco, os vaqueiros não possuem o nome de Seu Francisco, mas as mulheres são as Catirinas. Personagens como a Mulinha de Ouro está presente em variadas localidades.

**Indumentária**

Variando de terno para terno, a indumentária segue alguns preceitos da tradição. Geralmente, os vaqueiros prezam por cobrir a maior parte do corpo, em alguns casos deixando apenas as mãos de fora, quando nem isso. O mais essencial é cobrir o rosto, sendo comumente utilizadas as máscaras feitas tanto artesanalmente quanto industrialmente, estas últimas sendo aquelas vendidas para o *halloween*; utilizam também camisas ou tecidos enrolados na cabeça, deixando apenas os olhos de fora, e podem ou não usar chapéu. Usam calça comprida, de brim ou de *jeans* e blusas de manga comprida, mas em última análise fica a cargo do brincante escolher sua vestimenta. A roupa do boi também pode variar muito, já que os ternos buscam fazer do seu o mais bonito, e para tal utilizam de diversos elementos. A armação é em geral coberta por um tecido de cetim, mas a chita também é utilizada. Em geral deixa-se uma “saia” para dar movimento ao boi e esconder as pernas do brincante que dá vida ao personagem, enquanto o tecido que cobre a armação é inteiramente pregado. Existem bois com corcova e bois sem, bois que mantêm a tradição de se colocar uma caveira real de boi enfeitada com artefatos diversos e os bois que apenas confeccionam uma cabeça de forma lúdica. A mulinha é feita com o tecido de cetim recobrimdo a armação, presa ao corpo do brincante como um suspensório no qual este mete-se no meio e coordena os movimentos pegando externamente na armação. O bicho tamanduá tem sua fantasia feita de sisal e uma máscara (artesanal ou industrial). As roupas das catirinas (baianas) são feitas com chita. A onça é feita com armação parecida com a do boi, em menor escala, e tecido estampado de onça.

**Instrumentos**

Tambor, caixa clara e os taróis.

**05 FORMAS DE TRANSMISSÃO**
**Origem do Saber**

Possivelmente inspirada pelas touradas ibéricas encenadas com bois de armação, assim como outras tradições de bois de rua portuguesas, a festa foi apropriada pelas populações regionais brasileiras e adquiriu formatos específicos de acordo com a cultura local, os mitos mais presentes no cotidiano, e, em suma, os elementos mais representativos de certas localidades. A festa faz parte das comemorações de reis, mas às vezes o boi sobrepuja-se aos três reis magos, e torna-se o motivo principal do folgado.

**Transmissão**

O aprendizado da confecção do boi, da música e da dança é feito através da convivência cotidiana dos membros. Por ser algo muito presente na comunidade, o interesse das crianças em saber sobre o boi, seu feito e participar diretamente das comemorações é intenso. Em São Francisco, as comemorações relacionadas ao boi, em alguns casos, são feitas por crianças e os “bois de lata”, que se ouve nas ruas durante todo o ano.

**Forma de Continuidade**

A festa já esta inserida no calendário de São Francisco. Acontecendo do dia 24 de dezembro a 31 de Janeiro. Pela presença de crianças, jovens e adultos percebe-se que o boi de reis se manterá por muitas gerações. Isso se torna visível durante todo o mês de Janeiro, pois só de escutar a batida do boi a população vai

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

às ruas, para as portas de suas casas prestigiar e comprar o boi, isso é uma tradição da cultura popular de São Francisco.

**Transformações**

As transformações acontecem no que se refere aos instrumentos que acompanham o grupo. A indumentária tem se modernizado, e como vivemos numa globalização, foi inserido o “Dragão Chinês”, fazendo com que o boi de reis se torne mais chamativo com suas coreografias e com cores vibrantes.

Não há muito tempo era assim. Hoje, ocorreram muitas mudanças, são muitos grupos. Felizmente a tradição mantém-se firme e no gosto popular, principalmente das crianças (têm, às dezenas, os boizinhos de lata que zoam meses seguidos pelas ruas de seus bairros). Dois grandes ternos fazem a festa no dias atuais: o do Messias, mais tradicional e formoso, que substituiu o de Adão, o mais famoso deles por muitos anos, em São Francisco e outro, o do bairro Sagrada Família. Conquanto guardem muito da coreografia e da música tradicional, eles processaram muitas mudanças no folguedo.

**06 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Cantos dos personagens do Boi	Ativ. Musical	Cantos		
Dança		Formas de expressão		

**07 MODELO DE ORGANIZAÇÃO**

TIPO	Comitê	X	Instituição	Irmandades/ Confrarias	Associação	Outros	X
Denominação	Boi de Reis, Boi de Janeiro.						
Descrição	A festa de Boi de Reis é uma manifestação cultural que faz parte da identidade da cultura popular sanfranciscana. O enredo da festa apresenta o Pai Francisco vaqueiro cuja a mulher está grávida e tem o desejo de comer o fígado ou o coração de um boi. Na hora que o boi está sendo morto, chega o dono do boi e exige que o boi ressuscite. Nesta hora entram inúmeros personagens: o doutor, o curandeiro, o bicho tamanduá, a onça, a mulinha, as catirinas e os vaqueiros. Todos cantam para que o boi ressuscite, e a partir disso começa a grande festa em comemoração a ressurreição do boi.						
	<b>Organizadores e Financiadores</b>						
Tipo	Não se aplica.						
Organizadores	Um grupo de cada bairro. (O dono do Boi)						
Financiadores	Os próprios grupos, e quando acontece o festival a prefeitura financia o tecido para a confecção do boi e das roupas.						

**08 COMENTÁRIOS**
**Identidades criadas em torno da atividade**

Acredita-se que a Festa de Boi de Reis é uma herança para as futuras gerações. Nota-se, todos os anos, a participação considerável de adultos, crianças e jovens dançando o boi. Para os participantes a festa valoriza a cultura local, uma vez que faz parte da identidade cultural de São Francisco.

**Comentários dos entrevistados**

Afirmam que a festa está passando por várias transformações como nas danças, vestimentas, e acréscimos de personagens. Consideram a festa como uma importante forma de expressão de religiosidade e de preservação da cultura popular de São Francisco.

**Comentários do elaborador**

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMAS DE EXPRESSÕES
<p>A Festa de Boi de Reis de São Francisco se destaca pela beleza visual e criatividade que fornece ao seu público. Percebe-se que momentos de alegria, euforia despertam o imaginário e o simbolismo de quem a acompanha pelas ruas, no entanto é preciso ações a fim de preservar a manutenção da festa.</p>		
<b>Possibilidade De Continuidade</b>		
<p>Para a possibilidade de continuidade desse modo de expressão é necessário incentivo financeiro para manutenção e criação das confecções das roupas dos personagens. As danças e as músicas são passadas de geração em geração, o que pode ser comprovado pela expressiva participação de crianças, jovens e adultos.</p>		
<b>Necessidades</b>		
<b>Instalações</b>	O desfile segue livremente pelas ruas da cidade.	
<b>Instrumentos</b>	Tambor, caixa clara e os taróis.	
<b>Matéria-Prima</b>	Tecidos coloridos de cetim, chita, couro	
<b>Pessoal</b>	Grupos formados a partir da afinidade coletiva na comunidade	
<b>Formação</b>	Não se aplica.	
<b>Atividade Macro</b>	Não se aplica.	
<b>Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger</b>	Registro audiovisual da Festa de Boi de Reis de São Francisco – MG.	

09	AÇÃO DE SALVAGUARDA
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deveria ser criado um museu do Boi de Reis, uma vez que o mesmo só sai as ruas no mês de dezembro e janeiro. E o restante do ano o boi ficaria a exposição da população, pesquisadores e turistas.</li> <li>- Fazer pesquisa sobre a história do boi de Reis na cidade de São Francisco.</li> <li>- Elaborar material didático sobre o Boi de Reis para que possa ser usado pelas escolas do município.</li> <li>- Maior incentivo financeiro de órgãos públicos para confecção das roupas dos personagens.</li> </ul>	

10	ENTREVISTADOS						
01	Nome					Tipo	
	Nascimento		Sexo		Idade		Registro Sonoro Visual
	Descrição						
	Contato						

11	DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA
	
<p><b>Figura 2:</b> Boi de Reis-Mulinha.  <b>Fonte:</b> NUHICRE/IEPHA – 2013.</p>	<p><b>Figura 3:</b> Preparando o Boi de Reis.  <b>Fonte:</b> NUHICRE/IEPHA – 2013.</p>



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**FORMAS DE EXPRESSÕES**



**Figura 4:** Cantando cantigas do boi.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA – 2013.



**Figura 5:** Mula personagem do Boi de Reis.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA – 2013.



**Figura 6:** Boi de Reis.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA – 2013.



**Figura 7:** Boi na roda da folia.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA – 2013.



**Figura 8:** Preparando o boi.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA – 2013.



**Figura 9:** Boi na roda.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA – 2013.





PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMAS DE EXPRESSÕES
<b>Figura 10:</b> Tamanduá personagem da festa Boi de Reis. <b>Fonte:</b> NUHICRE/IEPHA – 2013.	<b>Figura 11:</b> Boi de Reis. <b>Fonte:</b> NUHICRE/IEPHA – 2013.	

12 DOCUMENTOS ANEXOS	
Fotografias	Figura 1: IPAC_5358_SFrancisco_BReis_Nuhicre_iepha (11) Figura 2: IPAC_5358_SFrancisco_BReis_Nuhicre_iepha (7) Figura 3: IPAC_5358_SFrancisco_BReis_Nuhicre_iepha (4) Figura 4: IPAC_5358_SFrancisco_BReis_Nuhicre_iepha (6) Figura 5: IPAC_5358_SFrancisco_BReis_Nuhicre_iepha (8) Figura 6: IPAC_5358_SFrancisco_BReis_Nuhicre_iepha (5) Figura 7: IPAC_5358_SFrancisco_BReis_Nuhicre_iepha (10) Figura 8: IPAC_5358_SFrancisco_BReis_Nuhicre_iepha (9) Figura 9: IPAC_5358_SFrancisco_BReis_Nuhicre_iepha (2) Figura 10: IPAC_5358_SFrancisco_BReis_Nuhicre_iepha (1) Figura 11: IPAC_5358_SFrancisco_BReis_Nuhicre_iepha (5)
Vídeos	Vídeos 1: IPAC_5358_SFrancisco_BReis_Nuhicre_iepha_2013 (1) Vídeos 2: IPAC_5358_SFrancisco_BReis_Nuhicre_iepha_2013 (2) Vídeos 3: IPAC_5358_SFrancisco_BReis_Nuhicre_iepha_2013 (3)
Áudio	Não se aplica.

12 REFERÊNCIAS	
BAKHTIN, Mikhail. <i>A Cultura na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais</i> . Brasília: UNB, 1993.	
BRAZ, Brasiliano. <i>São Francisco nos caminhos da história</i> . Belo Horizonte: LEMI, 1977.	
CASCUDO, Luís da Câmara. <i>Antologia do Folclore Brasileiro</i> . São Paulo: Global, 2003.	
CASCUDO, Luís da Câmara. <i>Dicionário do Folclore Brasileiro</i> . São Paulo: Global, 1972.	
CAVALCANTI, M. L. V. C. O Boi-Bumbá de Parintins, Amazonas: breve história e etnografia da festa. <i>Hist. cienc. saude-Manguinhos</i> . vol.6, suppl., pp. 1019-1046, 2000.	
CAVALCANTI, M. L. V. C. Tema e variantes do mito: sobre a morte e a ressurreição do boi. <i>Mana</i> . vol.12, n.1, pp. 69-104, 2006.	
CENTRO NACIONAL DE FOLCLORE E CULTURA POPULAR. Folgado In.: <i>Tesouro de Folclore e Cultura Popular Brasileira</i> . Disponível em: < <a href="http://www.cnfcp.gov.br/tesouro/00002040.htm">http://www.cnfcp.gov.br/tesouro/00002040.htm</a> > Acessado em 20 nov. 2014.	
MARTINS, Saul. <i>Folclore em Minas Gerais</i> . Belo Horizonte: UFMG, 1991.	
MARTINS, Saul. <i>Panorama Folclórico</i> . Belo Horizonte: SESC-MG, 2004.	
QUEIROZ, M. I. P. O Bumba-Meu-Boi, Manifestação do Teatro Popular no Brasil. <i>Rev. Inst. Estud. Bras.</i> n.2, pp. 87-97, 1967.	
RAPOSO, A. J. <i>Os Barulhos Em São Francisco: Coronelismo e Medo Na Década De 1920 - Memórias Individuais Adquiridas, Memória Coletiva Em Construção</i> . 2010. Monografia (Trabalho de Conclusão de Curso) – Departamento de História. Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros. 2010.	
SANTOS, A. M. F. <i>A festa de Boi de Reis em São Francisco – MG: uma expressão popular</i> . 2011. Monografia (Trabalho de Conclusão de Curso) – Departamento de História. Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros. 2011.	
V ENCONTRO DE ESTUDOS MULTIDISCIPLINARES EM CULTURA, 5., 2009. Salvador. <i>Anais...</i> Do Boi da sobrevivência ao boi do folgado: transpondo fronteiras geográficas e culturais na arte e na educação, 2009. 15p.	

13 FICHA TÉCNICA	
------------------	--

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMAS DE EXPRESSÕES
Fotos	Denílson Meireles Barbosa	2013
Vídeos	Não se aplica.	-
Áudio	Anderson César Ramos, Joao Naves de Melo	2012
Transcrição	Ariely Antunes	2012
Levantamento	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2012
Elaboração	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2012
Revisão	André Elias Ferreira de Oliveira Carvalho, Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Breno Trindade	02/ 2015 25/09/2015
<b>Observações</b>		


PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS						CELEBRAÇÕES e RITOS			
<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>									
Denominação	TERNO DE FOLIA					IPAC/MG	5359		
Município(s)	São Francisco	Distrito	Sede						
Endereço									
GPS	23L	Long. UTM	515166.46 m E	Lat. UTM	8236433.01 m S	Urbano	X	Rural	
									

Figura 1: Instrumentos de Folia.

Fonte: Acervo NUHICRE / IEPHA – 2013.

<b>Categoria</b>	Ritos							
<b>Tipologia da Atividade</b>	Festa							
<b>DENOMINAÇÃO</b>	Terno Folia de Reis							
Outras denominações	Folia de Reis Foliões Reisado	Nível de integração						
		Comunidade	X	Oficial	Intercomunitária			
<b>PERIODICIDADE</b>								
Início	Janeiro.							
Fim	Dezembro.							
Calendário Litúrgico								

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		CELEBRAÇÕES e RITOS
Invocação	Três Reis Magos e outros Santos	
Observação das Datas	A Folia de Reis em São Francisco apresenta durante todo o ano.	
<b>DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE</b>		
<p>Em São Francisco, a Folia de Reis se inicia no dia 1º de janeiro, dia de Nossa Senhora, e se encerra no dia 06 do mesmo mês, dia de Santos Reis, quando se homenageiam os três reis Magos. Como a Folia apresenta para pagamento dos promesseiros ela gira durante todo o ano. As datas onde são mais requisitadas são os meses de janeiro, março, junho, agosto e dezembro na noite do dia 24. Naturalmente, ela cumpre o ciclo natalino, Dezembro-Janeiro, saindo em outros períodos do ano para o pagamento de promessas.</p>		

02	HISTÓRICO DA LOCALIDADE
<p>Ao início do século XVIII, entre os anos de 1700 e 1702, Domingos do Prado de Oliveira instala-se onde hoje é a cidade de São Francisco, criando a fazenda Pedras de Cima, que depois teve vários outros nomes, como Pedra dos Angicos, São José das pedras dos Angicos, São Francisco das Pedras e finalmente São Francisco.</p> <p>Em 1877 é elevado à categoria de cidade com a denominação de Cidade Evangelina, depois para São Francisco das Pedras. Neste mesmo ano, no dia 5 de novembro, pela Lei nº 2.416, é emancipado politicamente, deixando a categoria de vila, recebendo definitivamente o nome de São Francisco.</p> <p>Assim, a cidade de São Francisco inicia sua história enquanto município emancipado, organizando sua sociedade, cultura, economia e política, sempre polarizada por sentimentos, interesses e grupos antagônicos, perpassando por períodos de muita turbulência, numa constante disputa de poder, amparados por forças políticas locais e externas e, principalmente pela imposição da força, executada pela jagunçagem a serviço de seus chefes, nos movimentos historicamente denominados de “barulhos”.</p>	

03	ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS
<p>Tradição disseminada por boa parte do território brasileiro, as diversas Foliás de Reis apresentam características regionais que as diferenciam entre si, como ocorre com a maioria das festas populares. Ainda que diferentes em suas práticas atuais, a origem da folia está certamente relacionada às suas raízes ibéricas, como apontam Núbia P. M. Gomes e Edmilson A. Pereira (2000). Os dois autores citam, como referência para a Folia de Reis brasileira, a Festa dos Rapazes de Portugal, e os ritos de fecundidade expressos em outra dança do país lusitano. Luís da Câmara Cascudo, ao explicar o significado da palavra, diz que “a folia era, no Portugal Velho, uma dança rápida, ao som do pandeiro ou adufe (espécie de pandeiro quadrado de origem árabe), acompanhada de cantos” (1993); seus foliões andavam à noite, para esmolar para a festa dos Reis Magos.</p> <p>Hoje em dia, no Brasil, a festa tem por objetivo representar a jornada dos Reis Magos, numa forma de manter vívida a história na memória coletiva desde o “momento em que eles recebem o aviso do nascimento do Messias, até a hora em que encontra o Deus menino na lapinha” (GOMES e PEREIRA, 2000).</p> <p>Desde as primeiras horas do Natal (25 de Dezembro) até o dia de Reis (6 de Janeiro), a Folia de Reis, representando os próprios Reis Magos, sai angariando auxílios. Os três Reis Magos podem ou não ser atuados pelas folias, dependendo de qual sua tradição. É comum, no entanto, que em algumas folias palhaços representem os reis magos, ainda que mesmo o papel assumido pelos palhaços em cada folia também seja particular: há aqueles que os palhaços são soldados do Rei Herodes, e que pretendem apenas desviar os verdadeiros reis do seu caminho para o encontro com Menino Jesus. Também podem ser seres enviados pelo “Cão”, mantendo o intuito dos soldados. Em algumas regiões, vale ressaltar, que quando o grupo percorre áreas rurais é denominada de Folia de Reis de Caixa, e se fica restrita apenas ao perímetro urbano é chamada</p>	



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

Folia de Reis ou Folia de Reis de banda de música. Em São Francisco é utilizado o termo “terno” para definir cada um dos grupos de músicos e cantadores constituídos por integrantes exclusivamente masculinos, que percorrem as ruas das cidades, os sítios e fazendas, comemorando o nascimento de Cristo e cantando louvores. Faz parte desse roteiro a visita às casas, de acordo com um andamento previamente determinado, que consta de chegada, pedido de licença (para entrar), agradecimento (pela esmola ou comida recebida) e despedida.

**04** **DESCRIÇÃO****Preparativos**

Os foliões preparam os instrumentos (afinação), as suas indumentárias e antes de sair de casa para o giro, os foliões fazem uma espécie de reunião e combinam o itinerário de acordo com as exigências do líder da folia quanto ao comportamento, anuncia de quem é a promessa e qual o santo homenageado na folia.

**Desenvolvimento**

De início, os foliões fazem o canto de saudação, seguindo com o canto para beijar o altar ou lapinha, apresenta uma breve Chula, que é um ritmo instrumental enquanto ainda estão na mesma formação circular, e a partir daí há uma desconstrução da formação circular e alguns fazem um lundu, ou quantro ou guaiana. Após o cumprimento da promessa, o promesseiro serve as comidas e bebidas para os foliões e visitantes, em seguida os foliões agradecem a acolhida e prosseguem com o giro de folia.

**Transformações e permanências**

A transformação se deu na vestimenta dos foliões onde hoje se usa camiseta com o nome do Terno, como permanência podemos observar o uso de uma toalha de cor branca ou azul, geralmente bordada e medindo aproximadamente 1,80 x 0,50, sendo esta colocada no pescoço, é uma vestimenta que faz toda a diferença na apresentação da Folia.

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

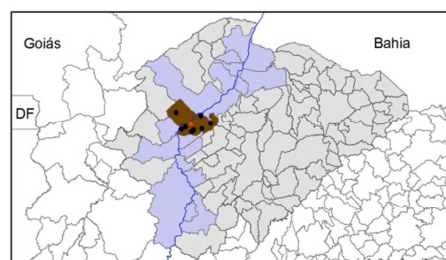
O espaço é variado, dentro de casa (sala) ou em um espaço aberto em frente à casa onde o promesseiro colocou a capelinha (presépio). Nos encontros de Foliás o espaço é o palco onde todos os Ternos se apresentam.

**Croquis**

## PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS

## CELEBRAÇÕES e RITOS

# SÃO FRANCISCO



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 São Francisco
- Municípios de Minas Gerais

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

**Figura 2:** Mapa de localidade de São Francisco

Fonte: Nuhicre – IEPHA/MG

**06** ÁREA DE ABRANGÊNCIA

Comunidade	x	Município	x	Região	x	Estado		Nacional	
------------	---	-----------	---	--------	---	--------	--	----------	--

Observação

**Participação turística**

Por ser uma festa tradicional da cidade de São Francisco e conhecida em toda região e estado, percebe-se uma grande quantidade de turistas durante o período natalino e junino vindo com os São Franciscanos ausentes, que sempre retornam trazendo novos familiares, amigos, dessa forma divulgando a cultura local, e fazendo com que o setor turístico se torne uma fonte de renda para o município.

**07** ELEMENTOS RELACIONADOS

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./ IPAC
Caixa de folia	Bem material	Bem móvel	Instrumento musical	
Rabeca	Bem material	Bem móvel	Instrumento musical	
Viola	Bem material	Bem móvel	Instrumento musical	
Bandeira	Bem material	Bem móvel	Artefato	

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

<b>08</b>	<b>MODELO DE ORGANIZAÇÃO</b>						
<b>TIPO</b>	Comitê	Instituição	Irmandades/ Confrarias	Associação	Outros	x	
Denominação	Terno de Folia de Reis						
Descrição	Os Ternos se organizam em uma Associação onde os mesmos tem um calendário dos festejos agendados pela mesma, e durante o ano os mesmos são convidados pelos promesseiros para pagamentos de promessas.						
	Organizadores e Financiadores						
Tipo	Associação e outros;						
Organizadores	Associação, grupos de ternos e particulares;						
Financiadores	Governo estadual, iniciativa privada, festeiros, prefeitura de São Francisco, associações e os grupos de Terno.						

<b>09</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>
	<b>Comentários dos entrevistados</b>
	Durante a entrevista percebemos a devoção ao catolicismo através dos Reis Magos e seus santos de proteção, percebe-se que para os foliões a folia é abençoada, é um encontro com o menino Jesus. Após o ritual sagrado, os foliões e visitantes se confraternizam com muita comida e bebida.
	<b>Comentários do elaborador</b>
	A folia de Reis constitui um dos grandes eventos dos povos ribeirinhos. É comum encontrar nas várias comunidades que margeiam o rio São Francisco, o batuque das caixas de folia, o som da viola caipira e as cantigas cantadas em coro, fazendo reverência ao menino Jesus. Somente na região de São Francisco é possível encontrar dezenas de ternos de foliões que saem em visita de casa em casa, todos os anos. Saem também em outras épocas do ano, cumprindo através dos seus ritos, as promessas a que são chamados a cada ano.
	<b>Elementos significativos relacionados</b>
	A Bandeira, as músicas, os instrumentos, as danças, as comidas e bebidas.
	<b>Crenças Associadas</b>
	Devoção aos Três Reis Magos e outros santos.
	<b>Identidades construídas em torno da atividade</b>
	Todos os foliões se identificam com a Folia de Santos Reis como devoção, contribuindo para manter viva a tradição junto de seus familiares, fazer as visitas a todos que quiserem disponibilizar a casa para rezar, dançar e cumprir suas promessas.
	<b>Significados socioeconômicos</b>
	Para São Francisco os encontros de Folias e Foliões fazem com que a cidade se torne conhecida nacionalmente como berço de cultura de devoção e divulgadora de uma tradição através da fabricação de seus instrumentos artesanais. Toda a rede hoteleira, restaurantes e o Centro de Artesanato de São Francisco aumentam seu fluxo com o evento, além de se tornar um local de estudos culturais perante o meio acadêmico.
	<b>Significados Simbólicos</b>
	Os foliões se identificam com os reis magos em sua viagem até chegar ao menino Jesus.
	<b>Possibilidade de Continuação</b>
	Os Ternos de Folia de São Francisco por estar em constantes atividades tanto local como nacional tem todas as condições de permanecer por várias décadas, por passar de pai para filho, percebemos um número

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

significativo de jovens, e pela própria população que valoriza esta festa. E partindo de um grupo de foliões hoje a cidade realiza encontros de Folia e Foliões no âmbito nacional.

**Plano de ação**

Continuação dos encontros de Folia e Foliões em São Francisco, participação mais ativa da prefeitura, divulgação junto às escolas de vídeos, cartilhas sobre a Folia de Reis e as festas culturais. Oficinas junto às escolas com o modo de fazer os instrumentos que acompanham a Folia de Reis e como se dança a mesma. Promover junto com as escolas e associações de bairros festivais de Terno de Folia.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Antonio José Raposo				Tipo	Presidente da Cultuarte	
	Nascimento	Sem referência.	Sexo	M	Idade	Registro Sonoro Visual		X
	Descrição							
	Contato							

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA**


**Figura 3:** Passos de dança de folia.  
**Fonte:** NUHICRE / IEPHA-MG – 2013.



**Figura 4:** Foliões Dançando.  
**Fonte:** NUHICRE / IEPHA-MG – 2013.



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**CELEBRAÇÕES e RITOS**



**Figura 5:** Pequenos foliões.  
**Fonte:** NUHICRE / IEPHA-MG – 2013.



**Figura 6:** Lanche coletivo.  
**Fonte:** NUHICRE / IEPHA-MG – 2013.



**Figura 7:** Dança de Folia.  
**Fonte:** NUHICRE / IEPHA-MG – 2013.



**Figura 8:** Visita de foliões.  
**Fonte:** NUHICRE / IEPHA-MG – 2013.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	<p>Figura 1: IPAC_5359_SFrancisco_TReis_Nuhicre_lepha (105)</p> <p>Figura 2: IPAC_SFrancisco_Localidade_Nuhicre_lepha</p> <p>Figura 3: IPAC_5359_SFrancisco_TReis_Nuhicre_lepha (109)</p> <p>Figura 4: IPAC_5359_SFrancisco_TReis_Nuhicre_lepha (103)</p> <p>Figura 5: IPAC_5359_SFrancisco_TReis_Nuhicre_lepha (108)</p> <p>Figura 6: IPAC_5359_SFrancisco_TReis_Nuhicre_lepha (106)</p> <p>Figura 7: IPAC_5359_SFrancisco_TReis_Nuhicre_lepha (102)</p> <p>Figura 8: IPAC_5359_SFrancisco_TReis_Nuhicre_lepha (111)</p>
Vídeos	<p>Vídeo 1: IPAC_5359_SFrancisco_TReis_Nuhicre_lepha (62)</p> <p>Vídeo 2: IPAC_5359_SFrancisco_TReis_Nuhicre_lepha (63)</p> <p>Vídeo 3: IPAC_5359_SFrancisco_TReis_Nuhicre_lepha (64)</p> <p>Vídeo 4: IPAC_5359_SFrancisco_TReis_Nuhicre_lepha (65)</p>

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		CELEBRAÇÕES e RITOS
	Vídeo 5: IPAC_5359_SFrancisco_TReis_Nuhicre_Iepha (66)	
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5361_SFrancisco_Viola_JRaposo_Nuhicre_Iepha_27Jul12 Áudio 2: Entre_IPAC_5361_SFrancisco_Viola_JRaposo_Nuhicre_Iepha_27Jul12 (2)	

13	REFERÊNCIAS
	BRAZ, Brasileiro. <i>São Francisco nos caminhos da história</i> . Belo Horizonte: LEMI, 1977.
	BRITO, Saulo Jackson de Araújo. <i>Folclore e religiosidade: mestre Adão e as representações do cotidiano</i> . Monografia – Universidade Estadual de Montes Claro – Campus São Francisco – 2006.
	CASCUDO, Luís da Câmara. <i>Dicionário do Folclore Brasileiro revisto, atualizado e ilustrado</i> . São Paulo: Global, 2002.
	CASCUDO, Luís da Câmara. <i>Dicionário do Folclore Brasileiro</i> . – 6 ed. – Belo Horizonte; Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1993.
	COSTA, Lucas Rodrigues. <i>Tradição e cultura: Folia de reis na cidade de Luislândia- monografia</i> – Universidade Estadual de Montes Claros – Campus São Francisco – Dezembro de 2012.
	GOMES, Núbia Pereira de Magalhães; PEREIRA, Edimilson de Almeida. <i>Negras Raízes Mineiras - Os Arturos</i> . Belo Horizonte: Mazza, 2000.
	PORTO, Guilherme. <i>As folias de Reis no Sul de Minas</i> . Rio de Janeiro: MEC-SEC: FUNARTE: Instituto nacional do Folclore, 1982.
	RAPOSO, José Vanderlei Barbosa. <i>Catolicismo popular na folia de reis em São Francisco-MG (1965-1985)</i> . Monografia – Universidade Estadual de Montes Claros – Novembro de 2011.
	RAPOSO, Renato Francisco de Almeida. <i>Folia de Reis em São Francisco (MG): Uma Expressão Sertaneja- Monografia-Universidade Estadual de Montes Claros- Montes Claros-Dezembro de 2006</i> .
	RAPOSO, Renato Francisco de Almeida. <i>Secos e Molhados: Diversidade Cultural na Bacia do São Francisco</i> . São Francisco: Unimontes, 2008.
	RAPOSO, Antônio José. <i>Ternos de Falias</i> . [27 de Julho de 2012]. São Francisco. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Lenize Silva Vilas Boas. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

14	FICHA TÉCNICA	
Fotos	Denilson Meireles Barbosa, Ariely Antunes	2012/2013
Vídeos	Denilson Meireles Barbosa, Ariely Antunes	2012/2013
Áudio	Denilson Meireles Barbosa, Ariely Antunes	2012/2013
Transcrição	Ariely Antunes	2013
Levantamento	Denilson Meireles Babosa, Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2012/2013
Elaboração	Denilson Meireles Barbosa, Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2013
Revisão	Breno Trindade	25/09/2015
	<b>Observações</b>	

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

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>										
Denominação	LARGO DA IGREJA MATRIZ DE SÃO JOSÉ					IPAC/MG	5360			
Município(s)	São Francisco			Distrito	Sede					
Endereço	São Francisco									
GPS	23L	Long. UTM	514196.76 m E	Lat. UTM	8236678.52 m E	Urbano	X	Rural		



**Figura 1:** Largo da Igreja Matriz de São José.

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

Categoria	Lugares				
Tipologia da Atividade	Lugar simbólico				
<b>DENOMINAÇÃO</b>					
Outras denominações	Igreja Matriz de São José				
Nível de integração					
Comunidade	x	Oficial		Intercomunitária	

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

Ao início do século XVIII, entre os anos de 1700 e 1702, Domingos do Prado de Oliveira instala-se onde hoje é a cidade de São Francisco, criando a fazenda Pedras de Cima, que depois teve vários outros nomes, como Pedra dos Angicos, São José das pedras dos Angicos, São Francisco das Pedras e finalmente São Francisco.

Em 1877, é elevado à categoria de cidade com a denominação de Cidade Evangelina, depois para São Francisco das Pedras. Neste mesmo ano, no dia 5 de novembro, pela Lei nº 2.416, é emancipado politicamente, deixando a categoria de vila, recebendo definitivamente o nome de São Francisco.

Assim, a cidade de São Francisco inicia sua história enquanto município emancipado, organizando sua sociedade, cultura, economia e política, sempre polarizada por sentimentos, interesses e grupos antagônicos,



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

perpassando por períodos de muita turbulência, numa constante disputa de poder, amparados por forças políticas locais e externas e, principalmente pela imposição da força, executada pela jagunçagem a serviço de seus chefes, nos movimentos historicamente denominados de “barulhos”.

**03 Origens Documentadas ou Atribuídas**

O lugar onde hoje se situa a Igreja Matriz e seu largo era antes o porto onde servia de encontro para a população quando o vapor passava pela região. Foi edificada em cima de uma gruta que segundo uma lenda tem um surubim de cabelo que toma conta de uma criança, e de um tesouro.

Em entrevista, o professor Clemente José Faria de Sá, conta que a lenda diz que, certa vez, uma moça engravidou e escondeu a gravidez da sociedade. Naquela época era impensável uma moça engravidar fora do casamento. Então, após ter escondido de todos tal gravidez, quando teve o bebê jogou-o dentro do rio, neste ponto do rio em que havia uma pedreira, uma gruta, próximo ao cruzeirinho. Ao jogar o bebê no rio, veio um surubim, levou-o e ninguém mais teve notícias da criança. Dizem que ele foi criado pelo surubim naquela gruta, que fica submersa. O surubim de cabelo ficou assim conhecido porque quando este peixe fica muito velho, desenvolve cabelos em seu corpo. E foi este surubim que levou o bebê quando este fora jogado no rio.

Na versão de Brasiliano Braz (1977), o tacão dos conquistadores ainda não havia pisado as areias brancas das praias do São Francisco. Dominando a paisagem ribeirinha, encantadoramente bela, se erguia altaneiro o nosso imponente rochedo, que desafiava a fúria das águas revoltas. Na sua encosta se estendia as malocas de uma aldeia indígena, que a sombra do angical protegia dos raios do sol luminoso e quente, eram os xacriabá, tribo mansueta da grande nação tapuia. Diz a lenda que, quando já haviam descido as sombras da noite e crepitavam as fogueiras ao redor da taba, lá no topo do rochedo, rompendo o silêncio da noite, a iara de longos cabelos verdes, modulava o seu canto enganoso. E ao doce encantamento daquela voz, toda a tribo parava extasiada e temerosa. E mais uma vez um jovem guerreiro, surdo aos conselhos dos anciões, deixava se atrair para os braços da sereia que o conduzia ao abismo das águas. E mais uma cabocla linda ia derramar o pranto da saudade no tronco da quixabeira amiga.

A igreja Matriz São José era conhecida nos primórdios de sua fundação pelo nome de Paróquia de São José das Pedras dos Angicos e teve como primeiro sacerdote o padre Melquíades Pereira dos Santos, encomendado em 09 de novembro de 1868. O segundo foi o Padre Antônio Augusto de Alkimim, com nomeação em 05 de fevereiro de 1875 e o terceiro padre a dirigir esta paróquia foi Padre Francisco de Sales Torres Lima que recebeu provisão de nomeação em 12 de março de 1878.

Já o Padre Vicente foi Pároco da Paróquia São José até o final de 2009, quando foi nomeado, no dia 14 de dezembro 2008, o Padre Genivaldo Lopes Soares como novo Pároco, tendo como auxiliares o Padre Germano Schutheiss, Padre Daniel Neto de Queiroz, Padre Américo Teixeira, que se encontra em missão na Bahia, Padre Paulo Roberto Guedes Cardoso, que se encontra em missão na Bolívia.

De acordo com Brasiliano Braz (1977): a primeira igreja construída em São Francisco data do processo de ocupação da região. Conforme salientamos, a cidade foi fundada por Domingos do Prado Oliveira que, ao se instalar na região, construiu as primeiras casas, fundando um pequeno povoado, além da edificação de uma pequena igreja as margens do rio São Francisco, pois a expansão da fé católica era algo difundido não só pelos jesuítas, mas também pelos bandeirantes.

A imagem da primeira igreja são-franciscana nos chegou através de um desenho feito por Teodoro Sampaio. Esse, possivelmente, foi elaborado por volta de 1879, quando por aqui Sampaio passou em viagem científica, pelo rio São Francisco. De acordo com Brasiliano Braz (1977) “Teodoro Sampaio, escritor e artista, registrou no seu diário de viagem – e aqui está o interesse histórico – que viu ali no alto do imponente rochedo calcário um cruzeiro de madeira com todos os símbolos do martirológico; ao fundo estava a nossa primeira igreja. O lápis do artista fixou em rápidos traços a imagem da igreja que por mais de um século foi santuário dos nossos antepassados” (BRAZ, 1977, p.486).

A lei Provincial número 1.356 de 06 de novembro de 1866 criou a paróquia de São José das Pedras



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

dos Angicos, com sede em São Francisco, anteriormente o município estava vinculado eclesiasticamente às paróquias de Contendas (hoje Brasília de Minas), São Romão e Morrinhos.

Acredita-se que durante o período em que o Padre João Martins de Abreu foi responsável pelo comando religioso da paróquia sfranciscana, tenha sido demolida a antiga igreja construída, no topo do rochedo que dominava a paisagem do rio São Francisco, registrada pelo engenheiro Teodoro Sampaio em 1879.

A demolição tinha como finalidade a construção da Matriz de São José, com a intenção de atender melhor o número de fiéis daquela época. A estrutura inicial era toda de madeira, que pela sua extensão, não conseguiu se sustentar e ruiu, tendo quase sido vítima do acidente o próprio vigário, que era carpinteiro e trabalhava na obra. Antes de concluída, no entanto, desmoronou-se totalmente.

Segundo Brasiliano Braz (1977), a construção da igreja Matriz foi idealizada pelo padre João Martins de Abreu por volta de 1890, porém, a estrutura mais próxima da atual igreja Matriz teria sido iniciada nos períodos em que o Pe. Modesto passou a exercer suas funções de sacerdote.

Esse chegou à cidade por volta de 1900, e posteriormente a construção teria ficado paralisada por vários anos. Em 1902 o recém ordenado padre Joaquim Gangana celebrou a primeira missa na igreja que teve as paredes completadas com tecidos cedidos pela família Gangana.

A partir de 1903, o padre Elifas deu um grande impulso na construção da igreja. A conclusão da obra coube ao padre José Ribeiro Dias do Vale, isso a partir de 1934 depois de um movimento “de grande vulto pondo à sua frente uma comissão central composta do prefeito Oscar Caetano Gomes, Agabo Ribas e Brasiliano Braz, como registrado no livro de Tombo da Paróquia.”

As novas obras tiveram início nos primeiros meses de 1935, começando pela torre a cargo do mestre Antônio Garibalde. De acordo com Braz, o padre Ribeiro em passagem para o Rio de Janeiro, “(...) aqui chegou de volta nos atirando as costas o encargo do imediato pagamento de um altar gótico, verdadeiro primor de arte, o melhor de toda a Diocese até então e um dos mais belos de Minas.”

O sacerdote contou com o apoio da população do município, que juntamente com o líder religioso, trabalharam em prol da construção da igreja, que teve sua conclusão no dia 22 de abril de 1936.

Uma curiosidade peculiar é que a igreja Matriz de São José foi construída virada para o rio São Francisco e de costas para a cidade, acreditamos que isso esta relacionado ao acesso a cidade, já que rio era a principal via de entrada de São Francisco. Após 1936, este templo religioso sofreu várias reformas, que modificou sua estrutura consideravelmente. A década de 70 foi um dos períodos mais significativos de descaracterização da igreja e atualmente, por intermédio do Padre Genivaldo Lopes Soares, a igreja Matriz de São José foi submetida a novas reformas.

A Igreja Matriz de São José apresenta uma fisionomia atual que resulta das inúmeras transformações de que este monumento foi objeto de reforma ao longo dos anos:

1879 - Primeira construção

1890 - Construção de um templo mais vasto no vigarato do Padre João Martins de Abreu.

1935 - Novas obras, começando pela torre a cargo do mestre Antônio Garibaldi.

22/04/1936 - Conclusão da bela matriz, produto do dinamismo do padre José Ribeiro Dias do Vale...

2011 - Reformada no vigarato do padre Genivaldo Lopes.

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

Em frente à igreja, do outro lado da rua se encontra o Cruzeirinho que fica de frente para o rio na parte mais alta e em seu entorno uma praça reconhecida como largo da igreja de São José.

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

Entendida como um dos marcos históricos da cidade de São Francisco e devido ao seu posicionamento, a igreja de São José tem seu largo como espaço de socialização entre seus habitantes e

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		LUGARES
<p>celebração de momentos importantes da vida da cidade. Se a igreja faz parte do histórico do município, perpassando todos os acontecimentos políticos, é no seu largo que tais eventos encontram espaço para se reproduzirem.</p>		
<b>Usos do Lugar</b>		
<p>O espaço é utilizado para cerimônias religiosas, missas, batizado, casamentos e demais eventos ligados à igreja: barraquinhas e procissões, encenações de teatro religioso na Semana Santa. Pela localização da igreja construída de frente para o rio, a mesma se tornou um ponto de socialização para a cidade de São Francisco, em relatos de moradores, no período da Segunda Guerra, como existiam poucos rádios, depois do repórter Esso uma parte da população reunia-se em volta do átrio da igreja, para ficar sabendo das notícias sobre a guerra e colocar as conversas em dia. Até os dias de hoje a igreja continua sendo um ponto de encontro de várias gerações. Percebe-se que os moradores e visitantes, quando vão à igreja para missas, batizados, casamentos, procissões, eles acabam interagindo com o rio, durante a semana há um grande fluxo de pessoas que vão ver o por-do-sol, ficando numa posição, entre a igreja e o rio, depois eles entram para fazer suas orações na Igreja Matriz de São José.</p>		
<b>Transformações e Permanências</b>		
<p>Apesar de acelerado processo de transformação das celebrações ocorridas no largo, as comemorações assistidas no espaço em questão, em sua grande maioria, sempre se mantiveram sobre o crivo da igreja matriz. Há de fato mudanças relativas às celebrações, mas sempre submetidas ao poder da Igreja.</p>		
<b>Dados Fundiários e Construtivos</b>		

05	MARCOS NATURAIS E/ OU EDIFICADOS
<p>Cruzeirinho, cais do porto            Templo – Igreja Matriz de São José virada para o rio e possui só 01 torre central e uma do lado esquerdo e direito;            Imagens – internas – decoradas com varias imagens de santos e no altar mor uma cruz com Jesus;            Uma mesa de pedra que fica de frente para a porta de entrada, do lado direito do altar fica a pia batismal e do lado esquerdo um pátio com o sacrário e em sua volta os fieis se ajoelham para rezar, nas paredes, tem quadros de toda a via sacra;            Externas – nas torres imagens de São José, São Francisco, Nossa senhora dos Navegantes;            No seu entorno calçamento de pedra;</p>	

06	MODELO DE ORGANIZAÇÃO				
TIPO	Comitê	Instituição	Irmandades/ Confrarias	Associação	Outros
Denominação					
Descrição					
Organizadores					
Financiadores					
Produção de atividades e eventos					
Meios de Comunicação e Divulgação					

<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>									
<b>Participação turística</b>									

<b>08</b> <b>ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD.IPAC
Antiga Antena da Cemig	Bem Material	Bem imóvel	EUA	
Cais	Bem Material	Bem imóvel	EUA	
Cruzeirinho	Bem Material	Bem imóvel	EUA	
Encantado da Sereia	Bem Imaterial	Formas de Expressão	Mitos e Lendas	
Lenda do Surubim de Cabelo	Bem Imaterial	Formas de Expressão	Mitos e Lendas	
A velha Quixabeira e o Palácio	Bem Imaterial	Formas de Expressão	Mitos e Lendas	
Por do sol do largo da Igreja	Bem Imaterial	Lugares	-	
Rio São Francisco	Bem Imaterial	Lugares	-	

<b>09</b> <b>COMENTÁRIOS</b>	
<b>Comentários dos entrevistados</b>	
<p>O Sr. João Naves de Melo, ex-presidente do Conselho de Patrimônio de São Francisco e da ONG PRESERVAR, tem uma preocupação com a dificuldade de tombar a igreja Matriz de São José uma vez que a mesma já foi bem descaracterizada e com isto a torna vulnerável, pois sempre que há mudança de pároco ela é reformada. A cidade de São Francisco tem um código de preservação de patrimônio e já conseguimos embargar a reforma do calçamento em seu entorno, pois devido ao Cruzeirinho ele está protegido.</p> <p>Todos reconhecem a importância do templo, é um ponto de visita para todos os turistas, e como está localizada de frente para o rio é um local frequentado diariamente pelos moradores para ver o por do sol, e depois entrar na igreja para orações e esperar a missa.</p>	
<b>Comentários do elaborador</b>	
<p>A igreja Matriz de São José representa toda devoção católica do povo de São Francisco, onde o seu entorno se encontra o cruzeirinho, bem já tombado, isto torna a igreja protegida pelas leis de patrimônio material. A igreja fica de frente para o rio, se tornando uma junção da fé e natureza, considerado por muitos como o pôr-do-sol mais belo das cidades ribeirinhas de Minas Gerais.</p> <p>É um local que a população se identifica por estar relacionada com a lenda do surubim de cabelo, a quixabeira que remonta aos indígenas e como ponto de encontro dos moradores para conversas de compadrio.</p> <p>Ponto preocupante apontado pelos moradores é a preocupação dos fiéis com a descaracterizar da igreja e do seu largo. Há alguns anos, o altar da igreja e o teto foram demolidos e parte de suas peças vendidas. Muitos moradores sentem com pesar o ocorrido, pois, naquele momento, não teve ninguém que impedisse aquela ação.</p>	
<b>Elementos significativos relacionados (crenças associadas, significados socioeconômicos e simbólicos)</b>	
Como pode ser observado, na atualidade o altar-mor ou altar principal, é bastante adornado, e como	

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

característica geral dos templos religiosos, dispõe-se em frente à entrada principal da igreja. Possui uma mesa de material consistente, de pedra, já que a tradição católica apresenta uma linguagem simbólica de Cristo como “rocha espiritual”.

Nas imagens antigas, o altar possuía três oratórios cada qual com a imagem de um santo específico e no teto, vemos a pintura da Sagrada Família que se refere essencialmente à família de Jesus de Nazaré, composta, de acordo com a Bíblia, por José, Maria e Jesus.

A cidade ainda conta com um importante acervo de imagens de santos e bens integrados à Igreja Matriz de São José. Na reforma sofrida pela igreja na década de 1970, muitos elementos de ornamentação foram retirados, como o altar-mor e o forro de madeira pintado, descaracterizando o edifício. Algumas imagens em madeira de mais valor atualmente ficam sob a guarda dos padres que residem na Casa Paroquial. As peças expostas na Igreja Matriz são variadas, com exemplares do padroeiro São José, de Nossa Senhora dos Navegantes e de São Francisco.

**Identidades construídas em torno do lugar**

O largo em questão é uma extensão da igreja de São José e se constitui como lugar de expressão da vida religiosa e social da população onde são celebradas missas festivas, barracas, quermesses, casamentos e por último vem sendo realizada a grande festa de São José que recebe devotos e visitantes em um grande número.

**Possibilidade de Continuação**

Por pertencer aos usos relacionados à paróquia de São José, as atividades relacionadas a este local possuem grande ressonância para a população de São Francisco, pois nesses espaços são desenvolvidas atividades religiosas e festivas que fazem parte da sociedade do local. A igreja e seu largo passaram por várias reformas ao longo dos anos, o que demonstra a preocupação dos fiéis em manter o espaço sempre belo e conservado, para assim poder acolher seus fiéis e também visitantes que a admiram perante o rio São Francisco.

**Plano de ação**

Documentar por meio de escrita e fotografias as transformações ocorridas na igreja matriz e produção de material didático para distribuição para os centros educacionais e culturais da cidade com objetivo de estimular a educação patrimonial.

A Secretaria de Cultura do município de São Francisco deve inventariar a igreja matriz e o seu entorno com o objetivo de produzir informações que irão orientar futuras ações de salvaguarda. Assim como, documentar e preservar as imagens e o que restou das primeiras construções, sendo que quando fazer algum tipo de restauro, procurar profissionais habilitados.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Frei Clemente	Tipo	Professor				
	Nascimento		Sexo	M	Idade		Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
De pai para filho.								
Contato		Professor Roberto Ramos						
Observações								

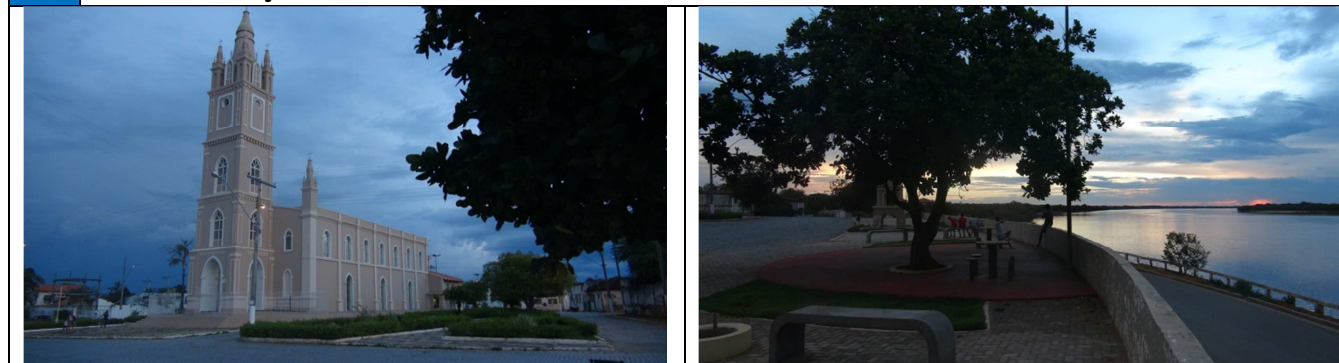
02	Nome	João Naves de Mello	Tipo	Advogado, folclorista				
	Nascimento		Sexo	M	Idade		Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
De pai para filho.								
Contato		Câmara Municipal.						



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

Observações	
-------------	--

<b>11</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA</b>
-----------	---------------------------------



**Figura 2:** Vista frontal da Igreja Matriz de São José.

**Fonte:** NUHICRE/ IEPHA-2012

**Figura 3:** Vista rio São Francisco do largo da Igreja de São José.

**Fonte:** NUHICRE/ IEPHA-2012

<b>12</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>
-----------	--------------------------

Fotografias	Figura 1: IPAC_5360_SFrancisco_LJose_Nuhicre_iepha (7) Figura 2: IPAC_5360_SFrancisco_LJose_Nuhicre_iepha (6) Figura 3: IPAC_5360_SFrancisco_LJose_Nuhicre_iepha (1)
Videos	Não se aplica.
Audio	Não se aplica.

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

BRAZ, Brasiliano. <i>São Francisco nos caminhos da história</i> . Belo Horizonte: LEMI,1977.
PORTAL SFMINAS. Disponível em: <a href="http://www.sfminas.com.br/">http://www.sfminas.com.br/</a> . Acesso em: 2 out. 2013.
PORTAL SFMINAS. <i>Imagem Teodoro Sampaio</i> . Disponível em: <a href="http://www.sfminas.com.br/">http://www.sfminas.com.br/</a> . Acesso em: 24 out. 2013.
RAMOS, Ana Paula Mendes. <i>Patrimônio Histórico da Cidade de São Francisco no Início do Século XX</i> . Monografia defendida em dezembro de 2011. UNIMONTES campus São Francisco.
RAPOSO, Antonio José. <i>Os Barulhos Em São Francisco: Coronelismo E Medo Na Década De 1920 - Memórias Individuais Adquiridas, Memória Coletiva Em Construção</i> . Monografia defendida em dezembro de 2011. UNIMONTES Campus São Francisco.

<b>14</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>
-----------	----------------------

Fotos	Denílson Meireles Barbosa	2013
Vídeos	Não se aplica	
Áudio	Não se aplica	
Transcrição	Não se aplica	
Levantamento	Lenize silva Vilas Boas, Denílson Meireles Barbosa, Ariely Antunes	2012/2013
Elaboração	Lenize silva Vilas Boas, Denílson Meireles Barbosa, Ariely Antunes	2012/2013
Revisão	Breno Trindade	28/09/2015

<b>Observações</b>	
--------------------	--



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

Denominação	MODO DE FAZER VIOLA					IPAC/MG	5361		
Município/s	São Francisco	Distrito		Sede					
Endereço									
GPS	23L	Long. UTM	515166.46 m E	Lat. UTM	8236433.01 m S	Urbano	X	Rural	


**Figura 1:** Violas confeccionadas.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2012.

Categoria						
Âmbito/Tema	Instrumento/ Viola		Datas			
Tipologia da Atividade	Técnica Artesanal	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Viola				X	
Outras denominações	Viola de folia, viola caipira		Nível de integração			
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária

**Descrição da Periodicidade**

A construção da Viola obedece várias etapas que variam de acordo com as estações do ano e períodos lunares. É necessário o período de um ano para a confecção da Viola, evitando-se realizar a colagem das peças no período chuvoso, pois a umidade do ar pode comprometer a qualidade do produto. Os períodos de maior busca pela viola são marcados pelos meses de Agosto, com o encontro dos violeiros, e nos meses de Dezembro a Janeiro, com a Folia de Reis.

**02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE**

A história de formação do município de São Francisco remete ao início do século XVIII, entre os anos de 1700 e 1702, quando Domingos do Prado de Oliveira instalou-se onde hoje está situada a cidade. No local fundou a fazenda Pedras de Cima, que depois teve vários outros nomes, como Pedra dos Angicos, São José das pedras dos Angicos, São Francisco das Pedras e finalmente São Francisco.

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

Em 1877 a localidade foi elevada à categoria de cidade com a denominação de Cidade Evangelina, e, posteriormente, para São Francisco das Pedras. Neste mesmo ano, no dia 5 de novembro, pela Lei nº 2.416, foi emancipada politicamente, deixando a categoria de vila, recebendo definitivamente o nome de São Francisco.

Nesse contexto, a cidade de São Francisco se estabeleceu enquanto município emancipado, organizando e constituindo sua sociedade, cultura, economia, religiosidade e política, polarizada por sentimentos, interesses e grupos antagônicos. Sua composição perpassou por períodos de turbulência, numa constante disputa de poder, amparados por forças políticas locais e externas e, principalmente, pela imposição da força executada pela jagunçagem a serviço de seus chefes, nos movimentos historicamente denominados de “barulhos”. Ao longo dos anos o município se consolidou, mantendo suas tradições e sua cultura, história que confere identidade e que congrega valores, crenças e costumes.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

Não há consenso entre os pesquisadores sobre a origem da Viola. O músico e pesquisador Rossini Tavares de Lima constatou que o nome Viola já é mencionado nos poemas de Alexandre, do século XIII, como instrumento musical de jograis e cantares trovadoresco (LIMA, S.d.). Há relatos de um instrumento encontrado no início do século XVI, na península Ibérica, chamado “viela” ou “vihtiela”, cuja prática era expressamente proibida pela Corte de Lisboa. No século XIX, a Viola já tinha presença consolidada por várias regiões de Portugal e províncias (CHAVES; FONSECA, 2005).

Com dimensões menores e com a “cintura” mais acentuada que o violão, a Viola chegou ao Brasil por volta do século XVI por colonos e jesuítas portugueses. De acordo com Roberto Corrêa, a Viola brasileira “manteve a estrutura básica do instrumento português, seguindo o mesmo padrão, com cravelhas de madeira, cavalete trabalhado, e a trasteira ou regra - madeira onde se fixam os trastos, no mesmo nível do tempo ou testo sonoro do instrumento” (CORRÊA, 2000, p. 23). Segundo o musicólogo José Ramos Tinhorão, a primeira vez que é feita menção ao instrumento no Brasil são nos versos cantados e acompanhados pelo som da Viola pelo personagem de uma comédia encenada em 1580 ou 1581 na matriz de Olinda, durante a festa do Santíssimo Sacramento. No Sudeste, foram encontrados inventários e espólios de bens a partir do início do século XVII que fazem referência ao instrumento, permitindo inferir que a Viola já era utilizada no século anterior. Os tropeiros dos séculos XVII ao XIX, nos momentos de descanso durante as viagens, improvisavam alguns versos acompanhado pela Viola. Com o passar do tempo, a Viola se tornou símbolo do povo do interior do Sudeste e Centro-Oeste Brasileiro (TINHORÃO, 1990).

O modelo mais popular era a Viola de Queluz, famosa pela sua arte marchetada e suas 12 cordas. Em Queluz, atual cidade de Conselheiro Lafaiete em Minas Gerais, a Viola era fabricada principalmente no final do século XX e início do século XXI. O artesão mais conhecido de Queluz foi José de Souza Salgado, que depois de ter tocado para D. Pedro II na casa de Barão de Queluz na inauguração do ramal férreo em Ouro Preto em 1889, passou a produzir Violas diretamente para a Corte (VILELA, 2010). A partir de então, a Viola brasileira recebeu algumas alterações, sendo que a principal delas se deu na trasteira que passou a alcançar a boca do instrumento e é colada ao trampo, formando um ressalto. Com isso, as cordas ficaram mais distantes do trampo, favorecendo a ação da mão direita e, na região aguda do instrumento, da mão esquerda (CORRÊA, 2000).

A pessoa que fabrica a Viola recebe o nome de *Luthier* e quem toca é conhecido como violeiro que, conforme a sabedoria popular, atingiu a habilidade de tocar a Viola através de um pacto. Ivan Vilela explica que o “violeiro mantém um trânsito no mundo profano para o sagrado e vice-versa. Ele toca nas festas da Igreja e faz um pacto com o tihoso para tocar melhor e nem por isso é rechaçado do meio onde vive” (VILELA, 2010, p. 330). Não há uma singularidade no som alcançado pela Viola. Como não existe uma metodologia única para o ensino do ofício, cada violeiro toca à sua maneira, variando de região para região. Segundo Vilela:



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

No Norte de Minas e região da capital mineira, usa-se com mais frequência uma afinação Rio Abaixo. À parte das histórias que contam que quando o diabo descia o rio descia tocando uma viola nessa afinação, daí o nome; o Rio Abaixo é uma afinação de origem portuguesa, presente na região de Amarante, região da viola amarantina. Lá nasceu o santo padroeiro dos tocadores de viola, São Gonçalo (VILELA, 2010, p. 332 - 333).

Em São Francisco os violeiros são sempre convidados a participarem das festas religiosas típicas da cidade, especialmente a Folia de Reis que ocorre em dezembro. Há também o encontro de violeiros, em agosto, em que os violeiros de várias gerações se reúnem para tocar as famosas modas de Viola.

**04 DESCRIÇÃO GERAL**

A Viola de São Francisco é produzida de forma inteiramente artesanal, trabalho que pode ser desenvolvido por um ou mais artesões. As Violas são fabricadas na própria residência dos *Luthiers* ou nas oficinas profissionalizantes. As madeiras utilizadas são, preferencialmente, a Umburama, Candeio, Cedro e Jacarandá. Quanto mais envelhecida a madeira melhor o desempenho da Viola, segundo os violeiros.

Primeiramente a madeira bruta de larga espessura é fatiada, com o auxílio da lixadeira, para fazer as laterais e o fundo do instrumento. As fatias devem ser bem finas para não prejudicar a afinação da Viola. As peças são fervidas durante aproximadamente 30 minutos, para amolecer, e são colocadas na forma para modelar e ganhar as curvas próprias da Viola.

Posteriormente é dado início o processo de colagem das peças. É importante ficar atento à umidade do ambiente antes de começar a colar as peças para não interferir na sonoridade e nem provocar trincas. Sempre cola o fundo primeiro, pois o mesmo precisa ficar bastante esticado para também não atrapalhar a sonoridade. Depois, é colado o tampo, o braço e os trastos. Por último, é colado o cavalete. O cavalete é uma peça importante, pois é responsável por captar o som – que depois passa pelo tampo, vibra, passa pelas barras sonoras e sai pela boca. A Viola é lixada mais uma vez para retirar as últimas imperfeições, envernizada e testada. A partir de então, está pronta para ser tocada. Não é utilizado nenhum prego ou parafuso, todas as peças são coladas. Todo processo de fabricação dura aproximadamente quinze dias.

**Extensão da Atividade na Região**

A fabricação de Viola acontece em toda região de São Francisco.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

A madeira bruta é fatiada e lixada para fazer as laterais e o fundo do instrumento. As partes são colocadas na forma para ganhar as curvas da Viola. Posteriormente, são colados o fundo, as laterais, o tampo e o braço (já com os trastos e o cavalete). Para finalizar, a Viola é lixada para retirar as últimas imperfeições, envernizada e testada.

**Transformações e Permanências**

Não houve profundas alterações no modo de fazer Viola em São Francisco. A produção do instrumento segue a maneira tradicional, mantendo-se fiel aos desenhos de marchetarias, afinações e as contagens tradicionais. Bastante semelhante à Viola de Queluz, a Viola de São Francisco se diferencia da Viola comercial devido a qualidade do material e a maneira artesanal de fabricação. Uma transformação observada foi a possibilidade da mulher tocar o instrumento durante os Ternos de Folia. Embora ainda exista resistência em alguns lugares, já é possível encontrar um terno exclusivamente feminino.

**Espaços/ Ateliê**
**Descrição**

Apesar de serem, geralmente, produzidas nas casas dos artesões, a Associação de Cultura, Arte e

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

Educação (CULTUARTE) possui um espaço sede no São Francisco, reservado para os participantes das oficinas desenvolverem sua própria Viola.

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana	-	-	Colagem do Instrumento.	Sem Referência.
Elétrica	-	-	Lixar as peças de madeira.	Sem Referência.

**Matérias Primas**
**Madeira**

Descrição	As madeiras mais comumente utilizadas na produção da Viola de São Francisco são Umburana, Candeio, Cedro e Jacarandá.
Procedência	Ecossistema da região.
Forma de Aquisição	A madeira utilizada é adquirida na natureza ou madeira de demolição.
Uso	A madeira é utilizada para fazer a caixa de ressonância ou o corpo, palheta ou braço, a mão e o cavalete da Viola.
Custo	Sem referência.
Período de Obtenção	A madeira utilizada para fazer a Viola deve ser madeira seca com mais de cinco anos.

**Instrumentos/ Ferramentas**

Compasso, Martelo, Grosa, Esquadro, Tarraxas, Braçadeiras, Tesoura, Torno, Régua, Cegueta, Plaina, grampos, sargentos, serra, lixadeira, furadeira, serra circular, serra de fita, morça, colas, pincel, facas e estiletes. As máquinas e ferramentas utilizadas no processo de produção da Viola são adquiridas no comércio local e algumas são fabricadas ou adaptadas pelo próprio artesão.

**05 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Rabeca	Bem Material	Bem móvel	Instrumento musical	
Folia de Reis	Bem Imaterial	Formas de expressão	Catolicismo Popular	5359
Artesanato	Bem Imaterial	Saberes	Luthieria	
Caixa de Folia	Bem Material	Bem móvel	Instrumento musical	

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

O saber procede de pessoas mais antigas da comunidade, especialmente foliões que faziam a própria Viola durante a festa.

**Transmissão**

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

**Modo de Transmissão**

Oralidade e oficinas.

**Forma de Continuidade**

O saber do modo de fazer Viola de São Francisco é transmitido de geração em geração entre os membros da Folia de Reis. Atualmente, existe no município o projeto *Folias, Foliões e seus instrumentos musicais*, coordenado por Antônio José Raposo, da Associação de Cultura, Arte e Educação (CULTUARTE), que produz oficinas ensinando o ofício as pessoas da comunidade que tem interesse.

**Transformações**

As transformações ocorridas no modo de fazer a Viola acompanham tanto a oferta de ferramentas e equipamentos, quanto o tratamento e preparação da madeira – mantendo-se fiel à mesma estética e

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

medidas. Outra mudança, ocorrida quanto à sua funcionalidade, é a utilização de captadores que possibilitam a utilização em equipamentos de som.

**07 ÁREA DE ABRANGÊNCIA**

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

Observação

**Participação turística**

As pessoas que visitam a cidade durante o período de encontro de violeiros, em agosto, e durante o período de Folia de Reis, de dezembro a janeiro, demonstram interesse pelo trabalho dos violeiros e pelo instrumento. Também é comum a cidade receber pessoas que chegam exclusivamente para participar da oficina, oferecida pelo projeto *Folias, Foliões e seus instrumentos musicais*, da Associação de Cultura, Arte e Educação (CULTUARTE). Um exemplo foi um estudante da Universidade Federal Fluminense que veio até São Francisco para acompanhar o modo de fazer Viola para um trabalho acadêmico.

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

A Viola em São Francisco se tornou famosa e tem significados importantes, pois a mesma é indispensável nas folias de Reis da região. Ela possui características bastante específicas, sendo confeccionada e preservando as características tradicionais há mais de sessenta anos. Em alguns estudos feitos com a Viola produzida em São Francisco, foram observadas características semelhantes à Viola de Queluz e Violas tradicionais portuguesas.

**Possibilidade de continuidade**

Há grande possibilidade de continuação da atividade no município, mantendo a mesma estética e sonoridade, devido ao grande interesse da população local em aprender o ofício – seja através de algum familiar detentor do saber ou participando de oficinas como a oferecida pelo projeto *Folias, Foliões e seus instrumentos musicais* da Associação de Cultura, Arte e Educação (CULTUARTE).

<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	Ampliar os espaços similares ao da oficina promovida pela CULTUARTE.
	Instrumentos	Investir em ferramentas adequadas e maquinário de boa qualidade
	Matéria-Prima	Criar programa e disponibilização de espaços destinados ao cultivo de árvores da espécie Umburana, Candeio, Cedro e Jacarandá, que são base para fabricação da Viola.
	Pessoal	Ampliar os cursos a fim de melhor atender e ampliar o número de pessoas interessadas em aprender a fazer Viola.
	Formação	Criar mais oficinas profissionalizantes.
	Comercialização	Incentivar a venda dos instrumentos nas feiras da cidade.

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

É necessário documentar, através de vídeo, todas as etapas do Modo de Fazer Viola de São Francisco, bem como a participação dos violeiros nos períodos da Folia de Reis e do encontro de violeiros.

**Comentários do elaborador**

A Viola faz parte da identidade da população de São Francisco. Os saberes que envolvem o instrumento, seja de quem toca ou de quem produz, é transmitido de geração em geração. A Viola e o violeiro são as peças fundamentais para algumas festas importantes da cidade, especialmente a Folia de Reis. Mesmo com a industrialização do instrumento, os violeiros dão preferência para a Viola produzida artesanalmente em razão da melhor qualidade do som.

**Comentários dos Entrevistados**

A gente já circulava com outro projeto com apresentações culturais, exposição de instrumentos musicais artesanais e objetos do cotidiano sertanejo e oficinas sobre a cultura

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

tradicional, viajando numas sessenta cidades, desde 2006. Quando estava finalizando, surgiu a oportunidade de apresentar este projeto num edital público, das políticas públicas, através da Caixa Econômica Federal; tem um edital de artesanato, anualmente, e nós apresentamos e fomos contemplados, e estamos aí, né? Montamos aí. Recebemos todos os recursos para comprar ferramentas e a manutenção aqui é meio sofrida, mas é pago o aluguel. Vende uma viola e paga o aluguel. Vende outro negócio e somos bem felizes nesse projeto. Posteriormente, também tivemos o apoio do Fundo Estadual de Cultura do Estado de Minas Gerais, que também entrou com um aporte de recursos, que nos deu condição de estar nos mantendo aqui.

José Antônio Raposo, coordenador do projeto  
*Folias, Foliões e seus instrumentos musicais.*

**Significados socioeconômicos**

As Violas são comercializadas na região e incrementam a renda a familiar dos artesões. Os instrumentos produzidos pelo projeto *Folias, Foliões e seus instrumentos musicais* são vendidos nas feiras promovidas na sede da Associação de Cultura, Arte e Educação (CULTUARTE), e o dinheiro adquirido é utilizado para sanar algumas despesas da associação.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

Visando a proteção do saber recomenda-se o registro audiovisual de todas as etapas do modo de fazer Viola, bem como o registro da participação dos violeiros no encontro de violeiros e na Folia de Reis – festas tradicionais do município. Também é importante salientar a necessidade de mais investimentos em projetos similares ao *Folias, Foliões e seus instrumentos musicais*, liderado por Antônio José Raposo, que oferece cursos que ensinam o modo de fazer Viola para a transmissão do ofício para a nova geração.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Antonio José Raposo			Tipo	Presidente da CULTUARTE	
	Nascimento		Sexo	M	Idade		Registro Sonoro Visual
							X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
Contato							

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

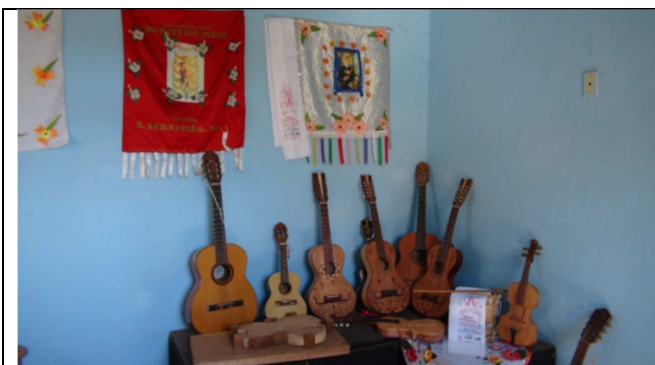
**SABERES E OFÍCIOS**



**Figura 2:** Edmilson, luthier.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 3:** Rabeca.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 4:** Oficina de violas.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 5:** Artífices de caixa de viola.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**
**Figura 6:** Violeiros.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

**Figura 7:** Madeira molde em acabamento.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.


**Figura 8:** Madeira em acabamento.

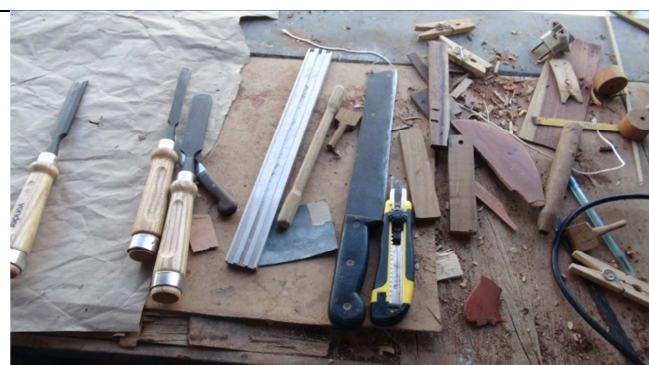
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.


**Figura 9:** Instrumentos de lutheria.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.


**Figura 10:** Molde da rabeca.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.


**Figura 11:** Instrumentos de lutheria.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5361_SFrancisco_Viola_Nuhicre_iepha (177) Figura 2: IPAC_5361_SFrancisco_Viola_Nuhicre_iepha (11) Figura 3: IPAC_5361_SFrancisco_Viola_Nuhicre_iepha (21) Figura 4: IPAC_5361_SFrancisco_Viola_Nuhicre_iepha (20) Figura 5: IPAC_5361_SFrancisco_Viola_Nuhicre_iepha (7) Figura 6: IPAC_5361_SFrancisco_Viola_Nuhicre_iepha (173) Figura 7: IPAC_5361_SFrancisco_Viola_Nuhicre_iepha (29) Figura 8: IPAC_5361_SFrancisco_Viola_Nuhicre_iepha (27) Figura 9: IPAC_5361_SFrancisco_Viola_Nuhicre_iepha (26) Figura 10: IPAC_5361_SFrancisco_Viola_Nuhicre_iepha (28) Figura 11: IPAC_5361_SFrancisco_Viola_Nuhicre_iepha (25)
Vídeos	Vídeo 1: IPAC_5361_SFrancisco_Viola_Nuhicre_iepha_27Jul12 (5) Vídeo 2: IPAC_5361_SFrancisco_Viola_Nuhicre_iepha_27Jul12 (6) Vídeo 3: IPAC_5361_SFrancisco_Viola_Nuhicre_iepha_27Jul12 (9) Vídeo 4: IPAC_5361_SFrancisco_Viola_Nuhicre_iepha_27Jul12 (10)



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

Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5361_SFrancisco_Viola_JRaposo_Nuhicre_iepha_27Jul12 Áudio 2: Entre_IPAC_5361_SFrancisco_Viola_JRaposo_Nuhicre_iepha_27Jul12 (2)
-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**13 REFERÊNCIAS**

BRAZ, Brasiliano. <i>São Francisco nos caminhos da história</i> . Belo Horizonte: LEMI, 1977.
CHAVES, Wagner; FONSECA, Edilberto. <i>Sons de Couros e Cordas: Instrumentos Musicais Tradicionais de São Francisco MG</i> . Rio de Janeiro: IPHAN, CNFCP, 2005.
CORREA, Roberto. <i>A arte de Pontear Viola</i> . Brasília: Curitiba, 2000.
LIMA, Rossini Tavares. <i>Moda de Viola: poesia circunstancial</i> . São Paulo: Departamento de Museus e Arquivos, 1997.
RAPOSO, Antônio José Raposo. <i>Modo de Fazer Viola</i> . [27jul.2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. São Francisco/Sede. Entrevista concedida a Lenize Silva Vilas Boas. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA.
RAPOSO, Renato Francisco de Almeida. <i>Secos e Molhados: Diversidade Cultural na Bacia do São Francisco</i> . São Francisco: Unimontes, 2008.
SOARES, Renata Rocha. <i>João Raposo: Artesão de sons; A arte de Fazer Viola Caipira</i> . São Francisco: Unimontes, 2012.
TINHORÃO, José Ramos. <i>História social da música popular brasileira</i> . Lisboa: Caminho, 1990.
VILELA, Ivan. Vem viola, vem cantando. <i>Estud. av.</i> vol.24, n.69, pp. 323-347, 2010.
VILELA, Ivan. A viola em Minas Gerais. In: STARLING, Heloisa Maria Murgel; CARDIA, Gringo; ALMEIDA, Sandra Regina Goulart; MARTINS, Bruno Viveiros. <i>Minas Gerais</i> . Belo Horizonte: UFMG, 2011.

**14 FICHA TÉCNICA**

Fotografia	Elis Medrado Viana, Roberto Veríssimo da Silva Junior, Denílson Meireles Barbosa.	2012/2013
Vídeos	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Elis Medrado Viana	2012
Áudio	Denílson Meireles Barbosa, Maria Generosa Ferreira Souto, Lenize Silva Vilas Boas, Elis Medrado Viana.	2012
Transcrição	Ariely Antunes	2012
Levantamento	Elis Medrado Viana, Jorge Luiz Teixeira Ribas, Roberto Veríssimo da Silva Junior, Lenize Silva Vilas Boas, Denílson Meireles Barbosa.	2012
Elaboração	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2013
Revisão	Bruna Luisa de Paula, Andrezza Alves Velloso, Breno Trindade	2015 28/09/2015

**Observações**

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

Denominação	OFÍCIO DE PARTEIRA				IPAC/MG	5364		
Município/s	São Francisco	Distrito	Vila do Morro					
Endereço	Vila do Morro							
GPS	23k	Long. UTM	534177.00 m E	Lat. UTM	8226389.00 m S	Urbano	X	Rural



**Figura 1:** Parteira Dona Luiza com suas bolsinhas com orações, herdada de Dona Edvirgem, com quem aprendeu o ofício de partejar.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

<b>Categoria</b>							
Âmbito/Tema	Ofício		Datas				
Tipologia da Atividade	Ofício	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos	
Denominação	Ofício de Parteira				X		
Outras denominações	Partejar, parteira, partejo.		Nível de integração				
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária	
<b>Descrição da Periodicidade</b>							



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

As parteiras são chamadas para auxiliarem a gestante a qualquer hora do dia ou da noite.

**02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE**

A comunidade Vila do Morro, distrito do município de São Francisco, possui aproximadamente 2.000 moradores. O povoado teve origem devido à promessa feita por um fazendeiro da região, Marcelino Francisco Paraíso, um dos primeiros habitantes das redondezas e quem promoveu a construção da Igreja de Nossa Senhora do Parto. Segundo consta, por volta do séc. XIX, o fazendeiro fez a promessa de que se o parto de seu filho ocorresse bem, faria uma novena em agradecimento a Nossa Senhora do Bom Parto. O pedido foi atendido e Marcelino Paraíso construiu uma pequena capela para a realização da novena. Posteriormente, o terreno foi doado pelo fazendeiro para a santa Nossa Senhora do Bom Parto.

Segundo Braziliano Braz (1977), a implantação do povoado se deu ainda, pelos esforços de muitos fazendeiros que ali construíram casas, onde se hospedavam nos dias das festas religiosas. Dentre eles podem ser citados Marcelino José Vieira, Manoel Tomé de Freitas, Henrique Alves de Almeida, José de Oliveira Paraíso, Manoel Francisco da Silva Porto, Deoclesiano Alves de Almeida, Gorgonho Francisco Paraíso. A esses se seguiram Elpidio Rodrigues da Fonseca, Francisco Afonso Ruas, Olinto Vilanção de Carvalho, Leoônio Francisco Paraíso, Cassimiro Ribeiro de Araujo, nomes conhecidos e associados à fundação do povoado.

De acordo com Ludmila Silva (2011), com o passar do tempo, os alojamentos temporários dos fazendeiros da região se tornaram residências fixas, uma vez que a localização da vila era estratégica, pois se encontrava no centro de acesso às cidades com mais recursos da época, como São Francisco (25km), Brasília de Minas (35km) e Luizlândia (14km), surgindo, assim, a Vila do Morro.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

O auxílio da gestante durante o parto tem origens remotas entre a humanidade e pode ser remetida aos primórdios de nossa existência. Conhecidas genericamente por parteiras, cada uma delas, inseridas em um determinado contexto social, praticaram o amparo ao parto conforme os valores e costumes particulares de cada uma das culturas nas quais estavam, e estão inseridas. A parturiente, como ser social, vivendo em pequenos grupos ou em amplas formações culturais, sempre foi auxiliada por algum membro do seu contexto sociocultural. Nos dias de hoje em nosso país, por meio de orações, massagens abdominais, uso de ervas e plantas medicinais realizam partos, como eventos sociais e familiares.

Por outro lado, evidenciando o contexto cultural, na Índia e em Bangladesh, por exemplo, Roger Jeffery e Patrícia M. Jeffery (*apud* FLEISCHER, S. R., 2007, p.29-30) dizem que as *dais*, como são chamadas as parteiras, são desvalorizadas e têm a função geral de remover impurezas “sem nenhuma técnica especial para partejar”. A gestora está em estado de poluição e somente as *dais* lhes tocam, estando proibida a companhia de familiares, e, segundo os autores, “parir gera pouca solidariedade entre as mulheres”. Já as parteiras brasileiras, como veremos, uma de suas características mais fortes é o vínculo gerado entre elas e as gestantes.

Luciano Figueiredo (1997), em sua obra “Barrocas Famílias: vida familiar em Minas Gerais no século XVIII”, descreve que, durante o período colonial, partejar era uma profissão de prestígio e tinha o apoio político e da população, independente do estrato social. A função da parteira era garantida e estimulada pelas Câmaras Municipais, que “atendendo ao bem comum deste povo, autorizavam: toda mulher que tiver experiência poderá partejar sem impedimento de pessoa alguma”.

Essa postura em relação às parteiras no país sofreria mudanças no séc. XIX, com a maior influência do saber médico baseado na razão científica. Nos últimos anos se verificou algumas tentativas das parteiras tradicionais serem inseridas no Sistema Único de Saúde como profissionais remuneradas, no entanto a hegemonia do saber obstétrico está nas mãos dos médicos e das enfermeiras, sendo que as parteiras constituem a solução para os partos nas regiões periféricas e rurais (Ver “Encontro Nacional das Parteiras

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

Tradicionais”, realizado em 2011, em Brasília). Um pouco da história da medicina no Brasil nos interessa para compreendermos melhor o lugar das parteiras tradicionais no atual contexto social.

Quem analisou o início da construção do saber médico, particularmente o obstétrico, no Brasil do séc. XIX foi a socióloga Anayansi Correa Brenes (2008), no artigo “História da obstetrícia no Brasil: o fracasso da Escola de Obstetrícia para Mulheres, no Rio de Janeiro, 1832”. Nele, a autora se concentra no jogo de forças ideológicas pela hegemonia do saber e da formação de especialistas em parto. Ela inicia seu raciocínio a partir da recém-criada Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro e da tomada de posse da cadeira de Partos do médico Júlio Xavier, em 1832. Figura considerada importante pela autora para compreensão dos “rumos tomados pela ‘arte obstétrica’, no Brasil do século XIX”. Xavier coordenou a cadeira de Partos entre os anos de 1832 e 1856 e, no ano em que assumia o cargo, dois outros projetos foram enviados para a Câmara Municipal do Rio de Janeiro, sendo que ambos tinham o aval de Monarquia “e de todas as princesas da corte, bem como ‘das senhoras mais distintas da corte’”.

O primeiro dos projetos, concorrentes com a Faculdade de Medicina, foi de Florêncio Estanislao Le Masson que propunha uma “Escola de Maternidade” onde fossem formadas alunas (não escravas) entre 14 e 21 anos, em regime de internato de dois anos, vindas de “todo o território nacional” e selecionadas pelos poderes locais. Uma das finalidades do curso seria o de “enfrentar as crendices, sobretudo ‘aquelas relacionadas às manobras do parto’”. As jovens seriam habilitadas nas preparações e manipulação de drogas a serem aplicadas na parturiente, a utilizar sanguessugas (como prescrevia na época a medicina), “antes, durante e depois dos partos”, além de administrar vacinas para varíola (p.142).

Madame Berthout enviou proposta semelhante à Câmara, alguns meses depois de Le Masson, em 27 de junho de 1832. Graduada pela Faculdade de Medicina de Paris e com experiência de cinco anos como Parteira Mestra da Santa Casa da Misericórdia, Mme Berthou propunha uma “Escola Nacional de Obstetrícia, teórica e prática”. Ela explicitava em seu projeto sua preocupação com a situação demográfica do país, e defendia um crescimento populacional para o necessário desenvolvimento do país. O registro do recém-nascido deveria ser feito num prazo de 24 horas após o parto e defendia a existência de uma lei definindo “os direitos do senhor para com seus escravos”. Anayansi Brenes esclarece que Mme. Berthout se referia a não aprovação da Lei do abolicionista José Bonifácio, que, em um de seus artigos propusera a proteção da escrava “durante o período da maternidade” (p.143). Mme Berthout “visava atrair jovens alunas, desprovidas dos prejuízos da velhice e da sua corrupção, recrutadas do recolhimento da Santa Casa da Misericórdia” (p. 143-144).

A comissão de Saúde Pública vetou as duas propostas, e Anayansi Brenes afirma que, provavelmente, “concedeu parecer negativo, com base no que o Dr. Júlio expôs no período”. O médico, em 3 de outubro de 1832, reconheceu a Faculdade de Medicina como a “única autoridade médica para expedir diplomas” (p.144).

Anayansi Brenes suspeita que foram ‘forças conservadoras’ que contribuíram para o arquivamento das propostas descritas acima. A conjuntura brasileira à época estava sendo influenciada por ideias eugenistas, em voga no continente europeu, em contraste com as propostas que preconizavam o “aumento populacional e o registro civil do recém-nascido, independentemente da raça da parturiente”. Na carta da admissão da proposta enviada por Le Masson, “ratificava-se o atendimento ao parto igualmente, permanência de 21 dias para todas as que ali se apresentassem portadoras de sua inscrição, quer ‘seja livre, quer seja escrava’”. Não há, portanto, “qualquer referência de limitação discriminatória, de acordo com a cor ou com a condição social da parturiente”. Além desses aspectos que contrariavam o *status quo* escravista da época, temos as duas propostas defendendo que a “arte do parto” deveria ser realizado por mulheres, contrariando a vontade dos homens da Faculdade de Medicina que entravam para este campo (pp.145-146).

Ou seja, a disputa pelo parto, em última instância a disputa pela manipulação do corpo da parturiente, não levou em consideração padrões mais humanitários para a concepção, o que voltaria a entrar nas reivindicações pelos direitos da mulher, na segunda metade do século seguinte, e culminaria nos movimentos de humanização do parto, em que são enfatizados o protagonismo e autonomia da parturiente

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

na gestação, no manuseio de seu corpo durante o parto, e no puerpério, ou pós-parto. A escolha da mulher quanto ao profissional que a acompanha durante o parto é uma das demandas pela humanização do parto, seja homem ou mulher, ligados à medicina ou à tradição popular, mas sempre enfatizando a evitação dos partos cesáreos.

Conforme a tese de doutorado em Antropologia Social de Soraya Resende Fleischer (2007) – *Parteiras, buchudas e aperreios: Uma etnografia do atendimento obstétrico não oficial na cidade de Melgaço, Pará* – organizações internacionais como a Organização Mundial de Saúde (OMS), a Organização das Nações Unidas (ONU) e o Fundo das Nações Unidas para a infância (UNICEF) “têm recomendado os treinamentos de parteiras há várias décadas e, mais expressivamente a partir dos anos 1950, têm produzido documentos para ‘orientar’ as autoridades sanitárias” dos países periféricos “sobre como aproveitar essa mão-de-obra ‘culturalmente apropriada, ‘barata’ e ‘participativa’”. Os cursos de orientação voltados para as parteiras compreendem uma das estratégias dessas instituições internacionais para “diminuir a mortalidade materna e neonatal” e não visa estimular o parto domiciliar, “mas capacitar as parteiras para práticas ‘mais limpas’ e ‘menos perigosas’”, além de orientar as parteiras para o encaminhamento de “‘casos complicados’ para os hospitais das redondezas”. Com isso, subentende-se que “as parteiras têm utilidade provisória enquanto a hospitalização não for universalmente democratizada”, constata Fleischer (p. 245).

Os primeiros treinamentos para estas “terapeutas populares” ocorreram em diferentes regiões do globo e são citadas por Fleischer as iniciativas do México (1926), das Filipinas (1954) e da Guatemala (1955). No Brasil, “os primeiros treinamentos para parteiras começaram ainda na década de 1940”, informa Fleischer, “nas regiões Norte, Centro-Oeste e Minas Gerais” (p. 246). Atualmente, há uma política de saúde com foco nas chamadas “parteiras tradicionais”. Esse campo de atuação do Ministério da Saúde tem origem numa Organização Não Governamental da cidade de Recife (PE), criada em 1989.

De acordo com Fleischer, nas últimas décadas a cidade pernambucana tem se destacado como a “meca do feminismo”, reunindo diversas ONGs e outros movimentos sociais que “vêm contribuindo significativamente com o amadurecimento de discussões e ações concretas em prol do bem-estar geral das mulheres”. A crescente consciência sobre “a insatisfação com o trato de seus corpos e bebês pelos profissionais, instituições e políticas de saúde” levou à criação do Instituto Partejar, com o intuito de “humanizar o parto e o nascimento”. A equipe da ONG, composto por “terapeutas, profissionais de saúde e educadoras” começou seu trabalho com palestras “sobre alternativas de parturição menos *intervencionistas* e mais *humanas* (p. 247)”. Palestras estas realizadas, no início, em maternidades públicas e bairros periféricos da capital, para num segundo momento ampliar seu escopo de atuação nos municípios do interior do estado. Nessa trajetória do Partejar foi “inevitável, portanto, que encontrassem parteiras e a ONG passou a se especializar na capacitação destas trabalhadoras”.

A partir dessas iniciativas o Instituto passa a dialogar mais intensamente com a esfera federal, contribuindo para a criação do Programa Nacional de Parteiras Tradicionais (PNPT) pelo Ministério da Saúde, em 1991. Dois anos depois foi criado em Pernambuco o Programa Estadual de Parteiras Tradicionais (PEPT), “com o apoio financeiro do Ministério da Saúde, Japan International Cooperation Agency, UNICEF e Universidade Federal de Pernambuco” (p.248). O PEPT se propõem a servir como modelo de referência para outros programas de parteiras tradicionais, a incentivar as parteiras a se organizarem profissionalmente, além de estimular a integração dessas profissionais ao sistema de saúde local.

Em 1997, o Partejar terceiriza seu curso para parteiras, “convidado pelo Ministério da Saúde”, para nada menos que treze estados, espalhados “em quatro regiões do país”. “Nos estados da Amazônia Legal, as parteiras indígenas e, em Goiás e Minas Gerais, as parteiras com ascendência quilombola tornaram-se o foco dos cursos”. As atividades principais do Programa nos estados são: “o cadastramento das parteiras, a realização de cursos e a distribuição de bolsas de material e do *livro da parteira*” (p.249) – sobre o material e o livro, ver seções seguintes.

As parteiras, portanto, estão neste contexto inserido entre a cultura popular tradicional e a medicina

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

oficial, entre a política e a prática cotidiana.

**04** **DESCRIÇÃO GERAL**

Conforme artigo (MELO, J.M. *et al.*, 2013, p. 6-7) derivado do “Inventário dos Saberes e Práticas das Parteiras Tradicionais de Pernambuco e “Inventário dos Saberes e Práticas das Parteiras Indígenas de Pernambuco”, as parteiras, são “donas de casa, agricultoras, costureiras, aposentadas, vendedoras, agentes de saúde, parteiras hospitalares que, além da lida diária da vida, atendem chamados a qualquer hora”. A recompensa que recebem é o respeito e o reconhecimento da comunidade. São chamadas de “madrinha” pelos familiares da mãe atendida pela parteira. Seu trabalho é designado por diferentes nomes, como: “assistente, curiosa, parteira do mato, cachimbeira, fazedora de emergência”.

A iniciação no ofício “se dá pelo acaso, ‘destino divino’, ou necessidade, e o aprendizado ocorre na prática e/ou com parteiras mais experientes. O dom, a curiosidade, a escuta e a observação são fatores que integram o ser parteira”. Os relatos sobre o primeiro parto, quando se inicia o ofício, “são de situações emergenciais, acidentais ou em que é levada a assumir a tarefa de uma parteira”.

Segundo Melo *et al.* (2013), existem parteiras que acompanham toda a gestação, o parto em si, e o puertério. Outras acompanham apenas o parto, “ficando a responsabilidade pelos cuidados do resguardo com os familiares da parturiente”.

Ao entrar em trabalho de parto algum familiar vai à casa da parteira para chamá-la. “Atualmente é comum ter o material para a assistência ao parto separado já que boa parte das parteiras havia participado de cursos de capacitação e tem o *kit*”. Chegando à casa da parturiente começam-se os exames para verificar a posição do feto por meio da “apalpação”. Algumas parteiras utilizam o exame do “toque” “para verificar a dilatação do colo uterino, posição do bebê e a integridade ou não da bolsa das águas”.

Nascida a criança, “o cordão umbilical é amarrado medindo dois o três dedos a partir da barriga”, limpa-se o bebê e, por fim, “espera-se a saída da placenta, que é enterrada”. Durante o resguardo a mulher é aconselhado a não ter relações sexuais e receita-se alguns “para limpeza da mulher”.

Durante a pesquisa de campo de Soraya Resende Fleisher (2007), com as parteiras de Melgaço (PA), Fleisher constatou que o trabalho principal das parteiras neste local é a “puxação”. A técnica consiste em massagens constantes durante toda a gestação na barriga da parturiente para colocar o feto na posição ideal do nascimento, ou seja, ele será manuseado para ser “acostumado” a estar sempre com a cabeça voltada para baixo.

Durante esses procedimentos, a parteira desenvolve um estreito vínculo com a gestante. Nestes encontros, ela fica sabendo da condição social da família, da expectativa em relação ao futuro bebê, da distância da casa até o posto de saúde mais próximo, etc. Além do apoio afetivo que os encontros para a “puxação” proporciona, a parteira interage com todo o contexto socioeconômico da parturiente, se antecipando para futuros problemas durante a gravidez e o parto. Não há distância social entre elas, o que Fleisher chama de “distância social mínima”, o que possibilita um vínculo de confiança maior, que propiciará para a parturiente maior conforto moral e afetivo.

As parturientes usualmente reclamam do atendimento do posto de saúde, onde alguns conhecidos e até parentes trabalham e, por isso, se sentem constrangidas em frequentá-lo para exames que iriam expor sua intimidade para além do conveniência. Se todo o procedimento da “puxação” der certo, o nascimento será feito em casa e não será necessário ir ao posto de saúde ou hospital próximos.



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

Assegurando a posição correta do feto e a saúde da gestante, o parto será feito em casa. Segundo Fleisner (p.137), “ao longo do trabalho de parto, passar as mãos pelo ventre da moça não serve apenas para sentir a intensidade das contrações e a localização do feto mas, sobretudo, aplacar a eventual insegurança da parturiente”. A autora também afirma que a “*puxação* evita o uso do *toque*, que consiste em enfiar um ou dois dedos na vagina da mulher, e que é geralmente abominado pelas mesmas, mesmo que ocorra em casa.

Para análise da “normalidade” do feto, além da puxação, são avaliados “cheiros típicos, evacuação de fezes ou sangue, infecção, *escorrimento*, tremores, desmaios, magreza, ausência de *puxo* [contração] ou de abertura da *pente* [canal vaginal]”.

Após o nascimento do bebê, “o importante é respirar, chorando ou não. Massagelar seu tórax e costas e *puxar-lhe a garganta* eram técnicas para reanimá-lo e desimpedir as vias aéreas” (p. 139). Após os procedimentos com o recém-nascido, as parteiras voltam-se para a expulsão da placenta, momento delicado que requer muita atenção. Fleischer informa que “orações, café forte com manteiga, mudança de posição da mulher, chá de ervas abortivas, participação de rezadeira e/ou benzedeira etc. podem ser acionados para ajudar a *desocupar* a placenta”. Após sua expulsão, ela deve ser enterrada num lugar seguro para não correr o risco de ser desenterrada por animais.

Conforme Sheila Cosminsky (*apud* Fleisher) “o uso das massagens é universal nas sociedades mesoamericanas”, promovendo a limpeza do sangue da mulher, além de “aumentar a produção do leite [...] para aliviar a dor depois do parto e para guardar o útero em seu próprio lugar”.

A mulher após o parto precisa ter seu corpo manipulado para que retorne ao seu estado “normal”. Nos dias seguintes ao parto, “a parteira *puxa* sua paciente para ter certeza que seu corpo voltou ao lugar *normal*, que pedaços do *resto* não ficaram retidos, que a hemorragia cessou etc.” Uma oração de uso recorrente no Brasil para retirada do *resto*, registradas nas teses consultadas por Fleischer, é a “Oração de Santa Margarida”: “Valei-me Santa Margarida. Nem estou prenha e nem parida. Sou de Deus favorecida. Tirai esta carne podre desta barriga” (p. 140).

No período do “resguardo”, para o corpo da mulher retornar ao seu estado anterior ao parto, é preciso “*fechar os ossos* da região por meio de uma das três formas: apertar a pélvis da mulher com as mãos, amarrá-la com uma faixa (conhecida no Pará como *pense*) ou sentar sobre seu quadril (depois de colocá-la deitada de lado)”, reordenando, portanto, o que estava fora do lugar (p. 141).

**Extensão da Atividade na Região**

O ofício da parteira é realizado em diversas regiões do país e o norte de Minas é uma das regiões onde há uma concentração maior de partos realizados pelo modo tradicional das parteiras.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

Primeiramente, arrumar o quarto para o parto (lençóis limpos, cama, cadeira), banhar a parturiente, fazer chá para a parturiente (salsa, manjeriço, etc.). Se as contrações demorava, segundo D. Luiza, dava um chá de pimenta do reino (a criança dava ponto de nascer logo). Abdala (2007), no seu livro receita de mineiridade corrobora ao dizer que: “No tempo das parteiras, considerava-se que o chá desta pimenta apressava parto e limpava resíduos deixados por ele” (ABDALA, 2007, p.130).

Posteriormente fazia-se o toque para saber a posição da criança; fazer massagem para a criança sair. D. Luiza não fazia massagem, em relatos a mesma falou que a criança nascia sem precisar fazer massagem, ela pedia para a parturiente rezar e tudo dava certo.

Cortava o cordão umbilical e cauterizava (azeite quente, iodo, mercúrio), pegava um pano (depois do curso passou a usar gaze) limpava a boca da criança e olhava se tudo estava normal e observava também a

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

unha, se estivesse escura a criança precisa de cuidados médicos; virava a criança de cabeça para baixo e dava uns tapinhas para chorar; limpava toda a criança (Banho) e arrumava; dava chá para a criança, a mãe tinha que ficar em repouso, enfaixava a barriga e colocava uma cinta( para não ficar barriguda), tomava chás, tinha de se alimentar(comidas leves para não passar para o leite).

**Transformações e Permanências**

Com o passar dos anos e com a iniciativa do Governo Federal no reconhecimento da importância do ofício de parteira nas áreas rurais a partir da Lei nº 13.100, de 27 de janeiro de 2015 que institui o dia 20 de janeiro como Dia Nacional da Parteira Tradicional, houve maior profissionalização desse saber. Antes dos cursos, as parteiras utilizavam tesoura, panos, azeite, fio feito de algodão confeccionado pela parteira para o corte do umbigo. Depois dos cursos do Ministério da Saúde passaram a usar colírio feito de nitrato de prata, água destilada, gase, álcool iodado, tesoura, água quente.

**Espaços/ Ateliê**
**Direção**

Não se aplica.

**Descrição**

Não se aplica.

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana				

**Matérias Primas**

Descrição	Remédios caseiros cozidos, (hortelã, vick, poejo, salsa).
Procedência	Caseira
Forma de Aquisição	Quando se trata de ervas e demais plantas, muitas delas são adquiridas nos próprios quintais das parteiras, pois é uma prática a manutenção de hortas e cultivo de plantas medicinais.
Uso	Destinados para oferecer à parturiente antes e após o parto. Servem para acalmar, e para limpeza da placenta. Para o banho usa-se o “mentraço” (mentrasto) e água com sal.
Custo	Não informado.
Período de Obtenção	Não informado

**Instrumentos/ Ferramentas**

Os materiais distribuídos para as “aparadoras” [outro nome para ‘parteiras’], como observado por Fleischer (2007:250) são: “ duas tesouras, caixa de inox para guardar a tesoura limpa, escova e sabão para lavar as mãos, gaze, um par de luvas de látex descartáveis, lanterna, sombrinha, bacia de inox, lençol de plástico, fio para amarrar o cordão, *pinard*, balança com alças, três fraldas, fita métrica”.

O livro serve como material didático para apoio e consulta das parteiras, orientando-as para as “boas práticas” de saúde.

**05 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Bolsa de Orações	Bem Material	Bem móvel	Objeto litúrgico	-
Plantas Medicinais	Bem Imaterial	Saberes e ofícios	Medicina popular	5310

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

<b>06</b>	<b>FORMAS DE TRANSMISSÃO</b>							
	<b>Procedência do Saber</b>							
	Experiência adquirida por contato com mulheres da família que exercia o ofício e no fazer o seu próprio parto.							
	<b>Transmissão</b>							
	Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	X	Escolas		Grupos	Outros
	<b>Modo de Transmissão</b>							
	Os saberes do ofício são transmitidos por meio do fazer e da oralidade. No início do ofício a mulher entra como ajudante e depois de adquirir experiência ela se torna parteira.							
	<b>Forma de Continuidade</b>							
	Através da troca de experiência entre as parteiras, e devido a dificuldade do acesso rápido de médicos na Zona Rural, este ofício ainda se mostra muito demandado.							
	<b>Transformações</b>							
	Podemos perceber ações do Ministério da Saúde, através da atuação de diversas ONGs e projetos, inclusive o Grupo Curumim criado pelo próprio Ministério da Saúde, o qual lançou o “Livro da Parteira”, que dá orientações e recomendações para que os partos sejam realizados de forma adequada e higiênica. Hoje são distribuídos “Kits” de material, contendo álcool iodado, gases, luvas, tesouras, não com a intenção de alterar o estilo tradicional de partejar, mas como segurança para evitar infecção com a parturiente e a criança. No entanto, as parteiras mais antigas ainda usam o ouvido para escutar os batimentos do coração do bebê. Percebe-se certa preocupação das parteiras pela perda de liberdade e da tradição do fazer o parto com as novas orientações do Ministério da Saúde. Em relato D. Luiza é a única que tem o certificado para exercer o ofício junto ao Ministério da Saúde e isto lhe dá uma segurança. Caso aconteça complicação no parto e a mãe ou criança venha a falecer, e a família venha denunciá-la ela está garantida por lei.							

<b>07</b>	<b>ÁREA DE ABRANGÊNCIA</b>									
	Comunidade		Município		Região	x	Estado		Nacional	
	Observação									
	<b>Participação turística</b>									
	Não se aplica									

<b>08</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>	
	<b>Identidade construída em torno da atividade</b>	
	Sem referência.	
	<b>Possibilidade de continuidade</b>	
	A arte de partejar como é conhecida a atividade das parteiras tradicionais é sem dúvida um dos mais antigos ofícios desenvolvidos por mulheres nas sociedades e, particularmente na zona rural de Minas Gerais, á grande possibilidade de continuação, pois devido as dificuldades de acesso às zonas rurais e a inexistência de serviços de saúde, os saberes praticados à essas mulheres são de grande importância para muitas famílias.	
<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	Não se aplica.
	Instrumentos	Não se aplica.
	Matéria-Prima	Não se aplica.
	Pessoal	Não se aplica.

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

Formação	Não se aplica.
Comercialização	Não se aplica.

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

O ofício de parteira envolve não somente as técnicas em si, mas todo um universo simbólico de crenças, domínios de orações, manipulação de plantas e compreensão do quadro físico e espiritual da pessoa que está se submetendo a prática. Dessa forma sugere-se o aprofundamento dos estudos referentes à esses saberes e todo o universo que o compõe. Faz-se necessário estudar e documentar as rezas, as plantas medicinais e sua utilização, os entendimentos sobre as posições do bebê e os tipos de massagens aplicadas para manipular seu posicionamento.

**Comentários do elaborador**

Inicialmente o ofício de parteira passou por enormes reviravoltas. Se por um lado passaram a ter seus direitos decretados por lei. A posição das parteiras como profissionais, com direitos próprios, foi finalmente formalizado, no Ato das parteiras de 1902, embora elas continuem subordinadas aos obstetras com formação medica. A procura hoje pelas parteiras é pequena e acontece na zona rural onde a parturiente não tem condições de ir ao hospital.

**Comentários dos Entrevistados**

Sobre o modo de iniciação no ofício:

Eu fazia parto, mas eu não fazia curso, fazia parto por meio.. minha sogra era parteira, a parteira mais velha que tinha aqui, aí ela ia fazer parto e me levava pra fazer os remédio, os remédio de primeiro não era igual hoje, hoje é comprimido, é soro é essas coisa, e de primeiro não era assim. Ela me levava e eu ia, aí foi indo Deus tirou ela e o primeiro menino que eu cortei o umbigo dele foi o filho meu caçula, foi esse que foi o primeiro menino que eu cortei o umbigo. [...] eu que ganhei eu que cortei o umbigo dele [...]eu ganhei ele só tinha Deus, Nossa Senhora e eu, é o caçula meu.

Luiza Rodrigues da Silva

Sobre como o Curso de capacitação das Parteiras Tradicionais foi iniciado em São Francisco:

Eu comecei a fazer parto, fazia aquilo por meio de uma brutalidade, Deus me perdoa, que eu sei que é pecado, eu não pensava aquilo o que significava aquilo, foi indo, foi indo saiu o caso no morro tinha uma mulhe, ela era enfermeira, aí ela soube que eu fazia parto, aí ela mandou uma carta pra mim, naquele tempo não tinha telefone, aí ela escreveu uma carta pra mim, pra mim ir lá que queria um negócio comigo, aí eu fui, mas não fui nem com assunto de fazê curso não, completou que eu cheguei lá, ela foi me perguntar tudo, como que era, como é que não era, foi me mostra coisa que era passado no hospital, aí eu peguei... aí ela marcou pra eu ir junto com as mulhe que fazia parto, pra leva lá pra faze curso, aí eu fiz curso lá 25 ano, sem faia, todo mês eu ia lá de a pé, e é no morro.

Luiza Rodrigues da Silva

Modo de tratar o umbigo:

Lá em Belo Horizonte até perguntá com que currava o umbigo do menino, porque de primeiro punha mercúrio, iodo essas coisa e eu nunca curei umbigo de menino nenhum e nem mandava mãe por essas coisa. Eu punha quando eu era parteira, mulhe ganhava



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

menino, eu falava com ela “ocês molha, poe um pinguim de azeite na culhé e põe perto do umbigo deles”. Com três dia, nunca um menino esperô quatro dia sem cair o umbigo e eu nunca pus sem ser isso não, curava o menino com azeite de mamona. [...] eu fazia, mastigava o olho da goiaba e fazia e punha aquele caldim no umbigo do menino, mas primeiro punha o azeite pra ‘mulecer’ para cair, porque se pôr o caldo da goiaba antes dele amolecer, aí, ele seca, custa a cair demais. E pondo o azeite ele *puba*, se põe o caldim da goiaba ele seca *dividente*.

Luiza Rodrigues da Silva

**Procedimentos antes do parto:**

Banho de tudo quanto há, banho pra mulhé antes dela ganha neném, ocê tem que...se por acaso der tempo, porque tem umas que não dá tempo, não. [...] não dá tempo, não. Você tem que cozinhar folha de algodão, folha de metrato, folha santa e dá o banho. Ocê junta três os três junto e dá o banho. Se aquela dor não aumentar ocê junta com sal marinheiro. [...] é só pra tomá banho, e o remédio pra agitá a dor é pimenta do reino e cuminho. [...] a pimenta do reino é assim...você faz o chá, a pimenta ocê põe ela na água com cuminho e ferve a água e põe pra fervê. Ferve a água e põe. É pra agitar a dor, é pra dor render pra ganhar logo.

Luiza Rodrigues da Silva

**Fé e orações:**

A gente fala com a mulhe, agente fala com ela e ela fala com a gente. Ela repete. A gente fala: ‘Santa Margarida’. Ela fala: ‘Santa Margarida, eu não tô prenha nem parida, eu não tô prenha nem parida’. [...] aí, fala assim: “Santa Margarida, eu não to prenha nem parida, me põe no rol das parida”. Torna repetir: “Santa Margarida, eu não to prenha nem parida, me põe no rol das parida”. Aí, agora ocê reza um ‘Pai Nosso’ para a Senhora do Parto, na mesma hora a mulher acaba de despachá, não tem outro remédio, a não ser esse.

Luiza Rodrigues da Silva

**Sobre cordões umbilicais, dentes e crenças:**

Aí eu tinha recebido uma menina que nasceu com o cordão umbilical laçado no pé esquerdo, três volta no pezinho dela e no pescoço, e o povo detestavaa, a mãe destestava a menina era capaz que não escapava, porque do jeito que ela veio, ela não era para escapar, quando ela veio, fiz o toque ali e vi que a corda tava lançado no pescoço, coloquei o dedo e puxei, fiz uma volta na corda, deu sorte que a menina nasceu, nasceu com a corda umbilical laçada o pé esquerdo e no pescoço três volta, essa nasceu. [...] hoje ela é mãe solteira e tem não sei quantos filho, mas já nasceu com essa sina. Essa velha que é essa parteira que eu visitei ela me explicou que a pessoa que nasce nessa situação já nasce marcada, que a sina dele é aquela. Recebi uma que nasceu com quatro dente. [...] E essa mulhe, essa parteira falou comigo, ela tem as oração tudo, falou comigo, falou: ‘essa menina que nasceu com a corda umbilical laçada no pescoço, não casa, ela não vai casar não’. Ela era miudinha, falou que ela não casava não, que ela ia ser mãe solteira, e essa que nasceu com os dente, se por acaso ela não morresse acidentada de qualquer coisa, que ela não ganhava filho nunca, morria sem

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

ganha filho, morreu enforcada na água.

Luiza Rodrigues da Silva

**Significados socioeconômicos**

Como o trabalho com as parteiras requerem uma articulação entre as esferas federais, estaduais e municipais, a incorporação delas ao Sistema Único de Saúde depende da articulação com o serviço municipal de saúde. Existem as parteiras que realizam o parto pela simples recompensa moral, mas em alguns outros casos há a reivindicação delas para obterem uma remuneração pelo seu trabalho. O que pode ocorrer de maneira informal conforme acerto realizado entre a gestante e a parteira. Contudo, há um repasse de verbas para as Prefeituras requisitantes dos serviços do Programa Nacional das Parteiras Tradicionais que nem sempre chegam às parteiras.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

Nas últimas décadas o saber das parteiras foi reconhecido como importante prática de auxílio ao serviço público de saúde e assistência às mulheres. Como já apontado, existem iniciativas pontuais por parte do poder público em legitimar o trabalho dessas mulheres com cursos de capacitação e suporte com equipamentos de higienização. Dessa forma, faz-se necessário desenvolver medidas que auxiliem o diálogo dessas parteiras com as esferas federais, estaduais e municipais de modo a criar mecanismos mais eficientes e transparentes em relação a esse ofício. Outra importante medida se dá em relação ao entendimento desse conhecimento tradicional como modo legítimo de trato com as mulheres buscando formas de transmissão desse saber a partir de cursos e capacitação daquelas parteiras já atuantes.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Luiza Rodrigues da Silva				Tipo		
	Nascimento	Sem referência.	Sexo	F	Idade	82	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Contato		Gabriel da Rocha Ferreira						

01	Nome	Luiza Rodrigues da Silva				Tipo		
	Nascimento	Sem referência.	Sexo	F	Idade	82	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Contato		Gabriel da Rocha Ferreira						

01	Nome	Luiza Rodrigues da Silva				Tipo		
	Nascimento	Sem referência.	Sexo	F	Idade	82	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Contato		Gabriel da Rocha Ferreira						

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**



**Figura 2:** Dona Luiza em sua residência.  
**Fonte:** Gabriel da Rocha Ferreira – 2013.



**Figura 3:** Instrumentos usados no parto.  
**Fonte:** Gabriel da Rocha Ferreira – 2013.



**Figura 4:** Avental de parteira.  
**Fonte:** Gabriel da Rocha Ferreira – 2013.



**Figura 5:** Parteira Luiza Rodrigues Cordeiro.  
**Fonte:** Gabriel da Rocha Ferreira – 2013.



**Figura 6:** Babosa: planta medicinal utilizada no parto.  
**Fonte:** Gabriel da Rocha Ferreira – 2013.



**Figura 7:** Hortelã: planta medicinal utilizada no parto.  
**Fonte:** Gabriel da Rocha Ferreira – 2013.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias | Figura 1: IPAC\_5364\_SFrancisco\_Parte\_Nuhicre\_lepha (2)



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

	Figura 2: IPAC_5364_SFrancisco_Parte_Nuhicre_lepha (4) Figura 3: IPAC_5364_SFrancisco_Parte_Nuhicre_lepha (6) Figura 4: IPAC_5364_SFrancisco_Parte_Nuhicre_lepha (5) Figura 5: IPAC_5364_SFrancisco_Parte_Nuhicre_lepha (3) Figura 6: IPAC_5364_SFrancisco_Parte_Nuhicre_lepha (7) Figura 7: IPAC_5364_SFrancisco_Parte_Nuhicre_lepha (1)
Vídeos	Não se aplica.
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5364_SFrancisco_Parte_LSilva_Nuhicre_lepha_2013 Áudio 2: Entre_IPAC_5364_SFrancisco_Parte_LSilva_Nuhicre_lepha_2013 (2) Áudio 3: Entre_IPAC_5364_SFrancisco_Parte_Nuhicre_lepha_2013

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

JUSBRASIL. *Lei 13100/15 – Lei nº 13.100, de 27 de janeiro de 2015*. Disponível em: < [http://presrepublica.jusbrasil.com.br/legislacao/163211509/lei-13100-15?ref=topic\\_feed](http://presrepublica.jusbrasil.com.br/legislacao/163211509/lei-13100-15?ref=topic_feed) > Acesso em 24 mar. 2015.

BRENES, Anayansi Correa. *Bruxas, comadres ou parteiras: a obscura história das mulheres e a ciência*. Belo Horizonte: Pelicano, 2005.

FIGUEIREDO, Betânia Gonçalves. *Cirurgiões, médicos, boticários e curandeiros no século XIX em Minas Gerais*. Rio de Janeiro: Ed. Vício de Leitura. 2002.

FIGUEIREDO, Luciano. *Barrocas Famílias: vida familiar em Minas Gerais no século XVIII*. São Paulo: Ed. HUCITEC. 1997.

SILVA, Ludimila Cardoso da. *Os Saberes e as Práticas das Parteiras de Vila do Morro em São Francisco – MG*. (monografia), Unimontes. São Francisco, 2011.

SILVA, Luiza Rodrigues da. *Parteira*. [junho, 2013]. 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 Ariely Antunes e Lenize Silva Vilas Boas. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

<b>14</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>
-----------	----------------------

Fotografia	Gabriel da Rocha Ferreira	2013
Vídeos	N.A	-
Áudio	Ariely Antunes	2013
Transcrição	Maria Regina Antunes Carvalho	2013
Levantamento	Denílson Meireles Barbosa, Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2013
Elaboração	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2013
Revisão	Breno Trindade	29/09/2015

	<b>Observações</b>
--	--------------------

Propostas de Registros junto ao Iphan ocorreram na tentativa de se dar visibilidade e valorização às parteiras tradicionais. Uma dessas iniciativas foi realizada pelo Instituto Nômades que pesquisou entre os anos de 2008 e 2011 mais de 220 parteiras em 11 municípios de Pernambuco para a realização do Inventário e posterior submissão ao IPHAN para o Registro do “Ofício de Parteira Tradicional”. O Inventário foi encaminhado no dia 5 de dezembro de 2011 e no início do ano de 2013 o pedido foi indeferido pela Câmara do Patrimônio Imaterial. Avaliaram que o Registro “não seria o instrumento mais adequado para



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

salvaguardar essa prática e esses saberes’ devido à ‘grande interface com a área da saúde pública e as práticas médicas’”. Contudo, o Ofício-Circular nº 001/13 – GAB/DPI/IPHAN recomenda:

“devido à importância desse saber, seu enraizamento em diversas comunidades brasileiras e continuidade histórica, recomenda-se que sejam realizados inventários em outras regiões do país para adensar as documentações sobre esse conhecimento e se realize articulações institucionais como forma de valorizar esse saber. Recomenda-se ainda que sejam realizados estudos juntamente com a área médica sobre exercício profissional das parteiras e para levantamento de dados a fim de subsidiar propostas de políticas públicas conjuntas” (*apud* MELO *et alli*, 10-11).

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

Denominação	MODO DE FAZER MOQUECA DE SURUBIM					IPAC/MG	5362		
Município/s	São Francisco	Distrito		Sede					
Endereço	São Francisco								
GPS	23L	Long. UTM	514507.01 m E	Lat. UTM	8236744.25 m S	Urbano	X	Rural	


**Figura 1:** Moqueca de surubiim.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

**Categoria**

Âmbito/Tema	Alimentação/ Culinária	Datas				
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Moqueca de Surubim				X	
Outras denominações		Nível de integração				
		Comunidade		Oficial		Intercomunitária

**Descrição da Periodicidade**

A moqueca de surubim é um prato tradicional da região, sendo consumido de forma contínua pela população local e por turistas que visitam a cidade. É uma das receitas mais apreciadas nos restaurantes da região.

**02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE**

No início do século XVIII, entre os anos de 1700 e 1702, Domingos do Prado de Oliveira instala-se onde hoje é a cidade de São Francisco, criando a fazenda Pedras de Cima, que no seu processo histórico sofreu diversas renomeações como Pedra dos Angicos, São José das pedras dos Angicos, São Francisco das Pedras e finalmente São Francisco.

Em 1877, foi elevada à categoria de cidade com a denominação de Cidade Evangelina, depois para São Francisco das Pedras. Neste mesmo ano, no dia 5 de novembro, pela Lei nº 2.416, é emancipada

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

politicamente, deixando a categoria de vila, recebendo definitivamente o nome de São Francisco.

Assim, a cidade de São Francisco inicia sua história enquanto município emancipado, organizando sua sociedade, cultura, economia e política, sempre polarizada por sentimentos, interesses e grupos antagônicos, perpassando por períodos de muita turbulência, numa constante disputa de poder, amparados por forças políticas locais e externas e, principalmente pela imposição da força, executada pela jagunçagem a serviço de seus chefes, nos movimentos historicamente denominados de “barulhos”.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

De acordo com a literatura histórica, Alves Filho & Giovanni (2000) assinalam a carta do padre Luís de Grã, datada de 1554, como provavelmente o primeiro documento a se referir ao moquém, à carne moqueada. Com base no documento, argumentam que os índios brasileiros se valiam dessa forma de preparar a carne assada na labareda, quando se dispunham a "comer alguma carne humana". Os autores apontam que outros relatos corroboram, ao longo do tempo, a afirmação de Luís Grã. Entretanto, outros fragmentos também remetem ao fato de os índios utilizavam outras qualidades de carnes no preparo do moquém.

Merlo (2011) aponta que "moquém" resume-se ao assado envolto em folha e feito sobre a brasa ou sob a brasa; daí o nome "moqueca". "Moquém", em língua tupi, pode ser entendido como próximo de "secador" para tostar a carne. Na técnica tradicional utilizada por índios no Brasil, o costume era assar a carne ou cozê-la em seu próprio suco. A autora utiliza-se dos trabalhos do naturalista alemão Marcgrave (1942), que observou que os índios, na primeira metade do século XVII, envolviam com folhas de árvores ou ervas e cobriam com cinza quente os peixes que iriam comer. Tal prática propicia uma maneira branda de assar ou cozer a carne em seu próprio suco e pode ser considerada uma das influências duradouras da culinária indígena.

Em relação à moqueca, para alguns estudiosos da gastronomia brasileira, sua origem está vinculada à peixada trazida pelos portugueses, na qual os negros acrescentaram os ingredientes habituais da culinária africana, quando aqui chegaram na condição de escravos. Entretanto, destaca Merlo (2011), é importante lembrar que os indígenas tinham no peixe um alimento de extrema importância, assim como a farinha de mandioca (CASCUDO, 1983).

**04 DESCRIÇÃO GERAL**

Após o peixe surubim ser limpo e cortado em postas, o mesmo é temperado com sal, alho, suco de limão, corante floral e açafrão. Com cuidado para não danificar, assenta-se as postas em uma panela. Acrescenta-se água até quase cobrir todas as partes. Sobre as postas, coloca-se camadas de pimentão e a cebola em rodela. Em alguns casos, mistura-se abóbora para que o caldo fique mais consistente. Momentos antes do final do cozimento adiciona-se leite de coco como último ingrediente. Condimentos como pimenta devem ser acrescentados a gosto. A moqueca pode ser feita por uma ou várias pessoas.

**Extensão da Atividade na Região**

A moqueca de surubim é produzida na região ribeirinha e também em outras partes do São Francisco.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

A receita da moqueca é simples, utiliza-se peixe fresco ou congelado, cozido com pimentões, cebola, leite de cocô, temperos a gosto.

**Transformações e Permanências**

O modo de fazer a moqueca de surubim sofreu adaptações ao longo de sua história, como é comum de toda prática tradicional. Exemplo desse fato está no próprio tipo de fogão utilizado. Se no passado o fogão

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

a lenha era a principal tecnologia empregada, nas últimas décadas o fogão a gás tornou-se mais comum principalmente nos espaços urbanos. Observa-se também mudanças nos espaços de produção e consumo do prato, pois a moqueca antes era um prato típico elaborado nas cozinhas residências e a partir da sua divulgação como iguaria regional ela passa a ser ofertado por restaurantes da região. Como outra transformação ocorrida, pode-se citar a utilização de panelas de alumínio em detrimento das panelas de barro.

**Espaços/ Ateliê**
**Direção**

Não existe um lugar específico para a produção da moqueca de surubim. Trata-se de um prato típico da região sendo comumente consumido nas casas das famílias, mas também em inúmeros restaurantes da região. De acordo com os relatos, na zona rural é comum a utilização de fogões a lenha para o preparo da moqueca. Geralmente esses fogões encontram-se na área externa da casa gerando a construção de um outro espaço de sociabilidade.

**Descrição**
**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana			Preparo do peixe	Variável
Gás			Preparo do peixe	Variável
Elétrica			Preparo do peixe	Variável
Lenha			Preparo do peixe	Variável

**Matérias Primas**

Peixe Surubim.

Descrição	Peixe surubim fresco ou congelado.
Procedência	Rio São Francisco e seus afluentes.
Forma de Aquisição	Peixarias, supermercados e pescadores.
Uso	Produção da moqueca de surubim.
Custo	
Período de Obtenção	

**Instrumentos/ Ferramentas**

Panela de alumínio ou de barro, faca, fogão, vasilha de plástico e colher

**05 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Pesca artesanal	Fazer / Ofício			5351
Temperos				
Modo de fazer rede	Fazer / Ofício			
Modo de fazer canoas	Fazer / Ofício			
Culinária local	Fazer / Ofício			

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

A moqueca de surubim pode ser considerada uma mescla de técnicas de preparo alimentícios da cultura indígena, portuguesa e africana. Chega a região em questão por meio de bandeirantes e fluxos



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

migratórios de diversas regiões entre elas a Bahia. Configura-se como um saber tradicional que ainda é apreendido a partir do âmbito familiar.

**Transmissão**

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

**Modo de Transmissão**

O conhecimento é passado no âmbito familiar a partir da tradição oral.

**Forma de Continuidade**

Ensinar os filhos que já estão em idade de auxiliar na cozinha, cursos culinário que privilegiam os pratos locais.

**Transformações**

A moqueca de surubim era comumente consumida no seio familiar, com o passar do tempo algumas famílias, assim como restaurantes, passaram a comercializá-la como fonte de renda.

**07 ÁREA DE ABRANGÊNCIA**

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

Observação

**Participação turística**

Por se tratar de um prato tradicional que é produzido a partir de peixe comum na região do médio São Francisco, é um dos principais atrativos da culinária de carne branca das cidades da região. Tornou-se uma das especialidades da terra atraindo turistas que visitam as cidades e comunidades da região.

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

A produção da moqueca de surubim está envolta de uma série de atividades que compõem um modo de vida típico das comunidades ribeirinhas. Como base para aquisição do peixe há que se levar em consideração toda a complexa cadeia que se inicia com a pesca artesanal e toda a produção de aparatos como canoas, redes, tarrafas, agulhas para rede, a própria pesca que compõe esse fazer tradicional. Uma vez que o peixe chega na residência de um morador o prato ganha sua dimensão simbólica onde fazer a moqueca está ligado a reconstrução de uma memória local no presente, formalizando e fortalecendo laços familiares e geracionais. Mesmo quando a produção está ligada ao ambiente comercial é necessário levar em consideração todo significado regional que um prato como esse carrega, pois, ao consumir uma iguaria com forte apelo identitário, o turista está experimentando também parte da própria cultura praticada naquele espaço.

**Possibilidade de continuidade**

A moqueca de surubim compõe o extenso repertório gastronômico da região sanfranciscana e por esse motivo tende a continuar presente nas refeições do povo ribeirinho e visitantes.

<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	
	Instrumentos	
	Matéria-Prima	
	Pessoal	
	Formação	
	Comercialização	

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

Produção de livro de receita culinária de pratos típicos da região.  
Registro audiovisual do modo de preparo do prato.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**
**Comentários do elaborador**
**Comentários dos Entrevistados**

“Eu aprendi cozinhar assim, as coisa que eu sei fazer é tudo de cabeça, eu aprendi com minha madrinha. Ai graças a Deus eu sei cozinhas e todo mundo gosta da minha comida.”

Neide

**Significados socioeconômicos**

A moqueca é feita em residências, entretanto, tomou proporções exteriores, com o turismo, diversos bares e restaurantes oferecem o prato como principal atração.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

Atualmente uma das principais impactos relacionados a continuidade da produção da moqueca de surubim é o acesso aos peixes que sofrem com o complexo processo de degradação enfrentado pelo Rio São Francisco. Hoje o surubim é um peixe de difícil pesca pela sua escassez. Mostra-se necessário desenvolver ações de revitalização do Rio e suas margens a fim de recuperar o ecossistema que está diretamente ligado às populações tradicionais que dele dependem. É necessário também desenvolver estratégias educativas para que a pesca seja praticada de forma autossustentável evitando o agravamento do pescado na região.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Neide				Tipo	Cozinheira		
	Nascimento	São Francisco	Sexo	F	Idade		Registro Sonoro	Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)									
Contato									

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**


**Figura 2:** Ingredientes para o preparo do prato.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2012.



**Figura 3:** Ingredientes a serem utilizados para o preparo da moqueca de surubim.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2012.

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


**Figura 4:** Surubim fatiado para o preparo.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2012.



**Figura 5:** Surubim preparado dentro da panela de barro para ser levado ao fogo.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2012.



**Figura 6:** Moqueca de surubim pronta.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2012.



**Figura 7:** Moqueca de serumbim servida para ser degustada.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2012.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5362_SFrancisco_MSuru_Nuhicre_iepha_29Jun12 (15) Figura 2: IPAC_5362_SFrancisco_MSuru_Nuhicre_iepha_29Jun12 (41) Figura 3: IPAC_5362_SFrancisco_MSuru_Nuhicre_iepha_29Jun12 (39) Figura 4: IPAC_5362_SFrancisco_MSuru_Nuhicre_iepha_29Jun12 (35) Figura 5: IPAC_5362_SFrancisco_MSuru_Nuhicre_iepha_29Jun12 (79) Figura 6: IPAC_5362_SFrancisco_MSuru_Nuhicre_iepha_29Jun12 (85) Figura 7: IPAC_5362_SFrancisco_MSuru_Nuhicre_iepha_29Jun12 (26)
Vídeos	Vídeo 1: IPAC_5362_SFrancisco_MSuru_Buhicre_iepha_2013 (1) Vídeo 2: IPAC_5362_SFrancisco_MSuru_Buhicre_iepha_2013 (2)
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5362_SFrancisco_MSuru_Neide_Nuhicre_iepha_2012 Áudio 2: Entre_IPAC_5362_SFrancisco_MSuru_Neide_Nuhicre_iepha_2012 (2)

**13 REFERÊNCIAS**

ALVES FILHO, I.; GIOVANNI, R. di. *Cozinha brasileira com recheio de história*. Rio de Janeiro: REVAN, 2000.

BRAZ, Brasileiro. *São Francisco, nos caminhos da história*. Belo Horizonte: Linci, 1997.

CAMARGO, Maria Thereza Lemos de Arruda. *O Milho e a Mandioca nas cozinhas brasileiras, segundo contam suas histórias*. São Paulo: Fundação Cultural Cassiano Ricardo, 2008.

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

CASCUDO, Luís da Câmara. <i>Antologia da Alimentação no Brasil</i> . São Paulo: Global, 2008.
FRIEIRO, Eduardo. <i>Feijão, Angu e Couve: ensaio sobre a comida dos mineiros</i> . Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.
MERLO, Patrícia. Repensando a tradição: a moqueca capixaba e a construção da identidade local. <i>Interseções</i> . v. 13 n. 1, p. 26-39, jun. 2011.
NEIDE, Dona. <i>Moqueca de Surubim</i> . [2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. São Francisco/Sede. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana e Luis Gustavo Molinari Mundim. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA.
NORDESTE RURAL. Disponível em: < <a href="http://www.nordeste rural.com.br/nordeste rural/matler.asp?newsId=1731">http://www.nordeste rural.com.br/nordeste rural/matler.asp?newsId=1731</a> >. Acesso em: 20 jun. 2013.
SILVA, Paula Pino e. <i>Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial</i> . São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.

<b>14</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
Fotografia	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Jorge Luis Teixeira Ribas, Elis Medrado, Denilson Meireles Barbosa	2012/2013
Vídeos	Sem referência.	
Áudio	Elis Medrado Viana, Luis Gustavo Molinari Mundim	2012
Transcrição	Carolina Marques Flávio	
Levantamento	Denilson Meireles Barbosa, Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2012/2013
Elaboração	Denilson Meireles Babosa, Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes, Renata Lopes	2012/2013 2015
Revisão	Breno Trindade	2015
	<b>Observações</b>	



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

Denominação	MODO DE FAZER PAÇOCA DE CARNE DE SOL					IPAC/MG	5363	
Município/s	São Francisco	Distrito	Sede					
Endereço	São Francisco							
GPS	23k	Long. UTM	515166.46 m E	Lat. UTM	8236433.01 m S	Urbano	X	Rural


**Figura 1:** Preparo da paçoca de carne de sol.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2012.

<b>Categoria</b>						
Âmbito/Tema	Alimentação/ Cozinha		Datas			
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Paçoca de Carne de Sol				X	
Outras denominações	Paçoca		Nível de integração			
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária
<b>Descrição da Periodicidade</b>						
A paçoca de carne de sol é produzida continuamente no município de São Francisco.						
<b>02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE</b>						
De acordo com o livro do memorialista Brasileiro Braz, <i>São Francisco nos Caminhos da História</i> (1977),						

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

no início do século XVIII, entre os anos de 1700 e 1702, Domingos do Prado de Oliveira instalou-se onde hoje é a cidade de São Francisco, criando a fazenda Pedras de Cima, que depois teve vários outros nomes, como Pedra dos Angicos, São José das Pedras dos Angicos, São Francisco das Pedras e finalmente São Francisco. Cada um desses nomes tem a sua história; Pedras de Cima para distinguir do nome dado a Maria da Cruz que era Pedra de Baixo. Com o desaparecimento do proprietário Domingos do Prado e Oliveira, depois da conjuração do São Francisco, em 1736, a Fazenda Pedras de Cima, transformada em povoado de Pedras dos Angicos. Emancipando da paróquia de Contendas conservou o mesmo nome, depois foi acrescido o nome de São José das Pedras dos Angicos (BRAZ : 1977)

Em 1866, com a criação do distrito de paz, através da Lei Provincial nº 1.356, passou à denominação de São José das Pedras. Em 30 de março de 1871, pela Lei nº. 1755, confirmada pela Lei nº 1.996 de 04-11-1873, a sede da comarca é transferida de São Romão para o povoado de São Jose de Pedras dos Angicos, iniciando também o processo para sua emancipação política. A transferência é efetivada em 1874 e em junho de 1876 foi instalado seu poder executivo, sendo realizado o primeiro pleito municipal da nova unidade administrativa, com mandato de quatro anos a partir de 1877. Na mesma época também foi nomeado o primeiro juiz de direito para esta comarca.

Em 1877 é elevado à categoria de cidade com a denominação de Cidade Evangelina, depois para São Francisco das Pedras. Neste mesmo ano, no dia 5 de novembro, pela Lei nº 2.416, é emancipado politicamente, deixando a categoria de vila, recebendo definitivamente o nome de São Francisco.

Na década de 1920, o município de São Francisco, além da parte territorial de sua atual composição, contava ainda com as áreas onde hoje compõem os municípios de Urucuia, Chapada Gaúcha, Pintópolis e Icaraí de Minas.

A cidade, na mesma época estava restrita ao seu centro histórico, entre as atuais avenidas Presidente Juscelino, Dom Pedro de Alcântara e Odorico Mesquita, tendo como limitador natural e principal porta de acesso com o mundo exterior, o Rio São Francisco. Seu centro comercial e palco dos principais conflitos localizava-se, na beira do rio, no porto de embarque, em torno da igreja Matriz de São Jose, na Rua Montes Claros até a Escola Estadual Coelho Neto, na Praça Centenário e alguns becos e vielas da época, hoje plenamente urbanizadas. Além disso, uma incipiente “periferia”, com poucos e simples casebres. Mais além, propriedades rurais que cercavam a cidade.

Nesse contexto, a cidade de São Francisco se estabeleceu enquanto município emancipado, organizando e constituindo sua sociedade, cultura, economia, religiosidade e política, polarizada por sentimentos, interesses e grupos antagônicos. Sua composição perpassou por períodos de turbulência, numa constante disputa de poder, amparados por forças políticas locais e externas e, principalmente pela imposição da força, executada pela jagunçagem a serviço de seus chefes, nos movimentos historicamente denominados de “barulhos”.

Ao longo dos anos o município se consolidou, mantendo suas tradições e sua cultura, história que confere identidade e que congrega valores, crenças e costumes.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

A técnica de salgar os alimentos para melhor conservá-los é bastante antiga e difundida em todo mundo. No Brasil, as primeiras cabeças de gado foram trazidas por Tomé de Sousa, aproximadamente 1530, com a finalidade de suprir a alimentação, além de servir de transporte e tração nos engenhos de açúcar. Para não se perder a carne fresca, desde a colônia usa-se a salga e a secagem da carne ao sol. A paçoca é derivada desta prática, onde junto com a farinha a carne é socada, transformando em um alimento nutritivo e não perecível. (ABDALA, 2007)

Durante o século XVIII, Minas Gerais sofreu com a escassez de comida devido a grande movimentação de pessoas atraídos pela mineração e as estradas precárias que dificultavam a chegada de alimentos. Com os

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

recursos alimentares limitados, as técnicas de conservação foram amplamente utilizadas, principalmente pelos tropeiros que empreendiam longas viagens para comercializar suas mercadorias. (MATIAS; MASCARENHAS, 2008)

Devido a precariedade de se cozinhar durante as viagens, os tropeiros optavam por alimentos fáceis de carregar e que garantissem saciedade por mais tempo. A paçoca de carne de sol era uma opção muito adequada, pois poderia ser consumido sem a necessidade de parar a viagem. A paçoca era uma mistura de carnes moqueadas, vegetais e grãos. A carne era boviana ou suína, embora a bovina era mais comumente utilizada, macerada no pilão até ganhar consistência de carne desfiada. À ela era acrescentado a farinha de mandioca e temperos caseiro (MATIAS; MASCARENHAS, 2008). Luís Câmara Cascudo (1983) em seus estudos sobre a alimentação brasileira salienta a importância do pilão no preparo da paçoca. Segundo ele “ a paçoca exige o pilão sob pena de não ser paçoca.” (CASCUDO, 1983, p. 601)

A Paçoca de Carne de Sol tornou um alimento típico do norte de Minas, muito apreciado no município de São Francisco. O saber da Paçoca de Carne de Sol se mantém até os dias atuais, seguindo a receita tradicional. Ainda é utilizado o pilão para desfiar a carne, no entanto está cada vez mais comum a sua substituição pelo liquidificador. A carne é adquirida no mercado local, podendo ser salgada e seca artesanalmente ou comprada pronta.

**04 DESCRIÇÃO GERAL**

Os principais ingredientes utilizados para fazer a paçoca de carne de sol são a carne e a farinha de mandioca. A carne de sol pode ser adquirida nos açougues ou pode ser salgada artesanalmente. No primeiro momento deve-se cortar a carne em pequenos pedaços e lavá-la por pelo menos três vezes para retirar o excesso de sal. Posteriormente, em uma panela grande, os pedaços de carne devem ser fritos à fogo médio. Depois de frito, a carne é levada ao pilão ou liquidificador com um pouco de farinha de mandioca para ser pilada ou processada até desfiar completamente. Com a carne desfiada a paçoca é levada ao fogo novamente, na sobra da gordura, para refogar. Pode-se acrescentar alho, pimenta e cebola a gosto.

**Extensão da Atividade na Região**

A paçoca de carne de sol é produzida em toda região do município de São Francisco.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

A receita de paçoca de carne de sol é bastante simples. Primeiro a carne é cortada em pequenos cubos e frita. Posteriormente, é processada no pilão ou liquidificador com uma porção de farinha até desfiar completamente. Por último é refogada na gordura novamente.

**Transformações e Permanências**

Uma transformação observada é a cada vez mais frequente substituição de pilões por liquidificadores e processadores elétricos.

**Espaços/ Ateliê**
**Descrição**

Por ser uma receita bastante simples, o processo de preparação da paçoca de carne de sol pode ser realizada nas cozinhas das casas. Apenas há a necessidade de se ter um pilão ou liquidificador/processador para fragmentar a carne

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana	-	-	Manusear e socar os ingredientes	Sem Referência.
Elétrica	-	-	Uso do	

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

			liquidificador	
Lenha	-	-	Fogão	Sem Referência.
<b>Matérias Primas</b>				
Carne bovina				
Descrição	A carne utilizada para fazer a paçoca é a carne de sol fresca, em bom estado de conservação.			
Procedência	A carne advém da pequena atividade pecuária da região.			
Forma de Aquisição	A carne é comprada de pequenos pecuaristas da localidade ou em açougues locais.			
Uso	Utilizada para fazer a paçoca juntamente com farinha.			
Custo	Sem referência.			
Período de Obtenção	Periodicamente.			
<b>Instrumentos/ Ferramentas</b>				
Panela, Colher de pau grande, Colher pequena, Pilão, Vasilha de plástico, Copo grade				

<b>05</b>	<b>ELEMENTOS RELACIONADOS</b>			
<b>Bem Cultural</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Categoria</b>	<b>Subcategoria</b>	<b>COD./IPAC</b>
Carne de Sol	Modo de fazer	Técnica produtiva	Alimento	5336
Pilão	Artefato			5366
Festa de São José	Celebração	Catolicismo Popular		

<b>06</b>	<b>FORMAS DE TRANSMISSÃO</b>								
<b>Procedência do Saber</b>									
Os detentores do saber de fazer a paçoca de carne de sol são as pessoas mais velhas da comunidade, sendo passado de geração a geração entre os familiares.									
<b>Transmissão</b>									
Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	X	Escolas	X	Grupos	X	Outros	X
<b>Modo de Transmissão</b>									
O saber é passado por meio da oralidade e observação do processo de preparação da paçoca de carne de sol.									
<b>Forma de Continuidade</b>									
A continuidade do saber se dá pela oralidade. Os membros mais velhos das famílias ensinam os mais jovens a receita e as técnicas necessárias para fazer a paçoca de carne de sol.									
<b>Transformações</b>									
As transformações assistidas se relacionam com os equipamentos utilizados. Se no passado o único utensílio utilizado para desfiar a carne de sol era o pilão, atualmente, o uso do liquidificador e o processador tornou-se comum entre os moradores devido a sua praticidade.									

<b>07</b>	<b>ÁREA DE ABRANGÊNCIA</b>								
Comunidade	X	Município	X	Região	X	Estado	X	Nacional	X
Observação									
<b>Participação turística</b>									
A produção de paçoca de carne de sol não movimenta a participação turística no município de São Francisco, porém é sabido que as pessoas que visitam a cidade se interessam em experimentar a paçoca de carne de sol por ser um alimento muito tradicional na região.									



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

A paçoca de carne de sol é um prato tradicional do norte-mineiro. Devido a tradição da atividade pecuária na região, o consumo da carne bovina é bastante comum. Anteriormente a carne era salgada com o intuito de melhor conservá-la, contudo, com o passar do tempo a carne salgada se transformou em um alimento muito apreciado, sendo incorporado em outros pratos e servindo de base para outras receitas igualmente importantes como a paçoca.

**Possibilidade de continuidade**

A partir da pesquisa realizada verificou-se que não existe ameaça a continuidade dessa prática, pois a paçoca de carne de sol é uma comida que está inserida no cardápio da culinária de São Francisco, de rápido preparo e fácil acesso aos ingredientes.

<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	A paçoca pode ser feita em uma cozinha simples, apenas equipada com um pilão, liquidificador ou processador.
	Instrumentos	Para fazer a paçoca de carne de sol é necessário panela grande, colher de pau, pilão, vasilha de plástico. Em alguns casos, o pilão é substituído pelo liquidificador ou processador.
	Matéria-Prima	Carne de sol e farinha de mandioca.
	Pessoal	Não se aplica.
	Formação	Oferecer cursos de culinária com alimentos tradicionais do norte de Minas Gerais, incluindo a receita da paçoca de carne de sol.
	Comercialização	Incentivar a venda da paçoca de carne de sol nas feiras da cidade, como um produto típico local.

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

Mesmo com a continuidade da atividade assegurada se faz necessário produzir documentário audiovisual com a finalidade de registrar e divulgar o saber. Da mesma maneira é recomendável a publicação de um livro de culinária com receitas tradicionais do norte de Minas Gerais, incluindo a paçoca de carne de sol.

**Comentários do elaborador**

É uma comida de fácil fazer, de valor acessível. Foi perceptível que o ato de preparar a paçoca faz com que memórias, da época em que os pais e avôs que ensinaram o ofício, sejam revividas. A entrevistada, Maria Antunes, explicou que no período da sua infância a paçoca de carne de sol era um alimento muito consumido pelos trabalhadores do campo.

**Comentários dos Entrevistados**

É corta a carne pequena lava bem lavado pra tirar o sal, depois joga na gordura frita ela até ela ficar bem torradinha, aí leva no pilão soca bastante ou no liquidificador. Aí, depois dela bem socada, volta ela pra panela naquela gordura e dá uma refogada na paçoca. [...]É, se for socada no pilão tem que socar com farinha e no liquidificador também tem que por um pouco de farinha que se não embucha, aí volta ela torna da uma torrada e as vezes tem gente que gosta de colocar cebola né, mais eu não gosto, é só isso mesmo.

Maria Arlinda Antunes

**Significados socioeconômicos**

A comercialização da paçoca de carne de sol ainda é modesta, não conferindo significados econômicos para a cidade. A paçoca geralmente é feita para o próprio consumo.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

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

Com o intuito de garantir a manutenção do bem propõem-se a publicação de um livro sobre as comidas típicas de São Francisco, para ser distribuída nas escolas, bibliotecas e visitantes. Fazer um trabalho de incorporação da paçoca de carne de sol com outros pratos para ser servidos em restaurantes, hotéis, reforçando a simbologia da paçoca na identidade do povo São-Franciscuense.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Maria Arlinda Antunes			Tipo	cozinheira		
	Nascimento	Sem referência.	Sexo	F	Idade	68	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Contato								

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**

**Figura 2:** Carne de sol sendo serenada.

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

**Figura 3:** Carne de sol de molho para ser preparada.

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

**Figura 4:** Carne sol sendo fritada.

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

**Figura 5:** Carne de Sol com farinha dentro do pilão para ser socada.

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

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


12 DOCUMENTOS ANEXOS	
Fotografias	Figura 1: IPAC_5363_SFrancisco_PSol_Nuhicre_Iepha (31) Figura 2: IPAC_5363_SFrancisco_PSol_Nuhicre_Iepha (83) Figura 3: IPAC_5363_SFrancisco_PSol_Nuhicre_Iepha (71) Figura 4: IPAC_5363_SFrancisco_PSol_Nuhicre_Iepha (68) Figura 5: IPAC_5363_SFrancisco_PSol_Nuhicre_Iepha (86)
Vídeos	Não se aplica.
Áudio	Entre_IPAC_5363_SFrancisco_PSol_Nuhicre_Iepha

13 REFERÊNCIAS	
ABDALA, Monica Chaves. <i>Receita de Mineiridade: A cozinha e a construção da imagem do mineiro</i> . Uberlândia: EDUFO, 2007.	
ANTUNES, Maria Arlinda. <i>Paçoca de Carne de Sol</i> . [Maio, 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 Ariely Antunes. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.	
ATELIER GOURMAND. Disponível em: < <a href="http://www.ateliergourmand.com.br">www.ateliergourmand.com.br</a> >. Acesso em: 24 out. 2013.	
BRAZ, Brasileiro. <i>São Francisco nos caminhos da história</i> . Belo Horizonte: Linci, 1997.	
CAMARGO, Maria Thereza Lemos de Arruda. <i>O Milho e a Mandioca nas cozinhas brasileiras, segundo contam suas histórias</i> . São Paulo: Fundação Cultural Cassiano Ricardo, 2008.	
CASCUDO, Luís da Câmara. <i>Antologia da Alimentação no Brasil</i> . São Paulo: Global, 2008.	
FRIEIRO, Eduardo. <i>Feijão, Angu e Couve: ensaio sobre a comida dos mineiros</i> . Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.	
MATIAS, Fonseca Lindon; MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin. Culinária tropeira e suas potencialidades no turismo e no campo das gerais do Paraná: uma análise nos municípios de castro, Lapa e Tibagil. <i>CULTUR – Revista de Cultura e Turismo</i> , ano 02 – Jul/2008.	
PRADO Jr., Caio. <i>Formação do Brasil Contemporâneo</i> . São Paulo: Brasiliense, 1994.	
SILVA, Paulo Pinto e. <i>Farinha, Feijão e Carne-seca: um tripé culinário no Brasil Colonial</i> . São Paulo: SENAC, 2005.	
ZEMELLA, Mafalda Pereira. <i>O abastecimento da Capitania de Minas Gerais no século XVIII</i> . São Paulo, USP, 1951.	

14 FICHA TÉCNICA		
Fotografia	Ariely Antunes	2013
Vídeos	Não se aplica.	-
Áudio	Ariely Antunes	2013
Transcrição	Ariely Antunes	2013
Levantamento	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2013
Elaboração	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2013
Revisão	Breno Trindade	2015

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



PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS						LOCALIDADE			
<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>									
Localidade		VILA DO MORRO							
Município		São Francisco				IPAC/MG		-	
Distritos		São Francisco			Sítio	Médio São Francisco			
GPS	23K	Long.UTM	534177.00 m E		Lat. UTM	8226389.00 m S	Urbano	Rural	X
									
<p><b>Figura 1:</b> Igreja de Nossa Senhora do Parto durante a festa de Carro de Boi.  <b>Fonte:</b> NUHICRE/IEPHA-2012.</p>									

<b>02 REFERÊNCIAS CULTURAIS</b>								
<p>No Povoado de Vila do Morro, é característico o ofício da construção do Carro-de-boi. Os moradores mais velhos da localidade são atuantes, e dão continuidade ao saber. No mês de julho é realizado a Festa do Carro-de-boi, que tem uma abrangência regional, onde ocorre a integração de vários carreiros de cidades circunvizinhas. No povoado também existe a Festa de Nossa Senhora do Bom Parto, Folias de Reis, devoção dos carreiros a Nossa Senhora Aparecida, e a Festa de São Sebastião, que também conta com a tradicional cavalgada. Ainda com relação aos saberes locais, destaca-se o da Benzeção, visto que no povoado, existem as benzedeadas que rezam contra o mal olhado, quebranto, espinhela caída, dentre outros. Na culinária destaca-se o doce de leite, muito procurado pela população local e por visitantes.</p> <p>Outra referência cultural e religiosa da cidade é a Igreja de Nossa Senhora do Bom Parto, que unifica e confere identidade à população, além de ser conhecida pelas suas inúmeras histórias.</p>								

<b>03 DESCRIÇÃO</b>								
<b>População e Localização</b>								
<p>A vila do morro está localizada no município de São Francisco, a margem direita e do rio São Francisco e pertence ao Vale do Médio São Francisco na região Norte do Estado de Minas Gerais. A Vila do Morro faz divisa com Luizlândia, São Francisco e é cortada pela MG-402. A população da Vila é de aproximadamente 2.000 habitantes.</p>								
<b>Paisagem Natural e Meio Ambiente</b>								

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

A Vila do Morro pertence à cidade de São Francisco e localiza-se a uma latitude 15°56'55" sul e a uma longitude 44°51'52" oeste, com uma altitude de 918 metros. Por estar situada em uma região semiárida, apresenta um clima tropical, com dois períodos anuais distintos: o da seca e o das águas. Tem como vegetação a transição de Caatinga e cerrado.

No distrito da sede a baixada inundável do rio São Francisco se caracteriza pelos canais chamados sangradouros. Os peixes na piracema acompanham a inundação e fazem das lagoas os seus berçários. A vegetação entre o rio e as lagoas é própria da região. Às margens do rio São Francisco, existe uma lombada que separa o rio da baixada inundável, cujo solo de aluvião é de grande fertilidade. Sob o ponto de vista do relevo, esta é a parte mais baixa do município. Saindo da baixada inundável, encontra-se na margem direita uma faixa denominada Catanduva, de solo areno-argiloso, com os murundus. Pouco elevados não alcançam mais que 500 metros de altitude.

Subindo o degrau do planalto, encontramos uma superfície aplainada cortada por vertentes ravinadas e vales encaixados profundos, com paredões de pedra calcária, com algumas grutas. No solo argiloso com afloramento de calcária vegeta a mata seca, a altitude aí varia de 550 a 620 metros.

No distrito do Morro, depois da mata seca encontra-se o cerrado arenoso, de solo avermelhado, onde há os morros isolados que chegam à altitude máxima do município. Os principais morros são: Bocaiana, Chiqueiro do Quebra, Sapé, Taboquinha, Sapo e Chupete.

Na região que fica o oeste do rio São Francisco, que é o distrito de Santa Izabel de Minas, o terreno é plano ou levemente ondulado. Próximo ao rio há lagoas e a vegetação típica com solo areno-argiloso. Logo que se afasta da baixada, está o cerrado plano e as veredas. Nas Margens do rio Pardo e Acari, existe a mata ciliar já quase toda devastada.

**Marcos**

Os marcos existentes na Vila do Morro são a Igreja de Nossa Senhora do Bom Parto e a Praça da Matriz.

**04 FORMAÇÃO HISTÓRICA**

A comunidade Vila do Morro, distrito do município de São Francisco, possui aproximadamente 2.000 moradores. O povoado teve origem devido à promessa feita por um fazendeiro da região, Marcelino Francisco Paraíso, um dos primeiros habitantes das redondezas e quem promoveu a construção da Igreja de Nossa Senhora do Parto. Segundo consta, por volta do séc. XIX, o fazendeiro fez a promessa de que se o parto de seu filho corresse bem, faria uma novena em agradecimento a Nossa Senhora do Bom Parto. O pedido foi atendido e Marcelino Paraíso construiu uma pequena capela para a realização da novena. Posteriormente, o terreno foi doado pelo fazendeiro para a santa Nossa Senhora do Bom Parto.

Segundo Braz (1977), a implantação do povoado se deu ainda, pelos esforços de muitos fazendeiros que ali construíram casas, onde se hospedavam nos dias das festas religiosas. Dentre eles podem ser citados Marcelino José Vieira, Manoel Tome de Freitas, Henrique Alves de Almeida, José de Oliveira Paraíso, Manoel Francisco da Silva Porto, Deoclesiano Alves de Almeida, Gorgonho Francisco Paraíso. A esses se seguiram Elpídio Rodrigues da Fonseca, Francisco Afonso Ruas, Olinto Vilaça de Carvalho, Leôncio Francisco Paraíso, Cassimiro Ribeiro de Araújo, nomes conhecidos e associados à fundação do povoado.

De acordo com Ludmila Silva (2011), com o passar do tempo, os alojamentos temporários dos fazendeiros da região se tornaram residências fixas, uma vez que a localização da vila era estratégica, pois se encontrava no centro de acesso às cidades com mais recursos da época, como São Francisco (25km), Brasília de Minas (35km) e Luizlândia (14km), surgindo, assim, a Vila do Morro.

**05 CRONOLOGIA**

Data	Evento
------	--------

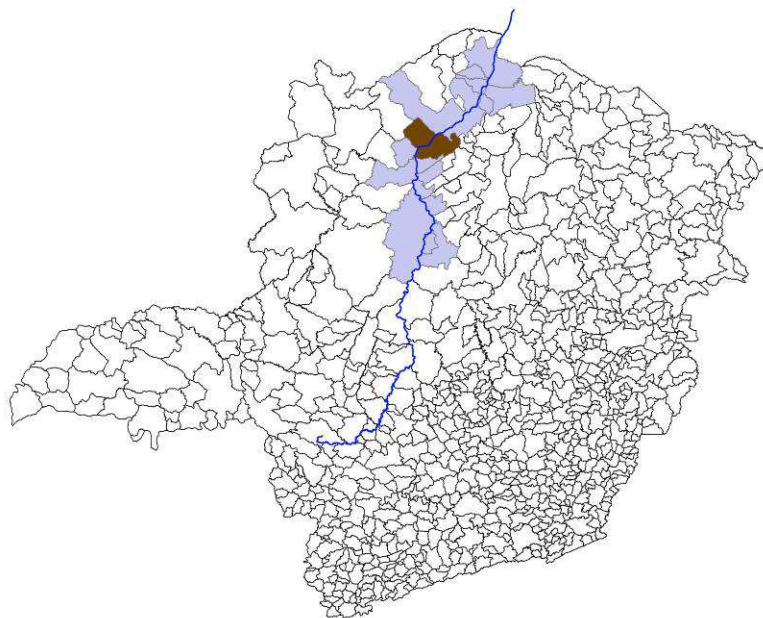
Sem referência.	-
-----------------	---

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LOCALIDADE**

**06 PLANTAS, MAPAS E CROQUIS**

**INVENTÁRIO DE BENS CULTURAIS DE VILA DO MORRO**



**BENS INVENTARIADOS**

- . Saberes: Modo de Fazer Carro de Boi
- . Saberes: Ofício de Parteira



Dona Luiza - Parteira  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Mestres do Carro de Boi  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Igreja Nossa Senhora do Parto  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Vila do Morro  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Largo da Igreja  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Sistemas de Coordenadas Geográficas  
Datum Sad - 69  
Fonte: IBGE, 2010; Imagem Rapideye - Composição: 1R,2G,3R, 2011; Convênio IEPHA / UNIMONTES  
Org: OLIVEIRA, G.H.G; RIBAS, J.L.T,2013.



**Figura 2:** Mapa de localização de Vila do Morro e lista bens inventariados na localidade.

Fonte: IEPHA/MG - NUHICRE

**07 LEGISLAÇÃO**

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

Norma de Proteção do patrimônio Cultural da cidade de São Francisco, Lei nº. 2.032/2002; Decreto de Tombamento - cidade de São Francisco, bem Tombado: Cruzeiro. Lei nº. 072003/2003; Plano Diretor da cidade de São Francisco (Lei Municipal), de 26/10/2004; Código de Postura do Município de São Francisco: ( Lei Municipal) Número : 2.190/2004; Código de Obras da cidade de São Francisco ( Lei Municipal) Lei Complementar Nº. 09/2004; Fundo Municipal de Patrimônio Cultural da cidade de São Francisco: (Lei Municipal) Lei nº. 2.255/2005; Lei de criação do Centro Histórico da cidade de São Francisco, Lei nº. 2.342/2006; Alteração da Lei nº. 2.233 que reestrutura a Conselho Municipal de Patrimônio Cultural - Lei nº. 2483/2008; Decreto de Tombamento - cidade de São Francisco, bem tombado: Imagem de São Félix, Lei nº. 036/2009.

**08 RECOMENDAÇÕES**

Na vila do Morro existem diversos bens, nos quais se destacam o modo de fazer Carro de Boi e seu ofício, e o Partejo e os saberes das parteiras. Ressalta-se que na localidade ainda hoje se encontram várias mulheres parteiras, que carregam junto a elas, as tradições das rezas e do conhecimento das plantas com poder de cura. Diante disso recomendam-se as seguintes medidas de salvaguarda:



PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorizar as tradições e os seus detentores por meio de editais de reconhecimento e financiamento;</li> <li>- Articular a atuação das parteiras junto ao sistema de saúde;</li> <li>- Realizar Cursos de capacitação incentivando futuras parteiras, visto que o número de mulheres que praticam o ofício está diminuindo, e as que ainda detêm o saber, já estão com a idade avançada.</li> <li>- Construção de Casas de Parto nas localidades distante dos hospitais, e divulgação junto às parturientes.</li> <li>- Promover o reconhecimento, por parte da sociedade em geral, do ofício de partejar e das parteiras, por meio de medidas educativas;</li> <li>- Produzir um documentário sobre o modo de fazer o Carro de Boi, mostrando as etapas da construção, registrando a nomenclatura das peças, como por exemplo, o “rancavem”, “fueiro”, “cantadeira”, entre outras.</li> <li>- Produzir um registro audiovisual da Festa do Carro de Boi, divulgando-o nas escolas, associações, povoados, e demais acontecimentos culturais de São Francisco e região, como forma de valorização e difusão dos bens culturais do povoado de Vila do Morro.</li> </ul>	
<b>09</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>
	<b>Fotografias</b>
<b>Figura 1:</b> IPAC_SFrancisco_VMorro_Nuhicre_Iepha (19)	
<b>Figura 2:</b> IPAC_SFrancisco_VMorro_Bens_Inventariados_Mapa_Nuhicre_Iepha	
	<b>Bens Culturais Inventariados</b>
Modo de Fazer Carro de Boi. Ofício das Parteiras.	
	<b>Contatos</b>
Cultuarte – Associação de Cultura, Arte e Educação; Patrícia de Almeida Pereira; Antônio José Raposo; Associação do Carro de Boi.	
	<b>Numeração das Fichas de Identificação de Bens</b>
5355 – Modo de Fazer Carro de Boi.	
5364 – Ofício das Parteiras.	
<b>10</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
ABDALA, Monica Chaves. <i>Receita de Mineiridade: A cozinha e a construção da imagem do mineiro</i> . Uberlândia: EDUFO, 2007.	
ATA DA ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA DO CARRO DE BOI E MOVIMENTOS CULTURAIS DO DISTRITO DE VILA DO MORRO E REGIÃO. <i>Extrato do Estatuto da Associação Comunitária do Carro de Boi e Movimentos Culturais do Distrito de Vila do Morro e Região Município de São Francisco, Estado de Minas Gerais, Ata São Francisco/MG</i> . 25 de Março de 2006.	
BRAZ, Brasileiro. <i>São Francisco nos caminhos da história</i> . Belo Horizonte: LEMI, 1977.	
BOTELHO, Neto João. <i>III Projeto de Cidadania do Novo Milênio-Raízes São Franciscanas: a terra, o homem e a água</i> . São Francisco MG, maio de 2003.	
BOTELHO NETO, João. <b>Fragmentos da História</b> - A pecuária até a metade do século XX. São Francisco MG. 2003	
FERREIRA, Jaqueline de Araujo. <b>Vila do Morro: A festa e o Resgate do Carro de boi</b> . Monografia. UNIMONTES/São Francisco, 2011.	
RAMOS, Ana Paula Mendes. <b>Patrimônio Histórico da cidade de São Francisco no início do século XX</b> . Monografia. Monografia. UNIMONTES/São Francisco, 2011,.	



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

SILVA, Ludmila Cardoso da. **Os Saberes e as Práticas das Parteiras de Vila do Morro em São Francisco – MG.** Monografia. UNIMONTES/São Francisco, 2011.

**11 FICHA TÉCNICA**

Fotografia	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Elis Medrado	2012
Vídeos	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Elis Medrado	2012
Áudio	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Elis Medrado, Ariely Antunes	2012
Transcrição	Ariely Antunes	2012
Levantamento	Lenize Silva Vilas Boas, Denílson Meireles, Ariely Antunes	2012/2013
Elaboração	Lenize Silva Vilas Boas, Denílson Meireles Barbosa, Ariely Antunes	2012/2013
Revisão	Andrezza Veloso, Débora Raiza Rocha, Luis Mundim.	05/2015

**Observações**

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

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>										
Denominação		MODO DE FAZER CARRO DE BOI					IPAC/MG		5355	
Município/s		São Francisco		Distrito		Vila do Morro				
Endereço		MG 402								
GPS	23k	Long. UTM	515080.57 m E	Lat. UTM	8235599.32 m S	Urbano		Rural	X	



**Figura 1:** Carro de boi.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

<b>Categoria</b>						
Âmbito/Tema			Datas			
Tipologia da Atividade	Atividade Produtiva	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Carro de boi				X	
Outras denominações			Nível de integração			
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária
<b>Descrição da Periodicidade</b>						
Apesar do carro de boi ainda ser muito utilizado na zonal rural de São Francisco, no povoado de Vila do Morro, o carro de boi é usado por alguns proprietários apenas no período da festa, que ocorre no mês de julho. A madeira só pode ser retirada durante a lua fraca (lua nova), mas para a confecção do carro de boi pode ser feito durante todo ano. O carro de Boi é construído de forma contínua ao longo ano.						

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

A comunidade Vila do Morro, distrito do município de São Francisco, possui aproximadamente 2.000 moradores. O povoado teve origem devido à promessa feita por um fazendeiro da região, Marcelino Francisco Paraíso, um dos primeiros habitantes das redondezas e quem promoveu a construção da Igreja de Nossa Senhora do Parto. Segundo consta, por volta do séc. XIX, o fazendeiro fez a promessa de que se o parto de seu filho corresse bem, faria uma novena em agradecimento a Nossa Senhora do Bom Parto. O pedido foi atendido e Marcelino Paraíso construiu uma pequena capela para a realização da novena. Posteriormente, o terreno foi doado pelo fazendeiro para a santa Nossa Senhora do Bom Parto.

Segundo Braziliano Braz (1977), a implantação do povoado se deu ainda, pelos esforços de muitos fazendeiros que ali construíram casas, onde se hospedavam nos dias das festas religiosas. Dentre eles podem ser citados Marcelino José Vieira, Manoel Tomé de Freitas, Henrique Alves de Almeida, José de Oliveira Paraíso, Manoel Francisco da Silva Porto, Deoclesiano Alves de Almeida, Gorgonho Francisco Paraíso. A esses se seguiram Elpídio Rodrigues da Fonseca, Francisco Afonso Ruas, Olinto Vilanção de Carvalho, Leôncio Francisco Paraíso, Cassimiro Ribeiro de Araújo, nomes conhecidos e associados à fundação do povoado. De acordo com Ludmila Silva (2011), com o passar do tempo, os alojamentos temporários dos fazendeiros da região se tornaram residências fixas, uma vez que a localização da vila era estratégica, pois se encontrava no centro de acesso às cidades com mais recursos da época, como São Francisco (25km), Brasília de Minas (35km) e Luizlândia (14km), surgindo, assim, a Vila do Morro.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

O carro de boi chegou a diversos recantos do Brasil, ainda no século XVI, sendo introduzido pelos colonizadores portugueses, existindo ainda hoje no meio rural. Desde então, o carro de boi passou a ser um grande prestador de serviço de transporte (principalmente no nordeste, no período do ciclo do açúcar, chegando à capitania de Minas Gerais durante o período do ouro). Em nossa região o carro de boi foi usado para o serviço de abastecimento de alimentos, transporte de carga de lenha, cana, sal, farinha, abóbora, móveis, isso devido a falta de outros caminhos terrestres.

E ainda com a falta de estradas e meios de transporte, fez com que o carro de boi fosse utilizado como meio de transportar pessoas de uma cidade para outra, fazia o serviço de levar e trazer mercadorias de outras localidades. Este veículo tão trabalhado no Brasil era construído pelos seus próprios condutores (carreiros). O Carro de boi representa uma das mais antigas tradições no transporte de carga entre as cidades e a zona rural, ou dessa para as cidades.

Na cidade de São Francisco o carro de boi foi sendo substituído aos poucos, principalmente com a construção de estradas e a chegada dos carros a gasolina. Hoje, devido a sua roda ser estreita, o carro não pode ser utilizado nas vias pavimentadas. Segundo João Botelho Neto (s.d), com o correr do tempo o carro evoluiu para o que chamamos hoje de carroção, que é o nosso carro de bois, com eixo de aço e pneus. Este já não canta e nem enfrenta os tocos e pedras das velhas estradas. Ainda hoje, em algumas regiões do Brasil, o carro de boi é utilizado havendo, inclusive, festivais baseados nessa prática.

**04 DESCRIÇÃO GERAL**

Na parte inferior das chedas ficam os cocões e as cantadeiras, que são espécies de madeira mole assentadas no cantador do eixo; na ponta do cabeçalho ficam o pigarro e a chaveta; o lugar onde fica o carreiro em pé chama-se piloto. Unindo o rancavém e o cabeçalho tem o argolão. Os fueiros são varas de 4 palmos de comprimento que servem para amparar a carga para que ela não caia. Para transportar produto a granel, usa-se a esteira de taquara amarrada aos fueiros. A parte rodante é composta de eixo e rodas. O eixo tem a cintura e os tambores que têm mais ou menos 30 cm de diâmetro. Quanto mais grosso for o eixo, mais grosso o carro canta.

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

O cantadouro é untado com azeite para não queimar. As rodas são feitas de pau ou jatobá e se compõem de meio, cambotas e duas costelas que unem as peças. As rodas podem ser ferradas ou não. Os arreios para unir os bois ao carro são os tamboeiros que amarram a canga de coice ao cabeçalho. A canga de coice é a que se põe nos bois de trás e tem formato próprio para não machucar o animal na hora de parar o carro. Tem quatro canzís e duas brochas de couro cru trançado. Unindo cada junta de bois as tiradeiras vão de uma canga à outra e podem ser com ganchos de ferro ou cordas de couro. Cada canga tem formato próprio de acordo com a posição dos bois (que podem ser de coice, de meio e de guia). Quando os bois de guia não são muito mansos amarra-se, na cabeça dos mesmos, uma corda chamada sogá que é puxada pelo guia ou guieiro.

**Extensão da Atividade na Região**

No passado, a técnica se espalhava por todo o sertão norte mineiro. Atualmente o saber ainda existe, mas está mais concentrado na zona rural.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

De acordo com João Botelho Neto (s.d.), o carro é composto de duas partes principais: a mesa e as rodas. A mesa é composta da peça central chamada cabeçalho, as laterais que são as chedas (onde são postos os fueiros). Ligando as chedas na parte traseira fica o rancavém e no meio as costelas que suportam, o forro de tábua da mesa. O modo de fazer o carro de boi começa pela escolha da madeira, pois ela deve ser grande. Corta-se a madeira com um machado ou com o motosserra, a madeira é lavrada, a madeira passa por uma plaina e em seguida é medida na espessura desejada ou utiliza-se do tamanho padrão (que é 2,90m). Para se fazer um carro de boi são necessários 17 dias, e cada peça do mesmo é utilizado uma madeira específica. No eixo usa-se o gonçalo, as rodas, o pau preto ou o jatobá, os fueiros, a farinha seca ou o pereiro; na cantadeira usa-se a imburana, os cocões à aroeira; na cavia usa-se o pau d'arco. Para se montar o carro, precisa-se de no mínimo 4 homens. As madeiras utilizadas são rijas e duráveis.

**Transformações e Permanências**

Atualmente, o Carro de Boi é mais utilizado para desfiles que para transferência de carga. O modo de se fazer permanece o mesmo com a utilização de ferramentas elétricas.

**Espaços/ Ateliê**
**Descrição**

Geralmente, os carros são construídos em locais abertos ou nos quintais das residências.

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variiedades	Uso	Custos
Humana			Produzir o carro	Variável
Elétrica	Ferramentas		Ligar Equipamento	Variável

**Matéria Prima**

Madeiras, couro cru.

Descrição	As madeiras utilizadas para fazer o carro de boi devem ser madeiras resistentes: ipê, sucupira, balsamo, cedro, pau preto, Gonçalo, jatobá, farinha seca, pereiro, aroeira, pau d'arco, ferro, pregos.
Procedência	Parte das madeiras ainda são extraídas das matas da região, mas essa atividade vem sofrendo limitação. Atualmente é comum que parte das madeiras serem compradas em madeireiras.
Forma de Aquisição	Extração e/ou compra
Uso	Fabricação de carro de boi
Custo	Não definido
Período de Obtenção	Destaca-se que o corte da madeira deve obedecer as fases da lua sendo que a lua



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

nova é a mais indicada para a extração.

**Instrumentos/ Ferramentas**

Serrote, tesoura, martelo, pregos, tiradeira, chaveta, rabo, vara de ferrão, ajoujo, azeiteira, pincel, enxó, sintel, compasso, formão, macete, maritaca, machado.

**05 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Festa do Carro de Boi	Atividade Ritual	Festa Cívica	-	-
Ofício de Carreiro	Mestre	-	-	-

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

O aprendizado sobre como são feitos os carros de bois foram registrados por alguns memorialistas e também por pessoas mais idosas, que repassam a seus filhos, netos e mesmo conhecidos, principalmente na zona rural. Embora muito pouco utilizado, ainda se encontram nas fazendas e nas festas dedicada ao carro de boi.

**Transmissão**

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

**Modo de Transmissão**

O aprendizado é passado a partir da oralidade e do convívio cotidiano.

**Forma de Continuidade**

Devido às festas e festivais que acontecem em algumas regiões, os carros de boi são mantidos as pessoas mais idosas repassam aos seus filhos e conhecidos a forma de construí-lo. Hoje o carro de boi é feito apenas por encomenda sendo uma produção de alto custo.

**Transformações**

Com o passar do tempo o carro evoluiu para o que chamamos hoje de carroção que é um carro de bois, com eixo de aço e pneus não produzindo mais seu cantar característico. Outra mudança é em relação a sua utilidade, pois nota-se a diminuição de seu uso para transporte de mercadoria e sua apropriação como item de coleção utilizado nos festivais da região. Ressalta-se que o carro de boi não pode trafegar em estradas asfaltadas sendo seu uso limitado às vias não pavimentadas.

**07 ÁREA DE ABRANGÊNCIA**

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

Observação

**Participação turística**

O modo de fazer Carro de Boi não atrai, diretamente, um turismo. Todavia, na Festa do Carro de Boi a presença de turistas é grande.

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

O saber fazer o Carro de Boi remete a uma cultura do Brasil rural. Era o meio de transporte de pessoas e mercadorias. O som proveniente do carro também remete a uma memória coletiva, tornando comum a disputa do seu canto que pode ser alto, médio e grosso (dependendo do tamanho do eixo e do seu dono).

**Possibilidade de continuidade**

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

Por seu valor cultural, o carro de boi é homenageado em diversos festivais e encontros onde se reúnem os últimos usuários e colecionadores desse meio de transporte rústico e simbólico do meio rural brasileiro. Em algumas regiões do interior brasileiro, ainda há fazendeiros que realizam mutirões de carros de bois para transportar suas produções agrícolas e também outros produtos. O som estridente característico do carro de boi, chamado de canto, lamento ou gemido, também faz parte da cultura. Sendo que a preocupação da Associação do Carro de Boi de Vila do Morro foi o resgate deste transporte para preservar a tradição do modo de fazer, e deixar para gerações futuras.

<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	Não existe.
	Instrumentos	Não existe.
	Matéria-Prima	Garantir acesso à madeira.
	Pessoal	Identificar outros mestres.
	Formação	Incentivar novos aprendizes.
	Comercialização	Não existe.

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

O registro audiovisual do modo de fazer o carro de boi tradicional.

**Comentários do elaborador**

Visto que na comunidade de Vila do morro existe a associação do Carro de boi, percebemos que a tradição do modo de fazer perdurará, pois a mesma se preocupa em preservar e valorizar essa cultura.

**Comentários dos Entrevistados**

O carro de boi para muitos hoje é desconhecido. Acha que é como se fosse só uma brincadeira mesmo. Mas para a maioria do pessoal ta aqui é o momento para você recordar seu sofrimento na roça, porque antigamente o carro de boi era o meio de transporte, era a ambulância, era ate o corpo de bombeiros. Tudo que ocê carregava era no carro de boi. A pessoa adoecia, ia daqui para Montes Claros no carro de boi. A feira, tudo era em cima do carro de boi. Então, para a maioria do pessoal que viveu na zona rural é o momento de recordação mesmo.

Kennedy.

**Significados socioeconômicos**

Atualmente, o modo de fazer o Carro de Boi possui mais característica simbólica que econômica. A produção não utiliza mais tais carros para fins de transporte. Existe uma dimensão econômica na produção do Carro de Boi, que é feito sob encomenda e costuma ter um custo elevado.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

Devido à Festa que ainda ocorrer em torno do carro de boi, há uma necessidade de documentar o modo de fazer tradicional da Vila do Morro para preservar o presente e gerações futuras.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Lucilio Ramos de Amaral			Tipo	Construtor do Carro de Boi.		
	Nascimento	Sem referência.	Sexo	M	Idade	40	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Mestre na construção dos carros.								
Contato								

02	Nome	Luiz Berto Souza				Tipo	Carreiro	
	Nascimento	Sem referência.	Sexo	M	Idade	70	Registro Sonoro Visual	X

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

Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)						
Mestre na construção dos carros						
Contato						
03	Nome	Celio Vieira de Jesus			Tipo	Construtor do Carro de Boi.
Nascimento		Sem referência.	Sexo	M	Idade	Registro Sonoro Visual
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)						
Construtor do Carro de Boi.						
Contato						

04	Nome	José Souza			Tipo	Artesão e pescador
Nascimento		Sem referência.	Sexo	M	Idade	Registro Sonoro Visual
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)						
Contato						

05	Nome	Kennedy			Tipo	Carreiro
Nascimento		Sem referência.	Sexo	M	Idade	Registro Sonoro Visual
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)						
Contato						

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**


**Figura 2:** Esculpindo a cambota.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 3:** Uso de motosserra para acabamento da cambota.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**



**Figura 4:** Acabamento do eixo do Carro de Boi.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 5:** Roda de boi.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 6:** Acabamento na roda.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 7:** Feitura da cambota.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	<p>Figura 1: IPAC_5355_SFrancisco_CBoi_Nuhicre_lepha (9)          Figura 2: IPAC_5355_SFrancisco_CBoi_Nuhicre_lepha (91)          Figura 3: IPAC_5355_SFrancisco_CBoi_Nuhicre_lepha (264)          Figura 4: IPAC_5355_SFrancisco_CBoi_Nuhicre_lepha (114)          Figura 5: IPAC_5355_SFrancisco_CBoi_Nuhicre_lepha (8)          Figura 6: IPAC_5355_SFrancisco_CBoi_Nuhicre_lepha (87)          Figura 7: IPAC_5355_SFrancisco_CBoi_Nuhicre_lepha (89)</p>
Vídeos	<p>Vídeo 1: IPAC_5355_SFrancisco_CBoi_Nuhicre_lepha_28Jul12 (193)          Vídeo 2: IPAC_5355_SFrancisco_CBoi_Nuhicre_lepha_28Jul12 (194)          Vídeo 3: IPAC_5355_SFrancisco_CBoi_Nuhicre_lepha_28Jul12 (195)          Vídeo 4: IPAC_5355_SFrancisco_CBoi_Nuhicre_lepha_28Jul12 (196)          Vídeo 5: IPAC_5355_SFrancisco_CBoi_Nuhicre_lepha_28Jul12 (197)          Vídeo 6: IPAC_5355_SFrancisco_CBoi_Nuhicre_lepha_28Jul12 (197)          Vídeo 7: IPAC_5355_SFrancisco_CBoi_Nuhicre_lepha_28Jul12 (199)</p>



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

	Vídeo 8: IPAC_5355_SFrancisco_CBoi_Nuhicre_lepha_28Jul12 (200) Vídeo 9: IPAC_5355_SFrancisco_CBoi_Nuhicre_lepha_28Jul12 (201) Vídeo 10: IPAC_5355_SFrancisco_CBoi_Nuhicre_lepha_28Jul12 (202) Vídeo 11: IPAC_5355_SFrancisco_CBoi_Nuhicre_lepha_28Jul12 (203)
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5335_SFrancisco_CBoi_LAmaral_Nuhicre_lepha_24Jul2014 Áudio 2: Entre_IPAC_5335_SFrancisco_CBoi_CJesus_Nuhicre_lepha_2013 Áudio 3: Entre_IPAC_5335_SFrancisco_CBoi_Nuhicre_lepha (3) Áudio 4: Entre_IPAC_SFrancisco_VMorro_Localidade_LNeto_Nuhicre_lepha

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

ABDALA, Monica Chaves. <i>Receita de Mineiridade: A cozinha e a construção da imagem do mineiro</i> . Uberlândia: EDUFO, 2007.
AMARAL, Lucilio Ramos de. <i>Modo de Fazer Carro de Boi</i> . [2013]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. São Francisco/Sede. Entrevista concedida a Denílson Meireles Barbosa. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA.
BRAZ, Brasileiro. <i>São Francisco, nos caminhos da história</i> . Belo Horizonte: Linc, 1997.
BOTELHO NETO, João. <i>Fragmentos da História: A pecuária até a metade do século XX</i> . São Francisco: Santo Antônio, s.d.
ATA DA ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA DO CARRO DE BOI E MOVIMENTOS CULTURAIS DO DISTRITO DE VILA DO MORRO E REGIÃO. <i>Extrato do Estatuto da Associação Comunitária do Carro de Boi e Movimentos Culturais do Distrito de Vila do Morro e Região Município de São Francisco, Estado de Minas Gerais, Ata São Francisco/MG</i> . 25 de Março de 2006.
FERREIRA, Jaqueline de Araujo. <i>Vila do Morro: A festa e o Resgate do Carro de boi</i> . Monografia. UNIMONTES/São Francisco, 2011.
PEREIRA, D'Alvana Santos. <b>Evolução nos meios de transporte em São Francisco/Minas Gerais: O terminal Rodoviário Sancho Ribas</b> pautado numa visão de progresso e transformações. Monografia. UNIMONTES/São Francisco, 2011.
SECRETARIA DE CULTURA DE SÃO FRANCISCO. <i>Inventário Turístico de São Francisco</i> . 2009.
SOUZA, Bernardino José de. <i>Ciclo do carro de bois no Brasil</i> . São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1958.

<b>14</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>
-----------	----------------------

Fotografia	Ariely Antunes, Denílson Meireles Barbosa	2013
Vídeos	Ariely Antunes, Denílson Meireles Barbosa	2013
Áudio	Lenize Silva Vilas Boas	2013
Transcrição	Lenize Silva Vilas Boas, Denílson Meireles Barbosa, Ariely Antunes	2012/2013
Levantamento	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes, Denílson Meireles Barbosa	2012/2013
Elaboração		
Revisão	Lenize Silva Vilas Boas, Denílson Meireles Barbosa, Ariely Antunes, Breno Trindade	2012/2013 24/09/2015

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