

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	MODOS DE FAZER - ALIMENTOS
--	-----------------------------------

01	IDENTIFICAÇÃO				
Denominação	Campo reservado ao nome/nominação do bem inventariado. <i>Exemplo: Culinária dos Arturos.</i>			IPAC/MG	Refere-se à numeração da ficha
Município(s)	Inserir a cidade em que o bem está inserido. <i>Exemplo: Contagem</i>	Distrito	Inserir o nome do local, caso o bem esteja situado em algum distrito ou regional do município.		
Endereço	Campo reservado ao lugar de referência para os que praticam. <i>Exemplo: Rua Capelinha, 50 – Vera Cruz, Contagem – MG, CEP: 32013-090.</i>				
GPS	Indicação de localização do GPS	Long. UTM	44° 5'1.70"O	Lat. UTM	19°53'49.29"S

Neste campo inserir uma foto/imagem, representativa do bem inventariado. Como se trata da primeira imagem, ela deve buscar representar o bem como um todo.

IMAGEM

Inserir legenda para Imagem.

*Exemplo: **Figura 1:** Guarda do Moçambique dos Arturos.*

Fonte: Acervo IEPHA/ Casa da Cultura.

Atividade Marco						IPAC	
Categoria	O campo refere-se à categoria em que o bem se enquadra no patrimônio imaterial. A culinária se insere na categoria de modos de fazer. <i>Exemplo: Modos de Fazer.</i>						
Âmbito/Tema	Tema da Ficha. <i>Exemplo: Alimentação/ Cozinha</i>		Datas – período em que a atividade é executada.				
Tipologia da Atividade	<i>Informar qual a tipologia do bem. Exemplo: Culinária</i>	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos	
Denominação	Nome da celebração inventariada. <i>Exemplo: Culinária dos Arturos</i>				X		
Outras denominações	<i>Outros nomes pelos quais a celebração é</i>	Nível de integração: Neste campo, inserir com quem o grupo se insere. Caso a celebração seja realizada somente					

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	MODOS DE FAZER - ALIMENTOS
--	-----------------------------------

	<i>conhecida e reconhecida. Exemplo: Alimentos, Comidas, Refeições, Quitandas.</i>	<i>pelos membros do guarda, marcar o campo Comunidade, se outras comunidades participarem, será intercomunitária.</i>						
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária		
Descrição da Periodicidade								
Campo reservado ao período no qual a atividade ocorre.								

02	ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS
-----------	---

Campo reservado para o levantamento histórico da atividade de maneira geral. Nesse campo deve haver informações sobre a atividade no Brasil, no Estado e no Município, apresentando também, como e quando a prática inventariada se formou. Para a construção do texto podem ser utilizadas fontes documentais e orais.

	Descrição Dos Elementos Constitutivos
--	--

	Ingredientes
--	---------------------

Campo destinado à descrição dos elementos utilizados para o desenvolvimento da atividade culinária. Exemplo: Polvilho azedo, polvilho doce, farinha de trigo, fubá de moinho d'água, fubá comercial, leite, açúcar, queijo, banha, manteiga, ovos, óleo de cozinha, canjica, café, alfavaca, limão, coquinho licuri, arroz, feijão, macarrão, carnes, café, legumes, verduras, mamão (doce).

	Condimentos
--	--------------------

Espaço reservado para a descrição dos condimentos mais utilizados na preparação das receitas culinárias. Exemplo: Cravo da Índia, bicarbonato, fermento industrial, sal, limão, coloral, cheiro verde, alho, pimenta, cebolas, pimentões, coco, amendoim, açúcar.

	Processos de Obtenção
--	------------------------------

Campo destinado a descrição do modo como são obtidos os alimentos utilizados na preparação dos pratos. Exemplo: Atualmente os ingredientes dos alimentos oferecidos nos festejos dos Arturos são obtidos por meio da compra ou doação. Conforme Neusa, integrante da Comunidade, quando alimentos são doados por terceiros, os nomes destas pessoas são anotados para que cada uma delas receba um pacote de biscoitos feitos pela Comunidade, bem como orações que são dedicadas a elas no dia da reunião de prestação de contas da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário de Contagem.

	Instrumentos/ Ferramentas
--	----------------------------------

Campo reservado para a descrição dos vasilhames e instrumentos utilizados durante a preparação dos alimentos. Exemplo: Gamelas de madeira, assadeiras, colheres de pau, facas, panelas, caldeirões, folhas de bananeira, bacias de metal e plástico, saco de confeiteiro artesanal, fôrmas, almofariz.

	Seleção de Alimentos
--	-----------------------------

Aqui são descritos os modos como os alimentos são selecionados para a elaboração dos pratos que são servidos durante as festividades e no dia a dia. Exemplo: As refeições durante as manifestações do Congado são divididas entre o café da manhã, o almoço, servido à partir do meio-dia, e o café da noite servido aos congadeiros da Comunidade. Nos cafés são oferecidos o biscoito amarelo, biscoito branco, a rosquinha, o corre-corre e roscão (também conhecido como rosca rainha). Aos congadeiros também são oferecidas bebidas, como cachaça e vinho. Nos festejos do João do Mato e Folia de Reis, o cardápio é sempre variável: "engrossado", arroz doce, caldo de mandioca, feijoada, biscoitos, bolos e doces, entre outros. No último dia da Folia de Reis ocorre um almoço de despedida e confraternização entre os festeiros e a Comunidade.

	Processos de Preparação
--	--------------------------------

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS

MODOS DE FAZER - ALIMENTOS

Aqui são descritos os modos de preparo dos alimentos, podendo ser apresentadas as receitas dos principais pratos elaborados.

Exemplo: Cubu - Juntar 3 quilos de fubá de moinho d'água numa gamela grande. Colocar uma colher de sopa de bicarbonato e escaldar com um litro de leite fervendo. Abrir a massa e deixar esfriar. Amolecer com leite aos poucos e colocar na folha de bananeira lavada e cortada. Levar ao forno para assar. Retirar e servir com café, chá de alfavaca ou outro líquido de sua preferência. Se for guardar, colocar em saco plástico, para conservar o sabor e a consistência (César e Santos, 2013).

Modos de Apresentar e Servir os Alimentos

Serão descritos os modos como são apresentados e servidos os pratos elaborados.

Exemplo: As guardas da Comunidade, as guardas visitantes e as pessoas que acompanham as festas, são acomodados no refeitório em grupos de cerca de cinquenta, por vez, de acordo com a capacidade do local. Normalmente são organizados de dois a três grupos, conforme o número de participantes de cada um deles. O tempo para almoço varia entre quinze a vinte minutos. Após a sobremesa, as guardas saem do recinto cantando e dançando em agradecimento à dádiva recebida.

Quem Oferece e Quem Recebe

Espaço reservado para a descrição de como o alimento é recebido e compartilhado durante as festividades. Na Comunidade dos Arturos, o alimento recebido pelas guardas que visitam a Comunidade, compartilhando a festa em louvor à Nossa Senhora do Rosário, é uma das contrapartidas das relações estabelecidas entre as guardas.

Modos de se Dispor dos Restos Alimentares

Nesse tópico são adscritas a forma de tratar os resíduos provenientes da atividade descrita – culinária.

Exemplo: Na Comunidade dos Arturos os restos e sobras provenientes dos processos de elaboração das receitas são geralmente descartados no lixo, ou então dados a criação para a engorda.

03 ELEMENTOS RELACIONADOS - Caso haja bens culturais associados à celebração, todos deverão ser apontados nesse campo

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD/ IPAC
Comunidade dos Arturos	Comunidade Tradicional	Lugar		5100
Festa de Nossa Senhora do Rosário	Festa Religiosa	Celebração	Catolicismo Popular	4988
Festa da Abolição	Festa Cívica	Celebração	Festa Étnica	4989
Festa do João do Mato	Festa Rural	Celebração	Rito Agrário	4990
Folia de Reis	Festa Religiosa	Celebração	Catolicismo Popular	4991
Construção do Forno	Técnica Construtiva	Saber		
Forno	Instalação	Bem Imóvel		

04 FORMAS DE TRANSMISSÃO

Procedência do Saber

Descrever como o modo de fazer foi apreendido por quem o faz.

Exemplo: Na Comunidade dos Arturos, o saber culinário utilizado na comunidade foi passado por Dona Carmelinda e suas filhas Maria do Rosário da Silva, conhecida como Induca e Isaíra Maria da Silva, chamada de Tita, todas falecidas.

Transmissão

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

Modo de Transmissão

Descrever como se dá a transmissão do conhecimento, devendo ser apontadas as formas com que esse fato

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS

MODOS DE FAZER - ALIMENTOS

se dá.

Exemplo: A transmissão é feita oralmente, ao mesmo tempo em que se pratica o ofício da culinária. É necessário aprender quais são os ingredientes e as medidas certas de cada um deles.

Forma de Continuidade

Nesse campo deve-se descrever como se dá a continuidade da atividade desenvolvida.

Transformações

Nesse campo deverão ser apontadas tanto as mudanças que ocorreram na atividade ao longo dos anos, quanto o que ainda permanece desde os primórdios. É importante ressaltar que as transformações não significam perdas para a tradição, mas acompanham a dinâmica da cultura.

Exemplo: A culinária dos Arturos se beneficiou dos avanços na infra-estrutura da Comunidade, principalmente no que se refere à energia elétrica e à água encanada. A água era obtida em poço comum, distante da área da cozinha. Não havia cobertura na área da cozinha como hoje. O forno ficava exposto às intempéries e com isso a chuva acabava por limitar sua vida útil. Para proteger as guardas visitantes das diversas condições climáticas, fazia-se uma estrutura de madeira coberta por folhas de bananeiras.

05 COMENTÁRIOS

Identities construídas em torno da atividade

Neste campo é importante ressaltar como a atividade atua na vida das pessoas, quais identidades são criadas por quem pratica o congado.

Exemplo: das cozinheiras entrevistadas – Miría, Lia, Neusa e Janaína –, todas disseram sentir grande satisfação em participar da equipe da cozinha. Nas suas falas é possível perceber o sentimento de respeito ao ato de cozinhar e oferecer o alimento aos que os visitam. Para além do próprio alimento, o ato de confraternizar com todos os presentes na Comunidade nos dias de festejos por meio da alimentação é uma das bases dos Arturos. O processo de aprendizagem do saber culinário, a continuidade da tradição e os sentimentos e expectativas ligados à memória afetiva de cada um no momento em que se faz a comida e se alimenta dela explicita identidade coletivas formada por esse modo de fazer.

Comentários dos praticantes

Realizado o trabalho de coleta de informações por meio de fontes orais, este campo deverá conter considerações de quem pratica o bem ou de quem está diretamente ligado à atividade.

Exemplo: bom, nós aprendemos desde criancinha, né, a gente já ajudava as minhas tias, né, a minha mãe que era a mais velha aqui da família. Ela vinha, trazia a gente, às vezes ela não podia vim, mandava a gente, a gente tinha que fazê.

Míria.

Comentários do elaborador

Este campo destina-se à opinião do elaborador da ficha sobre os aspectos gerais do saber.

POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE

Neste campo o elaborador da ficha deverá apresentar os aspectos que possibilitam a continuidade da celebração, bem como os elementos que podem contribuir para seu fim. Muitos campos abaixo serão preenchidos a partir dos itens apontados neste campo, visto que, é aqui que se observará como manter a tradição.

Exemplo: a continuidade do sistema culinário dos Arturos está relacionada à própria continuidade das manifestações culturais existentes na Comunidade, já que eles são complementares entre si. O sistema culinário dos Arturos, inserido num sistema maior dos “fenômenos sociais totais”, depende da continuidade das relações políticas, familiares, culturais e religiosas dos Arturos. Além disso, percebe-se que as novas gerações interessadas em apreender este conhecimento e mantê-lo, é recorrente entre os membros da Comunidade, principalmente as mulheres.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	MODOS DE FAZER - ALIMENTOS
--	-----------------------------------

Necessidades	
Instalações	Cozinha e forno a lenha.
Instrumentos	Utensílios domésticos.
Matéria-Prima	Gêneros alimentícios
Pessoal	Jovens da Comunidade que se interessem por esse modo de fazer.
Formação	Oficinas de resgate do saber.
Atividade Macro	Comunidade dos Arturos.
Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger	Forno a lenha. Alecrim, com esta erva é feita uma vassoura utilizada para varrer o interior do forno, no entanto, há dificuldade em encontrá-la.

06	AÇÕES DE SALVAGUARDA
<p>A culinária tradicional e o saber-fazer ligado à atividade são bens merecedores de ações de salvaguarda. Ao pensar na culinária como parte de um sistema maior de prestações totais que as festas propiciam, esta adquire uma importância maior ainda.</p> <p>Com a finalidade de proteger seus saberes a própria a Comunidade mobilizou-se elaborando uma cartilha intitulada <i>A culinária dos Arturos</i>, um meio de proteção dos modo de fazer dos seus quitutes.</p> <p>Contudo, é necessário que a cozinha e o forno a lenha sejam revitalizados, para melhor andamento das produções dos alimentos.</p>	

07	ENTREVISTADOS - Inserir dados pessoas das pessoas que concederam entrevista.						
01	Nome				Tipo		
	Nascimento	Sexo	Idade		Registro Sonoro Visual		
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
Contato							

08	DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA - Inserir no mínimo seis imagens, entre fotos antigas (quando houver) e recentes, seguida pela legenda.	
IMAGEM		
<p style="text-align: center;">Inserir legenda para Imagem. Exemplo: Figura 1: Guarda do Moçambique dos Arturos. Fonte: Acervo IEPHA/ Casa da Cultura.</p>		
IMAGEM		
<p style="text-align: center;">Inserir legenda para Imagem. Exemplo: Figura 1: Guarda do Moçambique dos Arturos. Fonte: Acervo IEPHA/ Casa da Cultura.</p>		

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS

MODOS DE FAZER - ALIMENTOS

09 REFERÊNCIAS - Referências bibliográficas utilizadas para o desenvolvimento do conteúdo das fichas

FREYRE, Gilberto. Casa Grande & Senzala: introdução à sociedade patriarcal no Brasil - I. 40ª ed. – Rio de Janeiro: Record, 2000.

10 DOCUMENTOS ANEXOS - Campo indicado à identificação de registros de áudio realizados sobre a celebração inventariada, incluindo os depoimentos dos participantes, as músicas, a cobertura das festas, entre outros. Todos os arquivos utilizados na ficha deverão compor uma pasta, que irá conter a ficha, as fotos, os áudios e os vídeos.

Fotografias	Nome do arquivo salvo. Exemplo: Figura 1: IPAC4988_CARTUROS_FRosa_LFreitas_6out13 (92)
Vídeos	DOC ARTUROS IEPHA_saida final
Áudio	Áudio1: Entre_IPAC1977_CARTUROS_Bengala_C_13ago13
Transcrição	Nome do arquivo salvo. Exemplo: Figura 1: IPAC4988_CARTUROS_FRosa_LFreitas_6out13 (92)

11 FICHA TÉCNICA

Fotografia	Nome do autor das fotos.	Data
Vídeos	Nome do autor dos vídeos.	Data
Áudio	Nome de quem coletou as entrevistas.	Data
Transcrição	Nome de quem transcreveu os arquivos de áudio e vídeo.	Data
Levantamento	Nome de quem fez o levantamento bibliográfico.	Data
Elaboração	Nome do autor da ficha	Data
Revisão	Nome de quem revisou a ficha	Data

Observações

Campo indicado para a anotação de dados associados a atividade, caso não essa informação não tenha se encaixado nos campos acima.