

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS ANEXO BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	CÓDIGO DA FICHA					
	MG	01	01	05	F1-	A3
	UF	SÍTIO	LOC.	ANO	FICHA	NO.

1. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Comunidades São Francisco e Gentio
LOCALIDADE	São Francisco e Gentio
MUNICÍPIO / UF	Formoso-MG

2. RELAÇÃO DOS BENS

OBS.: PARA LISTA COMPLETA DAS FOTOS INVENTARIADAS, CONSULTAR O **ANEXO 2: REGISTROS AUDIOVISUAIS**.

2.1. CELEBRAÇÕES

DENOMINAÇÃO	Folia de Reis				identificado		1
					sim		
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	6 de janeiro	LUGAR	Casa dos moradores			
DESCRIÇÃO	A Festa de Santos Reis é uma celebração de caráter vigente na comunidade. É uma Festa católica que marca a data da visita dos três reis magos ao menino Jesus em Belém. Guiados por uma estrela, os reis magos levaram ao menino ouro incenso e mirra, que representam as três dimensões de Cristo: a realeza, a divindade e a humanidade. A Festa de Santos Reis é celebrada em 06 de janeiro tendo giros de folia durante quatro dias antes da festa. A Folia gira dentro da comunidade, passando de casa em casa durante a noite, pois “a estrela guiou os reis magos à noite”. Ao passar nas casas, os foliões tocam, cantam e dançam a curraleira e o lundu, danças tradicionais da região e que se associam à religiosidade. São recebidos com alegria pelos moradores, que agradecem a benção oferecendo comida e bebida. O primeiro ano de festa na comunidade, desde que foram transferidos do Parque Nacional Grande Sertão Veredas, foi na casa de Tercilho Costa Barbosa, folião tocador de caixa. É geralmente a mesma família que sempre faz a festa. Durante três anos, em referência aos três reis magos, a festa é realizada na casa de uma pessoa da família. Passado esse tempo, outra pessoa da família assume o festejo durante mais três anos e assim sucessivamente.						
REGISTROS					Nº		
CONTATOS	Tercilho Costa Barbosa				Nº 18		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

DENOMINAÇÃO	Festa de São João – Bela Lorena				identificado		2
					sim		
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☒ RUÍNA						
Ocorrência	ÉPOCA	24 de junho	LUGAR	Fazenda Bela Lorena			
DESCRIÇÃO	A Festa de São João da fazenda Bela Lorena é uma celebração de caráter ruína. Segundo Onésimo Carneiro, morador da referida fazenda de propriedade do Sr. Quincas Borges, relatou que a festa hoje é bem diferente de antigamente. Da mesma forma como acontece na comunidade Cajueiro, na festa se fazia o giro da folia, ocorrendo entre os dias 15 a 24 de junho. Algumas pessoas aproveitavam este momento para fazer casamentos e batizados. Por volta de 1995, participavam da festa de São João cerca de 200 pessoas, advindas de outras comunidades da região. Havia muitas barraquinhas com comida e bebida e os festejos seguiam com muita música e danças. Hoje não se faz mais a folia e nem os festejos. As pessoas fazem a novena, reunindo-se para rezar e levantar o mastro de São João no dia 24.						
REGISTROS					Nº		
CONTATOS	Onésimo Carneiro				Nº		

DENOMINAÇÃO	Festa de São João/ Cajueiro				identificado		3
					sim		
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
Ocorrência	ÉPOCA	24 de junho	LUGAR	Cajueiro			

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

DESCRIÇÃO	A festa de São João, realizada na comunidade Cajueiro, começa com o giro da Folia, que se inicia por volta do dia 19 de junho e vai até o dia da festa, 23 de junho. A Folia gira dentro do Assentamento, passando de casa em casa. Os foliões seguem a cavalo levando a bandeira com a imagem do santo, carregada pelo Alferes, que é o condutor do grupo. Ao passar nas casas, durante o dia, os foliões tocam, cantam e dançam a curraleira e o lundu, danças tradicionais da região e que se associam à religiosidade. São recebidos com alegria pelos moradores, que agradecem a benção. <i>“Na Folia é o Alferes que comanda o grupo. É ele que diz o que se pode e o que não se pode fazer e a hora em que as coisas devem ser feitas.”</i> <i>Explicação do Sr. Divino, o Alferes da festa</i> À noite, os foliões ficam nos “Pousos de Folia”, festas de comemoração e agradecimento ofertadas por alguns moradores, em agradecimento à benção de São João Batista e aos foliões. As festas acontecem dentro e fora das casas, onde geralmente são acesas fogueiras e oferecida comida a todos os presentes, com arroz, feijão, carne de gado, mandioca e farinha. Antes ou depois de comer, os foliões passam a “alvorar a mesa”, tocando e cantando em volta da mesa posta, em agradecimento. Se algum dos presentes, distraidamente se esquece de retirar o chapéu da cabeça durante a refeição, é obrigado a lavar a louça da festa. E assim seguem os foliões de pouso em pouso, até chegarem à casa da festa, na comunidade Cajueiro, distante a uns 10 km do Assentamento, localizada hoje na área de expansão do Parque Nacional Grande Sertão Veredas. A casa, de propriedade do atual imperador, Sr. Raimundo, é decorada e preparada especialmente para a festa de São João, com muitas bandeirolas e fitas coloridas. Dentro da casa é montado um pequeno altar, com imagens do santo, flores e velas acesas. A tradição da festa está na família do Imperador há 56 anos, passando o cargo de pai para filho. Ao chegarem, no terreiro da casa, os foliões fazem evoluções circulares, a cavalo, como uma reverência. O Alferes traz na frente a bandeira, seguido pelo resto do grupo, sendo recebidos pelos moradores e pela comunidade, sob o estouro de fogos de artifício. Ao “apearem”, vão diretamente saudar os donos da casa e o altar, seguindo-se após isso, uma descontração total.
------------------	---

DESCRIÇÃO	Já mais à noite, uma velha senhora convida a todos para “pular a fogueira”. As pessoas formam uma espécie de fila em volta do fogo e, sob os comandos da anciã, vão pulando os paus de lenha e repetindo a reza antiga e comovente, que diz mais ou menos assim: <i>“acordai São João, para as reza, a festa, o montifesti São Pedro, São Paulo e todos os santos da cor do céu e da terra”</i> Após isso, todos são convidados a entrar para a casa e rezar para São João, conduzidos pelos mais velhos, que entoam orações e ladainhas em latim. Depois de uns 40 minutos de rezas, as pessoas conduzem para fora um mastro contendo um quadro de tecido branco, medindo uns 50X50 cm e carinhosamente confeccionado pelas mulheres, com o retrato de São João Batista aplicado no centro, é levantado e fincado na terra, com uma vara muito alta, em torno de uns 10 mts de altura. O mastro permanecerá fincado até o dia 25, quando será “derrubado”. Eles observam a direção para onde o retrato do santo está apontando e decidem que é para lá que a Folia deve girar no próximo ano. Depois de todos esses rituais, todos são convidados para o jantar, onde, novamente, os foliões “alvoram a mesa”, em agradecimento. Após o jantar, muitas danças e músicas são praticadas e o clima de descontração é total. A festa segue no dia 24 de junho, no mesmo local, findando no dia 25, quando o mastro é “derrubado”
------------------	--

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

REGISTROS	Festa de São João do Cajueiro – Foliões Festa de São João do Cajueiro – Pouso de Folia Festa de São João do Cajueiro - Curraleira Festa de São João do Cajueiro - Tocaadores Festa de São João do Cajueiro - Decoração Festa de São João do Cajueiro - Altar Festa de São João do Cajueiro – Chegada do Mastro Festa de São João do Cajueiro - Fogos Festa de São João do Cajueiro - Levantar Mastro Festa de São João do Cajueiro - Entrevistas	Nº 1 Nº 2 Nº 3 Nº 4 Nº 5 Nº 6 Nº 7 Nº 8 Nº 9 Nº 10	
CONTATOS	Alberto Teixeira dos Santos; Otaciano Pereira das Neves (Seu Tácio)	Nº02 Nº15	

DENOMINAÇÃO	Festas de Casamento				identificado		4
					sim		
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☒ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Qualquer	LUGAR	Fazenda Mato Grande e posteriormente PARNA Grande Sertão Veredas			
DESCRIÇÃO	As festas de casamento são celebrações de caráter ruína e eram realizadas pelos moradores da antiga fazenda Mato Grande e, posteriormente, Parque Nacional Grande Sertão Veredas. Os casamentos eram celebrados por um padre da região, seguidos de festas onde se tocava e dançava forró ao som da sanfona e viola. Atualmente, não ocorrem mais festas de casamento na comunidade.						
REGISTROS					Nº		
CONTATOS	João Eduardo Ferreira da Silva, Minervina Pereira das Neves (D. Nica)				Nº 8 Nº 14		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

2.2.EDIFICAÇÕES

DENOMINAÇÃO	Casa Sede São Francisco				identificado		5
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☒ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR	São Francisco			
DESCRIÇÃO	A casa foi construída no início do século XX e possui paredes de adobe, todas rebocadas, apresentando rachaduras e descascamento nas paredes internas e externas, sem aparente comprometimento estrutural. As paredes da cozinha apresentam rachaduras e infiltração e o excesso de calor do fogão a lenha fez queimar o reboco. As esquadrias são em madeira, pintadas com tinta a óleo na cor verde, em bom estado. A casa possui 3 quartos e um banheiro. As telhas são de cerâmica, bem velhas e quebradas. O piso é em cimento queimado. As instalações hidráulicas estão em funcionamento e ligadas a uma caixa d'água, abastecida por um carneiro hidráulico e com capacidade para 500 litros. Atualmente, a casa sede São Francisco é utilizada como escola para a comunidade, atendendo com o ensino fundamental multiseriado e alfabetização de adultos. Ao seu lado, há uma pequena casa de alvenaria que também funciona como sala de aula. Nessa construção há uma área coberta anexa, onde se encontra uma churrasqueira de adobe.						
REGISTROS	Sede da Fazenda São Francisco				Nº	19	
CONTATOS	Ivalino Paulo Ferreira (Idelino), Márcio Chaves				Nº 07 Nº 10		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

DENOMINAÇÃO	Ranchos Comunitários				identificado		6
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☒ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Atual	LUGAR	São Francisco			
DESCRIÇÃO	Há dois galpões, com estrutura em madeira – um de geometria retangular, aproveitado das construções que desabaram; o outro, de projeção circular, tem estrutura em madeira roliça. Ambos possuem cobertura de palha de buriti. Foram construídos em 2002, pelos moradores. Os ranchos comunitários são utilizados para atividades comunitárias, reuniões e festas, como um espaço de socialização.						
REGISTROS	Rancho Comunitário				Nº	18	
CONTATOS	Ivalino Paulo Ferreira (Idelino), Márcio Chaves				Nº 07 Nº 10		

DENOMINAÇÃO	Casa Sede do Gentio				identificado		7
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☒ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Atual	LUGAR	Gentio			
DESCRIÇÃO	As paredes estão em boas condições, todas rebocadas. As janelas são em ferro, com vidro canelado. As portas são em madeira. O telhado, de telhas cerâmicas e forro de madeira, apresenta buracos. Apenas os cômodos de serviço não são forrados. O piso é em cimento queimado. Nas varandas o piso é de cimento grosso, assim como nas calçadas ao redor de toda a casa. As instalações hidráulicas não funcionam. Além da casa sede, existem mais 6 construções próximas: duas casas com apenas um cômodo e varanda, uma outra com paredes em boas condições, duas casas anexas geminadas e um galpão grande, em boas condições, utilizado para o armazenamento de grãos, máquinas e ferramentas e também para reuniões e eventos comunitários.						
REGISTROS	Sede da Fazenda Gentio				Nº	20	
CONTATOS	Ivalino Paulo Ferreira (Idelino), Márcio Chaves				Nº 07 Nº 10		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

DENOMINAÇÃO	Casas Provisórias ou “Ranchos”				identificado	8
					sim	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☒ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO					
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA					
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Atual	LUGAR	São Francisco e Gentio		
DESCRIÇÃO	A maioria das famílias construiu casas provisórias, construídas com pouco ou nenhum material industrializado, geralmente utilizando palha do buriti, madeira e barro. As casas foram utilizadas pelos assentados como moradia, enquanto aguardavam a construção das casas de alvenaria no modelo do INCRA. A estrutura das casas é de madeira de lei, encaixada ou amarrada com palhas de buriti. A cobertura de palha tem a estrutura em varas de taboca e troncos de madeira, geralmente “pindaíba do brejo”. O fechamento externo, na maioria dos casos, é de adobe revestido com reboco natural, com variações que compreendem adobe aparente ou “enchimento”. Portas e janelas normalmente são feitas com “o braço do buriti” ou madeira da região. As paredes internas mesclam adobe e “enchimento” e muitos móveis também são feitos de buriti e madeira do Cerrado. A divisão interna geralmente conta com 2 ou 3 quartos, 1 ou 2 salas, cozinha e copa, varanda, sem banheiro ou instalação sanitária. Nos quintais é comum encontrar buracos que servem para o aterramento de lixo. Apesar de a maioria das famílias já ter construído a casa de alvenaria no modelo fornecido pelo INCRA, os “ranchos” são preservados e utilizados como um anexo da casa e, principalmente, como cozinha, por conservar uma temperatura muito mais agradável e fresca, devido à cobertura de palha e paredes de adobe.					
REGISTROS					Nº	
CONTATOS	Ivalino Paulo Ferreira (Idelino), Márcio Chaves				Nº 07 Nº 10	

DENOMINAÇÃO	Casa de Farinha				identificado	9
					sim	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☒ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO					
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA					
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR	São Francisco e Gentio		
DESCRIÇÃO	A casa de farinha um bem cultural de caráter vigente, muito comum não só em São Francisco e Gentio como em toda a região. Como outros bens aqui identificados, a casa de farinha é de origem					

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

	indígena, sendo assim, herança dos primeiros habitantes da região. Todas as famílias da comunidade utilizam o beneficiamento da mandioca como parte da cultura alimentar sertaneja (conferir modo de fazer farinha). A casa de farinha é conhecida também como “tarimba” e no sítio em questão existem duas de uso comunitário, uma na localidade São Francisco, outra no Gentio. Para a utilização deste equipamento coletivo é organizada uma escala entre os moradores, combinada antecipadamente, considerando-se as necessidades dos diversos membros da comunidade. Algumas famílias possuem casas de farinha particulares, nos quintais das casas. Entretanto, elas podem ser utilizadas por outras famílias, sendo feito algum acordo de distribuição “na meia”, onde o produto é dividido entre os fabricantes. Fazer farinha é uma atividade comunitária, na qual homens, mulheres e crianças participam.					
REGISTROS	Casa de Farinha			Nº	16	
CONTATOS	Márcio Chaves, Tercilho Costa Barbosa, Aneandro Pereira dos Santos.			Nº 10 Nº 18 Nº 04		

2.3.FORMAS DE EXPRESSÃO

DENOMINAÇÃO	Tocadores				identificado		10
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
Ocorrência	ÉPOCA	Celebrações	LUGAR	Casas dos moradores ou locais de festejos			
DESCRIÇÃO	Tocar um instrumento musical é uma forma de expressão de caráter vigente na comunidade. Dentre os tocadores de viola e pandeiro, identificamos: Sr. Otaciano (Seu Tácio), Quinquinha, Antônio, Dio de Louro, Toni, Idelino, Cofocó, Zé Preto. Na comunidade existe apenas um tocador de caixa, o Sr. Tercilho. Tocam desde criança, geralmente nos giros de folias das festas religiosas. Contam os tocadores que aprenderam tal expressão observando os mais velhos a tocar. Segundo Zé Preto, quando criança fazia viola de buriti, de onde tirava os primeiros sons. Para fazer a viola de buriti lava-se o galho, corta-se a peça do tamanho necessário .As cordas, feitas com a seda do buriti, são presas com um pino de madeira do buriti. Este é o primeiro instrumento das crianças do Sertão. Essa forma de expressão musical está diretamente relacionada aos festejos e à religiosidade. Nesses eventos toca-se e canta-se geralmente cantos bíblicos, com letras relacionadas ao santo reverenciado. A música também está presente quando dançam o lundu e a curraleira, danças típicas sertanejas. Segundo Seu Francisco Rosa, morador de São Francisco: “a caixa é que marca, o guia pega compasso da caixa. O pandeiro é pra dá o chiado e a viola é pra oáco. O caixeiro é quem anuncia a folia, todos os sinais da folia estão na caixa. Quando o caixeiro arrufa a caixa, todo mundo vem chegando”.						
REGISTROS	Tocadores Tocadores Sertanejos				Nº	13 14	
CONTATOS	Tercilho Costa Barbosa, Otaciano Pereira Neves (Seu Tácio)				Nº 18 Nº 15		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

DENOMINAÇÃO	Canto de Trabalho				identificado		11
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☒ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Época de fazer farinha	LUGAR	Casa de Farinha ou Tarimba			
DESCRIÇÃO	Os Cantos de Trabalho na comunidade são uma forma de expressão de caráter ruína. Em toda a comunidade encontramos apenas Seu Aneandro, que ainda executa alguns cantos. Segundo ele, antigamente, no momento em que se estava preparando a farinha, todos cantavam para alegrar o ambiente e dar ritmo à produção. Seu Aneandro revelou que essa forma de expressão está se perdendo na comunidade e que nem mesmo seus filhos aprenderam a cantar. Como diz Seu Aneandro: “Vou girando a roda e cantando o verso”, pois quando começa a ralar a mandioca, ele tem vontade de cantar: Os cantos, criados na hora, possuem, na maioria das vezes, versos associados ao modo de fazer farinha: “Roda de rodar mandioca/ Roda de fazer farinha/ Amanhã pelas mesmas horas/ A hora de torrar é minha.”						
REGISTROS					Nº		
CONTATOS	Aneandro Pereira dos Santos				Nº 04		

DENOMINAÇÃO	Lundu				identificado		12
					Sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	festas	LUGAR	Casas dos moradores			
DESCRIÇÃO	O lundu é uma forma de expressão de caráter vigente na comunidade. Ele é realizado principalmente nos giros de folia, cuja moda está associada à divindade que está sendo reverenciada. O lundu é chamado de brincadeira de folia, pois é um momento no qual os devotos não estão mais rezando e sim se distraindo dentro da devoção. Acompanhado por viola, caixa e pandeiro, o lundu é um sapateado tocado, parecido com a catira, mas com um ritmo mais acelerado e sem as palmas.						
REGISTROS					Nº		
CONTATOS	Otaciano Pereira das Neves (Seu Tácio)				Nº 15		

DENOMINAÇÃO	Catira				identificado		13
					Sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

Ocorrência	ÉPOCA	Festas	LUGAR	Casas dos moradores
DESCRIÇÃO	A catira é uma forma de expressão de caráter vigente na comunidade. Em alguns lugares chamam de catira, em outros de curraleira, existindo pouca variação entre elas. A catira é realizada principalmente nos giros de folia, cuja moda está associada à divindade que está sendo reverenciada. Ela é chamada de brincadeira de folia, pois é um momento no qual os devotos não estão mais rezando e sim se distraindo dentro da devoção. A catira é o sapateado tocado, acompanhada por uma viola, precisando apenas de dois cantadores para cantar a moda e dos puxadores das palmas que vão sapatear. Ela é improvisada, toda criada na hora.			
REGISTROS			Nº	
CONTATOS	Otaciano Pereira das Neves (Seu Tácio)		Nº 15	

DENOMINAÇÃO	Curraleira				identificado		14
					Sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
Ocorrência	ÉPOCA	Festas	LUGAR	Casas dos moradores			
DESCRIÇÃO	A curralera é uma forma de expressão de caráter vigente na comunidade. Em alguns lugares chamam de curralera, em outros de catira, existindo pouca variação entre elas. A curralera é realizada principalmente nos giros de folia, cuja moda está associada à divindade que está sendo reverenciada. Ela é chamada de brincadeira de folia, pois é um momento no qual os devotos não estão mais rezando e sim se distraindo dentro da devoção. A curralera é o sapateado tocado, acompanhada por uma viola, precisando apenas de dois cantadores para cantar a moda e dos puxadores das palmas que vão sapatear. Ela é improvisada, toda criada na hora.						
REGISTROS	Festa de São João do Cajueiro - Curraleira.				Nº	3	
CONTATOS	Otaciano Pereira das Neves				Nº 15		

DENOMINAÇÃO	Tatu-Sobe-Pau				identificado		15
					Sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
Ocorrência	ÉPOCA	festas	LUGAR	Casas dos moradores			
DESCRIÇÃO	A forma de expressão tatu-sobe-pau é de caráter vigente na comunidade. Dança-se, principalmente nas folias, tendo a religiosidade como fim. Antigamente a referida dança era feita, sem instrumentos musicais, da seguinte maneira: formavam-se duas duplas de dançarinos; a dupla da frente sustentava, no alto, um pau roliço, na horizontal. Ela ficava de costas para a dupla de trás que também segurava um pau, só que na posição vertical. Batendo um pau sobre o outro, num movimento simétrico, obtinha-se a harmonia do ritmo graças ao impacto sonoro das suaves batidas ao mesmo tempo em que os dançarinos, trocando esses paus de mão em mão, completavam o						

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

	revezamento passando por baixo entre os membros da dupla da frente que, na alternância desses movimentos, também posicionavam-se na retaguarda. Misturado ao som que saía dessa batida estavam os cantos dos festeiros que repetiam versos. Segundo relatos, esta dança ainda é realizada até hoje, apesar de já está bem alterada.		
REGISTROS	Tatu-sobe-pau	Nº	15
CONTATOS	Otaciano Pereira das Neves	Nº 15	

2.4. LUGAR

DENOMINAÇÃO	Veredas			identificado		16
				sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☒ LUGAR ☐ OFÍCIO					
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA					
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Permanente	LUGAR			
DESCRIÇÃO	Existem muitas veredas na região do sítio, em caráter vigente, consideradas como lugares que fazem parte da paisagem ambiental. São elas: Vereda Bonita, Vereda Comprida, Vereda do Arroz, Vereda do Barro, Vereda Dantas, Vereda do Miguel, Vereda do Monjolo, Vereda Gaieiro, Gaio da Bonita. As veredas se caracterizam por solo encharcado, com abundância de água e pela presença de muitos buritis (palmeira típica do Cerrado), geralmente dispostos em fileiras. A comunidade desenvolve uma relação cultural com as veredas, utilizando-as para o abastecimento de água das casas, lavar roupas e utensílios domésticos e para o banho. Anteriormente, quando ainda moravam na região do Parque, faziam plantio nas veredas. Atualmente, não se pratica esse costume. O buriti é largamente utilizado para a fabricação de artesanato, móveis, utensílios, coberturas de telhados e doces, além da fruta ser apreciada e consumida <i>in natura</i>, geralmente acompanhada de farinha. As partes usadas são a palha, a seda, o “braço” (galho) e o fruto.					
REGISTROS	Veredas.			Nº	21	
CONTATOS	Ivalino Paulo Ferreira (Idelino), Minervina Pereira das Neves (D. Nica), João Eduardo Ferreira da Silva			Nº 07 Nº 14 Nº 08		

DENOMINAÇÃO	Rio Carinhonha		identificado		17
			sim		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☒ LUGAR ☐ OFÍCIO				
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA				
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Permanente	LUGAR		
DESCRIÇÃO	O Rio Carinhanha é de caráter vigente e está localizado no limite norte da primeira demarcação do PARNA Grande Sertão Veredas, fazendo divisa entre Minas Gerais e Bahia. Para o deslocamento dos moradores da comunidade até a cidade de Januária é necessário atravessar a ponte sobre o Rio Carinhanha.				
REGISTROS				Nº	
CONTATOS	João Eduardo Ferreira da Silva			Nº 08	

DENOMINAÇÃO	Rio Quebraquinau			identificado		18
				sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☒ LUGAR ☐ OFÍCIO					
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA					
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Permanente	LUGAR			
DESCRIÇÃO	O Rio Quebraquinau é um lugar de caráter vigente e fica a 20 km do Assentamento São Francisco. O referido lugar está citado na obra de Guimarães Rosa “Grande Sertão: Veredas” e ainda hoje é passagem de quem vai da comunidade até Formoso – MG. Cabe destacar que Seu Máximo, considerado um dos mais importantes “remedeiros” da região, mora na cabeceira do rio.					
REGISTROS	Rio Quebraquinau.			Nº	22	
CONTATOS	João Eduardo Ferreira da Silva, Ernani Faria			Nº 08 Nº 05		

DENOMINAÇÃO	Rio Piratinga			identificado		19
				sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☒ LUGAR ☐ OFÍCIO					
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA					
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Permanente	LUGAR			
DESCRIÇÃO	O Rio Piratinga é um afluente do rio Urucuia, sendo que recebe as águas do Córrego Taboca. Localizado na parte sul do Assentamento São Francisco, a aproximadamente 20 km. o Rio Piratinga origina vários outros rios, tais como: o Costa, Logradouro, entre outros. É passagem de quem vai da comunidade para Goiás e outros lugares de Minas Gerais.					
REGISTROS				Nº		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

CONTATOS	João Eduardo Ferreira da Silva, Ermani Faria	Nº 08 Nº 05	
-----------------	---	----------------	--

DENOMINAÇÃO	Liso da Campina				identificado		20
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☒ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Permanente	LUGAR				
DESCRIÇÃO	O Liso da Campina é uma área de campo, circulada por vários rios. Está localizado entre o Parque e a nascente do Rio Carinhonha e funciona como um divisor de águas. Lá são encontrados animais de caça e formações de cupins.						
REGISTROS					Nº		
CONTATOS	João Eduardo Ferreira da Silva, Ernani Faria				Nº 08 Nº 05		

DENOMINAÇÃO	Barragem do São Francisco				identificado		21
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☒ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Permanente	LUGAR				
DESCRIÇÃO	A Barragem do São Francisco é um lugar de caráter vigente, localizada próxima à Sede da localidade São Francisco, construída pelo fazendeiro e antigo dono da fazenda São Francisco. A água da barragem é utilizada por alguns moradores para o abastecimento das casas, mesmo sendo considerada por eles imprópria para consumo.						
REGISTROS	Barragem São Francisco				Nº	25	
CONTATOS	João Eduardo Ferreira da Silva, Minervina Pereira das Neves (D. Nica)				Nº 08 Nº 14		

DENOMINAÇÃO	Mato Grande			identificado	22
				sim	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☒ LUGAR ☐ OFÍCIO				
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☒ MEMÓRIA ☐ RUÍNA				
Ocorrência	ÉPOCA	Anteriormente à criação do Parque	LUGAR		
DESCRIÇÃO	Mato Grande, lugar de caráter vigente, formado ao longo do século XX, no interior da região Noroeste de Minas Gerais, nas proximidades da cidade de Januária, formado com a migração de posseiros e trabalhadores rurais. O povoado era localizado entre as fazendas Mato Grande e Larga, área que posteriormente viria a ser o Parque Nacional Grande Sertão Veredas, tendo sido habitado por grande parte dos moradores do sítio em questão durante uma média de 60 anos, antes de serem transferidos para o Assentamento São Francisco.				
REGISTROS				Nº	
CONTATOS	João Eduardo Ferreira da Silva, Minervina Pereira das Neves (D. Nica)			Nº 08 Nº 14	

DENOMINAÇÃO	Córrego Taboca			identificado	23
				sim	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☒ LUGAR ☐ OFÍCIO				
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA				
Ocorrência	ÉPOCA	Permanente	LUGAR		
DESCRIÇÃO	O Córrego Taboca nasce dentro do Parque Nacional GSV, situado na localidade São Francisco e localizado na parte oeste do Assentamento. A comunidade utiliza o rio para o banho, lazer, lavar roupas e utensílios domésticos. O Córrego Taboca é passagem de entrada e saída da localidade São Francisco e representa um espaço de socialização entre os moradores. É comum encontrar crianças, adultos e idosos banhando-se em suas águas.				
REGISTROS	Córrego Taboca			Nº	23
CONTATOS	Minervina Pereira das Neves (D. Nica)			Nº 14	

DENOMINAÇÃO	Córrego Gentio			identificado	24
				sim	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☒ LUGAR ☐ OFÍCIO				
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA				
Ocorrência	ÉPOCA	Permanente	LUGAR		
DESCRIÇÃO	O Córrego Gentio atravessa o Assentamento São Francisco e está situado na localidade Gentio. Origina-se no Córrego São Francisco e na Vereda Gaieiro e deságua no Córrego Taboca.				

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

	A comunidade utiliza o córrego para o banho, lazer, lavar roupas e utensílios domésticos. O córrego é passagem da localidade São Francisco para a localidade Gentio e para a localidade Cajueiro.		
REGISTROS		Nº	
CONTATOS	Laurência Neves Barbosa (Dete)	Nº 09	

DENOMINAÇÃO	Sítio do Meio			identificado		25
				sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☒ LUGAR ☐ OFÍCIO					
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA					
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR			
DESCRIÇÃO	O Sítio do Meio é um lugar de caráter vigente e que representa uma referência na memória dos moradores das localidades São Francisco e Gentio, por ter sido, no passado, um ponto de repouso para viajantes que passavam pela região. A fazenda está localizada 15 km da localidade São Francisco, foi fundada por volta de 1878 pelo Coronel Ramiro Ramos. Atualmente é propriedade do Sr. José Falcão Filho, possuindo 1.250 hectares e 360 cabeças de gado. O referido lugar é passagem para Januária, Chapada Gaúcha, Formoso, Serra das Araras e as localidades São Francisco e Gentio, servindo, ainda hoje como ponto de parada para alguns visitantes. A história do antigo proprietário Coronel Ramiro Ramos está na memória da comunidade. Conta-se que ele era um fazendeiro muito rico, dono de 12 fazendas e tinha muitos jagunços. A casa sede da fazenda é quase toda original, com paredes largas feitas de adobe atravessado e enchimento de barro, favorecendo a proteção contra balas de revólver, com portas e janelas de madeira.					
REGISTROS	Sítio do Meio			Nº	24	
CONTATOS	Petronilho Fonseca Barros (Administrador fazenda), João Eduardo Ferreira da Silva, Minervina Pereira das Neves (D. Nica)			Nº 16 Nº 08 Nº 14		

2.5. OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

DENOMINAÇÃO	Esteira de palha de buriti				identificado		26
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Qualquer época	LUGAR	Casas dos artesãos			
DESCRIÇÃO	O modo de fazer esteira de palha de buriti é um bem cultural muito comum entre os moradores da Comunidade São Francisco. Na maioria das casas visitadas, tanto na localidade Gentio como na localidade São Francisco, existe pelo menos uma pessoa que faz ou sabe fazer o referido bem, podendo ser homem ou mulher. Entre elas: Minervina Francisca das Neves (D. Nica), Balbina						

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

	Texeira dos Santos (Bel), Maria Barbosa Lisboa (Marião), Andreolina Rodrigues de Araújo (Andréa), Algemira Barbosa Lisboa, Laurência Neves Barbosa (Dete), Regina, Maria Helena Mendes de Oliveira (Lena), Francisca Pereira da Costa (Chica), Raimunda Cardoso Barbosa dos Santos. Para a confecção da esteira, retira-se a palha do buriti, de preferência no tempo de sol para não escurecer e facilitar a secagem; em um cavalete, organizam-se os bilros para passar a palha e faz-se o trançado. Os bilros são peças roliças feitas de madeira talhada com faca ou facão. Uma variação da esteira de palha é a esteira feita de plástico, que, ao contrário de outros ofícios, é uma técnica aprendida pelas mulheres há menos de dez anos. Como disse Maria Barbosa Lisboa, conhecida como Marião: “foi uma mulher de Arinos que trouxe o ensinamento dessa fazedura”. Apesar das mulheres terem contato há pouco tempo com o ofício, a técnica foi se espalhando entre elas e hoje é bastante utilizada. Uma das principais características da esteira de plástico é que além de ser uma variação da técnica de fazer esteira de palha de buriti, ela é feita de embalagens plásticas de produtos alimentícios tais como café, arroz, macarrão. Ou seja, as mulheres reaproveitam as embalagens plásticas, que fatalmente virariam lixo, para criar um artesanato com custo de material praticamente zero. Assim, elas demonstram que o conhecimento construído secularmente no manejo da natureza é também utilizado para o manejo dos bens materiais construídos socialmente. A esteira de plástico é feita da seguinte forma: primeiro junta-se a quantidade necessária de embalagens para o tamanho da esteira que se quer fazer; lava-se as embalagens e corta-se em tiras; em seguida, faz-se o trançado e, depois de dez dias, a esteira está pronta. Em alguns casos mistura-se o plástico com palha de buriti. De caráter utilitário e decorativo, as esteiras são feitas tanto para uso próprio como para vender, com o preço variando entre R\$20,00 a R\$30,00.		
REGISTROS	Esteira de Palha de Buriti	Nº	34
CONTATOS	Minervina Francisca das Neves (D. Nica), Laurência Neves Barbosa (Dete)	Nº 14 Nº 09	

DENOMINAÇÃO	Vassoura de Palha de Coco Cabeçudo		identificado	27
			sim	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO			
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA			
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Qualquer época	LUGAR	Casas dos artesãos
DESCRIÇÃO	O modo de fazer vassoura de palha do coco cabeçudo é um bem cultural de caráter vigente. Entre seus principais produtores encontramos: Adão Pereira dos Santos (Adão Xequê), Sílvio Ferreira Neves, ambos moradores da localidade São Francisco. A vassoura é feita com cabo de madeira e a palha do coco cabeçudo é amarrada com arame. Retira-se a palha e coloca-se para secar. Corta-se do tamanho necessário e monta-se, colocando algumas camadas de palha. Amarra-se e, novamente, corta-se a palha para ficar de um tamanho homogêneo. Há palha o ano todo, podendo ser retirada a qualquer momento, de preferência quando tiver sol para não escurecer. Existe um manejo apropriado com o extrativismo sustentável da palha do coco cabeçudo, que em um ano tem quinze folhas. O artesão retira apenas treze folhas deixando sempre duas, demonstrando sua preocupação ecológica e preservando seu modo de vida. Uma variação da vassoura é utilizar a palha do buriti no lugar da palha do coco cabeçudo.			

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

	Algumas pessoas produzem por encomenda, outros produzem em grande quantidade para vender para a própria comunidade ou para moradores de fora. O preço varia entre R\$ 2,00 e R\$ 4,00. Segundo um produtor, em seis meses ele produz 1000 vassouras. É um artefato de caráter utilitário, usado para limpeza das casas e do quintal. A matéria prima principal (as palhas do coqueiro) é coletada na região e a secundária (arame e prego) é adquirida no comércio microrregional.		
REGISTROS	Vassoura de palha	Nº	48
CONTATOS	Adão Pereira dos Santos (Adão Xeque), Sílvia Ferreira Neves	Nº 01 Nº 17	

DENOMINAÇÃO	Peneira de Taboca				identificado		28
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Qualquer época	LUGAR	Casas dos artesãos			
DESCRIÇÃO	O modo de fazer a peneira de taboca é de caráter vigente. Na maioria das casas é encontrada pelo menos uma, o que reforça o seu caráter indispensável ao cotidiano dessa comunidade. Entre outros, Maria do Carmo, conhecida como Maria de Loro, moradora da localidade São Francisco, é a artesã que mais produz peneira de taboca. Contudo, dentre todos os moradores entrevistados, apenas a família de Maria de Loro consegue fazer o arco da peneira de forma simétrica, sem comprometer o formato circular. Ela aprendeu a fazer com sua mãe e tem repassado este e outros conhecimentos para os seus filhos. Durante a confecção da peneira, a artesã retira o gomo da taboca de onde são extraídas as talas (hastes de taboca) que serão limpas com faca. Em seguida, é feito o trançado. O aro da peneira também é feito da taboca. Como o aro é muito duro, é preciso de quatro pessoas para colocá-lo. Por fim, amarra-se a parte trançada ao aro usando a seda do buriti. A peneira é utilizada para “cessar” (peneirar) a massa de mandioca, fazer farinha e fubá. Maria de Loro fabrica as peneiras tanto para consumo próprio como vende para os moradores da comunidade ou por encomenda para pessoas de fora. O preço médio é R\$ 15,00.						
REGISTROS	Peneira				Nº	42	
CONTATOS	Maria do Carmo Ferreira de Araújo (Maria de Loro)				Nº 12		

DENOMINAÇÃO	Forno de Barro				identificado		29
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

Ocorrência	ÉPOCA	Qualquer época	LUGAR	Casas dos artesãos
DESCRIÇÃO	Forno de barro é um bem cultural de caráter vigente. É construído diretamente no chão, contendo um orifício frontal, onde se deposita a lenha. É usado pelas mulheres para assar biscoitos e bolos. A temperatura é controlada pela quantidade de lenha posta a queimar. É comum nos quintais das casas.			
REGISTROS	Forno de Barro			Nº 39
CONTATOS	Minervina Francisca das Neves (D. Nica)			Nº 14

DENOMINAÇÃO	Casa Veredeira ou “Rancho”				identificado		30
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Qualquer época	LUGAR	São Francisco e Gentio			
DESCRIÇÃO	O modo de fazer a casa veredeira ou “rancho” ainda faz parte, de forma bem presente, da vida cotidiana dos moradores da comunidade. Mesmo construindo casas de alvenaria no padrão estipulado pelo INCRA, que utiliza tijolos furados e telhas de amianto, muitos optam por manter a casa veredeira, geralmente utilizada como cozinha, na qual passam a maior parte do dia, usando a de alvenaria principalmente para dormir. Dessa forma eles conservam um saber que é um legado arquitetônico do passado nacional. Muitas pessoas fazem ou sabem fazer, tendo, a maioria deles, aprendido com seus antepassados: pais, avós ou até mesmo outras pessoas mais velhas. A confecção da casa veredeira tem algumas variações, podendo ser: casa com teto de telha de barro ou de palha, com parede de adobe ou de enchimento.						
	Atualmente, a comunidade não fabrica mais as telhas de barro, que eram feitas da seguinte forma: retirava-se o barro, de preferência na lua minguante de maio para não quebrar; colocava-se para secar. Triturava-se, molhava-se e colocava-se para amolecer. O barro já amolecido era colocado na aranhola (instrumento de madeira puxado por bois em movimentos circulares e que serve para amassar o barro). Em seguida, colocava-se numa forma de madeira deixando secar até endurecer.						
	O teto de palha é feito com a palha do buriti, retirada de preferência no tempo de sol para não escurecer e facilitar a secagem. Em seguida as palhas são colocadas umas sobre as outras, formando a cobertura da casa.						
	A parede de enchimento é feita da seguinte forma: com alguns pedaços de madeira faz-se uma grade trançando essa madeira e amarrando com palha de buriti. Dentro desta grade coloca-se barro que é retirado da beira do rio e , por fim, faz um reboco com barro de formigueiro.						
	O adobe é feito perto de rios ou veredas, onde exista terra não arenosa e próximo da água. A terra é retirada, nela é colocada água, misturando até a massa criar consistência e ficar homogênea. Em seguida, a massa é colocada numa forma feita de madeira e deixada para secar por oito a dezesseis dias, dependendo das condições climáticas. Algumas pessoas, como Silvio Pereira Neves, fabricam adobe tanto para consumo como para venda, cobrando um preço de R\$ 100,00 o milheiro.						
	O modo de fazer a casa veredeira tem grande importância para a vida local, pois permanece, mesmo com a imposição de outros padrões de construção, como uma prática, ainda que restrita, nesta comunidade sertaneja, possuindo caráter utilitário. Os moradores enfatizam que, além de						

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

	ser muito mais barato, é ainda mais fresco, o que torna mais agradável a habitação numa região com a umidade tão baixa.		
REGISTROS	Casa Veredeira	Nº	32
CONTATOS	Silvio Pereira Neves, Seu Tercilho Costa Barbosa	Nº 17 Nº 18	

DENOMINAÇÃO	Tapete de retalho de pano		identificado	31
			sim	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO			
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA			
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Qualquer época	LUGAR	Casas das artesãs
DESCRIÇÃO	O tapete de retalho de pano está classificado como modo de fazer. O referido bem cultural é feito por algumas mulheres, moradoras tanto da localidade Gentio como da localidade São Francisco, tendo umas ensinado às outras ou aprendido com mulheres de comunidades vizinhas, na época em que moravam na área do Parque. Entre essas mulheres, identificamos Algemira Barbosa Lisboa, Laurência Neves Barbosa (ou Dete), Maria Barbosa Lisboa (ou Marião), Regina e Maria Helena Mendes de Oliveira (ou Lena) como artesãs que confeccionam tapetes de pano das mais variadas formas e cores. O tapete é feito com retalhos de pano reaproveitados de roupas velhas ou de sobras de tecidos. Para confeccionar o tapete, primeiro define-se a técnica a ser utilizada: tear, aplicação, crochê, costura. Em seguida, selecionam-se os retalhos das cores que serão usadas. Por fim, confecciona-se o tapete da forma escolhida. Além de tapetes, são confeccionados outros objetos tais como bolsas, roupas, colchas, etc. A importância para a vida local é de caráter utilitário, decorativo e econômico. Algumas mulheres conseguem vender os tapetes por encomendas de pessoas da comunidade ou de fora e até mesmo expõem em feiras ou encontros locais. O preço varia entre R\$10,00 a R\$100,00, dependendo do tamanho e da qualidade do tapete.			
REGISTROS	Tapete de retalho		Nº	47
CONTATOS	Laurência Neves Barbosa (ou Dete), Maria Barbosa Lisboa (Marião), Minervina Francisca das Neves (D. Nica)		Nº 09 Nº 11 Nº 14	

DENOMINAÇÃO	Móveis de buriti		identificado	32
			sim	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO				
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA				
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Qualquer época	LUGAR	Casas dos artesãos	
DESCRIÇÃO	Os móveis de buriti são bens culturais comuns entre os moradores da comunidade, moradores das duas referidas localidades. Na maioria das casas visitadas foram encontrados móveis de buriti. A confecção dos móveis de buriti expressa o conhecimento destes sertanejos sobre a biodiversidade da natureza em que se encontram inseridos, bem como, o manejo da mesma. Os móveis de buriti são feitos da seguinte forma: coleta-se os braços (galhos) do buriti, retira-se as folhagens, corta-se do tamanho adequado e perfura-se com faca um espaço para encaixe. Em seguida, coloca-se uma peça na outra e, se preciso, reforça-se o encaixe com prego. Por volta de 30 minutos se faz um móvel de buriti. Os móveis manufaturados possuem caráter utilitário e decorativo, feito para consumo próprio, podendo ser um sofá, uma mesa, uma caixeta, um berço, entre outros.				
REGISTROS	Móvel de buriti		Nº	40	
CONTATOS	Laurência Neves Barbosa (ou Dete), Maria Barbosa Lisboa (ou Marião), Minervina Francisca das Neves (D. Nica), Tercilho Costa Barbosa		Nº 09 Nº 11 Nº 14 Nº 18		

DENOMINAÇÃO	Pilão			identificado		33
				sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO					
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA					
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Qualquer época	LUGAR	Casas do moradores		
DESCRIÇÃO	O pilão foi encontrado em todas as casas visitadas, sendo um bem de caráter íntegro, indispensável à cultura alimentar dos moradores da comunidade. Cada casa tem pelo menos um pilão que é geralmente antigo, confeccionado pelo homem mais velho da casa que aprendeu com seus pais, avós ou pessoas mais velhas. Segundo relatos, um pilão pode durar mais de 50 anos. O pilão é feito de qualquer madeira encontrada no cerrado com aspecto trançado e resistente, podendo ser a madeira do pequiheiro, da árvore do jatobá, da sucupira. O corte da madeira pode ser feito em qualquer época, entretanto, salientam que a melhor época é a da lua minguante. É utilizado tanto pelas mulheres como por homens e jovens para pilar arroz, café, paçoca, gergelim, entre outros produtos pertencentes à dieta alimentar desses moradores. Algumas pessoas fazem pilão também por encomenda, podendo vender por até R\$50,00.					
REGISTROS	Pilão			Nº	43	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

CONTATOS	Alberto Teixeira dos Santos, Máximo Alkimin, Andreina Rodrigues de Araújo (Andréa), Tercilho Costa Barbosa	Nº 02 Nº 13 Nº 03 Nº 18	
-----------------	---	----------------------------------	--

DENOMINAÇÃO	Artesanato em barro				identificado		34
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☒ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Qualquer época	LUGAR	Beira do rio			
DESCRIÇÃO	O ofício do artesanato em barro foi identificado em apenas uma casa da comunidade. Maria do Carmo Ferreira de Araújo, conhecida como Maria de Loro, moradora da localidade São Francisco, disse ter aprendido com seu pai, há muitos anos atrás, na época em que ainda moravam na área do Parque. Atualmente, Maria de Loro não faz mais artesanato em barro, pois na sua propriedade não existe o barro apropriado. O referido artesanato é feito do barro branco, encontrado, até onde se sabe, nos limites do Parque. Ele é feito da seguinte forma: retira-se o barro, de preferência na lua minguante de maio para não quebrar; coloca-se para secar. Tritura-se, molha-se e coloca-se para amolecer. O barro já amolecido é colocado na aranhola (instrumento de madeira puxado por bois em movimentos circulares e que serve para amassar o barro) até ficar na consistência ideal para a confecção do objeto de cerâmica. A modelagem, feita com as mãos, dá origem a objetos de barro como telhas, potes, panelas, pratos. É um bem de caráter utilitário. A maioria dos bens confeccionados pela comunidade pode ser adquirida no comércio micro-regional, propiciando o deslocamento de dispêndio de trabalho para outras atividades ainda não vinculadas ao modo de vida moderno. A não confecção de cerâmica demonstra a dependência que os membros desta comunidade sertaneja construíram com relação às facilidades da modernidade.						
REGISTROS	Pote de barro				Nº	44	
CONTATOS	Maria do Carmo Ferreira de Araújo (Maria do Loro)				Nº 12		

DENOMINAÇÃO	Chapéu de seda de buriti				identificado		35
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Qualquer época	LUGAR	Casas das artesãs			
DESCRIÇÃO	O ofício de fazer chapéu utilizando a seda do buriti é um bem cultural de caráter vigente. Foram identificadas duas mulheres que fabricam na localidade Gentio. São elas: Laurência Neves						

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

	Barbosa, conhecida como Dete e Maria Mendes de Oliveira, conhecida como Lena. Lena aprendeu esse ofício com Dete que, por sua vez, aprendeu observando seu pai. Dete relata que, antes de fazer chapéu, ela já sabia fazer artesanatos decorativos, cujo modo de fazer é o mesmo do chapéu. O processo de confecção é o seguinte: para tirar a seda do buriti, é preciso cortar o “olho” (parte da planta da qual se originam as folhas). Isso deve ser feito de preferência na lua nova, pois é a melhor época na qual o broto sai. Em seguida, corta-se a palha e retira-se a seda (fibra da folha do buriti). Após a retirada, coloca-se para secar por três dias na sombra. Quando estiver seca, o trançado já pode ser feito com a utilização de uma agulha. A importância para a vida local é que do aproveitamento de uma matéria-prima encontrada na natureza faz-se artesanato para utilidade ou decoração, tanto para consumo próprio como para vender. O preço do chapéu varia entre R\$20,00 a R\$35,00. O manejo adequado através do extrativismo sustentável, garante a conservação da planta.		
REGISTROS	Chapéu de Seda de Buriti	Nº	33
CONTATOS	Laurência Neves Barbosa (Dete)	Nº 09	

DENOMINAÇÃO	Rede de Seda de Buriti				identificado		36
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Qualquer época	LUGAR	Casas dos artesãos			
DESCRIÇÃO	O ofício de fazer rede utilizando a seda do buriti é um bem cultural de caráter vigente. Foram identificados duas pessoas, um homem e uma mulher, ambos moradores da localidade São Francisco. São eles: Adelino Pereira dos Santos e Francisca Pereira da Costa, a Chica. Cabe destacar que outras pessoas sabem fazer, contudo identificamos apenas os dois que faziam na época da visitação. Adelino aprendeu a fazer rede com o avô e Chica aprendeu a fazer sozinha depois de ter visto uma pronta. Para fazer a rede, retira-se o “olho” do buriti (parte da planta da qual se originam as folhas). O seu descascamento produz uma palha e de onde retira-se a seda. Depois de três dias, quando a seda estiver seca, coloca-se na armadilha, que é uma espécie de tear apropriado e inicia-se o trançado. Por volta de oito dias a rede está pronta. Em alguns casos colore-se a rede com pigmentos naturais, extraídos de plantas tintoriais, como o urucum. Para o tingimento, coloca-se a seda de buriti de molho numa mistura de água e sementes de urucum durante aproximadamente meio dia. Após isso, põe-se a seda para secar e confecciona-se a rede. A rede de seda de buriti é feita para consumo próprio ou para vender por encomenda a um custo de R\$80,00.						
REGISTROS	Rede de seda de buriti				Nº	45	
CONTATOS	Francisca Pereira da Costa (Xica)				Nº 06		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

DENOMINAÇÃO	Farinha de mandioca				identificado	37	
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Qualquer época	LUGAR	Casa de farinha ou “tarimba”			
DESCRIÇÃO	O modo de fazer farinha de mandioca é um bem cultural vigente, muito comum não só em São Francisco e Gentio como em toda a região. Como outros bens aqui identificados, o modo de fazer farinha é de origem indígena, sendo assim, herança dos primeiros habitantes da região. Todas as famílias da comunidade utilizam este beneficiamento da mandioca como parte da cultura alimentar sertaneja. A farinha é produzida na casa de farinha, conhecida também como “tarimba”, sendo que no sítio em questão existem duas de uso comunitário, uma na localidade São Francisco, outra no Gentio. Para a utilização deste equipamento coletivo é organizada uma escala entre os moradores, combinada antecipadamente, considerando-se as necessidades dos diversos membros da comunidade. Algumas famílias possuem casas de farinha particulares, nos quintais das casas. Entretanto, elas podem ser utilizadas por outras famílias, sendo feito algum acordo de distribuição “na meia”, onde o produto é dividido entre os fabricantes. Fazer farinha é uma atividade comunitária, na qual homens, mulheres e crianças participam. A farinha é feita da seguinte maneira: Colhe-se a raiz de mandioca, tira-se a casca e lava-se. Depois de lavada, a mandioca é processada para ser transformada em massa. Este processo pode ocorrer em roda de pau, que é o equipamento mais tradicional das comunidades sertanejas, no motor ou, ainda, no ralador manual, como herdado das populações indígenas. A massa é levada para a prensa para tirar a água. Em seguida, retirado o excesso de água, é levada para a peneira para virar farinha fina. Logo após, é levada ao forno e com um rodo é misturada e levada até a secadeira. Depois da secadeira, a farinha é levada para ser peneirada para ficar mais fina e só assim está pronta. Desse processo participam pelo menos três pessoas: duas no forno para cozinhar e uma para secar. Da massa que é feita a farinha também se faz o beiju, massa de bolo, polvilho e tapioca. A farinha de mandioca é feita para consumo próprio. Quatro mandiocas grandes dão um quilo de farinha.						
REGISTROS	Polvilho Farinha Roda de Farinha				Nº	29 37 38	
CONTATOS	Minervina Francisca das Neves, Tercilho Costa Barbosa, Aneandro Pereira dos Santos				Nº 14 Nº 18 Nº 04		

DENOMINAÇÃO	Doce de Buriti				identificado	38	
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Dezembro até agosto	LUGAR	Casas dos moradores			

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

DESCRIÇÃO	O modo de fazer doce de buriti é um bem cultural de caráter vigente. É comum entre as mulheres a referida prática. Entre as mais citadas temos Laurência Neves Barbosa (Dete), moradora da localidade Gentio e Divani, da localidade São Francisco. Para fazer o doce de buriti é preciso retirar os frutos bem maduros ou retirar os ainda verdes e esperar amadurecerem. Quando maduros, os frutos são colocados de molho na água de um dia para o outro. Depois são descascados e suas polpas são raspadas e colocadas para secar. Em seguida, amassa-se a polpa seca, coloca-se açúcar e leva-se ao fogo até dar o ponto. O doce pronto é colocado ainda quente em uma forma e ao esfriar, adquire consistência de corte. A medida é um litro de açúcar para um litro de massa. As mulheres fazem para consumo próprio e também para vender a um preço de R\$10,00.		
REGISTROS	Doce de Buriti	Nº	55
CONTATOS	Laurência Neves Barbosa (Dete)	Nº 09	

DENOMINAÇÃO	Paçoca		identificado	39
			sim	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO			
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA			
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Qualquer época	LUGAR	Casas dos moradores
DESCRIÇÃO	O modo de fazer paçoca é um bem cultural de caráter vigente, feita por mulheres e homens. Entre outros, Alberto Texeira dos Santos e sua família, moradores da localidade São Francisco, fazem e consomem paçoca diariamente. Seu Alberto diz ter aprendido tal ofício com seu pai e hoje até seu filho de sete anos aprecia e sabe fazer paçoca. Esse modo de fazer é parte da cultura alimentar sertaneja, que constituiu seu modo de vida tendo a criação bovina como fator crucial para a estrutura das relações sociais, bem como para a estruturação da cultura. A paçoca é originariamente um alimento dos vaqueiros quando saíam em busca do gado solto nas chapadas, ou bosques comunais, em que passavam horas pastoreando o gado ou no transporte das manadas de uma localidade para outra. A paçoca pode ser feita misturando à farinha de mandioca a castanha de coco indaiá, a castanha de coco de pequi, o gergelim e a carne seca. Essa mistura é colocada no pilão, acrescentada de sal ou açúcar, e, com o braço do pilão, vai socando até a mistura ficar homogênea. A paçoca é feita para consumo próprio, indispensável na culinária dessa comunidade.			
REGISTROS	Paçoca de Coco Indaiá	Nº	41	
CONTATOS	Alberto Teixeira dos Santos	Nº 02		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

DENOMINAÇÃO	Fogão à lenha				identificado	40	
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Qualquer época	LUGAR	Casas dos moradores			
DESCRIÇÃO	O fogão à lenha foi encontrado em todas as casas visitadas, sendo, dessa forma, um bem cultural de caráter vigente. Cada morador construiu seu próprio fogão, tendo aprendido com seus antepassados: pais, avós ou até mesmo outras pessoas mais velhas. O fogão é feito da seguinte forma: é confeccionada uma forquilha com madeiras, que sustentam uma grade na qual é colocado barro em cima. Ao barro é adicionada água, faz-se a modelagem e, quando estiver com o tamanho ideal, deixa-se secar. Quando seco, o fogão é rebocado com barro de formigueiro, geralmente de coloração branca e que, segundo os moradores, contém uma “liga” muito boa, como uma espécie de impermeabilizante natural, fabricado pelas formigas. O fogão à lenha tem um caráter utilitário, indispensável à cultura dos moradores dessa comunidade.						
REGISTROS	Fogão à lenha				Nº	36	
CONTATOS	Francisca Pereira da Costa (Xica), Andreina Rodrigues de Araújo (Andréa)				Nº 06 Nº 03		

DENOMINAÇÃO	Cama de bater arroz				identificado	41	
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Qualquer época	LUGAR	Casa dos moradores			
DESCRIÇÃO	O modo de fazer cama de bater arroz é um bem cultural de caráter vigente, muito comum entre os moradores da comunidade. Na maioria das casas visitadas, tanto na localidade Gentio como na localidade São Francisco, existe uma cama de bater arroz. Para a confecção deste bem cultural são necessários apenas pedaços compridos de madeira ou “vara lenheira” como é conhecida, colocados na disposição de uma mesa, presos com prego. É colocada uma lona embaixo da cama para aparar os grãos que caem quando se bate o arroz. É um bem de caráter utilitário, indispensável à cultura alimentar destes veredeiros.						
REGISTROS	Cama de bater arroz				Nº	30	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

CONTATOS	Silvio Pereira Neves	Nº 17	
-----------------	----------------------	--------------	--

DENOMINAÇÃO	Carro de boi				identificado	42
					sim	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO					
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA					
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Qualquer época	LUGAR	Casas dos moradores		
DESCRIÇÃO	O carro de boi é um bem cultural de caráter vigente na comunidade. Dentre todas as casas visitadas encontramos apenas uma pessoa que o faz: Newton Rodrigues de Araújo. Newton aprendeu a fazer carro de boi com seu falecido pai José Rodrigues de Araújo. Segundo ele, quando ainda era criança confeccionava carro de boi de brinquedo. Embora só ele confeccione carro de boi na referida comunidade, a maioria das pessoas usa como transporte de coisas internas. O carro de boi é feito de qualquer madeira resistente, mas o mais comum é feito de sucupira preta ou ipê. Retira-se a madeira, lava-se e coloca-se para secar. Em seguida talha-se a madeira com machado e fura-se com um instrumento de corte. Faz-se os encaixes e prende-se a madeira com parafusos. As rodas também são feitas de madeira, embora existam carros de boi com pneus de borracha aproveitados de automóveis. A parte da frente do carro de boi é chamada de cabeçalho, onde se coloca a corda e amarra-se no boi. É um bem cultural de caráter utilitário, feito, neste caso, para consumo próprio. É usado para puxar madeira, carregar lenha, areia, pedra e outras coisas.					
REGISTROS	Carro de boi				Nº	31
CONTATOS	Silvio Pereira Neves				Nº 17	

DENOMINAÇÃO	Remédios naturais				identificado	43
					sim	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO					
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA					
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Qualquer época	LUGAR	Casa dos moradores		
DESCRIÇÃO	O modo de fazer remédios naturais é um bem cultural de caráter vigente. Entre os principais conhecedores encontramos: Andreolina Rodrigues de Araújo (Andréia), Otaciano das Neves (Seu Tácio), ambos moradores da localidade São Francisco e ainda Máximo Vitório Alkimim (Seu Máximo), morador da localidade São Joaquim. Embora existam esses três mais conhecidos especialistas, o modo de fazer remédios naturais é um conhecimento popular, sendo comum aos moradores essa prática, formando uma espécie de “comunidade de memória” sobre a fitoterapia. Sempre que indagadas, as pessoas acabam informando algum conhecimento sobre o uso medicinal das plantas.					

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

	Segundo Andréia, sua mãe era muito 'remedeira' e tinha o cuidado de ensinar o ofício, despertando em Andréia o interesse por fazer remédios naturais. Mais tarde fez alguns cursos de manipulação de ervas e hoje faz remédios para sua família e por encomenda. Seu Tácio é uma importante referência como grande conhecedor das plantas medicinais. Faz remédios geralmente por encomenda, vendendo uma garrafada a partir de R\$ 10,00. Além de remédios faz também "benzeduras" para mal olhado. Já Seu Máximo, apesar de ser morador da localidade São Joaquim, que fica fora dos limites do sítio inventariado, era antigo morador da área do Parque Nacional Grande Sertão Veredas e ainda é uma grande referência como produtor de remédios caseiros para a comunidade. Quando criança prestava muita atenção no conhecimento dos mais velhos sobre as plantas, mas conta que grande parte do que sabe hoje aprendeu sozinho. Faz remédios para a sua família e também por encomenda, não cobrando pelas garrafadas. Salienta que o saber das plantas não tem fim, que está sempre aprendendo com elas. Seu máximo foi colaborador para a pesquisa e elaboração de um livro editado pela Fundação Pró-Natureza – FUNATURA, com o título "PLANTAS DO CERRADO Utilizadas pelas comunidades da região do Grande Sertão Veredas", de autoria de Suelma Ribeiro Silva, edição de 1998. Para fazer remédios são usadas a casca, a folha e/ou a raiz. Para alguns é usada a característica da lua, para outros não. Geralmente é feito com fervura, acrescentando à planta o vinho sem álcool, adquirido no comércio mais próximo. São usados também o chá ou o pó da planta, dependendo do sintoma do paciente.		
REGISTROS	Remedeiros Remédios Naturais	Nº	35 46
CONTATOS	Andrelina Rodrigues de Araújo (Andréa), Otaciano Pereira das Neves (Seu Tácio), Máximo Vítório Alkimim	Nº 03 Nº 15 Nº 13	

DENOMINAÇÃO	Artefatos de couro				identificado		44
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO x ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Entresafra	LUGAR	Casa dos moradores			
DESCRIÇÃO	O modo de fazer artefatos de couro para animais constitui-se um elemento importante na cultura dessa comunidade sertaneja. A criação de gado constitui-se um dos elementos estruturadores do sistema produtivo responsável pela reprodução física, social e cultural dessa comunidade de veredeiros. O beneficiamento do couro de gado abatido pelos moradores para fornecer alimentação para a família possibilita a confecção de diversos artefatos para uso com os animais, seja bovino ou equino. Alguns desses artefatos, embora existentes na comunidade não são mais produzidos, principalmente as bruacas e as selas, devido à mudança nas formas de transporte de gêneros alimentícios e ao barateamento da confecção desses bens. Muitas vezes o couro do animal abatido, depois de curtido é vendido para artesãos de couro em Formoso e Serra das Araras. Outros artefatos, como o laço e o cabresto, ainda são confeccionados na comunidade por Aneandro e Zé de Astério. <u>Curtição do couro:</u> após o abatimento do animal, o couro é esticado por duas varas colocadas como uma cruz no verso do mesmo e dependurado em uma árvore nas proximidades das casas. É comum colocar sobre o couro para amacia-lo cinzas antes de coloca-lo para secar. Há, também, cascas de árvores (jatobá, angico, dentre outros) que podem ser utilizados para o mesmo fim. É						

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

	feita uma calda e o couro fica nela imerso por 3 ou 4 dias e em seguida é esticado. Após o secamento, o couro pode ser vendido ou processado para confeccionar artefatos para uso doméstico, como bruaca, laço e cabresto. <u>Bruaca</u>: Não se faz mais bruacas, as que existem foram feitas pelo Seu Justo ainda no tempo em que moravam na atual área do Parque Nacional Grande Sertão Veredas. As informações foram coletadas com Eduardo Ferreira da Silva e Aneandro, o couro é marcado no verso com as formas de uma caixa retangular ou quadrangular e com tamanhos diferenciados. Em seguida, é passada uma faca nessas marcas para propiciar a dobradura do couro e dar o formato da caixa, seja retangular ou quadrangular. Com as sobras do couro, são feitas tiras e as junções da bruaca são com elas costuradas. Para dar acabamento final, na frente é colocado uma tira de couro para poder amarrar a boca da mesma e nas costas, após reforçar o couro com um pedaço retangular são colocadas as alças para poder dependurar a bruaca na cangalha do animal que transportará os mantimentos. <u>Laço e cabresto</u>: O couro é cortado em tiras estreitas e depois trançado. Há duas formas de trançar o cordão a partir do qual será feito o laço ou o cabresto, a primeira, caso queira-se mais fina é trançada com 04 tiras e com 06 tiras se desejar-se mais grosso. Para fazer o laço, o mesmo é tecido com 06 tiras e para confeccionar o cabresto com 04 tiras. O Cabresto possui formato especial, pois ele deve assentar-se no rosto do animal. Essas informações foram coletadas com Zé de Astério que confecciona laços e cabrestos e com Miguel, que conviveu com a confecção dos mesmos em sua família e outros lugares onde morou.		
REGISTROS	Artesanato em Couro	Nº	27
CONTATOS	João Eduardo Ferreira da Silva, Aneandro Pereira dos Santos	Nº 08 Nº 04	

DENOMINAÇÃO	Temperos				identificado		45
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Qualquer tempo	LUGAR	Casa dos moradores			
	DESCRIÇÃO						
O modo de fazer temperos é prática recorrente na comunidade e é atividade, principalmente, feminina. Há temperos que são de exclusividade das populações dos cerrados, como a utilização da pimenta de macaco e pimenta barqueira, mas há outros que não são de exclusividade, como a utilização do qüento, verde ou seco. Os produtos com que se fazem os temperos são processados no momento em que se está cozinhando. <u>Pimenta de macaco</u>: fruto de árvore típica do cerrado vigente nas encostas das chapadas é coletado nos meses de julho e agosto, ainda maduros ou já secos. O mesmo é uma vagem com diversas sementes em seu interior. Para confeccionar o tempero, a vagem deve ser abertas e, apenas, as sementes são colocadas no pilão e socadas. Esse tempero é utilizado para condimentar carne, frango e peixe. <u>Pimenta barqueira</u>: Esse tempero não é mais utilizado devido à perda da semente que era plantada enquanto moravam na atual área do Parque Nacional Grande Sertão Veredas. Ela era utilizada para temperar carne e frango. <u>Qüento</u>: O qüento é um tempero comum em diversas partes do país. Cultivado no quintal, sua semente verde é socada para condimentar abóbora e feijão. A semente seca, depois de socada é utilizada para temperar galinha e carne.							

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

REGISTROS		Nº	
CONTATOS	Minervina Pereira das Neves, Andreilina Rodrigues de Araújo (Andréa), Laurência Neves Barbosa Dete.	Nº 14 Nº 03 Nº 09	

DENOMINAÇÃO	Agricultura de Vereda				identificado		46
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☒ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCCORRÊNCIA	ÉPOCA	Anual	LUGAR	Veredas do território comunitário			
DESCRIÇÃO	O modo de fazer a agricultura de vereda foi tradicionalmente processado pelos moradores da comunidade São Francisco e Gentio antes da implantação do Parque Nacional Grande Sertão Veredas. Entretanto, com a chegada do IBAMA que impôs o cumprimento à lei ambiental, foi aos poucos sendo abandonada. Esse tipo de agricultura requer um manejo da vereda pouco impactante ao meio ambiente, pois a reprodução física e social da comunidade pressupõe uma relação do homem com a natureza que deve ser preservada. A agricultura de vereda é processada após drenagem do brejo que a circunda, com a abertura de um canal lateral, que desvia a água em toda a área que se pretende cultivar. Em seguida, é feito o roçado e a queima da vegetação tombada. Na área drenada, durante o período chuvoso planta-se arroz. Entretanto, este não é a única cultura agrícola que é cultivada, após o período chuvoso, planta-se milho e feijão duas vezes ao ano. Há culturas agrícolas permanentes, como a banana, a cana-de-açúcar, cara, abacaxi, dentre outros. Cada família fazia o manejo da vereda próxima à sua moradia e desenvolvia a agricultura de vereda, tanto fazia ser homem como mulher. Esse modo de fazer não é mais vigente, mas definidor da identidade dos membros das comunidades como População Tradicional. A identidade de <i>veredeiros</i> é informada por Donald Pierson em sua obra <i>O Homem do Vale do São Francisco</i>.						
REGISTROS					Nº		
CONTATOS	Aneandro Pereira dos Santos, João Eduardo Ferreira da Silva, Minervina Pereira das Neves (D. Nica).				Nº 01 Nº 08 Nº 14		

DENOMINAÇÃO	Curadores				identificado		47
					sim		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
Ocorrência	ÉPOCA	Qualquer época	LUGAR	Damianópolis (GO e Cocos (BA))			
DESCRIÇÃO	O ofício de curador não é reproduzido no interior da comunidade do Assentamento São Francisco e Gentio, entretanto, a grande maioria de seus membros recorre a curadores existentes em						

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	MG	01	01	05	F1-	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

	Damianópolis, Goiás, e Cocos, Bahia. A busca desses “médicos populares” constitui-se uma prática fundamentada na tradição sertaneja, para resolução de doenças do corpo que a medicina não resolve ou para doenças da alma. Na cidade goiana há um curador de nome <i>Júlio</i> e na cidade baiana há outro de nome <i>Firmino</i>. Além de recorrerem à utilização de feitiços, os mesmos realizam curas espirituais, ou no dizer dos informantes, “cura invisível”. Para as doenças do corpo são utilizados diversos remédios confeccionados com espécies da vegetação brasileira e, também, são feitas operações chamadas de espirituais, quando o curador faz uma incisão, invisível, no corpo do paciente e retira do mesmo a doença existente. Esse tipo de atuação é bastante próxima do xamanismo. Para as doenças espirituais são utilizadas técnicas de descarrego ou de despacho para afastar o feitiço lançado sobre o paciente.					
REGISTROS						
CONTATOS	José Raimundo – Obs.: Não foram coletados dados pessoais					

2. TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

Pesquisador(es)	HELENA OLIVEIRA E KARINA CANÊDO					
Assistente de Campo	ALEXANDRE JORGE PÁDUA					
Registro Visual	LANA GUIMARÃES					
Supervisores	CÉSAR VICTOR DO ESPÍRITO SANTO – FUNATURA JOÃO BATISTA DE ALMEIDA COSTA					
Preenchido por	HELENA OLIVEIRA, KARINA CANÊDO E JOÃO BATISTA DE ALMEIDA COSTA					Data
Responsável pelo inventário	TRÍADE PATRIMÔNIO E TURISMO					05/09/05