

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS FICHA DE IDENTIFICAÇÃO OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CÓDIGO DA FICHA					
	ES	01	03	09	F60	22
	UF	SÍTIO-	LOC	ANO	FICHA	NO.

1. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Sapê do Norte
LOCALIDADE	Córrego do Sertão
MUNICÍPIO / UF	Conceição da Barra/ES

2. BEM CULTURAL

DENOMINAÇÃO	Casas de farinha (produção de farinha e beiju)
OUTRAS DENOMINAÇÕES	Quitungo, farinheira e cozinha.
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA

3. EXECUTANTEOBS.: PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE O (A) ENTREVISTADO(A) VER *ANEXO 4: CONTATOS*.

NOME	Benedito de Souza (Benedito da Hora)	☒ MASCULINO	
		☐ FEMININO	
OCUPAÇÃO	Lavrador	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO	16/01/1932
RELAÇÃO COM O BEM	☒ MESTRE ☐ APRENDIZ ☐ OUTRO _____	☒ PRODUTOR ☐ VENDEDOR	☐ PÚBLICO ☒ EXECUTANTE

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

Ver fotos digitais sobre farinha e beiju em CD
--

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**ES 01 03 09 F60 22****5. DESCRIÇÃO DO BEM IDENTIFICADO**

A produção de farinha de mandioca e beiju envolve várias etapas e está voltada para a comercialização ou consumo próprio.

O início consiste no plantio ocorrido duas vezes ao ano, entre os períodos chuvosos, utilizando mudas (mandibas) retiradas da própria roça ou comprada de terceiros. Após o plantio, são realizadas duas limpezas do terreno para a retirada do mato que cresce próximo à plantação. Aproximadamente um ano depois, tem-se a colheita da mandioca, sempre de forma manual, com o auxílio de jacás. Essas etapas são realizadas por homens e mulheres, familiares e vizinhos. Levada a mandioca para a casa de farinha no lombo dos animais, começa o preparo da farinha que normalmente consome dois dias. No primeiro, a mandioca é raspada, cevada (ralada) e prensada para no dia seguinte, após o descanso, ser novamente triturada e depois torrada e embalada, processos que podem ser manual ou mecanizado.

Concomitantemente à fabricação de farinha, ocorre a produção de beiju, geralmente manual e realizada pelas mulheres. Esta etapa consiste na lavagem da massa de mandioca já ralada, descanso e secagem da goma, preparo da massa (que leva sal) e do recheio (açúcar e coco ou amendoim) preparo nos fornos e embalagem. Tanto na produção de farinha, quanto na de beiju, homens e mulheres consomem café e utilizam chapéus e/ou lenços para efeito de proteção dos cabelos da goma da mandioca e higienização dos produtos.

Toda a matéria-prima, ferramentas de trabalho e instalações utilizadas, bem como o processo de comercialização é, via de regra, responsabilidade dos produtores. Ao longo dos trabalhos de campo, encontramos apenas uma pequena parcela de famílias que receberam benefícios de empresas monocultoras existentes na região.

6. DESCRIÇÃO DO LUGAR DA ATIVIDADE**6.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS**

Propriedade familiar com seis habitações, três das quais usuários das dependências da casa de Farinha, localizada próximo à casa de seu Benedito da Hora.

6.2. MARCOS NATURAIS E/OU EDIFICADOS

O Córrego do sertão, tributário do córrego braço do rio está a cerca de 40 metros da edificação. Entre esta e o rio encontra-se árvores frutíferas coqueiros e uma gruta. Circundam o patrimônio um galinheiro, 5 habitações e uma casa de ferramentas.

6.3. AGENCIAMENTO DO ESPAÇO PARA A ATIVIDADE

A referente casa de farinha abarca a demanda dos parentes de Dona Mariazinha da Hora, produzindo atualmente apenas beiju

7. Tempo**7.1. PERIODICIDADE**

A atividade ocorre o ano todo, oscilando de acordo com a demanda do mercado e as possibilidades de plantio e colheita.

7.2. OCORRÊNCIA EFETIVA DESDE 1990

1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER									ES	01	03	09	F60	22
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

8. BIOGRAFIA

Benedito da Hora possui relação direta com a atividade de produção de farinha e do beiju, pois participa de todas as etapas do processo em conjunto com a esposa. Juntos, preparam a terra para o plantio, plantam a *mandiba*, limpam o terreno. Aproximadamente um ano depois, colhem as raízes da mandioca e as transferem para a casa de farinha onde raspam, lavam e cevam na prensa. No dia seguinte, continuava o processo: secam a massa, tornam a cevar, torram e embalam a farinha. Concomitantemente extraíam a goma de parte da produção de mandioca e produzem diferentes tipos de beijus, que levam em seu recheio, coco, leite de coco e amendoim. Todo o ofício foi aprendido ainda quando criança, época em que freqüentava os espaços, participava e observava as atividades de produção de farinha e do beiju, realizada por seus pais e avós.

Apesar do interesse do entrevistado em transmitir os ensinamentos referentes à farinha e beiju aos mais jovens, estes não estão mais interessados em aprender ou ajudar na manutenção da casa de farinha. Quando crianças até que participam e acompanham o processo de produção, mas a partir da adolescência se afastam e se preparam para viver não por meio de uma produção que lhes garanta a autonomia, mas como trabalhadores assalariados.

9. ATIVIDADE

9.1. ORIGENS, MOTIVOS, SENTIDOS E TRANSFORMAÇÕES

Muito difundida entre os índios da região, a mandioca, junto à farinha e outros derivados foi incorporada aos hábitos alimentares de europeus e africanos que aqui chegaram. Substituta da farinha real (farinha de trigo) quando na escassez desta, a farinha de mandioca ou farinha da terra, como era conhecida, logo se tornou um dos principais alimentos dos habitantes do Brasil colonial e imperial, sobretudo da população escravizada.

No Espírito Santo, a farinha de mandioca, durante a primeira metade do século XIX, constituiu um dos principais produtos de exportação. Cultivada em praticamente toda a sua extensão foi, porém na região norte, mais precisamente em São Mateus, que esta cultura conheceu um maior desenvolvimento, pois no restante da província era produzida apenas para o consumo próprio.

Estima-se que o incremento da produção de farinha de mandioca no norte capixaba foi oriundo dos incentivos da Coroa Portuguesa, na figura do primeiro ministro Marquês de Pombal, ainda em meados do século XVIII, que temendo contrabando de ouro e incursões à região das minas, através do rio Cricaré, se empenha para que na região desenvolvesse uma agricultura voltada para o abastecimento do mercado interno colonial, sobretudo o do Rio de Janeiro e o da Bahia:

Os esforços da Coroa não foram em vão. No início do século XIX, viajantes davam conta da prosperidade da região, local onde eram cultivadas grandes quantidades de mandioca. Toda a economia da vila girava em torno dessa cultura, calcada principalmente no trabalho de escravizados africanos. A produção da “farinha da terra” deu tão certo em São Mateus que ela se tornou famosa, sendo exportada para outras partes do Brasil, especialmente Minas Gerais, Rio de Janeiro e Salvador. De fato, a procura nos mercados do Rio de Janeiro era tamanha que o produto mateense contava com uma cotação própria, tendo um preço mais elevado que a farinha do restante do país.

A tradição da farinha e do beiju foi perpetuada por meio dos descendentes de africanos escravizados e dos quilombos presentes em todo o Sapê do Norte, que continuaram fazendo dos produtos, alimentos essenciais da sua dieta diária. A produção de farinha, disseminada entre os indígenas, foi então incorporada à cultura dos africanos que (re) inventaram a mandioca ao enriquecer seus derivados com outros produtos tais como coco, amendoim, azeite de dendê, dentre outros.

Contudo, na segunda metade do século XX, a chegada de empresas reflorestadoras e canavieiras acarretou a expropriação e venda de terras na região – processo que foi acompanhado pela urbanização dos municípios de Conceição da Barra e São Mateus – inviabilizando a tradicional estrutura organizativa das comunidades quilombolas, caracterizada pela autonomia e alta sociabilidade, prejudicando a produção dos alimentos tradicionais.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**ES 01 03 09 F60 22****9.2. NARRATIVAS E REPRESENTAÇÕES**

Existem várias narrativas associadas aos ofícios principalmente aquelas que se referem ao Negro Rugério, africano escravizado que no século XIX se aquilombou na fazenda de sua proprietária, D. Rita Cunha, e com ela estabeleceu um acordo que o tornou o maior produtor de farinha de mandioca da região, gerando a insatisfação de vários outros produtores que não concordavam com a proteção destinada ao negro cativo.

Outros relatos envolvem a atividade das mulheres nas casas de farinha no tempo do cativo. A memória local informa sobre as maldades cometidas pelas sinhás contra as escravizadas. Dizem que incomodadas com o choro dos bebês, os tomavam dos braços das suas mães e os lançavam nas fomalhas sob os fornos das casas de farinha, onde essas trabalhavam acorrentadas para não fugirem rumo aos quilombos. Segundo alguns entrevistados, as sinhás que cometiam essas atrocidades, ao morrerem, transformaram-se em serpentes. Uma delas libertou-se do concreto que a prendia e desceu urrando pelo rio Cricaré em direção ao mar. O *barulho* das águas do mar é o *urro* da serpente que só deixou de ser ouvido nos quilombos depois da abertura da BR 101.

9.3. CRONOLOGIA

DATA	DESCRIÇÃO
Meados do século XVIII	A Coroa Portuguesa, na figura do primeiro ministro, Marquês de Pombal, incentiva o incremento da produção de farinha de mandioca no norte do Espírito Santo, temendo contrabando de ouro e incursões à região das minas através do rio Cricaré. Todo empenho foi feito para que na região desenvolvesse uma agricultura voltada para o abastecimento do mercado interno colonial, sobretudo o do Rio de Janeiro e o da Bahia.
Início do século XIX	O príncipe Maximiliano de Wied-Neuwied, viajante que passou pela região de São Mateus e Itaúnas, afirmou que a economia girava em torno do cultivo de mandioca e da produção da farinha. Dessa produção se exportava anualmente 60 mil alqueires de farinha.
1819/1820	O bispo José Caetano da Silva Coutinho, em visita a vila de São Mateus, relata que toda a economia da freguesia parecia girar em torno da cultura da mandioca, a única coisa plantada, segundo o religioso, em todos os cantos.
1820	Os quilombos aparecem na região do Sapê do Norte liderados por Benedito Meia-Légua.
1824	Mais de 90 (noventa) escravizados aquilombam-se ao norte da vila de São Mateus e ameaçam invadir a vila (LYRA, 1981: 29).
Meados do século XIX	Em meados do século XIX, conforme escreve Aguiar (1995 e 2001) surge onde atualmente é o povoado de Santana em Conceição da Barra, um quilombo com cerca de 30 integrantes e com uma organização econômica, política e cultural baseada no cultivo da mandioca, na grande produção de farinha e do beiju: o quilombo do Negro Rugério (seu líder maior), também conhecido como quilombo de Nossa Senhora de Sant'Ana. O quilombo se constituiu sobre uma parte da antiga Sesmaria de terras de Rita Conceição da Cunha, que era política e comerciante em São Mateus. Negro Rugério, ex-escravizado nessa fazenda, após a fuga, estabelece com Rita Cunha um acordo de exclusividade na comercialização da farinha produzida no quilombo. Em contrapartida, o quilombo recebia proteção para que não fosse atacado pela polícia ou capitães-do-mato. Esse pacto político e econômico com a ex-senhora do líder do quilombo tornou-se possível porque Rita Cunha era casada com o comendador Antonio Rodrigues da Cunha, comandante da polícia de São Mateus.
Segunda metade do Século XIX.	Silvestre Nagô, integrante do quilombo do Negro Rugério, ao que escreve Aguiar (2001), um negro alforriado que se vestia ao estilo de um lorde inglês (com fraque, cartola e bengala), mas que andava com os pés descalços sob o argumento que só calçaria quando todos os negros fossem libertos e pudessem fazer o mesmo, era uma espécie de secretário das relações comerciais e culturais do quilombo com o mundo externo. Era ele quem comercializava a farinha, o beiju e os demais derivados da mandioca no Porto de São Mateus. Conforme defendem Aguiar (idem) e o jornalista Rogério Medeiros (entrevista concedida em 19/01/2008), estudiosos da cultura quilombola no Sapê do Norte, Silvestre Nagô teria sido o idealizador e organizador do <i>Baile dos Congos</i> com todo o seu complexo ritual ainda na segunda metade do século XIX.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER		ES	01	03	09	F60	22
--	--	----	----	----	----	-----	----

1876	População de São Mateus: 4566 habitantes; 2588 livres e 1978 negros escravizados (LYRA, 1981: 32).
1881	Após a morte de Rita Cunha, conforme escreve Aguiar (2001), as elites econômicas e políticas de São Mateus montaram duas estratégias básicas para destruir o bem sucedido Quilombo de Nossa Senhora de Sant'Ana. A primeira foi destruir suas relações econômicas, pois armaram uma cilada contra Silvestre Nagô para desmoralizá-lo no mercado do Porto de São Mateus, onde foi despido de suas vestes de lorde e surrado em praça pública; a segunda foi mobilizar a Força do Governo para que o quilombo fosse surpreendido com um ataque bélico que reuniu a polícia, capitães-do-mato e os capangas dos senhores de escravos. Nesse ataque, ao que escreve Aguiar (2001), o líder Negro Rugério morre em combate; Silvestre Nagô, humilhado com o ocorrido no Porto de São Mateus e com a destruição daquele quilombo, preferiu a morte, lançando-se na embocadura do rio Itaúnas com o mar; enquanto a maioria dos quilombolas escapou com vida para continuar os quilombos nas matas do Sapê do Norte.
1882	O ataque da polícia e de paisanos armados, a resistência do quilombo, a prisão de cinco quilombolas e as mortes do líder Rogério e de um paisano, foram descritas pelo presidente da Província do Espírito Santo, Marcelino de Assis Tostes, em 1882. “...na cidade de São Matheus nas matas da fazenda ‘Campo Redondo’, sendo atacado pela força de polícia auxiliada de paisanos um quilombo de escravos ali refugiados, depois de tenaz resistência conseguiu a mesma força prender cinco, resultando a morte do de nome Rogério que fazia fogo sobre a força, tendo também falecido nesta luta, o paisano Francisco de Mello, por haver recebido um tiro dado do lado dos escravos do mesmo quilombo” (TOSTES, 1882 : 16).
1884	O relatório com que José Camilo Ferreira Rebello, vice-presidente da Província do Espírito Santo, passou a administração ao presidente Custódio José Ferreira Martins, em 17 de setembro de 1884, registra a liderança de Benedito Meia-Légua em um quilombo na Comarca de São Mateus. Nas festividades de 27 de julho do referido ano, circulou boatos de que escravos arranchados nas matas da fazenda de José Rodrigues de Oliveira Guedes, em número de 20 a 30, e capitaneados por Benedito projetavam fazer uma insurreição. Após a polícia chegar ao local, “conseguiu capturar seis quilombolas”, menos Benedito e “outros escravos que faziam parte do quilombo”. No mesmo dia, o Juiz municipal da Vila da Barra solicitou ao chefe de polícia a presença da força policial naquela Vila para perseguir e abater os restos do quilombo que continuava liderado por Benedito. Embora a insurreição não acontecesse, Benedito e seus companheiros de luta continuaram nas matas, em lugares indeterminados, mas sendo incessantemente perseguidos pela polícia e pelos capitães-do-mato (REBELLO, 1884: 10-11).
1885	O Ministro da Justiça do Império, Francisco Maria Sodré Pereira, por meio do “Termo de São Mateus” (Documento anexado em Aguiar, 2001: 230), determina ao Governo da Província do Espírito Santo, a captura de Benedito Meia-Légua que liderava um quilombo composto de 20 a 30 escravos fugidos e que viviam nas matas da região. A polícia prende 8 (oito) quilombolas, enquanto Benedito resiste, troca tiros com a força policial e escapa mata adentro com os demais quilombolas.
1901	Visita do primeiro Bispo do Espírito Santo, Dom João Batista Corrêa Nery, às cidades de São Mateus, Conceição da Barra e região. Neste ano o Bispo relata suas impressões sobre a Cabula (prática religiosa de matriz Africana) e sobre as crenças religiosas dos negros da região. Este relato apresenta uma visão extremamente preconceituosa em relação a Cabula e o Bispo afirma a necessidade de se acabar com tal prática. O relato do Bispo ainda hoje é utilizado como principal fonte de informação sobre a Cabula tendo sido publicado em obra organizada pelo Folclorista Guilherme Santos Neves (cf. MACIEL, 1992, 1994; NERY, 1963).
1950-1960	Construções de estradas e pontes e fim do escoamento da produção da farinha pelos rios Cricaré e Itaúnas.
1960-1970	Chegada das empresas de monocultura de eucaliptos e processos de expropriação de terras no território quilombola Sapê do Norte.
1975	As comunidades se uniram e formaram o movimento Consciência Negra.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER		ES	01	03	09	F60	22
--	--	----	----	----	----	-----	----

1984	As comunidades de Linharinho e Roda D'Água se uniram para formar a Associação dos Pequenos Produtores Rurais de Linharinho e Roda D'Água, com objetivo de buscar financiamentos, inclusão em programas federais e melhorar a comercialização de seus produtos.
1998	O Norte do Espírito Santo foi incluído na área de abrangência da SUDENE, por passar por um período de seca prolongado, acarretando grandes prejuízos aos produtores rurais da região. Nesta época a SUDENE implantou o Programa das Frentes Produtivas que tinha como objetivo criar postos de trabalho e gerar renda para as famílias afetadas pela seca.
2000	Surgimento do trabalho com o <i>facho</i> (atividade que consiste em reunir os restos de galhos e raízes das árvores do eucalipto) para a produção de carvão, o que levou, segundo os entrevistados, a decadência no cultivo da mandioca e na produção de farinha e beiju.
2002	Nesta época aconteceram vários conflitos entre as comunidades negras locais e a Aracruz Celulose (empresa produtora de celulose, proprietária da maioria das plantações de eucalipto vizinhas às comunidades), porque as comunidades pegavam resíduos do eucalipto sem autorização da empresa. Estes conflitos geraram prejuízos para ambos, até que a Prefeitura de Conceição da Barra interferiu propondo um acordo, que culminou num convênio entre a Prefeitura, a Aracruz Celulose e a Associação dos Quilombolas. No momento das negociações a Aracruz Celulose não aceitou o convênio com a Associação de Quilombolas, solicitando que fosse organizada outra Associação. Por esse motivo, foi criada a APALCB - Associação dos Produtores Agrícolas e Lenhadores de Conceição da Barra. A Aracruz Celulose não aceitou conveniar com a primeira associação porque o termo quilombola trás implicações jurídicas no plano da titulação das terras das comunidades dos quilombos conforme Artigo 2º, §3º do decreto Nº 4887/03.
23 e 24/08/2003	I FESTIVAL DO BEIJU Local: Comunidade Nova Vista, São Mateus – ES. O beiju é uma comida tradicional dos quilombos do Sapê do Norte, preparado à base de mandioca, sendo consumido freqüentemente no café da manhã.
13 a 15/08/2004	II FESTIVAL DO BEIJU Segundo Festival de Beiju e Primeiro Encontro Estadual das Comunidades Remanescentes dos Quilombos do Sapê do Norte. Local: Comunidade do Divino Espírito Santo, São Mateus (ES). Organização: - Comunidades Quilombolas do Sapê do Norte; - Associação dos Pequenos Produtores da comunidade do Divino Espírito Santo; - Movimento de Pequenos Agricultores (MPA). Programação: - Apresentações culturais como capoeira, ticumbi, jongo e congo; - Debates sobre temas ligados à educação, cultura e conflitos de terras; - Feira com produtos quilombolas. Objetivos: - criar laços entre as comunidades; - intensificar a luta pela retomada das terras quilombolas; - encontrar meios de certificar os produtos feitos nas comunidades.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER		ES	01	03	09	F60	22
--	--	----	----	----	----	-----	----

	(Fonte: Domingas Dealdina. In: http://www.koinonia.org.br/OQ/noticias . Divulgação em 01/08/2004. Data do acesso: 05/02/2008)
2005	Reforma da casa de farinha industrial de Linharinho pelo Programa Bom Vizinho da Aracruz Celulose.
27 e 28/08/2005	III FESTIVAL DO BEIJU Local: Comunidade São Domingos em Conceição da Barra -ES. Tema: Terra Titulada, Liberdade Conquistada. Realização: •Associação das Comunidades Quilombolas de Conceição da Barra – ES •Coordenação Nacional de Articulação das Comunidades Negras Rurais Quilombolas - CONAQ •Comunidades Quilombolas de São Mateus – ES •Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA) Fonte: Comunidade Quilombola (festival_beiju@2005yahoo.com.br). In: www.koinonia.org.br/OQ/noticias. Divulgação em 10/08/2005. Data do acesso: 05/02/2008.
26 e 27/08/2006	IV FESTIVAL DO BEIJU Local: Comunidade Divino Espírito Santo, São Mateus – ES. Tema: Em Memória da Festa, da Fartura e da Dignidade. Objetivo: Resgatar a identidade cultural dos quilombolas, preservar, valorizar e conhecer sua história e etnia. Temas discutidos: - Os impactos da monocultura do eucalipto; - A titulação e o reconhecimento dos territórios quilombolas. Atração: Feira com variedades de beiju produzidas pelas comunidades à venda no local. Organização: Associação de Pequenos Agricultores Rurais da Comunidade Divino Espírito Santo. Fonte: http://www.mda.gov.br/aegre/index.php?sccid=622&ctuid=10009. Notícia divulgada em 22/08/2006. Data do acesso: 05/02/2008.
01 e 02/09/2007	V FESTIVAL DO BEIJU Local: Comunidade Quilombola de São Domingos, Conceição da Barra - ES. Tema: Defendendo a vida, preservando o território Temas de palestras: - Territorialidade e sustentabilidade; - Religiosidade africana Oficinas e apresentações culturais: dança afro, trança, capoeira, jongo, beiju, reis de boi, congo ticumbi, concurso de beleza e shows musicais. Realização: Comissão Quilombola do Sapê do Norte e Associação das Comunidades Rurais Quilombolas de Conceição da Barra Fonte: Cartaz de divulgação do evento.
2007	Ocupação das terras da margem sul do rio São domingos no trecho que passa no território do Linharinho ao lado da ES 010. A comunidade permaneceu ocupando a área até a retirada

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	ES	01	03	09	F60	22
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

	forçada pelo Batalhão de Choque da Polícia Militar do Espírito Santo.
2008	Reconstrução, em mutirão, da casa de farinha da comunidade de Angelim Porto dos Tocos.

10. PRODUTOS PATRIMONIAIS

10.1. REPERTÓRIO OU PRINCIPAIS PRODUTOS

A farinha de mandioca produzida por Benedito e sua esposa é utilizada para o consumo próprio e por isso não pôde ser mensurada. Já os beijus são produzidos aproximadamente 100 pacotes por semana.

10.2. PROCESSO DE TRABALHO E COMERCIALIZAÇÃO

ETAPA	ATIVIDADE
Plantio	Ocorre duas vezes ao longo do ano entre os períodos chuvosos, utilizando mudas (mandibas) retiradas da própria roça de mandioca ou compradas de terceiros.
Limpeza/Capina	Duas limpezas dos matos que surgem na roça de mandioca após o seu plantio.
Colheita	Ocorre duas vezes ao longo do ano entre os períodos chuvosos, sempre de forma manual, com auxílio de balaies (jacá) e tração animal para o transporte.
Raspagem	Processo de retirada da casca da mandioca através do uso de laminas, de facas e facões.
Lavagem da mandioca raspada	Processo manual de lavagem dos tubérculos de mandioca.
Ralar/Cavar a mandioca	Processo mecanizado (moedor movido à motor combustível) de trituração da mandioca.
Processo da farinha: prensa da massa da mandioca ralada	Para o processo de produção da farinha a massa da mandioca ralada é prensada em uma prensa movida pela força manual.
Trituração da fibra	Depois de permanecer na prensa de um dia para o outro, a fibra da mandioca já seca é novamente triturada no catitu.
Torrefação	Processo em que a massa é torrada no tacho. Requer movimentos contínuos e utilização de rodos de madeira.
Embalagem	Depois de torrada a farinha é embalada em sacos de tecido branco ou em sacos de nylon.
Processo do beiju: lavagem da massa da mandioca ralada.	Processo manual no qual a goma é separada da fibra com auxílio de uma tela ou tecido.
Descanso da goma	Em um cocho de madeira ou de alvenaria, a goma lavada é depositada para que ocorra a decantação. O processo tem a duração de um dia.
Secagem da goma	No dia seguinte ao descanso, depois que a água da goma é drenada, em cima da goma utiliza-se um pano sobre qual se coloca cinzas de lenha ou farinha para absorver o restante da umidade.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	ES	01	03	09	F60	22
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

Preparo do beiju	Adiciona-se sal a goma, e paralelamente mistura-se açúcar ao coco ou ao amendoim previamente ralados.
Forno	Depois de aquecida a goma temperada é polvilhada na chapa, onde em seguida é acrescentado o recheio. Assim que chega ao ponto o beiju é transferido para um segundo forno, menos aquecido, onde “descansará” até ser embalado.
Embalagem	Processo de embalagem dos beijus em sacolas plásticas.

10.3. PRINCIPAIS PARTICIPANTES

STATUS	FUNÇÃO
Homens e mulheres	Limpeza dos terrenos, plantio e colheita da mandioca.
Máquinas	Raspagem da mandioca (limpeza dos tubérculos).
Máquina	Lavagem, trituração e prensa da mandioca.
Máquina	Torrefação da farinha
Mulheres	Produção do beiju

10.4. CAPITAL E INSTALAÇÕES

DESCRIÇÃO	Investimentos próprios
QUEM PROVÊ	Os próprios produtores.
FUNÇÃO	Manutenção da autonomia dos produtores de farinha e outros derivados da mandioca.

10.5. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Mandioca
QUEM PROVÊ	Plantio ou compra
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Base da fabricação dos produtos
DISPONIBILIDADE	Dificuldade de obtenção
DESCRIÇÃO	Coco
QUEM PROVÊ	Plantio
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Recheio dos produtos
DISPONIBILIDADE	Dificuldade de obtenção
DESCRIÇÃO	Amendoim
QUEM PROVÊ	Plantio ou compra

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	ES	01	03	09	F60	22
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Recheio dos produtos
DISPONIBILIDADE	Dificuldade de obtenção
DESCRIÇÃO	Açúcar
QUEM PROVÊ	Compra
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Recheio dos produtos
DISPONIBILIDADE	Dificuldade de obtenção
DESCRIÇÃO	Sal
QUEM PROVÊ	Compra
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Composição da massa
DISPONIBILIDADE	Dificuldade de obtenção
DESCRIÇÃO	Lenha
QUEM PROVÊ	Coleta
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Aquecimento e manutenção da temperatura do forno
DISPONIBILIDADE	Dificuldade de obtenção
DESCRIÇÃO	Palha
QUEM PROVÊ	Coleta
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Embalagem, limpeza do tacho e secagem dos produtos
DISPONIBILIDADE	Dificuldade de obtenção
DESCRIÇÃO	Facão
QUEM PROVÊ	Compra
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Raspagem e colheita
DISPONIBILIDADE	Dificuldade de obtenção
DESCRIÇÃO	Jacá (balaio)
QUEM PROVÊ	Próprio, feito artesanalmente
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Carregamento da mandioca
DISPONIBILIDADE	Dificuldade de obtenção
DESCRIÇÃO	Coité, cabaça, caxixe e cuia
QUEM PROVÊ	Coleta.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**ES 01 03 09 F60 22**

FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Recipientes utilizados em diversas tarefas
DISPONIBILIDADE	Dificuldade de obtenção

10.6. COMIDAS E BEBIDAS

DESCRIÇÃO	Café
QUEM PROVÊ	Preparado pelas mulheres.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	A ser consumido com o beiju, farinha de coco ou bolos durante o processo de fabricação da farinha e do beiju.

10.7. OBJETOS E INSTRUMENTOS RITUAIS

DESCRIÇÃO	_____
QUEM PROVÊ	_____
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	_____

10.8. TRAJES E ADEREÇOS

DESCRIÇÃO	Lenços e/ou bonés
QUEM PROVÊ	Compra ou fabricação das mulheres.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Proteger os cabelos da poeira da goma e manter a higienização dos produtos

10.9. DANÇAS

DESCRIÇÃO	_____
QUEM EXECUTA	_____
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	_____

10.10. MÚSICAS E ORAÇÕES

DESCRIÇÃO	_____
QUEM PROVÊ	_____
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	_____

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	ES	01	03	09	F60	22
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

10.11. INSTRUMENTOS MUSICAIS

DESCRIÇÃO	_____
QUEM PROVÊ	_____
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	_____

10.12. ATIVIDADES APÓS A EXECUÇÃO

EXECUTANTE	ATIVIDADE
_____	_____
_____	_____

11. DESTINAÇÃO DO PRODUTO

PARA USO PRÓPRIO ☒	VENDE ☒	TROCA	OUTRO ☒	ESPECIFICAR : OS PRODUTOS PODEM TER A FUNÇÃO DE PRESENTE.
PARTICIPAÇÃO NA RENDA FAMILIAR	SIM ☒	NÃO ☐	PRINCIPAL FONTE DE RENDA ☒	COMPLEMENTO ☐
MODO DE COMERCIALIZAÇÃO	DIRETO ☒	INTERMEDIÁRIO ☐	COOPERATIVA / ASSOCIAÇÃO ☐	

12. PARTICIPAÇÃO EM COOPERATIVAS OU ASSOCIAÇÕES

13. BENS ASSOCIADOS

DENOMINAÇÃO	CÓDIGO
Baile de Congo de São Benedito de Conceição da Barra	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 1
Baile de Congo de São Benedito do Bongado	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 2
Baile de Congo de São Benedito do Angelim Porto dos Tocos.	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 4
Baile de congos de São Benedito dos mestres Manoel Sapucaia e Zé de Ana	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 5
Baile de congos de São Benedito do Povoado de Santana	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 6

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER		ES	01	03	09	F60	22
--	--	----	----	----	----	-----	----

Baile de congos de Santo Antônio	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 7
Baile de congo de São Bartolomeu	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 8
Baile de congos de São Benedito	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 9
Reis-de-boi do Tião de Véio	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 10
Reis-de-boi do Mateus de Ernesto /Nilo	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 11
Reis-de-boi da Maria Justina	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 12
Reis-de-boi do Laudêncio	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 13
Reis-de-boi do Palmitinho	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 14
Reis-de-boi do Joventino	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 15
Reis-de-boi do Zoroastro	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 16
Reis-de-boi do Zé Bernardo (Zé Pitoca)	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 17
Reis-de-boi de São Cristóvão	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 18
Reis-de-boi das Barreiras	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 19
Reis-de-boi do Neném	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 20
Reis-de-boi do Abécio	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 21
Reis-de-boi do Manoel Sapucaia	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 22
Reis-de-boi do Elvácio e Hermenegildo	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 23
Assento de Santa Bárbara em Linharinho	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 32
Porto de São Mateus	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 38
Porto de Conceição da Barra	ES – 01 – 08 – F20 – A3 – 39

14. PLANTAS, MAPAS E CROQUIS

--

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**ES 01 03 09 F60 22****15. DOCUMENTOS INVENTARIADOS****15.1. DOCUMENTOS ESCRITOS, DESENHOS E IMPRESSOS EM GERAL**

AGUIAR, Maciel de. Brincantes e Quilombolas. Porto Seguro (BA): Brasil-Cultura, 2005.

AGUIAR, Maciel de. Os Últimos Zumbis. 2a edição. Porto Seguro (BA): Brasil-Cultura, 2001.

AGUIAR, Maciel de. Série História dos vencidos. Editora Brasil-Cultura: São Mateus, 1995.

BAPTISTA, Angela Maria. Comunidades Remanescentes de Quilombos, Região Sapê do Norte, Estado do Espírito Santo. Parecer N° 105/2006. Ministério Público Federal - 6ª Câmara de Coordenação e Revisão (Índios e Minorias). Brasília - DF, 2006.

Cartaz de divulgação do V Festival do Beiju

FERREIRA, Simone Raquel Batista et. al. Relatório Técnico de Identificação e Delimitação da Comunidade de Linharinho – Conceição da Barra/ES, 2005.

FERREIRA, Simone Raquel Batista. Da fartura à escassez: a agroindústria de celulose e o fim dos territórios comunais no Extremo Norte do Espírito Santo. Dissertação de Mestrado em Geografia Humana – USP, 2002

FOEQUER, Tarcisio J. et. Al. Relatório Técnico de Identificação e Delimitação da Comunidade de Serraria e São Cristóvão – São Mateus/ES, 2006.

INSTITUTO NACIONAL DO FOLCLORE (BRASIL). Folclore capixaba. -. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Folclore, 1980.

MACIEL, Cleber da Silva. Negros no Espírito Santo. Vitória: Depto. Estadual de Cultura: Secretaria de Produção e Difusão Cultural, 1994.

NARDOTO, Eliezer e LIMA, Erinéia. História de São Mateus. São Mateus: EDAL, 1999.

OLIVEIRA, Osvaldo Martins de. Quilombo do Laudêncio, município de São Mateus (ES). In: O'DWYER, Eliane Cantarino (Org). Quilombos: Identidade étnica e territorialidade. Rio de Janeiro: FGV / ABA, 2002.

OSÓRIO, C.; BRAVIN, A.; SANTANNA, L. A. Negros d Espírito Santo. São Paulo: Escrituras, 1999.

PACHECO, Renato. Casa de farinha em São Mateus. "FOLCLORE". Vitória, n° 81, p.11, jan/dez de 1965.

PACHECO, Renato; NEVES, Luiz Guilherme Santos. Índice do Folclore Capixaba, 1994.

Projeto Nova Cartografia Social dos Povos e Comunidades Tradicionais do Brasil. Fascículo 8 – Quilombolas de Linharinho, Espírito Santo. Brasília – DF, janeiro de 2007.

SILVA, Sandro José et. al. Relatório Técnico de Identificação e Delimitação da Comunidade de São Jorge – São Mateus/ES, 2005.

15.2. REGISTROS SONOROS E AUDIOVISUAIS

SÁ, Ricardo Salles de. Registros de imagens e entrevistas filmadas. Em trabalho de edição. Conceição da Barra/São Mateus, 2009.

BARBOSA, Fernanda de Castro; MEIRELES, Lídia Celestino de; OLIVEIRA, Osvaldo Martins; OLIVEIRA, Antônio de. Entrevistas gravadas e transcritas sobre a produção da farinha e do beiju em 2009. Conceição da Barra/São Mateus, 2009.

15.3. REGISTROS FOTOGRÁFICOS

OLIVEIRA, Osvaldo Martins; OLIVEIRA, Antônio de; BARBOSA, Fernanda de Castro. **Catálogo fotográfico das Casas de Farinha das Comunidades Quilombolas do Sapê do Norte**, sítio córrego do macuco Conceição da Barra, ES, 2009. 76 fotografias, 18x24cm.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	ES	01	03	09	F60	22
---	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

16. OBSERVAÇÕES**16.1. APROFUNDAMENTO DE ESTUDOS PARA COMPLEMENTAÇÃO DA IDENTIFICAÇÃO OU PARA FINS DE REGISTRO OU TOMBAMENTO**

Não, pois todo o processo de produção da farinha e do beiju foi bem explorado nas entrevistas realizadas no decorrer do trabalho de campo.

16.2. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS MENCIONADOS NESTA FICHA

16.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES

17. IDENTIFICAÇÃO DA FICHA

QUESTIONÁRIOS ANALISADOS	Questionário de Identificação: Ofícios e Modos de Fazer – ES – 01 – 03 – 09 – Q60 – 22				
PESQUISADOR(ES)	Antônio de Oliveira Júnior, Fernanda de Casto Barbosa, Lídia Celestino Meireles e Osvaldo Martins de Oliveira.				
SUPERVISOR	Lídia Celestino Meireles				
REDATOR	Lídia Celestino Meireles				Data
RESPONSÁVEL PELO INVENTÁRIO	Lídia Celestino Meireles				15/04/2009