

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS FICHA DE IDENTIFICAÇÃO OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CÓDIGO DA FICHA				
	MT	01	02	20 08	F60 03
	UF	SÍTIO..	LOC	ANO	FICHA NO.

1. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Vila Bela da Santíssima Trindade
LOCALIDADE	Vila Bela da Santíssima Trindade
MUNICÍPIO / UF	Vila Bela da Santíssima Trindade

2. BEM CULTURAL

DENOMINAÇÃO	ALUÁ
OUTRAS DENOMINAÇÕES	CHICHA
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA

3. EXECUTANTE

OBS.: PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE O (A) ENTREVISTADO(A) VER ANEXO 4: CONTATOS.

NOME	Gregória Marques Ramos	☐ MASCULINO ☒ FEMININO
OCUPAÇÃO	Dona de casa, tentando se aposentar	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO 12/03/1932
RELAÇÃO COM O BEM	☒ MESTRE ☐ PRODUTOR ☐ PÚBLICO ☐ APRENDIZ ☐ VENDEDOR ☐ EXECUTANTE ☐ OUTRO _____	

4. FOTOS

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

Ver Anexo 2: Registros Audiovisuais

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	MT	01	02	20 08	F60	02
---	-----------	-----------	-----------	------------------	------------	-----------

5. DESCRIÇÃO DO BEM IDENTIFICADO

Feita de milho, um dos principais produtos da dieta alimentar dos vila-belenses, a chicha é uma bebida tradicional integrante do beseque oferecido pelos festeiros após as rezas nas casas e durante as alvoradas nas ruas de Vila Bela da Santíssima Trindade, por ocasião da Festança. O beseque, que consiste no oferecimento do aluá ou chicha, biscoitos, leite de tigre (feita de leite, pinga e coco), bebidas licoradas de frutas (maracujá, figo), é uma forma de agradecimento aos participantes da Festança. O preparo da chicha é de conhecimento das pessoas mais velhas, sobretudo das mulheres que procuram ensinar aqueles que pedem e aos filhos.

6. DESCRIÇÃO DO LUGAR DA ATIVIDADE

6.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O aluá é produzido na casa dos festeiros, parentes ou pessoas próximas (amigos).

6.2. MARCOS NATURAIS E/OU EDIFICADOS

Normalmente a bebida é produzida na casa do festeiro que receberá os devotos, visitantes, para a noite da Reza Cantada. Após a Reza Cantada e Ladainha em homenagem ao santo festejado naqueles dias, a distribuição do produto é feita pelos donos da casa e amigos mais próximos que os auxiliam.

6.3. AGENCIAMENTO DO ESPAÇO PARA A ATIVIDADE

Normalmente a bebida é produzida na casa do festeiro que receberá os devotos, visitantes, para a noite da Reza Cantada.

7. TEMPO

7.1. PERIODICIDADE

Após as rezas cantadas, oferecido como beseque. É feito para entrar no ofertório durante as missas das Irmandades e para ser servido às autoridades. O aluá é tomado comumente em lugar do suco ou servido após as Rezas Cantadas e Ladainhas na casa do festeiro durante a Festança.

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	MT	01	02	20 08	F60	02
---	-----------	-----------	-----------	------------------	------------	-----------

☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒
-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------

8. BIOGRAFIA

Gregória Marques Ramos, também conhecida por Tia Góia, é nascida em 12/03/1932 em Vila Bela. Aprendeu a fazer o aluá aos 11 anos com a mãe. Sempre trabalhou em casa e participa do Coral Consciência Negra, Apostolado da Oração, Coordenadora do Grupo de Reflexão e Ministra da Eucaristia. Participou da Cooperativa do Canjinjin, mas saiu. Segundo ela, o aluá faz parte da mesa vila-belense, sendo servido no período da Festança, nas rezas, em aniversários e em casa em substituição ao suco.

9. ATIVIDADE

9.1. ORIGENS, MOTIVOS, SENTIDOS E TRANSFORMAÇÕES

Feita de milho, um dos principais produtos da dieta alimentar dos vila-belenses, a chicha é uma bebida tradicional integrante do beseque oferecido pelos festeiros após as rezas nas casas e durante as alvoradas nas ruas de Vila Bela da Santíssima Trindade, por ocasião da Festança. O beseque, que consiste no oferecimento do aluá ou chicha, biscoitos, leite de tigre (feita de leite, pinga e coco), bebidas licoradas de frutas (maracujá, figo), é uma forma de agradecimento aos participantes da Festança. Seu preparo da chicha é de conhecimento das pessoas mais velhas, sobretudo das mulheres que procuram ensinar aqueles que pedem e aos filhos. Conforme a Sra. Mância hoje em dia é mais prático porque é só comprar o fubá de milho, torrar e cozinhar-lo. Ela diz: "Chicha, ela é africana, porque o índio, a chicha de todo o tempo o índio fazia é de mandioca. Eu sei fazer de mandioca também. Para a chicha africana, nós torramos o milho, nós torramos o milho, a gente soca no pilão e aí cõa. Aí cozinha ele e aí faz a chicha. Esse que eu fiz hoje, comprei o fubá que já facilitou mais. Comprei o fubá, torrei e cozinhei. É que já tem o fubá e antes não. A gente quebrava o milho, botava na água por 6 dias e levava para socar no pilão. Em seguida socava para poder torrar a farinha." Dentre os antigos, há quem distinga a chicha do aluá. Para eles, a chicha é a bebida dos bolivianos e demais povos indígenas de origem andina que data do Império Inca. Seu preparo consiste na mastigação do milho que, posteriormente, será cuspidor em caldeirão de água fervente. Após sua fermentação, a bebida está pronta para ser servida. Portanto, é no modo de fazer que está a diferença entre a chicha boliviana e o aluá dos vila-belenses. Quanto ao aluá, é uma bebida de origem indígena feita com a fermentação de grãos de milho moídos. Marina de Albuquerque, artesã e dançarina do Chorado, nos ensina as etapas para a produção do aluá: "Esse aqui a gente torra no forno, do jeito que está aqui na forma. A gente torra o milho inteiro no forno, depois coloca no pilão, quebra um pouco e põe na panela para cozinhar. Depois de cozido, leva-se para o pilão de novo, soca e bate no liquidificador. Depois cõa, adoça com gengibre. É muito gostoso."

No Acre e na Amazônia é comum utilizarem o milho triturado ou a farinha de milho; em outras regiões do Belém, usam-se cascas de frutas como o abacaxi, raiz de gengibre, (esmagada ou ralada), açúcar ou caldo de cana e sumo de limão. A bebida também é conhecida por aruá. Para o preparo do aluá vila-belense é preciso: 15 kg de milho seco, 4 pacotes de 2kg de açúcar, 1 ½ kg de gengibre, 60 litros de água. Modo de fazer: Lava-se o milho e coloca para escorrer. Depois, põe-se numa panela e leva ao fogo para torrar. Coloca-se o milho em uma panela para cozinhar em água fervendo. Cozido, o milho é batido no liquidificador ou no pilão e depois passado na peneira. Sova-se o gengibre dentro de um pano e deixa reservado. Num galão, coloca-se o líquido coado na peneira, acrescenta-se água, o açúcar e o gengibre, misturando bem. Põe-se gelo e está pronto para ser servido. Essa bebida é apreciada pelo povo e servida também em aniversários, em casa, em substituição ao suco. Apesar da distinção dos nomes "chicha" e "aluá", a maioria se refere à bebida por chicha.

Fontes: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Alu%C3%A1> e entrevistas realizadas em Vila Bela da Santíssima Trindade

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	MT	01	02	20 08	F60	02
---	-----------	-----------	-----------	------------------	------------	-----------

9.2. NARRATIVAS E REPRESENTAÇÕESAluá ou Chicha

15 kg de milho seco
 4 pacotes de 2 kg de açúcar
 1 ½ kg de gengibre
 60 litros de água

Modo de fazer

Lava-se o milho, escorre-se. Põe-se numa panela e leva ao fogo para torrar. Põe-se numa assadeira e leva-se para o forno para torrar. Em seguida, coloca-se numa panela com água para cozinhar. Cozido, bate-se no liquidificador ou no pilão, depois passa na peneira. Sova o gengibre dentro de um pano e reserva. Coloca-se o líquido que foi passado na peneira em um galão. Coloca-se o líquido que foi passado na peneira num galão, acrescenta-se água, açúcar e gengibre. Misture bem e ponha gelo. O aluá está pronto para ser servido.

OBS.: O aluá faz parte da mesa do vila-belense, estando presente durante todo o ano e na Festança, sendo servido no 'beseque', após as rezas cantadas e ladainhas. O aluá é uma das bebidas típicas que, juntamente com licores de frutas, acompanha a bolachinha africana no 'beseque'. Típica, a bebida é servida como forma de agradecimento aos santos e como forma de agrado, de demonstração de hospitalidade pelos festeiros aos devotos e visitantes.

9.3. CRONOLOGIA

DATA	DESCRIÇÃO
Antigamente	Para a chicha, o milho era torrado e socado no pilão.
Hoje	Devido à facilidade do fubá de milho e eletrodomésticos, não há mais necessidade de se socar o milho torrado para o preparo da bebida.

10. PRODUTOS PATRIMONIAIS**10.1. REPERTÓRIO OU PRINCIPAIS PRODUTOS**

O principal produto é o próprio ALUÁ.

10.2. PROCESSO DE TRABALHO E COMERCIALIZAÇÃO

ETAPA	ATIVIDADE
	Não há comercialização deste produto
Alguns dias antes ou mesmo no dia em que será servido	Em razão de a bebida não demandar muito tempo para seu preparo, pode ser feita na manhã ou tarde do dia em que será servida.
Após as Rezas Cantadas e Ladainha	Serve-se o aluá aos participantes

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER				MT	01	02	20 08	F60	02
---	--	--	--	----	----	----	----------	-----	----

10.3. PRINCIPAIS PARTICIPANTES

STATUS	FUNÇÃO
Festeiros, parentes e amigos	Preparar o aluá para distribuição após as Rezas Cantadas e Ladainhas durante a Festa.

10.4. CAPITAL E INSTALAÇÕES

DESCRIÇÃO	A produção do Aluá é artesanal, nas casas dos festeiros ou parentes.
QUEM PROVÊ	Os próprios festeiros
FUNÇÃO	Servir os participantes e visitantes

10.5. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Milho, açúcar, gengibre, água, gelo. <u>Ferramentas</u> : pilão, liquidificador, colher de pau comprida, galão plástico de 20 litros, peneira.
QUEM PROVÊ	Festeiros, parentes ou amigos
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Fazer o aluá para recepção dos participantes das Rezas Cantadas e Ladainhas durante a Festa
DISPONIBILIDADE	Durante todo o ano e, sobretudo, na Festa, na terceira semana de julho.

10.6. COMIDAS E BEBIDAS

DESCRIÇÃO	O aluá faz parte do 'beseque', juntamente com a bolachinha africana e licores de frutas.
QUEM PROVÊ	Festeiros
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Agradecimento aos santos e hospitalidade aos devotos e visitantes.

10.7. OBJETOS E INSTRUMENTOS RITUAIS

DESCRIÇÃO	<i>Durante o tempo de observação de produção e consumo, não se pode observar objetos e instrumentos rituais ligados ao aluá.</i>
QUEM PROVÊ	<i>Durante o tempo de observação de produção e consumo, não se pode observar objetos e instrumentos rituais ligados ao aluá.</i>
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	<i>Durante o tempo de observação de produção e consumo, não se pode observar objetos e instrumentos rituais ligados ao aluá.</i>

10.8. TRAJES E ADEREÇOS

DESCRIÇÃO	Touca e boné ou lenço
-----------	-----------------------

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	MT	01	02	20 08	F60	02
---	-----------	-----------	-----------	------------------	------------	-----------

QUEM PROVÊ	O festeiro ou a fazedora do Aluá ou Chicha
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Higiênica, não deixar cair cabelo na massa.

10.9. DANÇAS	
DESCRIÇÃO	<i>Durante o tempo de observação de produção e consumo, não se pode observar danças ligadas ao aluá. Contudo, observou-se a presença de, ao menos, um tocador de violão que, tocando, as pessoas cantavam músicas tradicionais e dançavam festejando os santos do dia.</i>
QUEM EXECUTA	<i>As danças festivas eram motivadas pelos festeiros da casa e demais festeiros que participavam durante as rezas cantadas.</i>
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Agradecer e festejar o santo do dia.

10.10. MÚSICAS E ORAÇÕES	
DESCRIÇÃO	<i>Durante o tempo de observação de produção e consumo, não se pode observar músicas e orações ligadas ao aluá. Contudo, havia as Rezas Cantadas e Ladainhas que aconteciam sempre antes da distribuição do Aluá.</i>
QUEM PROVÊ	<i>As orações eram feitas por rezadeiras antigas moradoras do local e autorizadas pela Comunidade.</i>
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	As músicas e orações realizadas antes da distribuição do aluá, tem por sentido o agradecimento aos santos de devoção e, por outro lado, pedido de sua proteção.

10.11. INSTRUMENTOS MUSICAIS	
DESCRIÇÃO	<i>Durante o tempo de observação de produção e consumo, não se pode observar instrumentos musicais ligados ao aluá. Contudo, havia o violão que servia para motivar os cânticos durante as Rezas Cantadas e Ladainhas.</i>
QUEM PROVÊ	Tocadores pertencentes à Comunidade.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Animar e motivar a participação nas rezas cantadas e ladainha.

10.12. ATIVIDADES APÓS A EXECUÇÃO	
EXECUTANTE	ATIVIDADE
Donos da casa e/ou amigos, vizinhos ou outros festeiros, que se ofereceram para colaborar na preparação da bebida	Após o preparo da chicha, ela é colocada em jarras ou garrafas plásticas (pet) e levadas à geladeira para gelar; os utensílios utilizados são limpos e guardados.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	MT	01	02	20	F60	02
				08		

11. DESTINAÇÃO DO PRODUTO

PARA USO PRÓPRIO ☒ VENDE ☐ TROCA ☐ OUTRO ☐		ESPECIFICAR: RECEBER DEVOTOS, VISITANTES E AUTORIDADES	
PARTICIPAÇÃO NA RENDA FAMILIAR	SIM ☐ NÃO ☒ PRINCIPAL FONTE DE RENDA ☐ COMPLEMENTO ☐		
MODO DE COMERCIALIZAÇÃO	DIRETO ☐ INTERMEDIÁRIO ☐ COOPERATIVA / ASSOCIAÇÃO ☐		

12. PARTICIPAÇÃO EM COOPERATIVAS OU ASSOCIAÇÕES

Não há cooperativas ou associações formadas para a produção e/o comercialização do produto.

13. BENS ASSOCIADOS

DENOMINAÇÃO	CÓDIGO
Divino Espírito Santo (Celebrações)	MT-01-00-2008-F20-01
São Benedito (Celebrações)	MT-01-00-2008-F20-02
Mãe de Deus (Celebrações)	MT-01-00-2008-F20-03
Três Pessoas da Santíssima Trindade (Celebrações)	MT-01-00-2008-F20-04

14. PLANTAS, MAPAS E CROQUIS

Ver mapa de realização da Festa.

15. DOCUMENTOS INVENTARIADOS

15.1. DOCUMENTOS ESCRITOS, DESENHOS E IMPRESSOS EM GERAL
Cópia do texto sobre “chá-afro tradicional e cultura de Vila Bela – MT”; “Guia de Gastronomia” de Enio de Oliveira. Demais impressos e fontes de pesquisa, ver Anexo 2.
15.2. REGISTROS SONOROS E AUDIOVISUAIS
Documentário realizado pela equipe do Globo Rural sobre a Festa de Vila Bela em julho/2006. Demais registros, ver Anexo 2.2.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	MT	01	02	20 08	F60	02
---	-----------	-----------	-----------	------------------	------------	-----------

15.3. REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Fotos 17, 321, 352, 354, 477, 691, 692, 693, 694, 695, 848, 850, 1029, 1030.

Demais fotos ver Anexo 2

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

Sugere-se para fins de aprofundamento de estudos, pesquisas acerca das influências de indígenas e chiquitanas no convívio com os negros de Vila Bela, visto saber ser a chicha uma influência tanto indígena como chiquitana.

Tendo em vista se tratar de uma atividade particular dessa comunidade, sugere-se o registro da Festança, bem como demais atividades ligadas à sua preparação e execução, como Bem Imaterial Nacional.

16.2. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS MENCIONADOS NESTA FICHA

Festa do Divino, Festa de São Benedito, Festa da Mãe de Deus, Festa das Três Pessoas.

16.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES

Para fins de preenchimento das fichas e produção dos cadernos, levou-se em consideração a Festança realizada em 2008. Nesse ano, foram ouvidos moradores envolvidos com a Festança, moradores observadores e visitantes.

17. IDENTIFICAÇÃO DA FICHA

QUESTIONÁRIOS ANALISADOS	Questionário de Identificação – Ofícios e Modos de Fazer e de Celebrações		
PESQUISADOR(ES)	Karla Symone F. de Brito Cavalcanti e Rosa Betânia Veloso Silva Brito		
SUPERVISOR	Emanuel Oliveira Braga		
REDATOR	Suze S. Oliveira e Marlene Gonçalves		DATA 12/01/2010
RESPONSÁVEL PELO INVENTÁRIO	Maria de Lourdes Bandeira		