

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS FICHA DE IDENTIFICAÇÃO OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CÓDIGO DA FICHA				
	MT	01	02	20 08	F60 02
	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	Biscoito de Ramos
OUTRAS DENOMINAÇÕES	Biscoito de Ramos
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA

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

NOME	Ana Jonas Coelho de Brito	☐ MASCULINO ☒ FEMININO
OCUPAÇÃO	Professora aposentada	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO 23/03/1934
RELAÇÃO COM O BEM	☒ MESTRE ☐ PRODUTOR ☐ PÚBLICO ☐ APRENDIZ ☐ VENDEDOR ☐ EXECUTANTE ☐ OUTRO _____	

4. FOTOSOBS.: 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

Feito de polvilho ou de trigo, o biscoito de Ramos é modelado manualmente com o garfo que auxilia a dar-lhe o formato de flores, folhas, cacho de uva, palmeiras (**Fotos 407**). Antes era feito para ser entregue a todos os visitantes após a realização das rezas cantadas e ladainhas. Atualmente, em razão do número de participantes, são distribuídas bolachinhas e, ocasionalmente, o biscoito de Ramos. Também as matérias-primas utilizadas foram mudadas tendo em vista a disponibilidade do produto no mercado e a facilidade de manuseio, incluindo-se o uso de equipamentos eletrodomésticos para o preparo da massa que, antigamente, era feito estritamente à mão.

6. DESCRIÇÃO DO LUGAR DA ATIVIDADE

6.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A produção do biscoito de ramos é artesanal, sendo fabricado nas residências das próprias vila-belenses. Às vésperas da Festança, as mulheres se reúnem na casa de uma delas para a produção dos biscoitos de ramos. Os biscoitos, podendo ser de trigo ou polvilho, são amassados na mão e decorados nos formatos de uvas, flores, palmeiras etc.

6.2. MARCOS NATURAIS E/OU EDIFICADOS

O Biscoito de Ramos é amassado e enrolado na casa do festeiro ou na casa de alguma devota que, detentora do conhecimento de feitura da massa e decoração do biscoito, prepara e assa a massa em sua própria casa.

6.3. AGENCIAMENTO DO ESPAÇO PARA A ATIVIDADE

Por ser uma atividade coletiva, em que se reúnem desde crianças a mulheres de várias gerações, a casa – do festeiro ou de algum conhecido – normalmente é grande e possui um forno de barro na parte externa da casa.

7. TEMPO

7.1. PERIODICIDADE

Após as rezas cantadas, oferecido como beseque. Comumente são feitos para entrarem no ofertório durante as missas das Irmandades e entregues às autoridades. Os biscoitos de ramos são feitos por ocasião da 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

Ana Jonas Coelho de Brito, conhecida por Dona Jonas ou Tia Jona, é nascida em 23/03/1934, em Vila Bela. Professora aposentada, faz os biscoitos para os festeiros que lhe pedem. Aprendeu com a mãe vendo-a fazer-los, na década de 60, para os festeiros. Dona Jonas ajuda a misturar os ingredientes, dar ponto na massa e fazer os ramos. *“Para amassar levo na batedeira da padaria. Antes era feito tudo na mão e no pilão pra deixar a massa bem macia”.*

9. ATIVIDADE

9.1. ORIGENS, MOTIVOS, SENTIDOS E TRANSFORMAÇÕES

O biscoito de Ramos, segundo fontes orais, faz parte das tradições gastronômicas ligadas à Festa. Feito de polvilho ou de trigo, é modelado manualmente com o garfo que auxilia a dar-lhe o formato de flores, folhas, cacho de uva, palmeiras (**Fotos 407**). Antes era feito para ser entregue a todos os visitantes após a realização das rezas cantadas e ladainhas. Atualmente as matérias-primas utilizadas foram mudadas tendo em vista a disponibilidade do produto no mercado e a facilidade de manuseio, incluindo-se o uso de equipamentos eletrodomésticos para o preparo da massa que, antigamente, era feito estritamente à mão.

Ao falar da feitura do biscoito de Ramos, a Sra. Ana Jonas descreve os ingredientes e modo de fazer de antigamente e hoje: *“Eu aprendi com minha mãe. Sempre a vi fazer. Ela estava fazendo. Quanto tinha festa, o pessoal a chamava para fazer o biscoito e eu a acompanhava. Afinal, eu não sei como aprendi fazer o biscoito. Hoje eu faço o biscoito para o pessoal. Às vezes pedem receita e acham que a gente não tem. Eu faço baseado. De primeiro não colocava trigo, agora eu coloco um pouquinho de trigo. Era só o polvilho mesmo de mandioca. Eles faziam aquele mingau. Era diferente, era com gordura de porco. Nunca amassei, eu não sei com gordura de porco, só com manteiga. Antigamente só fazia biscoito de ramos assado na folha de banana. É para assar no forno. Enrolava na mesa e na hora de assar pegava aquela folha, botava na pá. Assim metia no forno e assava. Ele fazia ficar bem duro, parece que é a folha de banana. Dizem que soa e segura o biscoito.”* (Ana Jonas Coelho de Brito, em Vila Bela da Santíssima Trindade, em 25/07/2008)

“Não tem forma não, a gente vai inventando. Ontem, nós fizemos na Deise. Fizemos na tia Andreza, hoje está fazendo lá na Deise. Agora eles fazem para dar para as autoridades, para mostrar também. Porque é uma coisa que está perdendo já o espaço e nós não podemos deixar perder. Os ramos, a gente vai inventando. Cada um vai inventando, vai fazendo flores.” (Dirce Leite França, em Vila Bela da Santíssima Trindade, 14/07/2008)

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

9.2. NARRATIVAS E REPRESENTAÇÕESBiscoito de Ramos

40 litros de polvilho

8 potes de manteiga (2 potes de manteiga para cada 10 litros de polvilho)

4 pacotes de 8kg de açúcar

1 pacote de trigo

60 ovos

2 copos de leite

2 pratos de canela socada no pilão (= 6 mãos cheias)

Para dar ponto põe leite, manteiga, ovos.

Não tem quantidade certa. A massa tem de ficar bem macia.

9.3. CRONOLOGIA

DATA	DESCRIÇÃO
s/data (a partir da disponibilidade do produto no mercado)	Alteração das matérias-primas para: biscoitos (de banha de porco para margarina; de polvilho para trigo)

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

O principal produto é o próprio BISCOITO DE RAMOS.

10.2. PROCESSO DE TRABALHO E COMERCIALIZAÇÃO

ETAPA	ATIVIDADE
	<i>Não há comercialização deste produto</i>
Uma semana ou alguns dias antes do início da Festa	- Misturam-se os ingredientes para feitura da massa; - Enrolam-se os biscoitos e com o garfo, vai-se moldando folhas, flores, uvas etc - Colocam-se os biscoitos em folhas de bananeiras, abertas, antes de ir ao forno de barro.
	Ao final, frio, o biscoito será colocado em sacolas pequenas, transparentes, com laços coloridos para serem entregues aos participantes após as rezas cantadas e ladainhas.

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

10.3. PRINCIPAIS PARTICIPANTES

STATUS	FUNÇÃO
Festeiros, parentes, amigos e 'fazendeiras' dos biscoitos de Ramos	Preparar a massa, amassá-la e enrolar os biscoitos

10.4. CAPITAL E INSTALAÇÕES

DESCRIÇÃO	A produção do biscoito de Ramos é artesanal, nas casas das vila-belenses.
QUEM PROVÊ	Os próprios vila-belenses
FUNÇÃO	Presentear autoridades e visitantes ilustres.

10.5. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Pilão ou batedeira de massa de pão de padaria, carretilha, garfo
QUEM PROVÊ	As próprias vila-belenses
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Socar a massa e marcar o biscoito de Ramos.
DISPONIBILIDADE	Durante a realização da Festança na terceira semana de julho.

10.6. COMIDAS E BEBIDAS

DESCRIÇÃO	O Biscoito de Ramos só é servido nos ritos festivos das missas aos santos.
QUEM PROVÊ	Festeiros
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Agradecimento aos santos e hospitalidade às autoridades e/ou visitantes ilustres.

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>

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

10.8. TRAJES E ADEREÇOS

DESCRIÇÃO	Touca e boné ou lenço
QUEM PROVÊ	O festeiro ou a fazedora do Biscoito de Ramos
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 Biscoito de Ramos.</i>
QUEM EXECUTA	<i>Durante o tempo de observação de produção e consumo, não se pode observar danças ligadas ao Biscoito de Ramos.</i>
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	<i>Durante o tempo de observação de produção e consumo, não se pode observar danças ligadas ao Biscoito de Ramos.</i>

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 Biscoito de Ramos.</i>
QUEM PROVÊ	<i>As orações nas missas são preparadas por uma equipe litúrgica da igreja, que tem o cuidado de escolher as músicas e orações de acordo com os santos do dia. As músicas são executadas pelos cantores da equipe de cânticos.</i>
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	As músicas e orações têm por fim agradecer e homenagear o santo festejado.

10.11. INSTRUMENTOS MUSICAIS

DESCRIÇÃO	<i>Durante o tempo de observação de produção e consumo, não se pode observar instrumentos musicais ligados ao Biscoito de Ramos. Contudo, vale lembrar que o biscoito é servido em momentos festivos, durante as missas em honra ao Divino Espírito Santo e São Benedito que, normalmente são acompanhados pelo violão, ganzá e tambor para acompanhamento dos cânticos.</i>
QUEM PROVÊ	Tocadores pertencentes à Comunidade.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Animar e motivar a participação nas missas em honra ao Divino Espírito Santo e a São Benedito.

10.12. ATIVIDADES APÓS A EXECUÇÃO

EXECUTANTE	ATIVIDADE
Alguns dias antes da missa festiva	Após amassar e assar os biscoitos, estes são guardados de um dia para outro para uso na procissão de ofertório das missas do Divino Espírito Santo e de São Benedito.
Após a celebração	Após o momento de ofertório previsto na liturgia da missa, os biscoitos são oferecidos a personalidades ilustres e/ou convidados, podendo o consumo ser feito no próprio local.

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

missa festiva	
---------------	--

11. DESTINAÇÃO DO PRODUTO

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

12. PARTICIPAÇÃO EM COOPERATIVAS OU ASSOCIAÇÕES

Por se tratar de um alimento com um sentido ritual, não há comercialização deste produto, não havendo, portanto, cooperativas ou associações para esse fim.

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 Anexo 2 e Mapa de localização/circulação da Festa.
--

15. DOCUMENTOS INVENTARIADOS

15.1. DOCUMENTOS ESCRITOS, DESENHOS E IMPRESSOS EM GERAL
Ver Anexo 1 – 3.0 Pequenos impressos

15.2. REGISTROS SONOROS E AUDIOVISUAIS
Ver Anexo 2 – Registros Audiovisuais

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

15.3. REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Ver Anexo 2 – Registros Audiovisuais

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 e pesquisas sobre como se processa a dinâmica de educação, de instrução informal das mulheres mais jovens, adolescentes e crianças pelas mulheres mais velhas. Foi possível observar em algumas visitas e a partir das fotos, que o 'colocar a mão na massa' nos dias da Festança promove o estreitamento de laços e troca de conhecimentos produzidos pelas gerações mais velhas às gerações mais novas.

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 19/01/2010
RESPONSÁVEL PELO INVENTÁRIO	Maria de Lourdes Bandeira		