

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS FICHA DE IDENTIFICAÇÃO OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CÓDIGO DA FICHA				
	MT	01	02	20 08	F60 04
	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	Bolachinha
OUTRAS DENOMINAÇÕES	Biscoito Negreiro ou Bolacha Africana
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA

3. EXECUTANTE

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

NOME	Bernadina da Silva Coelho	☐ MASCULINO ☒ FEMININO
OCUPAÇÃO	merendeira escolar (funcionária pública)	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO 11/06/1942
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	04
---	-----------	-----------	-----------	------------------	------------	-----------

5. DESCRIÇÃO DO BEM IDENTIFICADO

A bolachinha é um biscoito tradicionalmente servido após as Rezas Cantadas e Ladainhas em Vila Bela, durante a Festança que acontece em Julho. Antes faziam somente o biscoito, com o passar do tempo, as senhoras que faziam as bolachinhas foram mudando a receita o que resultou na bolachinha, mais simples na feitura por não serem decoradas como os biscoitos de Ramos. A bolachinha é feita quinze dias antes da festa, é acondicionada em pequenos sacos em número de 8 a 10 unidades e guardada para ser entregue às pessoas após as rezas e na cerimônia de entrega da festa pelos festeiros antigos. Elas compõem os produtos do tradicional beseque que é servido aos festeiros, devotos, visitantes após as rezas nas casas dos festeiros. Trata-se de uma forma de agradecimento, de recepção aos participantes.

6. DESCRIÇÃO DO LUGAR DA ATIVIDADE

6.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Tradicionalmente servido após as ladainhas e rezas cantadas, a bolachinha ou bolachinha africana, como é denominada, faz parte do 'beseque', servido num sentido de hospitalidade aos festeiros que participam das orações que preparam para a Festança. As rezas se realizam nas casas dos festeiros ou de alguém próximo (parente, familiar) que disponibiliza a casa, em caso deste não mais residir no local (na cidade de Vila Bela), ainda que vila-belense.

6.2. MARCOS NATURAIS E/OU EDIFICADOS

A bolachinha é feita na casa dos festeiros, parentes ou pessoas próximas (amigos).

6.3. AGENCIAMENTO DO ESPAÇO PARA A ATIVIDADE

O preparo da massa, o assar dos biscoitos e seu acondicionamento a pequenos sacos plásticos com laços (p/ 8 a 10 biscoitos), tudo isso acontece na casa do festeiro ou das pessoas próximas que se solidarizaram com o festeiro na produção das bolachas.

7. TEMPO

7.1. PERIODICIDADE

Anual, para distribuição após a realização das ladainhas e rezas cantadas por ocasião da Festança de Vila Bela.

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	F60	04
				08		

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

8. BIOGRAFIA

A Sra. Bernadina, merendeira escolar, nascida no Areião, município de Vila Bela, diz que aprendeu a fazê-la em com a avó em Vila Bela mesmo. Foi agricultora, parteira por 35 anos e trabalha atualmente numa escola como merendeira. Participou da Pastoral da Criança. Além disso, já participou do Sindicato Rural e de cursos de reaproveitamento de alimentos. Todo ano ela é convidada pelos festeiros para fazer a bolachinha. A receita, já ensinou às filhas, amigas e visitantes que lhe pediram. Quando há encomendas, faz a bolachinha para vender.

9. ATIVIDADE

9.1. ORIGENS, MOTIVOS, SENTIDOS E TRANSFORMAÇÕES

A Sra. Bernadina, nascida no Areião, município de Vila Bela, diz que aprendeu a fazer a bolachinha com a avó em Vila Bela mesmo. Diz ela que antes faziam somente o biscoito e que, com o passar do tempo, foram mudando a receita, o que resultou na bolachinha, mais simples de fazer por não serem decoradas como os biscoitos de Ramos. A bolachinha é feita quinze dias antes da festa. Ensacolada, ela é guardada para ser servida após as rezas e na cerimônia de entrega dos festeiros. As bolachinhas compõem os produtos do tradicional beseque que é servido aos festeiros, devotos, visitantes após as rezas nas casas dos festeiros. Trata-se de uma forma de agradecimento, de recepção aos participantes. Às vezes, quando há encomendas faz as bolachinhas para vender.

9.2. NARRATIVAS E REPRESENTAÇÕES

Bolachinha

700 kg de manteiga ou margarina

8 litros de polvilho

4 litros de trigo

2 kg de açúcar

10 ovos

1 lata de pó royal

Raspa de limão a gosto

1 a 2 copos de leite para dar ponto se a massa fica seca

Modo de fazer

Misture todos os ingredientes. Amasse-os bem até ficar uma massa úmida, macia. Divida a massa em bolas médias e passe na máquina uma a uma. Corte os biscoitos do tamanho que quiser. Asse-os no forno em temperatura média. Frio, coloque em sacolas pequenas em número de 8 a 10 bolachinhas e guarde até o dia de servir.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	MT	01	02	20 08	F60	04
---	-----------	-----------	-----------	------------------	------------	-----------

9.3. CRONOLOGIA

DATA	DESCRIÇÃO
s/d	A bolachinha é resultante de alterações na receita do tradicional Biscoito de Ramos

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

O principal produto é a própria Bolacha Africana.

10.2. PROCESSO DE TRABALHO E COMERCIALIZAÇÃO

ETAPA	ATIVIDADE
	<i>Não há comercialização deste produto</i>
15 dias antes da Festança	Produção das bolachinhas
Após as Rezas Cantadas e Ladainha	Entregam-se as bolachinhas acondicionadas em sacos plásticos com capacidade para 8 a 10 biscoitos, fechados com fitas de fitilho, como se fora dádivas/presentes aos devotos e demais participantes.

10.3. PRINCIPAIS PARTICIPANTES

STATUS	FUNÇÃO
Festeiros, parentes e amigos	Fabricar a bolachinha que será distribuída após as Rezas Cantadas e Ladainhas durante a Festança.

10.4. CAPITAL E INSTALAÇÕES

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

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	MT	01	02	20 08	F60	04
---	-----------	-----------	-----------	------------------	------------	-----------

10.5. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Polvilho ou araruta, açúcar, manteiga, ovos, leite, fermento em pó (royal), limão. <u>Ferramentas</u> : forno à lenha, remo para tirar, formas, máquina própria de bolachinha, sacolinha plástica de guaraná, assadeira, lenha e varredor de forno.
QUEM PROVÊ	Festeiros, parentes ou amigos
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Fazer o aluá para recepção dos participantes das Rezas Cantadas e Ladainhas durante a Festança
DISPONIBILIDADE	Durante todo o ano e, sobretudo, na Festança, na terceira semana de julho.

10.6. COMIDAS E BEBIDAS

DESCRIÇÃO	Como bebida para acompanhamento, serve-se juntamente com as bolachinhas o aluá.
QUEM PROVÊ	O aluá é preparado pelo festeiro que recebe os devotos e demais festeiros para a ladainha e reza cantada em sua casa.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Tanto significa uma oferta ao santo, quanto sinal de hospitalidade àqueles que participam dos momentos de oração em preparação à Festança.

10.7. OBJETOS E INSTRUMENTOS RITUAIS

DESCRIÇÃO	Não se pode observar, durante a pesquisa objetos e instrumentos rituais ligadas à feitura da bolachinha. Todavia, a bolachinha pode ser considerada um objeto ritual que distingue o momento preparatório (propiciatório) que antecede a Festança.
QUEM PROVÊ	Os festeiros em cuja casa se reza
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Dádiva aos santos de devoção e hospitalidade aos devotos e visitantes

10.8. TRAJES E ADEREÇOS

DESCRIÇÃO	Touca e boné ou lenço
QUEM PROVÊ	O festeiro ou a fazedora da Bolachinha
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Higiênica, não deixar cair cabelo na massa.

10.9. DANÇAS

DESCRIÇÃO	Não se pode observar, durante a pesquisa, danças específicas relacionadas ao preparo, produção e acondicionamento das bolachinhas para sua posterior distribuição.
QUEM EXECUTA	Não se pode observar, durante a pesquisa, danças específicas relacionadas ao preparo, produção e acondicionamento das bolachinhas para sua posterior distribuição.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Não se pode observar, durante a pesquisa, danças específicas relacionadas ao preparo, produção e acondicionamento das bolachinhas para sua posterior distribuição.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	MT	01	02	20	F60	04
				08		

10.10. MÚSICAS E ORAÇÕES

DESCRIÇÃO	Não se pode observar, durante a pesquisa, a execução de músicas e orações específicas relacionadas ao preparo, produção e acondicionamento das bolachinhas para sua posterior distribuição.
QUEM PROVÊ	Não se pode observar, durante a pesquisa, a execução de músicas e orações específicas relacionadas ao preparo, produção e acondicionamento das bolachinhas para sua posterior distribuição.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Não se pode observar, durante a pesquisa, a execução de músicas e orações específicas relacionadas ao preparo, produção e acondicionamento das bolachinhas para sua posterior distribuição.

10.11. INSTRUMENTOS MUSICAIS

DESCRIÇÃO	Não se pode observar, durante a pesquisa, o uso de instrumentos musicais relacionados ao processo de preparação, produção e acondicionamento das bolachinhas para sua posterior distribuição após as ladainhas e rezas cantadas.
QUEM PROVÊ	Não se pode observar, durante a pesquisa, o uso de instrumentos musicais relacionados ao processo de preparação, produção e acondicionamento das bolachinhas para sua posterior distribuição após as ladainhas e rezas cantadas.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Não se pode observar, durante a pesquisa, o uso de instrumentos musicais relacionados ao processo de preparação, produção e acondicionamento das bolachinhas para sua posterior distribuição após as ladainhas e rezas cantadas.

10.12. ATIVIDADES APÓS A EXECUÇÃO

EXECUTANTE	ATIVIDADE
	Lavar os utensílios usados: assadeiras, pano de prato, máquina de fazer bolacha

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 nem associações para este produto.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	MT	01	02	20 08	F60	04
---	-----------	-----------	-----------	------------------	------------	-----------

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 do itinerário da Festança de 2008.

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

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**

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.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	MT	01	02	20 08	F60	04
---	-----------	-----------	-----------	------------------	------------	-----------

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		