

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

3. EXECUTANTE

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

NOME	Germano Mendes (Seu Germaninho)	☒ MASCULINO ☐ FEMININO
OCUPAÇÃO	Aposentado	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO 70 anos (em 2008)
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	01
---	----	----	----	----------	-----	----

5. DESCRIÇÃO DO BEM IDENTIFICADO

Consiste numa bebida de aguardente (pinga) e especiarias (cravo, canela, gengibre do mato). Em alguns casos, acresce-se ainda à bebida mel. Antigamente era consumida apenas pelos dançantes do Congo com o fim de preservar-lhes a voz para as apresentações. Hoje a bebida além de ser consumida pelos dançantes, seu fabrico é de conhecimento da população que a comercializa nas próprias casas.

6. DESCRIÇÃO DO LUGAR DA ATIVIDADE

6.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A produção do canjinjin é artesanal, sendo fabricada na residência dos próprios vila-belenses.

6.2. MARCOS NATURAIS E/OU EDIFICADOS

A bebida é produzida de forma caseira, nas residências dos moradores. Embora fosse considerada uma bebida de exclusividades dos dançantes do Congo, hoje ela é produzida artesanalmente para fins comerciais. Os próprios moradores produzem-na e comercializam.

6.3. AGENCIAMENTO DO ESPAÇO PARA A ATIVIDADE

O canjinjin a ser consumido pelo dançante durante os dias de festa de São Benedito é produzido artesanalmente nas casas dos festeiros. Mesmo o canjinjin fabricado para comercialização, é produzido e engarrafado pelos moradores de Vila Bela em suas próprias casas, ainda que exista hoje um Centro de Artesanato destinado a esse fim de intermediar a divulgação e venda da bebida.

7. TEMPO

7.1. PERIODICIDADE

Durante todo o ano nas casas dos vila-belenses que a fabricam e no Centro de Artesanato dos Municípios. Contudo, a comercialização é maior durante os dias de realização da Festança na terceira semana de julho.

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	01
--	--	--	--	--	--	--	----	----	----	----------	-----	----

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

8. BIOGRAFIA

- 1) Ambrosina Assunção de Brito -> 86 anos, nascida em 07/12/1921, em Rondônia. *"Olha minha filha, Vila Bela, eu não sou daqui, mas o meu pai é. A minha mãe chama Juliana de Albuquerque, entendeu? É da raiz, de Vila Bela. O pai da minha mãe era daqueles escravos mesmo, que não recebia uma mão de tinta, cabelo repinpin daqueles escravos mesmo, sabe? Pai da minha mãe, agora o meu pai é de raça, é de descendência de Cáceres. Meu pai viveu em Cáceres, ele nasceu em Cáceres. Mas a minha mãe, o meu pai casou com a minha mãe, não sei se casou aqui, eles se juntaram lá pra Rondônia. Então lá em Rondônia que meu pai viveu com a minha mãe e nós nascemos lá em Rondônia, mas eu tenho orgulho porque eu sou nega de Vila Bela"*
- 2) Germano Mendes -> 70 anos, nascido próximo ao rio Alegre. "O meu pai também foi do Congo, meu pai foi violero do Congo também. Então foi criado assim, então eu entrei assim, pela voz que eu tinha, respeitado de mais véio. Nós entrava assim, era dominado por mais véio que tinha ali no Congo. Quem dominava nós era o secretário, o secretário que dominava toda festa do Congo, ninguém metia a boca. Porque ele era o chefe nosso. Também se uma autoridade da polícia também tem o chefe dele então era a mesma coisa. Então ele que dominava, levava nós em qualquer lugar não podia sair enquanto ele não dava a ordem, se saía de assim na mesma hora voltava por que ele não podia sair da festa durante, nem antes da festa e ninguém metia a boca nesse aí. Era só ele que dominava a festa do Congo, então eu fui entra assim, desse jeito assim. Ai ia ensaiar, ia pro ensaio. Então, porque ensaiava tudo fechado, ninguém via nem o festerio não via, ninguém via a festa. Só via no dia que tava na porta da igreja, ia vê quando vão vê quando termina a festa. Vocês vão vê, então só via na porta da igreja que chegava que encontrava lá. Por isso é que a briga era por causa disso, o encontro dos dois. Briga-se o reinado pro outro reinado, nós viemos de outro reinado, porque nós não é dono da festa é o reinado que é dono da festa".

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

9. ATIVIDADE

9.1. ORIGENS, MOTIVOS, SENTIDOS E TRANSFORMAÇÕES

Antigamente era bebida restrita dos dançantes do Congo, de consumo durante os dias de apresentação para que não ficasse rouco. Hoje em dia há, inclusive, uma cooperativa destinada à produção do canjinjin para comercialização. Apesar da restrição da divulgação de seu modo de fazer e consumo da bebida apenas pelos dançantes, de alguma maneira todos os vila-belenses detém o conhecimento do “segredo” da fabricação do canjinjin que eles próprios fazem e vendem aos visitantes durante a Festança. Beatriz Profeta, em documentário realizado pelo Globo Rural na Festança de 2004, explica as etapas para a fabricação do canjinjin. Os ingredientes, canela, cravo e gengibre do mato, são socados no pilão até virarem pó, depois disso, acrescenta-se-lhe o mel e a pinga. Em seguida, põe-se uma mistura líquida, não revelada. Tudo posto, a mistura vai ao fogo até abrir fervura. Depois a bebida fica em descanso por 3 dias para curtir. Sobre essa bebida, em entrevista realizada no dia 24/07/2008, o Sr. Germaninho, como é conhecido entre os amigos, disse que antigamente bebiam pinga curtida em especiarias, mas não tinha esse nome e revela como e a partir de quando ela passou a ser denominada canjinjin. Disse ele: *“O canjinjim memo direito, foi feito memo de acordo memo, foi ta com, mais ou menos 20 anos, menos de 20 que saiu mesmo. Quer dizer, que foi feito assim. Então naquele tempo a pinga era difícil, não era qualquer um. A criança, a rapaziada de menor não bebia. Então era só aqueles véio, mais idoso que bebia aquela bebida porque se vê um negócio, os dançantes durante o tempo que tava na festa não bebiam, pro se vê a diferença. Ele não bebia vinho, não bebia aloá, não comia doce, esse biscoitinho que tão dano não dava pra ele. Tudo isso pra não ficá roco. Então tinha uma disciplina danada, porque uma disciplina durante os tempo não dava nada, agora depois que terminava se ia recebia aquele que era do cê tava tudo guardado. O festerio guardava. Então não preocupava com nada, comida, aqueles tempo a comida assim, cada festerio dava uma comida, e outro dá pros dançante. (...) Quando começemo a bebe então já botava o, começo um vidrinho, né. Quem bebia bastante já botava um vidro maiô. Então só pra moia a guela. Quem num queria, eu ia fazia força. Vamo bota açuca, vamo bota gengibre, vamo bota cravo. Começo isso aí. Foi virando canjinjin. Não sei o que, coloco adoçado ou seja bota um melzinho. A bebida era de acordo com quem quisesse, era bom pra bebe, ele fazia a mistura. Nós mesmos é que preparávamos, não tinha ninguém. Nós mesmos é que tínhamos de fazer. Então era feita (a bebida) por nós mesmos. Foi inventado por nós mesmos. Só nsse momento, durante a festa só que nós bebíamos. Aí já começou outro provando, foi provando daqui, mexeno dali, foi provando. Um saía e provava, achava que gosto, que temperinho que tinha nele e foi que estragou tudo. Aí um sobrinho meu, Alinor, quando provou gostou, acho bom. Daí já foi bem apurado. Aí ele foi que deu o nome (à bebida), não era kanjinjim. Não existia kanjinjin, o kanjinjin foi o Alinor é quem pôs. Era pinga, era pinga mesmo. Então era pinga, botava a pinga e misturava com açúcar. Algum botava vinho misturado, botava açúcar nele, cravo, canela e erva doce, que era para botar o cheiro nele, dar um gostinho. E gengibre, o gengibre, esse estava mesmo por caso da garganta, gripe. Então tomava muito. Eu mesmo cantava o tempo intero com gengibre na boca, o tempo inteiro com ele. Todo o tempo que tava cantando, o gengibre era para ficar na boca o tempo inteiro. Eu cantava com ele na boca.”* (Germano Mendes, entrevista realizada em Vila Bela, em 24/07/2008)

9.2. NARRATIVAS E REPRESENTAÇÕES

Sobre essa bebida, em entrevista realizada no dia 24/07/2008, o Sr. Germaninho, como é conhecido entre os amigos, disse que antigamente bebiam pinga curtida em especiarias, mas não tinha esse nome e revela como e a partir de quando ela passou a ser denominada canjinjin. Tanto o Sr. Germano quanto a Sra. Ambrosina são unânimes em dizer que o nome da bebida consumida pelos dançantes do Congo durante as evoluções no trajeto de busca e entrega de festeiros era pinga mesmo. Atribui-se ao Sr. Alinor a proeza da designação da pinga por **‘canjinjin’** durante uma bebedeira entre amigos, no dia da entrega da Festa de São Benedito pela mãe. *“Ele já morreu o Alinor, como ele se chamava. Era filho de comadre Maria, ele era irmão de Joaquim das Neves. Foi na casa desse Alinor que ele botou esse nome da pinga ‘canjinjin’. Foi quando a mãe dele largou a festa de São Benedito. A comadre Maria estava lá na casa de Lídia, Lídia era irmã dele. Foi lá na casa da finada Lídia, lá perto de Pessoa. Lá naquela casa, você lembra não é? Lídia morava bem ao lado, não é. Então foi lá. Estavam naquela bebedeira (...) aí foi que ele botou o apelido da pinga, a pinga, a pinga do canjinjin, foi apelido que ele que pôs, foi neste dia, o Alinor”.* (Ambrosina Assunção de Brito, entrevista em áudio, em Vila Bela - 21/07/2008)

Porque a bebida era de exclusividade dos dançantes do Congo, quando perguntados sobre sua comercialização a cidade se divide em dois grupos: aqueles que não concordam que a bebida seja vendida, devendo manter a tradição e sua exclusividade de consumo pelos dançantes do Congo e outro grupo que diz ser a bebida afrodisíaca, concordando com sua comercialização. Porém, quando perguntados sobre o fabrico da bebida, explicam como se faz, mas sem revelar o que consideram segredo “uma mistura” que seria acrescida à bebida para lhe dar o sabor final.

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

9.3. CRONOLOGIA

DATA	DESCRIÇÃO
Há 20 anos atrás (aprox. 1988)	NÃO TINHA O NOME "CANJINJIN", ERA PINGA MESMO.
A partir de 1988 (aproximadamente)	A PINGA COM ESPECIARIAS PASSOU A SE CHAMAR "CANJINJIN".

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

O próprio CANJINJIN.

10.2. PROCESSO DE TRABALHO E COMERCIALIZAÇÃO

ETAPA	ATIVIDADE
1º passo	Os ingredientes, canela, cravo e gengibre do mato, são socados no pilão até virarem pó.
2º passo	Acrescenta-lhes o mel e a pinga.
3º passo	Em seguida, põe-se uma mistura líquida, não revelada. Feito isso, a mistura vai ao fogo até abrir fervura.
4º passo	A bebida fica em descanso por 3 dias para curtir.
5º passo	Após os 3 dias, a bebida está pronta para consumo.

10.3. PRINCIPAIS PARTICIPANTES

STATUS	FUNÇÃO
Coleta da matéria-prima	Todos os processos, desde a coleta da matéria-prima, ao engarrafamento e venda do Canjinjin são feitos pelos próprios moradores de Vila Bela.
Produção	Todos os processos, desde a coleta da matéria-prima, ao engarrafamento e venda do Canjinjin são feitos pelos próprios moradores de Vila Bela.
Comercialização	Todos os processos, desde a coleta da matéria-prima, ao engarrafamento e venda do Canjinjin são feitos pelos próprios moradores de Vila Bela.

10.4. CAPITAL E INSTALAÇÕES

DESCRIÇÃO	A fabricação do canjinjin é artesanal, nas casas dos moradores. Embora tivesse sido criada uma associação que contava com mais de 70 membros, aos poucos os associados foram se afastando e o grupo foi reduzido em 5 ou 6 pessoas. Quanto ao motivo da desintegração do grupo, as pessoas entrevistadas não souberam esclarecer o porquê.
QUEM PROVÊ	Os próprios vila-belenses

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

FUNÇÃO	A venda do produto faz parte da complementação do orçamento doméstico.
---------------	--

10.5. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO	
DESCRIÇÃO	Pinga, canela, cravo, gengibre do mato, mel
QUEM PROVÊ	Os próprios vila-belenses
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Bebida
DISPONIBILIDADE	Durante o ano todo, mas em especial durante a realização da Festança na terceira semana de julho.

10.6. COMIDAS E BEBIDAS	
DESCRIÇÃO	<i>Durante o tempo de observação e realização da pesquisa, não se pode observar a produção de comidas e bebidas rituais ligados ao Canjinjin.</i> O Canjinjin, ele próprio, é uma bebida ritual, produzida e consumida pelos dançantes do Congo.
QUEM PROVÊ	<i>Durante o tempo de observação e realização da pesquisa,, não se pode observar a produção de comidas e bebidas rituais ligados ao Canjinjin.</i>
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	<i>Durante o tempo de observação e realização da pesquisa,, não se pode observar a produção de comidas e bebidas rituais ligados ao Canjinjin.</i> O consumo do Canjinjin, conforme dançantes, se dá em razão de precisar manter a 'voz' boa para a execução dos cantos durante à marcha na busca e entrega dos festeiros.

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	Cantil amarrado ao cinto
QUEM PROVÊ	O próprio festeiro
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Manter seguro o cantil com a bebida 'canjinjin', que será consumido pelo dançante durante o trajeto de busca e entrega dos festeiros nos dias da festa de São Benedito (segunda e terça-feira após a missa do Divino, realizada no domingo anterior).

10.9. DANÇAS	
DESCRIÇÃO	Dança do Congo

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

QUEM EXECUTA	Dançantes do Congo
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	O canjinjin se liga aos dançantes do Congo visto ser uma bebida produzida pelos próprios dançantes para fortalecê-los a fim de poderem executar o trajeto de condução, com segurança, dos festeiros às missas em louvor ao Santo na segunda e terça-feira e retorno às respectivas residências, por ocasião da Festança em julho. O canjinjin serve de tônico para “dar força” para os dançantes realizarem o percurso de busca e preservar-lhes a voz, a fim de poderem ‘dar os versos’ durante a realização da dança do Congo no primeiro dia de homenagem ao santo preto – São Benedito.

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 Canjinjin. Contudo, vale lembrar que é uma bebida ritual, consumida durante as caminhadas na busca e entrega dos festeiros para as cerimônias em homenagem a São Benedito.</i>
QUEM PROVÊ	Os próprios dançantes se põem a cantar, condição, inclusive, de sua admissão como dançante do Congo. As músicas reproduzidas que se conseguiu reproduzir se deve às gravações, pois não foi autorizado pelo Presidente do Congo a entrega da letras das músicas cantadas nem do próprio auto do Congo.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	As músicas executadas durante o trajeto remetem a cânticos antigos de pedido de passagem aos animais que viviam soltos nas aldeias. Estima-se que se trata corrupções da língua, próprios de cânticos, estórias que, passados via oral de uma geração a outra, tende a perder ou distorcer termos, expressões.

10.11. INSTRUMENTOS MUSICAIS

DESCRIÇÃO	Durante o trajeto de busca e entrega dos festeiros, os dançantes do Congo utilizam-se de viola, ganzá, caixa, pequenos chocalhos (sincerros) amarrados nos tornozelos para marcação das passadas.
QUEM PROVÊ	O próprio dançante
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Acompanhar os cânticos e auxiliar na marcação das passadas.

10.12. ATIVIDADES APÓS A EXECUÇÃO

EXECUTANTE	ATIVIDADE
	Após o preparo do canjinjin, ele é acondicionado numa garrafa ou cantil até seu consumo durante os dias de festa de São Benedito na Festança

11. DESTINAÇÃO DO PRODUTO

PARA USO PRÓPRIO ☒	VENDE ☒	TROCA ☐	OUTRO ☐	ESPECIFICAR
PARTICIPAÇÃO NA RENDA FAMILIAR		SIM ☒ NÃO ☐ PRINCIPAL FONTE DE RENDA ☐ COMPLEMENTO ☒		

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

MODO DE COMERCIALIZAÇÃO	DIRETO ☒	INTERMEDIÁRIO ☐	COOPERATIVA / ASSOCIAÇÃO ☐
--------------------------------	--	--	---

12. PARTICIPAÇÃO EM COOPERATIVAS OU ASSOCIAÇÕES

O incentivo à produção do canjinha em escala comercial se dá, por iniciativa do governo estadual, a partir de 2003, conforme notícia veiculada em 03/05/2006, por meio da Secretária de Ação Social Terezinha Maggi, com a inauguração de uma cozinha para esse fim.

Por essa razão foi criada uma associação para otimizar o processo de produção e comercialização da bebida. Inicialmente a associação contou com mais de 70 membros, atualmente possui um grupo de 5 a 6 pessoas. Quanto ao motivo da desintegração desse grupo, as pessoas entrevistadas não souberam esclarecer o porquê.

13. BENS ASSOCIADOS

DENOMINAÇÃO	CÓDIGO
São Benedito (Celebrações)	MT-01-00-2008-F20-02
Dança do Congo	MT-01-02-2008-F40-01
Dança do Chorado	(MT-01-02-2008-F40-02

14. PLANTAS, MAPAS E CROQUIS

Ver Anexo 2.

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 Áudiovisuais

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

16. OBSERVAÇÕES

16.1. APROFUNDAMENTO DE ESTUDOS PARA COMPLEMENTAÇÃO DA IDENTIFICAÇÃO OU PARA FINS DE REGISTRO OU TOMBAMENTO
Sugere-se para fins de aprofundamento estudos e pesquisas para documentação para as gerações futuras dos dançantes do Congo, acerca dos cânticos executados durante o percurso de busca dos festeiros feito pelos dançantes do Congo, bem como dos cânticos e falas do auto do Congo encenado em frente à igreja no primeiro dia de comemoração a São Benedito. O produto final dessa pesquisa poderia ser um CD ou DVD ainda que de uso restrito do grupo, com cópia para alguns órgãos que lidam com a questão das culturas – secretarias de cultura, de educação e o próprio IPHAN local representado. 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 de São Benedito, Dança do Congo, Chorado.
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 – Formas de Expressão -> Dança do Congo		
PESQUISADOR(ES)	Lidiane Augusta Coelho de Barros e Lucinete dos Santos Ribeiro		
SUPERVISOR	Emanuel Oliveira Braga		
REDATOR	Suze S. Oliveira e Marlene Gonçalves	DATA 19/01/2010	
RESPONSÁVEL PELO INVENTÁRIO	Maria de Lourdes Bandeira		