

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS FICHA DE IDENTIFICAÇÃO OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CÓDIGO DA FICHA					
	CE	BARBALHA	BARBALHA	06	F60	01
	UF	sítio-	LOC	ANO	FICHA	NO.

1. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Barbalha
LOCALIDADE	Barbalha
MUNICÍPIO / UF	Barbalha / CE

2. BEM CULTURAL

DENOMINAÇÃO	Comida dos Carregadores
OUTRAS DENOMINAÇÕES	Não há.
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA

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

NOME	Francisco Cândido de Barros (Jacson).	☒ MASCULINO ☐ FEMININO	A4 87
OCUPAÇÃO	É aposentado, contudo atua como guia turístico ligado à Secretaria de Cultura de Barbalha.	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO	10/07/1948
RELAÇÃO COM O BEM	☐ MESTRE ☐ APRENDIZ ☐ OUTRO _____	☐ PRODUTOR ☐ VENDEDOR	☐ PÚBLICO ☒ EXECUTANTE

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CE	BARBALHA	BARBALHA	06	F60	01
---	-----------	-----------------	-----------------	-----------	------------	-----------

NOME	Lucilene Simplício da Silva (Leninha)	☐ MASCULINO ☒ FEMININO	A4 95
Ocupação	Cozinheira da Associação Atlética Banco do Brasil (AABB) e do Centro Social Urbano (CSU) da localidade.	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO	13/04/1976
Relação com o BEM	☐ MESTRE ☐ PRODUTOR ☐ PÚBLICO ☐ APRENDIZ ☐ VENDEDOR ☒ EXECUTANTE ☐ OUTRO _____		

NOME	Marluce Alves dos Santos.	☐ MASCULINO ☒ FEMININO	A4 102
Ocupação	Auxiliar de serviços e telefonista da Secretaria de Ação Social de Barbalha.	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO	16/03/1967
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**.

Consultar A2.

5. DESCRIÇÃO DO BEM IDENTIFICADO

A Comida dos Carregadores está intrinsecamente ligada à celebração de corte do mastro da Bandeira de Santo Antônio de Barbalha, que antecede em quinze dias o Carregamento e Hasteamento do mesmo. O ofício inventariado tem à frente pessoas reconhecidas em Barbalha como bons cozinheiros, sendo que algumas trabalham em cozinhas ligadas à Prefeitura Municipal. O cardápio é composto de comidas populares na localidade, tais como o “baião de dois” (feito à base de arroz e feijão, podendo ser acompanhado por queijo, verduras e pequi, fruto de forte aroma e sabor, encontrado na Chapada do Araripe), a “paçoca” (carne-de-sol junto com farinha de mandioca e sal batidos em pilão de madeira), o “cuscuZ” (espécie de farinha de milho cozida no vapor) e o frango cozido. A cachaça é bastante consumida pelas pessoas que assistem à celebração, daí porque a comida tem também a função de ser “tira-gosto”, ou seja, é ingerida concomitantemente com a aguardente. Os cozinheiros também são responsáveis pela distribuição da comida no dia do corte.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CE	BARBALHA	BARBALHA	06	F60	01
---	-----------	-----------------	-----------------	-----------	------------	-----------

6. DESCRIÇÃO DO LUGAR DA ATIVIDADE

6.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O entrevistado Francisco Cândido de Barros confecciona a sua parte da Comida dos Carregadores em sua casa, já que por mais de trinta anos lá a preparou. Contudo, há a comida patrocinada pela Prefeitura Municipal de Barbalha, preparada na cozinha do Centro Social Urbano (CSU), também conhecido por Centro de Referência da Assistência Social (CRAS). Esta é feita por cozinheiras ligadas ao funcionalismo público municipal. No ano de 2005, a tarefa coube à Lucilene Simplício da Silva e à Marluce Alves dos Santos. Outro lugar ligado ao ofício é o sítio onde é feito o Corte do Pau da Bandeira, onde a comida é distribuída. Desde 1928 o corte era feito no Sítio São Joaquim, propriedade da família Teles. Em 2003, o chefe da família, Dr. Teles, faleceu e os familiares resolveram se desobrigarem da doação. Desde 2004 o mastro é retirado do Sítio Flores, propriedade do sr. Benjamim Sampaio, localizado acerca de 12 quilômetros do centro urbano de Barbalha.

6.2. MARCOS NATURAIS E/OU EDIFICADOS

A Comida dos Carregadores é produzida a fim de alimentar as pessoas envolvidas com o Corte do Pau da Bandeira. Esta celebração tem como cenário o Sítio Flores, em Barbalha, localizado nas proximidades da Chapada do Araripe, próximo a um riacho. A árvore deve ter altura considerável e ser de madeira de lei para que possa ser escolhida. O motivo destes quesitos liga-se ao desejo de oferecer a Sto. Antônio o maior mastro, ao mesmo tempo em que possa resistir às diversas quedas sucessivas até a Praça da Matriz, onde será hasteado. Desta forma, a Comida dos Carregadores é consumida no interior da mata, na manhã em que a árvore é derrubada. O Sítio Flores sedia a celebração desde 2004. Até então o Sítio São Joaquim era o doador, contudo, a morte de seu proprietário levou sua família a desobrigar-se da doação.

6.3. AGENCIAMENTO DO ESPAÇO PARA A ATIVIDADE

Observar as respostas dos campos 6.1 e 6.2.

7. TEMPO

7.1. PERIODICIDADE

O ofício inventariado acompanha a celebração do Corte do Pau da Bandeira, que ocorre em um domingo, por volta de quinze dias antes da abertura da Festa de Santo Antônio de Barbalha, o que acontece no domingo mais próximo ao dia 1º de junho. O que determina a data é a celebração da Trezena de Sto. Antônio, que vai do dia inicial de junho até 13 do mês, dia dedicado ao padroeiro.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CE	BARBALHA	BARBALHA	06	F60	01
---	-----------	-----------------	-----------------	-----------	------------	-----------

7.2. OCORRÊNCIA EFETIVA DESDE 1990

1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒
2002	2003	2004	2005								
☒	☒	☒	☒								

8. BIOGRAFIA

José Cândido de Barro (Jacson) era o principal responsável pelo preparo dos alimentos consumidos no dia do Corte do Pau da Bandeira. Seu aprendizado se deu com sua mãe, Clementina Cândido de Barros, cozinheira profissional, muito requisitada pelas famílias de Barbalha, principalmente nas festas de casamento. O entrevistado fala com orgulho que a mãe trabalhou para deputados e prefeitos da cidade. Com cerca de doze anos de idade começou a observar mais atentamente o ofício da mãe e assim iniciou sua atuação na cozinha. Durante cerca de trinta anos seu baião-de-dois, sua paçoca e outras comidas apreciadas na região foram os pratos oficiais do Corte. “Eu comecei levando numa panela pequena, aí foi surgindo maior [referência à quantidade de pessoas no Corte] e num dava. Da última vez que eu levei, foram dez quilos de arroz, feito baião de dois, e quase num dava. Aí a Prefeitura tomou de conta, com a Ação Social.” Contudo, o entrevistado continua fazendo comidas para a celebração, só que em menor proporção: “A Ação Social tomou de conta, mas eu continuo levando a minha parte. A minha parte eu sempre levei; eu sempre levo.” Segundo o entrevistado, sua família está ligada aos ofícios culinários: “O pessoal da minha família sempre mexeu com comida e verduras”. Fátima Romão da Silva, uma sobrinha, aprendeu a cozinhar com ele, tornando-se posteriormente, na sua concepção, “cozinheira profissional”.

Lucilene Simplício da Silva participou da produção da Comida dos Carregadores pela primeira vez no ano de 2005. O fez porque foi chamada por uma senhora do Centro Social Urbano (CSU) de Barbalha, local onde trabalhava a entrevistada. Marluce Alves dos Santos, funcionária da Secretaria de Ação Social de Barbalha, esteve ao seu lado na preparação da comida. A entrevistada disse que não aprendeu com ninguém o ofício, pois a comida é muito simples, só deve ser bem temperada para ter bom sabor. Não ensinou nada da Comida dos Carregadores a ninguém, já que foi o primeiro ano que participou.

Desde os dez anos de idade Marluce Alves dos Santos trabalhava como doméstica, sendo que a cozinha era sua especialidade. Participou pela primeira vez como cozinheira da Comida dos Carregadores no ano de 2005. Isso se deu devido ao fato de ela trabalhar, desde 2004 e a convite do Prefeito Municipal Romel Feijó de Sá, na Secretaria de Ação Social de Barbalha, que organiza a comida do evento. Sobre sua história como cozinheira temos o seguinte depoimento: “(...) eu aprendi a cozinhar comigo mesma. Sendo assim, eu vim de uma família muito pobre, toda vida eu me esforcei muito. E outra coisa: eu gosto muito de cozinhar. Eu adoro cozinhar. Para mim, quanto mais tiver comida pra mim fazer, seria melhor ainda. Aí, eu aprendi comigo mesma e hoje eu já ensino a minhas colegas que não sabem cozinhar, mas que me perguntam. Eu tenho prazer em ensinar. Agora, eu aprendi com a vida, como diz o ditado, né, com a vida mesmo.” Quanto ao repasse do ofício de cozinheira, a entrevistada afirma que dá dicas às suas amigas e familiares: “A Minha irmã, já ensinei muito. Assim, de vez em quando o povo vai lá em casa: ‘Mulher, me dá uma receita disso, me dá uma receita daquilo.’ Tem muita gente que não gosta de ensinar o que sabe. Só que como eu achei bom aprender, é muito bom, também, a gente passar para outras pessoas, né, e importante também, porque tem muitas assim: ‘Ai, mulher, eu agradeço à Marluce porque eu sei cozinhar, porque ela me ensinou’. Eu não tenho isso não, porque eu sei e a pessoa não sabe, eu não posso dar? Posso sim! Eu posso ensinar a qualquer pessoa. Eu gosto muito de cozinhar. Minha irmã tem 43 anos. É mais velha do que eu, e eu que ensinei a ela.”

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CE	BARBALHA	BARBALHA	06	F60	01
---	-----------	-----------------	-----------------	-----------	------------	-----------

9. ATIVIDADE

9.1. ORIGENS, MOTIVOS, SENTIDOS E TRANSFORMAÇÕES

O início da celebração barbalhense em torno do Pau da Bandeira de Santo Antônio remonta às primeiras décadas do século XX, sendo que a comida estava presente ao evento desde então, sendo levada pelos carregadores. Contudo, o entrevistado Francisco Cândido de Barros afirma que a Comida dos Carregadores teria 1973 como marco principal. Nessa época, o então prefeito Fabriano Sampaio instituiu mudanças na festa, tais como a implementação dos “grupos folclóricos” (termo do entrevistado) no dia de abertura das festividades em torno do santo padroeiro e a criação da “cachaça do vigário”, barril de aguardente transportado por uma carroça puxada por um jumento e consumido pelos carregadores. A Comida dos Carregadores passava a ter mais destaque neste período de transformações nos festejos de Santo Antônio, onde a bebida alcoólica passava a ter mais importância. O entrevistado afirma que a comida dos carregadores tem como principal meta ser “tira-gosto” e não propriamente alimentar. As outras entrevistadas participam a pouco tempo da atividade da preparação da Comida dos Carregadores, e não souberam informar sobre as origens do referido ofício. Contudo, acreditam que a prática de fazer comida para os homens que trabalham no Corte do Pau está presente desde o início da celebração.

9.2. NARRATIVAS E REPRESENTAÇÕES

Quanto ao Ofício o entrevistado Francisco Cândido de Barros nada informou. Todavia, relatou alguns acontecimentos ocorridos no ano de 1998, durante o cortejo do Pau, além de *revelar a sua interpretação sobre a Celebração*: “Em 1998 houve muitos acidentes. O Pau era muito grande e os carregadores não aceitavam o trator trazer. É tanto que o hasteamento do Pau foi meia noite, chegou meia noite dentro de Barbalha. Aconteceu mais de seis acidentes nesse período: tem gente aleijada, tem gente que amputou pé, tem gente que quebrou braço, bacia, tem gente manquejando (...) Mas por que o Pau era muito grande, parece que era uma aroeira e pesava mais de três toneladas (...) é por que é o gosto deles (referência aos carregadores); é trazer e se ferir com o Pau. É a devoção deles, é aquilo. É o profano entrando no religioso. Porque o momento do profano é quando os carregadores chegam na igreja e a bandeira está benta e os bêbados (referência aos carregadores) entregam totalmente a religião ali a Santo Antônio, que eles amarram a bandeira ali; é o encontro do profano como o religioso, eu vejo isso”.

A entrevistada Lucilene Simplício da Silva contou que transportar as panelas cheias de comida na ladeira que dá acesso ao local do corte é um momento engraçado de sua participação. As panelas são grandes e o caminho percorrido é uma picada íngreme na mata, nas proximidades da Chapada do Araripe. Para chegar até onde a comida será servida, as mulheres envolvidas com o ofício têm que descer com o auxílio dos homens presentes no local.

Marluce Alves dos Santos não relatou nenhuma história associada.

9.3. CRONOLOGIA

DATA	DESCRIÇÃO
Não soube precisar.	Antes, quando a quantidade de pessoas no corte não era tão grande, o entrevistado Francisco Cândido de Barros preparava a comida em panelas de barro. Contudo, o aumento do número de pessoas na celebração acabou por barrar essa prática, já que o peso e a temperatura das mesmas acabavam por dificultar seu manejo. Os caldeirões de alumínio passaram então a ser utilizados.
A cada mudança de prefeito.	Francisco Cândido de Barros afirma que a política municipal de Barbalha sempre promove mudanças na festividade. A questão partidária determina quem deve ser responsável pelas tarefas componentes da festa. O entrevistado disse não gostar desse tipo de coisa, e afirmou que mesmo sendo membro de um partido já trabalhou na festa quando um prefeito de outra legenda governava a cidade.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CE	BARBALHA	BARBALHA	06	F60	01
---	-----------	-----------------	-----------------	-----------	------------	-----------

Anos 2000.	Francisco Cândido de Barros cuidou da confecção da Comida dos Carregadores por cerca de trinta anos. Desde 2000 a Prefeitura da Barbalha buscava estruturar um apoio ao evento, sendo que o próprio entrevistado chegou a prepará-la a pedido da mesma. No ano de 2004 a Secretaria da Ação Social de Barbalha tomou para si a responsabilidade de confeccionar a alimentação. O motivo desta intervenção foi o crescimento do número de pessoas que participam e assistem ao corte, denotando na necessidade de aumentar a quantidade de alimentos para o evento.
------------	--

10. PRODUTOS PATRIMONIAIS

10.1. REPERTÓRIO OU PRINCIPAIS PRODUTOS
A principal atividade dos três entrevistados é preparar a comida que será servida aos carregadores e as demais pessoas presentes no local do corte do Pau da Bandeira. Francisco Cândido de Barros afirma que cardápio produzido por ele almeja representar as comidas que considera típicas da região. Para o mesmo, é importante apresentar a comida como produto cultural, ainda mais em uma festa que reúne tantas pessoas em Barbalha. O entrevistado acredita que o resultado maior do seu Ofício é a oportunidade de colocar as comidas regionais dentro do “contexto cultural” da festa do padroeiro de Barbalha, afinal, não se vive “sem comer”. O fazer da Comida dos Carregadores também é interpretado com orgulho pelas outras entrevistadas, que se dizem felizes por poderem participar dos festejos de Santo Antônio e terem suas comidas elogiadas pelos que as consomem. Esse sentimento pode ser visualizado nas palavras de Marluce Alves dos Santos: “Olha, para mim, eu gostei muito do resultado final. Foi muito bom, todo mundo elogiou a comida, todo mundo gostou do que comeu, né, e para mim foi muito bom”.

10.2. PROCESSO DE TRABALHO E COMERCIALIZAÇÃO		
ETAPA		ATIVIDADE
Cozimento do feijão e do frango		Por seu cozimento levar mais tempo para se completar, são os primeiros a serem temperados e cozidos. Como o Corte do Pau da Bandeira ocorre pela manhã, os entrevistados tem que levantar por volta das 4:00.
Preparo do cuscuz .	do	Usado para fazer a “farofa”, é cozido a vapor em uma espécie de panela denominada “cuscuzeira”.
Baião-de-dois.		Depois de cozido o feijão, coloca-se, no mesmo caldeirão de alumínio, o arroz. Posteriormente, e a gosto de quem prepara, acrescenta-se o pequi, nata do leite ou então a margarina e pedaços de queijo. Há ainda a possibilidade de trocar o feijão pela fava ou pelo andu, grãos populares na região do Cariri.
Preparo Paçoca.	da	Em alguns anos o entrevistado Francisco Cândido de Barros prepara a paçoca, feita à base de carne-de-sol pilada com farinha de mandioca e sal.
Ida ao local do corte e distribuição da comida.	do e da	Cerca de 09:00, um carro da prefeitura vem buscar a comida, para levá-la até o local do corte, o Sítio Flores (até 2003 o corte era feito no Sítio São Joaquim). Posteriormente ela é servida em pequenas marmitas de plástico aos homens que trabalham com o corte e às pessoas que assistem a celebração no local.

10.3. PRINCIPAIS PARTICIPANTES	
STATUS	FUNÇÃO
Francisco Cândido de Barros	Cozinheiro da Comida dos Carregadores, desde a década de 1970. Atua por conta própria.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CE	BARBALHA	BARBALHA	06	F60	01
---	-----------	-----------------	-----------------	-----------	------------	-----------

Marluce Alves dos Santos.	Cozinheira da Comida dos Carregadores, desde 2005, convidada pela Secretaria da Ação Social de Barbalha, órgão da Prefeitura Municipal que coordena a disponibilização de alimentos para a celebração do Corte do Pau.
Lucilene Simplício da Silva	Cozinheira da Comida dos Carregadores, desde 2005, convidada pela Secretaria da Ação Social de Barbalha, órgão da Prefeitura Municipal que coordena a disponibilização de alimentos para a celebração do Corte do Pau.

10.4. CAPITAL E INSTALAÇÕES

DESCRIÇÃO	Recursos financeiros.
QUEM PROVÊ	O entrevistado Francisco Cândido de Barros disse bancar as despesas com a sua parte na Comida dos Carregadores. Contudo, quando entrevistado em 2003 sobre o Q20 - Corte do Pau da Bandeira de Sto. Antônio, afirmou que comerciantes e marchantes do Mercado Municipal de Barbalha ajudavam com doações. Com relação à comida produzida pelas outras entrevistadas, sabe-se que a Secretaria da Ação Social de Barbalha banca os gastos.
FUNÇÃO	Comprar os ingredientes que são utilizados na confecção da Comida dos Carregadores.
DESCRIÇÃO	As instalações do Centro de Referência da Assistência Social (CRAS) ou Centro Social Urbano (CSU).
QUEM PROVÊ	Secretaria da Ação Social de Barbalha.
FUNÇÃO	Sua cozinha é usada para a preparação da Comida dos Carregadores.

10.5. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Pimenta do reino, alho, cominho, coentro, cebola, e tomate.
QUEM PROVÊ	Comprados pela Secretaria da Ação Social de Barbalha ou por Francisco Cândido de Barros.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Temperos usados nos alimentos que compõem o cardápio da Comida dos Carregadores.
DISPONIBILIDADE	Disponíveis em mercados e feiras da localidade.
DESCRIÇÃO	Pequi, fruto de forte aroma e sabor, presente na Chapada do Araripe.
QUEM PROVÊ	Comprados pela Secretaria da Ação Social de Barbalha ou por Francisco Cândido de Barros.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Usada para dar mais sabor ao baião-de-dois.
DISPONIBILIDADE	Disponíveis em mercados, feiras e nas matas da Chapada do Araripe.
DESCRIÇÃO	Grãos verdes de feijão.
QUEM PROVÊ	Comprados pela Secretaria da Ação Social de Barbalha ou por Francisco Cândido de Barros.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Usado no baião-de-dois.
DISPONIBILIDADE	Disponíveis em mercados e feiras da localidade.
DESCRIÇÃO	Panelas de alumínio.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CE	BARBALHA	BARBALHA	06	F60	01
---	-----------	-----------------	-----------------	-----------	------------	-----------

QUEM PROVÊ	Propriedade do Centro de Referência da Assistência Social (CRAS) ou do entrevistado Francisco Cândido de Barros.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Usadas para cozinhar os alimentos.

10.6. COMIDAS E BEBIDAS

DESCRIÇÃO	Baião-de-dois / arroz cozido dentro do feijão verde, acompanhado por queijo e pequi. No ano de 2005 foram utilizados, segundo Marluce Alves dos Santos, 30 kg de arroz na confecção do prato.
QUEM PROVÊ	Comprados pela Secretaria da Ação Social de Barbalha ou por Francisco Cândido de Barros
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	O baião-de-dois é muito apreciado na região, fazendo parte da cultura local.
DESCRIÇÃO	Paçoca / carne-de-sol pilada junto com farinha de mandioca e sal.
QUEM PROVÊ	Francisco Cândido de Barros providencia.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Também faz parte da cultura alimentar da região do Cariri cearense.
DESCRIÇÃO	Cuscuz / farinha de milho cozida a vapor. Depois de feito recebe caldo e carne de frango desfiada, sendo acompanhado também por verduras. Em 2005 foram utilizados 7 quilos e 500 gramas de farinha de milho.
QUEM PROVÊ	Comprados pela Secretaria da Ação Social de Barbalha ou por Francisco Cândido de Barros.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Também faz parte da cultura alimentar da região do Cariri cearense.
DESCRIÇÃO	Cachaça ou aguardente, consumida amplamente nos dias do Corte e do Carregamento e Hasteamento do Pau da Bandeira.
QUEM PROVÊ	Empresas produtoras de cachaça que patrocinam a Festa de Sto. Antônio.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Os homens envolvidos com os festejos de Sto. Antônio afirmam que é a cachaça que dá a força necessária para que consigam cumprir com suas tarefas. Sobre o consumo de cachaça no ano de 2005, temos as palavras de Francisco Cândido de Barros: "Eles beberam muito mais de 600 litros de cachaça, porque levaram a tina, foram, parece que 400 litros de cachaça na pipa [referência ao barril, denominado "Cachaça do Vigário"] e foram consumidas mais de 20 caixas ainda de cachaça, a doze litros, eu acho que chega a 600."

10.7. OBJETOS E INSTRUMENTOS RITUAIS

DESCRIÇÃO	Francisco Cândido de Barros apontou como objeto ritual o "pilão", tronco de árvore, medindo cerca de 1,5 metro de altura, com um buraco na extremidade, onde alimentos são pisados por espécies de cassetes de madeira, denominados mãos de pilão.
QUEM PROVÊ	O entrevistado possui um pilão há mais de vinte anos.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Utilizado na preparação da paçoca.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CE	BARBALHA	BARBALHA	06	F60	01
---	-----------	-----------------	-----------------	-----------	------------	-----------

10.8. TRAJES E ADEREÇOS

DESCRIÇÃO	Avental e touca.
QUEM PROVÊ	Secretaria da Ação Social de Barbalha.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Impedir que cabelos caiam na comida durante sua preparação, medida de higiene acompanhada pelo corte de unhas e pelo não uso de maquiagem e anéis.

10.9. DANÇAS

Não há danças ligadas ao ofício inventariado.

10.10. MÚSICAS E ORAÇÕES

DESCRIÇÃO	Os entrevistados Francisco Cândido de Barros e Marluce Alves dos Santos afirmaram que antes de iniciar o preparo da comida fazem orações à Deus, a Virgem Maria e a Santo Antônio. O primeiro antes de iniciar seu ofício reza um Pai Nosso e uma Ave Maria, assim “se entregando totalmente a Santo Antônio nesse dia. É um dia de grande devoção ao santo”. Já a segunda entrevistada afirma que antes de sair para trabalhar recita um pedido a Nossa Senhora de Fátima, de quem é devota: “Nossa Senhora, abençoa meu dia e cada passo que eu der”. Segundo ela, é importante sempre estar com Deus a cada passo e a cada momento da vida. Os dois entrevistados também se referiram ao Pai Nosso e a Ave Maria que os homens envolvidos com o Corte do Pau da Bandeira rezam antes de iniciar as machadadas no tronco.
QUEM PROVÊ	Marluce Alves e Francisco Cândido.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Pedir as bênçãos celestes para que o trabalho deles tenha sucesso.
DESCRIÇÃO	Francisco Cândido de Barros afirmou que nos últimos anos tem exercido seu ofício ao som de músicas que tratam de Barbalha, tais como a música “A melhor do Cariri”, composta na década de 1970 para concorrer em uma feira dos municípios cearenses: Minha gente venha ver / O que Barbalha tem aqui / Rapadura, mel de engenho, araticum e buriti / Tapioca, gergelim, a manga e o pequi / Você vai gostar da Barbalha e do pequi / Você vai gostar da melhor do Cariri / Água do Caldas friinha [friazinha] / Que dá gosto de beber / A gostosa caipirinha para garganta aquecer / E para a dona de casa, a redinha do bebê / Você vai gostar da Barbalha e do pequi / Você vai gostar da melhor do Cariri.
QUEM PROVÊ	Música composta por Aurilena Sampaio e Maria Alacoque Sampaio na década de 1970.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Música de exaltação aos bens culturais e naturais de Barbalha.

10.11. INSTRUMENTOS MUSICAIS

DESCRIÇÃO	Não há nenhum instrumento musical específico ao bem inventariado. Contudo, Marluce Alves dos Santos falou sobre um carro de som, veículo dotado de amplificadores de sonoros, que anima o Corte do Pau da Bandeira.
QUEM PROVÊ	A Prefeitura contrata o serviço.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CE	BARBALHA	BARBALHA	06	F60	01
---	-----------	-----------------	-----------------	-----------	------------	-----------

FUNÇÃO / SIGNIFICADO	O carro de som acompanha o corte, animando os presentes com músicas e dando informações sobre a Festa de Sto. Antônio.
---------------------------------	--

10.12. ATIVIDADES APÓS A EXECUÇÃO

EXECUTANTE	ATIVIDADE
Os entrevistados.	Após a comida ficar pronta, os entrevistados vão com as panelas, em carros da prefeitura, até o local do corte da árvore, sendo que servem as pessoas presentes na localidade após a queda da mesma.
Uma vizinha de Francisco Cândido de Barros, de nome Luceilda.	Lavagem dos caldeirões utilizados pelo entrevistado na confecção do Bem Cultural. Isso ocorre uns dois dias após o corte do pau. Uma retribuição financeira é paga pelo entrevistado, que afirmou ter um problema na mão que o impede de arear as panelas.
Marluce Alves.	Entrega das panelas no Centro Referência de Assistência Social (CRAS), também conhecido como CSU, um dia após o Corte do Pau.
As funcionárias do CRAS.	Lavagem das panelas utilizadas na produção da comida.

11. DESTINAÇÃO DO PRODUTO

PARA USO PRÓPRIO ☐ VENDE ☐ TROCA ☐ OUTRO ☒		SERVIÇO NA CELEBRAÇÃO DE CORTE DO PAU DA BANDEIRA DE STO. ANTÔNIO.	
PARTICIPAÇÃO NA RENDA FAMILIAR	SIM ☐ NÃO ☒	PRINCIPAL FONTE DE RENDA ☐	COMPLEMENTO ☐
MODO DE COMERCIALIZAÇÃO	DIRETO ☐	INTERMEDIÁRIO ☐	COOPERATIVA / ASSOCIAÇÃO ☐

12. PARTICIPAÇÃO EM COOPERATIVAS OU ASSOCIAÇÕES

Os entrevistados não estão filiados a nenhuma associação ou cooperativa.

13. BENS ASSOCIADOS

DENOMINAÇÃO	CÓDIGO
Festa de Sto. Antônio de Barbalha	Consultar as Celebrações do Anexo 3.
Corte do Pau da Bandeira de Sto. Antônio	Consultar as Celebrações do Anexo 3.
Carregamento e Hasteamento da Bandeira de Sto. Antônio	Consultar as Celebrações do Anexo 3.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CE	BARBALHA	BARBALHA	06	F60	01
---	-----------	-----------------	-----------------	-----------	------------	-----------

14. PLANTAS, MAPAS E CROQUIS

Consultar material anexo à ficha.

15. DOCUMENTOS INVENTARIADOS**15.1. DOCUMENTOS ESCRITOS, DESENHOS E IMPRESSOS EM GERAL**

Não foram encontrados.

15.2. REGISTROS SONOROS E AUDIOVISUAIS

Consultar A2.

15.3. REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Consultar A2.

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

Não há necessidade.

16.2. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS MENCIONADOS NESTA FICHA

Não foram mencionados.

16.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES**17. IDENTIFICAÇÃO DA FICHA**

QUESTIONÁRIOS ANALISADOS	Q60 – Comida dos Carregadores - entrevista com Francisco Cândido de Barros- A4 87
	Q20 – Corte do Pau da Bandeira de Santo Antônio - entrevista com Francisco Cândido de Barros- A4 87
	Q60 – Comida dos Carregadores - entrevista com Lucilene Simplicio da Silva. - A4 95.
	Q60 – Comida dos Carregadores - entrevista com Marluce Alves dos Santos- A4 102.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CE	BARBALHA	BARBALHA	06	F60	01
---	-----------	-----------------	-----------------	-----------	------------	-----------

PESQUISADOR(ES)	Cícera Patrícia de Alcântara, Eliane Pereira dos Santos e Jucieldo Ferreira Alexandre.		
SUPERVISOR	Olga Paiva.		
REDATOR	Jucieldo Ferreira Alexandre.		DATA Data de conclusão do inventário
RESPONSÁVEL PELO INVENTÁRIO	Renata Marinho Paz		