

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS			CÓDIGO DA FICHA					
FICHA DE IDENTIFICAÇÃO			ES	01	--	14	F60	02
OFÍCIOS E MODOS DE FAZER			UF	SÍTI--	LOC	ANO	FICHA	NO.

1. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Área de Influência Pomerana no ES
LOCALIDADE	-----
MUNICÍPIO / UF	Santa Maria de Jetibá, Laranja da Terra, Vila Pavão, Domingos Martins, Pancas, Afonso Cláudio, Santa Leopoldina, Baixo Guandu, Itaguaçu, Itarana, Vila Valério, Santa Teresa, São Gabriel da Palha, Colatina, Marechal Floriano, São Roque do Canaã e Governador Lindenberg.

2. BEM CULTURAL

DENOMINAÇÃO	Brote
OUTRAS DENOMINAÇÕES	Broud, brout, broto, broti, Bataadabroud, Bananabroud, Mijabroud, Ipabroud
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA

3. EXECUTANTE

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

NOME	Vanilda Haese	☐ MASCULINO ☐ FEMININO	30
OCUPAÇÃO	Dona de casa e lavradora.	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO	Terceiro quartel do século XIX
RELAÇÃO COM O BEM	☐ MESTRE ☐ PRODUTOR ☐ PÚBLICO ☐ APRENDIZ ☐ VENDEDOR ☐ EXECUTANTE ☐ OUTRO MODO DE FAZER. _____		

4. FOTOS

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

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**ES****01****--****14****F60****02****5. DESCRIÇÃO DO BEM IDENTIFICADO**

O brote é um pão cuja receita mistura técnicas de panificação europeias/pomeranas e brasileiras. A receita é composta por fubá, farinha de trigo, óleo, margarina, sal, açúcar, fermento biológico seco ou fresco. Muitas vezes quando não há a farinha de trigo, se adiciona à massa batata doce e inhame ralados para “dar liga” ou banana para dar mais sabor e isso deixa o brote mais consistente e úmido. Quando feito com trigo apenas, assemelha-se ao pão comum e fica mais fofo e com o miolo mais leve. Sua receita é composta de ingredientes de três categorias: farinhas, gorduras, água, tempero e fermento.

Receita:

Ingredientes:

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**ES****01****--****14****F60****02**

2 litros de fubá.

4 quilos de farinha de trigo.

1 concha de óleo.

3 colheres de margarina.

2 colheres de sal.

1 copo de açúcar

3 colheres de fermento biológico seco.

Modo de fazer:

Amolecer o fermento em água morna e acrescentá-lo no meio da farinha de trigo e ir colocando água até dar o ponto (aproximadamente ½ litro de água). E aos poucos ir acrescentando os demais ingredientes.

O brote possui variações, entre elas, os brotes de banana, batata doce, inhame, cará e milho. Para o brote de milho, esquentar o fubá com a gordura, acrescentar sal e açúcar, até adquirir a consistência de polenta. Deixe esfriar e vá colocando o trigo aos poucos até criar uma consistência mais firme. Se quiser, acrescentar banana, no meio da massa e ao gosto, coloque uma quantidade que achar necessário de açúcar. No brote de inhame, cará e batata doce, é só substituir o trigo pelo inhame, cará, batata doce ralados no ralo grosso até dar liga.

A receita original do pão brote foi adaptada pelos colonos que aqui chegaram, por falta do ingrediente principal, que é a farinha de trigo, esta foi substituída por outros, como o inhame, o cará e a batata doce. As variações do brote recebem os seguintes nomes em pomerano: brote de batata doce (Bataadabroud), brote de banana (Bananabroud), brote de milho (Mijabroud), brote de inhame (Ipabroud).

Depois de preparada a massa, ela é colocada em folhas de bananeira para crescer e, em seguida, assada em um forno de barro. Os fornos de barro são feitos de tijolos e cobertos de barro ou cimento. Em algumas culturas, essa cobertura é feita com barro de cupinzeiro, mas não encontramos vestígios dessa prática entre os pomeranos.

6. DESCRIÇÃO DO LUGAR DA ATIVIDADE

6.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

São feitos nas cozinhas das casas pomeranas e assados em fornos de barro e à lenha, construídos nos quintais das casas pomeranas, em áreas cobertas próximas à porta das cozinhas das casas.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

ES

01

--

14

F60

02

6.2. MARCOS NATURAIS E/OU EDIFICADOS

Não há marcos naturais ou edificados relacionados ao modo de fazer o brote.

6.3. AGENCIAMENTO DO ESPAÇO PARA A ATIVIDADE

Cozinha / Forno de barro. O agenciamento não é necessário, o preparo do brote é atividade cotidiana das casas pomeranas.

7. Tempo**7.1. PERIODICIDADE**

Diariamente.

7.2. OCORRÊNCIA EFETIVA DESDE 1990

1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. BIOGRAFIA

Não se aplica uma biografia porque não há um executante específico para o modo de fazer o brote.

9. ATIVIDADE**9.1. ORIGENS, MOTIVOS, SENTIDOS E TRANSFORMAÇÕES**

A origem do brote é o pão comum europeu preparado com farinha de trigo. Com a chegada dos pomeranos ao Brasil, eles tinham poucos recursos e, para preparar o pão, alimento diário, eles utilizaram as farinhas e tubérculos típicos da flora brasileira em substituição ao trigo. Essa adaptação foi adotada porque não se produzia trigo no Brasil, a farinha de trigo era cara e, muitas vezes, inacessível. Assim, misturaram à massa tradicional o cará, o inhame, a batata doce, a banana e o fubá.

Os motivos que levaram ao preparo do brote com ingredientes brasileiros foi a sobrevivência das famílias imigrantes, ainda no século XIX, que adaptaram a receita que conheciam com ingredientes encontrados na nova terra. O brote é o pão cotidiano, alimento do café da manhã e da tarde, quando também não utilizado para o jantar. É comido com banha e

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**ES****01****--****14****F60****02**

açúcar mascavo ou acompanhado da linguiça.

O sentido do modo de fazer o brote é o preparo da iguaria, alimento consumido cotidianamente pelos pomeranos.

As transformações ocorridas no modo de fazer foram devidas ao retorno do uso da farinha de trigo, mais acessível no último quartel do século XX, e que modificaram a textura do pão consumido. Assim, mesmo com as variações adaptadas no Brasil, coloca-se um pouco de farinha de trigo para facilitar a atingir o ponto da massa.

9.2. NARRATIVAS E REPRESENTAÇÕES

Não narrativas e representações.

9.3. CRONOLOGIA

DATA	DESCRIÇÃO
Não há	Não há uma cronologia factual associada ao modo de fazer o brote.

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

Brote e suas variações: brote de batata doce (Bataadabroud), brote de banana (Bananabroud), brote de milho (Mijabroud), brote de inhame (Ipabroud).

10.2. PROCESSO DE TRABALHO E COMERCIALIZAÇÃO

ETAPA	ATIVIDADE
1	Preparo da massa
2	Disposição da massa em formas cobertas com folha de bananeira
3	Assar o brote em forno de barro
4	Retirada do fogo e esperar esfriar
5	Venda em feiras ou por encomendas ou armazenamento nas despensas das casas
6	Consumo do brote nos cafés e lanches

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

ES

01

--

14

F60

02

10.3. PRINCIPAIS PARTICIPANTES

STATUS	FUNÇÃO
Dona de casa.	Provedora do alimento.
Dona de casa.	Fazedora de brote para a venda

10.4. CAPITAL E INSTALAÇÕES

DESCRIÇÃO	Capital: retorno financeiro pela venda do brote. Instalações: Forno de barro comum nos quintais das casas pomeranas
QUEM PROVÊ	Donas de casa, famílias pomeranas.
FUNÇÃO	Fabricação do brote para venda e/ou consumo próprio.

10.5. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	2 litros de fubá. 4 quilos de farinha de trigo. 1 concha de óleo. 3 colheres de margarina. 2 colheres de sal. 1 copo de açúcar 3 colheres de fermento biológico seco Batata doce Cará Inhame Banana Folha de bananeira Assadeiras Forno de barro, feito com barro e tijolos Lenha
QUEM PROVÊ	Dona de casa pomerana, famílias pomeranas
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Os ingredientes tem a função de compor a massa para o preparo do brote. A folha

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**ES****01****--****14****F60****02**

	de bananeira é o que dá um sabor e uma textura diferenciada à massa depois de assada. O forno de barro provê a temperatura necessária para o cozimento da massa.
DISPONIBILIDADE	Nas casas pomeranas: diária. Nas vendas, por encomenda ou de três em três dias.

10.6. COMIDAS E BEBIDAS

DESCRIÇÃO	Comer o brote com banha e açúcar, acompanhado de café amargo.
QUEM PROVÊ	Donas de casa, famílias pomeranas.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Comer o brote com banha e açúcar, acompanhado de café amargo é um costume cotidiano de quem vai para a lida na lavoura.

10.7. OBJETOS E INSTRUMENTOS RITUAIS

DESCRIÇÃO	Não há objetos e instrumentos rituais relacionados
QUEM PROVÊ	Não se aplica
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Não se aplica

10.8. TRAJES E ADEREÇOS

DESCRIÇÃO	Não há trajes e adereços relacionados
QUEM PROVÊ	Não se aplica
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Não se aplica

10.9. DANÇAS

DESCRIÇÃO	Não há danças relacionadas
QUEM EXECUTA	Não se aplica
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Não se aplica

10.10. MÚSICAS E ORAÇÕES

DESCRIÇÃO	Não há músicas e orações relacionadas
-----------	---------------------------------------

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

ES

01

--

14

F60

02

QUEM PROVÊ	Não se aplica
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Não se aplica

10.11. INSTRUMENTOS MUSICAIS

DESCRIÇÃO	Não há instrumentos musicais relacionados
QUEM PROVÊ	Não se aplica
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Não se aplica

10.12. ATIVIDADES APÓS A EXECUÇÃO

EXECUTANTE	ATIVIDADE
Não há	Não há atividades após o preparo do brote

11. DESTINAÇÃO DO PRODUTO

PARA USO PRÓPRIO ☐	VENDE ☐	TROCA ☐	OUTRO ☐	ESPECIFICAR
PARTICIPAÇÃO NA RENDA FAMILIAR	SIM ☐	NÃO ☐	PRINCIPAL FONTE DE RENDA ☐	COMPLEMENTO ☐
MODOS DE COMERCIALIZAÇÃO	DIRETO ☐	INTERMEDIÁRIO ☐	COOPERATIVA / ASSOCIAÇÃO ☐	

12. PARTICIPAÇÃO EM COOPERATIVAS OU ASSOCIAÇÕES

Muitos agricultores pomeranos participam de cooperativas e associações e suas esposas vendem o brote como complementação de renda por meio dessas personalidades jurídicas, mas há casos em que o preparo e a venda do brote é a principal fonte de renda da casa, envolvendo outros membros da família, filhos, filhas, noras e genros.

13. BENS ASSOCIADOS

DENOMINAÇÃO	CÓDIGO
Casamento pomerano	F1 A3 1

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

ES

01

--

14

F60

02

14. PLANTAS, MAPAS E CROQUIS

Não há plantas, mapas ou croquis associados com o modo de fazer o brote.

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

Não há documentos inventariados.

15.2. REGISTROS SONOROS E AUDIOVISUAIS

. Anexo 2; Registros audiovisuais (3, 6, 27, 28)

15.3. REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Anexo 2: Registros audiovisuais (3, 6, 27)

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

Sugerimos o aprofundamento de estudos para o registro porque, com o registro, a atividade vai ser valorizada e conhecida, o que pode tornar a atividade de preparo do brote mais rentável para as famílias pomeranas e facilitar o aproveitamento dos produtos da agricultura familiar desenvolvidas por eles.

16.2. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS MENCIONADOS NESTA FICHA

O ofício de fabricação de forno de barro foi inventariado.

16.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES

O brote é pouco conhecido porque não dura muito depois de assado e é difícil seu comércio em locais mais distantes das cidades de cultura pomerana. Assim, tentar desenvolver junto às

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**ES****01****--****14****F60****02**

comunidades maneiras de conservar para poder comercializar o pão.

17. IDENTIFICAÇÃO DA FICHA

QUESTIONÁRIOS ANALISADOS	Q60 questionário Vanilda		
PESQUISADOR(ES)	Diovani Favoreto Fernando da Silva França Tatiana Bicalho Gilson Moura Henrique Junior Liliane Faria Corrêa Pinto Luciano Faria Corrêa Lima Luzimar Paulo Pereira Nivaldo Santos		
SUPERVISOR	Liliane Faria Corrêa Pinto		
REDATOR	Tatiana Bicalho Gilson Moura Henrique Junior Liliane Faria Corrêa Pinto	DATA 22/08/2013	
RESPONSÁVEL PELO INVENTÁRIO	Liliane Faria Corrêa Pinto		