

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS			CÓDIGO DA FICHA					
FICHA DE IDENTIFICAÇÃO			ES	01	--	14	F60	04
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	Linguiça
OUTRAS DENOMINAÇÕES	würst
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA

3. EXECUTANTE

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

NOME	Pomeranos.	☐ MASCULINO ☐ FEMININO
OCUPAÇÃO	Donas de casa e lavradores.	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO Indeterminado
RELAÇÃO COM O BEM	☐ MESTRE ☐ APRENDIZ ☐ OUTRO MODO DE FAZER. _____	☐ PRODUTOR ☐ VENDEDOR ☐ PÚBLICO ☐ EXECUTANTE

4. FOTOS

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

Não encontramos fotos sobre as linguiças. Elas não são facilmente encontradas para vender e os

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**ES****01****--****14****F60****04**

pomeranos estão deixando de fabricá-las para consumo próprio.

5. DESCRIÇÃO DO BEM IDENTIFICADO

Os embutidos são feitos de carne e correspondem a uma estratégia de preservação do alimento por mais tempo. Na antiguidade, as carnes eram secas para serem preservadas e o sangue dos animais abatidos, cozidos em tripas no preparo de morcelas (FLANDRIM, 1998). A linguiça é uma espécie de embutido que auxilia na preservação das carnes. Ao se matar um boi, porco ou carneiro, era preciso conservar a carne por algum tempo para que não houvesse desperdício. Assim, as carnes eram temperadas com pimentas e condimentos e colocadas nas tripas limpas. Depois de embutidas, eram secas nas proximidades dos fogões para serem defumadas. No Brasil, essa prática foi trazida pelos colonizadores portugueses que tinham o costume de preparar linguiças defumadas, especialmente, de carne de porco e morcelas (RODRIGUES, 1680). A linguiça pomerana é um embutido peculiar feito de carne de porco e boi. O objetivo do preparo dessa iguaria era garantir o consumo cotidiano da carne sem precisar matar o gado bovino e suíno com tanta frequência. Os animais eram abatidos, toda a carne embutida com tempero e defumada. A linguiça pomerana é preparada, então, a partir da mistura de uma parte de carne de boi, outra de carne de porco, de quantidades aproximadas, um pouco de toucinho, tudo temperado com sal, alho e pimenta do reino. Essas carnes são embutidas nas tripas do porco limpas e, depois de preenchidas, são colocadas em um local sob a fumaça para serem defumadas. O processo de defumação pode levar de três dias a uma semana, dependendo da quantidade de fumaça que incide sobre o alimento. É servida cotidianamente junto com pão e em casamentos e confirmações.

6. DESCRIÇÃO DO LUGAR DA ATIVIDADE**6.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS**

Cozinha da casa pomerana onde se embute a linguiça. Sob o fogão a lenha dependura-se a linguiça para a defumação ou em cômodos especiais para isso.

6.2. MARCOS NATURAIS E/OU EDIFICADOS

Não há marcos naturais ou edificados relacionados ao modo de fazer a linguiça.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

ES

01

--

14

F60

04

6.3. AGENCIAMENTO DO ESPAÇO PARA A ATIVIDADE

Não há agenciamento do espaço, a linguiça é preparada nas casas pomeranas.

7. Tempo**7.1. PERIODICIDADE**

Mensalmente

7.2. OCORRÊNCIA EFETIVA DESDE 1990

1990

1991

1992

1993

1994

1995

1996

1997

1998

1999

2000

2001

☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐**8. BIOGRAFIA**

Não se aplica porque não há um executante específico para o modo de fazer a linguiça.

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

A origem da linguiça é, provavelmente, o embutido europeu que é preparado desde a antiguidade. Essa técnica de conservação do alimento é difundida em todo o mundo.

O motivo de seu preparo é a armazenagem e durabilidade das carnes por mais tempo que, por estarem temperadas, prensadas e defumadas, diminuem seu processo de apodrecimento. Diante disso, quando os pomeranos matavam um boi, eles tinham que embutir as carnes para conservar e possibilitar o consumo por mais tempo e, por isso, preparavam a linguiça.

O sentido do modo de fazer a linguiça é o preparo da iguaria, alimento consumido cotidianamente pelos pomeranos. Além de eficiente na conservação, a linguiça é saborosa por causa da mistura de carnes e dos temperos.

Poucas foram as transformações ocorridas no modo de fazer da linguiça. O que podemos ressaltar é a dificuldade de comercializá-la por causa da atuação da vigilância sanitária que proíbe o comércio de produtos sem certificação. Como a linguiça é artesanal e fruto da agricultura familiar, seu modo de fazer sofre as consequências dessas fiscalizações e os pomeranos estão deixando de preparar a iguaria para vender nas feiras e, muitas vezes, para consumo próprio.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

ES

01

--

14

F60

04

9.2. NARRATIVAS E REPRESENTAÇÕES

Não há narrativas ou representações associadas ao modo de fazer a linguiça.

9.3. CRONOLOGIA

DATA	DESCRIÇÃO
Não há	NÃO HÁ FATOS HISTÓRICOS RELACIONADOS AO MODO DE FAZER A LINGUIÇA.

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

Linguiça

10.2. PROCESSO DE TRABALHO E COMERCIALIZAÇÃO

ETAPA	ATIVIDADE
1	Preparo das carnes
2	Tempero das carnes
3	Mistura das carnes
4	Preenchimento da linguiça
5	Defumação
6	Venda e consumo da linguiça

10.3. PRINCIPAIS PARTICIPANTES

STATUS	FUNÇÃO
Dona de casa ou agricultor	Provedora do alimento ou homem responsável por temperar as carnes
Dona de casa ou agricultor	Fazedores de linguiça para a venda

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**ES****01****--****14****F60****04****10.4. CAPITAL E INSTALAÇÕES**

DESCRIÇÃO	Capital: retorno financeiro pela venda da linguiça, quando isso é possível. Instalações: cozinha da casa pomerana
QUEM PROVÊ	Donas de casa ou agricultor, famílias pomeranas.
FUNÇÃO	Fabricação da linguiça para venda e/ou consumo próprio.

10.5. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Carne de boi moída, carne de porco moída, toucinho, sal, alho, pimenta do reino, tripa de porco, fogão a lenha.
QUEM PROVÊ	Dona de casa pomerana ou agricultor, famílias pomeranas
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Os ingredientes tem a função de compor a mistura da linguiça. O alho, o sal e a pimenta são para garantir a preservação da linguiça. As carnes misturadas, juntamente com o toucinho, são para dar mais sabor à linguiça;
DISPONIBILIDADE	Nas casas pomeranas: mensal. Na zona rural, por encomenda. Não se encontra linguiça para vender no mercado institucional por causa da vigilância sanitária.

10.6. COMIDAS E BEBIDAS

DESCRIÇÃO	Comer a linguiça com brote.
QUEM PROVÊ	Donas de casa, famílias pomeranas.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Comer a linguiça é um costume cotidiano de quem vai para a lida na lavoura e é uma maneira de preservar as carnes do boi e porco por mais tempo.

10.7. OBJETOS E INSTRUMENTOS RITUAIS

DESCRIÇÃO	Não há objetos ou instrumentos rituais associados
QUEM PROVÊ	Não se aplica
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Não se aplica

10.8. TRAJES E ADEREÇOS

DESCRIÇÃO	Não há objetos ou instrumentos rituais associados
-----------	---

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

ES

01

--

14

F60

04

QUEM PROVÊ	Não se aplica
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Não se aplica

10.9. DANÇAS

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

10.10. MÚSICAS E ORAÇÕES

DESCRIÇÃO	Não há músicas associadas
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 relevantes após a execução.

11. DESTINAÇÃO DO PRODUTO

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

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

ES

01

--

14

F60

04

12. PARTICIPAÇÃO EM COOPERATIVAS OU ASSOCIAÇÕES

Não é permitida a venda das linguças no mercado institucional, apenas clandestinamente, o que impede a participação dos fabricantes em associações e cooperativas.

13. BENS ASSOCIADOS

DENOMINAÇÃO	CÓDIGO
Casamento pomerano	F1 A3 1
Confirmação	F1 A3 2

14. PLANTAS, MAPAS E CROQUIS

Não há plantas, mapas e croquis relacionados.

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

Não se aplica

15.2. REGISTROS SONOROS E AUDIOVISUAIS

Anexo 2: registros audiovisuais 28

15.3. REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Não temos registros

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 reconhecida, facilitando o comércio da linguça e evitando que os pomeranos fiquem na clandestinidade ao realizarem uma atividade cultural e identitária.

16.2. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS MENCIONADOS NESTA FICHA

Não há outros bens identificados mencionados.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**ES****01****--****14****F60****04****16.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES**

Da mesma maneira que foi feita com o queijo minas, que também era perseguido pela vigilância sanitária, é preciso estabelecer diante das fiscalizações que a linguça é um patrimônio pomerano e, por isso, deve ser salvaguardado e respeitado. Como não encontramos nenhum fazedor de linguça para a venda, todos os pomeranos entrevistados nos contaram como ela é feita.

17. IDENTIFICAÇÃO DA FICHA

QUESTIONÁRIOS ANALISADOS	Não se aplica.		
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 20/08/2013
RESPONSÁVEL PELO INVENTÁRIO	Liliane Faria Corrêa Pinto		