

DIRETORIA DE PROTEÇÃO E MEMÓRIA – DPM  
 GERENCIA DE PATRIMÔNIO IMATERIAL – GPI  
 GERENCIA DE IDENTIFICAÇÃO - GID

**PATRIMONIO IMATERIAL DE MINAS GERAIS – CELEBRAÇÕES – RITUAIS FESTIVOS**

**IDENTIFICAÇÃO: FESTA DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO**

Dados de localização

<b>GPS</b>	237623981091684	<b>Cód. Ref.</b>	IPAC/MG 2430
<b>Município/s</b>	Chapada do Norte	<b>Endereço</b>	Praça do Rosário, s/nº - Centro.

Imagem de Identificação



Âmbito/Tema	RITUAIS FESTIVOS	DATAS				
Tipologia da Atividade	Celebrações	Início	Fim	Calendário Litúrgico	Invocação	Observação das datas
Denominação	Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte	Sexta-feira que antecede o 1º domingo de outubro	Segunda-feira após o 2º domingo de outubro	X	Nossa Senhora do Rosário	

Outras denominações	Festa do Rosário	Nível de integração		
		( X ) Comunidade	( ) Oficial	( ) Intercomunitária
Origens documentadas ou atribuídas	<p>A origem da Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte deve-se à devoção e homenagem prestada à Santa pelos irmãos do Rosário. No Capítulo 22 do Compromisso da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos, documento que, em 1822, registra oficialmente a organização, lê-se:</p> <p><i>E como o único fim desta Irmandade é o culto Divino, e proveito espiritual de todos os Irmãos, será da obrigação das Mesas de cada ano festejar solenemente na primeira oitava do Espírito Santo a mesma Senhora do Rosário nossa Padroeira, ou em outro qualquer dia Santo, havendo pleno consentimento da Mesa, cuja despesa correrá por conta da Mesa e seus réditos; e se acontecer, que a dita Irmandade se ache onerada de dívidas ou com a indispensável obrigação de cuidar em alguma reforma, ou suplemento de alguns necessários ornamentos, no caso em que em algum ano concorram tais circunstâncias, se celebrará</i></p>			

<p>Origens documentadas ou atribuídas</p>	<p><i>nesse ano Missa de verso com incenso, pela qual se dará ao Reverendo Pároco duas oitavas de ouro para fazer a publicação da nova Eleição, e em moeda metálica.</i><sup>1</sup></p> <p>Assim, segundo o Compromisso, a Festa de Nossa Senhora do Rosário deveria ocorrer na <i>primeira oitava do Espírito Santo</i>, que de acordo com o calendário litúrgico corresponde ao oitavo dia após o Pentecostes – quando ocorreu a descida do Espírito Santo sobre os apóstolos. Coincide também com a festa judia da entrega das tábuas sagradas e o estabelecimento da aliança entre os homens e Deus. No calendário litúrgico, o Domingo de Pentecostes ocorre cinquenta dias após a Páscoa, sendo assim, é provável que os irmãos realizassem os primeiros festejos entre os meses de junho e julho, diferentemente da atualidade, quando a homenagem à Santa acontece no segundo domingo do mês de outubro.</p> <p>A primeira menção documental conhecida da festa em homenagem à Santa aparece no Compromisso de 1822, porém acredita-se que o festejo seja anterior a esta data, pois existem indícios de que a Igreja de Nossa Senhora do Rosário tenha sido construída em meados do século XVIII, devido às características de suas talhas e altares.</p> <p>Os Livros de Assento de Atas e Nomes dos Irmãos, abertos no ano de 1931 e utilizados até hoje, podem fornecer um panorama sobre a periodicidade da festa<sup>2</sup>. De acordo com tais documentos, na década de 1930 e começo da década de 1940 as festividades não foram realizadas anualmente, e os intervalos variaram de um a três anos. A partir de 1943, o festejo em homenagem a Nossa Senhora do Rosário passou a ser celebrado todos os anos, prática que persiste até os dias de hoje. São poucos os anos em que não houve registro de ocorrência da Festa do Rosário em Chapada: os anos de 1962, 1964, 1986 e 1989<sup>3</sup>. Apesar da ausência de registro da Festa nesses anos, a memória local afirma que não há ano em que não se realizou os festejos em devoção à Santa. Diante disso, são possíveis duas conjecturas: que, de fato, em raras ocasiões, tenha ocorrido um intervalo de dois anos na promoção da Festa; ou que se tenha realizado a Festa, mas não a registraram.</p> <p>A festa realizada em Chapada do Norte em homenagem à Senhora do Rosário apresenta relações claras com a forte presença negra na população local – presença esta observada desde o século XIX<sup>4</sup> e que é, como vimos, uma característica marcante do município na atualidade. Apesar da participação dos brancos na festa, eles não podem predominar, e, para isso, põe-se como necessidade elementar a presença de um rei negro. Tem-se ainda o elemento mítico, no qual a santa teria optado pelo acolhimento dos negros em detrimento daquele ofertado pelos brancos. E, por último e não menos importante, a autoridade imbuída ao Compromisso serve para ratificar tal <i>status quo</i><sup>5</sup>. Pode-se falar de documento/monumento nesse caso<sup>6</sup>.</p> <p>Por fim, as informações documentais encontradas ao longo do século XIX sobre a Festa de Nossa Senhora do Rosário em Chapada resumem-se às que estão descritas no Compromisso da Irmandade. Existem também os outros dois livros, já citados neste trabalho, datados de 1931 (Livro de Registro e Livro de Ata), que comprovam a atividade da Irmandade nos fins do século XIX e durante todo o século XX. A existência dos livros em si não comprova a realização da festa durante todo o período de existência da Irmandade, contudo na memória popular, conforme já foi dito, não há lembrança de nenhum ano em que ela não tenha sido realizada<sup>7</sup>.</p> <p>Atualmente a Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte é um evento que concilia a devoção à santa, demonstrada através de inúmeras celebrações religiosas – parte delas de caráter fortemente popular, ocorrendo em espaços laicos e contendo dinâmicas que não são comuns às festas religiosas – com grandes shows e um comércio intenso. A Festa atrai um número significativo de pessoas: do município, chapadenses residentes em outras localidades e visitantes oriundos de cidades da região. A festa é uma manifestação tradicional da religiosidade e cultura da população de Chapada do Norte.</p>
---	---

<sup>1</sup> COMPROMISSO DA IRMANDADE DE NOSSA SENHORA DO ROZÁRIO... 1822. fl. 16

<sup>2</sup> Embora estes livros façam referência a livros anteriores, estes não se encontram mais disponíveis em Chapada do Norte, e há a possibilidade de que tenham sido destruídos por cupins, juntamente com vários outros livros da Igreja.

<sup>3</sup> PORTO, Liliansa de Mendonça. *Reapropriação da tradição: um estudo sobre a festa de N. Sra. Do Rosário de Chapada do Norte*. Brasília: UnB, 1998. Dissertação de mestrado. Versão modificada. p.79

<sup>4</sup> PORTO, Liliansa. 2006. Relações entre o Período Escravista e as Relações Raciais Hodiernas em Chapada do Norte – Vale do Jequitinhonha (MG) in *Unimontes Científica*, vol. 8, n. 2, jul/dez.

<sup>5</sup> PORTO, Liliansa de Mendonça. *Reapropriação da tradição: um estudo sobre a festa de N. Sra. Do Rosário de Chapada do Norte*. Brasília: UnB, 1998. Dissertação de mestrado. Versão modificada. p.79

<sup>6</sup> LE GOFF. História e memória. São Paulo: Editora Unicamp, 2003

<sup>7</sup> PORTO, Liliansa de Mendonça. *Reapropriação da tradição: um estudo sobre a festa de N. Sra. Do Rosário de Chapada do Norte*. Brasília: UnB, 1998. Dissertação de mestrado. Versão modificada. p. 79

DESCRIÇÃO	
PREPARATIVOS	<p>Com a aproximação do período de festa, muitas providências precisam ser tomadas para que a Festa aconteça sem percalços.</p> <p>Individualmente, alguns dos moradores de Chapada iniciam as reformas de suas casas e a maioria compra roupas e sapatos novos, para usar nos dias de Festa. Também há uma intensa produção de doces, licores e quitandas, destinados aos hóspedes e familiares que residem fora e que retornam para a Festa. Muitos fiéis preparam-se para cumprir promessas feitas a Nossa Senhora do Rosário.</p> <p>Na esfera coletiva, membros da Prefeitura reúnem-se com a Irmandade para delimitar os trajetos previstos para os Reinados e deixá-los livres da presença de Mascates. A Prefeitura também procura contratar os artistas que se apresentarão na Festa e, juntamente com a Irmandade, tomam providências para a divulgação, como a confecção e a distribuição de cartazes.</p> <p>Os Festeiros, caso não residam numa casa considerada adequada para a Festa, precisam alugar uma na região mais central da cidade, com um quintal grande e ser suficientemente espaçosa para acomodar a todos que comparecem por ocasião da Festa. A casa deve ser reformada ou pintada para que esteja digna dos convidados. Os Festeiros também mandam fazer ou alugam roupas consideradas adequadas para a Festa. No caso das Festeiras, são providenciados longos vestidos com saias rodadas à moda da vestimenta colonial do século XIX. Já os Festeiros providenciam ternos bem cortados e elegantes em número suficiente para que possam usar roupas diferentes em cada ocasião da Festa.</p> <p>Alguns alimentos também começam a ser preparados muito antes do início do “tempo da Festa”. São eles principalmente os doces e licores, e quando finalizam a preparação dos mesmos, em alguns casos, anuncia-se com fogos de artifício. Com a aproximação do final de setembro, intensificam-se as atividades nas casas dos Festeiros, que ficam abertas e são cada vez mais freqüentadas pela população. Os festeiros contam com um arsenal de ajudantes contratados e voluntários, principalmente para garantir o sucesso dos preparos culinários.</p>
DESENVOLVIMENTO	<p>O evento tem início numa segunda sexta- feira de outubro, primeiro dia da novena. Os irmãos reúnem-se em frente à Igreja<sup>8</sup> do Rosário, e, exatamente ao meio-dia, a banda de Música inicia sua apresentação, enquanto o sino é badalado fervorosamente. Nesse momento, acontece uma queima de fogos. Existe um segundo Meio-dia, no último dia de novena. Conforme os fiéis, esse meio-dia marca o fim dos preparativos e anuncia o ápice da Festa de Nossa Senhora do Rosário.</p> <p><b>Novenas</b></p> <p>O período festivo é marcado pela celebração da novena<sup>9</sup>, uma espécie de preparação espiritual para a Festa. A novena, em geral, é coordenada por pessoas de destaque em Chapada do Norte e cada uma das celebrações é assumida por diferentes grupos da comunidade – a primeira noite de novena é de responsabilidade da Irmandade do Rosário, nas demais noites o coordenador convida grupos católicos dos distritos municipais, grupos da própria Paróquia ou ainda instituições civis (Escola Estadual Monsenhor Mendes, sindicato dos produtores rurais). Todas essas celebrações ocorrem no interior da Igreja de Nossa Senhora do Rosário.</p> <p><b>Leilões</b></p> <p>São eventos de grande importância, que ocorrem durante cinco noites, após a celebração da novena. O Leilão consiste na comercialização de prendas, artigos culinários e pequenos objetos doados por irmãos e outras pessoas da comunidade, arrematados pelo melhor lance. A preparação de pratos e demais prendas exige um trabalho intenso de vários ajudantes e trabalhadores pagos.</p> <p>Contrata-se um leiloeiro para coordenar as atividades e animar o evento. O Leilão é sempre acompanhado por músicas, executadas por membros da Banda Filarmônica Santa Cruz,</p>

<sup>8</sup> O templo dedicado à virgem do rosário em chapada do norte é, de fato, uma capela. Porém os irmãos do rosário e demais fiéis referem-se ao edifício como igreja do rosário. o texto respeitará o termo por eles utilizado.

<sup>9</sup> Para os chapadenses, novena é cada uma das nove noites de oração e não o conjunto delas. Por isso, é comum utilizarem o plural “as novenas”, quando se referem à preparação espiritual comum às festas religiosas.

<p>DESENVOLVIMENTO</p>	<p>violeiros, forrozeiros, entre outros.</p> <p>Os Leilões são fundamentais, pois é através deles que os festeiros arrecadam fundos para custear parte dos gastos da organização da Festa do Rosário e ainda obtêm algum lucro, que será distribuído entre a Irmandade e a Paróquia.</p> <p><b>Lavagem da Igreja</b></p> <p>Na manhã de quinta-feira, durante a realização da novena, um grupo formado majoritariamente por mulheres – várias delas oriundas das áreas rurais do município, devotas e pagadoras de promessas – reúne-se para limpar a Igreja do Rosário.</p> <p>Primeiro o grupo dirige-se à casa dos festeiros para buscar as coroas e os cetros, que serão limpos juntamente com os objetos litúrgicos. Ao chegar à igreja, algumas pessoas munidas de baldes, garrafas e vasilhas de plástico, dirigem-se ao rio Capivari, para buscar água que será utilizada na limpeza. Durante todo o trajeto, os fiéis entoam cantos religiosos e fazem orações. Enquanto algumas pessoas varrem e enceram o interior da igreja, outras se dedicam à limpeza do adro servindo-se de vassouras improvisadas de galhos e ramos. São montados pequenos fogareiros, com lenha, para esquentar a água em tachos, onde serão mergulhados os objetos de culto. Estes objetos são polidos e permanecem temporariamente expostos, fora da Igreja, até secarem.</p> <p>Terminado o trabalho, no final da tarde, o grupo, acompanhado por grande número de devotos e precedido pelo Tambor, dirige-se à casa do Rei-Festeiro, para que se faça a devolução da Coroa e do Cetro. Em seguida, todos se dirigem à casa da Rainha-Festeira. Ao chegarem lá, dá-se início à distribuição do Angu.</p> <p><b>Quinta do Angu</b></p> <p>No momento em que os trabalhadores da Lavagem da Igreja chegam à casa da Rainha Festeira, um grande número de pessoas já os aguarda. A Rainha inicia, então, a distribuição de uma refeição coletiva, que consiste em angu de fubá de milho acompanhado por molhos diversos – de feijão, abóbora, quiabo, fava, acrescidos de carne de boi, porco ou frango. São servidos também licores de Figo, Abacaxi e, às vezes de Jenipapo.</p> <p>A preparação do angu exige uma grande quantidade de cozinheiros e ajudantes. Alguns deles remunerados, mas a maior parte é de devotos da Virgem do Rosário e pagadores de promessa, que trabalham no quintal da casa da festeira, desde o amanhecer da quinta-feira – picando carnes e legumes, construindo pequenos fogões, preparando o angu, etc. Depois de pronto, o angu é exposto e servido na frente da casa.</p> <p>Simbolicamente, a refeição é oferecida aos que trabalharam na Lavagem da Igreja. Entretanto, o angu é servido com fartura a toda e qualquer pessoa que se apresente.</p> <p><b>Buscada da Santa</b></p> <p>No último dia de novena, na manhã de sábado, os fiéis encenam, de acordo com a tradição, a aparição da Virgem do Rosário – uma adaptação local da narrativa recorrente em todo o estado.</p> <p>Em Chapada do Norte, conta-se que a imagem de Nossa Senhora do Rosário teria sido encontrada no córrego que leva hoje seu nome. De acordo com a história, os brancos teriam levado a Santa para o altar, ao som da banda de música, mas ela voltou para o local onde tinha sido encontrada. Quando os negros buscaram a santa, ao som de seus tambores, e puseram-na novamente no altar, ela deixou-se ficar.</p> <p>Em Chapada existem duas imagens da Virgem, nos festejos a imagem menor de Nossa Senhora do Rosário é guardada previamente em uma pequena lapa de alvenaria, às margens do córrego. Em seguida, os irmãos do Rosário, acompanhados pelo Tambor, pela Congada da Misericórdia e por grande número de fiéis, dirigem-se em cortejo ao local a fim de resgatar a Santa e levá-la de volta à Igreja do Rosário.</p> <p>Ao longo da caminhada, irmãos e devotos revezam-se na condução da imagem, enquanto a multidão reza, canta e dança ao som dos batuques.</p> <p><b>Mastro a cavalo</b></p> <p>Realizado na noite de sábado, após a última celebração da novena, o Mastro a cavalo é considerado por muitos como o apogeu da Festa de Nossa Senhora do Rosário.</p> <p>O evento consiste no levantamento do Mastro de Nossa Senhora do Rosário, que ocorre após a encenação da versão local do auto de Cristãos-e-Mouros.</p>
------------------------	--

<p>DESENVOLVIMENTO</p>	<p>Antes de dar início à encenação, dois grupos distintos de cavaleiros reúnem-se em frente à Igreja do Rosário: cristãos de azul, mouros de vermelho. Todos se encontram montados em cavalos, também adornados com as cores de seus donos, com exceção do Rei Cristão, que participa de todo o auto a pé.</p> <p>O motivo da disputa entre os grupos é a imagem da Virgem do Rosário (bandeira), que teria sido roubada pelos mouros. Assiste-se ao diálogo entre embaixadores e reis, seguido por manobras equestres e entrecocar de espadas. Ao final, acompanhados pelo toque de tambores, os mouros convertidos – graças ao poder e à glória da Virgem do Rosário – juntam-se aos cristãos em uma coluna de homens que ergue o Mastro com a bandeira da Santa.</p> <p>Encerra-se a representação com um espetáculo pirotécnico, enquanto os participantes, em seus cavalos, realizam uma corrida em torno da Igreja.</p> <p><b>Reinado</b></p> <p>Em Chapada do Norte, denomina-se Reinado às caminhadas e cortejos que conduzem os Reis Festeiros, por diversas ruas da cidade, aos eventos da Festa.</p> <p>Os Reis, trajados representativamente, são buscados em suas residências por um número elevado de pessoas, que formam seu séquito: o Caixa, Corta-Vento, Pontão e Bandeira, além dos Tamborzeiros.</p> <p>Durante a caminhada, os Reis ocupam posição de destaque, precedidos por crianças também vestidas de forma representativa. O cortejo do reinado conta, ainda, com a participação da Banda de Música e da Congada da Misericórdia, além dos devotos e irmãos do Rosário, que vão atrás dos Reis – completando sua corte.</p> <p>São dois os Reinados da Festa do Rosário: o Reinado de domingo, que leva os dois Reis-Festeiros para a Missa. No Reinado da segunda-feira, os “Reis velhos”, que promoveram a festa naquele ano, e os eleitos “Reis novos”, que coordenarão a festa do ano seguinte, são levados até a Igreja para a abertura do cofre e o recolhimento de anuais.</p> <p><b>Missa da Festa</b></p> <p>A Missa do domingo após a novena é a mais importante da Festa do Rosário e, também, de realização obrigatória. É, por tais motivos, denominada Missa da Festa.</p> <p>Seguindo os moldes da liturgia canônica da Igreja Católica, a missa pode ser conduzida pelo pároco local, ou mesmo por um padre ou bispo especialmente convidado. Na igreja, os Festeiros, Rei e Rainha, ocupam lugar de honra durante toda a celebração – dois tronos postos à lateral do celebrante, próximos ao Altar-Mor.</p> <p><b>Distribuição do Doce</b></p> <p>No domingo à tarde, em frente à casa do Festeiro, é promovida a distribuição dos doces. As crianças formam a maior parte do público, mas os doces são servidos, fartamente, a todos os presentes.</p> <p>É comum as pessoas irem à distribuição, munidas de vasilhas e outros recipientes, para transportar uma quantidade maior de doces para suas residências. São servidos doces variados, especialmente de mamão, fava, batata-doce, laranja e cidra.</p> <p>Os doces são preparados por trabalhadores voluntários - devotos e pagadores de promessa - e também por cozinheiros remunerados, que iniciam o preparo com várias semanas de antecedência.</p> <p><b>Coroação</b></p> <p>Ao final da tarde de domingo, após percorrerem diversas ruas, os devotos em procissão retornam ao Largo do Rosário para a coroação de Nossa Senhora.</p> <p>Em frente à Igreja, encontra-se montado um palco, sobre o qual está a imagem da Virgem do Rosário – a imagem maior, que ocupa o Retábulo-Mor e só é retirada dali para esse evento. Várias meninas, de diferentes idades, vestidas de anjo, cantam hinos e coroam Nossa Senhora, segundo a tradição católica.</p> <p>A coroação é o último evento religioso do “Domingo da Festa”.</p> <p><b>Buscada do Cofre/Recolhimento de Anuais</b></p> <p>Na segunda-feira pela manhã, os festeiros atuais, chamados Reis Velhos, e os festeiros eleitos, os Reis Novos, são buscados em suas residências e levados em cortejo de Reinado para a Igreja do Rosário, onde são aguardados pelos membros da Mesa Diretora da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário.</p>
------------------------	--

DIRETORIA DE PROTEÇÃO E MEMÓRIA – DPM  
 GERENCIA DE PATRIMÔNIO IMATERIAL – GPI  
 GERENCIA DE IDENTIFICAÇÃO – GID

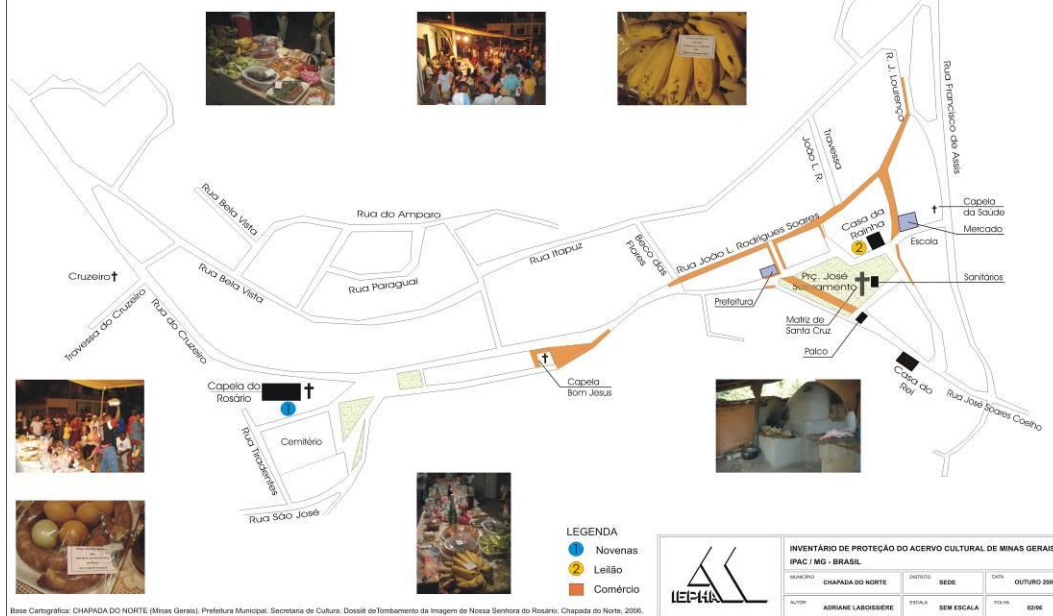
<p>DESENVOLVIMENTO</p>	<p>Antes de iniciar a contabilidade dos lucros da festa e Anuais da Irmandade, um grupo de irmãos, escoltados pelo Caixa, Corta-Vento, Pontão e Bandeira, dirige-se à casa do Tesoureiro para buscar o Cofre da Irmandade e levá-lo à Igreja, onde são aguardados pelos reis e a Mesa Diretora.</p> <p>Ao retornarem, o Cofre é aberto na presença de todos os reis e dos irmãos, e é realizada a prestação de contas do último exercício financeiro. Findada essa etapa, dá-se início ao recebimento dos anuais – pagamento de quantia anual efetuado por cada irmão do Rosário – e doação de esmolas. O Caixa permanece à porta da Igreja do Rosário e anuncia, batendo na caixa, com número de toques equivalentes às somas recebidas em dinheiro.</p> <p>Essa atividade prolonga-se por todo o dia, e, somente ao fim da tarde, na presença dos irmãos e de grande número de pessoas, é anunciada a arrecadação total.</p> <p>A Igreja do Rosário é, então, reorganizada para a celebração da missa e Cerimônia de Posse dos Novos Festeiros.</p> <p><b>Divertimentos Noturnos</b></p> <p>A partir da quinta-feira de Festa (Quinta do Anjo), ocorre uma programação de shows e variados espetáculos noturnos promovidos pela Prefeitura, que se iniciam findados os eventos religiosos.</p> <p>São contratados músicos de expressão nacional, que se apresentam em palco montado na Praça da Igreja Matriz de Santa Cruz. É montado neste local grande número de barraquinhas de comidas e bebidas, por onde circulam grande número de pessoas.</p> <p>Existem ainda, em outros pontos da cidade, locais de divertimento, como o forró no Mercado da Cidade, um parque de diversão, entre outros.</p> <p><b>Feira de Mascates</b></p> <p>Os primeiros mascates chegam à cidade aproximadamente quinze dias antes do período festivo e instalam suas barracas livremente. Nos dias que antecedem à Festa, a Prefeitura realiza a demarcação dos locais licenciados para a feira.</p> <p>Durante a Festa, além de ocupar os espaços delimitados, os Mascates organizam-se de acordo com o produto ou serviço que comercializam. O número de Mascates aumenta consideravelmente a partir da quinta-feira da Festa (Quinta do Anjo), quando as ruas da cidade ficam tomadas por barracas dos mais variados produtos – peças de vestuário ou roupas de cama, mesa e banho, sapatos, bijuterias, utensílios de cozinha, panelas, tachos, colheres de pau, objetos decorativos e artesanato. Recentemente observa-se o surgimento de setores dedicados ao comércio de eletrônicos, <i>mp3 players</i>, pequenos receptores de rádio, câmeras fotográficas, acessórios para telefones celulares e mídias, CDs, DVDs, <i>pen drives</i>, entre outros. Há, ainda, prestadores de serviço, pessoas que consertam panelas de pressão e amolam facas e tesouras, etc.</p>
<p>TRANSFORMAÇÕES E PERMANÊNCIAS</p>	<p>Ao longo do tempo ocorreram algumas mudanças na realização da Festa, dentre outros podemos citar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Invasão dos mascates nos espaços da realização do evento;</li> <li>-A participação do poder público local que muitas vezes alteram a tradição da Festa, como por exemplo, a definição dos espaços para vendedores ambulantes.</li> <li>- Utilização de aparelhos elétricos nos eventos da Festa como no dia do Mastro a cavalo.</li> </ul> <p>Por lado, mantém-se a primazia dos homens pretos na Irmandade e na direção da instituição nas decisões do desenrolar da Festa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-A fabricação dos instrumentos dos Tamborzeiros, as estrofes, as músicas e cantos, e as crenças nos raizeiros e na cachaça.</li> <li>-A evolução na dança juntamente com o malabarismo das garrafas na cabeça das irmãs e irmãos na performance das danças.</li> </ul>

ELEMENTOS SIGNIFICATIVOS		
DENOMINAÇÃO	FESTA DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO	
Tipo patrimônio	Atividade	Bens Móveis
Tipologia	Imagem de Nossa do Rosário Grande e Pequena, as alfaias e instrumentos musicais, as vestimentas dos irmãos e do grupo de congado.	



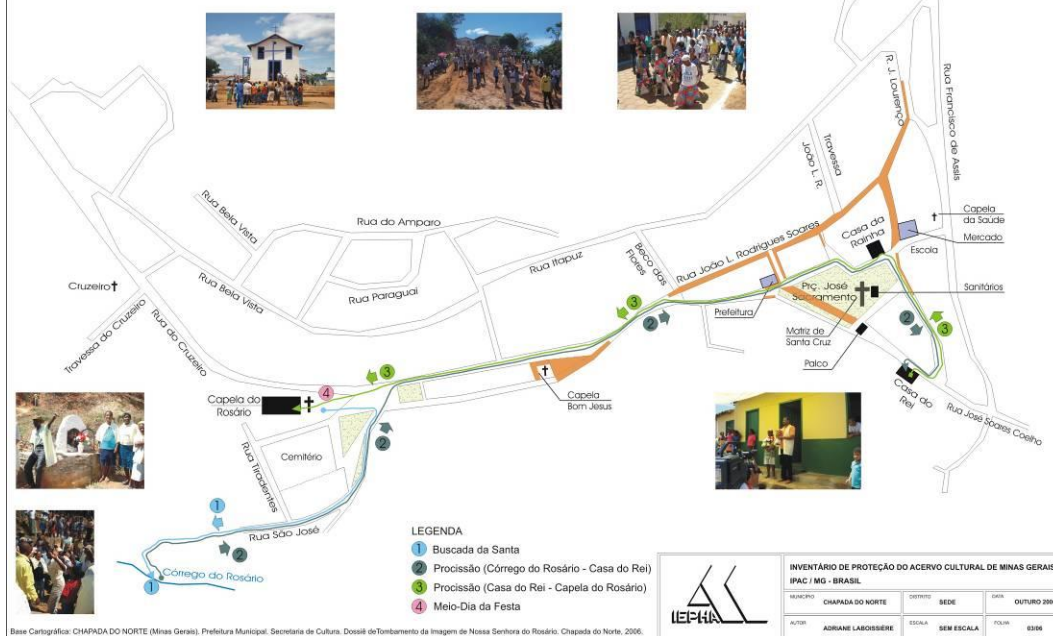
DIRETORIA DE PROTEÇÃO E MEMÓRIA – DPM  
 GERENCIA DE PATRIMÔNIO IMATERIAL – GPI  
 GERENCIA DE IDENTIFICAÇÃO – GID

*Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos - 2006*  
 Mapa de Eventos - 06 de Outubro de 2006 (Sexta-Feira)



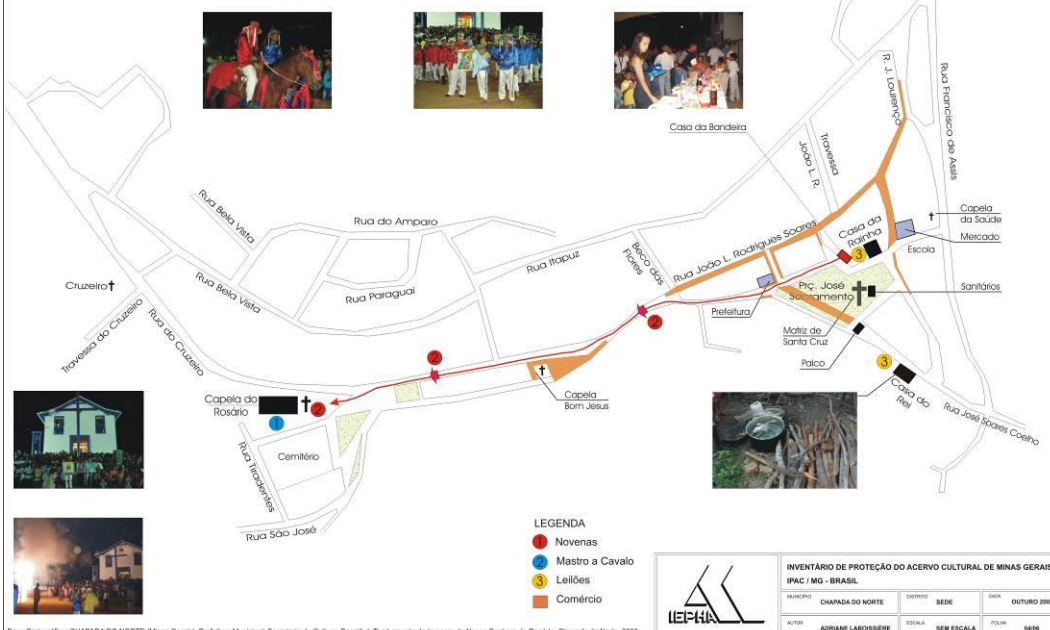
Croquis

*Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos - 2006*  
 Mapa de Eventos - 07 de Outubro de 2006 (Sábado- manhã)



DIRETORIA DE PROTEÇÃO E MEMÓRIA – DPM  
 GERENCIA DE PATRIMÔNIO IMATERIAL – GPI  
 GERENCIA DE IDENTIFICAÇÃO – GID

*Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos - 2006*  
 Mapa de Eventos - 07 de Outubro de 2006 (Sábado - noite)



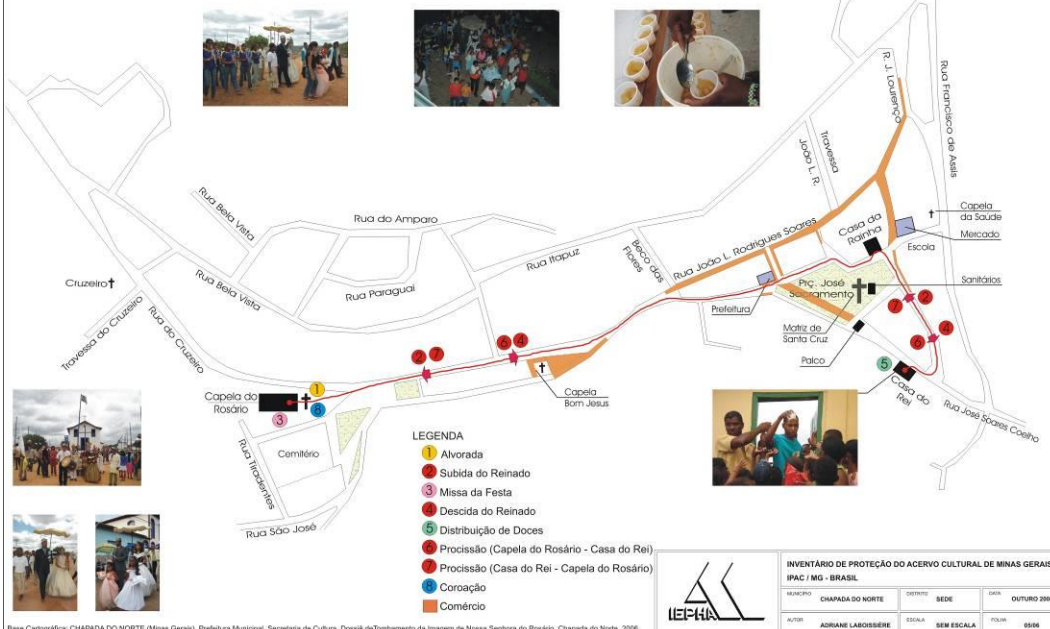
Base Cartográfica: CHAPADA DO NORTE (Minas Gerais). Prefeitura Municipal. Secretaria de Cultura. Dossiê do Tombamento da Imagem de Nossa Senhora do Rosário. Chapada do Norte, 2006.



INVENTÁRIO DE PROTEÇÃO DO ACERVO CULTURAL DE MINAS GERAIS				
IPAC / MG - BRASIL				
MUNICÍPIO	DISTRITO	SEDE	DATA	
CHAPADA DO NORTE			OUTUBRO 2006	
AUTOR	ESCALA	FOLHA		
ADRIANE LABORSERRE	SEM ESCALA	0496		

Croquis

*Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos - 2006*  
 Mapa de Eventos - 08 de Outubro de 2006 (Domingo)

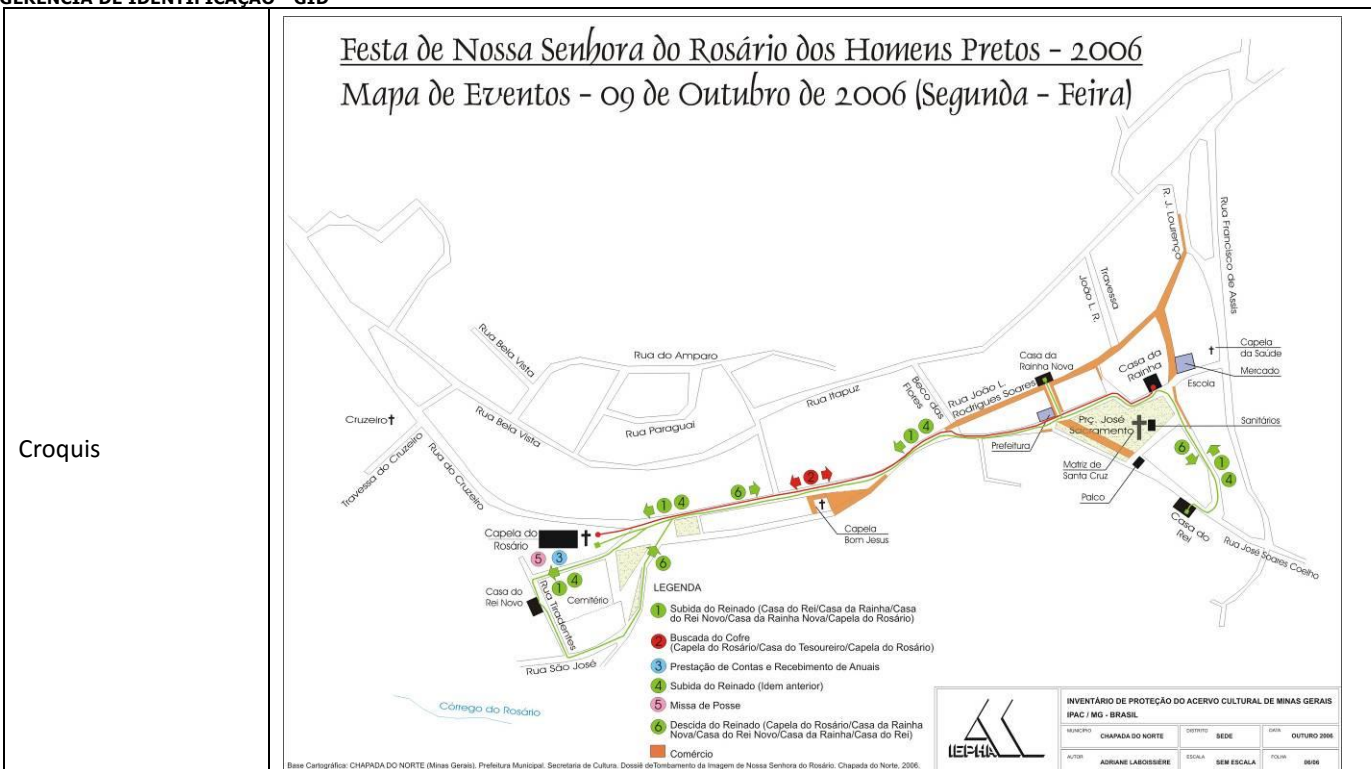


Base Cartográfica: CHAPADA DO NORTE (Minas Gerais). Prefeitura Municipal. Secretaria de Cultura. Dossiê do Tombamento da Imagem de Nossa Senhora do Rosário. Chapada do Norte, 2006.



INVENTÁRIO DE PROTEÇÃO DO ACERVO CULTURAL DE MINAS GERAIS				
IPAC / MG - BRASIL				
MUNICÍPIO	DISTRITO	SEDE	DATA	
CHAPADA DO NORTE			OUTUBRO 2006	
AUTOR	ESCALA	FOLHA		
ADRIANE LABORSERRE	SEM ESCALA	0506		

**DIRETORIA DE PROTEÇÃO E MEMÓRIA – DPM**  
**GERENCIA DE PATRIMÔNIO IMATERIAL – GPI**  
**GERENCIA DE IDENTIFICAÇÃO – GID**



<b>Modelo de Organização</b>					
<b>TIPO</b>	Comitê	Instituição	(X) Irmandade/Confrarias	Associação	Outros
Denominação	Irmandade de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte				
Descrição	A irmandade é associação sem fins lucrativos, organizada e em uma diretoria composta por: presidente, vice, tesoureiro, secretários e associados que pagam contribuições anualmente à instituição.				
<b>Organizadores e financiadores</b>					
Tipo	Descrição				
Organizadores	Irmandade de Nossa Senhora do rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte.				
Financiadores	Irmandade de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte, devotos, Prefeitura Municipal.				

Entrevistados							
Tipo de agente	Nome	Nascimento	Sexo	Idade	Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)	Contato	Registro Sonoro
Cozinheira	Maria Patrocínio Soares	-	F	-	Oral	-	Sim
Cozinheira	Maria da Conceição Carvalho	-	F	-	Oral	-	Sim
Cozinheiro	Leônidas Evangelista Barbosa	-	M	-	Oral	-	Sim
Cozinheira	Teresa Vaz Fernandes	-	F	-	Oral	-	Sim
Cozinheira	Maria Alves dos Anjos	Chapada do Norte	F	-	Oral	-	Sim
Presidente da Irmandade	Olímpio Rodrigues Soares	Chapada do Norte	M	-	Oral	-	Sim

**DIRETORIA DE PROTEÇÃO E MEMÓRIA – DPM**  
**GERENCIA DE PATRIMÔNIO IMATERIAL – GPI**  
**GERENCIA DE IDENTIFICAÇÃO - GID**

Observações	Tereza do Dito reside há mais de vinte anos no município de Chapada do Norte.			
Área de Abrangência				
Comunidade	Município	(X) Região	Estado	Nacional
Observação				

<b>Participação Turística</b>				
Observações: Nos últimos anos, houve uma divulgação, na mídia estadual, da Festa de Nossa Senhora do Rosário, com isso o número de participantes aumentou significativamente. Atualmente, além dos chapadenses ausentes, devotos e turistas das cidades vizinhas, freqüentam os rituais em homenagem à Santa.				

<b>COMENTÁRIOS</b>	
Comentários dos entrevistados	É... é... instrumento comum que faz parte da Festa da... raça negra... Porque nós temos aqui o Mastro, né? Um mouro e um tristã [cristão], né? Que tem a batalha de luta pra... pra... ver se converte um ao outro pra... pra unidade. Eles, [...] o mouro e o tristã [cristão], que eles não era negro, porque eles não era, eles era branco, o rei tristã [cristão] e o rei mouro, eles eram branco. <i>Olímpio Rodrigues Soares (Presidente Honorário da Irmandade de N. S. do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte)</i>

<b>Comentários do Elaborador</b>	
Elementos significativos relacionados	Missa de coroação dos reis, grupo de Congado de Nossa do Rosário da Comunidade do Córrego da Misericórdia, Grupo dos Tamborzeiros, Buscada da Santa, Mastro a Cavallo, Filarmônica Santa Cruz
Crenças Associadas	Religião Católica
Identities construídas em torno da atividade	Tanto os irmãos como os devotos de Nossa Senhora do Rosário se identificam como agente que mantém vivo a tradição da devoção a Virgem Santíssima
Significados socioeconômicos	A festa de Nossa Senhora do Rosário é o evento mais importante do município, pois no período festivo, aumenta consideravelmente o fluxo de pessoas e consumo de comes e bebes nos estabelecimentos comerciais.
Significados Simbólicos	A Buscada da Santa, evento que consiste na lenda atribuída a Nossa Senhora do Rosário.
Possibilidade de Continuação	Os membros da Irmandade ensinam às novas gerações chapadenses a história de Nossa Senhora do Rosário e os rituais dedicados em sua homenagem.
Plano de ação	Planejar e desenvolver ações de salvaguarda para divulgação, valorização e continuidade da festa para gerações vindouras.

<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>	
Fotografias	Documentação fotográfica realizada para o Processo de Registro da Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte – IEPHA/MG -arquivo digital da GPI
Vídeos	Entrevistas com as cozinheiras participantes da Festa de Nossa Senhora do Rosário. Processo do Registro Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte- IEPHA/MG -arquivo digital da GPI.
Áudio	Processo do Registro da Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte- IEPHA/MG -arquivo digital da GPI.
Referências	<p><b>Bibliográfica</b></p> <p>PORTO, Liliana de Mendonça. <i>Reapropriação da tradição. Um estudo sobre a festa de N. Senhora do Rosário de Chapada do Norte</i>, 1998 p. 119-120. [Dissertação de mestrado]</p> <p><b>Fontes Orais</b></p> <p>FERNANDES, Tereza Vaz. Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte. [28 de julho, 2011]. Chapada do Norte: <i>Processo de Registro da Festa de N. S. do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte</i> – IEPHA/MG. Entrevista concedida à Ailton Batista da Silva, Luis Gustavo Molinari Mundim.</p> <p>Soares, Maria Patrocínio. Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte. [28 de julho, 2011]. Chapada do Norte: <i>Processo de Registro da Festa de N. S. do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do</i></p>

**DIRETORIA DE PROTEÇÃO E MEMÓRIA – DPM**  
**GERENCIA DE PATRIMÔNIO IMATERIAL – GPI**  
**GERENCIA DE IDENTIFICAÇÃO - GID**

	<p><i>Norte – IEPHA/MG. Entrevista concedida à Ailton Batista da Silva, Luis Gustavo Molinari Mundim.</i></p> <p><i>CARVALHO, Maria da Conceição. Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte. [28 de julho, 2011]. Chapada do Norte: Processo de Registro da Festa de N. S. do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte – IEPHA/MG. Entrevista concedida a Ailton Batista da Silva, Luís Gustavo Molinari Mundim.</i></p> <p><i>BARBOSA Leônidas Evangelista. Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte. [28 de julho, 2011]. Chapada do Norte: Processo de Registro da Festa de N. S. do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte – IEPHA/MG. Entrevista concedida a Ailton Batista da Silva, Luís Gustavo Molinari Mundim.</i></p> <p><i>ANJOS, Maria Alves dos. Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte. [28 de julho, 2011]. Chapada do Norte: Processo de Registro da Festa de N. S. do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte – IEPHA/MG. Entrevista concedida a Ailton Batista da Silva, Luis Gustavo Molinari Mundim.</i></p> <p><i>Olímpio Rodrigues. Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte. [21 de junho, 2007]. Chapada do Norte: Processo de Registro da Festa de N. S. do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte – IEPHA/MG. Entrevista concedida a Roberto de Moura Fonseca.</i></p>
--	---

<b>FICHA TÉCNICA</b>		
Fotografia	Liliana Porto	09/10/2011
Vídeos	Luis Gustavo Molinari Mundim	27/07/2011
Áudio	Luis Gustavo Molinari Mundim	27/07/2011
Transcrição	Fábio Martins	20/09/2011
Levantamento	Luis Gustavo Molinari Mundim; Ailton Batista	27/07/2011
Elaboração	Ailton Batista; Keila Guimarães	20/09/2011
Revisão	Fabiele Costa	05/07/2012

**PATRIMONIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**      **FORMAS DE EXPRESSÃO**

IDENTIFICAÇÃO      MASTRO A CAVALO

Dados de localização						
GPS	23K	76232981091684	Cód. Ref.	2430	IPAC/MG	4392
Município/s	CHAPADA DO NORTE		Endereço	Praça do Rosário, s/nº - Centro		

Imagem de Identificação



Âmbito/Tema	Formas de Expressão	DATAS				
Tipologia da Atividade	Dramatização	Início	Fim	Calendário Litúrgico	Invocação	Observação das datas
Denominação	Mastro a Cavalo			X	Nossa Senhora do Rosário	
Outras denominações	Batalha entre Mouros e Cristãos	Descrição da Periodicidade				
		O mastro a cavalo acontece anualmente em outubro no nono dia (sábado) da Festa de N.S. do Rosário, no largo da Capela homônima.				
Origens documentadas ou atribuídas	<p>O “levantamento do mastro” é uma tradição ancestral, de origem pagã, originalmente celebrada em diversos países da Europa, inclusive Portugal, simbolizando a força e fertilidade masculina. Em várias localidades do Brasil, nos dias consagrados aos santos católicos ou à Santíssima Trindade, mastros são levantados, ornados e encimados pela bandeira do homenageado. Em alguns lugares no início da festividade votiva o ritual é acompanhado por música, canto e foguetes, noutros pontos existe apenas o “levantar da bandeira”, o hasteamento de uma bandeira com a efígie do sacro patrono.</p> <p>Na Festa de Nossa Senhora do Rosário, em Chapada do Norte, no nono dia festivo, sábado à noite, depois da Novena, acontece o Mastro a Cavalo. O evento tem nome e ritual diferenciado, pois consiste no levantamento do mastro e hasteamento da bandeira da Virgem Santíssima inserido em uma versão local da dramatização do auto de Cristãos-e-Mouros<sup>1</sup>. Ou seja, enquanto é comum ocorrer o levantamento do mastro e hasteamento da bandeira do santo votivo sem qualquer tipo de encenação</p>					

<sup>1</sup> Nome dado por Câmara Cascudo, no Dicionário do Folclore Brasileiro, à simulação de lutas entre mouros e cristãos apresentada em festas religiosas e noutras ocasiões, em várias regiões do Brasil. In: CÂMARA CASCUDO, Luis da. *Dicionário do Folclore Brasileiro*. Editora Itatiaia: Belo Horizonte, 1993.

	teatral, na Festa de Nossa Senhora do Rosário tal evento ocorre em meio à representação da batalha entre mouros e cristãos.
--	---

**DESCRIÇÃO**

**DESCRIÇÃO GERAL**  
 No sábado à noite, depois da Novena, ocorre no Largo da Igreja do Rosário o evento conhecido como Mastro a Cavallo, considerado o ponto alto da Festa. Com efeito, a noite de sábado é o ápice dos festejos, aquele que atrai o maior número de visitantes das cidades vizinhas e em que as pessoas permanecem muitas vezes na rua até o amanhecer do dia.  
 O Mastro a Cavallo consiste no levantamento do mastro e hasteamento da bandeira de Nossa Senhora do Rosário inserido em uma versão local da dramatização do auto de Cristãos-e-Mouros. O evento acontece em frente à Capela do Rosário, mas tem início na praça central da cidade, defronte à casa da antiga moradora Geni, já falecida, onde a bandeira fica guardada. Reúnem-se, então, os dois grupos distintos de cavaleiros, finamente trajados: cristãos de azul e mouros de vermelho. Todos eles encontram-se montados em cavalos adornados para o evento, com exceção do Rei Cristão, que participa de todo o evento a pé. No local, o Rei Mouro pega a bandeira de Nossa Senhora que será erguida. Realiza-se, então, um cortejo puxado pelos Tambozeiros e que conta com a presença do Capitão do Mastro, portando uma segunda bandeira de Nossa Senhora, o Rei Cristão, todos os cavaleiros (mouros e cristãos) puxados pelo Rei Mouro com a bandeira a ser hasteada, a Banda de Música e número significativo de acompanhantes. O cortejo já encontra o Largo do Rosário repleto de espectadores, e após breves pronunciamentos inicia-se a encenação da disputa entre mouros e cristãos. Segue-se o diálogo entre embaixadores e reis, acompanhados de bater de espadas e manobras equestres, uma marcha que se assemelha a uma dança, em que os dois reis portam conjuntamente a bandeira de Nossa Senhora. O Mastro com a bandeira da Virgem do Rosário é içado por uma coluna de cavaleiros, mouros e cristãos, precedido do toque dos tambores em sua base, e sucedido por um espetáculo pirotécnico (organizado pelo Capitão do Mastro). Neste momento, todos os cavaleiros buscam seus cavalos e realizam uma corrida em torno da capela, simultaneamente à queima dos fogos. Em seguida, o público dirige-se para os leilões ou para a região da Praça da Matriz, onde ocorrerá o show mais aguardado das noites festivas. Já os cavaleiros vão à casa do Capitão do Mastro, onde lhes será oferecido café com quitandas - deste evento apenas os cavaleiros (e nem mesmo todos) participam.

**INDUMENTÁRIA**  
 Os mouros vestem camisas em tom vermelho com quepe branco, o Rei ostenta na cabeça uma coroa fechada dourada e com hastes. O embaixador se apresenta com chapéu de palha pintado de vermelho e nas laterais com fitas coloridas.  
 Os cristãos usam camisas azul e quepe branco. O Rei apresenta na cabeça uma tiara dourada e o embaixador um chapéu de palha, pintado de azul com fitas coloridas caindo nas laterais. Todos os participantes vestem calça branca e o calçado não é padronizado, calçando cada cavaleiro o que lhe convém. Os cavalos são ornados, com cordões e fitas nas cores correspondentes ao grupo.

**INSTRUMENTOS** Não há

**AGENTES/INTERPRETES**

Nome/Apelidos	Papel	Local de Nascimento	Sexo	Idade	Contato	Registro Sonoro
Rei Mouro e Rei Cristão	O Rei Mouro conduz a bandeira de N. S. do Rosário da Praça da Matriz até o largo do Rosário. No final da batalha devolve a bandeira para o Rei Cristão e ambos a levam até ao local onde será erguido o mastro.	Variável	M	Variável	Sem Referência	Não há
Embaixadores mouros e cristãos	Intermediadores entre os reis para devolução da bandeira de N. S. do Rosário	Variável	M	Variável	Sem Referência	Não há
Cavaleiros mouros e cristãos	Fazem evolução, encenam a batalha e amarram a	Variável	M	Variável	Sem Referência	Não há

	bandeira no mastro para hasteamento.					
Observações						

FORMAS DE TRANSMISSÃO					
<b>Procedência do Saber</b>	-				
<b>Transmissão</b>	Pais – Filhos	Mestre – Aprendiz	Escolas	Grupos X	Outros
<b>Modo de Transmissão</b>	Os irmãos da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário, transmitem a tradição oralmente para os membros mais novos e demais interessados em participar do evento.				
<b>Forma de Continuidade</b>	Na representação anual do Mastro a Cavallo há um revezamento dos intérpretes.				
<b>Tranformações</b>	<p>Segundo Porto, 1998, inicialmente o Mastro a Cavallo era iluminado apenas no momento do hasteamento da bandeira por pequenas chamas, obtidos na queima de feixes de taquara, pois a cidade era desprovida de energia elétrica. Na atualidade, no dia do evento instalam-se várias lâmpadas no largo do Rosário, além disso, devido às novas tecnologias de comunicação, houve a introdução de elementos sonoros, como microfone, alto falante.</p> <p>Outro aspecto modificado foi o tipo de chapéu usado pelos cavaleiros do mastro, primeiro eram de palha, depois passou para chapéus de bombeiros, introduzido por um ex-bombeiro, aposentado, em seguida foram substituídos por chapéus de palha coloridos todo enfeitado com fitas e flores, criado por médico e ativista cultural local e por fim foram adotados “caps” policiais também trazidos pelo já citado ex-bombeiro.</p>				

MODELO DE ORGANIZAÇÃO					
TIPO	Comitê	Instituição	Irmandade/Confrarias X	Associação	Outros
<b>Denominação</b>	Irmandade de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte				
<b>Descrição</b>	<p>Para realização do Mastro a Cavallo é preciso a participação de várias pessoas além dos cavaleiros. Dentre outros destacam-se os mordomos do Mastro, responsáveis pelo custeio da queima de fogos, na década de 1930 eram quatro cavaleiros, havendo casos em que apenas um, por promessa, assumia o encargo, hoje são aproximadamente vinte indivíduos escolhidos pelos irmãos mais envolvidos na organização dos festejos e de poder aquisitivo privilegiado. A arredação desses recursos financeiros, fica sob a responsabilidade do capitão do mastro, uma pessoa popularmente conhecida entre os chapadenses, pois é mérito dele conseguir as contribuições necessárias à aquisição dos fogos.</p> <p>Durante o sábado, nono dia festa, membros da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário, juntamente com o Capitão do Mastro, preparam o largo da Capela do Rosário para o evento: montam arquibancadas, delimitam o espaço com estacas de madeira, instalam aparelhos sonoros, escolhem o local para queima dos fogos de artifício. Além disso, antes da representação teatral ensaiam os cavaleiros mouros e cristãos.</p>				
<b>Organizadores</b>	Secretário e Tesoureiro da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário, Capitão do Mastro.				
<b>Financiadores</b>	Mordomos e capitão do Mastro, membros da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário e devotos de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte.				

COMENTÁRIOS	
<b>Identidade construída em torno da atividade</b>	O Mastro a Cavallo é considerado o auge da Festa de Nossa Senhora do Rosário pelos seus detentores. A encenação da batalha entre mouros e cristãos, o levantamento do mastro e o hasteamento da bandeira da santa votiva emocionam e impressionam os participantes por sua beleza e unicidade local.
<b>POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE</b>	

<b>Necessidades</b>	Instalações	Espaço maior para encenação e os espectadores, construção de arquicancadas e iluminação, sonorização de qualidade.
	Instrumentos	Manutenção de espadas e vestimentas.
	Matéria-Prima	Não se aplica.
	Pessoal	Incentivar o interesse e a transmissão da expressão para as novas gerações
	Formação	Transmissão dos enredos e dos diálogos da expressão cultural.
	Atividade Marco	Salvaguarda da Festa de Nossa Senhora do Rosário (incluindo ações de valorização do Mastro).
<b>COMENTÁRIOS DO ELABORADOR</b>		
<b>Previsão Futura</b>	A comunidade Chapadense e os irmãos da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário provavelmente atuarão constantemente nesse evento que é considerado o auge da Festa dedicada a Virgem Santíssima.	
<b>Auto</b>	-	
<b>Modos de expressão com necessidade de Documentar/Proteger</b>	-Registro dos diálogos entre mouros e cristãos durante o Mastro a Cavallo. -Organizar registros fotográficos e audiovisuais do mastro ao longo dos anos.	
<b>AÇÃO DE SALVAGUARDA</b>		
Identificar e inventariar as vestimentas e adereços utilizados pelos reis, embaixadores e cavaleiros. Produzir registros audiovisuais contemplando todas as etapas da expressão cultural, como os diálogos dos embaixadores, as manobras equestres, etc.		

<b>DADOS RELACIONADOS</b>			
<b>ELEMENTOS SIGNIFICATIVOS RELACIONADOS</b>			
	<b>Código/IPAC</b>	<b>DENOMINAÇÃO</b>	<b>Observações</b>
<b>Atividades</b>	2430	Festa de Nossa Senhora do Rosário	
<b>Bens Imóveis</b>	852	Capela de Nossa Senhora do Rosário	
<b>Bens Móveis</b>	4374	Bandeira do Mastro a Cavallo II	
	4373	Bandeira do Mastro a Cavallo	
<b>INTERLOCUTORES</b>			
	<b>Nome</b>	<b>Sexo</b>	<b>Idade</b>
	Olímpio Rodrigues Soares	Masculino	-
	Milton Soares Torres	Masculino	-

<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>	
Fotografias	Documentação fotográfica realizada para o Processo de Registro da Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte – IEPHA/MG -arquivo digital da GPI
Videos	Entrevistas com interlocutores participantes do Mastro a Cavallo da Festa de Nossa Senhora do Rosário. Processo do Registro Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte- IEPHA/MG - arquivo digital da GPI.
Áudio	Processo do Registro da Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte- IEPHA/MG -arquivo digital da GPI.
Referências	Bibliográficas CASCUDO, Luis da Câmara. <i>Dicionário do Folclore Brasileiro</i> . Belo Horizonte: Itatiaia, Editora da Universidade de São Paulo, 1998. p. 481-482.  PORTO, Liliansa de Mendonça. <i>Reapropriação da tradição. Um estudo sobre a festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte/MG</i> . Brasília: Universidade de Brasília, 1998. p. 126; 169-176, 220-229 [Dissertação de Mestrado]  Eletrônica <a href="http://www.cnfcp.gov.br/tesauro/00001897.htm">www.cnfcp.gov.br/tesauro/00001897.htm</a> , acessado em 05 de dezembro de 2011.

DIRETORIA DE PROTEÇÃO E MEMÓRIA – DPM  
 GERENCIA DE PATRIMONIO IMATERIAL – GPI  
 GERENCIA DE IDENTIFICAÇÃO – GID

FICHA TÉCNICA		
Fotografia	Izabel Chumbinho	07/10/2006
Videos	Rede Minas	12/10/2006
Áudio	Rede Minas	12/10/2006
Transcrição	Fábio Martins	20/09/2011
Levantamento	Ailton Batista, Luis Gustavo Molinari Mundim	11/10/2006
Elaboração	Ailton Batista, Keila Guimarães	24/11/2011
Revisão	Luis Gustavo Molinari Mundim	30/11/2011
Observações		

PATRIMONIO IMATERIAL DE MINAS GERAIS			MODOS DE FAZER – ALIMENTOS				
IDENTIFICAÇÃO	LICORES DA FESTA DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO						
Dados de localização							
GPS	23K	76232981091684	Cód. Ref.	2430	IPAC/MG	4394	
Município/s	Chapada do Norte		Endereço	Não se aplica			
Atividade Marco	Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte				COD.	2430	
Âmbito/Tema	ALIMENTAÇÃO/COZINHA		DATAS				
Tipologia da Atividade	Culinária		Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Licores da Festa					X	
Outras denominações	Não há		Descrição da Periodicidade				
			Os licores são feitos o ano inteiro, todavia no período que antecede a festa de Nossa Senhora do Rosário há uma produção maior do aperitivo.				
<b>ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS</b>							
<p>A etimologia da palavra “Licor” deriva da latim “liquifacere”, que significa derreter ou dissolver. Diluir o aroma das plantas em álcool e transformá-las em uma bebida doce e agradável de degustá-la.</p> <p>A origem das primeiras alquimias que produziram o licor não possui apenas uma versão a respeito do fato. Há diversas vertentes sobre o tema, tais como: a lenda de uma jovem desprezada pelo seu amor, depois de inúmeros esforços para conquistá-lo resolveu preparar uma mistura de frutas e ervas especiais, adoçando-a de sabor agradável e afrodisíaco. Outra variante é que esta bebida foi criada e fabricada por bruxas, utilizando os mesmos ingredientes da lenda mencionada acima, fizeram um líquido mágico para unir eternamente os casais apaixonados. Muitas destas alquimias levaram as bruxas para a Inquisição.</p> <p>A fabricação do licor é encontrada em todos os povos primitivos, na China, por exemplo, muito antes da Era Cristã, a bebida era produzida empregando a fermentação do arroz. Os árabes desenvolveram o processo de destilação do álcool com finalidade medicinal e anti-séptica. Posteriormente os alquimistas europeus e árabes acrescentaram ao álcool ervas medicinais, a partir de então foi um grande salto para a criação do destilado adicionando ervas e frutas nesta alquimia. Em meados da Idade Média os monges no interior dos mosteiros dedicaram ao aperfeiçoamento na produção dos licores e elixires curativos, guardando secretamente suas fórmulas e receitas. Nesse período o aperitivo vinha com bula, informando as suas qualidades medicinais, provavelmente daí surgiu o costume de tomá-lo após as refeições para auxiliar na digestão dos alimentos. O aprimoramento do licor passou por várias gerações em diversas maneiras até chegar a ser produzido em escala industrial, por meio de processos e técnicas mais sofisticados.</p>							

<p>O modo de fazer os licores para a festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte é uma atividade que possivelmente remonta ao início dos festejos dedicados à Virgem Maria na localidade. O saber é repassado tradicionalmente, atualmente as principais responsáveis pela fabricação do aperitivo são a Dona Maria do Celso e Teresa do Dico, elas aprenderam com Dona Rosa (já falecida), que sempre ensinou todos os sabores culinários servidos nos rituais da referida festividade.</p>	
<p><b>DESCRIÇÃO DOS ELEMENTOS CONSTITUTIVOS</b></p>	
INGREDIENTES	Açúcar, água, frutas, folhas de figo, anilina, genipapo, abacaxi, cavaco de madeira, cachaça.
CONDIMENTOS	açúcar, canela, cravo, corante (anilina)
PROCESSOS DE OBTENÇÃO	As frutas que são cultivadas e encontradas em Chapada do Norte, como o genipapo, o figo e o arbusto da canela, estes ingredientes são mais fáceis de serem obtidos para fabricação dos licores. O fruto do abacaxizeiro não é localizado com facilidade na região do Vale do Jequitinhonha, os festeiros têm que comprá-lo em outros centros comerciais próximos ao município, bem como contar com donativos dos devotos de Nossa Senhora do Rosário. Os ingredientes de produção industrial como as anilinas e o açúcar são adquiridos por doações e aquisição no comércio local. A cachaça utilizada nos licores é um produto regional, conseguido por meio de donativos, e se necessário a sua complementação, compra-se nos bares da cidade.
INSTRUMENTOS/ FERRAMENTAS	Fogão, talheres, tacho, garrações, panos, liquidificador, garrafas “pet”.
SELEÇÃO DE ALIMENTOS	Após a arrecadação dos ingredientes, as irmãs da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário responsáveis pela “alquimia do licor” começam a primeira e mais importante etapa da produção da bebida: a seleção das folhas, dos cavacos, das frutas e das anilinas. As folhas das figueiras devem ser de cor verde escuro, sem ataques de insetos ou outra praga, já os frutos quase maduros, de tonalidade verde escuro, polpa rígida e com brilho. Os cavacos retirados dos arbustos da canela precisam estar secos, com coloração em tons de terra. O abacaxi necessita apresentar a coroa verde rígida e lisa, o corpo em tom ocre, a massa firme e madura, a casca não pode possuir manchas escuras de amadurecimento e escorrimento do líquido. As anilinas carecem de manipulação adequada para utilizá-las.
PROCESSOS DE PREPARAÇÃO	O processo de fabricação dos licores segue a mesma técnica de geração em geração, o processo continua sendo o mesmo, que consiste principalmente em extrair os princípios ativos de um vegetal in natura ou desidração por meio da maceração ou infusão e adicioná-lo em proporções corretas ao álcool e ao açúcar (xarope). O segredo da qualidade de um licor está justamente nessa perfeita combinação de ervas, frutas, álcool e açúcar-que resultará num produto integrado e harmônico entre a cor, aroma e o sabor. As folhas de figo, as cascas da canela e o abacaxi são colocados com açúcar e água para ferver, logo após deixa esfriar e cõa-se acrescentando a cachaça. Outro processo é deixá-lo em “infusão” curtindo por algum tempo, depois cõa o líquido, adoça e coloca-se em garrações de vidro que são acondicionados em locais secos e sem claridade. Quanto mais tempo em repouso, melhor o sabor do licor. Conforme o relato da entrevistada, a Senhora Maria Patrocínio Soares, conhecida como Maria do Celso, o processo da fabricação de licor de genipapo é diferenciado pois, não se ferve os condimentos junto com a fruta. Neste caso, limpa o alimento, tira-se as sementes e a casca, em seguida põe-se a polpa para “infusão” com a cachaça e o açúcar durante um certo tempo.
MODOS DE APRESENTAR E SERVIR OS ALIMENTOS	Após a produção dos licores estes são engarrafados em garrafa “pet”, transportado para um local pré-determinado pelos festeiros e durante a festa de Nossa Senhora do Rosário é distribuído para todos. Na “Quinta do Angú”, o aperitivo é servido em copos descartáveis, alguns devotos, irmãos, tamborzeiros preferem beber no gargalho do próprio vazilhame de “pet.” Os tamborzeiros recebem a bebida ainda ao longo de todos os eventos da festividade.
QUEM OFERECE E QUEM RECEBE	Os licores são oferecidos pelos reis festeiros tanto Rei quanto a Rainha para todos os participantes dos rituais da Festa de Nossa Senhora do Rosário. Os componentes denominados de tamborzeiros que tocam, cantam e dançam principalmente têm a função

	de buscar, levar e acompanhar os reis festeiros em suas casas, nestes cortejos recebem doses generosas das bebidas como o licor e cachaça.
MODOS DE SE DISPOR DOS RESTOS ALIMENTARES	O consumo dos licores durante a Festa de Nossa Senhora do Rosário é predominante, por isso, torna-se uma constante na manifestação cultural. A probabilidade de sobra da bebida é muito difícil, quase não se tem notícias sobre o fato.

AGENTES						
Nome	Apelido	Participação	Nascimento	Sexo	Idade	Registro Sonoro
Maria Patrocínio Soares	Maria do Celso	Licores	Chapada do Norte	Fem		Sim
Maria Alves dos Anjos	Maria do Padre	Licores	Chapada do Norte	Fem		Sim

FORMAS DE TRANSMISSÃO	
Procedência do Saber	O modo de fazer licor é um conhecimento ensinado de geração em geração pelas cozinheiras de Chapada do Norte, muitas se referem a falecida Dona Rosa como uma pessoa importante nesse processo de procedência do saber.
Transmissão	Pais – Filhos   Mestre – Aprendiz   x   Escolas   Grupos   x   Outros
Modo de Transmissão	O processo de fabricação dos licores é transmitido oralmente entre as mestras cozinheiras e os aprendizes da culinária inerente à Festa de Nossa Senhora do Rosário.
Forma de Continuidade	A continuidade na transmissão do saber é mantida com o mesmo padrão, técnicas e qualidade na fabricação, distribuição e degustação do licor.
Transformações	Em geral existem poucas alterações na forma de se fazer o licor. Nota-se que ocorreram algumas modificações no processo de produção dos licores, tais como: a troca do fogão a lenha pelo industrial, a canalização da água potável nas residências e o uso do liquidificador para triturar as frutas. Todavia a estrutura ou a essência do saber permanece praticamente inalterada.

COMENTÁRIOS	
Identidade construída em torno da atividade	Percebe-se a identificação dos agentes com o ofício, paulatinamente a atividade e seus executores ganham reconhecimento e valorização social.

POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE		
Necessidades	Instalações	Não se aplica.
	Instrumentos	Não se aplica.
	Matéria-Prima	A obtenção dos frutos dos abacaxizeiros utilizados na produção dos licores necessitam de maior atenção em virtude de não possuir plantações desta fruta nas proximidades de Chapada do Norte. Esse fato, pode gerar ocasionalmente a ausência desta bebida (licor de abacaxi) na Festa de Nossa Senhora do Rosário.
	Pessoal	No futuro existe a preocupação da manutenção do saber na comunidade e da transmissão entre os mais jovens sobre as etapas da preparação dos licores.
	Formação	Incentivar as novas gerações a conhecer e aprender todas as etapas de fabricação dos licores.

COMENTÁRIOS DO ELABORADOR	
Previsão Futura	O saber fazer associado aos licores, assim como os demais elementos do sistema culinário da festa, tendem a continuar, visto que, os membros da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário, bem como a própria comunidade de Chapada do Norte valorizam a prática da produção e a degustação dos licores. Os chapadenses têm o prazer de servir o aperitivo às pessoas que visitam os seus lares e em reuniões de família e amigos como aniversários, casamentos, etc.
Auto Comentário: Maria Patrocínio Soares (Maria do Celso)	
“Nós preparamos eles é, tem uma forma de preparar ele também com tem a folha de figo, tem a canela né, tem o genipapo porque o genipapo é muito fácil, ele sempre pra tá fazendo o licor é só que pega o genipapo no tempo que tá	

maduro tira aquela sementeira dele aquela casquinha e coloca ele pra vinhar dentro da cachaça em um lugar muito bem guardado aonde não depende tá descobrindo, só vai lidar com aquilo na hora certa né.

Há pode deixar o tempo que quiser, pode deixar o tempo que quiser, não tem marcação de tempo pra tá guardando o genipapo ele não perde e ali quando, depois que tá aquela água pronta a gente vai tira a água com açúcar né, tem que ferver porque se não ferve a açúcar pra fazer o licor com espaço de cinco a seis dias o licor está perdido, ele vai babar porque o açúcar não foi fervido. Porque açúcar dissolvido na água normal ele não conserva nada, açúcar pra conservar ou qualquer coisa tem que ser fervido. Então, ele vai ta fervendo a água de açúcar e vai tirar aquela quantidade, que vê que dá pra temperar e vai tá passando batendo no liquidificador passar no apertador pra tá tirando aquele liquido pra ta colocando naquela água de açúcar pra ta fazendo aquele tempero né, agora a folha da canela não, a folha da canela já pode colocar pra ferver junto com açúcar já pode ferver, no mesmo efeito pode ser a folha de “figo”, agora do genipapo não ferve por causa da pinga né, porque ele tem que curtir na pinga aí tira, porque se ferve vai tirar o efeito da pinga. Eu até tenho um pouquinho preparado ai ó, já tem dez anos esse licor que ta aí”

<b>Modos de expressão com necessidade de Documentar/Proteger</b>	Acompanhamento dos tipos de processos de fabricação dos licores.
--	--

**AÇÃO DE SALVAGUARDA**

Uma ação importante é identificar e inventariar as receitas quer seja escrita ou oral sobre o modo de fazer os licores, com o intuito de valorizar o saber. Além disso, produzir registros audiovisuais contemplando todas as fases de produção dos licores e a época de sua degustação.

**REFERÊNCIAS**

**BIBLIOGRÁFICAS**

RICETTO, Luli Neri. *Uma dose de conhecimento sobre bebidas alcoólicas*. Brasília- SENAC- DF.2011  
SANTOS, João Antônio. *Coleção Manuais Práticos:é fácil fazer licores*. São Paulo: Editora Três, 1986. p 5-6.  
SANTOS, Suzamara. *Pequeno livro de destilados: guia para toda a hora*. Campinas, SP, Versus Editora, 2007. p. 162.  
GONÇALVES, José Reginaldo Santos. *Sistemas Culinários como Patrimônios Culturais*. In: Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios 256p.

**Fonte Oral**

FERNANDES, Tereza Vaz. Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte. [28 de julho, 2011]. Chapada do Norte: Processo de Registro da Festa de N.S. do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte – IEPHA/MG. Entrevista concedida à Ailton Batista da Silva, Luis Gustavo Molinari Mundim.

**Eletrônicas**

[www.mentirasverissimas.com/2011/10/historia-do-licor-e-sua-alquimia.html](http://www.mentirasverissimas.com/2011/10/historia-do-licor-e-sua-alquimia.html), acessado em 10 de fevereiro de 2012  
[www.sabordocerrado.com/historia.html](http://www.sabordocerrado.com/historia.html), acessado em 10 de fevereiro de 2012  
[www.dforum.tv/board/600/3439/historia-dos-licores.html](http://www.dforum.tv/board/600/3439/historia-dos-licores.html), acessado em 10 de fevereiro de 2012

**DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Documentação fotográfica realizada para o Processo de Registro da Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte – IEPHA/MG -arquivo digital da GPI
Vídeos	Entrevistas com as cozinheiras participantes da Festa de Nossa Senhora do Rosário. Processo do Registro Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte- IEPHA/MG -arquivo digital da GPI.
Audio	Processo do Registro da Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte- IEPHA/MG -arquivo digital da GPI.

**FICHA TÉCNICA**

Fotografia	Izabel Chumbinho	05/12/2006
Videos	Luis Gustavo Molinari Mundim	27/07/2011
Audio	Luis Gustavo Molinari Mundim	27/07/2011
Transcrição	Fábio Martins	20/09/2011

DIRETORIA DE PROTEÇÃO E MEMÓRIA – DPM  
GERENCIA DE PATRIMONIO IMATERIAL – GPI  
GERENCIA DE IDENTIFICAÇÃO – GID

Levantamento	Luis Gustavo Molinari Mundim; Ailton Batista	27/07/2011
Elaboração	Ailton Batista	20/09/2011
Revisão	Keila Guimarães	13/10/2011
Observações		

PATRIMONIO IMATERIAL DE MINAS GERAIS				MODOS DE FAZER – ALIMENTOS			
IDENTIFICAÇÃO		DOCES DA FESTA DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO					
Dados de localização							
GPS	23K	76232981091684	Cód. Ref.	2430	IPAC/MG	4395	
Município/s	Chapada do Norte		Endereço	Não se aplica			
Imagem de Identificação							
Atividade Marco	Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte					COD.	2430
Âmbito/Tema	ALIMENTAÇÃO/COZINHA		DATAS				
Tipologia da Atividade	Culinária		Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Doce do Rei		X				
Outras denominações	Doce da Festa		Descrição da Periodicidade				
			Os preparativos para o doce iniciam geralmente em setembro, um mês antes da Festa que ocorre na primeira semana de outubro.				
<b>Origens documentadas ou atribuídas</b>							
<p>Resultante da necessidade de conservar os alimentos, os doces, assim como uma série de outros produtos, passaram por processos sociais e simbólicos a partir dos quais ganharam função e significado. Essa função identitária que os alimentos adquiriram e desempenham somente existe dentro de sistemas de relações sociais onde as comidas integram e ocupam posições. Constitui na realidade o conceito antropológico chamado <i>Sistema Culinário</i> que envolve uma série de elementos constitutivos dos processos alimentares como: a obtenção, a seleção, a preparação, os saberes, modo de apresentar, modo de servir, etc.</p> <p>A tradição de se fazer doces é antiga e está relacionada, possivelmente, a um saber de origem européia, principalmente portuguesa, que, no Brasil, foi adaptada às características locais, com a utilização de frutas tropicais e com a junção de saberes de outras etnias. No Brasil, a preferência da população por açúcar e pelos doces levou o sociólogo Gilberto Freyre a elaborar, em 1938, uma obra intitulada “Açúcar: sociologia do doce”. Segundo o pesquisador, a preferência nacional pelos doces traduzem, o que ele chama de “interpenetração de etnias”, “interpenetração de culturas” e “de classes”, sendo o açúcar, nessa concepção, o elemento que uniria tudo.</p> <p>Em Chapada do Norte os doces são feitos predominantemente por mulheres e o modo de fazer é passado de geração a geração. As principais doceiras da cidade são Dona Maria do Padre e Dona Teresa do Dico, que aprenderam com Dona Rosa, mestra quitandeira já falecida.</p>							

DESCRIÇÃO DOS ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	
INGREDIENTES	Água, leite, fava, mamão, laranja da terra, cidra, figo, toranja, cidra e outras frutas da estação.
CONDIMENTOS	Açúcar, cravo, canela.
PROCESSOS DE OBTENÇÃO	Os ingredientes para a produção dos doces são obtidos de formas variadas. Muitas frutas são doadas por agricultores locais, e muitas são compradas no comércio, em virtude da quantidade de doce a ser produzida. Os condimentos e outros ingredientes também são comprados. A responsabilidade pela obtenção dos ingredientes é do Rei Festeiro com o apoio da Irmandade e de outros devotos.
INSTRUMENTOS/ FERRAMENTAS	Tacho( geralmente de cobre), tabuleiro, espátula e colheres.
SELEÇÃO DE ALIMENTOS	Os alimentos são selecionados de acordo com os critérios ditados pela tradição da festa, da qualidade e da facilidade de obtenção.
PROCESSOS DE PREPARAÇÃO	O procedimento básico segue a seguinte descrição: as frutas são limpas, cortadas e deixadas de molho na água, depois vão ao fogo com água e açúcar para serem cozidas. Os ingredientes são fervidos até se obter o ponto. No caso do doce de leite os procedimentos são semelhantes: coloca-se leite e açúcar em um tacho que vai ao fogo, quando inicia a fervura começa o processo de agitar a mistura com uma espátula até chegar ao ponto. Segundo as doceiras, o importante do Doce é saber “dar o ponto”, esse conhecimento permite que iguaria dure e mantenha suas características por mais tempo.
MODOS DE APRESENTAR E SERVIR OS ALIMENTOS	Os doces são apresentados de forma simples, sem muita pompa. Geralmente são armazenados em latas e tambores, que ficam à disposição para o momento da distribuição. Na Festa de Nossa Senhora do Rosário, o momento de servir é um evento importante, pois é quando ocorre a sociabilidade. Em regra, a distribuição acontece na tarde do <i>Domingo da Festa</i> , após a missa. Não existe uma regra formalmente estabelecida para a distribuição, mas o doce é oferecido em pequenos vasilhames, um à um, a todos que queiram. Os moradores também levam vasilhas para colocar doce e levar para a casa.
QUEM OFERECE E QUEM RECEBE	Os doces da Festa de Nossa Senhora do Rosário são oferecidos pelo Rei Festeiro, de cada ano, a uma multidão que se aglomera em frente a sua casa. Na celebração em Chapada, acontece uma curiosa dissociação de gêneros. O doce, geralmente associado ao gênero feminino, é distribuído pelo Rei Festeiro, enquanto o angu, salgado, geralmente associado ao gênero masculino, é distribuído pela Rainha Festeira.
MODOS DE SE DISPOR DOS RESTOS ALIMENTARES	A festa considerada “boa” pelos moradores é aquela onde todos comem, repetem e levam para casa, ou seja, quando existe fartura. Tal fartura, por vezes, gera um desperdício de alimentos. É comum observar grande quantidade de doces derramada pelo chão e vasilhas com doces comidos pela metade.

AGENTES						
Nome	Apelido	Participação	Nascimento	Sexo	Idade	Registro Sonoro
Maria Alves dos Anjos	Maria do Padre	Doceira	Chapada do Norte	Fem		Sim
Teresa Vaz Fernandes	Tereza do Dito	Doceira		Fem		Sim
Observações		Tereza do Dito reside a mais de 20 anos no município de Chapada do Norte.				

FORMAS DE TRANSMISSÃO									
Procedência do Saber	O modo de fazer os doces é um conhecimento passado de geração em geração pelas cozinheiras de Chapada. Muitas referem-se à falecida Dona Rosa como uma pessoa importante nesse processo.								
Transmissão	Pais – Filhos	Mestre – Aprendiz	x	Escolas	Grupos	x	Outros		
Modo de Transmissão	Oral								

<b>Forma de Continuidade</b>	A continuidade na transmissão do saber é garantida pela união das cozinheiras na Festa do Rosário
<b>Transformações</b>	Em geral, existe pouca alteração na forma de se fazer o doce. Podemos observar que foram introduzidos alguns elementos como o fogão a gás e a água canalizada, todavia a estrutura permanece praticamente inalterada.

**COMENTÁRIOS**

<b>Identidade construída em torno da atividade</b>	Percebe-se a identificação dos agentes com o ofício, paulatinamente a atividade e seus executores ganham reconhecimento e valorização social.
--	---

**POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE**

<b>Necessidades</b>	Instalações	Não se aplica.
	Instrumentos	Não se aplica.
	Matéria-Prima	Alguns doces como o de Toranja não são mais feitos, em virtude de não se achar mais a fruta.
	Pessoal	No futuro existe a preocupação da manutenção do saber na comunidade e da transmissão entre os mais jovens.
	Formação	Incentivar as futuras gerações a conhecer e participar do processo.
	Atividade Marco	Festa de Nossa Senhora do Rosário.

**COMENTÁRIOS DO ELABORADOR**

<b>Previsão Futura</b>	O saber fazer associado aos doces, assim como os demais elementos do sistema culinário da festa, tendem a continuar, visto que, os irmãos dão valor a prática e são elementos associados a devoção a Nossa Senhora do Rosário.
------------------------	--

**Auto Comentário** - Teresa Vaz Fernandes – Tereza de Dito

“ó, os doce é... só que os doce tem que ser assim pessoas que sabe da ponto, tem várias pessoas que não sabe da ponto nos doce não! Uns fica né sem ponto nem nada, as coisa... Quando passa quando chega o dia da festa, porque prepara um mês antes. Quando chega dia da festa muitos já azedou, né... Já os doce esta trazendo como aconteceu numa festa que alguns anos atrás ai né, então por isso tem que dar ponto nos doce bem dado... doce depende do pondo bem feito. Você fazer um doce que não tem ponto de chegada bem direitinho não adianta nada, até pra colocar na boca vê o sabor do doce, não tá aquele ponto de chegada. Inclusive eu pra festa de Santa Luzia ... ficou quando levou pra casa do Chico, ficou um tambor de doce no meio das pedras, de umas madeiras que ele tinha no quarto, ficou quase um ano esse doce lá, sem saber que tinha esse doce lá. Aí quando foi um dia foi que eles descobriram esse doce lá num tambor, descobriram o doce! Uai! Dos tempos que passou a festa tem um tambor de doce aqui! Quando eles foram vê o doce tava prefeitim, o doce tava prefeitim! Aí ele saiu foi repartindo o doce, passado tempos da festa, saiu foi repartindo doce. Por isso eu falo é sobre o ponto do doce que várias pessoas não conhecem”.

<b>Modos de expressão com necessidade de Documentar/Proteger</b>	Acompanhamento e documentação contínua dos processos de fabricação dos doces.
--	---

**AÇÃO DE SALVAGUARDA**



Uma ação importante é identificar e inventariar as receitas e as cozinheiras como forma de valorizar o saber. Além disso, produzir registros audiovisuais contemplando todas as etapas da fabricação dos doces e sua distribuição.

**REFERÊNCIAS**

**BIBLIOGRÁFICAS**  
 FREYRE, Gilberto; CAVALCANTI, Maria Leticia Monteiro; BANDEIRA, Manoel; FONSECA, Edson Nery da. *Açúcar uma sociologia do doce*, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. 5. ed., rev. São Paulo: Global, 2007. 270 p  
 GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Sistemas Culinários como Patrimônios Culturais. In: *Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios*. Rio de Janeiro, 2007. 256p.  
**Fonte Oral**  
 FERNANDES, Tereza Vaz. Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte. [28 de julho, 2011]. Chapada do Norte: *Processo de Registro da Festa de N.S. do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte* – IEPHA/MG. Entrevista concedida à Ailton Batista da Silva, Luis Gustavo Molinari Mundim.

DOCUMENTOS ANEXOS	
Fotografias	Documentação fotográfica realizada para o Processo de Registro da Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte – IEPHA/MG -arquivo digital da GPI
Videos	Entrevistas com as cozinheiras participantes da Festa de Nossa Senhora do Rosário. Processo do Registro Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte- IEPHA/MG -arquivo digital da GPI.
Áudio	Processo do Registro da Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte- IEPHA/MG -arquivo digital da GPI.

FICHA TÉCNICA		
Fotografia	Izabel Chumbinho	08/12/2006
Videos	Luis Gustavo Molinari Mundim	27/07/2011
Audio	Luis Gustavo Molinari Mundim	27/07/2011
Transcrição	Fábio Martins	20/09/2011
Levantamento	Luis Gustavo Molinari Mundim; Ailton Batista	27/07/2011
Elaboração	Luis Gustavo Molinari Mundim	20/09/2011
Revisão	Fabiele Costa	26/01/2012
Observações		

PATRIMONIO IMATERIAL DE MINAS GERAIS				MODOS DE FAZER – ALIMENTOS			
IDENTIFICAÇÃO		QUINTA DO ANGU					
Dados de localização							
GPS	23K	76232981091684	Cód. Ref.	2430	IPAC/MG	4398	
Município/s	Chapada do Norte		Endereço	Não se aplica			
							
Atividade Marco	Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte				COD.	2430	
Âmbito/Tema	ALIMENTAÇÃO/COZINHA		DATAS				
Tipologia da Atividade	Culinária		Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Quinta do Angu		X				
Outras denominações	Não há		Descrição da Periodicidade				
			A Quinta do angu acontece anualmente, na última quinta-feira antes do principal dia da festa.				
<b>Origens documentadas ou atribuídas</b>							
<p>O angu distribuído na Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte assim como uma série de outros alimentos em outros contextos, passaram por processos sociais e simbólicos a partir dos quais ganharam função e significado. Essa função identitária que os alimentos adquiriram e desempenham existe somente dentro de sistemas de relações sociais onde as comidas integram e ocupam posições. Constitui na realidade o conceito antropológico chamado <i>Sistema Culinário</i> que envolve uma série de elementos constitutivos dos processos alimentares como: a obtenção, a seleção, a preparação, os saberes, modo de apresentar, de servir, etc.</p> <p>Como nos revela o Dicionário do Folclore Brasileiro, de Luis da Câmara Cascudo, o angu é identificado em diversas regiões do país com formas distintas de preparo. A iguaria pode ser feita a partir da farinha de mandioca ou de milho e tem como finalidade o acompanhamento a outros alimentos que tenham um sabor mais acentuado seja pelo sal, por pimenta ou amargor proporcionado pelo consumo de algumas verduras como a couve, a mostarda, o almeirão, entre outros.</p> <p>A presença do angu no contexto alimentar e cultural brasileiro é antiga encontrado em escritos comuns no século XIX. Na publicação literária do pintor francês Jean Baptiste Debret, denominada “Viagem pitoresca e histórica ao Brasil”, o autor destaca a presença das vendedoras do angu na região portuária da cidade do Rio de Janeiro.</p> <p>O angu, iguaria de consumo generalizado no Brasil, e cujo nome se dá também à farinha de mandioca misturada com água, compõe-se no seu mais alto grau de requinte, de diversos pedaços de carne, coração, bofe, língua, amígdalas e outras partes da cabeça à exceção do miolo, cortados miúdo e aos quais se juntam água, banha de porco, azeite dendê, cor de ouro e com gosto de manteiga fresca, quiabos, legume mucilaginoso e ligeiramente ácido, folhas de nabo, pimentão verde ou amarelo, salsa, cebola, louro, salva e tomates; o conjunto é cozido até adquirir a consistência necessária. Ao lado da marmitta do cozido, a vendedora coloca sempre uma outra para a farinha de mandioca molhada. A mistura, servida convenientemente, lembra a primeira vista, um prato de arroz, recoberto de um molho</p>							

<p>marrom dourado de onde emergem pequenos pedaços de carne. Eis a iguaria, aliás suculenta e gostosa, que figura, não raro, à mesa das brasileiras tradicionais de classe abastada que com ela se regalam, embora entre chacotas destinadas a salvar as aparências e o amor próprio.</p> <p>A versão mineira desse alimento se caracterizou como um dos componentes da tradicional e apreciada comida de Minas Gerais. O angu mineiro tem por característica não ser temperado com sal ou qualquer espécie de molho uma vez que desempenha o seu papel como acompanhante de outros pratos principais. A ausência de tempero é atribuída a alguns fatores, no entanto diretamente associado à dificuldade de acesso ao sal em meados do século XVIII, época em que ocorre o auge da povoação e exploração aurífera na província das Minas e a conseqüente crise de fome que se estabeleceu sobre a região.</p> <p>O modo de fazer o angu oferecido na Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte apresenta algumas características diferentes do tradicionalmente feito em Minas Gerais, como é possível observar nos depoimentos a respeito da produção do alimento, é citado, por exemplo, a adição de sal à receita. Trata-se de uma comida votiva, sendo considerado como um elemento que exerce uma função além da necessidade física, carrega consigo a simbologia da alimentação da alma.</p>	
<p><b>DESCRIÇÃO DOS ELEMENTOS CONSTITUTIVOS</b></p>	
INGREDIENTES	Água, fubá de milho, costela de boi, carne moída de boi, carne de frango, costela de porco, quiabo, abóbora, fava e sangue de frango (molho pardo).
CONDIMENTOS	Coloral, sal, cebola, alho e cheiro verde.
PROCESSOS DE OBTENÇÃO	Os alimentos são adquiridos formas distintas como a compra e/ou a doação aos festeiros, variando de um ano para o outro.
INSTRUMENTOS/ FERRAMENTAS	Tachos (geralmente de cobre), tabuleiros, bacias, facas, colheres de pau e fogões a lenha, montados no quintal em que será preparado o angu.
SELEÇÃO DE ALIMENTOS	Os alimentos são selecionados de acordo com os critérios ditados pela tradição da festa, da qualidade e facilidade de obtenção dos mesmos.
PROCESSOS DE PREPARAÇÃO	<p>O preparo do angu é realizado no quintal da casa da rainha da festa, enquanto a distribuição acontece em bancadas montadas em frente tal residência.</p> <p>A iguaria é feita em tachos de cobre em fogo baixo. Primeiro coloca-se uma certa quantidade de gordura no tacho, em seguida adiciona o sal, que é uma particularidade do angu dessa receita, posteriormente acrescenta o fubá. A água é posta lentamente à mistura para que não se perca o ponto. A massa que vai se formando e constantemente “batida” para o angu não “embolar”.</p> <p>Os molhos são produzidos a partir do cozimento da abóbora, feijão e da fava, até a transformação em pastas, onde é adicionado carne de porco, boi ou frango além de quiabo. Com isso cria-se uma variação de sabores a partir dos produtos usados, para que se consiga agradar o paladar do maior número de participantes.</p> <p>As carnes adicionadas aos molhos são preparadas cada uma de forma diferente. A carne de boi é cortada em cubos ou moída, a de porco é também cortada em cubos e a de frango é desfiada. Todas são refogadas e posteriormente adicionadas aos molhos.</p>
MODOS DE APRESENTAR E SERVIR OS ALIMENTOS	<p>O angu é oferecido pela rainha da festa. O alimento é colocado em grandes bacias e os molhos em grandes panelas e são levados para bancadas montadas em frente à residência da rainha festeira. A partir desse momento, são feitas orações em agradecimento ao alimento e a Nossa Senhora da Rosário. Logo em seguida inicia-se o processo de distribuição do angu e dos molhos, os voluntários, que participaram da limpeza da capela, na companhia de dezenas de participantes entre convidados e devotos, recebem o alimento. São servidas porções do quitute com alguma das opções de molho em pratos descartáveis e em vasilhas levadas pelos participantes da festa. São oferecidas também nesse momento doses de cachaça e dos licores que são produzidos especialmente para a festa.</p>
QUEM OFERECE E QUEM RECEBE	<p>A rainha festeira sempre oferece o angu com a ajuda dos demais participantes da festa, em nome de Nossa Senhora do Rosário. A idéia é de que se considere a santa como a responsável pela doação do alimentos, como é possível ser notado nos relatos dos irmãos do Rosário.</p> <p>A distribuição do angu tem como objetivo agradecer todos os voluntários que contribuíram</p>

DIRETORIA DE PROTEÇÃO E MEMÓRIA – DPM  
 GERENCIA DE PATRIMONIO IMATERIAL – GPI  
 GERENCIA DE IDENTIFICAÇÃO – GID

	para a limpeza da capela e do acervo de objetos sacros usados na festa. No entanto, o evento tornou-se abrangente e conta com a participação de todos indivíduos que desejam receber o alimento
MODOS DE SE DISPOR DOS RESTOS ALIMENTARES	A festa considerada “boa” pelos moradores é aquela onde todos comem, repetem e levam para casa, ou seja, quando existe fartura de um modo geral, mas principalmente a abundância da carne presente no molho. O angu é distribuído e muitos dos participantes além de se alimentarem no local, levam para casa em recipientes propositados para esse fim.

AGENTES						
Nome	Apelido	Participação	Nascimento	Sexo	Idade	Registro Sonoro
Maria Patrocínio Soares	Maria do Celso	Cozinheira	-	Fem	-	Sim
Maria da Conceição Carvalho	-	Cozinheira	-	Fem	-	Sim
Leônidas Evangelista Barbosa	-	Cozinheiro	-	Masc	-	Sim
Observações						

FORMAS DE TRANSMISSÃO	
<b>Procedência do Saber</b>	O angu é um comida tipicamente popular, feita a partir da farinha de milho (ou mandioca), que apresenta uma série de variações em sua receita em todo o Brasil. Em Chapada do Norte, é transmitido de geração em geração sendo ensinado no próprio processo de produção do angu da Festa de Nossa Senhora do Rosário, através da relação entre as pessoas que dominam a técnica e as mais jovens que pretendem aprender.
<b>Transmissão</b>	Pais – Filhos <input checked="" type="checkbox"/> Mestre – Aprendiz <input checked="" type="checkbox"/> Escolas <input type="checkbox"/> Grupos <input checked="" type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/>
<b>Modo de Transmissão</b>	O modo de fazer o angu é repassado oralmente, no dia da Festa destinado a produzir o quitute.
<b>Forma de Continuidade</b>	A continuidade na transmissão do saber acontece em função da participação de pessoas mais jovens dispostas a aprender as técnicas com as cozinheiras que compartilham da tradição a mais tempo a partir da própria recriação do evento.
<b>Transformações</b>	Não se percebe grandes transformações no processo de produção do angu e da simbologia associada a distribuição da iguaria As modificações existentes resumem-se a introdução de elementos tecnológicos como luz elétrica, fogão a gás e outros instrumentos que alteram a relação com os ingredientes sem contudo mudar sua característica essencial.

COMENTÁRIOS		
<b>Identidade construída em torno da atividade</b>	Pode ser observado uma identificação e é notável o aspecto sentimental presente nos agentes que participam do processo de fabricação do angu bem como nos devotos que participam da limpeza da capela e para quem tradicionalmente o alimento é feito.	
POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE		
<b>Necessidades</b>	Instalações	Não se aplica.
	Instrumentos	Não se aplica
	Matéria-Prima	A matéria prima usada, por se tratar de elementos presentes no cotidiano da comunidade, aparentemente não corre risco de ser extinta.
	Pessoal	No futuro existe a preocupação da manutenção do saber na comunidade e da transmissão entre os mais jovens.
	Formação	Incentivar as futuras gerações a conhecer e participar do processo.
	Atividade Marco	Festa de Nossa Senhora do Rosário.
COMENTÁRIOS DO ELABORADOR		

<b>Previsão Futura</b>	O saber fazer associado ao angu, assim como os demais elementos do sistema culinário da Festa, tendem a continuar, visto que, os irmãos dão valor a prática e são elementos associados a devoção a Nossa Senhora do Rosário.
<b>Auto Comentário</b> – Maria Patrocínio Soares; Maria da Conceição Carvalho, Leônidas Evangelista Barbosa	
<p>“Então de cada sabor a gente prepara uma panela de comida, só que o modo de preparar o angu é um só, é um só, nós sempre preparamos, assim nós colocamos um pouco de gordura pra esquentar, depois que ta bem quente na panela a gente coloca um pouco de sal e vai colocar água pra dissolver aquele fubá e a gente vai dissolvendo assim os poucos, vai dissolvendo os poucos pra que não empola né, e já coloca aquela quantidade certa que dá pra bater por que se não dá pra “banar” bem “banado” acaba que sai cru embola e não tem nada feito né, então tem que saber todo ponto certo, né. E dependendo daquela água que a gente coloca aquela quantidade se a gente vê que não vai dar pra cozinhar a gente retorna um pouco de água quente, a gente retorna a água quente ali e vai mexendo aos poucos né, um “tá” mexendo e outro “tá” colocando a água em volta. Não é pegar um caneco de água e de uma vez não, sabe, até retornar aquele ponto né, aquele ponto.” - <b>Maria Patrocínio Soares</b></p> <p>“A gente faz o molho bem preparado. A gente corta a verdura... A gente primeiro a gente coloca a gordura, depois a gente coloca o tempero, depois a gente coloca a verdura, depois a gente coloca a carne dentro, coloca o molho pra poder dar o “escorrego”, que é o quiabo e tempera a gosto e mexe bastante... Mexe bastante até ficar bem ao gosto, bem temperado, de bastante sabor.” <b>Maria da Conceição Carvalho</b></p> <p>“O angu, mais ou menos gasta umas duas horas porque tem que ser bastante cozido. A importância do angu é porque a tradição que a Nossa Senhora do Rosário já deixou pra fazer o angu com bastante amor, bastante atenção. Então isso é uma coisa que a gente faz com muito prazer, muita atenção e com muita delicadeza. <b>Maria da Conceição Carvalho</b></p> <p>“Aqui é só nós aqui que prepara. Agora pra distribuir, é pra todo mundo.” <b>Leônidas Evangelista Barbosa</b></p>	
<b>Modos de expressão com necessidade de Documentar/Proteger</b>	
<b>AÇÃO DE SALVAGUARDA</b>	
Uma ação importante é identificar e inventariar as receitas e as cozinheiras como forma de valorizar o saber. Além disso, produzir registros audiovisuais contemplando todas as etapas da fabricação do angu e sua distribuição.	

	<b>REFERÊNCIAS</b>
<b>BIBLIOGRAFICAS</b>	
FRIEIRO, Eduardo. Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros- Belo Horizonte : Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de Saõ Paulo, 1982.	
PORTO, Liliana de Mendonça. <i>Reapropriação da tradição. Um estudo sobre a festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte/MG</i> . Brasília: Universidade de Brasília, 1998. Dissertação de Mestrado. Versão modificada.	
GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Sistemas Culinários como Patrimônios Culturais. In: <i>Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios</i> . Rio de Janeiro, 2007. 256p.	
<b>Fonte Oral</b>	
FERNANDES, Tereza Vaz. Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte. [28 de julho, 2011]. Chapada do Norte: <i>Processo de Registro da Festa de N.S. do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte</i> – IEPHA/MG. Entrevista concedida à Ailton Batista da Silva, Luis Gustavo Molinari Mundim.	

	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>
Fotografias	Documentação fotográfica realizada para o Processo de Registro da Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte – IEPHA/MG -arquivo digital da GPI
Videos	Entrevistas com as cozinheiras participantes da Festa de Nossa Senhora do Rosário. Processo do Registro Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte- IEPHA/MG -Arquivo digital da GPI.
Audio	Processo do Registro da Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte- IEPHA/MG -arquivo digital da GPI.

FICHA TÉCNICA		
Fotos	Izabel Chumbinho	10/12/2006
Videos	Luis Gustavo Molinari Mundim	27/07/2011
Audio	Luis Gustavo Molinari Mundim	27/07/2011
Transcrição	Fábio Martins; Hugo Rocha	20/09/2011
Levantamento	Ailton Batista, Luis Gustavo Molinari Mundim	27/07/2011
Elaboração	Hugo Rocha, Luis Gustavo Molinari Mundim	20/09/2011
Revisão	Keila Guimarães	13/10/2011
Observações		

<b>PATRIMONIO IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>FORMAS DE EXPRESSÃO</b>
---	----------------------------

<b>IDENTIFICAÇÃO</b>	Congada de Nossa Senhora do Rosário do Córrego da Misericórdia
----------------------	--

Dados de localização						
<b>GPS</b>	23K	7623981091684	<b>Cód. Ref.</b>	2430	<b>IPAC/MG</b>	4399
<b>Município/s</b>	Chapada do Norte		<b>Endereço</b>	Praça do Rosário, s/nº - Centro		

Imagem de Identificação



Âmbito/Tema	Formas de Expressão	DATAS				
Tipologia da Atividade	Cantos, danças, ritmos com instrumentos musicais	Início	Fim	Calendário Litúrgico	Invocação	Observação das datas
Denominação	Congada da Misericórdia			X	Nossa Senhora do Rosário	Geralmente na segunda semana do mês de outubro
Outras denominações	Congos, congados	Descrição da Periodicidade				
		Celebração anual				

<p>Origens documentadas ou atribuídas</p>	<p>O congado é uma expressão cultural e religiosa de influência africana e pode ser vista em quase todo o território brasileiro. Apesar de fortes variações regionais, no Brasil, as Congadas são muito expressivas no interior dos estados de Minas Gerais e de São Paulo, onde muitos africanos escravizados trabalharam na mineração e na lavoura.</p> <p>Também conhecido como “congada” ou “congo”, o festejo mescla elementos religiosos católicos e africanos. É um ritual (auto popular) que envolve danças, cantos, levantamentos de mastros, coroações do rei do Congo e da Rainha Ginga de Angola, cavalgadas, homenagens à São Benedito, Santa Efigênia (ou Ifigênia) e principalmente à Nossa Senhora do Rosário, no mês de outubro, geralmente. São utilizados instrumentos musicais como cuíca, caixa, pandeiro, reco-reco, tambores, viola, violão. Em alguns casos os congadeiros vão atrás da cavalgada que segue com uma bandeira da Santa reverenciada.</p> <p>As festas de congada são realizadas principalmente com o intuito de agradecer, render graças ou são uma forma de pagamento de promessas aos santos, em especial a Nossa Senhora do Rosário que é tida como uma santa festeira que aprecia música, comidas e danças. Por isso, tais comemorações são</p>
---	--

<p>Origens documentadas ou atribuídas</p>	<p>caracterizadas por fartura, cantorias e muitas danças. Nesse sentido, a figura do reinado (rainha e o rei do congo) aparece no contexto do festejo: vêm deles a garantia de abundância. Enquanto os congadeiros se ocupam dos rituais, o reinado são responsáveis pela comida do evento, pela fornecimento dos suprimentos e energia dos dançadores.</p> <p>O auge da festividade é a coroação do Rei e da Rainha do Congo, em memória às origens africanas do rito, acompanhado de um cortejo, levantamento de mastros e música. Tradição trasladada para o Brasil pelos negros africanos, escravizados, dando origem ao movimento sincrético religioso na cultura nacional. Já as tradições ibéricas se traduzem no combate entre mouros (embaixada), na figura do turco Ferrabrás (rei de Alexandria), e cristãos, representados por Oliveiros (valente guerreiro de Carlos Magno e um dos Doze Pares de França). Neste combate, entre Ferrabrás (acreditava-se que seu Deus era mais forte que o Deus cristão) e Oliveiros, este vence e converte Ferrabrás ao cristianismo, pois ele havia prometido se batizar ao final, se sobrevivesse.</p> <p>No Congo, o Rei que vem sustentando a coroa na procissão, representa Carlos Magno, cuja vestimenta é de cor azul, e Ferrabrás (o turco) usa a indumentária vermelha. As tonalidades azul e vermelha originaram-se na embaixada que foi inserida no Congo. As vestes dos dançadores são vistosas e bonitas, feitas geralmente de cetim brilhante, utilizando a cor azul (representando os cristãos) e a vermelha (representando os mouros). Camisa e calça bombacha e a capa com dezenas de fitas coloridas e chapéu de palha com enfeites, coberto por cetim e fitas.</p> <p>No contexto mais específico de Minas Gerais percebe-se também um rico patrimônio da cultura das congadas, devido ao grande contingente de negros trazidos como escravos durante o período setecentista. Nessa época assistiu-se à exploração das minas de ouro e pedras preciosas pela Coroa Portuguesa. A religiosidade católica hegemônica marcou a formação do Estado Mineiro, o catolicismo se tornou importante mecanismo de dominação dos negros escravos, que rapidamente o incorporaram em seus hábitos religiosos. Assim, a devoção aos santos acabou tornando-se parte fundamental da religiosidade compartilhada pelos negros.</p> <p>Em meados da década de 1980, pesquisadores de Campinas chegaram à Chapada do Norte em busca de expressões artísticas de cultura popular. Orientados pelo pároco local, Paulo Toffoleti, visitaram a comunidade rural de Córrego da Misericórdia, cujos moradores mantinham tradição de cantigas e danças. Eles dançavam e cantavam em situações cotidianas, não atribuíam às suas danças o nome Congada. Assim denominados pelos pesquisadores, os congadeiros iniciaram apresentações públicas, sendo a mais importante a participação na Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte.</p> <p>Em 1985, a Congada da Misericórdia foi registrada no cartório de Minas Novas pelo o nome Associação Beneficente Congado Nossa Senhora do Rosário do Córrego da Misericórdia. Nessa época o grupo contava com cerca de 50 a 60 pessoas – a maioria da família dos Luiz, precursora no povamento da localidade. A Congada era liderada por Eva Alves Machado Luiz, a “Eva Congadeira”, que morreu em 2010. Após seu falecimento o reinado foi passado para a Sra Geni Carvalho Soares, rainha ainda vigente do grupo.</p> <p>Atualmente, há a participação de novos integrantes, moradores da cidade de Chapada do Norte. As mulheres são maioria, ficando a cargo delas as cantigas e danças.; aos homens compete o timbre grave dessas cantigas, além de ditar o ritmo com instrumentos musicais. Além disso, a expressão cultural é bastante reconhecida no cenário cultural, participa de inúmeros festivais, festas e eventos ligados à cultura; já foi tema de matérias em jornais e de variados estudos.</p>
---	--

<b>DESCRIÇÃO</b>
<p><b>DESCRIÇÃO GERAL</b></p> <p>Inicialmente cerca de 50 a 60 pessoas integravam a Congada de Nossa Senhora do Rosário do Córrego da Misericórdia. Na atualidade o grupo vem sendo reforçado com os novos integrantes da cidade de Chapada do Norte, que somados aos antigos congadeiros equivalem oficialmente a 32 membros. De acordo com relatos orais dos moradores da localidade, ainda quando D. Eva Congadeira era viva, mas não muito antes do seu falecimento, a Congada havia dado uma “esvaziada” e “enfraquecida”, o que também gerou receio de fechamento do grupo. Os motivos desse “esvaziamento” são diversos, como problemas internos, a migração de parte dos integrantes, e o próprio desinteresse de alguns. Assim,</p>

com esta nova dinâmica, a chegada de novos membros – em sua maior parte moradores da sede do município – teve uma significativa importância para a continuidade da congada.

O grupo é organizado, desde 1985, por meio de uma diretoria, composta por presidente, coordenador, secretários, tesoureiros e conselheiros. Sempre no último sábado do mês, na Casa de Cultura de Chapada do Norte, os congadeiros realizam uma apresentação (ensaio), em seguida analisam o funcionamento do congado, suas deficiências, propondo mudanças ou manutenções. Hoje em dia, toda a estrutura organizacional e administrativa, tal como a dinâmica de apresentação e os elementos constitutivos são repensados, reavaliados, por vezes rechaçados, reafirmados e em certos casos “resgatados”.

Na comunidade do Córrego da Misericórdia, a congada se apresenta na Festa de São João, realizada no final do mês de junho, e na Festa do Rosário, começa numa quinta-feira que antecede o terceiro final de semana de janeiro. Entretanto o principal evento de maior visibilidade local e regional é a participação na Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte, ocorre no segundo final de semana de outubro. Em tal festividade a expressão se apresenta na Buscada da Santa, do Cofre, nos Reinados.

**INDUMENTÁRIA**  
 Mulheres: saias compridas, rodadas e floridas, blusas brancas de algodão, sandálias de couro ou chinelos de dedo e lenço no cabelo.  
 Homens: Calças sociais de cores escuras, camisa social e preferencialmente brancas, sapatos e chinelos, chapéu sem ornamentos.  
 Meninas: saias longas de retalhos e camisas de manga compridas de chita.  
 Meninos: calças ou bermudas jeans e blusas de manga comprida de chita.

**INSTRUMENTOS**  
 Viola, violão, pandeiro, sanfona, caixa, tarol, tambor.

**AGENTES/INTERPRETES**

Nome/Apelidos	Papel	Local de Nascimento	Sexo	Idade	Contato	Registro Sonoro
Geni Carvalho Soares	Rainha e Cantora	Córrego da Misericórdia	F	55	-	Não
José Luiz de Souza	Violeiro	Córrego da Misericórdia	M	43	-	Não
José Luiz Teodoro de Souza	Violeiro	Córrego da Misericórdia	M	78	-	Não
Nenem de Tereza	Tamborzeiro	Chapada do Norte	M	-	-	Não
Maria dos Anjos	Cantora e dançarina	Córrego da Misericórdia	F	-	-	Não
Ana de Fátima	Cantora e dançarina	Córrego da Misericórdia	F	-	-	Não
Maria do Celso	Cantora, dançarina e palestrante	Chapada do Norte	F	-	-	Sim
Márcia Felix Luiz	Coordenadora	Córrego do Norte	F	26	-	Não
Observações						

**FORMAS DE TRANSMISSÃO**

<b>Procedência do Saber</b>	Devido a tradição de dançar e cantar em situações cotidianas, os moradores da comunidade do Córrego da Misericórdia incentivados por pesquisadores de Campinas e ativistas culturais locais, fundaram, em meados da década de 1980, o grupo de Congada de Nossa Senhora do Rosário.				
<b>Transmissão</b>	Pais – Filhos	Mestre – Aprendiz	Escolas	Grupos X	Outros
<b>Modo de Transmissão</b>	Por meio da oralidade, do contato com as festas, cantos, histórias transmitidas no ambiente familiar, bem como nos ensaios e preparação das apresentações.				

<b>Forma de Continuidade</b>	Através dos ensinamentos transmitidos oralmente de pais para filhos e no convívio familiar e ainda pela participação cotidiana e da rotina das celebrações.
<b>Tranformações</b>	Conta-se que vestimenta usada no início do grupo era composta basicamente por camisas de tergal para homens e mulheres. Por influência do Dr. Joaquim Souto Filho, médico da cidade, idealizador e coordenador do teatro Curutuba, implementou-se a chita à indumentária dos congadeiros. Ele argumentou que a chita era o tecido utilizados pelos antepassados do grupo. Esse fato não foi bem visto por parte dos membros do congado, principalmente pelos homens, ocasionando saídas de certos integrantes.

MODELO DE ORGANIZAÇÃO					
TIPO	Comité	Instituição	Irmandade/Confrarias	Associação X	Outros
<b>Denominação</b>	Congado Nossa Senhora do Rosário do Córrego da Misericórdia				
<b>Descrição</b>	Formam o grupo folclórico, Associação Beneficente Congado Nossa Senhora do Rosário do Córrego da Misericórdia, fundado em 1985, sendo registrado no cartório de Minas Novas. A organização administrativa do grupo é processada da seguinte forma: têm-se os cargos de presidente, coordenador, secretários, tesoureiros e conselheiros.				
<b>Organizadores</b>	Composição atual da diretoria do grupo: Presidente (a): José Luiz de Souza Vice: Renato Luiz Coordenador (a): Márcia Felix Luiz Secretários (as): Adnalva Gomes Souza e Márcia Feliz de Souza Tesoureiros (as): Antônio da Rocha Baldaia Vice: Valdemar da Costa Alves Conselheiros (as) : Maria Flor de Maio Alves; Cesário Luiz de Souza; Maria de Celso				
<b>Financiadores</b>	A falta de recursos é uma constante no congado, não há fonte de renda que possa manter-lhe economicamente. As apresentações não são remuneradas, por que não é o objetivo do grupo, mas sim reafirmar seus aspectos culturais e artísticos. Essa característica realmente é um agravante para sua reprodução, pois fica dependendo de ajudas e contribuições externas, que, por sua vez, não têm nenhuma regularidade. Em algumas apresentações ocorre uma gratificação monetária em agradecimento à disponibilidade e participação do grupo.				

COMENTÁRIOS		
<b>Identidade construída em torno da atividade</b>	A Congada de Nossa Senhora do Rosário do Córrego da Misericórdia é hoje um agente importante para a realização da festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte. Além de ser reconhecido no cenário cultural, participa de inúmeros festivais, festas e eventos no âmbito local e regional.	
<b>POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE</b>		
<b>Necessidades</b>	Instalações	Não se aplica
	Instrumentos	Aquisição de novos instrumentos e manutenção do acervo já existente.
	Matéria-Prima	Não se aplica
	Pessoal	Incentivar as gerações recentes a conhecer e praticar as danças e cantos do congada.
	Formação	Investir na transmissão das danças e cantos
	Atividade Marco	Festa de Nossa Senhora do Rosário
<b>COMENTÁRIOS DO ELABORADOR</b>		
<b>Previsão Futura</b>	A propensão do grupo de Congada é continuar participando na Festa de Nossa Senhora do Rosário e em outros eventos correlatos, pois a expressão é um dos elementos formadores da identidade cultural dos chapadenses.	
<b>Auto</b>	-	
<b>Modos de expressão com necessidade de Documentar/Proteger</b>	O grupo foi protegido por lei pelo Conselho M. do Patrimônio Cultural de Chapada do Norte, em janeiro 2012, sendo Registrado (reconhecido) como Patrimônio Cultural do município.	

**AÇÃO DE SALVAGUARDA**

- Identificar e inventariar os instrumentos musicais, as vestimentas, cantos do grupo.
- Produzir registros audiovisuais contemplando todas as etapas de apresentação da congada.

**DADOS RELACIONADOS**

**ELEMENTOS SIGNIFICATIVOS RELACIONADOS**

Código/IPAC	DENOMINAÇÃO	Observações
<b>Atividades</b> 2430	Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte, Festa de São João.e N.S. do Rosário do Córrego da Misericórdia,	O Congado se apresenta na Festa de Nossa Senhora do Rosário
<b>Bens Imóveis</b> 852/853/4315	Capela de Nossa Senhora do Rosário, Capela de Bom Jesus da Lapa, Igreja Matriz de Santa Cruz.	
<b>Bens Móveis</b>	Instrumentos musicais e vestimentas do grupo de Congada	

**INTERLOCUTORES**

Nome	Sexo	Idade		
Adelina Cruz de Souza	F	71	-	-
Antônio da Rocha Barganha	F	72	-	-
Cesário Luiz de Souza	M	74	-	-
Geni Carvalho Soares	F	55	-	-
José Henrique Luiz	M	58	-	-
José Luiz de Souza	F	43	-	-
José Luiz Teodoro de Souza	M	78	-	-
Maria Flor de Maio Alves	F	60	-	-
Romilda Rocha da Silva	F	15	-	-
Valdemar da Costa Alves	M	42	-	-

**DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Documentação fotográfica cedida por Liliana de Mendonça Porto para o Processo de Registro da Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte – IEPHA/MG -arquivo digital da GPI
Videos	Não Há
Audio	Não há
Referências Bibliográficas	ALVIM, Valeska Ribeiro. <i>A tradição e a reinvenção em um olhar sobre a festa do congado</i> . Caderno do JIPE-CIT, 2008. COSTA, Patrícia Trindade Maranhão. <i>As raízes da congada: a renovação do presente pelos filhos do rosário</i> , 2006. [Tese de Doutorado] PORTO, Liliana de Mendonça. <i>Reapropriação da tradição. Um estudo sobre a festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte</i> , 1998 . [Dissertação de mestrado] PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DO NORTE. <i>Dossiê de Registro da Congada de Nossa Senhora do Rosário da Comunidade do Córrego da Misericórdia</i> . Impresso. PMCH, janeiro de 2012.

**FICHA TÉCNICA**

Fotografia	Liliana de Mendonça Porto	10/12/2011
Videos	Não há	-
Audio	Não há	-
Transcrição	Fábio Martins, Hugo Rocha	21/11/2011

DIRETORIA DE PROTEÇÃO E MEMÓRIA – DPM  
GERENCIA DE PATRIMONIO IMATERIAL – GPI  
GERENCIA DE IDENTIFICAÇÃO – GID

Levantamento	Ailton Batista, Luis Gustavo Molinari Mundim	25/07/2011
Elaboração	Bárbara Magalhães de Aguiar Oliveira, Keila Guimarães	15/12/2011
Revisão	Fabiele Costa	20/12/2011

**PATRIMONIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**      **FORMAS DE EXPRESSÃO**

IDENTIFICAÇÃO      GRUPO DOS TAMBORZEIROS

Dados de localização

GPS	23K	762329 81091684	Cód. Ref.	2430	IPAC/MG	4400
-----	-----	-----------------	-----------	------	---------	------

Município/s	CHAPADA DO NORTE	Endereço	Praça do Rosário, s/nº - Centro			
-------------	------------------	----------	---------------------------------	--	--	--

Imagem de Identificação



Âmbito/Tema	Formas de Expressão	DATAS				
-------------	---------------------	-------	--	--	--	--

Tipologia da Atividade	Música	Início	Fim	Calendário Litúrgico	Invocação	Observação das datas
------------------------	--------	--------	-----	----------------------	-----------	----------------------

Denominação	Os Tamborzeiros			X	Nossa Senhora do Rosário	
-------------	-----------------	--	--	---	--------------------------	--

Outras denominações	O Tambor	Descrição da Periodicidade				
---------------------	----------	----------------------------	--	--	--	--

Os tamborzeiros apresentam-se exclusivamente na Festa de Nossa Senhora do Rosário e participam praticamente de todos os eventos em que há algum tipo de cortejo ou acompanhamento, como por exemplo, Buscada da Santa, o Reinado.

**Origens documentadas ou atribuídas**

O grupo dos tamborzeiros é composto de um número restrito de homens, em geral negros, que participam da Festa de Nossa Senhora do Rosário fazendo batucadas na frente dos cortejos. Eles utilizam tambores rústicos, feitos com troncos de árvores secas e couro de animais.

Os tamborzeiros denominam o que fazem na Festa de “brincar o tambor”, que consiste em conduzir os cortejos tocando, cantando e consumindo bebidas alcoólicas, em geral cachaça e licor. Eles são os responsáveis por definir os trajetos e determinar o ritmo da caminhada.

Internamente, o grupo possui divisões e hierarquia. Há um Capitão do Tambor, responsável por liderar os demais Tamborzeiros. Ele escolhe o repertório e dirige os demais integrantes, além dos participantes comuns. A entrada no grupo é condicionada à aceitação do pretendente pelos atuais integrantes. Segundo os próprios membros, para ser aceito “deve saber brincar o tambor”.

**DESCRIÇÃO**

**DESCRIÇÃO GERAL**

O Tambor é um dos principais agentes rituais e exclusivo da Festa de Nossa Senhora do Rosário, não participando de outros eventos

além dela. Os Tamborzeiros participam de praticamente todos os acontecimentos em que há algum tipo de cortejo ou acompanhamento, ocupando neles um lugar de destaque, adiante dos demais componentes. O tambor é composto de um número restrito de homens, em geral de cinco a dez, que batem os tambores – instrumentos formados por pedaços de troncos ocados e que têm em uma de suas extremidades um couro esticado, preso por tachas, sendo três tambores principais, de tamanhos diferentes.

Além daqueles diretamente envolvidos com os tambores, acompanham alguns homens e mulheres que dançam e cantam as músicas que são jogadas no tambor. Além dos três tambores grandes, manejados por adultos, crianças também manejam instrumentos menores, sendo bastante variável o número destes instrumentos. Nem todos os que participam da roda do tambor são denominados tamborzeiros: fazer parte do grupo é algo que envolve um vínculo maior que apenas entrar na roda, é necessário ser reconhecido pelos demais como tal. Para ser tamborzeiro é preciso ser homem, saber cantar, jogar versos, dançar e batucar, ou, como o grupo diz, saber “brincar”. A entrada no grupo depende da aceitação do capitão do tambor e da capacidade de se integrar ao grupo, não apresentando um comportamento que possa ser considerado como prejudicial para a brincadeira. É necessário saber jogar versos e ter desenvoltura para pular e brincar.

As letras das músicas do grupo expressam diversos temas relacionados ao cotidiano e a cultura dos integrantes.

Algumas cantigas proclamam a origem negra e simples:

“Cé dança tambor?

Eu não senhor,

E por que ce não dança?

Eu sô doutor”.

Essa roda aqui é de preto só,

Se branco entra cai no cipó”.

Outras composições fazem referência a santos, em geral relacionados à devoção de negros:

“Oi meu São Benedito,

Oia lá, ocê dança comigo, devagar”

Oi viva o cravo,

Viva a rosa,

Viva a flor do feijão,

Eu vô levar Nossa Senhora dentro meu coração”.

Ora outras, falam das relações entre tamborzeiros e os reis:

“Senhor rei, senhora rainha,

Guarda prá mim sobreco da galinha

Senhor rei disse que num bebe não.

Debaixo da cama tem garrafão”.

<b>INDUMENTÁRIA</b>	Os tamborzeiros apresentam-se nos eventos da Festa com camisa personalizada, identificando o grupo.
---------------------	---

<b>INSTRUMENTOS</b>	Três tambores grandes e outros pequenos, fabricados em madeira roliça com aproximadamente 25 cm de diâmetro, cobertos com couro de boi e amarrados com corda de algodão.
---------------------	--

**AGENTES/INTERPRETES**

Nome/Apelidos	Papel	Local de Nascimento	Sexo	Idade	Contato	Registro Sonoro
João Pereira Júnior	Capitão	Chapada do Norte	M	-	-	Não

**FORMAS DE TRANSMISSÃO**

<b>Procedência do Saber</b>	O saber tocar tambor e jogar versos do grupo dos tamborzeiros da Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte tem sua origem atribuída à cultura negra, trazida para Brasil pelos africanos.
-----------------------------	---

DIRETORIA DE PROTEÇÃO E MEMÓRIA – DPM  
 GERENCIA DE PATRIMONIO IMATERIAL – GPI  
 GERENCIA DE IDENTIFICAÇÃO – GID

<b>Transmissão</b>	Pais – Filhos	Mestre – Aprendiz	Escolas	Grupos X	Outros
<b>Modo de Transmissão</b>	O modo de tocar o tambor e as cantigas são transmitidos oralmente durante a realização dos rituais da Festa de Nossa Senhora do Rosário, entre o capitão, participantes experientes e os iniciantes.				
<b>Forma de Continuidade</b>	Constante revezamento de participantes no Tambor. Os mais jovens substituindo os participantes mais antigos.				
<b>Tranformações</b>	Sem Referência				

<b>MODELO DE ORGANIZAÇÃO</b>					
<b>TIPO</b>	Comitê	Instituição	Irmandade/Confrarias	Associação	Outros X
<b>Denominação</b>	Grupo dos Tamborzeiros				
<b>Descrição</b>	O grupo é composto por um capitão, tamborzeiros experientes e iniciantes. Tal composição é acompanhada pelos participantes comuns.				
<b>Organizadores</b>	João Pereira Júnior (capitão)				
<b>Financiadores</b>	Irmandade de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos de Chapada do Norte				

<b>COMENTÁRIOS</b>		
<b>Identidade construída em torno da atividade</b>	Os integrantes do grupo e os chapadenses em geral consideram os tamborzeiros um elemento da tradição, que se situa dentre os mais importantes agentes ritualísticos participantes da Festa de Nossa Senhora do Rosário.	
<b>POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE</b>		
<b>Necessidades</b>	Instalações	Não se aplica
	Instrumentos	Manutenção dos tambores já existentes e produção de novos
	Matéria-Prima	Não se aplica
	Pessoal	Incentivar o interesse e a difusão da expressão cultural para as novas gerações
	Formação	Transmissão das letras e cantos para os membros iniciantes no grupo.
	Atividade Marco	Festa de Nossa Senhora do Rosário
<b>COMENTÁRIOS DO ELABORADOR</b>		
<b>Previsão Futura</b>	A comunidade Chapadense e os membros da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário provavelmente participarão desse grupo, que é considerado um dos principais agentes ritualísticos da Festa de Nossa Senhora do Rosário.	
<b>Auto</b>	-	
<b>Modos de expressão com necessidade de Documentar/Proteger</b>	-Produzir registro audiovisual dos toques e das cantigas durante as apresentações do grupo. -Organizar registros fotográficos e audiovisuais do tamborzeiros ao longo dos anos.	
<b>AÇÃO DE SALVAGUARDA</b>		
-Identificar os integrantes do grupo, inventariar as melodias e letras das músicas produzidas pelos tamborzeiros. -Produzir registros audiovisuais contemplando todas as performances do grupo nos cortejos da Festa de Nossa do Rosário.		

<b>DADOS RELACIONADOS</b>			
<b>ELEMENTOS SIGNIFICATIVOS RELACIONADOS</b>			
<b>Código/IPAC</b>	<b>DENOMINAÇÃO</b>	<b>Observações</b>	
<b>Atividades</b>	2430	Festa de Nossa Senhora do Rosário	
<b>Bens Imóveis</b>	852	Capela de N.S. do Rosário	
<b>Bens Móveis</b>	4390	Instrumentos de percussão (tambores)	
<b>INTERLOCUTORES</b>			
<b>Nome</b>	<b>Sexo</b>	<b>Idade</b>	
João Pereira Júnior	Masculino	-	

DOCUMENTOS ANEXOS	
Fotografias	Documentação fotográfica realizada para o Processo de Registro da Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte – IEPHA/MG -arquivo digital da GPI
Videos	Não há
Audio	Não há
Referências	<p>Bibliográficas</p> <p>CASCUDO, Luis da Câmara. <i>Dicionário do Folclore Brasileiro</i>. Belo Horizonte: Itatiaia, Editora da Universidade de São Paulo, 1998. p. 481-482.</p> <p>PORTO, Liliana de Mendonça. <i>Reapropriação da tradição. Um estudo sobre a festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte/MG</i>. Brasília: Universidade de Brasília, 1998. p. 126; 169-176, 220-229 [Dissertação de Mestrado]</p> <p>LUCAS, Glaura. <i>Os sons do rosário: o congado mineiro dos Arturos e Jatobá</i>. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002.</p> <p>LUCAS, Glaura; LUZ, José Bonifácio da Luz. <i>Cantando e Reinando com os Arturos</i>. Belo Horizonte, Ed. Rona, 2006.</p>

FICHA TÉCNICA		
Fotografia	Liliana Porto	09/10/2011
Videos	Não há	-
Audio	Não há	-
Transcrição	Não há	-
Levantamento	Ailton Batista, Luis Gustavo Molinari Mundim	11/10/2006
Elaboração	Keila Guimarães	17/02/2012
Revisão	Fabiele Costa	02/07/2012
Observações		