

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo / Setor de Patrimônio Cultural
Rua Doutor Hermelindo, 382 – Centro – Capelinha/MG

PATRIMÔNIO IMATERIAL		CÓD.: B. IM. 20
1. Município: Capelinha		
2. Distrito / Povoado: Sede / Santa Cruz		
3. Designação: Técnica de fazer fubá de milho		
4. Responsável: Lúcio Alves da Cruz		
5. Endereço: Comunidade de Santa Cruz		
6. Localidades Envolvidas: Comunidades de Santa Cruz, Ribeirão do Sena e Gouveia		
7. Caracterização: Desde a pré-história, o homem descobriu que os grãos eram bons para se comer, mas havia uma dificuldade: muitos deles são duros, não podem ser engolidos a seco. Foi pra resolver esse problema, que a humanidade começou a desenvolver técnicas para triturar os grãos. A técnica de fabricação de fubá de milho consiste em moer os grãos de forma a deixar o milho bem fino. Na Técnica descrita abaixo, utiliza-se milho plantado nas localidades da região, a força da energia da água de um pequeno córrego e a criatividade de manufaturar um moinho em madeira e pedra.		
8. Proteção Legal Existente: Inscrição em Livro de Registro: Não		
9. Documentação Fotográfica: 		
Fotógrafo: Danty Guedes Guimarães Carvalho		
Fotografia: (X) Digital () Analógica – Negativo nº:		Data: Junho/2009

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo / Setor de Patrimônio Cultural
Rua Doutor Hermelindo, 382 – Centro – Capelinha/MG



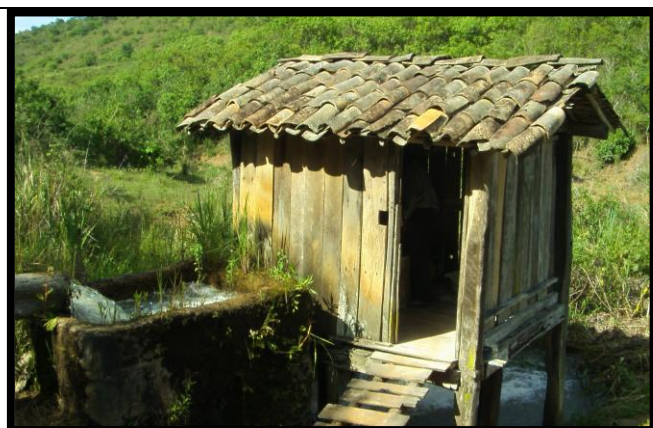
Roda d'água sendo movida



O senhor Lúcio, coordenando a operação do moinho



Plantação de milho na propriedade



Casa onde fica o moinho: detalhe do tanque



Água vazante, após passar pelo moinho



Detalhe do funil por onde passam os grãos de milho e vão para a moagem em duas pedras

Fotógrafo: Danty Guedes Guimarães Carvalho

Fotografia: (X) Digital () Analógica – Negativo
n°:

Data: Junho/2009

Acervo – Arquivo de Origem:

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo / Setor de Patrimônio Cultural
Rua Doutor Hermelindo, 382 – Centro – Capelinha/MG

10. Descrição: A plantação de milho ocorre nos meses de outubro e novembro, e a colheita ocorre entre maio e junho. Pode ficar guardado no paiol por 4 ou 5 meses. Em seguida é selecionado o milho através do debulho. Quando não se tem milho suficiente para se produzir o fubá, fazem-se trocas: uma medida de milho em troca de uma medida de fubá, com algum vizinho (uma medida de grãos de milho = duas medidas de fubá). O milho tem muito a ver com a história dos moinhos de pedra. A roda fez uma enorme diferença no domínio da energia pelo homem. O processo de moagem utilizado é moinho de pedra, tal qual no tempo de nossos avós. A baixa rotação não aquece o fubá, que por isto fica isento de sabor amargo e com preservação do sabor do milho. A água que movimenta o moinho vai por gravidade, ganha força na manilha inclinada e toca uma roda d'água horizontal, que faz girar o eixo. O eixo é longo e por uma abertura chega ao moinho, onde gira uma roda de pedra assentada em cima de outra roda de pedra fixa. Portanto, o fubá de moinho d'água é produzido mais lentamente, porém evita que o fubá se esquite e fique com sabor amargo. Além disso, sai mais fino e dá mais liga. O fubá, sendo feito de grão integral, contém o germe do milho, sua parte mais nutritiva. Nas indústrias de fubá, geralmente o germe é retirado para fazer óleo ou farelo.

Com o moinho parado, tem-se a impressão que as rodas estão raspando uma na outra. Mas há um espaço entre elas, manejado através de uma roda de regulação. O espaço pode ser maior ou menor em função da textura do produto que se quer na moagem. De tempos em tempos, faz-se um ajuste no nível das rodas e da mesa.

11. Bens Relacionados:	BENS CULTURAIS DE NATUREZA MATERIAL ASSOCIADOS: Água, Pedras, Roda D'água, Milho, Moinho
	BENS CULTURAIS DE NATUREZA IMATERIAL ASSOCIADOS: Técnica de Produção

12. Intervenções: Nenhuma

13. Histórico: A roda acabou tendo mil utilidades. O primeiro registro histórico que se tem da roda foi feito na Mesopotâmia, entre três mil e quatro mil anos antes de Cristo. O que deveria ser a roda não era bem redondo. Dizem que ela foi ficando redonda pelo desgaste nos cantos. Outra antiga aplicação da roda foi na forma de mó, pedra de moer. Traído por Dalila, cego, vencido, de cabelo cortado, a pena de Sansão foi ficar girando o moinho de pedra como um escravo. Após a força humana, foi a vez dos animais tocarem a roda.

Houve um tempo no Império Romano em que todos os moinhos de trigo eram movidos por animais. O imperador Calígula, precisando de bois, cavalos e mures para um universo de guerra, requisitou todos os animais do moinho. O resultado foi que Roma ficou vários meses sem pão.

Durante mais de mil anos, os moinhos rodaram com força humana ou animal. Aí, por volta do ano 360 AC, surgiu a roda d'água para, primeiro, levar água a um lugar mais alto, e logo adaptada aos moinhos e a outras funções. A máquina, baseada numa roda d'água, funciona como se fosse um pilão multiplicado, funciona através do eixo e das palhetas. A palheta pega o semi-eixo da mão de pilão e eleva a certa altura. Quando termina o ciclo da palheta, ela se solta, cai e traz a mão de pilão ao coxo para pilar o grão que estiver dentro. A energia é água. O custo é zero. Passaram-se outros mil anos depois da roda d'água para que aparecesse um moinho de vento, com maior potência e possibilidade de ser instalado em qualquer lugar.

A técnica utilizada pelo senhor Lúcio foi aprendida com seu pai, gerida por ele e seus irmãos. Ele

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo / Setor de Patrimônio Cultural
Rua Doutor Hermelindo, 382 – Centro – Capelinha/MG

próprio construiu o moinho onde trabalha hoje e ajudou a fazer outros nas propriedades da Comunidade de Santa Cruz. Segundo ele mesmo diz, haverá futuro para o moinho de pedra, pois haverá sempre pessoas que valorizem o alimento natural e autêntico, muito mais saboroso.

14. Referências documentais / bibliográficas:

<http://globo.ruraltv.globo.com/GRural/0,27062,LTO0-4370-335653-1,00.html>

Lúcio Alves da Cruz

MACHADO, José Carlos – Senhora da Graça da Capelinha. Contagem: Editora Lithera Maciel, 2000.

Neves, Tico – No tempo das gabiobas – Bauru / SP, 2009.

Saint Hilaire, Auguste de. Viagens pela Província do Rio de Janeiro e Minas Gerais. Trad. Vivaldi Moreira, Belo Horizonte: Itatiaia, São Paulo, USP, 1975;

www.capelinhamg.com.br

www.aranasfm.com

<http://www.cafejequitinhonha.com.br>

www.diariodojequi.com.br/index.php?news=409

www.cultura.mg.gov.br/arquivos/.../relatorio-capelinha.pdf

www.wikipedia.org

www.cafearanas.com.br

www.iepha.mg.gov.br

www.cantaminas.com.br

www.iphan.gov.br

www.fjp.gov.br

<http://www.emater.mg.gov.br>

<http://blogdobanu.blogspot.com>

IBGE

IGAM

Prefeitura Municipal de Capelinha

Câmara Municipal de Capelinha

COPASA – Companhia de Saneamento de Minas Gerais

CEMIG – Companhia Energética de Minas Gerais

15. Informações Complementares: A proximidade de uma pedra com a outra determina o produto final: se houver muita proximidade, consegue-se o fubá, se for levantada um pouco a pedra superior, irá se produzir canjica.

16. Ficha Técnica

Levantamento: Danty Guedes Guimarães Carvalho e Vanessa Alves Guimarães	Data: Junho/2009
Elaboração: Edson Ramos Rodrigues	Data: Junho/2009
1ª Revisão: Dante Geraldo Guedes de Carvalho	Data: Julho/2009
2ª Revisão: José Carlos Machado	Data: Dezembro/2009
Arquivamento: Setor de Patrimônio Cultural	Data: Dezembro/2009

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo / Setor de Patrimônio Cultural
Rua Doutor Hermelindo, 382 – Centro – Capelinha/MG