

Ficha de inventário - BENS MÓVEIS E INTEGRADOS

1. Município: Capelinha	
2. Distrito: Sede	
3. Acervo: Fazenda Sra. Elza	4. Propriedade: Particular – Sra. Elza
5. Endereço: Localidade de Cisqueiro, Distrito Sede, Capelinha, MG	6. Responsável: Sra. Elza
7. Designação: Engenho	
8. Localização específica: Fazenda Sra. Elza	
9. Espécie: Ferramenta	
10. Época: Ano: 1970	11. Autoria: Sem referência
12. Origem: Minas Gerais, Capelinha	13. Procedência: Fazenda Sra. Elza
14. Material / técnica: Madeira/Recorte, encaixe	15. Marcas, inscrições, legendas: Não foram encontradas
16. Doc. Fotográfica: Filme: digital Negativo (n): Fotógrafo: Valesca Coimbra. Data: 16/02/2009	
	

Foto 01 – Engenho na década de 70 – Acervo da família



Foto 02 – Engenho na década de 70 – Acervo da família



Foto 03 – Engenho



Foto 04 – Detalhe dos cilindros



Foto 05 – Engenho



Foto 06 – Detalhe do encaixe do cilindro com a peça de madeira



Foto 07 – Detalhe do encaixe das madeiras



Foto 08 – Detalhe do cano por onde desce o caldo da cana

- 17. Descrição:** O engenho está localizado na área externa da fazenda da D. Elza. No princípio era usado para moer a cana e fabricar a rapadura. Hoje em dia não é usado mais e está abandonado.
- Ele é formado pelo corpo do engenho, em madeira e metal e por uma peça em metal. Esta peça de metal funciona como captador do caldo de cana, que depois é transportado até o tacho por um cano de pvc.
- O corpo do engenho é formado por quatro peças de madeira na vertical configuradas como um quadrado. Acima destas existem quatro peças na horizontal, que funcionam como travamento daquelas. Mais duas peças na horizontal travam a estrutura em sua base.
- No centro há um cilindro em metal que se encaixa a uma peça central. Esta peça central é em madeira, na vertical e possui a ponta ligeiramente afinada. Uma outra peça em madeira na horizontal atravessa a peça central, funcionando como o braço giratório do engenho.



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

Ficha de Inventário
 Engenho – Casa Sra. Elza

18. Condições de segurança: (X) Bom () Razoável () Ruim		19. Proteção Legal: Inventário	
20. Dimensões:	Altura: 270 cm Largura: 140 cm Profundidade: 100 cm		
21. Estado de conservação: () Excelente () Bom (X) Regular () Péssimo	22. Análise do estado de conservação: O bem se encontra em regular condição de conservação. A madeira apresenta desgastes e sulcos devido às intempéries e os metais mostram início de oxidação.		
23. Intervenções – Responsável / Data	Atualmente o engenho está sem as duas peças de madeira que travavam toda a estrutura dos esforços verticais. Elas estavam cada uma de um lado do engenho e tinham uma extremidade na parte de cima do engenho e a outra no piso, inclinadas. Além disso, as cordas que amarravam os bois não existem mais.		
24. Características Técnicas:	A técnica utilizada é madeira/recorte, encaixe. O engenho da fazenda da D. Elza é do tipo denominado trapiche. Trapiche é o pequeno engenho de moer cana. No século XVI denominava-se no Brasil, o engenho movido por bois. Consiste numa estrutura fixa onde se encontra um conjunto de dois cilindros , um recipiente, e um braço destinado a fazer rodar os cilindros. A máquina é movida a tração animal, geralmente bois. Para o efeito usa-se um animal, preso a uma das extremidades do braço, ou dois, podendo o segundo animal estar preso na outra extremidade do braço, ou ao lado do primeiro animal. O movimento circular do(s) animal(ais) à volta da estrutura fixa faz acionar o conjunto de cilindros que vão girando, em sentidos opostos. A máquina é operada por dois trabalhadores, cada um colocado num dos lados da estrutura, que vão introduzindo, alternativamente, a cana nas finas ranhuras entre os cilindros. A cana é assim moída, e o suco da cana (calda) é recolhida no recipiente colocado por baixo dos cilindros, para futuro tratamento. O caldo de cana é levado ao tacho de cobre, e submetido a fogo brando até atingir o "ponto", ou seja, se transformar em mel. Esse mel-de-engenho é transferido para um tanque e ali é cristalizada a rapadura		



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

Ficha de Inventário
Engenho – Casa Sra. Elza

25. Características Estilísticas:	O engenho pode ser considerado colonial por estar em uma fazenda mineira de estilo colonial, construída por volta de 1970. Além disso, os primeiros engenhos foram criados no Brasil colonial, com capital português, pois, além de eles já conhecerem o produto, queriam atender a demanda européia. Possui traços simples, lisos, sem ornamentações.
26. Características Icnográficas:	A iconografia encontrada é a do engenho em si, e de sua significância para as pessoas desde muito tempo. O engenho fazia parte da paisagem na época do Brasil colônia. O engenho de açúcar era o nome dado às fazendas produtoras de açúcar no período do Brasil Colonial. Dentro dos engenhos havia também a casa-grande (habitação do senhor de engenho e sua família), a senzala (habitação dos escravos), capela, horta e canavial. Para os trabalhos mais pesados, os senhores de engenho utilizavam a mão-de-obra escrava de origem africana.
27. Dados Históricos: O engenho de açúcar existente no sítio de Elza, na comunidade de Ciskeiro, foi construído por seu pai em conjunto com um antigo morador da localidade chamado Serafim Ângelo. À época em que foi construído, era comum que todas as pequenas propriedades tivessem seu próprio engenho para produzir rapadura para que não ficasse dependente da produção de outros. Para sua construção, foram coletadas grandes toras de madeira em uma mata distante da propriedade. Essas toras foram puxadas por bois através de grandes e grossas correntes, que arrastavam as toras pelo chão. Apesar de o engenho ter parado de ser utilizado há 4 anos, o processo de produção da rapadura era semelhante ao processo tradicional, utilizado em muitas localidades mineiras: primeiro moía-se a cana no engenho, para obter a garapa. A garapa era colocada em grandes tachos, no fogo, e com uma escumadeira a espuma que era produzida na superfície ia sendo retirada, até que o líquido ficasse totalmente limpo. Daí em diante era preciso ficar mexendo até que a rapadura estivesse no ponto de ser retirada do fogo e colocada em formas de madeira para esfriar. Depois de fria e dura, a rapadura era armazenada em blocos e utilizada aos poucos. Depois da desativação do engenho, o local ficou abandonado. Capim e mato cresceram ao redor da peça, dificultando o acesso ao bem. Partes já foram perdidas e não há ações de manutenção.	



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

Ficha de Inventário
 Engenho – Casa Sra. Elza

28. Referências bibliográficas: • BOZAL, Valeriano. História Geral da Arte. Escultura III. Del Prado. Madri, Espanha, 1996. • CENÁCULO Boletim on line do Museu de Évora, nº2, Dezembro de 2007, páginas 1 a 15. • Entrevistas com D. Elza • Site do Museu de artes e ofícios • www.wikipedia.org.br	
29. Informações complementares	
30. Ficha técnica:	Levantamento: Valesca Brandão Cerqueira Coimbra , Stefânia Perna, Karina Machado e Luiza Macedo Data: Fevereiro/2009 Elaboração: Valesca Coimbra , Stefania Perna e Luiza Macedo Data: Março/2009 Revisão: Valesca Coimbra Data: 23/03/2009