

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

BENS MÓVEIS E INTEGRADOS

CÓD.: BMI 47

- 1. Município:** Capelinha
- 2. Distrito – Povoado:** Sede / Santa Cruz
- 3. Acervo:** Sítio do Senhor Lucio Alves da Cruz
- 4. Propriedade – Direito de propriedade:** Particular
- 5. Endereço:** Comunidade Santa Cruz
- 6. Responsável:** Lúcio Alves da Cruz
- 7. Designação:** Moinho de fazer fubá
- 8. Localização Específica:** Aos fundos da residência, próximo à roda de água
- 9. Espécie:** Utensílio Industrial
- 10. Época:** 1982
- 11. Autoria:** Lúcio Alves da Cruz
- 12. Origem:** Comunidade de Santa Cruz / Capelinha
- 13. Procedência:** construído na própria comunidade de Santa Cruz
- 14. Material / Técnica:** Madeira / Serraria e Talhe; Pedra / Escultura;
- 15. Marcas / Inscrições / Legendas:** Arranhões e desgastes
- 16. Documentação Fotográfica:**



Fotógrafo: Danty Guedes Guimarães Carvalho

Fotografia: (x) Digital () Analógica – Negativo nº:

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



Fotógrafo: Danty Guedes Guimarães Carvalho e Vanessa Alves Guimarães

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

Data: Junho/2009

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

17. Descrição: Foi construído um dique, para o curso da água a acumule num reservatório, chamado albufeira ou represa. (Noutros casos, existem diques (açudes) que não param o curso natural da água, mas obriga-a a passar por um desvio que a leva até o moinho.) A transformação da energia contida nos cursos de água em energia aproveitável é feita por meio de uma roda de água. Quando se abrem as comportas da barragem, a água presa passa pelas lâminas da roda de água fazendo-a girar por meio da força motriz da água. Um eixo ligado à roda d'água e a uma mó móvel gire sobre outra fixa. O moedor é um aparelho utilizado para quebrar o milho em pedaços menores, abrigado dentro de um cômodo de madeira, que possui uma porta de também de madeira. A moagem acontece quando o milho é submetido à força mecânica forte o suficiente para desintegrar sua estrutura interna. O milho fica na moenda, uma peça de madeira em formato triangular, de ponta-cabeça; quando a pedra está girando, a peça vibra para fazer os grãos de milho caírem e iniciar o processo de sua moagem. A técnica de produção do fubá de moinho d'água consiste de um processo lento, para que o fubá não esquentar e nem fique com gosto amargo. Além disso, o fubá sai mais fino e dá mais liga. Como qualquer outro do seu gênero, a construção é rústica, apenas o suficiente para resguardar o equipamento das intempéries. Toda a "máquina" é feita de madeira, com exceção da mó, que é de pedra bem dura.
18. Condições de Segurança: Boas
19. Proteção Legal: Nenhuma
20. Dimensões: O dique, que está do lado de fora do cômodo comporta 2 m³ de água. Na parte interna, a moenda tem 90 cm de altura, 60 cm de largura e 40 cm de profundidade. As pedras têm 55 cm de diâmetro.
21. Estado de Conservação: Regular
22. Análise do Estado de Conservação: Devido à ação do tempo, é perceptível algum desgaste.
23. Intervenções - Responsável / Data: Não.
24. Características Técnicas: O bem é feito em madeira com técnica em talhe e serralha, com pãra em técnica de escultura (martelagem); possui algumas ferragens, produzidas com técnicas rudimentares de fundição.
25. Características Estilísticas: O termo "moinho" deriva do latim molinum, significando moer, triturar cereais, submetê-los à mó. O moinho de água apareceu no século II d. C. com os gregos e os romanos, que depois o espalharam pela Europa. Servia, conforme a etimologia, para moer cereais e transformá-los em farinha. Trata-se de um engenho muito simples, utilizado durante praticamente dois milênios, permanecendo ainda em uso, embora tenda à

decadência desde o século XX.

- Moleiro(a): funcionário(a) que é responsável pela condução do moinho.
- Moageiro(a): proprietário(a) de um moinho.

26. Características Iconográficas:

27. Dados Históricos: Um moinho de água, ou azenha, é um tipo de moinho movido pela água que permite moer grãos, gerar eletricidade, irrigar grandes áreas e drenar terrenos alagados, a partir da força da água.

Esta é a estrutura mais antiga conhecida de aproveitamento da energia cinética das águas dos rios e ribeiras.

Há centenas de anos que o movimento da água é usado nos moinhos. A passagem da água faz mover rodízios de madeira que estão ligados a uma mó (pedra granítica redonda muito pesada). Esta mói o cereal (trigo, milho, cevada, aveia, etc.), transformando-o em farinha.

Verificada a existência destes moinhos na Europa, a colonização portuguesa no Brasil encarregou-se de trazer a Minas Gerais o moinho e a tradição de moer o milho para se fazer o fubá. O moinho que ora se descreve foi feito em 1982 pelo próprio senhor Lúcio Alves, que desejava utilizar a força da água disponível nos fundos de sua propriedade. Há alguns anos, esta atividade é pouco freqüente em sua propriedade e, ainda que o negócio não renda o esperado, jamais o senhor Lúcio abandonou a atividade.

Para todos os que chegam à sua casa e o indagam da qualidade de seu fubá, produzido em Santa Cruz, o senhor Lúcio responde que, diferentemente do fubá industrial, o angu e o bolo feitos com o fubá do seu moinho não esfarinham quando cortados o angu, além de apresentarem sabor inigualável.

28. Referências Bibliográficas:

<http://pt.wikipedia.org>

<http://www.tabblo.com/studio/stories/view/1770856/?nextnav=favs&navuser=320125>

<http://www.ouopreto-ourtoworld.jor.br/moinho.htm>

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

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

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

29. Informações Complementares:

Para se fazer a polenta qualquer fubá serve, mas o melhor fubá para se fazer angu e broa é o produzido em moinho d'água. O bom mineiro, consciente de suas raízes no ramo da culinária, não aceita qualquer fubá. Infelizmente, nem sempre a modernidade contribui para melhor qualidade de vida. No caso do fubá, a qualidade se perde com a moagem em equipamento elétrico e, conseqüentemente, o angu e a broa deixam de ser tão apetitosos como eram os da cozinha de nossos avós. Alguns exemplares de moinhos d'água ainda estão ativos e outro tanto se mantém intacto, porém inativo.

30-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