

ISSN: 2319-0124

FESTA DE SÃO BENEDITO: valorização das tradições culturais da comunidade de Machado/ MG

Vicente A. FERREIRA¹; Fellipe J. D. GOMES²

RESUMO

A Cultura de um local se expressa pela herança histórica da região. Em Machado, uma das principais festividades históricas é a festa de São Benedito, que comemora tanto a produção de café, o comércio local, quanto os ritos religiosos de adoração ao Santo, sendo estes ritos, perpassados como manifestações folclóricas, congadeiras, danças, levantamento do mastro, entre outros.

Porém notou-se que embora haja estas comemorações, pouco se tem na Casa da Cultura de Machado fontes históricas e informações a respeito. Pensando nisso, o grupo de estudo de Cerveja Artesanais do Instituto Federal de Machado (CERVART), com o apoio da Casa da Cultura buscou por meio de um projeto, dar notoriedade à festa e à tradição. A proposta foi contar um pouco a história local nos rótulos das cervejas e valorizar a importância dos produtores locais com outros ingredientes da agricultura regional na elaboração dessas cervejas.

Palavras-chave: Manifestações folclóricas; Cerveja Artesanal; Agricultura Regional; Manutenção Cultural.

1. INTRODUÇÃO

A herança cultural de uma determinada região está presente em religiões, expressões artísticas no geral e erudições, geralmente resultante do desenvolvimento histórico do local. Dessa maneira, a cultura propaga-se de diferentes formas, tais como: festas e adoração a santos, culinária, arte, folclore e rituais religiosos (MENDES, 2016). Um dos exemplos de propagação dessa herança cultural é a realização de celebrações a São Benedito, que acontece em diversos municípios, sendo a principal festividade da cidade de Machado/MG.

Os indivíduos são essenciais para a existência e manutenção da cultura. É através deles que a mesma é transmitida, enriquecida, transformada, difundida e utilizada. Somente o instinto de sobrevivência não é suficiente para amparar os seres humanos. É a cultura que abrange um modo e a austeridade de existir dispendo, dessa maneira, de meios para a sobrevivência (CLAVAL, 2014). Portanto, a difusão de informações sobre a cultura local para os indivíduos torna-se essencial e, com isso, realizar a promoção e manutenção da mesma. Sendo assim, este projeto visa difundir a cultura inerente a principal festividade do município de Machado/MG, a festa de São Benedito, através de

¹Bolsista PIBIC/CNPq, IFSULDEMINAS – *Campus* Machado . E-mail: vicentevaff@hotmail.com

²Orientador, IFSULDEMINAS – *Campus* Machado . E-mail: fellipe.gomes@ifsuldeminas.edu.br.

rótulos de cervejas especiais que farão alusão à história dos aspectos religiosos e folclóricos relacionados a mesma.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Há a existência de dados históricos registrados no Museu e Biblioteca Municipal, no Jornal Folha Machadense e na Associação dos Congadeiros da cidade, com pesquisas que trazem relatos de história oral dos moradores e que são utilizadas como fonte histórica e ativa da cidade. Segundo Lima (2016) não é recomendável se utilizar somente destas fontes como informação, pois estas podem apresentar equívocos e divergências entre si, sendo aconselhável existir um equilíbrio entre informações jornalísticas e informações de oralidade.

Corrêa & Alves (2017) expressam que inicialmente a festividade era modesta e relacionava-se a população pobre e negra do município. Todavia, com o decorrer dos anos a festa foi se transformando e, com isso, incorporando aspectos como o comércio através de barracas que a cada ano foi aumentando (totalizando 300 em 2016). Dessa maneira, esses novos aspectos foram, aos poucos, retirando a genuína população da centralidade festiva, o que culminou na transformação do público e acabou descaracterizando toda uma simbologia relacionada a uma etnia e sua história.

Sendo assim, fica explícito que é notória a necessidade de um resgate e uma propagação cultural e histórica inerentes a estas celebrações. Portanto, busca-se medidas que divulguem a cultura local e, conseqüentemente, auxiliem na manutenção cultural (CORRÊA, 2018).

3. MATERIAL E MÉTODOS

Este projeto desenvolveu seis rótulos diferentes para cada tipo de cerveja, homenageando sempre grupos que são destaque histórico e cultural da Festa de São Benedito de Machado/MG. A produção de cervejas foi realizada no setor de Bebidas do IFSULDEMINAS – câmpus Machado, com o auxílio do Grupo de Estudo CERVART. Foram fabricados seis tipos de cervejas de estilos diferentes e pretendeu-se produzir 40 litros de cada um, resultando, dessa maneira, em 54 garrafas de seiscentos milímetros para cada estilo, que seriam comercializadas na Coetagri–Machado apenas para maiores de 18 anos, em temperatura ambiente. Os rótulos possuem um código de barras bidimensional (QR code) que ao ser escaneado é direcionado ao site, onde o usuário pode encontrar bibliografia, história, documentos e informações diversas sobre a festa São Benedito. Após a produção da cerveja, seus rótulos e elaboração do acervo de dados *online*, as cervejas serão comercializadas na Coetagri do campus e, com auxílio da Casa da Cultura de Machado, as informações serão divulgadas e ampliadas aos cidadãos de Machado e região, fomentando a cultura local e a identidade social dos moradores, bem como suas tradições envolvidas na Festa de São

Benedito. Cada estilo teve um rótulo ilustrativo da cultura inerente a Festa de São Benedito e um ingrediente tradicional da região, sendo estes: 1) American Pale Ale com adição de marolo homenageando a São Benedito; 2) Indian Pale Ale com adição de frutas vermelhas homenageando aos Congadeiros de Machado; 3) Stout com adição de café aludindo ao Bumba meu boi; 4) Fruit beer com adição de tomate homenageando aos Caiapós; 5) Witbier com adição de rapadura aludindo a disputa e levantamento do Mastro; 6) Blond Ale com adição de fécula de mandioca e mel aludindo ao Terno Nossa Senhora do Rosário.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

No primeiro mês fez-se um levantamento de preços e aquisição dos materiais, realizou-se a pesquisa em artigos científicos e em aplicativos, obtendo-se as receitas. Para maior eficiência de tempo de produção fez-se os 6 estilos com uma base padrão de 200 litros de Blond Ale. No período de fermentação foi adaptado cada tipo ao seu estilo de cerveja, para a Blond Ale (Padrão) foi usado 48 Kg de Malte Pilsen, 144 Litros de Água, 75 g de lúpulo Magnum , 60 g de lúpulo Cascad, levedura British Ale, produzindo uma cerveja com as características aproximadas de EBC=8 , IBU = 15, Sg1048 , Fg = 1,006, ABV=5,4%.

A Brassagem foi realizada no dia dez de março de 2020, foi feito a moagem do Malte, e a mosturação com 4 Rampas sendo a primeira rampa de Protease 50°C durante 15 minutos, a segunda de Sacarificação 60°C durante 75 minutos, terceira Mach out 76°C durante 10 minutos e por último a Fervura 96°C durante 60 minutos. Aos 45 minutos foi adicionado o lúpulo do Magnum e faltando 10 minutos para desligar a rampa foi adicionado o lúpulo Cascad.

No dia onze de março realizou-se a oxigenação do tanque, e inocularda a levedura, verificou-se que a temperatura dentro do tanque estava desigual, precisando ser feito uma homogeneização Tinicial =18°C Tfinal 34°C. No dia dezesseis de março coletou-se amostra da cerveja e percebeu-se que estava turva, havendo necessidade de diminuir a temperatura do tanque para 1°C para a clarificação da cerveja.

Durante um mês a cerveja ficou maturando, foi realizado a limpeza das bombonas de 60 litros e das 40 garrafas de 600ml de cada estilo (240 garrafas). os seis estilos de cerveja foram feitos com produtos regionais, sendo: Cerveja Blond Ale de frutas vermelhas, Blond Ale de marolo, Stout de café, Blond Ale de fécula de mandioca, American lager de mel e Fruit beer de tomate.

No final do mês de maio foi realizada a retirada das leveduras que se acumularam no fundo do tanque de Inox, foi coletada amostra a cada duas semanas e aferido o teor de açúcar com o Brix Metro para analisar se a cerveja estava pronta. Após uma conversa com o coordenador decidiu-se em vez de optar pela criação de um site para exposição da cerveja, colocar sua exibição na página do

CERVART no Instagram.

No mês de agosto as cervejas envasadas ficaram em caixas e foram observadas diariamente para verificar se não houve acúmulo de levedura no fundo da garrafa e se a taxa de açúcar estava conforme a receita. Em outubro foi finalizada a arte dos rótulos, e ao verificar as cervejas se observou que mesmo seguindo todas as receitas e recomendações, os ingredientes “especiais” tinham muito açúcar e deixavam as cervejas muito carbonatadas correndo o risco de explodir.

5. CONCLUSÕES

O objetivo inicial do trabalho foi dar notoriedade à festa São Benedito da cidade de Machado através dos rótulos das cervejas que seriam utilizadas como fonte histórica. Não foi possível a fabricação em grande quantidade devido a problemas de carbonatação que não foram calculados a princípio. Por outro lado, entende-se que as pesquisas não necessariamente precisam concluir com produtos exitosos. Isso porque, a documentação, o registro do passo a passo e de todo o movimento de teoria e prática, seguindo uma metodologia, pode trazer observações para próximas produções científicas ou servirem de início para outras discussões.

Embora a fabricação não tenha sido possível, o resgate cultural em si foi cumprido através dos rótulos elaborados e divulgados pelo Instagram, porém como as cervejas produzidas estavam muito carbonatadas não foi possível deixá-las no Museu como fonte histórica.

REFERÊNCIAS :

CLAVAL, P. **A Geografia Cultural**.4. ed. Ver. –Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2014.

CORRÊA, Jhonatan da Silva. Amor, Fé e Conflito: Festa de São Benedito Em MachadoMG. 2018.115p. **Trabalho de Conclusão de Curso** –UNIFAL, Alfenas/MG.

CORRÊA, Jhonatan Silva; ALVES, Flamarion Dutra. A Questão Territorial da Festa de São Benedito em Machado-MG. **Geographia Opportuno Tempore**, v. 3, n. 2, p. 165-178

GONÇALVES,C, C; REIS, M, S. A Festa de São Benedito em Machado. Machado –MG. 1979. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Panorama IBGE**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/machado/panorama>. Acesso: fevereiro, 2020.

LIMA, M. Uso da Entrevista na Pesquisa Empírica/ Márcia Lima. In: ABDAL, A, Et al. **Métodos de Pesquisa Sociais: Bloco Qualitativo**. Sesc São Paulo/ CEBRAP. São Paulo, 2016.

MENDES, Jussara Eliana. A festa de São Benedito. **Revista Miríade Científica**, v.1, n.2, 2016.