

FICHA 14/15

1. Município	Grupiara
2. Distrito	Zona Rural
3. Acervo	Fazenda Almir de Oliveira
4. Endereço	Fazenda Bagaginha - estradas municipais 090 e 245 (aprox. 6 km da Sede)
5. Propriedade ou Direito de Propriedade	(X) Privada - particular ou eclesiástica () Propriedade pública
6. Responsável	Almir de Oliveira
7. Designação	Monjolo
8. Localização Específica	Fazenda Almir de Oliveira - Zona Rual Grupiara
9. Espécie	Instrumento de Processamento
10. Época	3º quartel do século XX
11. Autoria	José Marcolino / Artesão de Grupiara
12. Origem	Grupiara
13. Procedência	Fazenda Almir de Oliveira - Fazenda Bagaginha
14. Material / Técnica	Sucupira / Recorte / Escavado em fogo
15. Marcas / Inscrições	Não há inscrições

**16. DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**

Foto 01: Monjolo
Data: 07/02/2007 - Fotógrafa: Priscila



Foto 02: Monjolo
Data: 07/02/2007 - Fotógrafa: Priscila

17. DESCRIÇÃO

Monjolo movido a água e feito em sucupira. Possui duas partes principais; a haste e o pilão. O objeto é escavado em fogo e aparelhado em formão. Seus traços e recorte são retilíneos dando um formato retangular. Localiza-se a cerca de 20 a 25 metros na parte posterior da casa. O percurso da água que move o monjolo é direcionado através de uma pequena canaleta constituída de madeira sucupira. Não há qualquer mecanismo de proteção ao monjolo que apresenta sinais de umidade tanto no pilão quanto na haste.



18. CONDIÇÕES DE SEGURANÇA	19. PROTEÇÃO LEGAL EXISTENTE	20. ESTADO DE CONSERVAÇÃO
<input type="checkbox"/> Bom <input checked="" type="checkbox"/> Razoável <input type="checkbox"/> Ruim	Data: Nº.: <input type="checkbox"/> Federal <input type="checkbox"/> Estadual <input type="checkbox"/> Municipal <input checked="" type="checkbox"/> Nenhuma	<input type="checkbox"/> Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Bom <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Péssimo

21. DIMENSÕES

Haste: 400 cm de comprimento / 90 cm altura (aproximadamente)

Pilão: 90 cm de diâmetro / 60 cm de altura (aproximadamente)

22. ANÁLISE DO ESTADO DE CONSERVAÇÃO

O Monjolo encontra-se relativamente em bom estado de conservação. A madeira apresenta características de desgastes e envelhecimento além de, em decorrência das chuvas, estar umedecida. No entanto, todas as partes que constituem o bem não necessitam de grandes intervenções.

23. INTERVENÇÕES - RESPONSÁVEL / DATA

Sem intervenções

24. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Pilão escavado em madeira, com fogo. Em seguida é aparelhado pelo formão e possui duas principais peças a haste e o pilão, geralmente constituído em peroba. No entanto, segundo Almir de Oliveira, a madeira utilizada na fabricação do monjolo foi sucupira. Haste Compõe se de duas peças: A haste propriamente dita onde está escavado o cocho e a forqueta onde se apóia a haste.

25. CARACTERÍSTICAS ESTILÍSTICAS

A construção do Monjolo é atribuída a José Marcolino, morador da cidade de Grupiara que, segundo relato de Almir de Oliveira, é um artesão especialista na fabricação de instrumentos rudimentares. O processo de produção é feito a partir da escavação do pilão na madeira com fogo e, em seguida, é aparelhado com formão.

26. CARACTERÍSTICAS ICONOGRÁFICAS

O Monjolo é uma máquina usada para processar alguns tipos de alimentos como milho para a produção de fubá, secagem do arroz e café. Tudo indica ter sido inventado na China mas sua introdução no Brasil foi feita pelos portugueses no período da expansão marítima comercial no século XVI, XVII. Brás Cubas teria introduzido o equipamento em Santos e sua difusão em Minas Gerais deve ter sido por volta da primeira metade do século XVIII pelos bandeirantes. Saint Hilaire em suas observações diz que o objeto era denominado de "manjola" ou preguiça e Fausto Teixeira ressalta a importância do maquinário ao descrever que hoje ainda se usa o monjolo e que "é uma sobrevivência, não só de um século, mas, em nosso país, de mais de quatrocentos anos."

27. DADOS HISTÓRICOS

A história do monjolo na fazenda é relativamente recente. Segundo Almir de Oliveira a peça foi encomendada a José Marcolino, morador de Grupiara e artesão. Para Almir de Oliveira monjolo é fundamental na produção agrícola em toda a região. "Grande parte das coisas que fazemos passa pelo monjolo, principalmente o milho e o arroz. Nota se, efetivamente, a importância do monjolo como parte constitutiva de parte da infra estrutura da produção de alimentos nas fazendas da região. O Monjolo é base constitutiva do cenário da fazenda e possui papel fundamental não processamento do milho e sua transformação em fuba e para descascar o arroz. Tudo indica que o Monjolo tenha sido introduzido no país pelos portugueses no período colonial. Apesar de não ser comum encontrar em documentos menção ao monjolo em Minas Gerais antes de 1800, tudo indica que sua introdução na região tenha sido efetuada pelos bandeirantes paulistas, ainda no século XVIII, na medida em que estes "não poderiam prescindir do seu uso" (Fausto Teixeira, p. 3).

28. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Almir de Oliveira /Proprietário da Fazenda (Entrevista)

Teixeira, Fausto: "O Monjolo" IN: Folha de São Paulo, 22 agosto de 1948. Suplemento Literário.



29. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Sem informações complementares

30. FICHA TÉCNICA

Levantamento	Márcio Alexandre Buchholz de Barros	Data: 07/ 02/ 2007
Elaboração	Márcio Alexandre Buchholz de Barros	Data: 02/ 03/ 2007
Revisão	Carolina Angrisano	Data: 20/ 03/ 2007

