

TRANSMISSÃO CULTURAL E MERCANTILIZAÇÃO: UMA ETNOGRAFIA DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PANEIAS DE BARRO PELAS PANELEIRAS DE GOIABEIRAS

Luiz Henrique Rodrigues¹

Resumo

Este artigo procura analisar a história das relações sociais da produção das PANEIAS de Barro de Goiabeiras junto ao grupo de artesãs conhecidas como “As Paneleiras de Goiabeiras”. Este trabalho debaterá o processo histórico, econômico e político da comercialização da paneia de barro, um utensílio ícone da cultura capixaba. Descreverei e analisarei também o processo político de criação e organização da Associação das Paneleiras de Goiabeiras e suas relações com as instituições públicas e privadas. Por fim, tratará do reconhecimento do Ofício de Fazer Paneia como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil.

Palavras Chaves: Paneleiras, PANEIAS de Barro, Saberes Tradicionais e Patrimônio cultural

INTRODUÇÃO

Esse artigo é resultado do trabalho que desenvolvi durante o período de um ano como Agente Local, do projeto Promoart – PROGRAMA DE PROMOÇÃO DO ARTESANATO DE TRADIÇÃO CULTURAL – no Pólo Cerâmica de Goiabeiras situado no município de Vitória, capital do Espírito Santo, conhecido tradicionalmente como o lugar onde se produz as PANEIAS de Barro Pretas ou PANEIAS de Barro de Goiabeiras. Esse Projeto é integrado ao Programa Mais Cultura do Ministério da Cultura e é realizado pela Associação de Amigos do Museu de Folclore Edison Carneiro (ACAMUFEC) e tem apoio do Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (CNFCP), Departamento de Patrimônio Imaterial (DIP) e o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Esse programa tem a finalidade de apoiar grupos produtores de artesanatos tradicionais, bem como desenvolver

¹ - Graduando em Ciências Sociais. UFES – Vitória/ES – Brasil. luizhrodrig@gmail.com

ações que visem salvaguardar os bens culturais imateriais já reconhecidos. Destacando a qualidade e a importância dos saberes tradicionais específicos dos quais o artesão é portador, ele busca maior reconhecimento e valorização comercial desse setor visando um mercado justo e qualificado.

1. CERÂMICA INDÍGENA: REFERÊNCIAS ARQUEOLÓGICAS E DOCUMENTAIS DAS PANEAS DE BARRO

A arte de fazer cerâmica na região do bairro Goiabeiras Velha é uma atividade antiga, de acordo com os levantamentos arqueológicos, datam aproximadamente 2500 anos (Perota, 1997) e era desenvolvida pelos grupos indígenas Tupiguarani, Aratu e Una. O autor afirma que a tradição de fazer panelas de barro nessa região é uma herança cultural das tradições Indígenas Tupiguarani e Una.

Pela análise técnica da atual cerâmica produzida na região de Goiabeiras, podemos afirmar que essa é uma mistura de técnicas das tradições cerâmicas [pré-históricas] Tupiguarani e Una, sobressaindo-se as usadas pela tradição Una. (PEROTA, 1997. P. 13 e 14).

Perota analisou que com a presença portuguesa no Espírito Santo, essas tradições ceramistas foram sendo aculturadas, mas a base de sua tecnologia foi preservada e teve continuidade na feitura da cerâmica que originou o complexo que foi denominado de "panelas de barro" e sua sobrevivência é fruto de uma persistência de técnicas indígenas que, ao longo do tempo, sofreram poucas alterações.

A produção artesanal da cerâmica popular de Goiabeiras foi contínua porque sempre foi utilitária. Algumas alterações de caráter funcional, como as alças nas proximidades dos lábios das bordas são detalhe raramente encontrado na cerâmica indígena, deve ter sido uma adaptação para uso das panelas em fogões e, posteriormente, para uso em mesas. (PEROTA, 1997. P. 13).

A tese de que as panelas de barro é uma tradição cultural local transmitida entre várias gerações desde tempos imemoriais, tendo as comunidades indígenas como as primeiras protagonistas, ganha reforço com os escritos do naturalista Saint-Hilaire que visitou a região em 1815 e fez as primeiras referências a essas panelas, descritas como “caldeira de terracota,

de orla muito baixa e fundo muito raso”, utilizadas para torrar farinha e fabricadas “num lugar chamado Goiabeiras, próximo da capital do Espírito Santo”.

Goiabeiras é, portanto, o lugar onde esse ofício de fabricar panelas ocorre por tradição. Ali, foram encontrados sítios arqueológicos cerâmicos, remanescentes da ocupação indígena, no alto da pequena elevação conhecida como Morro Boa Vista e nas proximidades do aeroporto de Goiabeiras. (Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, 2006. P. 17).

2. RELAÇÕES SOCIAIS E TRANSFORMAÇÕES NA PRODUÇÃO DAS PANELAS

Tradição cultural repassada de geração para geração a centenas de anos, a produção de panelas de barro em Vitória mantém preservada a sua vinculação de gênero, como atividade eminentemente feminina, bem como o seu desenho padrão e os procedimentos técnicos que a identificam. (ABREU, 2001). Passada de mãe para filha e para netas a tradição criou o ofício das Paneleiras de Goiabeiras dando referência à localidade chamada de Goiabeiras Velha; assim são conhecidas as mulheres que fazem as panelas. Embora o trabalho de manusear o barro e dar formas aos utensílios era exclusivamente feminino e de característica artesanal familiar (PEROTA, 1997), elas sempre contaram com a ajuda dos maridos e filhos para a extração e obtenção das matérias-primas que são o barro, tanino e madeira para queima, bem como na confecção e comercialização. A partir da segunda metade do século XX com o adensamento e ampliação do centro urbano da capital e o crescente fluxo turístico, a produção ganhou um ritmo mais acelerado para dar conta de abastecer um mercado que cresce permanentemente. Dessa maneira, a produção artesanal feminina sofre alterações significativas. Além de surgir o primeiro núcleo de produção não familiar comandado por um homem, também houve mudanças nas formas tradicionais das panelas.

O primeiro "paneleiro" a criar esse novo sistema foi Arnaldo Goes Ribeiro, que passou a utilizar algumas artesãs como empregadas ou sub-empregadas na produção e, inclusive, colocando homens na modelagem das panelas, alterando algumas formas tradicionais e criando outras de acordo com a necessidade do mercado, como por exemplo, a fabricação de peças pequenas para servir de cinzeiros, molheiras, etc. (PEROTA, 1997. P. 16).

Com o crescimento familiar e a necessidade de moradia, as famílias foram levadas a reduzir seus quintais e muitos já não têm espaço para a execução de todas as etapas de confecção das panelas, principalmente a queima que é acompanhada do açoite e requer um espaço livre para armazenar a madeira e fazer a cama (fogueira a céu aberto). Pensando, inicialmente, em resolver esse problema que já afetava uma grande parte do coletivo e invocadas por um sentimento e consciência, emergentes, de ser uma comunidade política, portadora de um patrimônio cultural específico (WEBER, 2004), as paneleiras em 1987 organizaram-se em uma entidade que possui o modelo de associação, chamada Associação Paneleiras de Goiabeiras (CAMILLETI, 2007. p 81), reivindicaram ao poder público um galpão que funciona como sede da associação e onde concentra a maior parte da produção dividindo as artesãs em dois grupos: as paneleiras do Galpão e as chamadas paneleiras de fundo de quintal.

2.1 - DIVISÃO SOCIAL DO TRABALHO E ETAPAS DA PRODUÇÃO

Todavia, mesmo com as transformações inevitáveis, dadas as próprias dinâmicas das sociedades contemporâneas, a atividade de obtenção do barro continua ocorrendo quase da mesma maneira que outrora. A extração ocorre na jazida no Vale do Mulembá e é uma atividade predominantemente masculina, com alguma exceção. A retirada do barro para a fabricação das panelas é feito em duas etapas principais, sendo a primeira a obtenção do licenciamento para a exploração da lavra de argila e a segunda é a escolha do local onde deve ser extraído. Quem obtém a argila é o *tirador de barro*, a ele cabe o trabalho de escolher experimentando o barro com os dedos para ver se é bom, então escava e retira o barro com a enxada até aproximadamente 1 metro de profundidade. Ele o molha e massageia com os pés, divide e armazena em forma de bolas que pesam cerca de 15 KG cada. O barro posteriormente é recolhido por um caminhão da prefeitura do município de Vitória e levado até as paneleiras que o adquirem mediante ao custo de um real e cinquenta centavos. Um tirador de barro costuma fazer de 140 a 150 bolas de barro por dia. Porém os tiradores vão ao barreiro aproximadamente de quinze em quinze dias e o caminhão às vezes só uma vez por mês. O atraso do caminhão pode gerar a falta de barro nos locais de produção, obrigando as paneleiras a buscarem outras alternativas para obterem a argila.

Outra função que se manteve quase inalterada é a do *casqueiro*, ele é o coletor da casca do mangue-vermelho, espécie nativa do manguezal que, portanto, só é alcançada de canoa. O

casqueiro vai batendo na árvore com um porrete até que a casca se solte². Leva saco e lata para carregá-la; traz a casca de canoa até Goiabeiras, onde vende para as paneleiras, a preços que variam, no presente etnográfico do ano de 2010, de quatro a cinco reais a lata.

Depois do barro já estocado nos fundos de quintais ou no galpão, a produção das panelas de barro de Goiabeiras gasta um tempo médio de cinco dias a uma semana³ para ficarem prontas, devido o processo que compreende inúmeras atividades, praticadas em várias etapas tais como a modelagem manual, o alisamento, a secagem, a queima e a aplicação de tintura de tanino que por sua vez são realizadas em sub etapas, a saber:

Primeira etapa – *Processamento do barro*

Essa etapa realizada pelo *escolhedor do barro* consiste na limpeza de todas as impurezas que ainda possa haver no barro estocado, no pisoteio e adição de água às bolas de barro de modo a transformá-lo em massa com boa plasticidade para a modelagem. Geralmente parentes homens ou auxiliares pagos realizam essa tarefa para as paneleiras.

Segunda etapa – *A modelagem*

Do barro armazenado sobre um forramento de plástico para não perder a umidade, é retirada uma quantidade a ser trabalhada. Depois de feita a limpeza, ou seja, tirado as folhas, pedrinhas, pequenos torrões que não se desmancham, ele é colocado sobre uma tábua. As paneleiras executam a puxada do barro empurrando-o de dentro para fora com uma das mãos e depois com a cuia de **coité**. A forma é dada com as mãos, puxando e levantando o bojo, definindo a concavidade e a espessura com a cuia e modelando a borda com as mãos. Com a faca são retiradas as impurezas e com o arco, os excessos de argila.

As alças das tampas e as orelhas das panelas são feitas com roletes de barro e fixadas com os dedos. As paneleiras utilizam água para colar as orelhas e dar acabamento às panelas. Isto feito, as panelas são postas novamente para secar até o dia seguinte, quando será trabalhado o fundo. Na modelagem do fundo, a panela é retirada da tábua e virada; o fundo chato é arredondado pela remoção dos excessos com o arco; a superfície externa é alisada com a faca, utilizada na limpeza – retirada de possíveis grãos de areia que podem no momento da queima provocar trincas – e acabamento da peça.

² Por recomendação dos técnicos do IBAMA e da Universidade Federal do Espírito Santo, os casqueiros só retiram a casca de um lado dos galhos e não tiram dos troncos, para que a casca sempre se renove.

³ Esse tempo pode variar de acordo com a variação climática. Se o clima estiver chuvoso a secagem é lenta e não é possível realizar a queima, pois esta é feita a céu aberto.

Terceira etapa – *O alisamento*

As panelas e as tampas recebem o polimento das *alisadoras* depois de secas e antes da queima. Para realizarem o alisamento das superfícies interna e externa das peças é utilizando uma pedra de rio conhecida como seixo rolado. Essa tarefa é geralmente executada por parentas ou vizinhas das paneleiras, mediante pagamento.

Quarta etapa – *A secagem*

Etapa em que as tampas e as panelas já polidas são dispostas para secar no interior do Galpão, ou eventualmente ao sol, enquanto aguardam para serem queimadas.

Quinta etapa – *A queima*

As panelas secas são dispostas a céu aberto, emborcadas e apoiadas umas nas outras, embaixo as maiores, em uma “cama” de ripas e tábuas de madeira (sobras de construção). A fogueira atinge em torno de 600°C, sendo mantida por aproximadamente 30 minutos, variando conforme o tamanho das panelas. Após a queima, as panelas são retiradas do fogo, ainda em forma incandescente, pelo *tirador de panelas*; ele usa uma pinça – vara comprida com dois ganchos metálicos (garras) na ponta – para tirar do fogo e depositar as peças junto a quem fará o acoite com a tintura de tanino. A atividade exige força, destreza e precisão de movimentos, para evitar que as panelas se quebrem e/ou que as paneleiras se queimem.

Sexta etapa – *O açoite*

Esta é a fase da impermeabilização e pigmentação da panela com tintura de tanino, tirada da casca do mangue-vermelho, aplicada com a vassourinha de muxinga sobre as peças em brasa, assim que retiradas do fogo. Confere às panelas de Goiabeiras sua característica coloração preta e age como impermeabilizante.

2.2 – A TOTALIDADE DOS SABERES TRADICIONAIS E SUA FRAGMENTAÇÃO

Os saberes relativos à totalidade das etapas do processo de produção acima descritas são de pleno domínio das mestras e mestres do ofício, mestres porque, embora seja uma atividade tradicionalmente feminina, hoje há uma crescente participação de artesãos ceramistas que, associados ao grupo de paneleiras, integram a categoria de mestres do ofício. Estes conhecem as respectivas matérias-primas e os procedimentos técnicos que até pouco tempo os realizavam diretamente. No presente alguns mestres procuram executar, particularmente, a

modelagem designado à auxiliares remunerados a realização das primeiras e últimas etapas como a retirada e escolha do barro, o alisamento, a queima e o açoite da panela.

Para Simão (2008), no galpão os auxiliares são contratados pelas paneleiras para desempenharem atividades secundárias ao ofício, quando o ritmo de trabalho é intenso e os prazos de entrega das encomendas bastante exíguos. E observa que

Geralmente, esse ajudante não vem de uma família de paneleira, sendo considerado uma “pessoa de fora”. Não pode, portanto, ser comparados com aqueles que “ajudam” nos quintais, mesmo porque a relação no galpão é estritamente financeira. As paneleiras dizem “botar os outros para trabalhar”, e, geralmente, possuem dois assistentes fixos, dependendo do volume de encomendas. (SIMÃO. 2008. p. 196).

3. A CRIAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO DAS PANELEIRAS

Dias (2006) observou que as mudanças na geografia e no panorama urbano, além de influenciarem na organização espacial e social, também desabrocharam, nas paneleiras, a consciência de ser um agente sociopolítico de transformação dentro da comunidade. Segundo a autora,

no tempo de suas mães e avós, ou quando começaram a fazer panelas, as “antigas Paneleiras” tinham esta atividade como a única possibilidade de exercer um trabalho extra-doméstico. Não era escolha; ser Paneleira era talvez um destino, sem outras alternativas viáveis. Hoje a opção tem um sentido muito mais amplo. Além da questão do trabalho e da possibilidade de exercer-lo conjugando às exigências domésticas, optar por ser Paneleira significa também posicionar-se política e socialmente [...] (DIAS, 2006. p. 89).

Sensibilizadas pela emergência da consciência de ser uma “comunidade política” (WEBER, 2004) e incentivadas por uma representante do poder legislativo municipal, vereadora Etta de Assis, a se organizarem em uma entidade devidamente registrada que representassem seus interesses e que pudessem por meio dessa adquirirem recursos junto aos órgãos públicos; as paneleiras fundaram sua Associação e construíram um galpão no qual puderam concentrar a sede da entidade, a produção, o depósito e a comercialização das panelas.

A Associação das Panelleiras de Goiabeiras foi criada em 25 de março de 1987 e teve seu estatuto lavrado em Cartório de Registro Civil, em 07 de julho do mesmo ano. Seu estatuto a constitui como uma sociedade civil de direito privado, sem fins lucrativos e de duração indeterminada. Tem por objetivos mobilizar, integrar e conscientizar as panelleiras para o exercício de seus direitos, buscando melhores condições de trabalho visando a contribuir com a promoção do desenvolvimento da comunidade por intermédio da integração entre a população local e poderes públicos. Podem ser sócias da associação as pessoas físicas, maiores de 18 anos, que exerçam a atividade de panelleiras. Sua Diretoria Executiva é composta de um presidente; Vice-presidente; 1º Secretário; 2º Secretário; 1º Tesoureiro e quatro fiscais e é eleita para um mandato de dois anos. O fato de ter sido juridicamente instituída, com cargos e atribuições definidos em estatuto, dava-lhe um sinal de distinção (SIMÃO, 2008).

A primeira diretoria foi eleita por aclamação durante a assembléia de fundação e teve Dona Melchiadia Alves Corrêa Rodrigues como primeira presidenta, que foi eleita sem voto, porque, segundo as suas companheiras, exercia uma liderança na comunidade e o cargo lhe parecia bem deliberado (SIMÃO, 2008). Nas sucessivas eleições que ocorreram sempre houve uma panelleira na presidência ligada por parentesco a Dona Melchiadia. Em 1990 foi eleita sua sobrinha-neta Marinete Corrêa Loureiro, que permaneceu por mais dois mandatos. Em seguida, foi eleita outra sobrinha-neta de Melchiadia e irmã de Marinete, Berenícia Corrêa Nascimento, que também ficou na presidência por mais três mandatos quando foi substituída por Alceli Maria Rodrigues, filha de Melchiadia. Essas sucessões e transmissões de capital político (BOURDIEU, 1989) entre as integrantes do mesmo grupo de parentesco não caracterizam necessariamente um monopólio da direção da entidade, dado que por ser uma comunidade pequena acabam as famílias contraindo casamentos entre si. Mas, ao que relatam algumas entrevistadas, as pessoas que exerceram os mandatos tiveram alguns benefícios pessoais tais como melhor localização das bancadas de trabalho dentro do galpão e preferência de exposição e venda dos produtos em feiras no circuito nacional de artesanatos e isso teve como consequência uma insatisfação no grupo, que teria gerado desmotivação e maior individualismo, bem como teria dificultado a criação de uma maior cooperação entre as associadas.

4. A COMERCIALIZAÇÃO DAS PANELAS

No passado quando não havia tantas estradas as pessoas interessadas em comprar as panelas de barro tinham que ir até Goiabeiras Velha a casa de uma paneleira ou a um ponto de venda, alguma “vendinha” no local. Também os homens levavam a mercadoria de canoa via margem do manguezal até o Mercado da Vila Rubim no centro comercial capixaba onde eram entregues aos comerciantes para serem revendidas como é feito atualmente. Com o desenvolvimento urbano surgiram novos pontos de revenda e a propaganda de “boca em boca” tratou de divulgar a associação entre as panelas e a culinária típica capixaba e não demorou em que essa associação fosse apropriada pelo poder público e os empreendimentos turísticos como ícone da cultura do povo capixaba. Hoje elas são utensílios obrigatórios nos bares e restaurantes que servem moqueca e torta capixabas. Diz um ditado local “Capixaba que se preza só cozinha peixe em panela de barro. Feita por paneleiras de Goiabeiras”.

Essa fusão entre as panelas de barro e os pratos preparados com os frutos do mar, principalmente a moqueca, pelo menos no Estado do Espírito Santo, faz parte das tradições deixadas pelas comunidades indígenas. Câmara Cascuda em *Histórias da Alimentação* (1983) explica como surgiu essa iguaria tão saboreada hoje. De origem do vocabulário tupi moqueca significa, estar acomodado, sem se importar com coisa alguma, isto é, como ficavam os peixes ao serem assados envolvidos em folhas; eles ficavam embrulhados, agasalhados, encolhidos, amoquecados.

As mesmas moquecas, mas sem caldo ou molho, secas, envolvidas em folhas de coqueiro ou bananeira, e assadas em fogo lento ou no borralho, têm o nome particular de *moqueca, enfolhada* [...] A *moqueca enfolhada* é originária dos índios, como se vê desta referência de um cronista de meados do século XVIII, o Pe. Simão de Vasconcelos: “Os peixes miúdos embrulham em folhas, e metidas embaixo do borralho, em breve tempo ficam cozidos ou assados [...]

A moqueca nasce desse molho de peixes, “embrulhado” nas folhas e assado ao calor das cinzas quentes. [...]

Dizemos ainda *amoquecado* valendo o amontoado, encolhido, arrumado em pilha. Hildegardes Vianna, ensinando a fazer moqueca de chicharro (carangida, com muita espécies, talvez se trate do *Decapterus macarellus*, chicharro branco ou carapau), recomenda levar-se os chicharros ao fogo em frigideira de barro, *pé de um com cabeça de outro, alterando*, disposição que traduz exatamente a imagem do *amoquecado*. (CASCUDO, 1983. p 629.).

O autor nos diz que “Desse apanhado de peixes, assados ao brasido, embrulhado em folhas de bananeira ou palmas novas, a moqueca veio andando para a promoção dos nossos dias, perdendo uns e ganhado outros atributos personalíssimos, inclusive o invólucro” e ainda que a

moqueca indígena perdeu, quase que completamente, o feitiço primário e muitos foram os ingredientes inovados em seu preparo como coentro, cebola, pimenta, tomate, limão e outros de pendendo da região. Portanto, as diversas maneiras como são preparados os frutos do mar atualmente são aculturações dos modelos indígenas.

A relação entre as tradições das panelas de barro e o prato típico da culinária indígena, como podemos perceber, foi re-significada pelas novas gerações e re-apropriada pelo comércio turístico, possibilitando a reconstrução da identidade cultural dos capixabas, como um símbolo a ser exibido e uma iguaria a ser saboreada por aqueles que visitam o litoral do Estado do Espírito Santo. Nesse sentido, a “sobrevivência” das tradições que originou o complexo das panelas de barro como analisou Perota (2007) é na opinião de Arthur Ramos “o conteúdo formativo do inconsciente, não só da face individual, mas também da coletiva, independente da fachada superficial do psiquismo consciente” (Ramos, 1957 Apud ARAUJO 2002). Em outras palavras isto quer dizer que todo “material simbólico derivado da cultura são *arquétipos do inconsciente, realidades psicológicas, precipitado de uma longa experiência coletiva, através de gerações e gerações*” (ARAUJO, 2002.).

O problema de Perota e de Arthur Ramos, é que nunca tiveram engajamento em favor dos vivos, mas sempre falaram da cultura dos que já morreram, a cultura é sempre “sobrevivência”, “resquício” e parte de um “inconsciente coletivo” que veio sobrando das gerações anteriores para as atuais. Em uma perspectiva menos conservadora e mais comprometida com as comunidades vivas, as tradições culturais não são “sobras”, mas invenções e reinvenções, no sentido da análise de Eric Hobsbown, em “A Invenção das Tradições” e da “Reelaboração Cultural” de Pacheco de Oliveira.

A necessidade de preparos variados nas cozinhas do Espírito Santo fez surgir muitos modelos e descobrir diversas utilidades das panelas que vão desde os conjuntos para servir as tradicionais moquecas e mariscos como também para o preparo de sopa, feijoada, galinhadas, etc.

Como uma das porta-vozes da cultura capixaba, e formadoras de opinião, as paneleiras dizem que se “pode cozinhar qualquer coisa na panela de barro, mas peixe e marisco só podem ser na panela de barro” (Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, 2006). Para atender melhor as inúmeras demandas da clientela que é crescente

As panelas são feitas de diferentes tamanhos e alturas, com e sem tampa. São feitas também assadeiras, travessas e outros formatos sob encomenda. As paneleiras gostam de vender a panela casada, isto é, duas panelas conjugadas, sendo a menor dentro da maior – mãe e filha. Consta-se o emprego da técnica em crescente variedade de panelas com outras formas – miniaturas, ovais, com elementos decorativos – além de outros objetos utilitários e ornamentais como jarros, fruteiras, formas de pizza, cinzeiros e cofres. (Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, 2006. P. 37).

Devido ao tamanho reconhecimento tradicional das utilidades das panelas e um efêmero esforço por parte da indústria turística capixaba para divulgá-las como artefato cultural de uma sociedade, a popularidade das panelas e de suas fabricantes, está obtendo cada vez mais notoriedade nacional e internacional. Convidadas a expor e vender seus produtos nas feiras nacionais de artesanato, conquistam mais espaço e mercado o que obriga um ritmo de produção cada vez mais frenético alterando a dinâmica de produção e acirrando a competição mercadológica entre as paneleiras. Muito embora exista a Associação, esta não interfere nas práticas de comércio desenvolvidas, dado que cada um é responsável pela sua produção e comercialização. Quando são convidadas a expor, a direção da Associação realiza uma consulta oral para saber quem gostaria de participar. Se o número de interessadas for maior do que o disponível no convite, então é feito um sorteio. Porém essa dinâmica pouco funciona, visto que na maioria dos convites as despesas são por conta dos expositores. Essa autonomia individualizada acaba funcionando como obstáculo para muitas, principalmente as que são consideradas paneleiras de fundo de quintal, porque em sua maioria são economicamente desprovidas e o que ganham com a venda das panelas é insuficiente para o sustento domiciliar. Dessa maneira, as oportunidades passam a ser disputadas por aquelas que financeiramente já estão estabilizadas. Embora não haja um grande lucro com as vendas das panelas, esse ofício ajudou e ainda contribui e muito com o orçamento doméstico como relata as paneleiras Ilza do Santos e Inete Ferreira⁴

“Com a panela de barro nossa mãe nos criou, fazendo panela de barro, cozinhando na panela de barro e comprando as coisas com a panela de barro, tudo. Depois que nós passamos aprender a fazer as panelinhas piquininhas, por aí nós já fomos se vestindo até hoje, aí que foi que descansou o lado dela”.

(Ilza do Santos)

“É um complemento, é uma ajuda né. Dá pra ajudá em casa, dá pra se vestir... não que deixa a gente rica, não” (Inete Ferreira)

⁴ - Essas falas foram retiradas do documentário Pólo cerâmica de goiabeiras – Promoart.

5. O RECONHECIMENTO DO OFÍCIO DE FAZER PANELAS COMO PATRIMÔNIO CULTURAL BRASILEIRO

Cavalcante e Gonçalves em Cultura, Festas e Patrimônio dizem que:

A Palavra “patrimônio” transformou-se numa espécie de “grito de guerra” em diversos contextos nacionais e internacionais. Qualquer espaço de uma cidade, uma estrutura arquitetônica, um monumento, um bairro, festas populares, formas de conhecimento tradicional ou objetos materiais podem ser, de uma hora para outra, identificados e reivindicados como “patrimônio” por um ou mais grupos sociais. Essas ações envolvem usualmente reivindicações identitárias, fundadas na experiência social de uma memória coletiva ou numa narrativa histórica, mas sempre associadas a interesses muito atuais e precisos de natureza social e econômica. (CAVALCANTE e GONÇALVES, 2010. p. 261)

Assim, reivindicando a identidade social fundada na memória coletiva da comunidade, a Associação das Paneleiras de Goiabeiras apresentou ao Presidente do Iphan o pedido de Registro do Ofício das Paneleiras em março de 2001. A demanda pelo reconhecimento das panelas de Goiabeiras e do seu modo de fazer, já consagrado como ícone da identidade cultural do Espírito Santo, se expressava como reivindicação de um bem cultural a ser inscrito no repertório do patrimônio cultural brasileiro.

O pedido de Registro do Ofício das Paneleiras de Goiabeiras foi apreciado e aprovado pelo Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural na sua 37ª reunião, em 21/11/2002. A inscrição no Livro de Registro dos Saberes foi feita em 20/12/2002, inaugurando mais que o Livro, o próprio instrumento do Registro. Em consequência, o Ofício das Paneleiras foi declarado Patrimônio Cultural do Brasil. (Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, 2006).

O reconhecimento como patrimônio imaterial cultural é um enorme passo para a preservação da memória e do “bem”, é também, como observa Abreu (2001) uma ferramenta valiosa na garantia de acesso a matérias-primas e ao mesmo tempo na busca por um barro alternativo com as propriedades similares ao do Vale do Mulembá, tendo em vista que esse tem previsão de se esgotar em aproximadamente 18 anos.

Reside, entretanto, na organização das mulheres, a maior força de valorização e preservação do ofício de paneleira. Ao solicitar o seu registro enquanto bem do patrimônio cultural nacional, a Associação das Paneleiras busca se fortalecer na

luta pela manutenção das condições objetivas de confecção das panelas, especialmente a garantia do acesso à jazida e a proteção da pureza da argila, matéria-prima insubstituível da panela de Goiabeiras (ABREU, 2001. p.128).

O barro usado pelas paneleiras é único em toda região dado as suas características físicas e químicas que permite a queima a céu aberto sem quebrar as peças, o que já foi testado com outras argilas e os resultados não foram aprovados.

Com a intensificação das relações entre o patrimônio e o chamado mercado, especialmente, o turístico que existe hoje (AGUIAR, 2006. Apud CAVALCANTE e GONÇALVES, 2010.). Cada lugar [ou bens intangíveis] que vem a ser reconhecido como “patrimônio” já é ou torna-se rapidamente uma atração turística (CAVALCANTE e GONÇALVES, 2010) e com o Ofício de Fazer Panelas de Barro de Goiabeiras não foi diferente. Houve um aumento por procura dos artefatos, reflexo da campanha de divulgação da panela como um bem patrimonial da cultura capixaba. O que acarretou o estímulo do aumento da produção e vendas.

Tal estímulo gerou uma maior extração do barro e conseqüentemente acelerou o esgotamento dessa matéria-prima. Assim, a manutenção e preservação do Vale do Mulembá geraram uma preocupação que exige de todos os setores sociais providências urgentes na elaboração de ações que visem salvaguardarem essa argila.

Ao que tudo indica, analisando as várias afirmativas das paneleiras e dos testes já realizados, essa argila é um dos elementos fundamentais para manter a qualidade e a preservação do modo quase original de se obter as peças, se o barro acabar, as panelas até poderão continuar, mas o saber fazer sofrerá mudanças significativas na sua originalidade.

No sentido de zelar pela manutenção integral do patrimônio e seus realizadores, algumas ações, mesmo na direção contrária a sustentabilidade e preservação do barreiro, vem sendo realizadas por entidades públicas e seguimentos privados; a prefeitura de Vitoria está construindo um novo galpão em substituição ao antigo, mais amplo e moderno com maior número de bancadas para confecção, exposição e venda; o setor turístico incluiu o galpão na lista de lugares que devem ser visitados; o Iphan mantém acompanhamento e auxilia os

planos de salvaguarda desenvolvido por projetos como o Promoart e o SEBRAE está desenvolvendo o projeto de Indicação Geográfica (IG) que garante, por meio de um selo, a indicação de sua procedência e autenticidade como Panela de Barro Capixaba somente as painelas produzidas na comunidade de Goiabeiras.

Essa identificação se faz necessário, por parte dos empreendedores da indústria turística para assegurarem o fetiche do produto, e assim, orientar os consumidores a adquirirem produtos originais, tendo em vista que há uma ampla comercialização ao longo da Rodovia Federal BR-101 e BR-206 (CAMILETTI, 2007) dentro do Estado Capixaba e que nem toda painela de barro que abastece o mercado é oriunda de Goiabeiras, uma vez que muitas são fabricadas nos municípios de Guaraparí e Viana. Essas outras localidades empregam técnicas de confecção diferentes como a modelagem em torno e matérias-primas como o barro vermelho e a folha de aroeira queimada junto com as painelas nos fornos fechados para dar a coloração preta. Tais diferenças são determinantes para a não inclusão dessas peças na classificação de “originais” e o não reconhecimento como patrimônio.

O estatuto do registro lançou um foco de luz sobre uma determinada forma de produzir e de consumir as painelas de barro,

observa-se que muitos consumidores passaram a utilizar este utensílio como enfeite, suporte qualquer, mesmo que na maioria das vezes, o uso que se faz dela privilegia a sua dimensão utilitária. Ao deslocá-la de um lugar específico, a cozinha, para adquirir outros usos e significados, como souvenir ou peça de museu, agregam-se a essas peças novos valores. A painela de barro produzida em Goiabeiras é um bem cultural que ganha status de “objeto patrimonial”. (SIMÃO, 2008. p. 131, 132).

A passagem de bem da cultura tradicional para um bem de consumo no mercado mais amplo dos restaurantes e do turismo se torna uma contradição, que é própria da produção capitalista para o mercado, visto que estimulará o crescimento da produção e o rápido esgotamento da matéria-prima tradicional para a produção da painela de barro.

CONCLUSÃO

No período que acompanhei as atividades das paneleiras em Goiabeiras pude perceber que existem lembranças que alimentam um saudosismo do passado e que contribuem para manter viva memória e possibilita a re-invenção da tradição no presente. Em seus relatos remontam a um tempo em que as famílias eram mais unidas pelos laços sociais de parentesco e havia uma solidariedade que possibilitava a cooperação entre elas. Para ilustrar tal afirmação, um exemplo estava na atividade de extração do barro, que era realizado principalmente por integrantes das unidades familiares e compartilhavam os tabus, que envolviam o respeito ao lugar sagrado que lhes fornecia à matéria necessária a produção dos utensílios, nas crenças de que o barro sempre brota do fundo da terra e que sempre estará lá para ser usado por elas.

Hoje o trabalho foi profissionalizado e a concorrência para atender o mercado ficou mais acirrada, a produção que se desenvolve no galpão ganhou um ritmo empresarial com maior visibilidade publicitária, enquanto as paneleiras de fundo de quintal se queixam de ficarem ofuscadas comercialmente depois que o galpão ganhou notoriedade.

As paneleiras que trabalham em seus quintais atendem um público relativamente pequeno se comparado com aquele que frequenta o galpão, por esse motivo, só produzem de acordo com as encomendas feitas por seus “clientes fieis” que tem o número inalterado, conseqüentemente os ganhos financeiros não são tão significativos quantos os recebidos no galpão.

Essa rentabilidade insuficiente para cobrir os gastos domésticos cotidianos faz com que muitas paneleiras sejam obrigadas a desenvolverem outras atividades no mercado formal de emprego como serviço geral, faxineira, empregada doméstica, manicure, etc.

Os mais jovens ao observar que o trabalho é desgastante e não rentável, estão cada vez mais buscando postos de trabalho com remuneração fixa não se interessando pelo ofício das mães ou avós. Isso no futuro, associada à falta da argila, também, poderá comprometer a sobrevivência dessa cultura. Talvez por perceberem essa ameaça à sua tradição, as paneleiras se colocam a disposição para ensinar a qualquer pessoa que se interessar em aprender o ofício sem necessariamente ser parente ou mesmo morar no bairro.

Assim, em meio à preocupação de transmitir a cultura secular para as novas gerações e as exigências de mudanças impostas pela inserção na modernidade mercantilizante deste e de outros bens culturais produzidos pelas comunidades tradicionais, as paneleiras vão resignificando sua arte e transformado o que era no tempo das comunidades indígenas apenas

um utensílio doméstico para torrar farrinha, em um produto comercial amplamente consumido e transformado em um símbolo representativo do Estado do Espírito Santo e reconhecido como um dos bens do patrimônio cultural da nação, isto é, do Brasil.

REFERÊNCIAS

ABREU, Carol de. PANELA, CALDEIRÃO E FRIGIDEIRA: O OFÍCIO DAS PANELEIRAS DE GOIABEIRAS. Revista TB, Rio de Janeiro, 147: 123/128, out-dez, 2001

ARAÚJO, Fernando Cesar de. DA CULTURA AO INCONSCIENTE CULTURAL: psicologia e diversidade étnica no Brasil contemporâneo. Psicologia ciência & profissão., dez. 2002, vol.22, no.4, p.24-33.

BOURDEU, Pierre. In___ O PODER SIMBOLICO. 7ª Ed. Rio de Janeiro. Bertrand Brasil. 2004.

CAMILETTI, Giovana Gava. In___ Modernidade e tradição Esculpida no Barro: Uma reflexão da Associação Paneleiras de Goiabeiras. Tese de mestrado em Administração. UFES. 2007

CAVALCANTE, Maria L. v. de Castro e GONÇALVES, José R. S. Cultura, Festas e Patrimônio. IN___ Horizontes das Ciências Sociais no Brasil. São Paulo: ANPOCS, 2010. p. 259 a 292

CASCUDO, Luis Câmara. Técnicas Culinárias. In___ História da Alimentação no Brasil. Ed. Itatiaia. São Paulo. 1983.

DIAS, Carla. PANELA DE BARRO PRETA: A Tradição das Paneleiras de Goiabeiras, Vitória – ES. RJ: Mauad X: FACITEC, 2006.

Documentário Pólo Cerâmica de Goiabeiras – Promoart. 2010

HOBBSBAWM, Eric & RANGER, Terence (orgs.). A invenção das tradições. – Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. Págs. 9-23.

OFÍCIO DAS PANELEIRAS DE GOIABEIRAS. – Brasília, DF: Iphan, 2006. 70 p.: il. color, 25 cm. – (Dossiê Iphan; 3) isbn 85-7334-031-2. Bibliografia: p. 54-58. 1. Patrimônio Cultural. 2. Patrimônio Imaterial. 3. Paneleiras-ofício. I. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. II. Série. Iphan/Brasília-DF

PEROTA, Celso In__ PANELAS DE GOIABEIRAS. Texto e pesquisa: Celso Perota, Jaime Roy Doxsey, Roberto A. Beling Neto; fotos Edson Chagas – Vitoria: Secretaria Municipal de cultura, 1997. 40 p.: Il.; 21 cm – (Memória Viva).

SIMÃO, Lucieni de Menezes. In__ A SEMÂNTICA DO INTANGÍVEL. Considerações sobre o Registro do ofício de paneleira do Espírito Santo. Tese de Doutorado em Antropologia. UFF. 2008

WEBER, Max. Relações Comunitárias Étnicas. In__ ECONOMIA E SOCIEDADE Fundamentos da sociologia compreensiva. Brasília, DF: Ed. UNB. São Paulo, 2004.