

Saberes tradicionais e artesanato

expressões culturais do campo brasileiro



Cesar De David | Daiane Loreto de Vargas
(Orgs.)



2ª edição - E-book

**Saberes tradicionais
e artesanato**

**Expressões culturais
do campo brasileiro**

Cesar De David
Daiane Loreto de Vargas
(Orgs.)

Saberes tradicionais e artesanato

**Expressões culturais
do campo brasileiro**

2ª edição
E-book



2018

© Dos autores – 2018

Editoração: Oikos

Capa: Juliana Nascimento

Revisão: Carlos A. Dreher

Arte-final: Jair de Oliveira Carlos

Impressão: Allprint

Conselho Editorial (Editora Oikos):

Antonio Sidekum (Ed.N.H.)

Avelino da Rosa Oliveira (UFPEL)

Danilo Streck (Unisinos)

Elcio Cecchetti (UNOCHAPECÓ e GPEAD/FURB)

Eunice S. Nodari (UFSC)

Haroldo Reimer (UEG)

Ivoni R. Reimer (PUC Goiás)

João Biehl (Princeton University)

Luís H. Dreher (UFJF)

Luiz Inácio Gaiger (Unisinos)

Marluza M. Harres (Unisinos)

Martin N. Dreher (IHSL)

Oneide Bobsin (Faculdades EST)

Raúl Fornet-Betancourt (Aachen/Alemanha)

Rosileny A. dos Santos Schwantes (Uninove)

Vitor Izecksohn (UFRJ)

Editora Oikos Ltda.

Rua Paraná, 240 – B. Scharlau

93120-020 São Leopoldo/RS

Tel.: (51) 3568.2848

contato@oikoseditora.com.br

www.oikoseditora.com.br

S115 Saberes tradicionais e artesanato: expressões culturais do campo brasileiro
[e-book] / Organizadores: Cesar De David e Daiane Loreto de Vargas –
São Leopoldo: Oikos, 2018.

251 p.; il.; 16 x 23 cm.

ISBN 978-85-7843-828-9

1. Cultura. 2. Cultura popular. 3. Tradição. 4. Produção artesanal. I. Da-
vid, Cesar De. II. Vargas, Daiane Loreto de.

CDU 008

Catálogo na Publicação: Bibliotecária Eliete Mari Doncato Brasil – CRB 10/1184

Dedicamos este trabalho a todas as comunidades do campo
que se reproduzem socioeconomicamente a partir
da prática dos seus saberes tradicionais.

Sumário

Apresentação	9
<i>Cesar De David</i>	
<i>Daiane Loreto de Vargas</i>	
Artesanato, territorialidades étnicas e agricultura familiar: dinâmicas socioculturais e mercantis no meio rural: o caso da Rota das Salamarias	15
<i>João Carlos Tedesco</i>	
Patrimônio cultural e produção artesanal de alimentos: o saber-fazer em sistemas de produção na Quarta Colônia-RS	44
<i>Gisele Martins Guimarães</i>	
<i>Rogério Oliveira Pinheiro</i>	
A produção artesanal do queijo canastra e a tradição familiar	62
<i>João Batista Villas Boas Simoncini</i>	
<i>Cesar De David</i>	
Manejos pecuários: ofícios e saberes artesanais	87
<i>Flávia Maria Silva Rieth</i>	
<i>Daniel Vaz Lima</i>	
Aspectos de gênero e saberes no processo artesanal em lâ: contexto da comunidade rural da Vila Progresso em Caçapava do Sul-RS	104
<i>Daiane Loreto de Vargas</i>	
<i>Marco Antônio Verardi Fialho</i>	
O cultivo do porongo e a produção artesanal da cuia do chimarrão ...	125
<i>Janete Webler Cancelier</i>	
<i>Cesar De David</i>	
Artesanato e identidade territorial: o caso da Costa Doce	141
<i>Carolina Iuva de Mello</i>	
<i>José Marcos Froehlich</i>	

Práticas de cestaria dos Kaingang da Terra Indígena Xapecó: um olhar etnomatemático	157
<i>Tanabi Sufiatti</i>	
<i>Luci dos Santos Bernardi</i>	
A produção artesanal da Casa Quilombola: reprodução intergeracional do saber-fazer na Comunidade de São João	177
<i>Tanize Tomasi Alves</i>	
<i>Francine Iegelski</i>	
<i>Cicilian Luiza Löwen Sahr</i>	
Intergeracionalidades no Quilombo de Itamatatiua: a contação de histórias como abordagem sistêmica do <i>design</i> com vistas na continuidade das práticas artesanais	193
<i>Glauba Alves do Vale Cestari</i>	
<i>Luiz Fernando Gonçalves de Figueiredo</i>	
<i>Eliete Auxiliadora Assunção Ourives</i>	
Gestão da comunicação turística e artesanato	215
<i>Mônica Elisa Dias Pons</i>	
Narrativas de uma etnografia na feira: é só sentar e escrever?	229
<i>Maria Catarina Chitolina Zanini</i>	
Sobre os autores e as autoras	249

Apresentação

Adentrando o universo de estudos sobre os saberes tradicionais e suas expressões no contexto do campo brasileiro, traça-se um olhar cuidadoso nos textos que compõem este livro sobre as relações que permeiam tradição, identidade, território, patrimônio cultural material e imaterial, tendo em vista o fazer dos atores sociais, especialmente dos sujeitos oriundos do modo de vida camponês.

A intenção desta obra configura-se em deixar ao leitor uma possibilidade de reflexão sobre os saberes tradicionais e o universo que permeia os elementos enraizados na memória dos sujeitos que fazem uso dos seus conhecimentos, aprendidos num processo vivenciado com gerações passadas, mas que permanecem vivos na sociedade contemporânea, através de objetos, adereços, vestimentas, alimentos e técnicas.

São memórias, parte de um processo imaterial, que dão forma a elementos materiais e contribuem para a formação da identidade dos sujeitos, das comunidades, dos territórios. Tornam-se patrimônio cultural e geram sentimentos, sentidos de pertencimento ao lugar. Remetem à história, constroem e reconstróem o espaço. Esses são os saberes artesanais, tradicionais das comunidades, dos sujeitos sociais, que elaboram cultura.

A cultura é o enunciado responsável pelas representações que o ser humano tem do mundo e a noção de consciência e complexidade que constituem os sujeitos, seus valores, sentidos e símbolos no mundo em que habita. Os diferentes sujeitos sociais produzem elementos culturais, atribuem significados e valores aos objetos e técnicas que utilizam para produzir suas existências. Nesse processo de produção da cultura, por meio de técnicas em que se entrelaçam objetos e saberes, materiais e habilidades, forjam-se elementos que atendem ao consumo ou ao comércio, carregados de memórias, tradições e afetos, entrelaçados com os lugares onde são produzidos, com as identidades dos produtores e com as diversas temporalidades que os constituem. Os produtos artesanais confeccionados pelos camponeses-artesãos reúnem, cada um a seu modo, pertencimento, identidade, memória e saberes, compondo a rica e diversa cultura dos povos que habitam o rural brasileiro.

Começamos a compreensão dessa reflexão com o texto de João Carlos Tedesco, intitulado *Artesanato, territorialidades étnicas e agricultura familiar: dinâmicas socioculturais e mercantis no meio rural: o caso da Rota das Salomarias*. Nele são abordadas as dinâmicas relacionadas aos saberes tradicionais das comunidades rurais e as inter-relações sociais, culturais, econômicas e ambientais que derivam desse processo. Demonstra que o modo de fazer artesanal, os valores, as técnicas, as formas de trabalho, de comercialização, a sociabilidade, a reciprocidade e a construção de identidades, dentro da agricultura familiar, partem do saber, do fazer e da tradição dos sujeitos que se encontram envolvidos nesse contexto.

Enfocando a questão do desenvolvimento territorial na interlocução com o patrimônio cultural e os saberes artesanais, Gisele Martins Guimarães e Rogério Oliveira Pinheiro realizam, no texto *Patrimônio cultural e produção artesanal de alimentos: o saber-fazer em sistemas de produção na Quarta Colônia-RS*, uma discussão sobre os diferentes sistemas produtivos de alimentos coloniais em curso no território da Quarta Colônia, região constituída por descendentes de imigrantes italianos, sobre as limitações e potencialidades no que se refere à manutenção do saber-fazer como recurso específico, enraizado culturalmente entre os atores sociais do local. Ressaltam tais questões nas atividades de agroindustrialização artesanal de alimentos, as quais se constituem como importante mecanismo de reprodução socioeconômica dos sujeitos da agricultura familiar daquele território.

Nessa caminhada, seguimos nosso percurso com o texto de João Batista Villas Boas Simoncini e Cesar De David, com o título *A produção artesanal do queijo canastra e a tradição familiar*, no qual os autores trabalham de forma peculiar o saber artesanal e tradicional na produção do queijo canastra. Abordam a materialização de um saber cultural que perpassa gerações no âmbito de agricultores familiares de Minas Gerais, tornando-se patrimônio cultural, ao trazer na sua elaboração conhecimentos históricos do sabor e da forma específica e tradicional de fazer o queijo canastra, tornando tal produto parte da identidade daquele território.

Adentrando o terreno dos saberes das lidas campeiras, Flávia Maria Silva Rieth e Daniel Vaz Lima nos convidam a analisar os *Manejos pecuários: ofícios e saberes artesanais*, em que apresentam o trabalho artesanal dentro das relações sociais contemporâneas, considerando a realização do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) – Lida Campeira na Região de Bagé-RS. Com base em registros etnográficos, os autores traçam

considerações sobre o modo de vida campeiro no território do Pampa Gaúcho, destacando as relações entre homens e animais e os saberes tradicionais derivados dessa relação, como o ofício da doma, a prática da esquila e o fazer do artesanato em lã.

Na discussão sobre artesanato, tradição, identidade e território, o texto *Aspectos de saberes do processo artesanal em lã: contexto da comunidade rural da Vila Progresso em Caçapava do Sul-RS*, de Daiane Loreto de Vargas e Marco Antônio Verardi Fialho, traz um olhar sobre o saber-fazer dos produtos (peças) em lã, característico do território do Pampa Gaúcho. No texto são analisadas cada etapa dessa técnica artesanal, destacando-se a evolução dos saberes tradicionais nesse contexto e as transformações decorrentes desse processo, tais como a forma de trabalho, a questão de gênero, as mudanças nas confecções em lã e nos instrumentos de uso cotidiano dos(as) artesãos(as).

Sobre a questão da produção e o sentido cultural do porongo, o texto *O cultivo do porongo e a produção artesanal da cuia do chimarrão*, de Janete Welter Cancelier e Cesar De David, traz a identificação sócio-histórica do porongo e os múltiplos usos atribuídos nos diferentes espaços em que o fruto se encontra. Os autores identificam a cuia como um elemento cultural, produzida de forma artesanal, a qual transcende gerações, estando presente na contemporaneidade em diversos espaços, inclusive no distrito de Arroio do Só, importante área produtora de porongos do município de Santa Maria-RS, cuja destinação é, prioritariamente, para a produção de cuias para o chimarrão.

Seguimos nosso percurso com o texto *Artesanato e identidade territorial: o caso da Costa Doce*, de Carolina Iuva de Mello e José Marcos Froehlich, no qual consideram-se os estudos sobre identidade no contexto contemporâneo, destacando-se a noção de identidade territorial. Os autores traçam um olhar sobre a experiência do artesanato no território da Costa Doce, no extremo sul do Rio Grande do Sul, analisando o processo do saber-fazer artesanal e as transformações que ocorrem em função da interação com processos globalizantes do desenvolvimento contemporâneo. Nesse âmbito, foram estudados três processos artesanais distintos: Bichos do Mar de Dentro, Redeiras e Ladrilã.

Quanto aos saberes artesanais indígenas, Tanabi Sufiatti e Lucí dos Santos Bernardi apresentam as *Práticas de cestaria dos Kaingang da Terra Indígena Xapecó: um olhar etnomatemático*. No texto, as autoras destacam a cultura indígena, as habilidades e as formas de materializar as necessidades do

dia a dia e dos rituais em diferentes artefatos. A partir disso examinam os conhecimentos matemáticos presentes no artesanato indígena – especificamente a geometria – provenientes da herança cultural e não de conhecimentos matemáticos adquiridos na escola. Apresentam a seleção de grafismos com significados na cosmologia dualista Kaingang e com identificação de propriedades geométricas da matemática.

A produção artesanal da Casa Quilombola: reprodução intergeracional do saber-fazer na Comunidade de São João, das autoras Tanize Tomasi Alves, Francine Iegelski e Cicilian Luiza Löwen Sahr. As autoras destacam o saber-fazer quilombola e relatam que ele faz parte de tradições translocais, as quais migraram juntamente com os antepassados africanos para o Brasil. Avaliam-se as técnicas de arquitetura e construção encontradas na comunidade quilombola de São João, na porção paranaense do Vale do Ribeira e representam uma destas formas inter-geracionais do saber-fazer.

No trabalho intitulado *Intergeracionalidades no Quilombo de Itamatatua: a contação de histórias como abordagem sistêmica do design com vistas na continuidade das práticas artesanais*, dos autores Glauba Alves do Vale Cestari, Luiz Fernando Gonçalves de Figueiredo e Eliete Auxiliadora Assunção Ourives, e apresentada uma investigação acerca dos saberes e das práticas da comunidade quilombola de Itamatatua (Alcântara-MA). A comunidade luta pela manutenção de sua cultura associada às atividades desenvolvidas. Acredita-se que o resgate e a inovação das formas de transferência de experiências pode contribuir para a reaproximação entre as gerações. Trata-se de um estudo sobre intergeracionalidades no quilombo por meio da contação de histórias, tendo como foco a produção artesanal de artefatos cerâmicos em Itamatatua.

Em *Gestão da comunicação turística e artesanato*, Mônica Elisa Dias Pons nos convida a fazer algumas reflexões sobre a importância da gestão da comunicação turística no planejamento de ações comunicacionais coordenadas para o artesanato, que comuniquem os valores que definem a identidade e a cultura de uma região e dos indivíduos que nela habitam. Apondo para a relevância de se estabelecer um olhar inter-relacionado entre comunicação, turismo e artesanato, busca compreender as interfaces e refletir sobre as potencialidades de um diálogo entre essas áreas com o propósito de analisar o processo de ressignificação do artesanato, através da construção e da manutenção de canais de comunicação que estabeleçam um elo entre o artesão (produtor) e o mercado de consumo.

Por fim, o trabalho as *Narrativas de uma etnografia na feira: é só sentar e escrever?*, de Maria Catarina Chitolina Zanini, problematiza situações provenientes de pesquisa de campo etnográfica realizada entre/com feirantes na cidade de Santa Maria-RS. Trata-se de uma feira urbana, conhecida como Ferinha de Camobi, onde tem sido possível compreender as dinâmicas de compra e venda de produtos nesse espaço, de construção e reconstrução de saberes tradicionais, encontros de subjetividades, reciprocidade e de trocas de experiências, memórias e outros elementos da sociabilidade ali apresentada. Trata-se de um espaço de trânsito, entre urbano e rural, por meio das experiências que ali circulam, dos atores sociais, dos produtos que são expostos e que carregam valores simbólicos e valores econômicos ao mesmo tempo, gerando assim novas possibilidades de trabalho, renda e projetos para as famílias de agricultores.

Em comum os textos enfatizam que o espaço rural não produz apenas matérias-primas agrícolas, mas uma rica cultura inserida em cada um dos objetos moldados, tecidos, amassados, costurados, cozidos, trançados, ou seja, criados pelas mãos e pelas mentes de mulheres e homens camponeses que alimentam o corpo e o espírito daqueles que valorizam os saberes-fazeres tradicionais do campo brasileiro.

Os organizadores

Artesanato, territorialidades étnicas e agricultura familiar: dinâmicas socioculturais e mercantis no meio rural: o caso da Rota das Salamarias

João Carlos Tedesco

Os saberes da mão (RUGIU, 1998), ou artigos/objetos feitos a mão são produtos e produtores de uma relação dinâmica entre o espaço cultural dos sujeitos, com sua dimensão ecológica e produtiva; fazem parte como componentes históricos da humanidade e, por isso, acompanharam a evolução dos grupos e dos desenvolvimentos sociais, culturais e econômicos (ALVIM, 1983); são processos que entrecruzam temporalidades em coexistência, ainda que não necessariamente articuladas (CANCLINI, 2006).

O artesanato nunca possuiu uma realidade homogênea, também não é uma atividade que carrega certa simplicidade e facilidade em sua confecção e sua técnica; transmite trabalho, valores, técnicas, signos produzidos no sistema cultural a que o indivíduo e/ou o grupo pertence; é uma resposta às necessidades do meio ligadas ao trabalho, à vida doméstica, ao adorno, ao lazer, à economia doméstica, à identidade de grupos sociais e culturais, etc.

A transmissão e a incorporação de saberes fazem parte do horizonte artesanal. Nesse sentido, esse carrega uma dimensão coletiva, pois, para além de sua transmissão de técnicas, expressa valores, construções de papéis, estrutura social, reprodução e identidade de grupo, necessidades e limites (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997).

No presente texto queremos analisar alguns aspectos de práticas artesanais no meio rural das ditas colônias novas de (i)migração italiana, em particular, na Encosta Superior do Nordeste, tendo o município de Marau-RS como seu epicentro. Escolhemos a Rota das Salamarias, que se localiza no referido município, como espaço de maior expressão de nossa análise empírica. Porém, há várias rotas na região nordeste do Rio Grande do Sul, grande parte delas com características gastronômicas, e, junto a essas, aliam-se arquitetura, natureza ambiental (matas, rios, montanhas, cascatas, etc.), ar-

tesanatos confeccionados em várias formas e produtos gastronômicos com expressão de tipicidade aos descendentes de italianos que a compõem.

A escolha da referida rota deu-se em razão de que ela articula processos produtivos de unidades familiares que se estabeleceram por quase um século, ou seja, pequenos estratos produtivos que diversificam atividades produtivas, buscam incorporar tradição de saberes aos seus produtos, vinculam horizontes étnicos, agregam valores aos produtos de venda em sinergia com uma ampla gama de atividades.

Há quase dez anos estamos acompanhando essa experiência produtivo-mercantil das unidades familiares que constituem a referida rota. Nosso estudo é mais amplo, inclusive adentrando universos de comparação com outras rotas consideradas étnicas (alemãs e de caboclos – esses últimos na região da Serra do Botucaraí), dimensões históricas e vínculos interculturais e étnicos.

Aqui, em razão do espaço e do fato de que já efetuamos algumas reflexões sobre essas experiências¹, queremos analisar, de uma forma genérica e panorâmica, alguns aspectos ligados aos saberes em torno de práticas artesanais, os vínculos dessas com a agricultura, com a economia doméstica, com a cultura camponesa, dando ênfase à correlação entre artesanato e seus saberes intercambiados na correlação com a agricultura, com a identidade camponesa das unidades familiares no meio rural e sua tentativa de imprimir dimensões étnico-culturais (italianidade) aos produtos como forma de otimização mercantil.

Nossas fontes baseiam-se em contatos diretos de campo, no interior da referida rota, com observações nas unidades familiares, em encontros de formação técnica e mercadológica em que os membros da rota participaram (em várias edições nos últimos 8 anos), festejos (Festa Italiana de Marau, Festa Nacional do Salame, feiras urbanas, etc.), entrevistas sistematizadas em torno de alguns temas como tradição, saberes, pluriatividade na unidade familiar, questões de gênero no trabalho, agroindústrias caseiras, os produtos “coloniais” e suas confecções, a correlação entre artesanato e atividades agrícolas, dentre outros. Acompanhamos, de uma forma não sistemática, atividades produtivas e dinâmicas relacionais com os produtos e a sua comercialização direta de, aproximadamente, 18 unidades familiares que atuam direta ou indiretamente na Rota das Salamarias.

¹ Ver TEDESCO, J. C. **O futuro do passado**: etnicidade, comércio e vida rural. Tradições culturais em rotas turísticas. Porto Alegre: Letra & Vida, 2013.

Nesse breve texto, analisaremos, primeiramente, alguns elementos que compõem a dimensão artesanal de camponeses, sua expressão diversificada e sua importância simbólica e material na vida das unidades familiares no meio rural. Posteriormente, serão elencados alguns elementos que fazem parte da dinâmica da Rota das Salamarias, tentando compreender esse dinamismo como um todo na unidade familiar no meio rural, ou seja, que se vincula com passados históricos, com a dinâmica mercantil atual, com a identidade de agricultores e com a produção e a ritualização étnica nos produtos do circuito comercial.

Vinculado a esse processo, buscamos dar ênfase ao esforço das unidades familiares pertencentes à Rota em promover a produção social de mercados, os horizontes de conhecimento e de intercâmbio de saberes, os sentidos sociais e culturais incorporados aos produtos. Enfim, intencionamos demonstrar que as formas de produção que ganham tom artesanal e étnico-cultural agregam horizontes materiais e imateriais, cultivos e culturas se imbricam, ganham otimização mercantil e (re)produzem relações sociais híbridas (GIDDENS, 1991), as quais mesclam referenciais do horizonte da tradição e dos costumes de grupos sociais com dimensões da modernidade mercantil.

O artesanato: expressão de saberes no modo de vida camponês

Sabemos das dificuldades em refletir sobre o artesanato numa perspectiva genérica em razão de suas características históricas, culturais e sociais específicas; sua complexidade expressa na dimensão da variedade, multiplicidade, contextualização, inventividades, alterações e redefinições históricas, ecológicas, territoriais, de gênero, dentre outras. É mais difícil ainda dar uma caracterização e/ou uma identificação precisa do que pode ser considerado um produto artesanal em razão de seus vínculos étnico-culturais, de suas intencionalidades, de sua agregação com a vida cotidiana dos grupos sociais e de seus instrumentos de confecção.

A identidade camponesa se constitui, consolida e exige saberes próprios. Esses saberes se materializam em artefatos, os quais em grande parte, em razão de determinados limites e circunstâncias, serão confeccionados à mão e passam a servir para fins de utilidade social e pessoal, ou como expressão de saberes e de identidades, ou para mercantilizar formas culturais

e econômicas.² Essas corporificam-se nos objetos e simbolizam os sujeitos que as confeccionam.

Como estamos tentando entender estratégias econômicas de pequenos camponeses, temos presente que a produção artesanal é parte integrante de suas formas de inserção produtiva; ela possui características variadas e diversificadas, graus de intensidade/precisão e de vínculos externos sejam eles de vizinhança, ações de reciprocidade e de possibilidades de aquisição nos mercados mais próximos, por isso, liga-se com a esfera da comercialização. Ambas constituem-se historicamente numa perspectiva de rede social de interconhecimento, alimentada por recursos simbólicos que identificam grupos étnicos.

Giddens (1991) fala que, com a *modernidade tardia*, grupos sociais e/ou sociedades mais amplas buscam manter referenciais que lhes permitem pontos de ancoragem como forma de contraposição e de segurança frente aos temores da perda, aos controles técnicos de suas ações. Os saberes tradicionais, as suas formas de interagir com a terra, com os animais e a natureza ambiental, inserida em referenciais da modernidade revelam racionalidades estratégicas e adaptativas de grupos sociais. Para o autor, a modernidade (re) inventa e/ou reconstitui formas tradicionais para alcançar sua própria segurança, ou seja, revigora, instrumentalmente, o passado, seu caráter descontínuo, como forma de resistência, de reduzir riscos e evitar o caos.

O horizonte do artesanato junto aos camponeses revela esse horizonte da reconstituição e da otimização de processos tradicionais inseridos nos horizontes da modernidade econômica, em particular, frente às ausências de autonomia, os temores dos malefícios dos produtos industrializados, o uso de venenos que a racionalidade da produtividade econômica produz. Vários entrevistados dizem que suas atividades representam num nicho de mercado de “gente que ainda gosta das coisas mais da natureza, sem veneno, dos produtos coloniais e tradicionais, então aqui vamos reaprendendo a fazer aquilo que nossos nonos e pais faziam. [...], tu encontra muito mercado na região, as pessoas estão se voltando para o que era de uma vez” (entrevista direta com um membro da Rota das Salamarias).

Por isso que falar em artesanato é no mínimo correlacionar tempos, culturas e contatos; é ter presente elementos que são apreendidos, acresci-

² RIBEIRO, C. M. P. J.; POZENATO, J. C. **Caminhos e passos**: aspectos históricos e culturais da área da Usina Hidrelétrica Machadinho. Caxias: Educs, 2001; ver, também, RIBEIRO, C. M. P. J.; POZENATO, J. C. **Terra & gente**: aspectos históricos, culturais e paisagísticos da área da AHE Quebra-Queixo. Caxias do Sul: Educs, 2002.

dos, intercambiados e enriquecidos com o contato cotidiano inter e intra-étnico, com heranças europeias, formas e traços culturais produzidos pela relação ambiental e social no contexto do vivido, pelas readaptações e invenções em razão das mudanças sociais, do ambiente e dos recursos e domínios tecnológicos presentes em temporalidades variadas.

A dimensão da utilidade, a qual pode ser funcional no cotidiano, ou, então, em termos de renda monetária familiar e/ou individual, faz dessa sinergia um prolongamento de uma organização estrutural da vida, de uma certa autarcia³ do colono, a qual, ainda que reduzida com o tempo, de uma forma ou outra se fez presente. Essa autarquia não significa autonomia e nem ausência de alteridade, seja no momento passado ou no presente.

Nesse sentido, nunca podemos esquecer que índios, negros, caboclos, colonos, por vários motivos e condições, dinamizaram formas de organização de seu trabalho e/ou de suas atividades domésticas cotidianas no horizonte do que se convencionou chamar de artesanato, produzindo uma variedade imensa de produtos inseridos no horizonte de intercâmbio, sociabilidade, incorporação e demarcação de fronteiras étnico-territorial. O uso e a confecção de determinados objetos de couro, por exemplo, é expressão de trocas culturais com luso-brasileiros, o que permitiu, também, a difusão de determinadas técnicas no trabalho com animais, no transporte de cargas em carretas e canastras, fundamentais em momentos de necessidade de proteção da chuva, do frio, da umidade, em atividades pastoris, aperro para a montaria, nas carretas que transportavam produtos para o porto fluvial do município de Muçum nas primeiras décadas do século XX, etc.

No caso do artesanato de cunho comercial, como o evidenciado, em grande parte, na Rota das Salamarias, este expressa uma produção que incorpora múltiplos fatores, apropriação dos meios (ferramentas) quando não das matérias-primas, de seu trabalho e da venda direta do produto desse trabalho. Muitas das práticas artesanais, nesse sentido, são frutos de tradições e saberes, de passagem de pai para filho, de mãe para filha, ou seja, um ofício de âmbito familiar, de participação quase por inteiro do processo

³ Aqui, a noção de autarcia quer significar certa autossuficiência, subsistência, produção interna na unidade e que se baseia em fatores quase que exclusivamente próprios em torno da matéria-prima, sua confecção e sua utilização. A ideia de autarcia reflete uma espécie de *estrutura* familiar que a unidade camponesa reproduz em interação com o seu entorno nos aspectos econômicos (em geral limitados), simbólicos (saberes, reciprocidade, auxílio mútuo, parentesco, etc.), porém, em dinamismo com os processos históricos e sociais em evidência no contexto específico da vida rural.

produtivo. “Nenhuma outra forma de experiência formativa conserva em si os valores diversos do controle direto e progressivo, partindo da ideia originária até a realização final, da objetivação do subjetivo e da produção de bens aproveitáveis pela comunidade”.⁴

As práticas artesanais no meio rural do espaço de nossa pesquisa, em razão da diversidade produtiva, da reduzida estrutura fundiária (das 18 unidades, a que possui maior quantidade de terra atinge não mais do que 30 ha), do fato de fazer parte de uma rota que objetiva produzir e vender produtos diretamente aos consumidores, exercem uma dimensão de fato social total na organização da vida econômica, familiar e da infraestrutura; articulava as ações cotidianas em sua magnitude. Na sua forma genérica, a sua transtemporalidade para as décadas mais recentes passou a ganhar identificação em razão de sua transformação técnica, de relações de produção e de sua pretensão de tradição e/ou de identificação étnica, reproduzindo, com isso, dimensões de italianidade.

Desse modo, fatores da tradição, de costumes e de velhos saberes, estão incorporados em dinâmicas que são maximizadas pelos fatores da contemporaneidade (lógicas mercantis, de circulação do dinheiro, de trocas de saberes e de modos de confecção auxiliadas também por fatores técnicos). Canclini (2006) analisa esses processos hibridizados, os quais não carregam consigo uma mera evolução, mas, sim, temporalidades inter cruzadas, híbridas e que, pela via das racionalidades dos sujeitos, são otimizadas em (situ)ações específicas. As próprias inovações do processo técnico fundam-se e readaptam-se no horizonte da organização da vida das unidades familiares, na sua inserção aos fatores técnicos e modernizantes que o mercado apresenta e na capacidade de racionalizar com os recursos que ela mesma possui.

Percebemos que há, no espaço de pesquisa em questão, muitos objetos de confecção artesanal e de temporalidade longa, que perpassaram gerações, principalmente em termos de ferramentas, vasilhames para as agroindústrias caseiras (vinho, cachaça, licores, etc.); todos são visíveis nos porões das casas, nos galpões, em seu entorno; suas intenções e necessidades

⁴ RUGIU, A. S. **Nostalgia do mestre artesão**. Campinas: Autores Associados, 1998, p. 156. Para esse autor, o artesanato expressa uma energia criativa; em geral, é desenvolvido sem a consideração imediata de seu rendimento; há o predomínio da fruição, do desejo pela beleza das formas e de uma outra concepção de tempo em sua confecção; diz o autor que ele ensina a raciocinar fazendo.

também, porém suas correlações adentram horizontes do simbólico, da herança cultural que grupos sociais apreenderam de diferentes outros grupos de convivência histórica e que resulta contemporaneizada em seus múltiplos espaços de vida, portanto de trocas culturais étnicas, de saberes adaptados e inventados ao sabor das circunstâncias (envolvendo trocas culturais e readaptações).

Com a estruturação de redes de comércio e de mobilidade espacial e comunicacional locais e regionais, muito bem expressas na Rota das Salamarias, novas atividades vão surgindo, divisões de trabalho vão se complexificando na família, diferenciações sociais e econômicas começam a se apresentar com mais veemência, a produção artesanal vai ganhando vieses diferenciados e mais mercantis e/ou readaptados à dinâmica (agro)industrial (agroindústrias “caseiras”, como um entrevistado as caracterizou).

Se planta ainda vimes nos banhados, fizemos cestos, tranças com vimes, cipós e palhas, tranças para chapéus, cestinhas todas enfeitadas. [...], tem gente aqui perto que reativou alambiques, fazem melado, açúcar de cana. [...]. Nos porões, tu ainda encontra muita coisa que se fazia antigamente. [...]. A Rota ajudou nesse retorno de coisas de uma vez, de tempos antigos (Entrevista com membro da Rota das Salamarias).

A uva carrega ainda hoje a marca dos processos artesanais. Os ofícios e os objetos decorrentes desse cultivo são vários, alguns ainda hoje conservados, lembrados e ritualizados nos festejos, nas celebrações e homenagens biográficas, genealógicas e empresariais. Os porões, em grande parte ainda conservados no meio rural, atestam esse patrimônio material e imaterial histórico e cultural transmitido de geração em geração, valorizados também pela dinâmica do turismo rural, da lembrança e da nostalgia de cidadãos e contribuindo ainda para preencher espaços mercantis locais, nichos de representações e vividos históricos.

Várias casas de pequenos agricultores transformaram o porão em espaços para almoços, cafés coloniais, com produtos da unidade familiar. Como nos disse um dos entrevistados, “modernizamos o porão, mas as coisas que ficam são as antigas; o pessoal gosta de vir e almoçar junto ao salame dependurado, às pipas de vinho, ao barril de cachaça e às ferramentas que se usavam uma vez” (entrevista direta com membro da Rota das Salamarias). As pipas de vinhos nos porões das casas dos agricultores familiares podem ser observadas na Figura 1.

Figura 1: Pipas de vinhos nos porões das casas dos agricultores familiares da Rota das Salamarias



Fonte: Pesquisa de campo

Unidades familiares da Rota das Salamarias têm na atividade vitivinícola uma das principais fontes de renda e de envolvimento do trabalho familiar; é uma atividade em que os processos de aprendizagem vão sendo transmitidos no interior da família. É nos porões das casas que se percebem os processos econômicos que se interligam com horizontes culturais; é nesse espaço que o artesanato e a gastronomia se aliam; é o espaço do consumo e da venda de produtos.

Os artesanatos feitos com a fiação do linho, com o curtimento do couro, com o barro, com o ferro, com a madeira, as produções de alimentos, bebidas e chás, dentre inúmeros outros, confeccionados a partir de hibridizações de produtos em correspondência com fatores ligados à moradia, à mobília, à vestimenta, aos instrumentos de trabalho, à alimentação, à saúde, ao clima, etc., expressam saberes existentes, adquiridos pelas relações externas, constituídos no local; sua correlação com a dinâmica mercantil deve ser entendida na correlação e na alternatividade com a utilidade doméstica (valor de uso), com a disposição de força de trabalho, de tempos e espaços propícios, de oferta de matéria-prima (em geral madeira, palha, cipós, vimes, lã, frutas, carnes, leite, cana, milho, trigo, porcos...), de necessidades financeiras e do cotidiano da vida.

Não podemos nunca deixar de mencionar que a dita, por alguns, pequena indústria doméstica tem uma profunda relação com a cultura popular camponesa. As olarias, os moinhos, as ferrarias, os alambiques, dentre

outras formas industriais e artesanais devem ser entendidas também, nesse horizonte interno de processos, saberes e fazeres próprios da organização histórico-cultural de vida dos colonos e de suas relações com o mercado externo a sua unidade.

Saberes se cristalizam, adaptam, intercambiam, complementam e se excluem, gerando profissões exclusivas e identificadas, outras mais aleatórias, porém todas como expressão de um patrimônio cultural e histórico.

Fiz uma máquina para fazer vassoura. Aqui tem sempre quem queira comprar nossas vassouras porque são firmes. Pensei então de fazer um troço que ajudasse na amarração delas, e não é que deu certo. Eu mesmo fiz. Tu viu como é fácil e prático, não se estraga as mãos, dá pra fazer sentado e o produto fica que é uma beleza [...] (Entrevista direta com membro da Rota das Salamarias).

Em grande parte, continua o artesanato se prestando e estando aberto para todos os setores, seja ele na forma de pequena empresa, seja ele familiar ou de uma só pessoa desmembrada do vínculo coletivo, porém que conserva redes sociais de amizade, de parentesco, de interconhecimento e, por isso também, consegue manter-se no ofício.

Veremos isso com um pouco mais de detalhes a partir da experiência da Rota das Salamarias.

A Rota das Salamarias: encontro, hibridização e difusão de temporalidades e territorialidades étnicas

A realização da Rota das Salamarias surgiu como iniciativa de alguns pequenos proprietários rurais e empreendedores em turismo do município de Marau, Nordeste do Rio Grande do Sul, em junho de 2008. A sua intenção era a promoção do desenvolvimento e do turismo rural, principalmente de algumas comunidades rurais em razão da presença de estabelecimentos antigos de cultivo e produção de uva/vinho de proprietários familiares que, desde que migraram para a região (por volta de 1910), sempre desenvolveram a cultura do suíno e a produção de derivados, em particular, o salame. Ela constituiu-se num roteiro turístico, gastronômico, mercantil de produtos “coloniais”, tendo o município de Marau como seu epicentro, porém seus vínculos, dinamismos e territorialidades não se esgotam nesse espaço e, sim, possuem sinergias com outras regiões, grupos sociais, processos produtivos e intercâmbios mercantis

A intenção de seus idealizadores era vincular patrimônio cultural/étnico com desenvolvimento regional, com a disseminação de saberes e a

possibilidade de garantir renda e emprego para a agricultura familiar. Isso tudo aliado à dinâmica do turismo rural regional, desenvolvimento local, otimizando fatores da tradição (cultural de grupos étnicos, produções e saberes). A cultura do vinho, as parreiras, o salame, a erva-mate, os artesanatos, os rios, as matas e cachoeiras, as aguardentes (grapa, cachaça, licores, doces, etc.), os pomares, etc., passaram a ser vistos e elencados como processos otimizadores de uma dinâmica de turismo rural e gastronômico.

Na rota são exploradas, turisticamente, a natureza (água, matas, montanhas, plantas medicinais, árvores nativas, campos etc.), a gastronomia “típica”, as bebidas (vinhos, licores, chimarrão...), o artesanato em vimes, palhas, madeira, lã, couro etc. No entanto, os produtos de maior expressão são o salame e o vinho. O primeiro dedica sua denominação à referida rota, justamente pela questão histórica do grupo étnico que a compõe. Nas propagandas da referida rota, há sempre a insistência da ligação e identificação com “as especiarias da gastronomia italiana”; isso funciona como marketing de grupo e publiciza a referida rota.⁵ A indicação da rota (Figura 2) é importante para o marketing do local.

Figura 2: Indicações da Rota das Salamarias no meio rural de Marau



Fonte: Pesquisa de campo

⁵ Em agosto de 2012, houve um acordo de cooperação entre Marau e o município de Seren Del Grappa, Itália, denominado de Pacto de Amizade. Estiveram presentes delegações de italianos dessa região em Marau. Na programação das festividades e intercâmbios entrou um almoço na Comunidade de São Luiz da Mortandade (interior da referida rota). Até final de 2016, havia três *gemellaggios* constituídos entre Marau e municípios do Nordeste da Itália. A Rota das Salamarias participou em todas as festividades de instauração e intercâmbio entre os grupos.

A Rota das Salamarias possui uma extensão de aproximadamente 13 km; há presença de 18 propriedades e mais de uma dezena de fornecedores de produtos (Figura 3).

Segundo dados da Prefeitura Municipal de Marau, entre 2008 e 2016, a Rota das Salamarias recebeu mais de 32 mil visitantes, vários, inclusive de outros países. A mesma revela ser uma iniciativa que alia políticas públicas, redes de turismo regional e estadual, organização de produtores, mediadores culturais, nichos de mercados regionais, festejos comunitários, os quais viabilizam a publicização e mercantilização de produtos.

Figura 3: Rota das Salamarias, aspectos da extensão e dos fornecedores dos prc



Nas entrevistas com os agricultores familiares é comum a ênfase na região como “lugar de tradição”, na qual existe uma conexão entre pessoas, produtos e lugares (FERRARI, 2011), ambos podendo ser promotores do desenvolvimento rural e local; uma expressão de *enraizamento social* (CARIANI, 2010), no qual os agentes estão inseridos em redes de relações sociais, as quais promovem também relações econômicas, nas quais se enfatiza a noção de confiança nos relacionamentos das redes sociais, nos locais de venda etc. Por isso é interessante bater na tecla de que tanto mercados, quanto a performance dos alimentos são realidades construídas, demonstrando serem os territórios, os grupos étnicos, a cultura em geral, algo dinâmico.

A valorização de *ativos locais* (SABOURIN, 2009) como meio ambiente, saúde do produto, formas de produzi-lo, tradições etc., fazem parte de dimensões que são também horizontalizadas (relações locais e pertencimento cultural) além de sua dimensão vertical (hierarquias entre agentes, mediações assessorias, poder público).

O agricultor familiar na região já é centenário, possui um etos que o identifica com a terra, com a produção agrícola diversificada, a qual envolve a unidade familiar também como uma unidade de trabalho. A manutenção de fatores ligados à tradição do cotidiano da vida do pequeno produtor rural familiar, bem como a natureza, ainda o que dela resta preservada em termos de matas e águas, serve de ponto de atração e de otimização no interior da referida rota. Esses produtos do horizonte das externalidades funcionam nesse cenário como “capturas de valor” (MARSDEN; SMITH, 2005), ou seja, valores como a sustentabilidade, preservação da natureza, aprendizagens junto a grupos de visitantes, vendas diretas, sentir-se empreendedor, amizades, reciprocidades entre produtores, os quais fortalecem laços e dimensões coletivas.

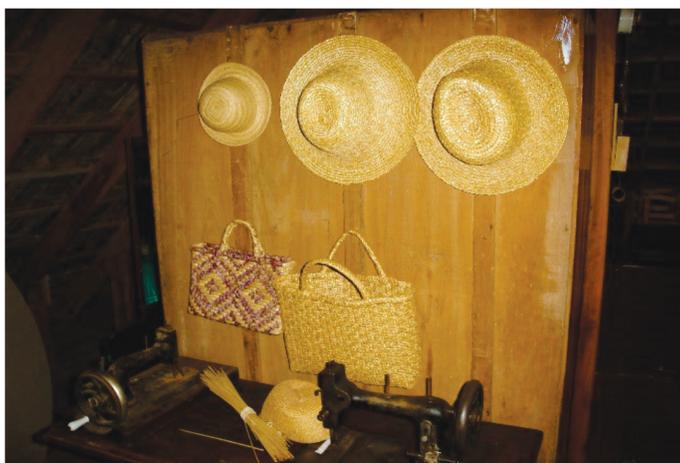
Os produtos artesanais (vinho, salame, queijos, em particular), a gastronomia (os restaurantes “típicos”, os “cafés coloniais”), o turismo aquático, a venda e a visitação da produção de erva-mate, do salame, dentre outros, são os pontos de grande expressão. De acordo com representantes da Prefeitura Municipal de Marau, “esses produtos são feitos de forma artesanal, num processo de desenvolvimento e crescimento aliado à busca da sustentabilidade em todos os níveis (econômicos, sociais, ambientais e culturais)”.⁶

⁶ Projeto da Rota das Salamarias, Prefeitura Municipal de Marau, 2008, p. 3.

Em casas de expressão gastronômica (“restaurantes típicos”), é possível aliar as comidas “italianas” com cantorias dialetais vênetas. As músicas, o coral de cantoria italiana do município, os festejos do salame, das “semanas italianas” etc., colaboram para a reconstrução e publicização étnica no município, bem como para os intercâmbios entre grupos da Itália que visitam e região e vice-versa.

Chapéus e *sportas* de palhas de trigo são expostos e, em alguns espaços, vendidos; revelam uma identidade de trabalhador rural e de trabalhos de gênero no interior das unidades familiares. Percebem-se antigas máquinas de costura, indicando processos técnicos e artesanais em sinergia com a vida rural (Figura 4).

Figura 4: Objetos presentes no Museu da “Casa Camera Ristorante”, na Rota das Salamarias



Fonte: Pesquisa de campo

A agricultura familiar se fortalece na proporção de sua capacidade de ampliar seus canais mercantis (PLOEG, 2008); a tentativa dos pequenos agricultores em ressignificar sua identidade de produtores. Isso pode dar-se através da horta, das frutas, do agroturismo, dos peixes, dos produtos artesanais e vem se intensificando na Rota das Salamarias. “Sempre vamos descobrindo novos produtos, eu mesmo nunca tinha feito licores e sucos de guabiroba, isso aqui é uma fruta que tem aos montes e ninguém valorizava; o pessoal da cidade gosta; tu tens de aliar o produto artesanal, feito como de uma vez e que tenha a marca de nós italianos, né!”.

O ambiente construído é outro elemento fundamental para a identificação étnica, com o passado, com vividos “de outros tempos”; há restauração de imóveis, os quais buscam identificar grupos culturais e “promover autoestima e identidade cultural [...]”. A sustentabilidade cultural pode ser notada no culto às tradições e aos costumes da etnia italiana que vão sendo preservadas e repassadas às gerações na família” (PLOEG, 2008, p. 27).

A sobrevivência das unidades familiares depende da permanência de jovens em seu quadro de trabalhadores, por isso, a noção de sustentabilidade passa também por esse viés. Praticamente todos os jovens que estão presentes na referida rota estudam ou estudaram no meio urbano, em especial, o segundo grau. Vários jovens entrevistados idealizam permanecer com a família e nas atividades que a rota dimensiona, mas isso, como nos disse uma mãe, “não é fácil, eles tão com a cabeça na cidade”. Por isso, a constituição dessa está se tornando fundamental para a tentativa estratégica de permanência deles. Há um caso em que uma filha de um produtor estudou administração de empresas e está inserida nas atividades da família num empreendimento gastronômico (restaurante típico italiano) no meio rural; outra que cursou biologia e participa das produções e inovações no interior de sua unidade familiar, principalmente na confecção de licores, chás, flores, etc.

Vimos que há tentativas de produção local de conhecimento, em nível de comunidades rurais, espaços e relações de interconhecimento e de proximidade, as quais vão produzindo prestações recíprocas, distribuição de produtos e de conhecimentos, trocas solidárias, organizações coletivas para viabilizar os projetos e os sentidos impressos (SABOURIN, 2001, p. 44). O cotidiano da vizinhança, dos auxílios e das mediações técnicas, de membros que fazem cursos externos, passam a ser uma dimensão de transmissão sociocultural, profissional, de valores e crenças, no intercâmbio e nas ações comuns (de feirantes, de membros de uma rota turística, gastronômica e étnica) entre os membros que as compõem.

Desse modo, o conhecimento passa a ser coletivo, gerado pela articulação de grupos, redes e organizações mediadoras, produzindo produtos e processos técnicos, muitas vezes, de dimensão local⁷; há interações de produtores e de conhecimentos em vários momentos e situações; os festejos auxiliam para isso, as mostras, as feiras etc., tudo isso promove formas de

⁷ Ver discussões sobre isso em CERDAN, C. et al. Du changement technique à la combinaison d'activités et de services. In: MUCHNIK, J.; SAIN MARIE, C. (Coord.). **Le temps des Syal**. Technique, vivres et territoires. Versalhes, Éditions Quae, 2010, p. 297-312.

intercambiar e de aprender. As visitas que um faz à propriedade do outro, os auxílios na colheita da uva, os encontros dominicais nas comunidades, etc., são oportunidade de trocas não materiais. Somado a isso, é importante frisar que os produtores intercambiam e participam de outros sistemas de conhecimento, pois são também produtores de soja, pesquisam preço, por isso participam de outras redes, acionam outros contatos, estão inseridos em outros meios; há, portanto, um multipertencimento produtivo e identitário enquanto produtores rurais (SABOURIN, 2001).

Isso tudo, nas narrativas de entrevistados, é bem dinamizado, ou seja, os produtores se organizam para criar condições de intercâmbio, socialização de processos de aprendizagem e informação; as rotas, nesse sentido, auxiliam em muito, aumentando, com isso, a autoestima dos produtores, pois se sentem motivados, envolvidos, partícipes de um processo que os envolve e lhes dá condições de otimização em suas práticas de trabalho, permite uma divisão cognitiva dele e em outras lógicas de aprendizagem (que não advém só do interior da família, como transmissão) e de comercialização. Enfim, podemos perceber que há criação de recursos, mobilização de saberes nos *dispositivos cognitivos do território* (PECQUEUR, 1996, p. 20).

Uma produtora rural, que tem sua família como referência na produção de vinho na Rota das Salamarias, disse-nos:

[...], eu aprendi na experiência, vendo meus pais, minha mãe mais né, nos licores, no queijo, em tudo, né; mas fiz curso também; eu ensino, não guardo pra mim; muito aqui se aprendeu com um ou com outro; e assim todos fazem alguma coisa diferente, conservam melhor; eu até achei engraçado um técnico vir aqui e ensinar meu marido nas parreiras, porque tu vê ele tem quase 70 anos e sempre fez isso, mas aqui é assim, sempre tem as novidades, o jeito melhor de misturar e conservar o vinho, né.

Na questão ambiental, a Rota trouxe mudanças no conceito de preservação e manejo dos recursos naturais, no embelezamento das propriedades, na preservação da vegetação original e a existente. Esse processo viabilizou a reconstituição de saberes, a identificação com paisagens “antigas” e formatos de vida no meio rural com certo equilíbrio na relação homem-natureza.

Nos convencemos de que preservar também dá lucro, além de ser necessário para as outras gerações; chega de derrubar como fizemos nos anos 70, com a soja, né; isso foi um desastre, hoje estamos vendo essa dependência maldita com a tal da soja, os venenos, tudo o que se destruiu não tem como recuperar hoje; é triste dizer assim, mas é, por isso uma pequena parte aqui se faz (Relato de um membro da rota que explora os fatores naturais junto aos turistas).

Noções como sustentabilidade, patrimônio cultural, preservação ambiental, saberes impressos no artesanato, gastronomia e festejos, fazem parte de seu conteúdo central e ganham respaldo na opinião pública. Os festejos, as feiras urbanas, os encontros de grupos urbanos que adentram o interior das rotas para “ver como nós aqui fizemos” e os intercâmbios entre membros de rotas diversas, estão nesse horizonte da publicização étnica e são promovidos também para dinamizar a gastronomia italiana. Uma das expressões é a Festa Nacional do Salame (Figura 5), a qual reconstitui na região uma longa trajetória de confecção do referido produto, sua ligação com antigos frigoríficos locais e com a cultura italiana dos descendentes de imigrantes italianos da região. A festa do salame é um momento importante para dinamizar a referida rota, comercializar produtos, envolver os seus membros e disseminar saberes. Junto ao salame estão outros horizontes da gastronomia identificada como de “cultura italiana”, como é o caso do vinho, da graspa e das massas.

Figura 5: *Folders* da Festa Nacional do Salame de Marau



Fonte: *Folder* de propaganda da referida festa adquirido na Pesquisa de Campo

O turismo também é desenvolvido junto à natureza (Figura 6), explorando paisagens e ritualizando formas de vida e de trabalho que as unidades familiares sempre desenvolveram na região. Nesses passeios (como o evidenciado abaixo), há degustação de vários produtos, demonstração de

efetivação da extração do mel, da fabricação de erva-mate, de sucos e aguar-dentes, artesanatos em tecidos, palhas, vimes etc.

Figura 6: Turismo na Rota das Salamarias



Fonte: Pesquisa de Campo

Culturas sociais e cultivos na terra: ambientes em sinergias e reciprocidades

Os pequenos agricultores familiares constroem e reconstróem passados e presentes em seu cotidiano de trabalho e em suas relações mercantis e de sociabilidades; experimentam ações e redefinem processos em razão de necessidades; (re)elaboram experiências fundadas na cultura e nos processos sócio-históricos de seu meio local e global. O formato econômico dominante das unidades familiares sempre esteve assentado na articulação entre produção, consumo interno e comercialização.

A família no meio rural constrói-se como relações familiares de produção, de convivência e de sociabilidade (WOORTAMNN; WORTMANN, 1997). As relações de trabalho entre as diferentes gerações que ela abarca, seus valores, seus contornos jurídicos internos, sua sistemática de reprodução do patrimônio etc., são reveladores do grau de heterogeneidade interna e, ao mesmo tempo, de sua especificidade e de suas estratégias frente ao processo social mais global.

O artesanato, aliado às agroindústrias caseiras, reproduz uma experiência, um *habitus* (história incorporada em coletividades, mas que se abre para inovações e novas aprendizagens)⁸ que perpassa no tempo en-

⁸ Sobre a noção de *habitus*, ver BOURDIEU, P. Le capital social: notes provisoires. In: **Actes de la Recherche en Sciences Sociales**, n. 31, Paris, p. 2-3, 1980; ver, também, BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. Lisboa: Difel, Rio de Janeiro: Bertrand, Brasil, 1989.

quanto estratégia adaptativa (LUCENA, 1999) no cotidiano econômico e familiar das unidades familiares e nas relações que essas estabelecem no âmbito da vizinhança.

Nesse sentido, a produção de erva-mate, de cana para fabricar cachaça e parreiras para o vinho, por exemplo, demandam sociabilidades e auxílios entre vizinhos; são três produtos de alto valor turístico. Em uma das propriedades, dinamiza-se esse ofício há mais de 50 anos, com técnicas de produção artesanal, perpassando gerações. Percebemos ser de grande atração, principalmente para adolescentes e jovens que, organizados em grupos escolares, visitam o referido estabelecimento.

O proprietário, em entrevista, relatou que já faz meio século que está na atividade, que ganhou bem mais depois que entrou para a rota, que seu empreendimento produz, em média, cerca de 6 a 8 toneladas de erva-mate mensais, comercializando o produto em várias regiões do estado, mas seu mercado mais intenso é Passo Fundo: “por ficar perto da rodovia, o pessoal passa e leva”; este produtor está ampliando seu empreendimento e diversificando atividades, construindo quiosques para “pessoas que vêm aqui e querem ficar um ou dois dias, para refeições e *camping*, assim como para aproveitar da mata que temos aqui, das frutas do mato”.

A presença de parreirais se faz ver em praticamente todas as unidades. Há um grande envolvimento no conjunto das relações de trabalho com a cultura da uva. Um membro da rota nos disse que “se não fosse por causa da rota, do comércio maior que temos, eu já teria abandonado ou cortado um pedaço fora [do parreiral]. Dá muito trabalho, já botei fora muito vinho, o vinagre o pessoal queria pouco. [...]. Agora não, é mais fácil de vender, né”. Há toda uma simbologia que é explorada como fator de marketing, para identificar e atrair consumidores, como forma de identificar sujeitos e territórios, mediados pelos produtos “daqui”.

O território revela-se num espaço de sociabilidades (familiares, produção, saberes, comunidades etc.), de identificação com identidades coletivas, as quais se (re)constróem constantemente a partir das relações sociais que se estabelecem interna e externamente (SANTOS, 1993). Entendido também assim, o território passa a representar os limites físicos compreendidos por uma determinada identidade, cujas fronteiras foram construídas socialmente. A partir da forma de como as relações se dão entre os grupos ou comunidades, é que se pode compreender o fenômeno identitário. No caso dos territórios, agrega-se à identidade construída o componente espaço geográfico.

Mercados, nesse sentido, passam a ser construídos por atores sociais, produzindo redes informais (vendas diretas), cadeias alimentares com dimensões curtas, enraizadas em territórios locais numa dinâmica de uma economia, de certa forma, ao mesmo tempo, individualizada e associativa, produções individuais, mas com laços sociais, étnicos, interpessoais e de reciprocidade. O enraizamento no local, o pertencimento, a proximidade (os *circuitos curtos*) (PECQUEUR, 2008), as agroindústrias caseiras, os produtos que fazem parte da denominada *economia da qualidade* (WILKINSON, 2008), dão o tom dessa construção social em que os pequenos agricultores também são atores centrais.

Se os mercados são construções sociais, a gastronomia, o alimento saudável, os hábitos alimentares também o são, acrescidos do horizonte cultural, dos grupos em territórios (“o local de procedência”). Os “alimentos locais” e/ou regionais são vistos como contraposição aos padronizados, aos “que se compram nos mercados”, aos malefícios da produção industrial, aos estandartizados; nesse sentido, desenvolvem-se simbologias, valores culturais nos alimentos, conhecimento do passado, interação territorial, identificação de consumidores com produtos, confiança e interessoalidade (FERRARI, 2011).

Os produtos tradicionais, a nostalgia dos “de uma vez”, a tipicidade territorial etc., fazem parte do acervo e das estratégias de agricultores familiares. Esses possuem esse capital social e humano para as realizar. O horizonte do “da gente daqui”, do “produto típico”, transmite o signo da qualidade territorial, identifica-se com grupos, mobilizam-se atores que se sentem pertencentes e com obrigações em torno de um projeto comum. Isso produz e transmite conhecimentos (CERDAN; SCHIMIDT; FLORES; LIMA DA SILVA, 2010), reconstituem acervos patrimoniais culturais locais (CERDAN; MARTIN DE SOUZA; FLORES, 2008) reforçando sentimento de pertencimento ao território.

O artesanato, expresso em várias formas, passa a ganhar conotação de territórios implícitos. Por isso que sentir-se territorializado não significa estar definido num único e delimitado espaço geográfico; significa, sim, a afirmação consciente de seu lugar, de cidadania, de reprodução de seu etos de trabalhador rural, de fazer parte dos circuitos que definem um pertencimento de um grupo juntamente com as esferas de comercialização de seus produtos; envolve redes e circuitos entre famílias, parentes, passado e presente, bem como vínculos comunitários. Perder esses referenciais significa, no interior do próprio espaço, estar desterritorializado (CARINI, 2010).

Sentidos sociais e culturais

Como já vimos, nas rotas há uma tentativa de recuperar identidades nos territórios. Percebemos ritualidades étnicas que se expressam em cantorias, gastronomias, paisagens, construções, vestimentas, dialetos, saberes, artesanatos, festas etc. A *etnicidade* se reconstrói mediada, como algo confrontado, adequado, seletivizado, diferenciado, circunstancializado, e mudado em decorrência das necessidades, das mudanças culturais produzidas e das vantagens obtidas pelos sujeitos e grupos envolvidos em períodos específicos (ZANINI, 2006). A etnicidade, portanto, também se baseia nos contrastes e comparações. Com isso, produz relações e convívios não tão harmônicos, em particular nos cenários em que elas se apresentam com intensidade, como o é nos territórios identificados como de imigração italiana (ZANINI, 2006 e 2008).

As relações que alimentam e embasam os horizontes familiares das unidades pesquisadas são complexas. Vão bem mais além da dimensão do trabalho ou da produção (CARNEIRO, 2001; CARNEIRO; MALUF, 2010). Os elementos culturais e de tradição de grupos acompanham o processo. Novos valores, redefinições no processo produtivo e na sociabilidade reconstroem sentidos para as unidades familiares, os quais passam a ser mediados pelas manifestações da realidade do mundo moderno. Algumas mulheres encontraram na diversificação, na forma de (agro)indústrias caseiras, em particular com produtos derivados do leite, uma alternativa para agregar valor e aumentar a sua autoestima.

A necessidade de elaborar estratégias e rearranjos internos com o intuito de enfrentar os bloqueios fundiários (impossibilidade de comprar mais terras), os fatores de modernização e de estagnação nas unidades de produção agrícola (exigências de mercado e os preços baixos dos produtos agrícolas), sem dúvida, legitimam mudanças que estão ocorrendo no meio rural. Uma dessas estratégias, com grande intensidade, é a questão da transmissão do patrimônio (FERRARI, 2011; CARNEIRO, 2001).

As lógicas econômicas necessitam dos sentidos sociais e culturais (ABRAMOVAY, 2002); esses são construídos por grupos sociais ao longo de sua história; porém, não há dúvida de que a lógica da racionalidade das trocas capitalistas não se baseia e nem desenvolve esses valores humanos e sociais (SABOURIN; CARON; CERDAN, 1997), mas, ao mesmo tempo, não os ignora; são processos relacionais, que implicam negociações, antagonismos que interagem, princípios que são lançados e que podem se excluir bem como se complementar (SABOURIN, 2007).

As unidades familiares necessitam agregar, de seu horizonte moral e multifuncional, estratégias e ações que se manifestam no coletivo, otimizando-o principalmente em festejos e exposições coletivas. Como diz Sabourin (2009), ainda que de uma forma seletiva na apropriação identitária local, esse processo faz com que atores sociais otimizem e inventem potencialidades territoriais (CERDAN; MARTIN DE SOUZA; FLORES, 2008), tenham clareza dos seus limites, reforcem laços culturais locais de pertencimento ao próprio território; ou seja, *são do território* e, fora dele, perdem boa parte de sua característica (PECQUEUR, 2008).

Hoje tu precisa se definir para se diferenciar; esse é o mercado; ele exige isso. Por isso que na rota [das Salamarias], orientamos o pessoal para o diferencial, para produtos deles, com a marca da qualidade e da tradição; eles encontram no dia a dia deles aquilo que se fazia e se comia antigamente; é isso que nós queremos; que volte o porão com o cesto de pão, o salame e o vinho, com os produtos conseguidos por lá mesmo (Assessor de produtores na referida rota).

São múltiplas as estratégias e as diferenciações que buscam manter e maximizar as unidades produtivas familiares territorializadas, ou seja, identificadas em sua história e na interligação produtiva e mercantil, mas que se tornam um elo da cadeia produtiva de vários setores do capital industrial e comercial urbano. A dimensão dos valores do patrimônio cultural (aqui entendido também em correlação com etnias envolvidas) tende a estar em consonância com o conjunto das representações das formas de vividos temporais e regionais que cada grupo social produz, institucionaliza, pratica e transmite por meio de formas variadas de socialização e de interação dos membros e, desses, com outros de fora do grupo.

Assim como os territórios, as etnicidades também são construídas; são processos engendrados por mediadores, legitimados pela história e pela vivência e produção territorial; estas ganham contornos e configuração nos rituais, nas canções, na gastronomia, nas falas dialetais, na origem comum, na arquitetura de algumas casas, etc. As casas no interior da Rota das Salamarias (Figura 7) são mais do que espaços de habitação. Expressam história, cultura, vivência, unidades grupais e identitárias, funcionalidades com atividades e o meio natural, condições econômicas, visibilidade pública dessas, horizontes de atração e de aconchego ao turista, “tem de ter uma boa impressão quando tu chega aqui, né”.

Figura 7: Aspectos das casas na Rota das Salamarias



Fonte: Pesquisa de Campo

Simbologias, representações, rituais gastronômicos étnicos se coadunam com as noções de tradição. Os produtos “coloniais”, de “nossa cultura”, carregam várias significações (DORIGON, 2008); podem ser fruto das especificidades e situações produzidas pelos grupos que habitam e utilizam esse “ativo territorial” (PECQUEUR, 1996). Na narrativa de entrevistados:

Alguns filhos valorizam o que os nonos fizeram e os pais tiveram que deixar porque entraram para outro rumo. Hoje, na verdade, os dois, pais e filhos, renovam os saberes; são poucos que fazem isso porque são poucos os que mantêm os filhos, mas os que conseguem, dizem com orgulho (Assessor da Prefeitura de Marau junto às unidades da Rota das Salamarias).

Desse modo, há delimitações, fronteiras, externalidades, grupos sociais, formas e sentidos definidos e utilizados, material e imaterialmente (ABDELMALKI, 1996), processos de inovação/tradição que estão, de uma forma ou de outra, ancorados no horizonte territorial, no qual interagem processos histórico e culturais (PECQUEUR, 2008). A qualidade de produto específico (no caso, o salame) só se evidencia quando seu valor e sua utilidade estiverem no interior de “um processo produtivo particular” (PECQUEUR, 1996, p. 20). Os conteúdos culturais (CERDAN; VITROLLES, 2008) que dão notoriedade a um produto são explorados em sua natureza imaterial (saberes, formatos, sentidos, vínculos com determinados consumidores), ganhando atribuição de autenticidade e tipicidade, englobando também fatores naturais e humano-sociais (LERICHE, 2008).

Disse-nos um proprietário de uma indústria “caseira” de embutidos que:

[...] os ricos de agora voltaram a comer o que comiam quando eram pobres; vêm comprá dos pobres o que os ricos não comem mais no dia a dia e nós comemos [...]; eles se identificam com uma vez [tempos atrás da vida na colônia], não é? Sentem saudade disso; nós somos os que ainda têm isso, tu não encontra mais por aí tão facilmente uma carne de galinha caipira pra fazer a sopa de antigamente que todos eles gostam.

Entendemos que os produtos artesanais “de hoje” reconfiguram heranças culturais que grupos sociais apreenderam de diferentes outros grupos de convivência história e contemporaneizada em seus múltiplos tempos e espaços de vida, portanto de trocas culturais étnicas, de saberes adaptados e inventados ao sabor das circunstâncias; os mesmos expressam o que autores denominam sistemas locais de conhecimento. Em locais de vendas de produtos artesanais em rotas são expressos materiais, instrumentos, formatos “de como se faziam uma vez os produtos” (Figura 8); essa ligação de tempos de *ontem* com os de hoje é fundamental para dar o tom da qualidade do que é oferecido e vendido.

Figura 8: Exposição de peças artesanais na Rota das Salamarias



Fonte: Pesquisa de campo

Algumas agroindústrias “caseiras” aliam atividades produtivas e espaços de memória de “coisas do passado”, de vividos de membros da família, de saberes que se conservam e ganham dinamismo nessa esfera trans-temporal. Uma agroindústria de destilados alia produção, “onde todos podem ver como fizemos a cachaça”, restaurante, minimuseu (Figura 9), além de que o formato arquitetônico dela é uma réplica da casa de seu bisavô antes de emigrar para o Brasil. “Fomos pra Itália e copiamos como era

quando ele veio pra cá” (Narrativa de seu proprietário, em pesquisa de campo na Rota das Salamarias).

Figura 9: Agroindústria, minimuseu familiar, restaurante e venda de produtos na Rota das Salamarias



Fonte: Pesquisa de campo

Alguns entrevistados na Rota das Salamarias fizeram questão de nos dizer que tal coisa é “típica italiana. Nesse sentido, a tipicidade/tipicidade, aliada à história de grupos, passa a referenciar dimensões étnicas que se remete ao passado, mas que tem sentido na otimização dos fatores mercantis e identitários do presente e que se presume foram transmitidos do passado. Valores sentimentais estão unidos à memória, ligados a uma figura familiar a quem originalmente pertenceu o objeto; ambos mesclam-se com valores sociais que os classificam como indicadores de distinção e refinamento.

Desse modo, os objetos são dotados de um poder de memória que lhes rende significados. Esse poder, obviamente, não deriva do objeto enquanto tal, mas do fato de que ele incorpora e projeta significados importantes para a pessoa e/ou os grupos que o adquiriram, receberam ou encontraram em uma situação ou contexto particular que se quer recordar (JEDLOWSKI, 1991, p. 55).

Enfim...

Produtos, identidades, territórios, culturas, saberes, etnicidades, etc., podem estar reunidos num ambiente de trocas mercantis, bem como em sua

confeção; esse ambiente econômico e cultural pode também produzir sociabilidades, mercados com reciprocidades e intercâmbios culturais e de saberes.

Entendemos que o artesanato também pode corporificar grupos e memórias coletivas, por isso desloca no tempo (pela sua continuidade e descontinuidade) sujeitos capazes de refazer o que outros fizeram em tempos passados. Insistimos na ideia de que a dinamicidade mercantil moderna não prescinde totalmente dessa tendência de reprodução de saberes da tradição (CANCLINI, 2006). Os interlocutores não cansam de dimensionar essa ideia da transmissão, da importância, de que os “antigos faziam” e de que eles incorporaram, lhe deram uma dimensão mais mercantil, mas que necessitam “passar adiante”, pois, como nos disse um dono de cantina na Rota das Salamarias, “quem sabe um deles [filhos] fique aqui e toca pra frente”.

As agroindústrias “caseiras” ganham especificidades, dinamizam, inovam e desenvolvem saberes internos, incorporados aos novos padrões alimentares da sociedade, em geral mais voltados aos produtos orgânicos e aos do “tempo de uma vez”, da substituição e/ou passagem de uma lógica produtivista para uma outra, a da qualidade (ALLAIRE; BOYER, 1995). É o caso de uma fábrica de pães e bolachas na qual a “filha fez curso para produzir só orgânicos; já fizemos até convênios com pequenas prefeituras para vender em escolas municipais só os produtos comprovadamente orgânicos”. Percebemos também que há uma grande tendência de a produção artesanal estar vinculada a redes que imprimem trocas de produtos, fazem mediação com empreendedores, difundem saberes com qualificativo de artesanal, ou seja, dimensões coletivas que alimentam sistemas de valores (SABOURIN, 2009) apreendidos no cotidiano de grupos sociais e culturais.

A importância das feiras nos espaços urbanos, em espaços de rotas turísticas e nas próprias casas de produtores é um dado inquestionável. As unidades familiares encontram formas logísticas de maximizar a comercialização de seus produtos. Os que atuam com a produção agroecológica nos informam que tendem a crescer cada vez mais e encontrar espaços mercantis. Agroindústrias caseiras e a produção de leite, ambas promotoras de vínculos mercantis nas feiras, nas casas dos produtores e nos festejos, contribuem em muito para redefinir papéis de gênero nas unidades familiares de produção.

Nos espaços coletivos de venda das rotas (Figura 10), há uma mescla de produtos identificados como “da colônia”; misturam-se a isso objetos antigos, ferramentas “que se usava uma vez”; vê-se ao fundo alguns rádios antigos expostos, bem como objetos de uso na cozinha como chaleiras, etc.

Figura 10: Espaços de venda dos diversificados produtos na Rota das Salamarias



Fonte: Pesquisa de campo

Vimos também que há uma série de questões que as unidades precisam enfrentar no cotidiano de suas ações, entre elas as diferenciações entre as unidades que fazem parte da referida rota, ausência de processos mais efetivos de cooperação; membros da Rota reclamam que há muita fiscalização e exigências de órgãos externos; que há também ausência de uma definição coletiva do que sejam os produtos da “tradição”, os “coloniais”, etc.

Há muitos limites, pontos de estrangulamentos, incertezas nas atividades e nos empreendimentos que conservam e adentram o universo do artesanal, dentre eles ausência de matéria-prima, reduzido número de pessoas nas unidades, em particular, os jovens, carência de financiamentos, garantias de mercado mais efetivas, preços compensadores de alguns produtos, gerenciamento do pequeno empreendimento, principalmente quando de sociedades entre famílias de irmãos.

Entrevistados comentam a falta de assistência técnica e da compreensão do horizonte cultural da vida das unidades familiares por parte dos técnicos da Emater e de outros órgãos de assistência creditícia, bem como de um processo organizativo interno entre famílias e ramos produtivos; demandam também financiamento para preservação da natureza e formas variadas de sustentabilidade ambiental.

No entanto, em meio a esses processos todos, há de se reconhecer as estratégias das unidades familiares e dos grupos sociais envolvidos na tentativa de encontrar formas maximizadoras de sua reprodução social, agre-

gando processos culturais, saberes, tradição, otimizando referências do mundo atual no campo gastronômico, ambiental e social.

Enfim, dimensionar práticas artesanais não significa mero saudosismo; é, sim, presentificar temporalidades, historicizar vividos, materializar experiências passadas e redefini-las, reconstituir subjetividades e significados, inseri-los na dimensão mercantil e dar continuidade e seletividade aos tempos como estratégia de reprodução de si, ou seja, de sua identidade no meio rural como camponês.

Referências

- ABDELMALKI, L. et al. Technologie et territoires: le territoire comme création collective et ressource institutionnelle. In: PECQUEUR, B. **Dynamiques territoriales et mutations économiques**. Paris: L'harmattan, 1996, p. 177-194.
- ABRAMOVAY, R. Desenvolvimento Rural Territorial e Capital Social. In: SA-BOURIN, E.; ALLAIRE, G.; BOYER, R. **La grande transformation de l'agriculture**. Paris: INRA, 1995.
- ALLAIRE, G.; BOYER, R. **La grande transformation de l'agriculture**. Paris: Inra, 1995.
- ALVIM, M. R. B. O artesanato, tradição e mudança social. In: ALVIM, M. R. B. et al. **O artesão tradicional e seu papel na sociedade contemporânea**. Rio de Janeiro: Funarte, 1983, p. 49-75.
- BOURDIEU, P. Le capital social: notes provisoires. In: **Actes de la Recherche en Sciences Sociales**, Paris, n. 31, p. 2-3, 1980.
- BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. Lisboa: Difel; Rio de Janeiro: Bertrand, Brasil, 1989.
- CANCLINI, N. **Estratégias para entrar e sair da modernidade**. São Paulo: Edusp, 2006.
- CARINI, J. J. **Reterritorializações de agricultores migrantes compulsórios: racionalidades, representações e cidadania**. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural), Porto Alegre: UFRGS, PGDR, 2010.
- CARNEIRO, M. J. Herança e gênero entre agricultores familiares. In: **Estudos feministas**, v. 9. n. 1, p. 22-55, 2001.
- CARNEIRO, M. J.; MALUF, R. S. Multifonctionnalité de l'agriculture familiale au Brésil: quelque voies de réflexion. In: WOLFER, B. A. **Agricultures et paysaneries du monde**. Paris: Edition Quae, 2010, p. 121-144.
- CERDAN, C. et al. Du changement technique à la combinaison d'activités et de services. In: MUCHNIK, J.; SAIN MARIE, C. (Coords.). **Le temps des Syal**. Technique, vivres et territoires. Versailles: Éditions Quae, 2010, p. 297-312.

CERDAN, C. Produtos de qualidade, patrimônio cultural e desenvolvimento territorial: o caminho de pedra e o vale dos vinhedos: In: Simpósio de segurança alimentar: debatendo qualidade. Bento Gonçalves, RS. **Anais**. Bento Gonçalves, RS: SBCTA-RS, 2008.

CERDAN, C.; FOURNIER, S. Le Système agroalimentaire localisé comme produit de l'activation de ressources territoriales. Enjeux et contraintes du développement local des productions agroalimentaires artisanales. In: PECQUEUR, B. GUMUCHIAN, H. **La resource territorial**. Paris: Édition Economica, 2007, p. 103-125.

CERDAN, C.; MARTIN de SOUZA, A.; FLORES, M. El patrimonio cultural como un elemento estratégico para el desarrollo territorial: dos casos de la inmigración italiana en Brasil. In: RANABALDO, C.; SCHEJTMAN, A. **El valor del patrimonio cultural: territorios rurales, experiencias y proyecciones latinoamericanas**. Lima: RIMISP, 2008, p. 313-332.

CERDAN, C.; SCHIMIDT, W. FLORES, M.; LIMA da SILVA, A. Du changement technique à la combinaison d'activités et des services. In: MUCHNIK, J.; SAIN MARIE, C. (Coords.). **Le temps des Syal**. Techniques, vivres et territoires. Versalhes: Éditions Quae, 2010, p. 297-312.

CERDAN, C.; VITROLLES, D. Valorisation des produits d'origine: contribution pour le développement durable dans la Pampa Gaucha au Brésil. In: **Geocarrefour**, n. 83, v. 3, p. 191-202, 2008.

DORIGON, C. **Mercados de produtos coloniais da região Oeste de Santa Catarina**. Tese em Engenharia de Produção, UFRJ, 2008.

FERRARI, D. L. **Cadeias agroalimentares curtas: A construção social de mercados de qualidade pelos agricultores familiares em Santa Catarina**. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural), Porto Alegre, PDGR, 2011.

GIDDENS, A. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1991.

JEDLOWSKI, P. **Il senso del passato**. Milano: Angeli, 1991.

LERICHE, F. et al. (Coord.). **L'économie culturelle et ses territoires**. Mirail: PUM, 2008.

LUCENA, C, T. **Artes de lembrar e de inventar: (re)lembranças de migrantes**. Belo Horizonte: Arte e Ciência, 1999.

MARSDEN, T.; SMITH, E. Ecological entrepreneurship: sustainable development in local communities through quality food production and local branding. In: **Geoforum**, London, v. 36, n. 4, p. 440-451, 2005.

PECQUEUR, B. (Ed.). **Dynamiques territoriales et mutations économiques**. Paris: L'Harmattan, 1996.

PECQUEUR, B. **Le développement local**. Paris: Syros, 2008.

- PLOEG, J. D. V. der. O modo de produção camponês revisitado. In: SCHNEIDER, S. (Org.). **A diversidade da agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2006, p. 13-54.
- PLOEG, J. D. Van der. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Porto Alegre: UFRGS, 2008.
- RIBEIRO, C. M. P. J.; POZENATO, J. C. **Caminhos e passos: aspectos históricos e culturais da área da Usina Hidrelétrica Machadinho**. Caxias: Educs, 2001.
- RIBEIRO, C. M. P. J.; POZENATO, J. C. **Terra & gente: aspectos históricos, culturais e paisagísticos da área da AHE Quebra-Queixo**. Caxias do Sul: Educs, 2002.
- RUGIU, A. **Nostalgia do mestre artesão**. Campinas: Autores Associados, 1998.
- SABOURIN, E. Changements sociaux, organisation des producteurs et intervention externe. In: CERDAN, C; SABOURIN, E. (Coord.). **Paysans du Sertão**. Montpellier: Cirad, 1997, p. 107-134.
- SABOURIN, E. Aprendizagem coletiva e construção social do saber local: o caso da inovação na agricultura familiar da Paraíba. In: **Estudos Sociedade e Agricultura**. Rio de Janeiro, n. 16, abril, p. 37-61, 2001.
- SABOURIN, E. Práticas sociais, políticas públicas e valores humanos. In: SCHNEIDER, S. (Org.). **A diversidade da agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2006, p. 215-239.
- SABOURIN, E. Ação coletiva e organização dos produtores no Nordeste Semi-árido. In: SOBER, 37, 2007. Foz do Iguaçu. **Anais**.
- SABOURIN, E. **Camponeses do Brasil: entre a troca mercantil e a reciprocidade**. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.
- SABOURN, E.; CARON, P.; CERDAN, C. **Appur au développement de l'agriculture familiale dans le Nordeste semi-árido**. Montpellier: Cirad; Brasília: Embrapa, 1997.
- SANTOS, M. **Fim de século e globalização**. São Paulo: Hucitec-Anpur, 1993.
- TEDESCO, J. C. **O futuro do passado: etnicidade, comércio e vida rural. Tradições culturais em rotas turísticas**. Porto Alegre: Letra & Vida, 2013.
- WILKINSON, J. **Mercados, redes e valores: o novo mundo da agricultura familiar**. Porto Alegre: UFRGS, 2008.
- WOORTMANN, E. **Herdeiros, parentes e compadres**. São Paulo: Hucitec, 1995.
- WOORTMANN, E.; WOORTMANN, K. **O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa**. Brasília: UNB, 1997.
- ZANINI, M. C. C. **Italianidade no Brasil Meridional: a construção da identidade étnica na região de Santa Maria – RS**. Santa Maria: UFSM, 2006.
- ZANINI, M. C. T. Pertencimento étnico e territorialidade: italianos na região central do RGS. In: **Revista Redes**, Santa Cruz do Sul/Unisc, v. 13, n. 3, p. 140-63, set./dez. 2008.

Patrimônio cultural e produção artesanal de alimentos: o saber-fazer em sistemas de produção na Quarta Colônia-RS

*Gisele Martins Guimarães
Rogério Oliveira Pinheiro*

Em tempos atuais, em que a maioria das pessoas parece fazer e consumir as mesmas coisas, a manutenção da cultura e da história pode ser o diferencial para a identificação dos diferentes grupos sociais. A partir da constatação dessas mudanças comportamentais, que vão se formando cada vez mais rápido, há um crescimento na busca de informação sobre o passado e sobre os bens que dão condição à existência dos diferentes grupos que compõem a sociedade, fazendo aumentar a lista de patrimônios materiais e imateriais que representam a cultura que se quer valorar.

Assim, buscando dar sentido de especificidade ao lugar, tem-se o conceito de território. Dentro de seu propósito, território pode ser considerado uma referência globalizante, algo que está sendo construído em paralelo ao conceito de globalização, opondo-se, por vezes, a este, pelas possibilidades que oferece de reconhecer e valorizar as especificidades locais e regionais no enfrentamento à pretensão uniforme da ideia de globalização (GEHLEN; RIELLA, 2004).

Cabe ressaltar que, dentre os vários sentidos que o conceito carrega, neste estudo destacam-se aqueles auferidos pela Sociologia, que o entende como espaço de ação coletiva, construído a partir de seus atores sociais. Sob esta concepção, o conceito de território envolve um processo de interação entre o espaço e a ação humana, que se expressa na forma de uso e nas alterações que o agir dos indivíduos produz sobre a “base física” em que vivem (SCHNEIDER, 2004). Surge, portanto, como “[...] resultado de uma ação social que, de forma concreta e abstrata, se apropria de um determinado espaço (tanto física como simbolicamente) sendo por isso denominado de construção social” (FLORES, 2006, p. 4). Assim, o recorte territorial como unidade de planejamento para o desenvolvimento, oferece chances de inclusão do particular no global, por meio da valorização e do aprimora-

mento de potencialidades locais e/ou regionais, proporcionando apropriação e visibilidade do espaço construído pela ação social dos diferentes atores.

Os atores sociais, com base em suas identidades, dão sentido às suas vidas. Por isso, o cotidiano em que estão inseridos, bem como os significados de suas ações, oferecem dinâmicas complexas a serem analisadas, porque, como espaço de construção social, a sua conjuntura é condicionada por uma série de normas e valores culturais que, presentes entre os atores, passam a assumir papel de destaque no âmbito de suas motivações. Nestas, ocorre o sentimento de pertencimento de seus atores ao espaço de ação coletiva, criando-se laços de solidariedade entre eles, por meio de identidades, socioculturais e profissionais, partilhadas (BRUNET, 1990).

As identidades socioculturais remetem o indivíduo a uma condição de existência privada, expressa por relações interativas com o seu universo social, estando este demarcado culturalmente por um conjunto de valores, cultura, hábitos ou condições de semelhanças. Por sua vez, as identidades socioprofissionais referem-se a um conjunto de significações e interesses atribuídos a fatos ou demandas específicas de grupos de atores sociais que partilham de objetivos em comum. As atividades profissionais, bem como as profissões formalizadas, são exemplos de condições de identidades socioprofissionais estabelecidas entre atores, que se autorreconhecem como semelhantes, a partir do trabalho, partilhando interesses e significações.

Tem-se que as identidades ganham sentido como orientadoras das ações territoriais, mobilizando dinâmicas e resultados em torno de significações, dando, assim, sentido de lugar às comunidades (SANTOS, 2002). Sob este aspecto, materializam-se, por meio de expressões, sentimentos, valores, cultura e trabalho, como forma de demarcação de suas experiências.

No entanto, é importante esclarecer que a cultura à qual a identidade se reporta não é algo estanque no tempo, nem marcada exclusivamente pela ideia de se voltar os olhos para fatos ou valores dados somente pelo passado, mas algo que se configura por um processo contínuo de transformações, dadas pelas relações sociais e pelas suas significações.

O conceito de identidade, como um código local, material e cognitivo, é produto social da territorialização e se constitui no patrimônio cultural de cada lugar, econômica, política, cultural e ambientalmente. A ideia de patrimônio cultural remete à riqueza construída e transmitida, de geração para geração, como o legado que influencia a identidade dos indivíduos e grupos sociais. Assim sendo, a identidade surge como uma construção cultural de artefatos, costumes, gêneros de vida, meio, sistemas de produ-

ção, sendo construída a partir de subjetividades individuais e coletivas relacionadas a sentimentos de pertencimento territorial, ocorrendo, aí, um forte vínculo dos atores sociais com o espaço onde estão inseridos, reconhecendo-se a partir de sua territorialização num determinado lugar, o que inclui suas atividades produtivas.

Dessa forma, enquanto estratégia para o desenvolvimento, o reconhecimento das potencialidades locais pode maximizar dinâmicas produtivas territoriais específicas dotadas de singularidades, promovendo uma re-localização do lugar e de suas funções, por meio do território e das suas identidades, explicitando uma valorização do cotidiano e de seus significados como forma de viabilização de iniciativas, por exemplo, rurais (SCHNEIDER, 2004). Isto inclui a preservação do patrimônio cultural existente e ainda estratégias de valorização de seus produtos, bem como suas formas de fazer, atualmente esquecidas ou substituídas por modelos industrializados de produção, mas que permanecem vivas, como patrimônio cultural de determinados agrupamentos socioprodutivos.

Este artigo realiza uma análise das estratégias de desenvolvimento territorial da Quarta Colônia-RS, pautadas na valorização da cultura de processamento artesanal de alimentos, presente de forma histórica no lugar, expressas no saber-fazer das famílias de agricultores de descendência étnica europeia, que caracterizam o território “Quarta Colônia”.

O lugar do saber-fazer nos sistemas produtivos de alimentos: a valorização do patrimônio cultural

O saber-fazer é uma forma de expressão da cultura local que, estabelecendo relações entre os atores sociais, através de conhecimentos herdados e repassados de geração a geração, é capaz de promover bens e serviços com singularidades específicas que têm o seu sentido dentro do território onde são gerados. Este sentido é construído a partir de patrimônios identitários socioculturais, passados entre as gerações como forma de reivindicação de suas identidades.

O saber-fazer na agricultura familiar está associado a condições de produção historicamente desenvolvidos pelas famílias produtoras como forma de conservação e armazenagem de produtos produzidos ou, ainda, como práticas alimentares tradicionais, carregadas de sentidos, como, por exemplo, em manifestações culturais (festas, mutirões), comuns em zonas de colonização europeia, principalmente italiana e alemã. Tais conheci-

mentos específicos, gerados em condições singulares, a partir da arte presente em cada família, impulsiona e orienta atividades de elaboração de alimentos, como um produto único, ligado a um modo de vida que, passado de geração a geração entre as famílias, constitui um universo produtivo específico, ancorado em bases técnicas artesanais, mão de obra familiar e formulações (receitas) tradicionais.

Dentro deste contexto, no Rio Grande do Sul, ocorrem os chamados produtos coloniais, associados às formas tradicionais de produzir dos imigrantes europeus, elaborados a partir de tradições associadas às colônias de imigração estabelecidas no Brasil no século XVII e por isso denominados de “coloniais”. Tais produtos, como resultantes de modo de vida de imigrantes italianos e alemães, podem ser considerados como a materialização das identidades da colonização europeia no sul do Brasil, expressas em características identitárias, que diferenciam os produtos coloniais (ou artesanais, como também são chamados) dos convencionais (de processamento industrial).

Os produtos elaborados com base em características artesanais, geralmente processados na cozinha doméstica das famílias, ou em instalações simples, materializam o sentido do saber-fazer como expressão da cultura local, permitindo que os consumidores percebam os sentidos dos produtos. Esta significação pode ser percebida em características tidas como “diferenciais” nos alimentos, como o uso da matéria-prima local, o processamento em pequena escala e, ainda, o uso de equipamentos tradicionais.

Sob esta racionalidade produtiva, os produtores têm a possibilidade de consolidar novos espaços de mercado, por meio de seus conhecimentos e ampla diversidade de oportunidades, a partir da agregação de valor a produtos e serviços por eles produzidos. É o saber-fazer como resultante de um conjunto de elementos socioprodutivos específicos (sistemas de produção, localização, tecnologias próprias e/ou adaptadas) que podem conferir especificidade aos territórios, por meio da materialização de suas identidades, expressas em bens e serviços.

É no propósito da valorização do saber-fazer enquanto oportunidade produtiva que surge, a partir da década de 1990, uma série de políticas públicas de fomento à agroindustrialização de alimentos como estratégia de reprodução da agricultura familiar. No bojo destas ações encontram-se iniciativas de capacitação dos produtores e de suas estruturas produtivas, visando a inserção de produtos processados no mercado, promovendo agregação de valor aos produtos agropecuários por eles produzidos.

No entanto, esta alternativa de reprodução socioeconômica apresenta uma infinidade de desafios para que se concretize no universo da agricultura familiar, guiada por racionalidades próprias e, no caso de regiões de descendência étnica, por fazeres que, muito além de produtos, produzem significados. Dentre os desafios impostos aos agricultores, dá-se destaque para as questões de legalização dos empreendimentos sob a ótica das legislações sanitárias, ambientais, tributárias e fiscais vigentes que regem a atividade de processamento e comercialização de alimentos.

No centro das questões de formalização dos empreendimentos para inserção legal dos produtos no mercado, tem-se que a necessidade de qualificação dos processos produtivos colocados pelos programas de fomento à agroindustrialização (que incluem utilização de máquinas, equipamentos e técnicas específicas de produção industrial) afeta diretamente o perfil dos estabelecimentos, colocados no argumento da agricultura familiar como diferenciados dos da indústria convencional pelo uso do saber-fazer a partir de técnicas e equipamentos específicos de produção, no sentido do uso de seu patrimônio cultural.

Trabalhos como os de Guimarães (2011), Prezoto (1999), entre outros, vêm demonstrando que, para as estratégias de valorização dos produtos identitários obterem êxito, faz-se necessária a articulação entre o saber-fazer local e o saber científico, sendo este diálogo fundamental para inserção destes produtos no mercado consumidor, dotado de normas e regramentos de ordem sanitária, muitas vezes incompatíveis com os saberes tradicionais. A ideia é a valorização e a capacitação dos saberes, e não a padronização destes, sob o viés da especialização produtiva, comum à indústria.

Os autores apontaram que tais limites devem ser superados por meio de acordos entre atores e instituições, aliados às iniciativas de geração de conhecimento e qualificação de produtores e consumidores, no sentido de garantir possibilidade de circulação dos produtos, sobre condições de rastreabilidade ou certificações de origem. No entanto, o que vimos acompanhando é o suceder de uma série de iniciativas de viabilização de agroindústrias familiares por meio de programas de fomento à especialização da atividade, objetivando transformar os sistemas produtivos tradicionais (singulares enquanto potencial produtivo calcado em saberes específicos) em convencionais, similares aos da grande indústria, produzidos e padronizados em consonância com legislações que regem a produção e o processamento de alimentos. Pergunta-se: Qual o efeito das ações de padronização e especialização dos sistemas produtivos tradicionais sob o patri-

mônio cultural do território, expresso no saber-fazer das famílias agricultoras?

O presente trabalho ambienta-se na Quarta Colônia-RS, território formado por nove pequenos municípios de colonização predominantemente europeia (italiana e alemã), localizados geograficamente na Região Central do Rio Grande do Sul que há mais de vinte anos vêm investindo na qualificação das agroindústrias locais como estratégia de agregação de valor aos produtos, produzidos de forma artesanal, pela agricultura familiar, como estratégia de desenvolvimento territorial, aliado ao turismo rural, cultural e gastronômico.

Os dados aqui apresentados são resultantes de tese de doutorado em Desenvolvimento Rural, em que, a partir de análises documentais e entrevistas semiestruturadas com trinta famílias produtoras de alimentos coloniais, foi possível a identificação, análise e discussão de uma série de transformações sociais, econômicas e produtivas ocorridas nas famílias produtoras, a partir das dinâmicas produtivas estabelecidas no território, acionadas pelas atividades de especialização dos sistemas de produção de alimentos tradicionais. Tais dinâmicas vêm promovendo transformações nas identidades socioculturais e profissionais dos produtores, frente a um possível processo de “mercantilização” de suas identidades e seu patrimônio cultural.

A Quarta Colônia-RS: da “tradição” à “especialização” dos sistemas produtivos de alimentos coloniais como estratégia de desenvolvimento territorial

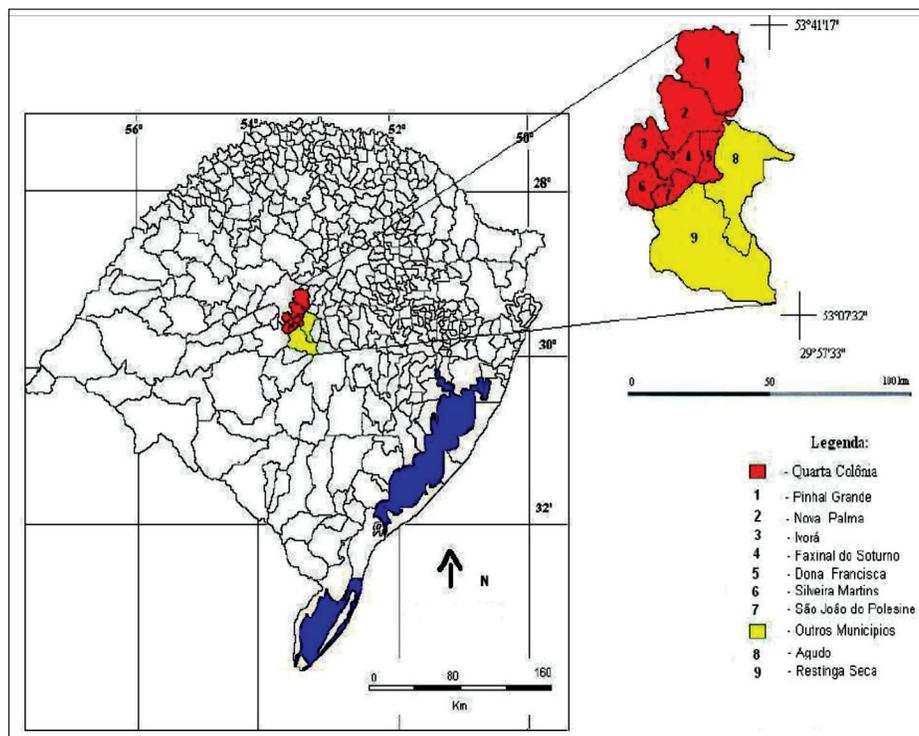
A Quarta Colônia-RS, localiza-se na região central do Rio Grande do Sul, distante cerca de 30 km da cidade de Santa Maria e 250 km da capital, Porto Alegre. Tem seu território formado por nove municípios: Silveira Martins, Faxinal do Soturno, Pinhal Grande, Dona Francisca, São João do Polêsine, Ivorá, Agudo, Nova Palma e Restinga Seca (Figura 1). Estes possuem, em comum, as suas etnias (predominantemente italiana e alemã), a caracterização de suas dimensões geográficas como “pequenos municípios” e, ainda, a contextualização de seus processos de emancipação dos maiores municípios da região: Santa Maria, Cachoeira do Sul e Júlio de Castilhos.

A denominação “Quarta Colônia” deve-se ao fato desta região ter sido escolhida pelo governo imperial brasileiro para receber a quarta “leva” de imigrantes italianos, vindos para o Brasil do norte da Itália. As três primei-

ras colônias haviam sido Conde D’Eu, Dona Isabel e Campo dos Bugres (atuais, Garibaldi, Bento Gonçalves e Caxias do Sul, respectivamente).

Sua economia é predominantemente representada pela agropecuária, com destaque para o arroz (cultivado nas áreas planas), batata, feijão, fumo e bovinocultura de leite (nas áreas “dobradas”) e atividades não agrícolas, como a agroindustrialização dos alimentos (panificados, embutidos cárneos, queijos, vinhos e cachaça).

Figura 1: Localização dos municípios da Quarta Colônia-RS



Fonte: Guimarães, 2011

Os nove municípios formadores da Quarta Colônia, objetivando o fortalecimento de suas economias e estratégias de desenvolvimento, em 1996 formaram o Consórcio para o Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (CONDESUS), buscando integração de suas esferas políticas, por meio de projetos e ações em comum, tendo como eixo central, em suas iniciativas, o desenvolvimento do turismo.

Como resultado do processo histórico de ocupação do território, os traços identitários deixados pelos colonizadores europeus ainda repercutem entre os atores sociais, achando-se expressos no cotidiano das famílias, como formas de vida, agricultura (predominantemente familiar) e gastronomia típica, sendo atualmente acionados em atividades turísticas no campo da gastronomia, da cultura e do lazer.

Estes traços, somados à beleza paisagística do lugar, fazem da Quarta Colônia um local de particularidades, tendo, de um lado, a singularidade de seus recursos naturais como patrimônio paisagístico e, de outro, as limitações ambientais impostas por esta condição, já que parte considerável de suas terras está localizada em Áreas consideradas de Preservação Permanente (App).

Diante deste cenário, devido às limitações de uso do solo relacionadas às condições ambientais, a agroindustrialização de alimentos aparece como importante alternativa de renda às famílias, sendo esse potencial percebido como impulsionador da economia local, ancorada basicamente na agricultura familiar e nos serviços rurais não agrícolas, com destaque para as Agroindústrias Familiares Rurais (AFRs).

As AFRs, em sua complexidade de conceitos (GUIMARÃES; SILVEIRA, 2007) tomam como referência para sua caracterização uma série de fatores de ordem específica como mão de obra utilizada, instalações, máquinas, equipamentos e formulações tradicionais que possuem, em sua essência, significações culturais. É o saber-fazer como expressão da identidade sociocultural de um determinado território que, passado de forma histórica entre as gerações, pode constituir recurso específico a ser ativado como oportunidade produtiva.

As Agroindústrias Familiares, além de oferecerem vantagens competitivas aos produtores, frente à diferenciação de seus produtos perante o consumidor, constituem importantes estratégias de reversão ao quadro de êxodo rural seletivo que caracteriza as atuais pesquisas demográficas do meio rural brasileiro, que evidenciam um processo de envelhecimento e masculinização entre esta população (FROEHLICH, 2011; SPANEVELLO, 2008). Neste sentido, as iniciativas de verticalização da produção no meio rural (produção-processamento-comercialização) podem viabilizar a permanência de mulheres e jovens nos territórios.

Assim, a Quarta Colônia-RS, com um potencial sociocultural instalado de forma intergeracional entre os atores do território, mais as limita-

ções de uso do solo pela localização dos municípios em áreas de App, a partir da criação do consórcio dos municípios (CONDESUS), passou a promover ações de qualificação dos produtos e serviços de caracterização identitária (gastronomia italiana e alemã) como estratégia de atratividade turística, no intuito do desenvolvimento territorial.

A partir de uma série de políticas locais e regionais, emergiu um mercado turístico territorial gerado pelas ações de visibilidade das identidades socioculturais presentes, possibilitando aos produtores de alimentos coloniais novas oportunidades produtivas oriundas da ressignificação de seu trabalho como patrimônio cultural. No entanto, o turismo sob a perspectiva do mercado impõe novas necessidades aos produtores de alimentos coloniais, sobretudo de inovações técnicas exigidas pelo conjunto de leis e normativas que regem o mercado formal.

Tais leis e normativas são, em muitos casos, incompatíveis com a estrutura dos produtores artesanais (instalações e equipamentos) e convertem-se em barreiras mercadológicas a estes, impulsionando a necessidade de adaptações nas dinâmicas produtivas tradicionais, visando à obtenção de certificação da qualidade (GUIMARÃES; SILVEIRA, 2007).

Tais adaptações dão origem a diferentes sistemas de produção de alimentos de caracterização colonial, os chamados “produtos típicos da colônia”. Levando-se em consideração a combinação entre os elementos indicadores das dinâmicas produtivas dos estabelecimentos, como origem da matéria-prima, mão de obra e tecnologia utilizada, condições de legalização dos estabelecimentos e mecanismos de comercialização dos produtos, observa-se a ocorrência de dois sistemas distintos e complementares entre si: o Sistema de Produção Tradicional e o Sistema de Produção Transformado (Quadro 1).

Quadro 1: Sistemas de Produção de Alimentos Coloniais na Quarta Colônia-RS – 2011

Sistemas de Produção de Alimentos Coloniais	Indicadores	Porcentagem de propriedades (%)
Tradicional	<p>Matéria-prima produzida pelo produtor ou matéria-prima adquirida de terceiros em complemento à produzida.</p> <p>Mão de obra familiar – produção e processamento.</p> <p>Tecnologia artesanal (sem instalações próprias para o processamento, o uso de equipamentos artesanais, a ausência de máquinas modernas).</p> <p>Saber-fazer presente por meio de receitas (formulações) familiares passadas entre as gerações.</p> <p>Empreendimentos sem legalização (sanitária, ambiental e fiscal).</p> <p>Produtos comercializados nas propriedades, feiras de produtores ou entregues a domicílio, por encomenda, e vendidos com bloco de produtor.</p>	43,3 %
Transformado	<p>Matéria-prima adquirida em complemento à produzida ou matéria-prima toda adquirida de terceiros.</p> <p>Mão de obra familiar com incremento de contratações para o processamento.</p> <p>Tecnologia (instalações próprias, uso de máquinas e equipamentos modernos).</p> <p>Saber-fazer transformado a partir de adaptações ou substituição de receitas familiares, por novas formulações.</p> <p>Empreendimentos legalizados ou em vias de legalização (sanitária, ambiental, fiscal).</p> <p>Comercialização dos produtos em redes de varejo (padarias, médias e grandes redes de supermercados), feiras de produtores.</p> <p>Comercialização dos produtos com nota fiscal ou bloco de produtor.</p>	56,7 %

Fonte: Guimarães (2011)

Nos Sistemas de Produção Tradicional (43,2% dos entrevistados), os alimentos coloniais são processados a partir de formulações ou receitas passadas entre as famílias, de geração a geração, como patrimônio cultural delas, não seguindo padronização, sendo regidos pela arte do saber-fazer presente entre os seus produtores. Como consequência das atividades agrícolas, os produtores não possuem instalações próprias de produção, sendo que o processamento é feito, na maioria das famílias, nas cozinhas das moradias, com utensílios adaptados e equipamentos construídos por eles mesmos, como fornos, cantinas e defumadores. Sob estas condições, os estabelecimentos produtores não possuem certificação legal de seus produtos no que diz respeito aos aspectos sanitário e ambiental.

Destas rotinas produtivas, a comercialização do excedente é feita por encomenda nas casas dos consumidores, entregues em domicílio ou vendidos em feiras, como mais um produto a ser ofertado, junto a outras matérias-primas, como feijão, leite e hortigranjeiros. Para a circulação destes produtos, os agricultores utilizam o bloco de produtor.

Os Sistemas de Produção Tradicional possuem significação de sua produção no contexto da agricultura familiar. Nela, o processamento da matéria-prima produzida aparece como continuidade das atividades exercidas pelos produtores, implicando incremento de renda à economia das famílias, a partir da valorização turística de suas práticas tradicionais, centradas na mão de obra familiar, formulações passadas entre as gerações e tecnologia de caracterização artesanal, conferindo singularidade aos produtos a partir do patrimônio cultural ainda presente entre as famílias.

Destaca-se, ainda, que a faixa etária dos atores envolvidos com a produção artesanal neste sistema produtivo encontra-se entre 55 e 70 anos de idade e, quando questionados sobre a perspectiva de sucessão familiar de suas atividades, 63,64% responderam que seus descendentes não pretendem seguir na atividade, elencando o excesso de trabalho e as dificuldades para manter e/ou entrar no mercado, como as principais razões para a troca de atividade.

Já nos Sistemas de Produção Transformados (56,7% dos entrevistados) constataram-se investimentos em tecnologias distintas das do Sistema de Produção Tradicional, a partir do uso de máquinas e equipamentos de caracterização moderna/industrial, como fornos elétricos, uso de aditivos químicos na cura de salames e defumação, prensas de inox na confecção de queijos, tanques de salga, entre outros.

A utilização destes equipamentos, em substituição aos tradicionais, acarreta modificações nos produtos finais, no que se refere à sua apresentação (formatos, padronização, cor, cheiro, sabor), em que o saber-fazer presente entre as famílias como patrimônio sociocultural passa por transformações, impulsionado pelas exigências sanitárias. Consequentemente, a formulação desses produtos, ou as receitas familiares passadas entre as gerações, sofrem adaptações ou, em alguns casos, são substituídas.

A perspectiva de funcionamento destes empreendimentos é voltada para o mercado formal. Desta maneira, a legalização faz-se presente em parte destes e outra parte está em processo de formalização, sendo que os aspectos legais mais contemplados são o sanitário, com 64,28% dos estabelecimentos, seguido do tributário, em que 28,57% destes comercializam os produtos com nota de produtor e 71,42% com nota fiscal. Neste último

caso, o enquadramento jurídico dos empreendimentos, considerados como empresas, acaba por inviabilizar, em muitos casos, o funcionamento dos referidos empreendimentos.

A produção e a comercialização dos produtos, sob a lógica da empresa, implicam readaptações nos sistemas produtivos que acabam por refletir nas identidades socioprofissionais dos produtores. De agricultores a empresários, a incidência de novos tributos, as exigências legais e as necessidades de adaptações técnicas fazem com que os produtores percam os seus vínculos com as instituições a que sempre recorreram, como sindicatos, Emater e secretarias de agricultura.

Percebe-se um desamparo técnico e legal aos produtores, compreendidos como em outra categoria socioprofissional, a de micro ou pequenos empresários. Evidentemente, eles não deixam de “ser” agricultores, mas, por enquadramento fiscal tributário, passam a conviver com novas exigências legais, nem sempre de suas posses de conhecimento.

Como agricultor, as orientações eram buscadas no ambiente da agricultura, por meio das instituições que o compõem, porém, a partir de um novo enquadramento profissional legal burocrático (“empresas”), os órgãos de apoio anteriormente usados não mais servem.

Ainda, considerando-se os elementos dos Sistemas de Produção Transformados, tem-se que, nestes empreendimentos legalizados, os produtos são comercializados em centros convencionais do varejo regional (supermercados, padarias), mas muitos não conseguem acessá-los pela incapacidade de trabalhar com os preços pagos pelas grandes redes, considerados baixos e incapazes de dar conta dos custos de produção gerados pela nova escala.

No que confere à caracterização etária, as famílias são, geralmente, constituídas por pessoas mais jovens (com média de 30-45 anos), que percebem na atividade oportunidade de empreendedorismo, investindo na agroindustrialização como um negócio e não “apenas” como aproveitamento da matéria-prima. Nestas famílias, a perspectiva de sucessão da atividade aparece em 92,8 % das respostas, em que os atores apontaram a possibilidade de viverem sua cultura e reproduzirem-se financeiramente a partir desta como a principal motivação para investimentos na atividade como um negócio, mesmo que tenham que modificar seus fazeres por conta das exigências legais sanitárias. Explicaram, ainda, que muitas vezes o que é feito para o consumo da família é feito de forma tradicional (significando a ação do fazer), enquanto a produção para a comercialização segue os padrões exigidos pela legislação.

Finalizando a apresentação dos dois Sistemas Produtivos de Alimentos Coloniais presentes na Quarta Colônia (o Tradicional e o Transformado), cabe ressaltar que ambos convivem de certa forma, beneficiados um pelo outro. A coexistência destes propicia diferentes redes de abastecimento ao turismo. Uma, constituída pela oferta de produtos certificados (os Sistemas Transformados) que propiciam a visibilidade da marca Quarta Colônia para fora do território, pela capacidade dos produtos serem comercializados formalmente nas redes de varejo. De outro lado, os estabelecimentos não formalizados, que, por ainda preservarem as técnicas tradicionais e comercializar grande parte de seus produtos em suas residências, promovem a atração dos consumidores ao território pela preservação dos estilos de vida e produção herdados dos antepassados, sustentando, assim, a prática social do discurso do turismo alicerçado na valorização das identidades socioculturais.

Essas trocas e coexistências constituem as dinâmicas do território, sustentadas pelo patrimônio cultural presente entre as famílias e expresso em suas atividades. Ao analisar-se tais dinâmicas percebem-se, de um lado, as identidades socioculturais como base propulsora das atividades e, de outro, o saber científico como fomentador de transformações nos “saberes-fazer” resultantes das identidades presentes entre os atores.

Os Sistemas de Produção (Tradicional e o Transformado), devido ao turismo e às exigências legais do mercado de alimentos, são impulsionados a transformações em suas bases produtivas (saber-fazer, tecnologia, mão de obra, matéria-prima), a partir dos processos de qualificação dos atores, seus produtos e serviços por meio de cursos de capacitação em Boas Práticas de Fabricação (BPF), gestão dos estabelecimentos e informações em marketing.

Assim, têm-se os produtos tradicionais, representando as identidades de origem, e os produtos transformados como representação de uma nova identidade em evidência. A relação entre estas representações estabelece o que se chama, aqui, de Redes de Abastecimento ao Turismo (RAT), compreendidas como “redes” por meio de laços identitários tecidos entre os atores, através de sentimentos de pertencimento ao lugar e compartilhamentos de seu patrimônio cultural, expresso em suas identidades socioprofissionais.

As redes de abastecimento ao turismo na Quarta Colônia-RS

Entre os diferentes sistemas produtivos são efetuadas relações de troca no que se refere ao abastecimento ao turismo, em que a interação entre

os diferentes tipos de empreendimento é dada pela demanda do consumidor, constituindo as Redes de Abastecimento ao Turismo (RATs).

Essa noção de rede foi explorada por Mior (2005), ao analisar estratégias de desenvolvimento em algumas regiões europeias, identificando os arranjos institucionais territoriais e as relações de cooperação entre os atores como fundamentais para a potencialização dos elementos internos em oportunidades produtivas. Os laços tecidos pela noção de pertencimento dinamizam redes de troca entre os atores, no que se refere à partilha de saberes, qualificação e mercado, em que, levando-se em consideração o papel da legalização dos empreendimentos na estruturação destas redes, constata-se dois tipos: a Rede Estratégica de Abastecimento e a Rede Informal de Abastecimento.

A Rede Estratégica de Abastecimento (REAT), formada por empreendimentos legalizados ou em vias de legalização, é denominada de “estratégica”, por promover visibilidade ao território com produtos de sua marca, comercializados dentro e fora da Quarta Colônia. Com relação aos sistemas de produção dos atores pertencentes a esta rede, visualiza-se a predominância de Sistemas Transformados, em que a produção e a comercialização de alimentos coloniais possuem a sua racionalidade produtiva com foco na legalização dos empreendimentos como uma oportunidade de negócio.

Já a Rede Informal de Abastecimento (RIAT) é assim denominada pelas limitações mercadológicas impostas aos estabelecimentos não legalizados sob as normativas sanitárias do mercado. Seus sistemas de produção apresentam-se como tradicionais, em que a racionalidade produtiva é guiada pela tradição com seus conhecimentos e saberes-fazeres de origem.

Se, na primeira, a certificação dos produtos dá-se pela legalização dos empreendimentos a partir do uso de mecanismos de regulação a distância (como selos certificadores de qualidade), na segunda, efetiva-se pelas relações de proximidade e vivência, construídas socialmente entre produtores e consumidores.

Considerando-se os elementos produtivos presentes nos Sistemas Tradicional e Transformado, tais como mão de obra utilizada, saber-fazer, equipamentos usados, mais a relação dos empreendimentos com o mercado, evidenciam-se distintas motivações no que se refere às identidades socioculturais como alicerce dos processos produtivos, como demonstra o Quadro 2.

Quadro 2: Distribuição dos estabelecimentos (%) nas Redes de Abastecimento ao Turismo, segundo motivação dos atores para produção e seus contextos produtivos

Redes de Abastecimento – RAT –	Motivação Contexto Produtivo	Estabelecimentos %
RIAT (Rede Informal de Abastecimento ao Turismo)	Tradição – Aproveitamento da matéria-prima e aquisição de terceiros em caráter complementar; – Mão de obra familiar e contratação eventual de funcionários temporários; – Qualificação da mão de obra (família); – Produtos não legalizados (legislação sanitária); – Produção para o consumo e venda do excedente; – Comercialização direta (encomendas, domicílio, feiras de produtor, entrega em pequenos pontos de venda).	56,7
REAT (Rede Estratégica de Abastecimento ao Turismo)	Negócio – Produção da matéria-prima voltada para o processamento e a aquisição de terceiros em caráter complementar; – Mão de obra familiar e contratada de forma permanente; – Qualificação da mão de obra (família e funcionários); – Empreendimentos legalizados (legislação sanitária); – Produção para o mercado; – Comercialização direta (estabelecimento próprio, feiras de produtor, redes de supermercados).	43,3

Fonte: Guimarães (2011)

Ao analisar os sistemas produtivos e as relações dos estabelecimentos com o mercado, verificou-se, na Rede Estratégica de Abastecimento ao Turismo, a produção e a comercialização de alimentos coloniais como a atividade principal dos atores, exercida sob a perspectiva de um negócio, perfazendo 43,3% dos empreendimentos entrevistados. Esta motivação apresenta-se em sentido empreendedor, objetivando produtos certificados pelos processos técnicos de padronização, secundarizando o saber-fazer “tradicional”, na maioria dos casos incompatível com as exigências legais de instalações e procedimentos. Dado que a racionalidade, com viés na tradição, possui limitações mercadológicas, ora por condições sanitárias dos empreendimentos, ora pela ausência de perspectiva de sucessão, os atores, em consonância com o novo mercado, negociam as suas potencialidades, transformando os seus produtos e os sistemas de produção. A produção para o mercado exige aumento na escala produtiva das famílias e, conseqüentemente, descaracterização de receitas tradicionais devido às preocupações com a padronização dos

produtos (aparência) e aos riscos de sua contaminação, levando os produtores a exercitarem as suas atividades segundo normas de ciências e tecnologia de alimentos, estabelecidas pelas obrigações legais de sanidade.

Os processos legais de certificação de qualidade, que incluem técnicas, insumos, máquinas e instalações específicas, estão diretamente relacionados ao “tipo” de produto final e, portanto, são considerados fatores determinantes para a compreensão das racionalidades identitárias em evidência. Assim sendo, a produção e a comercialização de alimentos coloniais, embora ainda dotada de sentimentos de afeto por parte de seus atores, dá lugar a uma racionalidade produtiva, pautada pela lógica do negócio, investindo em novos elementos como escala de produção, saber científico e conquista de espaços de mercado.

Já a racionalidade produtiva evidenciada na Rede Informal de Abastecimento ao Turismo aparece como tradição, perfazendo 56,7% dos estabelecimentos entrevistados. Neste contexto produtivo, a atividade surge como aproveitamento da matéria-prima produzida e, portanto, sem escalas de produção preestabelecidas, uso de tecnologias artesanais (máquinas, equipamentos e instalações adaptadas pelos próprios produtores), sem certificação legal de qualidade de seus processos produtivos.

Em uma lógica de produção não amarrada às exigências de mercado (escala produtiva e especialização), a comercialização ocorre por encomendas (entregas em domicílio ou vendidos na própria unidade de produção) e em feiras locais de produtores.

Assim, as atividades de produção e comercialização de alimentos coloniais, como tradição, aparecem como continuidade e manutenção de conhecimentos herdados de gerações passadas, constituindo uma atividade dotada de significados de valor, como memória e afeto, em função de vínculos tradicionais ainda existentes entre as famílias.

Manter ou reconfigurar: o lugar do patrimônio cultural no desenvolvimento da Quarta Colônia-RS

O turismo em curso no território (como estratégia de desenvolvimento), consubstanciado pela natureza e pelo patrimônio cultural presente entre as famílias, vem promovendo *feedback* entre as redes, a partir de laços identitários firmados entre os atores por sentimentos de pertencimento ao lugar, dando contorno às dinâmicas produtivas estabelecidas pelo patrimônio cultural compartilhado pelos atores.

Neste propósito, tem-se que os diferentes sistemas de produção e as redes de abastecimento ao turismo vêm proporcionando a identificação de distintas racionalidades entre os atores acerca da mobilização de seu patrimônio cultural, em oportunidade produtiva. De um lado, a tradição como estratégia de diferenciação dos produtos, de outro, a transformação deste como sua viabilização. O que fica para a discussão sobre tal estratégia de desenvolvimento é o lugar do patrimônio cultural como recursos específicos a serem ativados na oferta de produtos singulares. Manter ou reconfigurar?

Acredita-se que a transformação dos produtos a partir das exigências sanitárias e a secundarização do saber-fazer podem estar causando o desmonte das especificidades do território, onde a ideologização do lugar e seus atributos históricos de colônia parecem cultuar o patrimônio cultural do lugar, apenas de forma simbólica, promovendo o uso “comercial” das identidades.

No entanto, a racionalidade fundamentada no saber-fazer tradicional é fundamental para a caracterização dos produtos frente aos turistas que buscam “consumir” a cultura do lugar em todas as suas expressões, o que inclui a gastronomia típica. Tais saberes, materializados em produtos alimentares de caracterização colonial, valorizados pelo consumidor turista como típicos do lugar, podem fazer com que os atores reforcem as suas identidades a partir da valorização de seus produtos por meio de saberes-fazer tradicionais.

Contudo, frente a um quadro de “mercantilização das identidades”, salienta-se que a preservação dos saberes e dos valores “de origem” é primordial para a caracterização do território e que a ausência de estratégias institucionais de preservação das identidades “originais” pode condenar o território à perda de suas raízes, o que implicaria o “desmonte” de recursos específicos e possibilidades de visibilidade que se dão via saberes enraizados culturalmente entre os atores.

Por fim, sem a pretensão de encerrar conclusões sobre tema tão profícuo e complexo, salienta-se que o processo em curso, ao mesmo tempo em que cria condições propícias para o desenvolvimento e a valorização das comunidades locais, gera graves riscos de deterioração, desaparecimento e destruição do patrimônio cultural, devido à falta de consciência e de meios para protegê-lo no ambiente, sobretudo do mercado de alimentos, talvez um dos mais regrados e regidos por normas industriais. Caminhos que apontem para o reconhecimento legal de saberes tradicionais como riquezas são emergenciais, visto o patrimônio (material e imaterial) expres-

so na história de colonização de nosso país e o legado cultural que se expressa nos fazeres de sua gente.

Referências

- BRUNET, R. **Le territoire dans les turbulences**. Paris: Reclus, 1990.
- DILLEMBURG, E.T.; RAUPP, A.K. A Agroindústria no sistema sindical. In: BARROSO, L.A.; ZIBETTI, D.W. (Orgs.). **Agroindústria: uma análise no contexto socioeconômico e Jurídico Brasileiro**. São Paulo: Livraria e Editora Universitária de Direito, 2009.
- FLORES, M. A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento: uma visão do estado da arte. **Série Territórios com Identidade**, São Paulo, 2006. Disponível em: <<http://www4.fct.unesp.br>>. Acesso em: 3 abr. 2008.
- FROELICH, J.M. et al. Êxodo seletivo, masculinização e envelhecimento da população rural na região central do RS. **Cienc. Rural**, v. 41, n. 9, p. 1674-1680, set. 2011.
- GEHLEN, I.; RIELLA, A. Dinâmicas territoriais e desenvolvimento sustentável. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 1, n. 11, jan./jun. 2004.
- GUIMARÃES, G. M. **Racionalidades Identitárias na Produção e Comercialização de Alimentos Coloniais na Quarta Colônia-RS**. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre: UFRGS, 2011.
- GUIMARÃES, G. M.; SILVEIRA, P. R. C. da. Por trás da falsa homogeneidade do termo agroindústria familiar rural: indefinição conceitual e incoerências das políticas públicas. In: **Encontro da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção**. Fortaleza, 2007. CD-ROM.
- MIOR, L. C. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural**. Chapecó: Argos, 2005.
- PREZOTTO, L. **A agroindústria rural de pequeno porte e o seu ambiente institucional relativo à legislação sanitária**. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Florianópolis, 1999.
- SCHNEIDER, S. A abordagem territorial do desenvolvimento rural e suas articulações externas. In: **Sociologias**. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-graduação em Sociologia, v. 1, jan./jun. 1999, Porto Alegre: UFRGS, IFCH, 2004.
- SANTOS, B. **A globalização e as ciências sociais**. São Paulo: Cortez, 2002.
- SPANEVELLO, R. M. **A dinâmica sucessória na agricultura familiar**. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Porto Alegre, 2008.

A produção artesanal do queijo canastra e a tradição familiar

*João Batista Villas Boas Simoncini
Cesar De David*

A existência de todo grupo social pressupõe a obtenção de um equilíbrio relativo entre as suas necessidades e os recursos do meio físico, requerendo, da parte do grupo, soluções mais ou menos adequadas e completas, das quais depende a eficácia e a própria natureza daquele equilíbrio. As soluções, por sua vez, dependem da quantidade e qualidade das necessidades a serem satisfeitas. São estas, portanto, o verdadeiro ponto de partida [...] (CANDIDO, 2010, p. 28).

As necessidades, segundo Candido (2010), têm um duplo caráter: natural e social, pois se suas manifestações primárias são impulsos orgânicos, a satisfação destes se dá por meio de iniciativas humanas, que vão se tornando cada vez mais complexas e dependem do grupo para se configurar, perdendo em parte seu caráter estritamente natural, para se tornarem produtos da sociedade. Pode-se dizer que as sociedades se caracterizam, antes de mais nada, pela natureza das necessidades de seus grupos e os recursos de que dispõem para satisfazê-las, ou seja, cada sociedade, em determinado momento histórico, possui uma equação necessária entre o ajuste ao meio e a organização social. O autor destaca que o ser humano não precisa apenas de comida, mas de uma organização para obter comida.

A alimentação ilustra o caráter de sequência ininterrupta, de continuidade, que há nas relações do grupo com o meio. Ela é de certo modo um vínculo entre ambos, um dos fatores da sua solidariedade profunda, e, na medida em que consiste numa incorporação ao ser humano de elementos extraídos da natureza, é o seu primeiro e mais constante mediador lógico e, por certo, historicamente anterior à técnica.

Pode-se dizer que a alimentação é pressuposto de toda a vida social. Valendo-se dessa perspectiva, cabe frisar que a alimentação só se torna inteligível como necessidade na medida em que está ligada a uma organização social para obtê-la e distribuí-la. Animais e plantas não constituem, em si mesmos, alimentos do ponto de vista da cultura e da sociedade. Como men-

ciona Candido (2010), é o ser humano que os cria como tais, na medida em que os reconhece, seleciona e define. O meio se torna deste modo um projeto humano nos dois sentidos da palavra: projeção do ser humano com as suas necessidades e planejamento em função destas – aparecendo plenamente como uma construção cultural.

Candido deixa claro que há para cada cultura uma técnica de viver de que a alimentação faz parte e a que deve submeter-se a fome para ser satisfeita, não obstante o seu caráter inelutável. Como salienta Carlo Petri (2009), o alimento, sendo um elemento cultural primário, presta-se perfeitamente ao estudo das culturas e identidades. Daí a importância que o alimento pode assumir como elemento explicativo da vida social. Sabe-se que a obtenção, definição e elaboração de uma dieta dependem estreitamente de organização correspondente e que os ritos agrários se encontram na base dos desenvolvimentos culturais mais surpreendentes. Vida, meio e grupo se integram e se unificam muitas vezes em função do alimento (CANDIDO, 2010). Como ressalta Damatta (1984), a sociedade manifesta-se por meio de muitos espelhos e vários idiomas. Um dos mais importantes no caso do Brasil é, sem dúvida, o código da comida.

Consideramos o Queijo Minas Artesanal da Canastra como um alimento importante no processo de formação histórica, econômica e cultural da região, componente prioritário na vida, na economia e na dieta canastreira. Cientes dessa importância buscamos definir o que é o Queijo Minas Artesanal, bem como o modo-de-fazer e a tradição do Queijo Minas Artesanal da Canastra, destacando a produção, os processos de trabalho, a distribuição e a comercialização deste produto na atualidade.

Os queijos artesanais de Minas Gerais

A Lei n. 20.549, de 18 de dezembro de 2012¹ traz em seu Art. 1º – parágrafo único – que queijo artesanal é aquele produzido com leite integral, fresco e cru, em propriedade que mantenha atividade de pecuária leiteira.

Define no Art. 2º o que são queijos artesanais de Minas Gerais:

I - os produzidos com leite de vaca, sem tratamento térmico da massa (queijo minas artesanal e queijo meia-cura)

¹ O Art. 28 da Lei n. 20.549 de 18/12/2012 revogou a Lei n. 14.185 de 31/01/2002. A lei revogada foi pioneira no que tange ao processo de produção dos Queijos Artesanais de Minas Gerais.

II - os produzidos com leite de vaca, com tratamento térmico da massa (queijo cabacinha e requeijão artesanal).

Sobre as áreas produtoras de Queijos Artesanais de Minas Gerais reconhecidas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA (2015) são estabelecidas as Microrregiões de Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro, Triângulo, Vale do Jequitinhonha e Vale do Suaçuí.

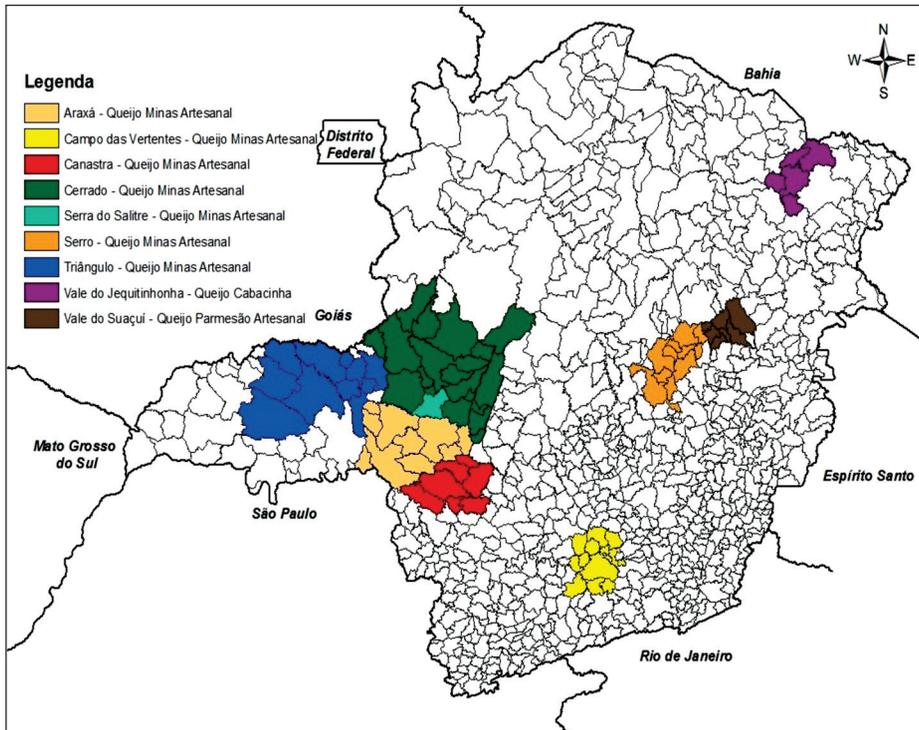
Segundo os dados da EMATER-MG (2009), em 2002 o total de produtores de Queijo Minas Artesanal de cinco Microrregiões (Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado e Serro) era de 9.465, com uma produção de 29.005 toneladas ano, gerando aproximadamente 26.793 empregos diretos numa área total de 63.692 km². Desse total, 1.529 produtores estavam na Microrregião da Canastra, com uma produção de 5.787 toneladas ao ano e gerando 4.281 empregos diretos numa área total de 7.452 km².

As pesquisadoras Sobral et al. (2013), em concordância com a Lei n. 20.549, de 18 de dezembro de 2012, consideram como Queijo Minas Artesanal aquele produzido com leite cru e com a utilização do fermento láctico natural, popularmente conhecido como pingo, em propriedades com atividade pecuária leiteira. Possuem características de sabor, de aroma e de textura típicas de cada região onde é produzido, motivo pelo qual é apreciado pelos consumidores. Também valoriza as tradições e as raízes da cultura mineira e tem sido objeto de pesquisa, por sua importância socioeconômica.

A Microrregião da Canastra compõe, junto com as demais microrregiões representadas na Figura 1, o denominado Território dos Queijos Artesanais de Minas Gerais. Segundo o regulamento² do processo de produção de Queijo Minas Artesanal na caracterização dessas microrregiões, o critério básico utilizado é a tradição histórica e cultural da produção do queijo artesanal.

² Regulamento da Lei n. 14.185, de 31 de janeiro de 2002 que dispõe sobre o processo de produção de queijo Minas Artesanal (aprovado pelo Decreto n. 42.645, de 5 de junho de 2002).

Figura 1: Território dos Queijos Artesanais de Minas Gerais³



Fonte: Adaptado de EMATER/MG, 2014

Destaca o regulamento que as microrregiões e os municípios que as compõem serão identificadas em portarias específicas sempre que houver solicitação junto ao Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), através de organizações representativas dos produtores, mediante estudos feitos pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER/MG) e Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), que comprovem através de caracterização da região sua tradição histórica e cultural na atividade.

³ “O Território do Queijo Artesanal em Minas é um território de cultura – ou seja, um território natural transformado, construído e reconstruído em sua ambiência pela ação humana. É natureza apropriada e transformada pelos homens que vieram ocupando o território ao longo dos séculos, em dinâmica e lenta construção da paisagem, integrando alternativas de sobrevivência, tecnologias patrimoniais, modos de fazer, costumes, hábitos, saberes, que se expressam na vida cotidiana, no cultivo da terra e na produção de alimentos; na criação de gado, porcos e galinhas; na feitura de queijos e na culinária; nas rezas, nas festas, no luto, na superação das dificuldades” (IPHAN, 2014, p. 43).

Ao quadro físico-natural e geoeconômico da Microrregião da Canastra somam-se os aspectos socioculturais que contribuíram e estabeleceram um modo de fazer próprio na manipulação do leite, dos coalhos, das massas, das formas de prensagem, da cura, e da tradição comercial. A esse modo de fazer acrescentam-se formas de viver e significados atribuídos (MENESES, 2006).

A cultura queijeira na tradição canastreira

O modo artesanal de fabricar queijo é costume permanente e dinâmico, que desperta sentimento de orgulho pelos saberes construídos no passado. Além disso, embasa a sobrevivência de numerosas famílias e fundamenta a economia de municípios e regiões (SILVA et al., 2013, p. 16).

Entre as particularidades geográficas, históricas, econômicas e culturais dos municípios que configuram a Microrregião da Canastra, está o modo-de-fazer o queijo, considerado Patrimônio Cultural Imaterial⁴ tanto pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, quanto pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA/MG.

De acordo com o IPHAN, a Constituição Federal de 1988, nos artigos 215 e 216, estabeleceu que o patrimônio cultural brasileiro é composto de bens de natureza material e imaterial, incluídos aí os modos de criar, fazer e viver dos grupos formadores da sociedade brasileira. Os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebra-

⁴ Livro de Registro dos Saberes, volume primeiro, do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, instituído pelo Decreto n. 3.551, de 4 de agosto de 2000, consta à folha 7, verso, o seguinte: Registro número 4. Bem cultural: Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre. Descrição: A produção artesanal do queijo de leite cru nas regiões serranas de Minas Gerais representa até hoje uma alternativa bem sucedida de conservação e aproveitamento da produção leiteira regional, em áreas cuja geografia limita o escoamento dessa produção. O modo artesanal de fazer queijo constitui um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas regiões. Cada uma delas forjou um modelo de fazer próprio, expresso na manipulação do leite, dos coalhos e das massas, na prensagem, no tempo de maturação (cura), conferindo a cada queijo aparência e sabor específicos. Nessa diversidade constituem aspectos comuns o uso do leite cru e a adição do pingo, fermento lácteo natural recolhido do soro drenado do próprio queijo e que lhe confere características microbiológicas específicas, condicionadas pelo solo, pelo clima e pela vegetação de cada região. O modo próprio de fazer o queijo de Minas sintetiza, no queijo do Serro, no queijo da Canastra, no queijo Serra do Salitre ou Alto Paranaíba, ou ainda Cerrado, um conjunto de experiências, símbolos e significados que definem a identidade do mineiro. IPHAN – Processo n. 01450.012192/2006-65 – Data do Registro: 13/06/2008.

ções; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas e nos lugares, tais como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas.

Essa definição está em consonância com a Convenção da Unesco para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, ratificada pelo Brasil em 1º de março de 2006, que define como patrimônio imaterial as práticas, as representações, as expressões, os conhecimentos e as técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.

Segundo o IPHAN (2014), enraizado no cotidiano das comunidades e vinculado ao seu território e às suas condições materiais de existência, o patrimônio imaterial é transmitido de geração em geração e constantemente recriado e apropriado por indivíduos e grupos sociais como importantes elementos de sua identidade.

Tendo como referência a caracterização de patrimônio cultural imaterial da Constituição Federal e do IPHAN, pode-se afirmar que o Queijo Minas Artesanal da Canastra traz consigo todo um conhecimento embebido nas artes do fazer, passado de geração em geração, materializando-se no saber-fazer⁵, elemento fundamental na caracterização de um *terroir*⁶.

Segundo o dossiê do IPHAN (2014), a produção artesanal de queijos de leite cru é uma atividade tradicional, enraizada no cotidiano de fazendas e sítios de Minas Gerais, e remete ao processo de ocupação desse terri-

⁵ Conhecimentos, aptidões e técnicas adquiridas individualmente ou por um grupo, através da experiência.

⁶ O termo *Terroir* veio a ganhar conotação positiva nos últimos 60 anos, quando a valorização da delimitação dos vinhedos nas denominações de origem de vinhos na França veio a balizar critérios associados à qualidade de um vinho, incluindo o solo e a variedade, dentre outros. A palavra *Terroir* passa a exprimir a interação entre o meio natural e os fatores humanos. E esse é um dos aspectos essenciais do *Terroir*, de não abranger somente aspectos do meio natural (clima, solo, relevo), mas também, de forma simultânea, os fatores humanos da produção – incluindo a escolha das variedades, aspectos agronômicos e aspectos de elaboração dos produtos. Na verdade o *Terroir* é revelado pelo ser humano através do saber-fazer local. O *Terroir* se opõe a tudo o que é uniformização, padronização, standardização e é convergente ao natural, ao que tem origem, ao que é original, ao típico, ao que tem caráter distintivo e ao que é característico (TONIETTO, 2007). *Terroir* é uma associação entre os fatores naturais e os fatores humanos, quer dizer, existem conhecimentos de ‘saber fazer’ que são desenvolvidos em um dado território que são, por sua vez, caracterizados por dados climáticos, geológicos, etc. mas há sempre as pessoas. Acrescenta Ricard (2013) que, de acordo com a profissão, isso é visto de maneira diferente. Os produtores de vinho tendem a resumir o *terroir* pelo meio natural. Nos queijos, é muito mais relacionado aos fatores humanos.

tório, durante os séculos XVII e XVIII. Acrescenta que o modo de fazer, de origem milenar, é apropriado para o aproveitamento e a conservação do leite, especialmente nas regiões serranas, onde o escoamento da produção foi dificultado pelas más condições das estradas. A receita básica foi legada pelos antigos colonizadores portugueses – leite cru, coalho e sal –, à qual os mineiros acrescentaram o “pingo”, fermento natural desenvolvido ao longo dos tempos, a partir do soro drenado do próprio queijo, e que lhe confere características microbiológicas específicas, condicionadas pelo tipo de solo, clima e vegetação de cada lugar.

Existem relatos de naturalistas, mineralogistas, botânicos e médicos do período do Brasil Colonial e Imperial que descrevem detalhadamente a vegetação, o solo, o relevo, as serras, as tribos indígenas existentes e os hábitos e costumes dos habitantes locais. Entre os hábitos e costumes, vale ressaltar os que se referem à alimentação e a elaboração de queijos.

Destaca o naturalista Auguste de Saint-Hilaire (2004) que era comum a fabricação do queijo artesanal no século XIX, e que este já havia se consolidado como produto de expressão na alimentação e na economia regional. Neste contexto, ressaltamos a citação de Saint-Hilaire (2004) sobre as características do leite, do processo de fabricação e transporte dos queijos produzidos na Província de Minas no início do século XIX.

Alimentadas em excelentes pastagens, as vacas que ainda estão com cria dão um leite quase tão cremoso quanto o das nossas montanhas de Auvergne. O leite não é guardado em potes e sim em pequenos barris circundados por aros de ferro, sendo retirados dos recipientes com a ajuda de uma cabaça cortada ao meio no sentido longitudinal. Fabrica-se geralmente uma considerável quantidade de queijos na Comarca de S. João del Rei, mas a maior produtora é a região do Rio Grande, constituindo o queijo um dos seus principais produtos de exportação. Mostrarei a seguir a maneira como são feitos os queijos: tão logo o leite é tirado coloca-se nele o coalho, o que faz talhar-se instantaneamente. O coalho mais usado é o de capivara, por ser mais facilmente encontrado. As fôrmas são de madeira e de feitio circular, tendo o espaço livre interno mais ou menos o tamanho de um pires. Essas fôrmas são colocadas sobre uma mesa estreita, de tampo inclinado. O leite talhado é colocado dentro delas em pequenos pedaços, até enchê-las. Em seguida a massa é espremida com a mão, e o leite que escorre cai dentro de uma gamela colocada em baixo. À medida que a massa talhada vai sendo comprimida na fôrma, nova porção é acrescentada, continuando-se a espreme-la até que a fôrma fique cheia de uma massa totalmente compactada. Cobre-se de sal a parte superior do queijo, e assim ele é deixado até a noite, quando então é virado ao contrário, pulverizando-se também sal a parte agora exposta. Na manhã seguinte o queijo é posto ao ar livre, num lugar ensombrado, e de tempos em tempos é virado. Ao fim de oito dias está pronto. Esses queijos, aos quais se dá exclusivamente o nome de queijos de Minas, são muito afa-

mados. Sua consistência é compacta, sua cor se aproxima da dos queijos de Gruyères, mas o tom amarelo é mais pronunciado, ao que me parece. Seu sabor é suave e agradável. Quando são transportados para o Rio de Janeiro, os queijos são colocados dentro de cestos (jacás) feitos de bambu grosseiramente trançados. Cada cesto contém cinquenta queijos, e dois cestos constituem a carga de um burro (SAINT-HILAIRE, 2004, p. 52).

Registra o médico, mineralogista e botânico Johann Emanuel Pohl (1976) seus achados e impressões durante a sua viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais. A primeira menção de Pohl (1976, p. 79-80) ao queijo é estabelecida no dia 23 de setembro de 1818 nas vizinhanças do posto aduaneiro, no Registro de Matias Barbosa, próximo à divisa do Rio de Janeiro e Minas Gerais. Descreve ele que neste registro, que é um edifício quadrado, feito de madeira e barro, pagam taxas todas as mercadorias que vão do interior para o Rio, bem como as que vão do Rio para o interior. Chegam do Rio de Janeiro: aço, ferro, cobre, chumbo, espingarda, terçados, ferraduras, aguardente, vinho, azeite, vinagre, sal, peixe salgado, presunto, farinha de trigo, trigo, cera, enxofre, remédios, miudezas, chapéus, louças, escravos, muares, etc. Seguem do interior para o Rio de Janeiro: cachaça, açúcar, café, algodão e panos grosseiros de algodão, pedras preciosas, arroz, óleo de rícino, porcos, carne de porco, tocinho, cera preta, couros de boi, feijão, fumo, galinhas, bois, marmelada, milho, farinha de milho e de mandioca, ipecacuanha, **queijo** e salitre.

Outros registros históricos descrevem que, da formação dos primeiros rebanhos utilizando a pastagem nativa de campo e as pastagens naturais existentes nas áreas desmatadas, surgiu a necessidade da produção do queijo artesanal. O produto era consumido pelas famílias e/ou comercializado junto aos tropeiros que passavam pela região e distribuíam estes produtos para diversas comarcas. O processamento era rudimentar, sendo o coalho natural, obtido da raspagem do estômago seco do tatu⁷, do porco ou do

⁷ Referente à elaboração do coalho, destacam Almeida e Fernandes (2004) em pesquisa de campo com moradores nativos da região da Canastra: “O coalho era feito do bucho do tatu. Pegava o bucho, lavava muito bem lavado e enchia de sal. Depois ele era empalhado com palha de milho e era colocado dependurado por cima do fogão de lenha, onde ficava por até 6 meses, ficando todo preto de picumã. Para coalhar o leite, meu pai ia lá na trouxinha onde estava o bucho cheio de sal (às vezes o sal já tinha comido todo o bucho), então abria a palha e pegava uma colher daquela mistura de sal e bucho derretido, colocava num copo com água, coava e só no outro dia ele era colocado no leite. O coalho durava muito tempo, por dois motivos: primeiro, fazia pouco queijo e segundo, sempre aparecia um tatu pelo caminho. Com o passar do tempo, começou a fazer coalho com o bucho do porco e foi deixando de lado o bucho do tatu. Mas eu posso garantir, com toda certeza, que o queijo feito com o coalho do bucho de tatu era muito melhor, mais saboroso. É a mesma coisa de comparar hoje o queijo feito no chapadão e

bezerro macho. Como fermento láctico, usava-se o “pingo”, ou seja, o soro que escorre do queijo no prazo de 12 a 24 horas. Usualmente este “pingo” era trocado entre os produtores de queijo. A produção era guardada em malas de couro (bruacas ou buracas) e transportada em lombo de muares ou em carros de boi. Naquela época, devido às dificuldades de transporte, o queijo chegava a ser comercializado com 30 a 60 dias de maturação (ALMEIDA; FERNANDES 2004).

Explicam Silva et al. (2013) que na atualidade o processo de fabricação e maturação dos queijos artesanais de Minas Gerais variam em suas características por serem produzidos a partir de leite cru adicionado de coalho, utilizando ou não o pingo. Essa variação advém de fatores edafoclimáticos (solo, pastagens, água, temperatura, altitude⁸, dentre outros), os quais compõem um ambiente propício para o desenvolvimento da microbiota endógena presente no pingo. Outros fatores contribuem neste processo, tais como: variação na tecnologia de fabricação e possíveis falhas higiênicas na obtenção do leite cru. Esses fatores atuam no pingo e no queijo. As características dos queijos artesanais mineiros tendem a sofrer variações em função da multiplicidade de interações entre todos os fatores mencionados. Tanto os micro-organismos endógenos presentes em culturas lácteas industrializadas, quando em atividade, desenvolvem sabores, aromas, que modificam a textura, ajudam na coagulação do leite e nas reações bioquímicas na fase de maturação, o que caracteriza o queijo. Assim, no processo de maturação, o Queijo Minas Artesanal da Canastra expressa sua identidade, adquirindo sabores e aromas próprios, coloração amarelada típica, superfície amanteigada e textura suave. A Figura 2, demonstra o processo de fabricação e maturação do Queijo Minas Artesanal da Canastra.

Segundo o parágrafo único do Art. 4 da Lei n. 20.549 de 18 dezembro de 2012 no processo de produção do Queijo Minas Artesanal devem ser observadas as seguintes condições:

I - a produção será iniciada até noventa minutos após o começo da ordenha;

o queijo feito na braquiária. Lembro, também, quando chegou um vendedor oferecendo um coalho que vinha numa garrafa de vidro tampada com uma rolha e uma espécie de resina por cima. Para abrir a garrafa gastava um saca-rolha, era um tal de “coalho Friso”. Foi aí que acabou o coalho de bucho de tatu e de porco” (ALMEIDA; FERNANDES, 2004).

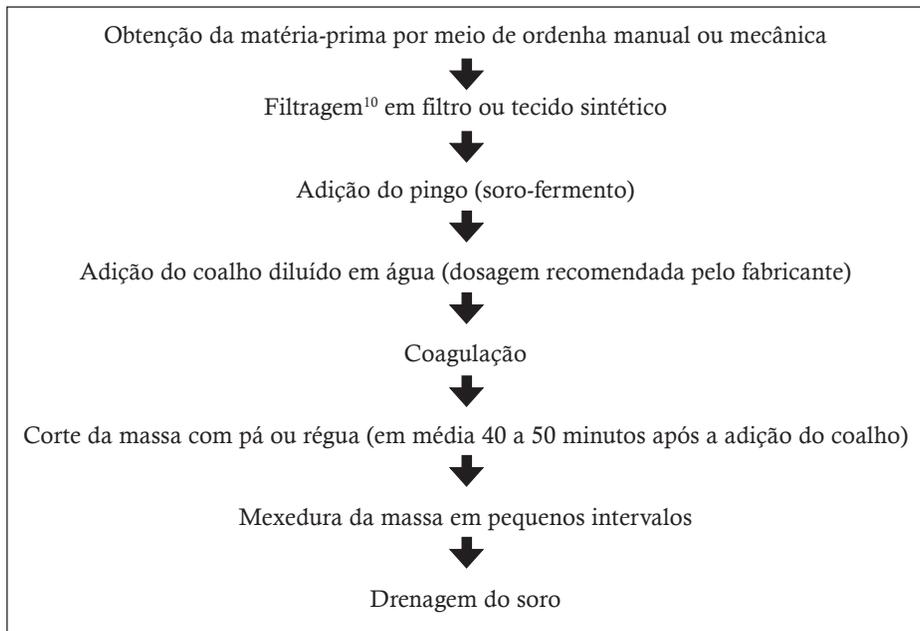
⁸ Verificamos na fala dos produtores e nos últimos concursos de Queijo Canastra realizados (municipais e regionais), que nas propriedades localizadas acima de 800 metros de altitude as condições naturais e temporais são mais favoráveis ao processo de produção e maturação do Queijo Canastra.

II - o leite a ser utilizado não poderá sofrer tratamento térmico;

III - serão utilizadas culturas lácticas naturais, como o pingo, o soro fermentado ou soro-fermento e, conforme dispuser regulamento, a rala

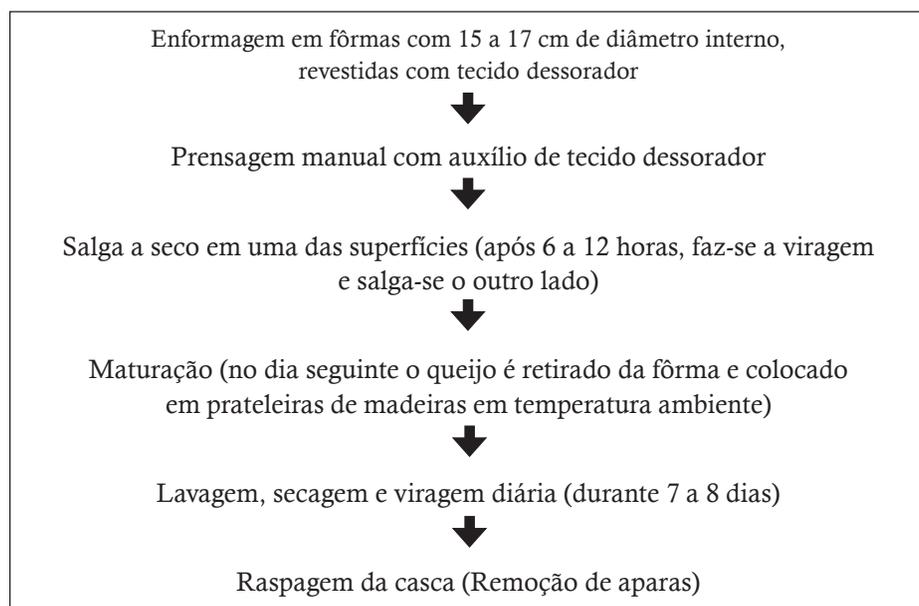
Em relação ao leite utilizado na elaboração do Queijo Canastra, consideramos o leite cru um elemento essencial. Conforme explica Van der Ploeg (2008), o leite cru⁹ é um produto natural que contém uma variedade de micro-organismos, muitos dos quais são essenciais para o seu gosto, cheiro, sabor, qualidade e benefícios para a saúde, enquanto outros podem ser potencialmente prejudiciais. Pinto (2004) destaca que o leite cru, o pingo e as mãos são os ingredientes básicos na elaboração do Queijo Canastra.

Figura 2: Processo de elaboração do Queijo Canastra



⁹ Sobre o leite cru e as vantagens dos queijos de leite cru, consultar a obra de SPERAT-CZAR, Arnaud. **Os queijos de leite cru**. Tradução: Vania Hermann. Belo Horizonte: Ser Tão Bras, 2012.

¹⁰ Filtragem ou filtração é a coagem do leite, logo após a ordenha, objetivando a retirada das partículas macroscópicas. O filtro ou coador deve ficar na “boca” do latão e deve ser constituído de tela de metal, aço inox ou alumínio, *nylon* ou plástico atóxico. É importante que a malha seja de 10-16 *meshes* e que esteja higienizada e seca antes do uso. O leite deverá ser coado novamente no tanque de recepção, com filtro de 60-90 *meshes*. A utilização de mais de um filtro pode ser necessária, pois este deverá ser trocado sempre que estiver saturado de sujidades (EMATER, 2009).



Fonte: Adaptado de Teodoro et al. (2013, p. 12)

Retornando ao processo de elaboração do Queijo Minas Artesanal da Canastra, a maioria dos produtores mistura o pingo com o coagulante ou coalho¹¹ e adiciona-os juntos no leite. Dos 140 produtores do Queijo Canastra entrevistados, 87% utilizam coalho industrial líquido; 8% coalho industrial líquido e em pó; 3% coalho industrial em pó; 1% coalho de origem animal e outros tipos de coalho.

As marcas comerciais de coalho industrial líquido utilizadas pelos produtores apresentam poder de coagulação de 1:10.000, ao passo que os coalhos industriais em pó apresentam poder de coagulação 1:30.000, 1:40.000 ou até 1:80.000. A quantidade de coalho não foi determinada, embora o produtor siga as recomendações do fabricante. Também leva em conta sua experiência, disponibilidade de tempo e as temperaturas do leite

¹¹ A denominação coalho é reservada para as enzimas obtidas do quarto estômago de ruminantes como, por exemplo, o coalho bovino. Neste extrato animal existem duas principais enzimas: a quimosina e a pepsina, que alteram seu percentual conforme a idade do animal (quanto mais avançada a idade, menor o conteúdo de quimosina). Por outro lado, a denominação coagulante fica direcionada a todas as enzimas utilizadas na coagulação do leite obtidas por meio diferente do coalho (quarto estômago de ruminantes) como, por exemplo, os coagulantes vegetais e microbianos (FOOD INGREDIENTS BRASIL, 2011).

e do ambiente para determinar a quantidade de coalho a ser utilizada no dia a dia de fabricação (SILVA, 2007).

Juntamente com o coalho há outro importante componente no processo de elaboração do Queijo Canastra, o pingo. Segundo Furtado (1980) o “pingo” é um fermento natural. Explica o autor que o soro que escorre de um dia para o outro é coletado em uma vasilha e vem a constituir o “pingo”. Trata-se de um soro que fermentou de um dia para o outro, contendo certa quantidade de sal que age como inibidor de certas fermentações indesejáveis. No momento de ser adicionado ao leite, na fabricação do dia, o “pingo” constitui um autêntico fermento natural, devendo conter certamente milhões de bactérias lácticas desejáveis, por mililitro.

De acordo com o dossiê do IPHAN (2014), o pingo é o “DNA” do Queijo Artesanal de Minas. Nele está condensado o ecossistema de cada região: as peculiaridades do substrato geológico, do relevo, da água, do clima, das pastagens naturais. É ele que diferencia os queijos artesanais das diversas regiões produtoras de Minas Gerais. Nesse fermento natural se aglutina todo um conjunto de bactérias lácticas, específicas de cada região, que constitui o elo entre o passado e o futuro. Pode-se afirmar, então, que o Queijo Artesanal de Minas é alimento vivo, ao contrário dos queijos feitos de leite pasteurizado, quando são eliminados todos os micro-organismos, tanto os presumivelmente nocivos ao ser humano quanto aqueles benéficos para a saúde.

Ao dissertar sobre as características físico-químicas e sensoriais do Queijo Minas Artesanal da Canastra e efetuar a avaliação sensorial utilizando a Análise Descritiva Quantitativa Modificada (ADQM), observou Silva (2007) que o “pingo” foi o responsável pela constância dos atributos sensoriais (cor, uniformidade da cor, formato, crosta, untuosidade, consistência, textura, odor, tipicidade do odor, sabor e tipicidade do sabor) do Queijo Minas Artesanal da Canastra. De acordo com Pinto (2004), a utilização do pingo não é uma exclusividade do Queijo Artesanal de Minas, é uma prática utilizada em países como Suíça, França e Itália.

A utilização do pingo é opcional, porém, verificamos que a maioria dos produtores dele se serve (Figura 3). Sua coleta é realizada após a salga do queijo, quando este permanece sobre a bancada e ainda na fôrma. Essa operação é realizada durante o período noturno, e o tempo de coleta ocorre no intervalo entre 8 e 17 horas.

Figura 3: O “pingo”



Fonte: Pesquisa de Campo, 2014

Dos 140 produtores de Queijo Canastra entrevistados, 93% utilizam o pingo da produção do dia anterior, e somente 7% produtores não utilizam o pingo. Quando ocorre algum problema com o queijo, os produtores fazem a substituição do pingo, em sua grande maioria adquirindo com os vizinhos e, em menor parte, por meio do pingo resfriado ou congelado anteriormente.

Quanto aos instrumentos de trabalho utilizados, verificamos a utilização de utensílios de madeira e outros materiais na fabricação e maturação do queijo. No processo de coagulação do leite, corte¹² e mexedura da coalhada é utilizado o mesmo recipiente. O recipiente de plástico alimentício (Figura 4) é o mais utilizado pelos produtores de Queijo Canastra, mas são utilizados também recipientes de alumínio, ferro, inox e estanho.

No detalhe observa-se o corte inicial da coalhada em que é visível o desenho da cruz, demonstração de fé e religiosidade dos produtores.

¹² Segundo Furtado (1991), a realização do corte possui como finalidade aumentar a superfície de exsudação do soro. Para queijos macios os grãos devem ser maiores, já para queijos semi-duros e duros corta-se a coalhada em grãos menores, aumentando a área superficial, o que facilita a expulsão do soro.

Figura 4: Recipientes de recebimento e coagulação do leite



Fonte: Pesquisa de Campo, 2014

O tempo aproximado da coagulação do leite ocorre entre 31' e 60' minutos, como se verificou em 2/3 dos produtores. Segundo Londoño; Abreu (2016), a coagulação demora em média 40 minutos, período durante o qual o leite deve permanecer em completo repouso. Quando o leite demora mais tempo para coagular pode ser indicativo de algum problema, o qual deve ser identificado. Os mais comuns são: pouca quantidade de coalho adicionada; coalho velho; temperatura ineficiente ou excessiva; problemas com o fermento; leite com colostro¹³; leite mastítico¹⁴, etc.

Quanto ao corte e à mexedura da coalhada, tem como finalidade aumentar a superfície de dessoramento. Esse procedimento deve ser feito devagar. O método correto de corte é primeiramente longitudinal e em um segundo momento transversal. Após o primeiro corte, obtêm-se cubos individualizados, deve-se dar um pequeno repouso de 5 minutos e proceder ao repasse dos grãos para torná-los ainda menores. Deve-se adotar o tamanho de grão adequado para cada tipo de queijo (LONDOÑO; ABREU, 2016).

¹³ O colostro é o leite obtido na primeira ordenha após o parto. Da segunda à décima ordenha pós-parto, o leite obtido se chama leite de transição, pois vai ficando mais fraco que o colostro, mas ainda continua sendo mais rico em nutrientes e substâncias de defesa que o leite comercial. Juntos, o colostro e os leites de transição são conhecidos pelos produtores como “leite sujo”, pois não são vendáveis (COUTINHO, 2016).

¹⁴ Leite obtido de vaca com mastite. A mastite ou mamite é um processo inflamatório da glândula mamária, que pode ser causada por micro-organismo (bactérias, fungos, algas e vírus), traumas físicos e agentes químicos irritantes. A predominância dos casos é devida à penetração de micro-organismos patogênicos pelo canal do teto, e em seguida a instalação e multiplicação dos patógenos. A resposta inflamatória da glândula mamária tem como finalidade eliminar o agente patogênico, a neutralizar toxinas e regenerar os tecidos danificados (SILVA, 2007).

Para cortar e fazer a mexedura da coalhada os produtores de Queijo Canastra são criativos, geralmente elaboram seus próprios utensílios, utilizando materiais diversos. O mais utilizado para cortar, quebrar e fazer a mexedura da coalhada é a pá de madeira. Entretanto, outros materiais são utilizados. De modo geral, os produtores efetuam o corte e a mexedura e dão prosseguimento realizando a dessoragem da coalhada. Com auxílio de um escorredor, retiram cerca de 1/3 do volume inicial de soro, sendo que essa relação se faz em função do volume de leite. Por exemplo: de 450 litros de leite, retiram 150 litros de soro.

Todos os produtores de Queijo Minas Artesanal retiram aproximadamente 1/3 do volume de soro da coalhada e, à medida que vão colocando essa coalhada no tecido que está dentro da fôrma, efetuam o restante da dessoragem e iniciam a prensagem da massa (Figura 5).

Consideramos que nessa fase da elaboração o artesão dá forma e características pessoais ao Queijo Canastra. É o momento em que coloca suas digitais no processo através do seu *savoir-faire* (saber-fazer), da sua religiosidade, paciência, sensibilidade, criatividade e da sua capacidade de trabalhar solitariamente.

A artesanidade está em todo o processo de produção do Queijo da Canastra, porém a utilização das mãos na prensagem é algo especial e essencial na elaboração desse queijo. Verificamos que 88% dos produtores utilizam um tecido sintético (“volta ao mundo”), 7% tecido de algodão, 4% outro material e 1% não utilizam nenhum material na prensagem/dessoragem.

Após a prensagem, ou após o processo manual de expremedura, como denomina Meneses (2006), ocorre a primeira salga. A segunda salga é realizada logo após a primeira viragem do queijo, realizada em 75% dos casos entre 4 a 8 horas. Como sinalizado por Meneses (2006), cerca de 8 horas após a primeira salga, vira-se novamente o queijo e faz-se a segunda salga.

A salga exerce outras funções, tais como: melhora e realça o sabor, além de mascarar sabores estranhos; auxilia na formação da casca do queijo pela desidratação superficial; promove, pela modificação da pressão osmótica, a sinérese da massa, estimulando a expulsão de soro e a redução da umidade do queijo. Auxilia na complementação da dessoragem do queijo, pois favorece a liberação da água livre da massa. Ao penetrar na massa do queijo, o sal utiliza a água livre para a sua dissolução e parte dessa água é deslocada para a casca, a fim de manter o equilíbrio osmótico, acabando por perder-se externamente (PAULA; CARVALHO; FURTADO, 2013).

Figura 5: Dessoragem e prensagem do Queijo Canastra



Fonte: Pesquisa de Campo (2014)

Os métodos mais comuns de salga dos queijos artesanais são: (a) a seco¹⁵, (b) no leite¹⁶ e a seco, (c) no leite, (d) na massa¹⁷ e em (e) salmoura¹⁸. Verificaram-se dois processos de salga comumente utilizados pelos produtores do Queijo Minas Artesanal da Canastra: (a) a adição de sal sobre o queijo e (b) a adição de sal refinado iodado no leite no início da produção do queijo e posteriormente sal sobre o queijo quando este estiver pronto.

Quanto ao tipo de sal utilizado, 62% dos produtores utilizam sal refinado iodado, 30% sal grosso e 8% fazem uso de sal refinado iodado e sal grosso. A quase totalidade dos produtores que realizam a salga a seco, utilizam sal grosso sobre os queijos. Os que fazem a salga no leite e sobre os queijos utilizam tanto o sal refinado iodado quanto o sal grosso, e os que efetuam a salga somente na massa (coalhada) utilizam apenas o sal refinado iodado (Figura 6).

Na figura demonstra-se a artesanabilidade do processo de salga, a autonomia do artesão durante o processo e a sua não padronização.

Após o término de todo o processo de fabricação do queijo, são realizados os procedimentos de limpeza e higienização dos vasilhames, utensílios e dependências da queijaria, segundo as recomendações do Guia Técnico para a Implementação de Boas Práticas de Fabricação em Unidades de Produção do Queijo Minas Artesanal (EMATER/MG, 2009).

Segundo Meneses (2006), comumente associa-se ao pingo e à higiene os bons resultados do processo de produção. Acrescenta que a tradição e a crença no valor da higiene para obtenção de um queijo de qualidade facilitam, atualmente, a implantação de “Boas Práticas de Fabricação – BPF” e que estas sensibilizam os produtores tradicionais.

Após a finalização do processo de produção do queijo e da limpeza e higienização dos utensílios e da queijaria, os produtores colocam os queijos nas prateleiras de madeira para iniciar o processo de maturação do queijo. Explicam Paiva et al. (2013) que as propriedades de um queijo dependem da sua composição original, condições de maturação, forma e tamanho. Os termos maturação e cura são, por vezes, utilizados indiscriminadamente e não são definidos claramente. O termo cura foi arbitrariamente aplicado aos mé-

¹⁵ O sal é colocado sobre o queijo já enformado.

¹⁶ O sal é diluído no leite. A vantagem da salga no leite é que há uma boa distribuição do sal no queijo, porém inviabiliza o uso do soro na alimentação animal e aumenta o tempo de coagulação devido a uma inibição parcial das enzimas do coalho.

¹⁷ O sal é distribuído na massa após a dessoragem e antes de se realizar a enformagem.

¹⁸ A salmoura consiste em uma solução salina de cloreto de sódio (NaCl) em que os queijos ficam submersos até adquirirem a quantidade de sal desejada.

todos e condições utilizados, isto é, temperatura, umidade e outros tratamentos do queijo. Maturação configura as mudanças químicas e físicas durante a cura do queijo. Acrescenta que as principais características da maturação estão relacionadas às proteínas e lipídios e que o principal elemento bioquímico responsável pela maturação da maioria das variedades de queijos é a proteólise, sendo esta, responsável por aroma, sabor e textura do queijo.

Figura 6: Granulometria do sal, formato das fôrmas e bancadas utilizadas na salga a seco



Fonte: Pesquisa de Campo, 2014

Destacam Paiva et al. (2013) que a proteólise do queijo é considerada resultante de várias atividades enzimáticas (proteínases, peptidases), sendo que os principais contribuintes são a quimosina (renina, coalho) e enzimas do fermento láctico.

De acordo com Martins (2006) a maturação dos Queijos Minas Artesanais que ocorre em temperatura ambiente (22C° e 25C°), influencia diretamente suas características físico-químicas e microbiológicas, reduzindo consideravelmente os microrganismos patogênicos, contribuindo com a segurança alimentar, realçando as características sensoriais (sabor e odor), atribuindo-lhe coloração específica (Figura 7) e agregando valor aos queijos artesanais produzidos em Minas Gerais.

Verificamos que a maturação varia durante o ano, em decorrência da temperatura e da umidade, estando condicionada diretamente às estações do ano.

Figura 7: Colorações do Queijo Canastra durante o processo de maturação – 2 a 10 dias



Fonte: Pesquisa de Campo, 2014

Em 65% dos casos, o Queijo da Canastra chega no máximo a 7 dias de maturação enquanto 28% está entre 8 a 10 dias, ou seja, 93% do queijo maturado está entre 3 e 10 dias. Como salienta Júnior (2009, p. 62), “[...] é a comercialização e conseqüentemente o consumo, com poucos dias ou até mesmo imediatamente após a sua fabricação. Isto força uma descaracterização do queijo [...]”. Essa descaracterização é um dos elementos que contribuiu para a configuração da informalidade no processo de produção e comercialização do Queijo Minas Artesanal da Canastra. Segundo Silva (2007), essa informalidade é reconhecida, mas não conhecida. Outro fator importante que também contribuiu para essa descaracterização é a substituição dos equipamentos tecnológicos. Entre estes, está a substituição dos recipientes e utensílios de madeira, tais como tina de coagulação do leite, pá, bancada de manipulação e fôrmas, anteriormente feitos de madeira (Figura 8). Como preconiza Carlos Alberto Rabelo Pires¹⁹, fazendeiro da cidade do Serro: “o divórcio entre o queijo e a madeira é pecado capital que deve ser redimido”.

Figura 8: Bancada de manipulação/descanso e prateleiras de maturação feitas de madeira



Fonte: Pesquisa de Campo, 2014

Na figura pode-se observar a bancada de manipulação/descanso e as prateleiras de maturação do Queijo Canastra.

Utilizam-se utensílios de madeira na fabricação de alimentos artesanais, como tonéis de fermentação de bebidas alcoólicas, tinas, bancadas,

¹⁹ Apud PIRES, Maria Coeli Simões. Memória e arte do queijo do Serro: o saber sobre a mesa. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2013, p. 159.

fôrmas e prateleiras no processo de produção e maturação de queijos artesanais. Essas superfícies apresentam estrutura porosa, o que permite o desenvolvimento de comunidades microbianas como biofilmes. Fungos, filamentosos, leveduras e bactérias do ácido acético e láctico (BAL) presentes nesses biofilmes são responsáveis pelas características peculiares de alimentos como cidras, vinhos, vinagres e uma variedade de queijos artesanais, garantindo sabores e aromas característicos desses alimentos, assim como sua segurança. Nos Queijos Artesanais de Minas Gerais a microbiota benéfica do biofilme das mesas de fabricação, fôrmas, bancadas e prateleiras, podem atuar nas diferentes fases, contribuindo para a fabricação, maturação e nas características típicas desses queijos (FERREIRA, 2011).

O processo de maturação do Queijo Minas Artesanal da Canastra começa 24 horas após a sua fabricação. Após esse período, os queijos são colocados em prateleiras de madeira, em alguns casos ainda na fôrma. Passadas mais 24 horas, os queijos são retirados dessas fôrmas. Com base nos dados do levantamento de campo realizado em 2014 e 2016, verificamos que o Queijo Minas Artesanal da Canastra pode permanecer até 48 horas na fôrma. Posterior a esse período, inicia-se a lavagem, raspagem da casca para remoção de aparas e a viragem diária para secagem. Esse processo pode levar em média 8 dias, dependendo diretamente da estação do ano e das condições atmosféricas.

Considerações finais

Consideramos a elaboração do Queijo Minas Artesanal da Canastra como uma Produção Artesanal Familiar – PAF. Isso se justifica por um conjunto de fatores, dentre os quais destacam-se:

– Predomínio dos pequenos estabelecimentos. Do total de produtores, mais de 1/3 tem área menor que 30 hectares. Se somarmos os estabelecimentos com área inferior a 120 ha, temos 85%, ou seja, mais de 3/4 da área total dos estabelecimentos, dentro desse extrato de área.

– A produção do queijo, nas unidades de produção é pequena, pois 90% dos produtores fazem até 40 unidades de Queijo Canastra por dia.

– A mão de obra empregada na atividade é predominantemente familiar, mas especificamente feminina. A mulher é a principal responsável pela produção.

– A atividade da prensagem do queijo é manual. Em 98% dos casos é realizada com a pressão das mãos, e o trabalho manual é predominante

em outras importantes fases do processo produtivo, como a viragem do queijo.

Existe certa dependência dos produtores de Queijo Canastra em relação aos insumos e às tecnologias externas às propriedades. Ao se integrarem ao mesmo mercado de insumos, tecnologias e capitais, tornam-se também vulneráveis e dependentes deste setor. Em alguns casos, essa dependência leva os produtores a pararem de produzir queijo e os “obriga” a vender o leite produzido, pois o custo de produção de queijo torna-se elevado, não cobrindo os gastos e os investimentos.

Destacamos também que há uma série de problemas e conflitos que comprometem tanto as melhorias verificadas como também a produção e a tradição do Queijo Canastra, bem como o modo de vida dos produtores de queijo da Microrregião da Canastra. Entre os problemas estão o conjunto de normas que buscam padronizar a produção do Queijo Canastra. Na elaboração destas, são utilizados princípios industriais que buscam escala de produção, padronização, pasteurização, automação, artificialização, ino-xização e, sobretudo, o lucro. Predomina a lógica da redução de custos e ampliação e reprodução do capital, principalmente dos grupos transnacionais que operam no setor lácteo, mais especificamente na produção e comercialização de queijos.

A partir da década de 1990, estes princípios de base industrial, foram expandidos através de um arcabouço jurídico alicerçado no discurso da inocuidade, da sanidade e das boas práticas de fabricação. Na realidade, seguem uma ordem econômica e política iniciada na década de 1930, que foi se consolidando nas décadas seguintes.

A forma como as normas foram impostas aos produtores não respeita o modo de fazer e a artesanidade do processo de produção do Queijo Canastra e prejudica a produção e a comercialização de queijos artesanais elaborados com leite cru e os produtores de queijos artesanais das diversas regiões do Brasil, entre estes, os produtores de Queijo Canastra. Nossa vivência na Microrregião da Canastra permitiu perceber que cada queijo é único, na forma, na aparência, na textura e no sabor, revelando o saber-fazer particular de cada produtor. Assim, embora produto de uma região específica, a Canastra, cada produtor produz um queijo que é único no mundo – com sabor, aroma, textura, densidade, etc. –, mas que traz em si o saber-fazer tradicional partilhado pelos milhares de produtores de queijos artesanais que vivem nos sertões do Brasil.

Referências

- ALMEIDA, E. F. L.; FERNANDES, M. R. **Caracterização da microrregião da Canastra como produtora do queijo Minas artesanal**. São Roque de Minas: EMATER/MG, 2004.
- CANDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 11. ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2010.
- COSTA JÚNIOR, L. C. G.; COSTA, R. G. B.; MAGALHÃES, F. A. R., VARGAS, P. I. R.; FERNANDES, A. J. M.; PEREIRA, A. S. Avaliação da proteólise de queijo artesanal de uma unidade produtora da Serra da Canastra nas quatro estações do ano. In: **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes – ILCT**, v. 64, n. 371, p. 62-68, nov./dez. 2009. Disponível: <<https://www.revistadoilct.com.br/riict/article/view/108/111>>. Acesso em: 07 set. 2015.
- COUTINHO, Adriana de Souza. **Colostragem do bezerro recém-nascido**. Disponível em: <<http://www.vallee.com.br/blog/arquivos/COLOSTRAGEM%20MATERIAL%20TECNI>>. Acesso em: 05 mar. 2016.
- DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil**. Rio de Janeiro: Rocco, 1984.
- EMPRESA BRASILEIRA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL. EMATER/MG. **Queijo minas artesanal**. Guia técnico para implantação de boas práticas de fabricação em unidades de produção do queijo Minas artesanal. Belo Horizonte: EMATER/MG, 2009.
- EMPRESA BRASILEIRA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL. **Queijo minas artesanal**. Guia técnico para implantação de boas práticas de fabricação em unidades de produção do queijo Minas artesanal. Belo Horizonte: EMATER/MG, 2009. Disponível em: <http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/queijo_site/cartilha_queijo%202.pdf>. Acesso em: 27 jun. 2014.
- FERREIRA, G. H. C. **A regularização fundiária do Parque Nacional da Serra da Canastra e a expropriação camponesa**: da baioneta à ponta da caneta. 2013. Dissertação (Mestrado em Geografia). Departamento de Geografia, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo – USP, São Paulo, 2013.
- FOOD INGREDIENTS BRASIL. A evolução das enzimas coagulantes. In: **Revista Food Ingredients Brasil**, n. 16, jan./fev./mar. 2011. Disponível em: <<http://www.revista-fi.com/materias/164.pdf>>. Acesso em: 13 dez. 2015.
- FURTADO, M. M. Queijo do Sêrro: tradição na história do povo mineiro. In: **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes – ILCT**, Juiz de Fora, n. 210, v. 35, p. 33-36, jul./ago. 1980.
- FURTADO, M. M. **A arte e a ciência do queijo**. 2. ed. São Paulo: Editora Globo, 1991.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Modo artesanal de fazer queijo de Minas: Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paranaíba)**. IPHAN, 2014 (DOSSIÊ IPHAN 11), Brasília.

JÚNIOR, L. C. G. C.; COSTA, R. G. B; MAGALHÃES, F. A. R.; VARGAS, P. I. R.; FERNANDES, A. J. M.; PEREIRA, A. S. Avaliação da proteólise de queijo artesanal de uma unidade produtora da Serra da Canastra nas quatro estações do ano. In: **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes – ILCT**, v. 64, n. 371, p. 62-68, nov./dez. 2009.

LONDOÑO, M. M. D.; ABREU, L. R. **Fabricação do queijo prato**. Disponível em: <<http://www.editora.ufla.br/index.php/component/phocadownload/category/56boletins-de-extensao?download=1120:boletinsextensao>>. Acesso em: 03 mar. 2016.

MARTINS, J. M. **Características físico-químicas e microbiológicas durante a maturação do queijo minas artesanal da região do Serro**. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) – Universidade Federal de Viçosa – UFV, 2006.

MENESES, J. N. C. **Queijo Artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil**. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN; Ministério da Cultura, Brasília, 2006.

OLIVEIRA, A. U. A geografia agrária e as transformações territoriais recentes no campo brasileiro. In: CARLOS, A. F. A. (Org.). **Novos caminhos da geografia**. São Paulo: Contexto, 2002. p. 63-110. (Caminhos da Geografia).

PAIVA, P. H. C. et al. Efeito do tratamento da casca do Queijo Minas Artesanal da Canastra com resina de grau alimentar: aspectos microbiológicos. In: **EPAMIG**. Informe Agropecuário. Queijos artesanais mineiros: da matéria-prima ao produto final. EPAMIG, Belo Horizonte, v. 34, n. 273, p. 44-51, mar./abr. 2013.

PAULA, J. C. J.; CARVALHO, A. F.; FURTADO, M. M. Princípios básicos de fabricação de queijo: do histórico à salga. In: **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, [S.l.], v. 64, n. 367, p. 19-25, dez. 2013. ISSN 2238-6416. Disponível em: <<https://www.revistadoilct.com.br/rilct/article/view/76>>. Acesso em: 18 nov. 2016.

PETRINI, C. **Slow Food: princípios da nova gastronomia**. Tradução: Renata Lucia Botini. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

PIRES, Maria Coeli Simões. **Memória e arte do queijo do Serro: o saber sobre a mesa**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2013, p. 159.

PINTO, M. S. **Diagnóstico socioeconômico, cultural e avaliação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do queijo minas artesanal do Serro**. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) – Universidade Federal de Viçosa – UFV, 2004.

POHL, J. E. **Viagem no Interior do Brasil**. Tradução de Milton Amado e Eugênio Amado. Apresentação e notas de Mário Guimarães Ferri. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1976. (Reconquista do Brasil, v. 14).

RICARD, D. **O que é terroir?** Entrevista e tradução realizada pela jornalista e Mestre Queijeira da Guilde Internationale des Fromagers Débora de Carvalho Pereira (Associação SerTãoBras, 2013). Disponível em: <<http://www.sertaobras.org.br/blog/2013/07/20/terroir/>>. Acesso em: 13 set. 2016.

SAINT-HILAIRE, A. **Viagem às nascentes do Rio São Francisco**. Tradução: Regina Regis Junqueira. Prefácio: Mário Guimarães Ferri. 2. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2004. (Reconquista do Brasil, v. 235).

SILVA, J. G. **Características físicas, físico-químicas e sensoriais do queijo minas artesanal da Canastra**. Dissertação (Mestrado em Ciências dos Alimentos) – Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras, 2007.

SILVA, J. G.; ABREU, L. R.; MAGALHÃES, F. A. R.; PINTO, S. Maria; PICCOLI, Roberta Hilsdorf. Influência do fermento endógeno nas características físico-químicas e sensoriais do Queijo Minas Artesanal da Canastra. In: **EPAMIG**. Informe Agropecuário. Queijos artesanais mineiros: da matéria-prima ao produto final. EPAMIG, Belo Horizonte, v. 34, n. 273, p. 79-88, mar./abr. 2013.

SIMONCINI, J. B. V. B.; DAVID, C. D.; MACHADO, L. C. Queijo Canastra: bom, limpo e justo. In: **Anais do Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2014**. Conexão essencial: o produtor familiar e a cozinha. Santo Amaro, SP: Centro Universitário Senac, 04 e 05 de novembro de 2014. p. 9-10.

SOBRAL, D. et al. Efeito da nisina na contagem de *Lactococcus* e *Lactobacillus* em queijo Minas artesanal da região de Araxá – MG. In: **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, [S.l.], v. 68, n. 391, p. 5-10, dez. 2013. ISSN 2238-6416. Disponível em: <<https://www.revistadoilct.com.br/rilct/article/view/15>>. Acesso em: 18 nov. 2016. doi:<http://dx.doi.org/10.5935/2238-6416.20130014>.

SPERAT-CZAR, A. **Os queijos de leite cru**. Tradução: Vania Hermann. Belo Horizonte: SerTãoBras, 2012. Disponível em: <<http://www.sertaobras.org.br/os-queijos-de-leite-cru-o-livro/>>. Acesso em: 23 dez. 2016.

TONIETTO, J. Afinal, o que é *Terroir*? In: **Revista Bon Vivant**, Flores da Cunha, v. 8, n. 98, p. 08, abr. 2007.

VAN DER PLOEG, J. D. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Tradução: Rita Pereira. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

Manejos pecuários: ofícios e saberes artesanais¹

*Flávia Maria Silva Rieth
Daniel Vaz Lima*

A lida campeira constitui um conjunto de atividades que inventam (WAGNER, 2010) o modo de vida campeiro, território de existência das relações entre animais humanos, outros animais e ambiente. Este modo de vida tem sua persistência na transformação/ruína do trabalho artesanal. Assim, foram inventariados os ofícios do pastoreio, da lida caseira, ofício do guasqueiro (fazedor de artefatos e utensílios em couro), do alambrador (que constrói alambrados), dos tropeiros, dos domadores, dos esquiladores (que fazem a tosa de ovinos), atividades executadas pelos campeiros, que sabem fazer a lida da pecuária.

No ano de 2017, o registro da lida nos campos lisos, na região de Bagé, ganha continuidade nos campos dobrados, os campos de pedra do Alto Camaquã, a partir da parceria com a Associação para o Desenvolvimento Sustentável da Região do Alto Camaquã (ADAC). A relacionalidade com o ambiente demonstra-se como uma *malha* (INGOLD, 2012), um emaranhado de vida, que abrange atividades outras, como a do artesanato em lã, que atesta a presença de ovelhas na região, e a lida caseira, associada às mulheres, onde ocorre a feitura de doces e compotas, por exemplo.

Pensar o trabalho artesanal no mundo contemporâneo nos remete ao antropólogo Roy Wagner (2010, p. 29), quando este afirma que uma antropologia que não busque “ultrapassar os limiões de suas próprias convenções”, que não deposite a imaginação no mundo da experiência, haverá de ser mais uma ideologia do que uma ciência. Na realidade, as definições da maneira como estamos inseridos no campo depende muito do próprio campo, pois são as situações vividas que definem questões sobre distanciamen-

¹ Uma versão prévia deste trabalho foi apresentada na 30ª Reunião Brasileira de Antropologia (RBA), no GT 47 – Ofícios e profissões: memória social, identidades e construção de espaços e sociabilidade, em 2016.

to, engajamento e intervenção, dilemas éticos e morais, além do conhecimento que aprendemos e compartilhamos nessas experiências de estrada, de lida e de vida.

Essas implicações estão pautadas na etnografia, entendida pela antropóloga Mariza Peirano (2014) enquanto uma “formulação teórico-etnográfica”, um conhecimento reflexivo constituído a partir da experiência vivenciada no trabalho de campo e o diálogo com a teoria antropológica. A etnografia, para além de *uma descrição etnográfica de*, cada vez mais em nossos trabalhos foi tomando o rumo de um *pensar com*. Assim, estarmos dispostos a aprender com os nossos interlocutores e pensarmos juntos sobre a lida, em seus múltiplos saberes e fazeres – e a vida nos levou a uma redefinição do social (LATOURET, 2012), atentando para as sociabilidades entre o humano com as outras vidas que habitam o pampa. Além disso, uma série de engajamentos vêm suscitando nosso fazer antropológico/etnográfico. São compromissos que se referem ao respeito e, em determinadas situações, defesa dos direitos de nossos interlocutores frente às múltiplas configurações que ameaçam seus modos de vida, tal qual os projetos de mineração.

O “prego na bota” refere-se ao trabalho dos campeiros, os manejos pecuários enquanto práticas artesanais que tramam as relações entre os diferentes seres e o ambiente. Não encontrávamos pessoas que simplesmente realizavam atividades no sentido dado pelas relações sociais capitalistas de venda da força de trabalho por algumas horas a fim de receber um determinado valor. O que as pessoas faziam estava carregado de sentidos e de subjetividades, que envolvem suas formas de ser e de viver o mundo. Certa feita, um interlocutor, com olhar distante, tecendo suas memórias, compartilhou o ensinamento de que era o trabalho que os tornava *gente*. Assim, os campeiros, por vezes tendo seu modo de vida invisibilizado pelo Estado, pela academia e pelas políticas públicas, davam sentido ao estar no mundo; suas histórias, por meio daquilo que fazem.

Foi por estes tempos que chegou em nossas mãos a referência de Richard Sennett (2013), que, em *O artífice*, elucidava seu projeto intelectual de pensar o fazer coisas não somente enquanto um procedimento maquinal, mas como o “cultivo de um estilo específico de vida”, que poderia revelar muito acerca das pessoas que faziam tais coisas. Sennett parte da constatação filosófica de Hannah Arendt, que apresenta duas imagens de pessoas trabalhando. De um lado, o trabalho braçal rotineiro do *animal laborens*, em que as pessoas fazem coisas, mas sem saber o que estavam fazendo (SENNETT, 2013, p. 11). Uma cegueira do processo em que nada mais importa-

va do que fazer a coisa funcionar, ou seja, o considerado *animal laborens*, em uma representação de besta de carga, estava entregue à tarefa, com pouca noção de sua ação. Do outro lado, em contraponto, e também hierarquicamente superior à primeira imagem, encontra-se a atividade artesanal como uma outra forma de vida, sendo um trabalho que desenvolve a criatividade, pois se deixa de produzir para discutir e julgar em conjunto. Nesta segunda imagem, tem centralidade o conceito de *homo faber*, algo como homem que faz.

Sennett considera a divisão equivocada, pois, na sua reflexão, o *animal laborens* também tem capacidade de pensar, uma vez que, ao produzir, pode discutir mentalmente com os materiais, ao mesmo tempo em que trabalhar conjuntamente com outras pessoas possibilita que conversem a respeito do que fazem. A questão, portanto, está em responder o que o processo de fazer coisas revela a respeito daqueles que o praticam (SENNETT, 2013).

Por outro lado, o sociólogo Giovani Alves (2015), em comentário sobre às duas narrativas sobre o trabalho, considera relevante a distinção de Hannah Arendt, ao passo que são as condições existenciais das pessoas que trabalham no capitalismo. Nesse sentido, ao mesmo tempo, um trabalhador pode ser uma força de trabalho como mercadoria, ou seja, um empregado executando tarefas cotidianas, e pode, também, ser um *homo faber*, que desenvolve uma capacitação pelo engajamento.

Com as transformações do mundo do trabalho nas sociedades industriais, cujas relações sociais são tecidas em um modo de produção capitalista, enquanto um fazer produtivista, existe a tendência de o trabalho artesanal incorporar dimensões dos seus processos produtivos precarizando a própria atividade – e, por consequência, o artesanato. Entretanto, Alves ressalta que o processo de

resgatar a experiência oculta do *homo faber* nas narrativas do trabalho significa demonstrar que, apesar do processo de especialização e fragmentação do sujeito que trabalha, existe (e persiste), nos interstícios do mundo vivido de homens e mulheres que trabalham em ofícios, narrativas de resistência e memória que expõe o outro lado da condição humana salientada por Hanna Arendt: a experiência do *homo faber* (ALVES, 2015, p. 14, grifos do autor).

Uma outra dimensão colocava-se neste caminho: aprendíamos com os campeiros que a habilidade artesanal, além do treinamento dos movimentos corporais que expande as capacitações, era o resultado de uma interação entre os seres, bem como dos seres com o ambiente. Ao observar

uma situação de manejo com o gado, percebíamos que humanos, cavalos, cães e bois constituíam uma relação visual e constante de “vigilância recíproca” (SÜSSEKIND, 2014). Em nossas etnografias apontamos:

Montados em cavalos, junto aos cães, os campeiros tocam adiante uma tropa de gado vacum. Homens, cavalos e cachorros, todos atentos ao movimento da tropa. Os bois atentos ao movimento dos cães e cavalos. As vacas com cria olham os cães, cuidando seus movimentos, e, vez por outra, avançam em direção a algum deles. O manejo com o gado leva em consideração a personalidade de cada grupo de animais. O gado xucro e as vacas com bezerros são os que demandam maior cuidado, pois podem atacar em algum momento de desatenção. [...]. Por outro lado, os animais que os campeiros manejam para conduzir a tropa são aqueles chamados de “gado manso”, posto que esses têm medo dos cavalos e seguem os movimentos indicados por eles (RIETH et al., 2016, p. 82).

Assim, fomos descobrindo algumas indicações à medida que folheávamos páginas de textos escritos pelo antropólogo Tim Ingold. As linhas escritas pelo autor tratam de processos de habilitação, constituídos por meio das relações entre os seres e o ambiente. Ingold (2010, p. 20) destaca a *educação da atenção*, enquanto aprendizado que não se dá pela entrega de um “corpo de informações desincorporada”, consideradas *representações*, mas pela criação, por meio das atividades de determinada geração, de “contextos ambientais dentro dos quais as sucessoras desenvolvem suas próprias habilidades incorporadas de percepção e ação”. O conceito implica (1) mostrar fazendo; (2) percepção do ambiente; e (3) construção do ambiente para as gerações futuras. O iniciante aprende imitando os gestos. Tenta repetir os movimentos corporais e rítmicos de seus mestres, mas, também, percebe os outros seres que compõem o ambiente que os envolve.

A partir destas considerações é possível perceber o trabalho campeiro como um modo de vida em que as pessoas se engajam em práticas corporais desenvolvendo habilidades. Nesse sentido, apresentaremos dois saberes e modos de fazer pecuária no Pampa onde percebemos o quanto as lidas campeiras estão imersas em formas artesanais de trabalho: a doma de cavalos e o artesanato em lã. São reflexões desenvolvidas por meio das redes de interlocutores que praticam os saberes e modos de fazer pecuária nas regiões do Pampa, que compreende, especificamente, as áreas geográficas das microrregiões da Campanha Meridional, Pelotas, Jaguarão e, agora, também, da Serra do Sudeste.

Os manejos pecuários como saberes artesanais

Achamos conveniente algumas considerações sobre o que entendemos por *trabalho artesanal*, elucidando alguns manejos pecuários que aprendemos em trabalho de/no campo. Uma série de relações são colocadas no que se refere às lidas campeiras enquanto um conjunto múltiplo e tramado de saberes com modos de fazer. Podemos começar pela palavra *manejo*, que vem da junção do latim *manus* (mãos) com o verbo *agere* (agir). Em uma definição inicial, significa, então, mãos que agem. Manejar envolve, assim, treinamento por meio da repetição em que o movimento das mãos estimula determinadas regiões do cérebro expandindo a capacitação (SENNETT, 2013).

Os calos adquiridos consistem em um processo de sensibilização da mão para o controle dos movimentos por meio da “força mínima” e “aprender a soltar”, que proporciona o controle do corpo e faculta a precisão nos gestos. Assim, fazer algo repetidas vezes desenvolve a habilidade de olhar para a frente e prever aquilo que vai se transformar. Treinar a mão desenvolve-se em uma habilidade rítmica, que considera um repertório de gestos adquiridos (SENNETT, 2013, p. 190-192).

O que se entende por técnica é, assim, uma habilidade incorporada por meio do envolvimento perceptivo das práticas corporais, como o *pegar com a mão*, em que o treinamento vai constituindo as habilidades, os movimentos corporais sincronizados. (SENNETT, 2013). A maneira como se aprende um saber e modo de fazer dá-se a partir da experiência adquirida, sendo um constante processo de educação corporal na forma como os humanos movimentam a cultura em seus corpos (MAUSS, 2015). Sennett (2013) entende que a habilidade artesanal é a incorporação de um processo de conversão da informação e das práticas em conhecimento tácito. Este conhecimento é adquirido com a mão por meio do toque e do movimento. O autor escreve que, de todos os membros do corpo humano, a mão é aquela dotada de maior variedade de movimentos, o que permite trabalhar as coisas de diferentes maneiras. Nas linhas que seguem, apresentamos tais habilidades manuais.

Da mão que queima à mão que acaricia: sobre os encontros corporais entre humanos e cavalos na doma

Seguindo as indicações de Sennett (2013), a força bruta e cega é contraproducente no trabalho manual. Tal afirmação é pano de fundo para a discussão entre os domadores no que se refere a seu ofício, a doma. O do-

mador é também um artífice. Detém a habilidade dos manejos técnicos para ensinar aos cavalos os conhecimentos e as práticas relacionadas aos trabalhos que envolvem a pecuária. Esse saber e modo de fazer se constitui como um conjunto de diferentes momentos e artefatos, que mediam uma relação em que o cavalo aprende formas de comunicação com o humano. (LIMA, 2015a).

Domadores dialogam entre si sobre as melhores maneiras de domar cavalos. Nesses momentos, os conceitos de violência se ampliam conforme regras de doma são testadas. Um conjunto de regras condicionam a violência de um ato para castigar. Deve ser levado em consideração o princípio da reciprocidade, em resposta a uma ação do cavalo. A violência, sem justificativa, praticada pelo domador, pode gerar como resposta do cavalo um ato violento. Seu Nelson, domador que residia em Bagé-RS, narra que “os animais agarram medo desses caras que judiam, já vêm a pau pela cabeça dos animais, né! O animal fica com raiva também. Agarra medo e agarra raiva!”.

Conforme Dula, domador que possuía um centro de doma localizado no município de Pelotas-RS, o cavalo tem que gostar da atividade que realiza. Nesse sentido, o domador ressalta a importância da relação de confiança que é estabelecida entre humano e cavalo, de forma que estabeleçam uma interação para o trabalho. Tal interação é bastante praticada nas etapas iniciais da doma, chamada em conjunto de *amanunciação*, momento em que humanos e cavalos iniciam um processo de comunicação e confiança que será a base para as etapas posteriores.

Conforme o *Dicionário de Regionalismo do Rio Grande do Sul*, de Zeno Cardoso Nunes e Rui Cardoso Nunes (1996, p. 29), *amanunciar* significa “fazer carinho com as mãos nos potros que estão sendo domados a fim de tirá-los das cócegas”. Em nossa definição, porém, a técnica consiste num conjunto de práticas que buscam conquistar a confiança do *potro* e estimular seu interesse por uma interação. Minga Blanco, domador e proprietário rural no município de Aceguá-RS, revela que as técnicas das domas *ditas racionais* exploram este momento de iniciação do animal. Os interlocutores que praticam a *doma tradicional* adotaram as técnicas de *amanunciação* para *trabalhar a mansidão* do cavalo, facilitando a realização das próximas etapas.

Esta prática, em alguns casos elencado pelos interlocutores, é realizada desde quando o *potro* está sendo desmamado pela égua, por volta dos seis meses de idade. Assim, os primeiros contatos com o animal acontecem com a presença da égua, e o domador utiliza a linguagem corporal desta para aproximação: encosta o seu corpo no pescoço do animal e o abraça,

fazendo conforme a mãe para indicar-lhe a direção que deve tomar. O objetivo principal é apresentá-lo ao cabresto e sensibilizar a cabeça do cavalo, na busca de entender o que o domador está indicando no movimento do artefato. Busca-se também a confiança do *potro*.

Em continuidade estão os movimentos que levam a mão humana tocar na *parte cega*, localizada na testa do cavalo. Assim, o domador vai aproximando-se e conversando com o *potro*, ao mesmo tempo em que suas mãos seguram o cabresto e a corda em um processo lento de aproximar a mão ao corpo do animal. Após a permissão para acariciar o *ponto cego*, o domador passa à etapa de colocar-lhe o *cabresto*. Colocado o artefato, o domador puxa a corda que está ligada a ele e a primeira reação do cavalo é *sentar para trás* tentando tirar o objeto que está puxando sua cabeça. Neste caso, fazem-se necessários os princípios mostrados por Sennett (2013) da “força mínima” e de “aprender a soltar”, pois o domador deve manter uma leve pressão quando o animal está reagindo e aliviá-la quando este esboça uma aproximação.

Nos casos em que o *potro* está desmamado e não tem contato direto com a égua, os domadores adotam o seguinte procedimento: o animal é conduzido para dentro de um pequeno curral circular, e o domador, com o cabresto na mão, busca se aproximar. O animal entra em fuga e passa a correr em volta, enquanto o domador acompanha seus movimentos. Vez por outra, lança uma corda por trás do animal, que faz com que ele corra, em disparada. Depois de algum tempo, o *potro* começa a dar um sinal de aproximação, a cabeça baixa e sobe, começar a *lamber os beiços*. Nesse momento, o domador se aproxima do cavalo, que, aos poucos, vai permitindo o encontro. Por fim, se aproxima, acariciando o *ponto cego* e colocando o laço no focinho para o cavalo cheirar, considerando que o animal conhece algo também pelo cheiro. Após isso, o domador, lentamente, coloca o cabresto no pescoço do *potro* (LIMA, 2015a).

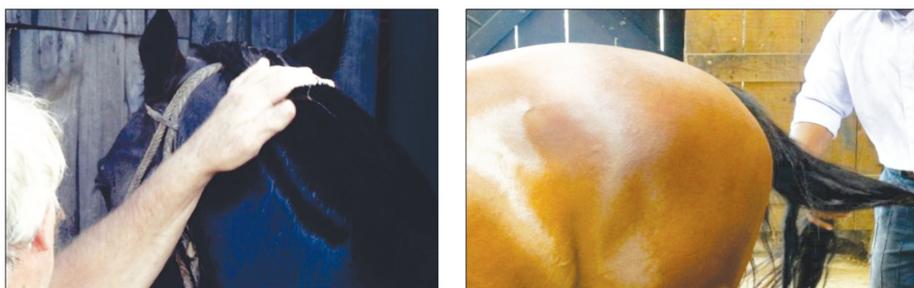
Por conseguinte, inicia-se o processo do toque da mão do domador no corpo do animal, chamado *palmear o potro*. Inicialmente, o domador acaricia a testa e a cabeça do *potro*. Nas etapas seguintes, toca as demais partes do corpo: pescoço, paletas, barriga, virilhas chegando às patas traseiras. Trata-se de *tirar as cócegas*, ou *trabalhar o medo*. O domador, inicialmente, vai *palmeando* o *potro*, segurando pelo cabresto, pois o animal está sensível ao toque. Essa etapa é importante para o desenvolvimento psicológico e comportamental do animal: o ensinamento é praticado de forma a não criar traumas.

O cavalo é um ser em constante fuga. Nos primeiros contatos, o seu corpo todo é fuga. O toque da mão é reprimido pelo corpo do animal e controlado pelo olhar vigilante, que quer saber os movimentos do domador. Esse olhar vigilante está presente nestes primeiros contatos e cria uma situação de defesa, e fuga. O toque, neste sentido, busca derrubar estas barreiras com intuito de estabelecer uma relação de confiança para avançar no processo de aproximação. Bayard Jacques, domador de cavalos em Jaguaraõ-RS, relatou, em um livro sobre suas experiências no ofício da doma, a relevância do toque da mão:

Desde os primeiros potros que amansei, sempre me impressionou o verdadeiro pavor que eles sentiam ao toque da mão. A impressão que me passavam era como se minha mão fosse fogo e queimasse. Depois de conseguir que o animal reduzido pelos elementos de contenção se deixasse apalmar a impressão era exatamente o contrário: os animais gostam de ser tocados, desde que tenham sido bem tocados (JACQUES, 2008, p. 66).

A maneira como se toca o corpo do animal (Figura 1) deve ser capaz de passar a sensação de segurança. Nesse sentido, é importante ser paciente. O cavalo é perceptivo às emoções humanas. Se o *potro* está inquieto e inseguro e o domador se mantém calmo, o primeiro irá perceber que não há motivos para o medo. Nas etapas seguintes do processo de ensinamento, esse toque que acaricia vai antecipar as ações no corpo do equino, principalmente no que se refere aos ensinamentos com os diferentes artefatos de montaria.

Figura 1: Aproximação do domador para com o cavalo



Fonte: Acervo do INRC – Lida Campeira na Região de Bagé-RS, 2016

Também chamado de *amansar de baixo*, a *amanunção* busca a aproximação com o cavalo, visando estabelecer uma relação de confiança em que o animal vai permitindo as ações do domador e aprendendo sem traumas. O domador observa as reações do cavalo ao mesmo tempo em que este observa

as reações do domador. Depois desta etapa, segue-se o processo em que o domador, considerando o que aprendeu sobre o cavalo e seu temperamento, vai acionando determinadas técnicas e artefatos, a fim de seguir os ensinamentos.

A habilitação (INGOLD, 2000) para domar é um processo que envolve engajamento corporal e os artefatos (SENNETT, 2013), bem como a educação da atenção (INGOLD, 2010) que consiste na percepção do que os movimentos corporais do *potro* indicam. Os interlocutores elencaram três aspectos principais para ser um domador. O primeiro aspecto refere-se a *coragem*, pois o ofício requer muito cuidado, e o domador vai aprendendo com as circunstâncias o controle do trabalho por meio da “dialética entre a maneira correta de fazer algo e a disposição de experimentar através do erro” (SENNETT, 2013, p. 181), algo que pode gerar uma fratura ou mesmo a morte; o segundo aspecto refere-se a *paciência*, que implica levar em consideração os graus de assimilação do cavalo no processo de aprendizagem; o terceiro aspecto refere-se a *gostar de ensinar*, que implica também em *gostar de aprender*, e, assim, o engajamento confere um sentimento de vocação (WEBER, 2006), sendo uma convicção comum entre os interlocutores que se está destinado a viver para domar (LIMA, 2015b).

No próximo item, apresentamos os *caminhos da lã*, termo que tomamos de empréstimo a partir da experiência da etnografia junto à rede articulada pela Associação Para o Desenvolvimento Sustentável do Alto Camaquã (ADAC). Em um dos eventos, foram apresentados os caminhos que a lã percorria, em um processo que vai do corpo da ovelha para encontro com o corpo humano. Nesses caminhos, as mãos educadas dos artífices condicionam movimento de transformação.

Da esquila ao artesanato: os caminhos da lã

As tesouras cortam em um só compasso enrijecendo o braço do esquilador
Um descascarreia, o outro já manea e vai levantando para o tosador
Avental de estopa, faixa na cintura e um gole de pura pra espantar o calor
(Telmo de Lima Freitas. *Esquilador*).

A *esquila* consiste em um saber e modo de fazer que tem o objetivo de tosar – ou *tosquiar* – a lã dos ovinos (Figura 2) para transformá-la, através da confecção, em uma infinidade de outras formas, como chaveiros, cobertas, palas, boinas, tapetes, blusões, entre outros. Realizada de novembro a fevereiro, é praticada pelo esquilador que durante outros períodos do ano

realiza outras atividades na lida campeira. Assim, a esquila é forma de renda extra, que os campeiros chamam de *fazer safra*. A *esquila* é realizada pelo esquilador em *comparsa*, no interior do galpão, o que também abarca as atividades realizadas pelo agarrador, campeiro que maneia as ovelhas, pelo cancheiro, que limpa a cancha dos excrementos do animal, pelo atador dos velos e pelo embolsador dos velos.

Figura 2: Tosquia da ovelha



Fonte: Acervo do INRC – Lida Campeira na Região de Bagé-RS, 2016

Preferencialmente, a atividade é realizada com sol alto, até antes do entardecer, para que os animais não sofram grandes mudanças de temperatura. Dentro de uma mangueira, o agarrador escolhe a ovelha que será esquilada. Os ovinos se amontoam em determinado espaço com olhar atento aos movimentos do humano que se prepara para a ação. Algo como uma linha imaginária separa o humano dos outros animais, que se mantêm atentos. Transposta esta linha pelo humano, acontece a fuga das ovelhas e, assim, o agarrador, uma vez escolhida a ovelha, age rapidamente em direção a ela, segurando-a. Após agarrá-la, e inibir a força do movimento da fuga, faz o movimento para conduzi-la até o galpão.

O processo de maneia ocorre dentro do galpão (Figura 3) para não sujar a lã com terra. O campeiro derruba a ovelha, segurando-a pelas patas,

e, com a ovelha já imóvel com as patas para cima, coloca a maneia. As patas dianteiras e traseiras são cruzadas, e a corda é passada várias vezes por entre elas. A ovelha maneada é carregada até o local de trabalho do esquilador. Os artefatos mobilizados pelo esquilador são a *tesoura de esquila* ou *martelo*, ou, também, a máquina de esquila, e um *tapete*, conjunto de sacos de estopa costurados e colocados no chão para evitar que a lã suje.

A postura do corpo do esquilador acompanha a postura do corpo do animal ovino, enquanto a mão/tesoura/máquina segue o movimento de ambos percorrendo todo o animal, processo que, ao final, constitui o velo. Para quem dispõe-se a aprender a técnica, a dor no corpo é inevitável, uma vez que as lidas campeiras são narradas como *brasíssimas* (RIETH; LIMA; BARRETO, 2016). Os esquiladores chamam a atenção para a postura do corpo que deve ser adotada seguindo o corpo do ovino. Tem-se todo o cuidado para não cortar o animal com o instrumento, já que tem pele fina. Caso aconteça, é necessário curar os ferimentos feitos durante a tosa para não *criar bicheira*, que são larvas depositadas pela mosca-varejeira na lesão exposta.

Inicialmente, tosa-se do dorso o velo de lã limpa (Figura 3), ainda com o animal maneado. Em seguida, soltam-se as patas colocando a ovelha de barriga para cima e se tosa o ventre, a lã das patas e do *quarto*. Nestes locais a lã é considerada de baixa qualidade em razão dos resíduos de urina, fezes e barro (RIETH et al., 2013). A esquila aparece como uma lida dura pelo manejo repetitivo da tesoura, pelas horas que o peão permanece com o corpo curvado e pela necessidade de força física para trabalhar com o animal. Geralmente, os peões fazem uso de uma faixa na cintura para proteger o quadril e uma tira de pano para o pulso *não abrir* com o manejo da tesoura. Em razão da cera do animal ser quente, tal qual a lã, aguarda-se para tomar banho frio, para não dar *pasmo*.

Figura 3: Tosquia no dorso do animal, no ambiente de galpão



Fonte: Acervo do INRC – Lida Campeira na Região de Bagé-RS, 2016

Nas transformações deste ofício, insere-se a máquina de tosa e a diminuição do número de trabalhadores na *comparsa*. Este ofício ganha novas feições com a alteração da técnica em razão das práticas do bem-estar animal. Em tais práticas, as ovelhas não são maneadas (Figura 4), diminuindo o desgaste físico do ovino, além da contaminação da lã com a urina e as fezes durante a realização da tosa. Observam-se os fatores de contaminação dos velos, não juntando a lã das diferentes partes do corpo do animal e, nesse sentido, saber separar os tipos de lãs – o velo da lã das mãos, do topete e da barriga – torna-se uma forma de incitar a qualidade deste produto a ser vendido para as cooperativas, manufaturas e indústrias de confecção de lã.

Figura 4: Tosa da ovelha não maneada



Fonte: Acervo do INRC – Lida Campeira nos Campos Dobrados do Alto Camaquã, 2016

Seguindo o processo de transformação da lã, chegamos à feitura do fio, processo que aprendemos um pouco em trabalho de campo realizado na 8ª Expo Alto Camaquã, feira realizada na cidade de Bagé-RS, que busca divulgar e incentivar a produção de pecuaristas familiares da região. Conhecemos Seu Pedro, que produz rocas de tear desde 1983, quando a sua esposa solicitou que consertasse uma roca velha, herança de sua família, o que gerou o interesse em passar a construí-las. Um trabalho minucioso de confeccionar a madeira, que, com alguns centímetros – a mais ou a menos –, pode deixar a roca ruim. Seu Pedro estava entre os expositores que mostravam os processos de transformação da lã que iniciava na esquila, passando pela produção do fio e da confecção (Figura 5) para a comerciali-

zação. Esta exposição era elaborada pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater).

Figura 5: Artesão produzindo o fio e confeccionando um tecido em lã



Fonte: Acervo do INRC – Lida Campeira na Região de Bagé-RS, 2016

A lã, já lavada, é colocada na carda. Ter alguém que se dedique a isso é um dos problemas que encontram os artesãos. A carda manual para desfiar, desenredar e eliminar alguma impureza da lã, consiste em um par de peças de madeira, cuja a área possui pequenas pontas de material resistente, como ferro e aço. No cabo de segurar é que se dão os movimentos. Coloca-se a lã em uma dessas peças entre as pequenas pontas de metal, deixando-a em cima de uma perna. A mão que segura a outra peça passa por entre estes pedaços de lã, puxando-os, sendo um movimento que os vai separando e alinhando. Neste processo, as fibras vão passando para a carda móvel, o que gera troca de posições quando todas já foram passadas. Conforme Santos (2004), o processo exige concentração, habilidade manual e esforço físico repetitivo, pois a fibra contém a lanolina, gordura da pele da ovelha que confere resistência.

Após passar pela carda, a lã desfiada é fiada pela roca, instrumento de madeira constituído por uma roda que gira um carretel. Com a mão, dá-se início ao giro da roda que segue seu movimento tocada pelo pé, ao passo em que as mãos se concentram em trabalhar os pedaços de lã que aos poucos vão passando para o carretel. Nesse movimento, os pedaços de lã vão se agregando e formando o fio. Seu Pedro disse que a lã branca é a mais valo-

rizada, porém o valor dela aumenta após passar pela roca. O fio então se juntará aos outros fios no processo de confecção. O tear (Figura 6) é outra peça de madeira constituído pelo pente e o navete. Disponibiliza-se os fios em paralelo para após cruzar os outros fios com o navete e juntá-los com o pente em um processo que vai construindo o tecido.

Figura 6: Artesão tecendo no tear



Fonte: Acervo do INRC – Lida Campeira nos Campos Dobrados do Alto Camaquã, 2016

O que apresentamos aqui consiste em uma aproximação com o trabalho artesanal que envolve o processo de transformação da lã que sai da ovelha para chegar ao corpo humano. A extensão do inventário da lida campeira para a região do Alto Camaquã instigou o estudo do artesanato em lã que, por sua vez, estava entendida como atividade associada nos primeiros resultados (RIETH et al., 2013). A pesquisa de Daiane Loreto de Vargas (2016) mostra o quanto a atividade vem se configurando ao longo do tempo, fazendo com que estes artífices adaptassem seus modos de fazer, mas também os processos de trabalho e os materiais utilizados, uma vez que, atualmente, existe demanda de um mercado consumidor urbano e vinculado à ressignificação do “ser gaúcho”.

Conclusão

José Sérgio Leite Lopes (2013), em *O trabalho visto pela antropologia social*, argumenta que o tema do trabalho está presente nas etnografias so-

bre grupos indígenas, étnicos, camponeses, artesãos, embora não como central da reflexão, mas embutido na vida social do grupo. Este aspecto se tornou domínio da antropologia somente no momento em que, nas sociedades capitalistas, ocorre o processo de proletarização dos camponeses, os quais migraram do campo para a cidade tornando-se trabalhadores industriais.

A antropologia brasileira, enquanto uma antropologia feita em casa (PEIRANO, 1999), passa então a se preocupar em etnografar o impacto do capitalismo sobre esses grupos de trabalhadores. Entretanto, parece-nos que o centro das reflexões é o *trabalhador assalariado*, algo que não dá conta daqueles que exercem ofícios da lida campeira, sejam agricultores familiares, artesãos e peões da pecuária. Nesse sentido, quando deixamos de estudar o trabalhador enquanto categoria social, para concebê-lo como “uma pessoa humana que trabalha” (ALVES, 2015, p. 9), podemos enriquecer as reflexões antropológicas sobre o assunto. Assim, o tema dos ofícios e profissões, enquanto uma dimensão oculta dentro do sistema capitalista, ganha relevância e centralidade em nossas pesquisas.

O conjunto de observações escritos por Leticia Ferreira e Jussemar Gonçalves (2012a; 2012b), referente aos trabalhadores rurais do Pampa, nos conduzem a pensar sobre um modo de vida em constante transformação – e, em alguns casos, em ruínas; que concilia o trabalho, a lida do campo, o convívio com os animais e a vida. O autor e a autora argumentam que poucos trabalhos foram produzidos no Pampa brasileiro referente à história, à memória e ao modo de vida de trabalhadores rurais. Compartilhamos a constatação dos autores, tendo como pressuposto que isso se deve a certa perspectiva das ciências sociais que considera os modos de vida desses trabalhadores e dessas trabalhadoras como em processo de extinção, por não estar de acordo com os padrões capitalistas de produção da vida social. O mundo moderno relega ao desaparecimento o modo de vida artesanal, considerado atrasado, rústico, enquanto a etnografia insiste em mostrar que estão vivos e em transformação.

As relações que são tecidas com a doma e com a lã, e acompanham seus caminhos, servem como condutora de entendimentos sobre o modo de vida campeiro, que particulariza saberes associados a ofícios. Impor um processo extinção a um grupo que partilha um determinado modo de vida, sem questioná-los sobre como constroem suas próprias relações sociais e políticas e como se adaptam às transformações que ocorrem a partir destas relações, é desconsiderar a compreensão das possíveis formas de vida cons-

truídas de diferentes maneiras, por grupos diversos. No âmbito do cotidiano constroem-se relações que entram em conflito com os padrões de desenvolvimento vindos de outros contextos e incapazes de dar conta destes modos de ser e viver. Entretanto, os ofícios voltados para a manutenção da pecuária no Pampa, abarcados pela lida campeira, vêm transformando-se a partir das novas configurações do mundo do trabalho.

Referências

ALVES, G. Prefácio: *animal laborens e homo faber*. In: NUMMER, F. V.; FRANÇA, M. C. C. C. (Orgs.). **Entre ofícios e profissões: reflexões antropológicas**. Belém: GAPTA/UFPA, p. 9-14, 2015.

FERREIRA, L. F.; GONÇALVES, J. W. O cavalo e a pedra: quando a vida e o trabalho se encontram. **Historiae**, v. 3, p. 137-154, 2012a.

FERREIRA, L. F.; GONÇALVES, J. W. O Campo e o Trabalho: a memória como resistência. **28º Reunião Brasileira de Antropologia**, Anais 26ª RBA. São Paulo: Associação Brasileira de Antropologia, v. 1, 2012b.

INGOLD, T. **The perception of the environment: essays on livelihood, dwelling and skill**. London/New York: Routledge, 2000.

INGOLD, T. Da transmissão de representações à educação da atenção. **Educação**, Porto Alegre, v. 33, n. 1, p. 6-25, 2010.

INGOLD, T. Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. **Horizontes Antropológicos**, v. 18, n. 37, p. 25-44, 2012.

JACQUES, B. B. **Registros da eficiência da equitação gaúcha: primeiros escritos**. Jaguarão: Edição do autor, 2008.

LATOUR, B. **Reagregando o social: uma introdução à Teoria do Ator-Rede**. Salvador/Bauru: Edufba/Edusc, 2012.

LIMA, D. **“Cada doma é um livro”**: a relação entre humanos e cavalos no Pampa sul-rio-grandense. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2015a.

LIMA, D. **“O cavalo é quem te dá as dicas”**: uma etnografia da relação entre domadores e cavalos no pampa brasileiro. **Rau**, v. 7, n. 1, p. 193-210, 2015b.

LOPES, S. L. O trabalho visto pela antropologia social. **Revista Ciências do Trabalho**, v. 1, n. 1, p. 65-84, 2013.

MAUSS, M. As técnicas do corpo. In: MAUSS, M. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cozac e Naify, 2015, p. 397-420.

NUNES, Z. C.; NUNES, R. C. N. **Dicionário de Regionalismos do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1996.

PEIRANO, M. Antropologia no Brasil: alteridade contextualizada. MICELI, S. (Org.). **O que ler na ciência social brasileira (1970-1995)**. Brasília: Sumaré, 1999, p. 225-266.

PEIRANO, M. Etnografia não é método. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 20, n. 42, p. 377-391, 2014.

RIETH, F.; KOSBY, M.; SILVA, L. B.; RODRIGUES, M. B.; DOBKE, P.; LIMA, D. **Inventário Nacional de Referências Culturais: Lidas Campeiras na Região de Bagé, RS (v. 2)**. Arroio Grande: Complexo Criativo Flor de Tuna, v. 1, 2013.

RIETH, F.; LIMA, D.; BARRETO, E. “*Lida brabíssima*”: a cultura da caça como constituidora da relação entre humanos, animais e artefatos na pecuária extensiva no Pampa brasileiro. **Revista Teoria e Cultura**, v. 11, n. 2, p. 81-91, 2016.

SENNETT, R. **O artífice**. Rio de Janeiro: Record, 2013.

SANTOS, M. L. **Do galpão ao salão: o pala gaúcho como referencial na criação de design têxtil**. Monografia (*Design e Estamparia*) – Especialização em *Design e Estamparia*, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2004.

SÜSSEKIND, F. **O rastro da onça: relações entre humanos e animais no pantanal**. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2014.

VARGAS, D. L. **Tecendo tradição: artesanato e mercado simbólico em uma comunidade rural do Pampa gaúcho**. Tese (Doutorado em Extensão Rural) – Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2016.

WAGNER, R. **A invenção da cultura**. São Paulo: Cosac Naify, 2010.

WEBER, M. **Ensaio de sociologia**. Rio de Janeiro: LTC, 2006.

Aspectos de gênero e saberes no processo artesanal em lã: contexto da comunidade rural da Vila Progresso em Caçapava do Sul-RS

*Daiane Loreto de Vargas
Marco Antônio Verardi Fialho*

A produção artesanal em lã no Rio Grande do Sul possui raízes históricas e traços do modo de vida da sociedade, do saber e da cultura das comunidades, além da influência do contexto climático e geográfico da região. No passado, esse tipo de artesanato, configurado em vestimentas e demais produtos em lã, apresentava um sentido utilitário para o cotidiano dos indivíduos. Na contemporaneidade, tais artigos adquiriram novas conotações, são requisitados no mercado pelo seu sentido autêntico, pelos atributos simbólicos e de identidade territorial.

Fazendo alusão à confecção das peças em um tempo histórico, é preciso ressaltar que as comunidades utilizavam os escassos recursos disponíveis na época, seja em termos de mão de obra, instrumentos ou matéria-prima para a elaboração dos artigos. Portanto, o processo artesanal dos agasalhos em lã iniciou de forma rústica, a partir da necessidade da população em agasalhar-se do frio da região sulina nas estações de outono e inverno, com a disponibilidade da lã de ovelha como matéria-prima, o fuso, a roca e o tear manual como instrumentos para auxiliar no processo e o saber-fazer das mulheres para a elaboração das peças.

No contexto histórico do artesanato gaúcho, uma das particularidades é a criação de objetos e utensílios de cunho regionalizado e diversificado, de acordo com as etnias de cada localidade (FAGUNDES, 1995). Alguns dos produtos artesanais mais característicos do estado estão representados nos hábitos adquiridos pela região do Pampa (Fronteira Oeste ou Campanha), com forte influência da cultura indígena. O autor destaca a confecção artesanal de vários utensílios para as casas ou ranchos, como os agasalhos (palas e ponchos) e ainda, objetos para o trabalho no campo (xergão e pelego).

Nesse cenário destaca-se a comunidade rural da Vila Progresso, no município de Caçapava do Sul-RS, localizado na Serra do Sudeste, como pode ser visualizado na Figura 1. A comunidade, distante aproximadamente 25 km de Caçapava do Sul, encontra-se às margens da BR-290, sendo parte da rota dos países Uruguai e Argentina, fato que facilita a comercialização dos artigos artesanais de cunho regional confeccionados no local, como palas, ponchos, xergões, mantas, xales, dentre outros.

O local possui fortes elementos históricos que levam a região a ser promissora na prática e no saber do artesanato tradicional em lã. A principal dinâmica econômica e produtiva da comunidade está em torno das confecções criadas pelos(as) artesãos(ãs). As peças inicialmente eram produzidas por mulheres artesãs e atualmente, com o crescimento da atividade comercial e retorno econômico da comercialização dos artigos, a produção artesanal na comunidade passou a ser um trabalho familiar, realizado por homens e mulheres.

Figura 1. Localização da Vila Progresso e de Caçapava do Sul no Rio Grande do Sul



Fonte: Adaptado de Google imagens/mapa do município de Caçapava do Sul/RS

Com o objetivo de entender a evolução do processo artesanal no local, esse trabalho foi estruturado, a partir da introdução, em duas seções e

nas considerações finais. Na primeira seção é destacado o artesanato em lã: o contexto do Rio Grande do Sul e a questão de gênero na produção das peças. Na segunda seção é apresentado o processo do artesanato na Vila Progresso, destacando as mudanças nos saberes tradicionais ao longo do tempo, e, por fim, as transformações nas relações de gênero e de produção.

Artesanato em lã: o contexto do Rio Grande do Sul

Os primeiros registros¹ históricos sobre o artesanato em lã no estado fazem referência ao trabalho indígena. Há informações de que os índios que habitavam as terras sulinas eram hábeis trançadores de tecidos rudimentares, com variados tipos de fibras, inclusive a lã, mas não se sabe se para fazer as confecções os índios utilizavam algum tipo de tear (EGGERT et al., 2011). As autoras lembram que foi com a chegada dos jesuítas ao estado, por volta do século XVII, que começaram a ser utilizados teares rústicos e a realizar a fiação e a tecelagem manual. Provavelmente foram os jesuítas² que ensinaram os indígenas, em especial as mulheres, a manusear e a fazer confecções nos teares da época.

Há registros de que os primeiros portugueses que chegaram de São Paulo ao Rio Grande do Sul trouxeram junto seus teares, a roca e o fuso para fazer fio e tecer (EGGERT et al., 2011). Os instrumentos e a lã de ovelha disponível no estado eram aproveitados pelas mulheres portuguesas para criar peças artesanais. Com o tempo e a colonização do país, a tecelagem, o bordado e a costura passaram a ser trabalho predominantemente feminino, realizado pelas mulheres jovens, mucamas e escravas, a fim de atender às necessidades domésticas nas fazendas.

Há indícios de que a tecelagem manual no cenário gaúcho teve início pelo município de Mostardas, seguido dos municípios de Santa Vitória do Palmar, Jaguarão, Bagé, Lavras do Sul, Santana do Livramento e Uruguaiana, os quais se localizam na região do Pampa Gaúcho (EGGERT et al., 2011), local que possui uma expressiva quantidade de rebanho ovi-

¹ A construção de um referencial sobre o artesanato no Rio Grande do Sul é um desafio, tendo em vista que os estudos sobre o assunto fazem parte de recortes e conteúdos pouco explicativos dentro da literatura.

² Os jesuítas organizaram os Sete Povos das Missões (1682), catequizando as tribos Guarani (LUVIZOTTO, 2010). Além da atividade com o gado, os índios dos Sete Povos das Missões passaram a produzir erva-mate e a fazer trabalhos manuais necessários para a vida diária, tais como: fiação, tecelagem, metalurgia, trabalhos artísticos, entre outros.

no³, de onde se retira a matéria-prima para a fiação artesanal, ou seja, para fazer o fio que será utilizado para tecer as confecções.

Nesse sentido é possível constatar que a tecelagem manual praticada de forma artesanal, tem alguns séculos de história no solo gaúcho. As técnicas desse saber-fazer foram utilizadas e aprimoradas por várias etnias (índios, portugueses, alemães, italianos, talvez outros), evoluindo e se diferenciando com o tempo. Os registros sobre essas questões são escassos, não sendo possível traçar a história do artesanato em lã no estado com a devida riqueza de detalhes que o mesmo merece.

O processo artesanal para a confecção das vestimentas em lã começa a partir da aquisição da matéria-prima, ou seja, da tosquia ou esquila da ovelha, a qual envolve técnica, força física, atenção e paciência. A tosquia consiste no momento em que o tosquiador ou esquilador, geralmente um homem, retira a lã do animal, a qual é removida com resquícios de gordura e vegetais (CÔRTEZ, s.d.). Para retirar as impurezas da fibra animal e confeccionar um bom fio, a lã deve passar por um processo de limpeza, o qual pode ser de procedência manual ou industrial.

No processo manual, a lã deve ser lavada (água fervente) e secada ao sol. Em seguida a fibra animal deve ser cardada. A cardagem é a etapa onde são passados sobre os velos de lã a carda (uma espécie de escova com pregos de aço). Nessa etapa, a matéria-prima é separada em volumosas mechas. Para obter o fio, as mechas de lã passam pelo fuso (forma manual) ou pela roca (movida à mão ou a pedal) (CÔRTEZ, s.d.). A partir dessa etapa, o fio é colocado no tear, onde o(a) artífice tece (confecciona) o tecido que dará origem à peça. Para realizar o acabamento final, é necessário realizar a costura, geralmente realizada pelas mulheres.

Os elementos narrados em relação à história do artesanato em lã, os instrumentos, a matéria-prima e a mão de obra utilizada são saberes construídos a partir da necessidade do cotidiano da população da região no tempo histórico. Os saberes tradicionais foram transmitidos por várias gerações e no cenário contemporâneo são produzidos e comercializados no mercado, abrangendo diversos públicos no espaço urbano e rural. Embora com

³ A trajetória da ovinocultura no Brasil iniciou pelo estado sulino, formado por raças laníferas (produtoras de lã). No século XVIII registrava-se um rebanho de 20.000 ovelhas no Rio Grande do Sul, muitas destas de raças laníferas (CÔRTEZ, s.d.). No ano de 2009, aproximadamente, 70% da população de ovinos do estado encontrava-se na região do Pampa Gaúcho, onde eram comercializadas em torno de 9.000 toneladas de lã por ano (PILLAR et al., 2009).

um sentido ressignificado em relação ao uso das peças, ainda se preserva, aspectos da cultura e da tradição dos artífices que detêm tais saberes.

Questão de gênero na produção artesanal em lã: tecer é trabalho de mulher?

Historicamente o trabalho artesanal em lã é atribuído às mulheres. No espaço rural esses saberes eram frequentes no cotidiano feminino. Elas naturalmente desenvolveram a destreza na arte de tecer, através das habilidades manuais para realizar os afazeres domésticos (PAIXÃO; EGGERT, 2011). O fazer manual possui um sentido prático, e o aprendizado desse processo é informal. Ocorre através da observação e da prática de aprender a fazer, fazendo (MARTINS, 1973).

Segundo Lody (1983, p. 14), “a mulher assume os cuidados da família, da cozinha e do artesanato de subsistência, onde se inclui a tecelagem pelo seu sentido primeiro de útil e de necessário”. Nesse sentido, o artesanato em lã produzido por elas não é algo fragmentado, os produtos confeccionados possuem uma relação com a vida da comunidade que produz, onde se atribui um sentido utilitário a cada peça confeccionada.

Mas a história da mulher rural e do seu trabalho no estado sulino é quase invisível, inclusive na atividade artesanal. É necessário buscar nas entrelinhas as informações sobre o cotidiano feminino no espaço rural. A figura do homem é sempre destacada como a mais marcante, mesmo quando os estudos se reportam ao artesanato em lã (SILVA; EGGERT, 2011). Sobre o assunto, destaca-se que era necessária a confecção de ponchos rústicos produzidos com a lã em seu estado natural, para serem utilizados por negros, índios e peões de estância, a fim de se abrigarem do frio (CÔRTEZ, s.d.).

Saint-Hilaire (1987) observou a produção artesanal com a fibra animal realizada pelas mulheres no estado. O viajante destacou que elas confeccionavam ponchos⁴ grosseiros e comercializavam alguns destes em Porto Alegre e Rio Grande, a preços de seis patacas, ou seja, um valor irrelevante. Na interpretação do autor, o trabalho artesanal em lã praticado pelas donas de casa era social e economicamente desvalorizado. A comercialização referida pelo viajante não é significativa (EGGERT et al., 2011).

⁴ O poncho é um “pano retangular de dois metros de comprimento por mais ou menos um de largura, com um orifício no meio para passar a cabeça” (CÔRTEZ, s.d., p. 236). Feito com lã grossa, com forma circular ou ovalada, possui gola alta e protege contra a chuva e o frio. Por muito tempo foi confeccionado somente por teares caseiros, pela fiação e tecelagem realizada por mulheres (FAGUNDES, 1995).

Elas exerciam suas funções domésticas e artesanais como trabalho complementar e secundário, nada significativo em relação à obtenção de independência econômica em relação ao homem. Porém, o provimento das vestimentas para a família dependia exclusivamente delas, confeccionavam para os homens o chiripá, o poncho, o pala-bichará e o xergão para a lida no campo, além das mantas e dos xales para o seu próprio uso, cobertores e demais agasalhos para o uso da família.

O processo do artesanato em lã na Vila Progresso

Na comunidade, atualmente 16 famílias confeccionam produtos artesanais em lã, gerando em torno de 40 empregos diretos e indiretos, especialmente no período de maior demanda comercial, os meses de outono-inverno. A atividade se caracteriza como a principal dinâmica de reprodução socioeconômica do local. A comercialização dos produtos artesanais produzidos no local ocorre às margens da BR-290, em feiras comerciais realizadas no estado e para lojas de produtos tradicionais gauchescos.

O processo artesanal em lã na comunidade iniciou a partir do saber-fazer de três mulheres artesãs de uma mesma família, um aprendizado tradicional que perpassou gerações em algumas famílias da região. A comercialização das peças em lã foi sendo ampliada com o tempo, necessitando de mais mão de obra, e, assim, um saber que era exclusivamente feminino foi transmitido aos homens do local, os quais foram integrados à produção e à comercialização dos produtos.

Os primeiros homens a serem congregados na atividade, haja vista o rendimento econômico obtido com a comercialização das peças artesanais, foram os esposos e os filhos das artesãs. A mudança na exclusividade de gênero e trabalho com o artesanato em lã na comunidade foi fundamental no processo artesanal, pois tornou a produção das peças em lã a principal atividade econômica da comunidade.

Ao se reportarem à atividade, os(as) artificies da Vila Progresso mencionam o processo da tecelagem e as mudanças na sua trajetória, relacionando seu saber-fazer artesanal, destacando no começo um processo árduo, que demandava tempo, paciência e prolongado trabalho. Porém, evoluiu com o tempo, através do aprimoramento das habilidades no ato de tecer, com a eliminação e a transformação de algumas etapas do fazer, para obter maior qualidade dos produtos confeccionados.

Um olhar para os saberes do passado

Inicialmente as mulheres artesãs realizavam todas as etapas do processo de produção das peças em lã, o qual iniciava com a compra da lã ovina. Em seguida era realizada a lavagem, a cardagem e o feitiço do fio na roca ou no fuso para, na sequência, tecer o fio no tear. As artesãs relatam que o fio era produzido através do fuso, depois da roca manuseada com os pés e atualmente na roca a motor. Elas também fazem referência às mudanças nos teares, à forma de acabamento das peças, da costura manual à máquina de costura elétrica e, por fim, relatam que no momento atual compram a lã pronta.

Num primeiro momento da atividade artesanal na comunidade, datado de 1980 ao final de 1990, as artesãs adquiriam a lã retirada da tosquia, geralmente de ovinocultores de localidades próximas, aproveitando a matéria-prima proveniente da expressiva criação do rebanho de ovinos na região do Pampa (Figura 2). Caracterizavam, dessa forma, um dos elementos básicos para o artesanato tradicional e regional, onde o(a) artífice utiliza a matéria-prima que lhe é disponível no momento (MARTINS, 1973).

A lã era adquirida suja, com resquícios de gordura. Antes de passar pela etapa de lavagem eram separados os velos bons dos ruins, os quais não poderiam ser aproveitados. Essa fase exigia da artesã um olhar atento e uma seleção minuciosa das partes da lã que poderia vir a se tornar fio e sobre aquelas que precisavam ser descartadas. Os velos sujos, de baixa qualidade, com aspecto desbotado, geralmente provenientes das partes inferiores dos animais nem passavam pelo processo de limpeza. Eram rejeitados.

Após a pré-seleção, a fibra animal era destinada às demais etapas. Precisava ser lavada, secada ao sol e cardada para que fosse feito o fio e, posteriormente, tecida a peça. Uma das artífices da comunidade explica o procedimento da lavagem da lã⁵, realizado em córrego de água próximo às residências: “Era demais ir para o arroio escaldar lã, nós íamos para o arroio e escaldávamos 500 ou 600 quilos de lã num dia, quase morria, tinha que lavar, secar, cardar e enfiar no fusor” (Entrevistada N. 6 – Artesã).

⁵ Era preciso colocar a fibra animal em um tonel com água fervente e sal amoníaco, a fim de que fossem retirados os resquícios de gordura e o cheiro forte proveniente do animal. Retirada da água fervente a lã lavada com sabão de soda, feito em casa, na água fria do arroio, mas *ainda assim às vezes ficava com um cheiro forte de gordura*”, o qual era transmitido para as confecções (Entrevistada J. 8 – Artesã).

Figura 2: Ovinos na Região do Pampa do Rio Grande do Sul



Fonte: Pesquisa de Campo na Vila Progresso/Caçapava do Sul, 2015-2016

O processo de lavagem demandava tempo e significativa mão de obra, sendo necessária a realização de um trabalho coletivo entre as famílias do local, e com o crescimento da demanda comercial das confecções, foi necessária a introdução da mão de obra masculina nessa etapa. Uma das artífices lembra que a limpeza da lã nunca envolvia menos do que quatro pessoas e às vezes era realizado “mutirão de até três famílias” (Entrevistada N. 6 – Artesã).

Nos primeiros tempos o artesanato nos espaços rurais tinha horizontes interligados da vida em comunidade e mantinha as relações de vizinhança, proximidade e parentesco, tendo em vista, principalmente, “a mão de obra, do intercâmbio técnico e de razões simbólicas em torno do saber, prestígio e reconhecimento” (TEDESCO, 2013, p. 114).

A reciprocidade e o sentido do trabalho coletivo foram frequentes no período em que era necessário lavar a fibra animal, a fim de obter a matéria prima para confeccionar os artigos. Mas, a partir dos anos 2000, quando os fios de lã começaram a ser comprados de laníferas, a demanda de trabalho diminuiu na comunidade, e o sentido de coletividade na prestação de serviço deixou de ser necessário.

A lã limpa e ainda molhada deveria ser estendida em varais e deixada em exposição ao sol para secar. As artesãs relataram que no período de inverno, com a incidência de dias chuvosos e nublados, a secagem completa da fibra animal demorava até uma semana. Somente com a lã totalmente seca é que poderia ser iniciada a cardagem e o feitiço do fio para tecer a peça.

A cardagem consiste na passagem de duas cardas sobre as mechas da fibra animal, eliminando os nós, desembaraçando as fibras e auxiliando na

limpeza final da mesma, retirando algum resquício de sujeira que ainda possa ter permanecido depois da lavagem. Antes de passar a carda, é importante que o(a) artesão(ã) desfie as fibras com as pontas dos dedos para desembaraçá-la, facilitando a passagem das cardas (SANTOS, 2005). É uma etapa minuciosa que exige força e atenção.

A cardagem permite alinhamento e proporciona leveza aos fios da fibra animal, facilitando o procedimento de fazer o fio para tecer. Nessa etapa do processo artesanal são necessárias concentração e habilidade manual. Além disso, essa etapa demanda técnica e força das mãos do(a) artífice, pois a fibra possui uma resistência que lhe é conferida em parte pela lanolina, proveniente da gordura natural presente na pele das ovelhas.

Após ser cardada a lã, é necessário passar os velos pelo fuso e/ou pela roca. O fuso configura-se como um tipo de haste de madeira, o qual é firmado na perna da artesã enquanto ela faz o fuso girar. Através dos giros rápidos e repetitivos da lã no fuso, forma-se o fio (CUNHA; EGGERT, 2011). Essa atividade exige habilidade, concentração, paciência e presteza nas mãos (Figura 3).

A roca consiste em uma mesinha de madeira para a sustentação e uma roda acionada à mão, nos modelos mais primitivos, ao pedal, nos intermediários, e através de um pequeno motor elétrico, nos mais eficientes. A roda é acionada por meio de uma correia, o movimento da correia proporciona o movimento da lã, gerando o fio. A sintonia entre o ato de pedalar, a rotação do carretel e o trabalho com as mãos irá definir a espessura do fio (CUNHA; EGGERT, 2011).

Figura 3: Fuso utilizado pelas artesãs da Vila Progresso



Fonte: Pesquisa de Campo na Vila Progresso/Caçapava do Sul, 2015-2016

Com o fio pronto, era iniciada a confecção das peças no tear vertical⁶, denominado pelos artífices de tear de parede (Figura 4). É um tear simples com poucos recursos e baixo rendimento na produção dos tecidos, confeccionado em madeira pelos próprios artesões. Era utilizado para confeccionar xergãos, cobertores, palas e ponchos, confecções rústicas. Uma das artífices fez referência ao instrumento: “Tinha o tear de parede, construía o tear em casa, era tudo manual. Nós fazíamos poucas peças porque demorava muito para confeccionar um pala, quase um mês para fazer uma peça” (Entrevistada N. 2 – Artesã).

Figura 4: Tear vertical ou tear de parede utilizado pelos artesãos na Vila Progresso



Fonte: Pesquisa de Campo na Vila Progresso/Caçapava do Sul, 2015-2016

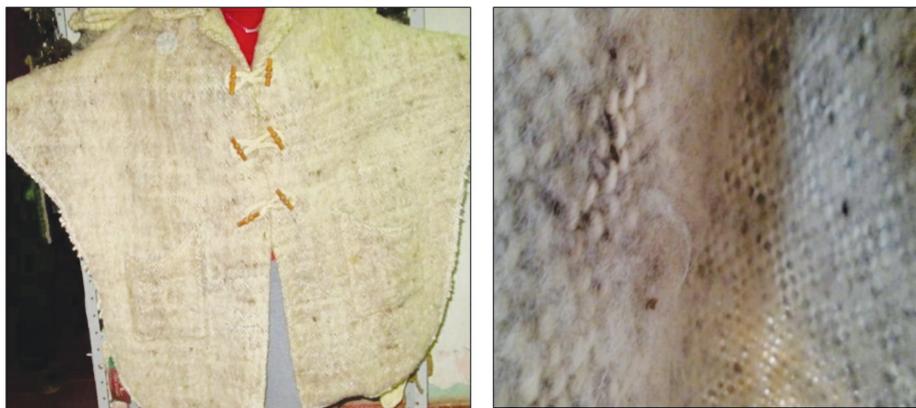
Tal fato justifica a observação do Secretário da Agricultura e Pecuária de Caçapava do Sul sobre o artesanato na Vila Progresso: “Há uns 30 anos atrás o artesanato era muito grosseiro, o fio não tinha uma espessura, um padrão uniforme”, com textura “felpuda” e áspera (Figura 5). Inicial-

⁶ No formato vertical, o instrumento consiste em um tabuleiro grande, podendo ficar disposto em um plano inclinado ou perpendicular, sobre o qual serão fixadas peças que vão receber os fios têxteis, onde o(a) artesão(ã) pode trabalhar sentado ou em pé (CÔRTEZ, s.d.).

mente era necessário passar uma carda nas peças, “tipo pente, para deixar o pala todo peludo e esconder a trama, porque a trama era de má qualidade, até porque uma parte do fio era grosso e outra parte era fino”, destacou o secretário. Nesse período as confecções eram pesadas, volumosas e com aspecto disforme, não sendo atrativo a determinados grupos de consumidores, como mulheres e crianças.

Ainda sobre o processo inicial do fazer artesanal na comunidade, é importante destacar que inicialmente o acabamento das confecções, como a costura, a gola, as bainhas e os botões ou outros adereços, era realizado de forma totalmente manual e, num segundo momento, com o auxílio de máquinas de costura. Uma das artífices do local relatou que as primeiras máquinas utilizadas eram “tocadas com os pés”, ou seja, através de pedal.

Figura 5: Capinha feminina confeccionada pelos artesãos da Vila Progresso nos anos de 1980



Fonte: Pesquisa de Campo na Vila Progresso/Caçapava do Sul, 2015-2016

O compartilhamento do saber-fazer artesanal em lã, realizado inicialmente pelas mulheres, com demais familiares e com vizinhos, relação de parentesco e vizinhança, permite a transferência das técnicas de produção, dos processos e dos desenhos originais das peças. Relações de gênero e de trabalho coletivo podem ser destacadas como relevantes para a análise dessa etapa inicial, além de saberes tradicionais, frutos da tradição e da relação com os elementos do território do Pampa. Com o tempo essas questões evoluíram e se diferenciaram na comunidade, através da ampliação da comercialização dos produtos, gerando uma simplificação do processo artesanal.

Um olhar para os saberes do presente

O processo artesanal na Vila Progresso passou por transformações. Ocorreram mudanças nos instrumentos que auxiliam os(as) artífices na produção das peças, como a compra da lã em rolos, pronta para tecer, alterações na roca, a troca de modelo de tear, a aquisição da máquina de costura elétrica e a melhoria na qualidade das confecções.

Uma das primeiras mudanças realizadas foi a adaptação de um pequeno motor na roca, a qual anteriormente era movida através de pedal. Tal fato é relatado por umas das artesãs: “A roca a pedal fazia bem pouco fio e cansava a perna, não rendia” (Entrevistada N. 6 – Artesã). Através dessa adaptação a roca passou a ser movida a energia elétrica, acarretando maior rendimento do fio. Nesse formato é utilizada até o momento (Figura 6).

Figura 6: Roca a motor utilizada pelos artesãos da Vila Progresso



Fonte: Pesquisa de Campo na Vila Progresso/Caçapava do Sul, 2015-2016

Os(as) artesãos(ãs) são hábeis em criar alternativas para as demandas que surgem no decorrer do trabalho artesanal. Martins (1973) destaca que para pôr em prática seus saberes, o(a) artífice faz uso de pequenas e simples ferramentas e utensílios que, na maioria das vezes, é originária de sua própria criação. A necessidade de aprimorar e melhorar sua atividade depende dele(a) mesmo(a). Isso o(a) obriga a pensar e desenvolver aquilo que lhe falta. Então o(a) artesão(a) elabora seus instrumentos de trabalho e/ou aperfeiçoa aqueles que já possui, domina a arte e depois exerce a mesma.

A segunda mudança significativa foi a compra dos rolos de lã, matéria-prima adquirida limpa, cardada e fiada, eliminando assim várias etapas do processo artesanal, anteriormente realizadas no local. O fato da matéria-prima ser comprada pronta para tecer é justificada pelos artífices, pelo fato da fibra animal passar por um processo de limpeza industrial mais eficiente do que a limpeza manual, proporcionando características de maior leveza e maciez aos fios e às peças confeccionadas.

De acordo com uma das artífices da comunidade, a mudança em relação ao tipo de lã utilizada ocorreu há em torno de duas décadas. A compra dos rolos de lã deu fim ao processo de lavagem da matéria-prima. Tal fato aliado às mudanças nos teares ocasionou uma diminuição da necessidade de mão de obra na atividade artesanal no local, em função do maior rendimento do trabalho. Atualmente as cores utilizadas nas confecções são: marrom escuro e bege, e ainda, três tipos de cores mescladas em tons de marrom e bege, configurando tecidos com tonalidades ora mais claras e ora mais escuras (Figura 7).

Figura 7: Cores de lãs utilizadas para confecção das peças pelos artesãos da Vila Progresso



Fonte: Pesquisa de Campo na Vila Progresso/Caçapava do Sul, 2015-2016

Para os(as) artesãos(ãs) todas as etapas do trabalho artesanal foram aprimoradas com o tempo. “Eu acho que melhorou bastante, principalmente essa questão da lã vir fiada, os teares e as máquinas melhoraram muito”, destaca J. 8 – Artesã. Os artífices demonstram orgulho das habilidades que evoluem. Eles necessitam da evolução, pois não os conforta a imitação. A habilidade do artesão precisa amadurecer (SENNETT, 2009).

A terceira alteração está relacionada ao tipo de tear: o instrumento de formato vertical foi substituído por outro de formato horizontal. A des-

coberta do tear horizontal⁷ ou tear de pente, como é denominado no local, provocou mudanças na forma de produzir as peças, possibilitando maior rendimento do trabalho, alavancando a produção em lã na comunidade. A troca de tear proporcionou um aumento na produção dos tecidos e, consequentemente, na produtividade do trabalho manual.

O tear de formato horizontal, um quadrilátero de madeira, foi adquirido por um dos artesãos da Vila Progresso na cidade de Bagé. Sobre a questão, o artífice destaca: “Eu comecei com o tear de parede e depois surgiu esse aqui, que é mais rentável. Eu fui atrás e descobri que em Bagé tinha, trouxe para a Vila e comecei a fazer” (Entrevistado A. 3 – Artesão).

Outro artífice observa: “quando comecei a trabalhar no seu A..., fazia 15 palas por semana, agora faço 10 palas por dia”. O relato destaca que com o tear horizontal (Figura 8), é possível confeccionar em um dia uma quantidade de tecido para a criação de vários palas. Dependendo da habilidade do artesão, a mesma quantidade de tecido levaria semanas para ser criada em um tear vertical.

Figura 8: Tear horizontal utilizado pelos artesãos da Vila Progresso



Fonte: Pesquisa de Campo na Vila Progresso/Caçapava do Sul, 2015-2016

⁷ O tear horizontal, “compõe-se de um quadrilátero de madeira, assentado no chão, com variadas peças e funções específicas, destinado a receber um conjunto de fios dispostos horizontalmente” (CÔRTEZ, s.d., p. 341). O instrumento de forma horizontal é mais complexo do que o vertical, nesse formato o artesão pode confeccionar peças mais elaboradas, pois o equipamento oferece mais recursos, devido ao maior número de peças que o compõem.

Os teares horizontais funcionam com o uso das mãos, para tecer, e dos pés, para movimentar as liças onde passa o fio. Esse tipo de instrumento possui benefícios em relação ao modelo vertical, chamado por alguns autores de primitivo. Nele podem ser confeccionados vários tipos de tecidos, possuem melhor rendimento em relação ao modelo vertical (CÔR- TES, s.d.; SANTOS, 2005).

A quarta modificação está relacionada ao acabamento das confecções, como colocar adereços, bainhas e golas nas peças. O acabamento da confecção passou a ser realizado nas máquinas de costura elétricas (Figura 9). Estas são utilizadas pelas mulheres. A imagem demonstra o momento em que uma artesã faz a costura de um pala na máquina elétrica.

Figura 9: Máquina de costura elétrica utilizada pelas artesãs da Vila Pro- gresso



Fonte: Pesquisa de Campo na Vila Progresso/Caçapava do Sul, 2015-2016

As mudanças no processo artesanal, através dos teares e do tipo de lã utilizada para tecer as peças, determinaram diferenciações nas confecções, especialmente em relação à textura, ao peso, às cores e ao *design*. Na atualidade, as confecções (Figura 10) possuem maior uniformidade, em função do tipo de fio utilizado e do aprimoramento da técnica do(a) artesão(ã).

Figura 10: Capinha feminina confeccionada pelos artesãos da Vila Progresso na atualidade



Fonte: Pesquisa de Campo na Vila Progresso/Caçapava do Sul, 2015-2016

O artesão vai inovar na medida em que sentir necessidade. A evolução na atividade artesanal geralmente acontece de forma lenta, demanda tempo, criatividade e reflexão daquele que produz sobre seu saber e seu fazer (VIVES, 1983). Martins (1973) coloca que é natural o(a) artífice começar seu trabalho com as técnicas e as ferramentas mais simples, qualificando-as no decorrer do tempo para avançar em suas criações. Ele aprimora e inova, seja por interesse do mercado seja por sua própria vaidade, o certo é que o(a) artífice tem sempre a preocupação de aperfeiçoar suas habilidades e invenções.

Após as transformações relatadas, destacando a qualidade e a diversidade dos produtos confeccionados pelos artífices da comunidade, as peças em lã passaram a ser atrativas a todos os tipos de consumidores, sem diferenciação de idade e sexo.

Mudanças nas relações de gênero e produção

A compreensão das transformações do artesanato na Vila Progresso incide sobre a análise das relações de trabalho e gênero na atividade, em função do compartilhamento dos saberes e das técnicas das mulheres para com os homens, uma mudança elementar no processo do artesanato em lã no local.

Nesse sentido, dois pontos precisam ser destacados. Primeiro, a partir do compartilhamento dos saberes, a relação de gênero no trabalho artesanal na comunidade passou a caracterizar aspectos de negociação na fa-

mília sobre as peças a serem confeccionadas, a organização comercial da tenda e a divisão do trabalho entre homens e mulheres. Segundo, tal atitude permitiu que os saberes e a atividade artesanal se mantivessem, mas, com novas conotações, relacionando-se fortemente com o mercado.

Em relação à divisão do trabalho, o homem passou a ser responsável pelo ato de produzir o tecido no tear, e, quando necessário, faz o fio de lã. Pois, para os acabamentos é necessário um fio fino, diferente do que é utilizado para tecer nos teares, o qual deve ser um fio mais grosso.

A cargo do sexo masculino também ficou a administração financeira do negócio, ou seja, da comercialização das peças nas tendas do local, nas feiras artesanais e sob encomenda, para lojas de produtos gauchescos. Tal fato demonstra que, apesar dos saberes partirem delas, ainda ocorre uma relação de poder em que a mulher artesã não consegue o empoderamento para administrar o negócio. Essa questão faz parte de um processo cultural no Rio Grande do Sul.

Um trabalho em comum entre homens e mulheres no local é a organização dos produtos nas tendas e o atendimento ao cliente que vai aos pontos comerciais da Vila Progresso. A tarefa exclusiva das artesãs configura-se em pensar e realizar todo o acabamento da peça, ou seja, elas possuem a gerência em relação à produção das vestimentas. Elas têm a responsabilidade de cortar o tecido no formato desejado para a peça que será criada, costurar as bordas da peça, colocar golas, botões, franjas e adereços quando necessário (Figura 11).

Figura 11: Capinha feminina (E) e pala masculino (D) criados pelos(as) artesãos(ãs) da Vila Progresso



Fonte: Pesquisa de Campo na Vila Progresso, 2015

As diferentes etapas no trabalho feminino demandam tempo, habilidade e criatividade das artífices, como pode ser observado nas Figuras 11 e 12. Na Figura 11, a imagem de uma capinha feminina e de um pala masculino, destaca-se que a criação das peças expostas começa pelo tecido produzido no tear. O tecido inteiro vai para as mãos da artesã, a qual o corta em um tamanho adequado ao formato da peça que irá criar. Separadamente recorta os pedaços de tecidos que darão origem à gola e aos bolsos.

Figura 12: Peças criadas pelas mulheres artesãs da Vila Progresso



Fonte: Pesquisa de Campo na Vila Progresso, 2016

Para dar formato à peça, é realizada a costura das bordas do tecido na máquina, e, em seguida, são realizados os acabamentos (arremates), os quais vão desde a costura na máquina até a colocação de franjas na volta das peças, golas, botões e adereços em tricô ou recortes de desenhos em couro (Figura 12). Esses detalhes estão relacionados ao modelo da confecção que está sendo criada e ao tipo de público que se pretende atingir. Geralmente, as peças destinadas às crianças e ao sexo feminino, como capinhas e palas, exigem mais detalhes. Já as roupas masculinas são mais tradicionais, sem adereços.

As inovações nas confecções constituem-se, por vezes, de pequenos traços cuidadosamente conferidos a elas, pela criatividade e pelos saberes das artífices. Tais questões são relatadas pelas artesãs da comunidade, as

quais consideram as peças produzidas na atualidade mais bonitas e atrativas aos olhos dos consumidores, quando comparadas às confecções do passado. As peças em lã criadas na atualidade possuem um maior grau de detalhamento, afirmando a autenticidade da produção artesanal no local.

Considerações finais

O feitio, o aprendizado e a transmissão de saberes no artesanato é um processo comum, intrínseco a ele. A atividade artesanal e a dinâmica da confecção possuem uma interação muito tênue entre aspectos materiais e imateriais da cultura, seja através do uso dos objetos, do conhecimento empregado na criação das peças, seja do significado que estas possuem (TEDESCO, 2013).

Os saberes dos(as) artesãos(ãs) fazem parte de um processo culturalmente vivenciado por eles, assim como a evolução das técnicas foram historicamente aprimoradas de acordo com o seu aprendizado, diante da necessidade que eles observam no contexto da produção e do mercado. Na Vila Progresso, o aprendizado das técnicas para confeccionar as peças em lã ocorreu de forma tradicional para as mulheres, sendo transmitido por antepassados na forma da oralidade e da observação.

A transmissão dos saberes artesanais aos homens, esposos e filhos das artesãs ocorreu em função da necessidade de ampliação da mão de obra, primeiramente no processo de lavagem da fibra animal e, num segundo momento, em função da ampliação do mercado (crescimento da comercialização das peças em lã, especialmente os palas). O cenário comercial exigia aumento da produção e novas estratégias de comercialização e administração dos recursos, resultando na maior produtividade do trabalho e na abertura de novos canais de mercado para os produtos artesanais.

Dessa forma, o aperfeiçoamento das técnicas e dos instrumentos para a confecção das peças configura-se como uma estratégia no sentido de aprimorar o trabalho artesanal e aperfeiçoar a produção, em termos de qualidade e quantidade. Importante ressaltar que o aprimoramento dos procedimentos artesanais na comunidade parte da busca individual dos(as) artesãos(ãs), sem a interferência de instituições externas, fato que demonstra uma opção da comunidade em forma de resistência ao “que vem de fora”.

As principais transformações no processo artesanal no local estão relacionadas à troca dos teares, aquisição do tear em formato horizontal, e

ao fato de a lã ser comprada em fio, pronta para tecer, abolindo o árduo processo de lavagem, cardagem e secagem da fibra animal. Essas mudanças ocorreram no sentido de ampliar a quantidade e o rendimento na criação das peças. Além destas alterações, os demais instrumentos, como a roca e as máquinas de costura, também contribuíram para o progresso na qualidade das confecções e para a redução do tempo de trabalho envolvido.

Mas a mudança fundamental nessa comunidade está relacionada à transmissão dos conhecimentos e à entrada da mão de obra masculina no processo de produção das peças em lã. Essa ação gerou transformações nas relações de trabalho, especialmente em função da conquista e da organização do mercado, questões que passaram a ser de responsabilidade deles, enquanto a produção das confecções continua a ser um trabalho específico das mulheres artesãs. A definição das confecções que serão criadas, o formato, os adereços e as formas de acabamento são funções das mulheres, mas ainda enfrentam um processo de submissão ao homem em relação à administração do negócio.

Referências

- CÔRTEZ, J. C. P. **O gaúcho**: danças, trajes, artesanato. Porto Alegre: (s.d.). 376 p.
- CUNHA, A. L.; EGGERT, E. O ensino do crochê de grampada como possibilidade emancipatória para mulheres negras em Rio Grande, RS. In: EGGERT, E. (Org.). **Processos educativos no fazer artesanal de mulheres do Rio Grande do Sul**. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2011.
- EGGERT, E. et al. A produção da tecelagem num atelier de Alvorada, RS: a trama de pesquisar um tema invisível. In: EGGERT, E. (Orgs.). **Processos educativos no fazer artesanal de mulheres do Rio Grande do Sul**. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2011.
- FAGUNDES, A. A. **Curso de Tradicionalismo Gaúcho**. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1995.
- LODY, Raul Giovanni. **Artesanato brasileiro**: Tecelagem. Rio de Janeiro: FUNARTE, 1983.
- LUVIZOTTO, C. K. **A racionalização das tradições no contexto da modernidade tardia**: o caso das tradições gaúchas. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Faculdade de Filosofia e Ciências, Universidade Federal Paulista – UNESP, Marília, São Paulo, 2010.
- MARTINS, S. **Contribuição ao estudo científico do artesanato**. Belo Horizonte: Imprensa Oficial, 1973.

VARGAS, D. L. de; FIALHO, M. A. V. • Aspectos de gênero e saberes no processo artesanal em Iã: contexto da comunidade rural da Vila Progresso em Caçapava do Sul-RS

PAIXÃO, M.; EGGERT, E. A hermenêutica feminista como suporte para pesquisar a experiência das mulheres. In: EGGERT, E. (Org.). **Processos educativos no fazer artesanal de mulheres do Rio Grande do Sul**. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2011.

PILLAR, V. P. et al. **Campos sulinos: conservação e uso sustentável da biodiversidade**. Brasília: MMA, 2009.

SAINT-HILAIRE, A. **A viagem do Rio Grande do Sul**. Tradução de Adroaldo Mesquita da Costa. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1987.

SANTOS, M. L. **Do galpão ao salão: o pala gaúcho como referencial na criação de design têxtil**. Monografia de Especialização *Design* e Estamparia. Curso de Especialização em *Design* para Estamparia. Centro de Artes e Letras. Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria/RS, 2005.

SENNETT, R. **El artesanato**. Tradução de Marco Aurélio Galmarini. Barcelona: Anagrama, 2009.

SILVA, M. A.; EGGERT, E. Descosturar o doméstico e a “madresposa” – a busca da autonomia por meio do trabalho artesanal. In: EGGERT, E. (Org.). **Processos educativos no fazer artesanal de mulheres do Rio Grande do Sul**. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2011.

TEDESCO, J. C. **O futuro do passado: etnicidade, comércio e vida rural: tradições culturais em rotas turísticas**. Porto Alegre: Letra e Vida, 2013.

VIVES, V. de. A beleza do cotidiano. In: RIBEIRO, B. et al. **O artesanato tradicional e seu papel na sociedade contemporânea**. Rio de Janeiro: FUNARTE/Instituto Nacional do Folclore, 1983.

O cultivo do porongo e a produção artesanal da cuia do chimarrão

Janete Webler Cancelier
Cesar De David

Nesse capítulo, procurou-se identificar o significado cultural do porongo¹, sua origem e dispersão no continente americano, assim como os processos naturais e sociais que possibilitaram sua domesticação e utilização e os múltiplos usos atribuídos nos diferentes espaços em que o fruto se encontra.

Buscou-se, ainda, compreender como a cuia, um artefato cultural, transcende gerações, estando ainda presente na contemporaneidade em diversos espaços, inclusive no distrito de Arroio do Só, importante área produtora de porongos do município de Santa Maria-RS, cuja destinação é, prioritariamente, para a produção de cuias para o chimarrão². A centralidade do trabalho é o porongo enquanto um fruto presente em diversos espaços, momentos e contextos históricos, bem como os saberes tradicionais e culturais que possibilitaram sua permanência na contemporaneidade.

A origem dos porongos

O porongo (*Lagenaria Ciseraria*) é um fruto proveniente da planta porongueiro, pertencente à família das cucurbitáceas³, da qual também fazem parte a melancia, o melão, a abóbora, entre outras.

Originário da África e das Américas, pode ser encontrado em praticamente todos os países, nos cinco continentes, constituindo um fruto glo-

¹ Em alguns momentos no texto serão citadas as palavras “porongo” ou “cabaças”. Cabe destacar que ambas possuem o mesmo significado. Procurou-se não alterar a semântica apresentada pelos autores.

² O chimarrão é uma bebida social, coletiva e profundamente fraternal. Nos velhos tempos indígenas, uma espécie de cachimbo da paz. Hoje, uma maneira de fazer e, principalmente, conservar amigos. A bebida mais democrática do mundo: na roda de chimarrão desaparecem as diferenças de hierarquia e todos se servem na mesma cuia (LESSA, 1986, p. 59).

³ Esta família possui 825 espécies (JEFFREY, 1990).

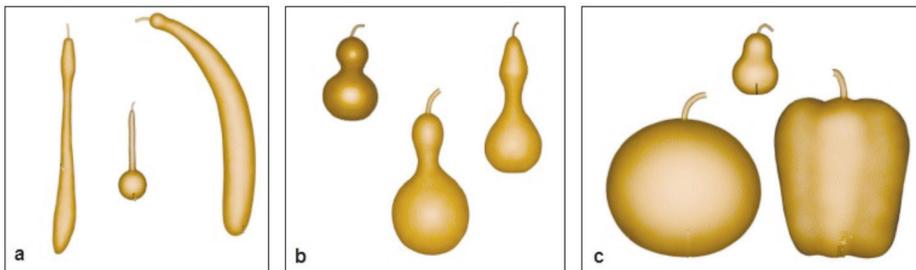
bal (HEISER, 1979). Suas várias utilizações como recipientes leves e duráveis, flutuadores, instrumentos musicais e aplicações utilitárias explicam por que são globalmente difundidos (KISTLER et al., 2014).

De acordo com Kistler et al. (2014), a cabaça foi uma das primeiras plantas domesticadas e a única com distribuição global pré-colombianas. Ainda que natural da África, foram encontrados vestígios arqueológicos de sua utilização por seres humanos no leste da Ásia, nas ilhas do Pacífico, possivelmente há 11 mil anos, e nas Américas há 10 mil anos.

As primeiras populações foram estabelecidas nas Américas na região neotropical, em lugares como Flórida, México e Brasil, ainda que não seja possível verificar o local exato em que foram domesticadas. Os autores (2014, p. 2937) ainda relataram que, apesar de sua importância utilitária para as populações humanas, ainda não se sabe como esse fruto se tornou tão amplamente distribuído.

A forma e o tamanho dos frutos apresentam variações morfológicas comuns à espécie (BISOGNIN, 2002), como pode ser observado na Figura 1. Isto possibilita múltiplos usos, entre os quais se destacam no Brasil a produção de cuias de chimarrão na região sul e do artesanato na região norte. Os frutos periformes são utilizados na confecção de cuias, os demais, longos, pequenos/ovais são essencialmente destinadas ao artesanato.

Figura 1: Diferentes tipos de porongos: a) longos; b) periformes; c) ovais



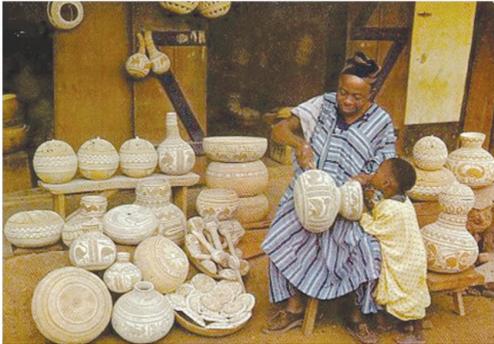
Fonte: Adaptado de Seedman, 2015

Na África segundo Valentine (2017), são muito utilizados como recipientes para armazenar alimentos e como instrumentos musicais; os menores como tigelas, para o artesanato (Figura 2 – a) e os maiores, para transportar água (Figura 2 – b). Cada cultura atribui-lhe significados. Já o valor simbólico, associado à tradição e ao saber-fazer, oportuniza distintos usos. Para a produção das peças decoradas são utilizadas várias técnicas. Cada

uma representa a tradição e a cultura de determinada área. Contudo, os saberes tradicionais, repassados de geração a geração, é que permitem sua ampla utilização.

Figura 2: a) Artesanato com cabaças na Nigéria; b) Porongos/Cabaças utilizadas no transporte de água

a



b



Fonte: Adaptado de a) Valentine, 2017, b) Zimmer, 2017

Na Etiópia, ainda são utilizados como chapéus para aqueles que desejarem se proteger do sol, como pode ser observado na Figura 3. A escassez de recursos em grande parte do continente africano pode ser considerada um dos elementos pelos quais os porongos/cabaças são amplamente utilizados para diversos fins.

Figura 3: Chapéu de porongo



Fonte: Adaptado de Gerth, 2015

Na Nova Zelândia também foram encontrados registros arqueológicos da sua utilização como recipientes para a retenção de água e de óleos, como flutuadores, máscaras, recipientes para carne, instrumentos musicais, sendo, inclusive, personificadas, pois as sementes forneceriam vasos de água para os descendentes (BURTENSHAW, 2003, p. 3-7).

No continente americano, eram amplamente utilizados pelos diversos povos nativos. A disponibilidade e a facilidade de manuseio difundiram sua utilização em: chocalhos, ornamentos, artefatos para armazenamento de sementes/água/alimentos, cuias de chimarrão, entre outros.

Os porongos estão presentes em diferentes espaços, momentos e contextos históricos. Muito utilizados para armazenar alimentos, passaram a integrar o conjunto dos principais produtos cultivados pelos povos da antiguidade. Nesse contexto, fica evidenciado que o fruto possuiu um papel relevante para as diversas civilizações que o utilizavam/utilizam.

Os porongos na América Latina

O registro da presença dos porongos na América Latina ocorreu com a chegada dos colonizadores e conquistadores. Eram encontrados, segundo Bastos (2010), em abundância em todas as regiões e muito utilizados pelas nações indígenas.

Pezo (2015) constatou, a partir do estudo em nove sítios arqueológicos dos Andes Centrais do Período Intermédio Tardio (10.000-1.470 antes do presente), que o uso dos porongos para o serviço de alimentos foi corriqueiro em todas as regiões e períodos, sendo considerada uma prática cultural persistente nos Andes. Para isso, relatou a evidência da utilização da ancestral técnica da cocção indireta, conhecida como “sopa de pedra”, em que um seixo aquecido na fogueira é colocado dentro do porongo cheio de comida até cozinhá-la (PEZO, 2015, p. 415). No México eram utilizados para a confecção de pratos, os quais eram revestidos com laca (BOAS, 2015).

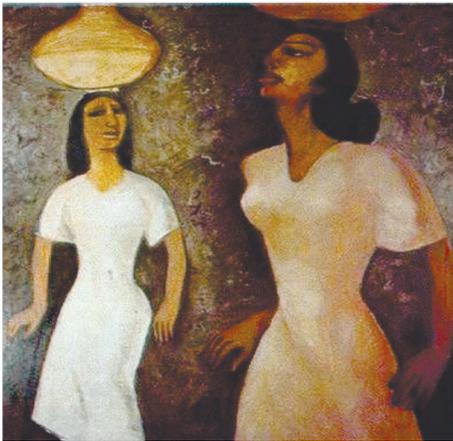
No Peru, a utilização pelos povos nativos também era difundida. A maior manifestação encontra-se representada a partir da arte de José Sabogal⁴ e Mariano Florez, importantes artistas peruanos. Sabogal, de forma

⁴ No esforço de encontrar a verdadeira arte peruana, Sabogal viajou por todo o país, entrando em contato com nativos e mestiços, quando conheceu o mate burilado e Mariano Florez, um camponês, Quechua de língua e analfabeto, um artista popular andino de mates burilados. Sabogal lançou e reconheceu postumamente a criatividade de Mariano Florez através da obra “*Mariano Florez, artista burilador de ‘mates’ peruanos, murió en Huancayo*”, atribuindo-lhe uma carga simbólica significativa (ROQUEZ, 2017).

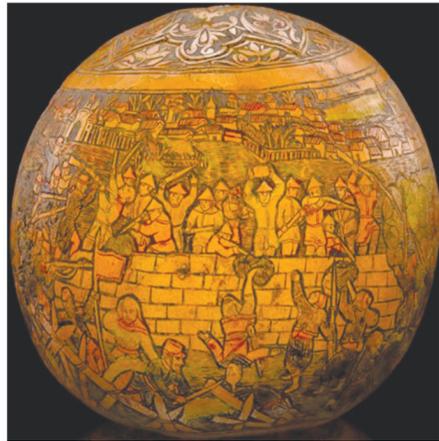
geral, em suas pinturas, procurava apresentar a identidade cultural do povo peruano a partir da valorização da cultura indígena (Figura 4 – a), a qual está evidenciada em suas obras. Por sua vez, Mariano Florez (1850-1949) se destacou pelo belíssimo trabalho realizado com porongos na forma de artesanato, para a confecção dos mates burilados⁵ (Figura 4 – b). Através de sua arte, representou momentos vivenciados em seu país de origem, como paisagens andinas/marítimas, combates, entre outros.

Figura 4: a) Quadro de José Sabogal: arte peruana com cabaças; b) Cabaça esculpida por Mariano Florez

a



b



Fonte: Adaptado de a) ART EXPERTS, 2017, b) The National Museum of the American Indian, 2017

No entender de Center (2017), a partir da obra de Mariano Florez é possível observar até mesmo os menores detalhes, tanto que as pessoas reconheciam cada figura que ele retratava. Esta cena – o encontro final entre as forças peruanas e chilenas em Arica, em 7 de junho de 1880 – representa um dos momentos culminantes da Guerra do Pacífico (1879-1883), que enfraqueceu a posição do Peru como potência continental. A riqueza dos

⁵ Arte de esgrafitar a casca dura e amadeirada do porongo/cabaça, com o auxílio de instrumentos pontiagudos, utilizando diversas técnicas, criando um fruto decorado. Os mates burilados são cabaças e possuem funções heterogêneas, que se deslocam no tempo e no espaço. O fruto é transformado em um livro circular, que se torna testemunho e narrador de um tempo ou um acontecimento especial, que lhe foi registrado em sua superfície lisa e macia, por meio de incisões ou gravações a fogo com a finalidade de transmitir algo a alguém (BASTOS, 2010, p. 110).

detalhes tem levado os pesquisadores a acreditar que Mariano representava nos porongos/cabaças eventos históricos testemunhados ao longo de sua vida.

A prática da confecção dos mates burilados foi iniciada em comunidades andinas rurais. A arte produzida representa a identidade e a cultura indígena peruana (SABOGAL, 2006). A partir das evidências arqueológicas, é possível afirmar que os povos andinos decoravam artesanalmente os porongos utilizando técnicas bastante elaboradas que permitiam grande riqueza de entalhes, uma habilidade milenar, que transcende gerações, usada para representar crenças, tradições, assim como a materialização, em suas diferentes facetas, da vida nas comunidades andinas.

Atualmente as peças, o artesanato dos *mates burilados*, confeccionados no Peru e no Equador, representam diferentes expressões históricas e contemporâneas, como pode ser observado a partir da Figura 5 (a-b).

Figura 5: a) Mates burilados produzidos no Peru; b) Mates burilados produzidos no Equador



Fonte: Adaptado de a) Ministério da Cultura do Peru, 2017, b) Común Tierra, 2017

Apesar da significativa expressividade representada na arte pela cultura indígena peruana, os mates burilados confeccionados com a utilização dos porongos ainda se encontram pouco difundidos fora do Peru. Todavia, o simbolismo que a peça artesanal representa, transporta sentidos de uma tradição do passado para o tempo presente, quando novos valores e significados podem ser atribuídos (TEDESCO, 2013).

É inegável que no continente americano o uso dos porongos encontra-se amplamente difundido. Em sua forma *in natura*, pode ser transformado em várias peças, a partir da habilidade manual dos artesãos, uma vez que as técnicas de artesanato variam de acordo com a região e o mercado

consumidor. Em Montevideu, Uruguai, encontra-se uma diversidade de instrumentos musicais confeccionados com porongos, como pode ser observado na Figura 6.

Os elementos que propiciaram a dispersão pelos continentes e seu consequente cultivo estão na vasta utilização nas mais diversas culturas, resistência e durabilidade. Cada cultura em particular atribui um significado e sentido específico para os porongos, os quais representam não somente um modo de vida, mas também a identidade de um povo. O fruto se dissemina, estando, na contemporaneidade, presente em distintos espaços e culturas, inclusive no município de Santa Maria, importante área produtora de cuias artesanais do estado do Rio Grande do Sul. Dessa forma, pode-se assegurar que os porongos são frutos multiculturais.

Figura 6: Instrumentos musicais produzidos com porongos



Fonte: Trabalho de campo, 2015

A posição geográfica do sul do Brasil, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, possibilita amplas áreas de fronteira com Uruguai, Argentina e Paraguai. Nesses espaços, a miscigenação e a hibridização cultural permitiram a socialização, a troca e a propagação de costumes e hábitos culturais, entre estes, o chimarrão.

A utilização dos porongos é comum nesses países para a confecção das cuias, porém existem variações na forma da materialização dessa práti-

ca. A socialização do chimarrão ocorre de maneira diferenciada entre esses povos, o que exige distintos tipos, formatos e tamanhos de porongos para a produção das cuias.

No Brasil, o chimarrão é socializado em grupo, considerado um hábito típico, difundido especialmente entre os gaúchos. Para o preparo do chimarrão são utilizadas as cuias de porte médio (Figura 7 – a). Já na Argentina e Uruguai, é tomado de forma individual. Cada pessoa anda na rua com sua própria cuia e sua garrafa de água. As cuias utilizadas, tipo coquinho, são menores (Figura 7 – b), que as utilizadas pelos brasileiros.

Essa distinção entre os usos acaba por caracterizar as relações que as pessoas estabelecem entre sua cultura de origem, o fruto e a região. De acordo com as características de cada lugar e seu modo de vida, pode ocorrer um tipo de utilização ou outro, e a forma como ocorre esse uso identifica diferentes culturas.

Figura 7: a) Cuia comumente utilizada em rodas de chimarrão no Brasil; b) Cuia tipo coquinho

a



b



Fonte: Trabalho de campo, 2017

Neste sentido, cada lugar é marcado por singularidades, costumes próprios e particulares, os quais representam a identidade desse povo. Quando um fenômeno cultural, o hábito do chimarrão, ultrapassa estados, fronteiras e grupos sociais, essas singularidades se reforçam ou se complementam. A coesão social surgiu entre distintos povos em torno de um hábito que, apesar das diferentes formas de preparação, é único. Neste contexto, os porongos conectam diferentes partes do mundo.

Atualmente os porongos estão presentes em vários espaços, inclusive no distrito de Arroio do Só, importante área produtora do município de Santa Maria, RS, cuja destinação prioritária é a confecção de cuias para o chimarrão. O cultivo e a sequente produção das cuias ocorrem a partir dos saberes tradicionais. Os conhecimentos referentes aos processos agrônômicos e ao manejo do cultivo são transmitidos de geração a geração, permitindo que as famílias trabalhem juntas, repassando conhecimentos aos mais jovens, possibilitando a sucessão familiar e a inserção de novos agricultores na atividade.

Ao longo dos anos os agricultores foram adaptando suas técnicas, ampliando seus conhecimentos acerca dos manejos e das práticas. Um processo que é histórico, social e cultural permite que os aprendizados se difundam entre os agricultores.

O hábito do chimarrão é uma prática cultural que transcende limites territoriais. Em tempos remotos ocorria como um fenômeno isolado entre grupos nativos. Atualmente, adotado em múltiplos espaços e culturas, é considerado um símbolo da cultura gaúcha; representa, na contemporaneidade, a identidade regional de um povo multicultural.

Nesse contexto, nos mais diferentes espaços onde o hábito se manifesta, a relação do lugar/cultura e sociedade passa a estar intrinsecamente relacionada a partir da cuia do chimarrão, a qual é considerada o elemento que possibilita a união de diferentes povos e a reprodução de um comportamento característico da região sul do Brasil.

Do porongo à cuia: as fases de um processo artesanal

Todo o processo de produção de cuias desenvolvido no distrito de Arroio do Só, que compreende o cultivo, pré-processamento e processamento final, ocorre essencialmente a partir de saberes tradicionais com técnicas artesanais. Todo o cultivo e o pré-processamento são realizados pelos agricultores familiares, e o processamento final, pelas agroindústrias familiares.

Para a confecção da cuia somente a parte superior do porongo é utilizada (Figura 8 – a), o restante, em média 50% do fruto, é descartado. Para cortar os porongos, os agricultores utilizam uma serra (Figura 8 – b) e na sequência, retiram-se as sementes e o bagaço (Figura 8 – c).

Figura 8: a) Porongo utilizado para a confecção da cuia; b) Serra; c) Extração das sementes



Fonte: Trabalho de campo, 2016

Na sequência, limpa-se toda a parte externa da cuia bruta (Figura 9 – a), com o auxílio de uma máquina adaptada e uma palha de aço. Posteriormente, as cuias são mergulhadas em um tanque com água, (Figura 9 – b), para a retirada da sujeira e do pó. Após esses processos, a cuia é levada ao girau (Figura 9 – c), a fim de iniciar a secagem. Ao final desses processos tem-se a cuia bruta.

Figura 9: a) Limpeza externa da cuia; b) Limpeza interna/externa; c) secagem



Fonte: Trabalho de campo, 2016

Assim que as cuias secam, são levadas a galpões, local em que ficam armazenadas aguardando a comercialização com as agroindústrias, conforme Figura 10.

Figura 10: Cuias brutas aguardando a comercialização



Fonte: Trabalho de campo, 2016

No que tange ao processamento final da matéria-prima, observa-se que em todas as agroindústrias as etapas referentes ao processo de transformação/manufatura da matéria-prima são semelhantes. As diferenças dão-se basicamente pelo tipo de cuia processada (pequena, média e grande), pelo acabamento, o volume processado e o mercado consumidor, o qual pode ser interno ou externo.

Todas as fases do processamento ocorrem de forma manual, com a utilização de equipamentos rudimentares, adaptações feitas ao longo dos anos pelos trabalhadores. Existe uma sequência nas atividades realizadas, que vão desde a classificação das cuias brutas até o acabamento final, quando a cuia passa por distintos equipamentos (torno, broca, cônico, maçarico, etc.). Contudo, é essencial a utilização da força de trabalho humana.

Apresenta-se uma descrição detalhada acerca desse processo com base nos dados coletados na pesquisa de campo.

A manufatura das cuias envolve, primeiramente, a uniformização do tamanho da aba, sua centralização, lixamento da parte interna, colocação do bocal de alumínio (em alguns modelos). Na sequência, encontra-se a fase de adorno com a gravação e o tratamento externo com ácido e maçarico, de modo a gerar diferentes tonalidades, de vermelho escuro, marrom claro e até preto, conforme Figura 11, com auxílio de equipamentos adaptados para cada finalidade. Grande parte das cuias é finalizada usando-se

cera em um polidor com motor de alta rotação para dar realce, brilho uniforme e natural na cuia.

Figura 11: Sequência de cuias decoradas



Fonte: Trabalho de campo, 2016

A técnica predominantemente utilizada no distrito de Arroio do Só, é a do entalhe. A gravação dos desenhos com entalhe possibilita o aspecto de alto relevo. Estes efeitos ocorrem com a utilização de uma broca de dentista adaptada (Figura 12 – a). Cabe destacar que todos os desenhos são feitos manualmente. As pessoas que o realizam não possuem formação específica para este trabalho, não utilizam esboço ou molde. Simplesmente desenham. Aprenderam a técnica observando outros artesãos. Geralmente são feitos desenhos de cavalos (Figura 12 – b), os quais, representam um símbolo da cultura gaúcha, mas também são encontrados outros tipos de detalhes.

Figura 12: a) Gravação de desenhos utilizando a broca; b) Cuia com desenho



Fonte: Trabalho de campo, 2016

Ainda são utilizadas outras técnicas para as cuias trabalhadas como: texturas, linhas (curvas e retas); queima com maçarico – gera tons de preto; queima com maçarico após passar ácido – gera tons de vermelho; aplicação de massa – gera tons de branco (parecido com rejunte); couro natural – forradas, costuradas e também pirografadas; couro estampado – possibilidade de logomarcas e desenhos; e durepoxi – gera desenhos em alto relevo, texturas, linhas e colagens (de pedras, areias e outros materiais). Todas essas técnicas resultam em cuias com diferentes acabamentos e tonalidades, como pode ser visualizado na Figura 13.

Figura 13: Modelos de cuias com diferentes acabamentos



Fonte: Trabalho de campo, 2016

O fluxo de atividades do processo de transformação não é muito complexo. Existe uma relação de tarefas a serem cumpridas, obedecendo-se à ordem das encomendas. A partir do momento em que chega a matéria-prima da origem (cua bruta), ela é selecionada e encaminhada para a confecção de determinado desenho de superfície e acabamento, conforme a demanda (encomenda). As cuias podem receber acabamentos diferenciados resultando em variados tipos de cuias. Cada tipo atende a um mercado consumidor específico.

Quanto aos porongos que não são aproveitados para a produção de cuias, destaca-se que estes são utilizados de forma inexpressiva, não sendo numericamente representativos o número de artesãos que fazem adornos com o material.

Palavras finais

Como visto nesse capítulo, o porongo, um fruto largamente utilizado em todo o mundo, transcende gerações. No continente americano foi descoberto e inicialmente utilizado pelos índios para diversas utilidades, entre

elas como recipiente para degustar e apreciar o chimarrão. O cultivo do porongo, apesar da pouca visibilidade, se mantém, tendo em vista que a tradição do chimarrão se amplia na contemporaneidade.

Na confecção das cuias do chimarrão, sua utilização não incorporou muitas técnicas “modernas”. Sua produção continua ocorrendo na forma tradicional, semelhante à praticada pelos povos indígenas, constituindo um saber popular, intergeracional.

O aprendizado sobre o cultivo, seus manejos, técnicas de pré-processamento, entre outros, é transmitido de geração a geração, podendo ser considerado um patrimônio tradicional e contemporâneo. Tradicional, pelas técnicas que são simples e remetem ao conhecimento que o homem do campo possui do seu fazer, e contemporâneo porque ainda se aplica atualmente, com pouca ou nenhuma interferência externa.

Referências

ART EXPERTS. **José Sabogal Diéguez** (1888-1956). Disponível em: <<https://www.artexpertswebsite.com/pages/artists/sabogal.php>>. Acesso em: 15 maio 2017.

BASTOS, M. A. B. **Poética da Cabaça**: fruto de tradição, arte e comunicação. Dissertação (Mestrado em Artes) – Universidade Estadual Paulista, UNESP, São Paulo, 2010.

BISOGNIN, D. A. Origin and evolution of cultivated cucurbits. **Ciência Rural**, v. 32, n. 4, p. 715-723, 2002. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cr/v32n4/a28v32n4.pdf>>. Acesso em: 16 nov. 2015.

BOAS, F. **Arte Primitiva**. Tradução: José Carlos Pereira. Rio de Janeiro: Mauad, 2015.

BURTENSHAW, M. The first horticultural plant propagated from seed in New Zealand: *Lagenaria siceraria*. **New Zealand Garden Journal**, v. 6, n. 1, 2003. Disponível em: <http://www.rnzih.org.nz/rnzih_journal/pages10-16_from_2003_vol6_no1.pdf>. Acesso em: 15 maio 2017.

CENTER, G. G. H. **Infinity of Nations**: Art and History in the Collections of the National Museum of the American Indian. Mariano Flores Kananga. Disponível em: <<http://nmai.si.edu/exhibitions/infinityofnations/andes/159952.html#top>>. Acesso em: 15 maio 2017.

COMÚN TIERRA. **Ecuador começa troca de sementes, artesanato, comércio justo e turismo comunitário**. Disponível em: <http://www.comuntierra.org/site/blog_post.php?idPost=164&id_idioma=1>. Acesso em: 10 maio 2017.

GERTH. M. Animal skin clothing, mud huts made from dung and warrior men hunting for food: Photographer spends seven years taking intimate portraits of Afri-

can tribes – who ‘could teach us all a lesson in happiness’. **Newspaper**, Mail Online, 2015. Disponível em: <<http://www.dailymail.co.uk/femail/article-3320209/Photographer-s-intimate-portraits-African-tribes-says-lesson-happiness-from.html#ixzz4einXcyhy>>. Acesso em: 10 abr. 2017.

HEISER, C. B. **The Gourd Book**: a thorough and a fascinating account of gourds from throughout the world. Norman: University of Oklahoma Press, 1979.

JEFFREY, D. Appendix: an outline classification of cucurbitaceae. In: BATES, D, M.; ROBINSON, R. W.; JEFFREY, C. **Biology and utilization of cucurbitaceae**. Ithaca and London: Cornell University, 1990, p. 449-463.

KISTLER, L.; MONTENEGRO, A.; SMITH, B. D.; GIFFORD, J. A.; GREEN, R. E.; NEWSOM, L. A.; SHAPIRO, B. **Transoceanic drift and the domestication of African bottle gourds in the Americas**. Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America, v. 111, n. 8, p. 2937-41, 2014. Disponível em: <www.pnas.org/cgi/doi/10.1073/pnas.1318678111>. Acesso em: 10 abr. 2017.

LESSA, B. L. C. **História do Chimarrão**. 3. ed. Porto Alegre: Sulina, 1986.

MINISTÉRIO DA CULTURA DO PERU. **Mates burilados**: un arte ancestral peruano. Disponível em: <<http://www.cultura.gob.pe/comunicacion/noticia/mates-burilados-un-arte-ancestral-peruano>>. Acesso em: 8 maio 2017.

PEZO, L. L. N. **Intensificação agrícola e complexificação social**: uma perspectiva bioantropológica de populações pré-históricas do litoral dos Andes Centrais. Tese (Doutorado em Biociências) – Instituto de Biociências da Universidade de São Paulo, USP, São Paulo, 2015.

ROQUEZ, G. G., **Documents of 20-th century Latin American and Latin Art**. Registro ICAA. International Center for the Americas at the Museum of Fine Arts, Houston. Disponível em: <<http://icaadocs.mfah.org/icaadocs/ELARCHIVO/RegistroCompleto/tabid/99/doc/1136695/language/es-MX/Default.aspx>>. Acesso em: 8 maio 2017.

SABOGAL, J. Mates burilados: arte vernacular peruano. In: **Catálogo El fruto decorado**: mates burilados Del Valle Del Mantaro (siglos XVIII – XX). Lima: Ed. URP – ICPNA, 2006.

SEEDMAN. **Gourd Seed**. 2015. Disponível em: <<https://www.seedman.com/Gourds.htm>>. Acesso em: 8 abr. 2017.

TEDESCO, J.C. **O futuro do passado**: etnicidade, comércio e vida rural: tradições culturais em rotas turísticas. Porto Alegre: Letra e Vida, 2013.

THE NATIONAL MUSEUM OF THE AMERICAN INDIAN. **Infinity of Nations**: Art and History in the Collections of the National Museum of the American Indian. New York, 2017. Disponível em: <<http://nmai.si.edu/exhibitions/infinityofnations/andes/159952.html#top>>. Acesso em: 10 maio 2017.

VALENTINE. Bottle Gourd. **A multi purpose utensil 10.000 old!**. 2017. Disponível em: <http://www.valentine.gr/lagenaria_en.php>. Acesso em: 8 abr. 2017.

ZIMMER, C. **Planet Calabash**. National Geographic. Disponível em: <<http://phenomena.nationalgeographic.com/2014/02/10/planet-calabash/>>. Acesso em: 9 maio 2017.

Artesanato e identidade territorial: o caso da Costa Doce

Carolina Iuva de Mello

José Marcos Froehlich

A globalização facilitou a massificação de processos econômicos e simbólicos através da criação de um “imaginário coletivo internacional popular” (ORTIZ, 2013, p. 623). Porém, em paralelo e num movimento reativo, a preocupação com relação à valorização das especificidades territoriais passou a permear discussões em diversas áreas do conhecimento. Não se trata mais de considerar o local como oposição ao global, mas como processos indissociáveis de globalização e territorialização. Deste modo, as dinâmicas de hibridação (CANCLINI, 2013) nos e com os territórios se intensificam e os processos de mobilização de elementos que podem compor narrativas de construções identitárias passam a ser estratégicos nas proposições de políticas e ações de atores envolvidos no discurso do desenvolvimento.

Neste artigo, toma-se como ponto de partida o entendimento subjetivista da noção de identidade, ou seja, “um sentimento de vinculação ou uma identificação a uma coletividade imaginária em maior ou menor grau” (CUCHE, 2002, p. 181). Dentre as diversas produções identitárias contemporâneas, aquela catalisada pela variável territorial tem se destacado, especialmente devido à importância que lhe tem sido atribuída como promotora de estratégias que se tecem em nome do desenvolvimento (ABRAMOVAY, 2003; FAVARETO, 2010; FROEHLICH; VENDRUSCOLO, 2012; MELLO; FROEHLICH, 2015).

Na contemporaneidade, “o papel da cultura expandiu-se como nunca para as esferas política e econômica”, passando a ser crescentemente dirigida como um recurso a ser gerenciado (YÚDICE, 2006, p. 25). Portanto, o artesanato¹, considerado por Canclini (1983) uma manifestação econômica e cultural, pode ser considerado um recurso a ser acionado.

¹ Adota-se nesse artigo a definição de artesanato a partir daquela apresentada pelo Conselho Mundial do Artesanato (WCC, 2012), que engloba toda atividade produtiva que resulte em artefatos acabados feitos manualmente ou com a utilização de meios tradicionais ou rudimentares, com habilidade, destreza e criatividade.

Para Canclini (1983), a visão do artesanato não pode ser limitada nem por seu aspecto simbólico, buscando-se simplesmente preservar a tradição cultural, “haja vista o êxodo dos jovens e a persistente miséria daqueles que permanecem em povoados inalterados”, nem por seu aspecto econômico, “através da total mercantilização e industrialização dos produtos artesanais”, pois isto acarretaria em descaracterização dos padrões culturais dos artesãos (CANCLINI, 1983, p. 140). A valorização do artesanato enquanto recurso (YÚDICE, 2006) busca a superação dessa polaridade.

Logo, a questão que se coloca não é como preservar as identidades e manifestações culturais inalteradas, mas se questionar como elas estão se transformando, como interagem com as forças da globalização. Neste sentido, este capítulo busca analisar de que modo o artesanato vem se transformando em interação com os processos globalizantes contemporâneos que oportunizam o seu acionamento como recurso em nome do desenvolvimento territorial.

Como campo empírico, optou-se pelo território da Costa Doce, localizado no extremo sul do Rio Grande do Sul, onde o Projeto Artesanato do Mar de Dentro, promovido pelo SEBRAE, fomentou a criação de três grupos de artesanato cujos artefatos remetem a aspectos identitários do território. São eles: Bichos do Mar de Dentro, Redeiras e Ladriã. A Costa Doce, portanto, é um território turístico reconhecido no qual a produção do artesanato vem sendo acionada nas estratégias de projeção identitária. O estudo possui caráter qualitativo, com a adoção de uma abordagem de pesquisa interpretativista. O percurso metodológico compreendeu coleta e sistematização dos dados secundários seguido de entrevistas semiestruturadas com informantes qualificados envolvidos no contexto do artesanato no território da Costa Doce².

Além desta introdução, o artigo se estrutura da seguinte forma: inicialmente, apresenta um breve referencial teórico acerca dos temas relevantes ao objeto de estudo com o intuito de subsidiar as discussões posteriores. Na sequência, é analisado como o artesanato tem sido impactado pelas estratégias de projeção identitária em processo na Costa Doce. Por fim, o artigo traz as considerações finais e as referências utilizadas.

² Para mais informações ver Mello (2016).

Identidade, território e artesanato

Em uma perspectiva antropológica, a identidade consiste no “pertencimento” a um grupo que compartilha símbolos e significados reconhecidos por todos e reivindicados na interação com a alteridade. As delimitações grupais que permitem a identificação estão definidas através do saber-fazer local historicamente constituído. A noção de identidade territorial, por sua vez, é focada na singularidade de realidades geográficas físicas e humanas de localidades e regiões (CASTELLS, 1999). A construção de uma identidade territorial funciona como um amálgama social e, por vezes, como elemento catalisador de ações e sinergias. Ao possibilitar a promoção de sentidos acerca do território, a identidade territorial tem sido instrumentalizada em narrativas que se tecem em nome do desenvolvimento.

A concepção de território utilizada nesse estudo é a que o reconhece como uma construção social, sendo compreendido pela sua dimensão valorativa e resultante da identificação e da mobilização dos atores sociais em um dado espaço geográfico. Nessa concepção, o território é definido como local de ativação de recursos específicos, ou seja, “um recurso que dificilmente pode ser transferido de um lugar para outro. Ele é intrínseco ao local ou ao território” (BONNAL; CAZELLA; MALUF, 2008, p. 192). O território é, portanto, o encontro do material e do imaterial, do real e do simbólico, do mercantil e do não mercantil.

Entre os recursos territoriais passíveis de serem mobilizados, encontra-se o artesanato. Seu apogeu internacional ocorreu em 1930, com a realização do primeiro Congresso Internacional do Artesanato que reuniu representantes de 20 organizações artesanais, procedentes de 14 países europeus (RIOS, [196-]). Porém, a expansão da produção industrial ocorrida ao longo do século XX fez com que muitos acreditassem no desaparecimento progressivo da produção artesanal de bens. “Pareceu a muitos estudiosos, nos albores da industrialização, que a fábrica acabaria fatalmente por absorver a oficina [...] e o artesanato, típico de uma era superada pelo capitalismo e pela indústria, passaria a atividade fóssil e marginal” (RIOS, [196-], p. 11). Contudo, contrariando os prognósticos negativos, há indícios de que o lugar do artesanato na sociedade contemporânea está se expandindo: “artefatos feitos à mão estão agora desempenhando um papel considerável no mercado mundial. Peças do Afeganistão e do Sudão estão sendo vendidas nas mesmas lojas que os mais recentes produtos dos estúdios de *design* de fábricas italianas e japonesas” (PAZ, 2006).

No caso brasileiro, a necessidade de objetos úteis estimulou a instalação de oficinas artesanais nos primeiros momentos da colonização, que se espalharam por praticamente todas as comunidades, urbanas e rurais (MARTINS, 1973). Todavia, a política de fomento ao artesanato no Brasil só passou a assumir um caráter sistematizador a partir de 1977, quando o Governo Federal, através do Ministério do Trabalho, instituiu o Programa Nacional de Desenvolvimento do Artesanato (PNDA) com a finalidade de coordenar as iniciativas que visem à promoção do artesanato e à produção e à comercialização do artesanato brasileiro.

Ao longo da década de 1980, o Instituto Nacional do Folclore, com o Projeto Artesanato Brasileiro, desenvolveu trabalhos no campo da pesquisa e divulgação do artesanato visando seu reconhecimento e valorização (SOARES, 1984). Em 1991, foi instituído o Programa do Artesanato Brasileiro (PAB), que tem por objetivo coordenar e desenvolver ações em nível nacional que visam à valorização do artesanato e à promoção e à divulgação do artesanato brasileiro (PAB, 2012).

Em 1998, teve início o Programa SEBRAE de Artesanato, cuja atuação tem sido alvo de controvérsia. Tendo como foco prioritário o “empreendedorismo e a ampliação de mercados, as ações de capacitação e valorização desenvolvidas pelo SEBRAE junto aos artesãos [...] tendem a priorizar, na maioria dos casos, o ponto de vista econômico, relegando aspectos sociais e culturais envolvidos na produção” (BELAS, 2012, p. 123). Porém, apesar das críticas sofridas, o SEBRAE detém papel primordial na divulgação do artesanato brasileiro, sendo, como ressaltado por Borges (2011), a organização que obteve maior amplitude de ação entre as mantidas com recursos públicos envolvidas com o artesanato.

Na atualidade, o debate brasileiro em torno da valorização do artesanato se pauta muito pela importância da atividade no processo de inserção econômica e social de uma parcela expressiva da população e pelos valores simbólicos transmitidos pela produção artesanal, acionando sentidos cada vez mais estimados pelo público consumidor. Diversos estudos brasileiros contemporâneos visam integrá-lo em ações de desenvolvimento territorial dentro de estratégias de diferenciação dos produtos com base em especificidades locais (CARVALHO, 2001; LEITE; 2005; LIMA; 2005; BELAS, 2012; CUNHA, 2012). Portanto, é possível afirmar que cada vez mais o artesanato tem sido acionado nas estratégias que se tecem em nome do desenvolvimento dos territórios.

O caso da Costa Doce

O território denominado Costa Doce está localizado no extremo sul do Rio Grande do Sul e é atualmente uma das 303 regiões turísticas no Mapa do Turismo Brasileiro elaborado pelo Ministério do Turismo em 2013. A Costa Doce começa no Lago Guaíba e se estende numa faixa junto ao litoral até o sul do Estado e é composta por 27 municípios (com destaque para Canguçu, Pelotas, Rio Grande, Santa Vitória do Palmar e São Lourenço do Sul) que circundam o maior complexo lagunar da América Latina, denominado de Mar de Dentro: são mais de 30 lagoas e incontáveis banhados, destacando-se o Parque Nacional da Lagoa do Peixe, a Lagoa dos Patos e a Lagoa Mirim. No território, encontra-se a Estação Ecológica do Taim, uma das mais importantes unidades de conservação do Estado.

Além de fauna e flora características, o território da Costa Doce também possui relevância histórica para a formação do Rio Grande do Sul. A fundação da cidade de Rio Grande, em 1737, coincide com o início da colonização portuguesa no Estado. A cidade de Pelotas, a partir de 1780, passa a receber diversas charqueadas, estimulando a construção de outros estabelecimentos comerciais e culturais, muitos atualmente tombados pelo IPHAN. Estes elementos vêm sendo mobilizados em esforços de construção e projeção identitária que estão em andamento no território.

Com coordenação do SEBRAE Regional Sul, da cidade de Pelotas, o Projeto Artesanato no Mar de Dentro teve início em 2006, abrangendo diversos municípios do território e envolvendo cerca de 300 artesãos. A ação também recebeu apoio do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR), da Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER-RS) e da Fibria, empresa produtora de celulose de eucalipto. O projeto tinha por objetivo o fortalecimento dos núcleos de artesanato do território da Costa Doce através do apoio à criação, produção e venda de produtos diferenciados, com forte identidade territorial. Os três grupos de artesãos promovidos pelo projeto foram: Bichos do Mar de Dentro, Redeiras e Ladrilã.

O grupo Bichos do Mar de Dentro produz artefatos que retratam a iconografia local, mais especificamente os animais silvestres que vivem na região da Costa Doce, na qual se inclui o chamado Mar de Dentro. São jogos, brinquedos, acessórios para casa e de uso pessoal fabricados em técnicas diversas como costura, crochê e modelagem em biscuit (Figura 1).

O grupo Redeiras é formado por artesãs da Colônia de Pescadores São Pedro, localizada no segundo distrito de Pelotas. A localidade foi fundada em 1921, época em que 40 famílias viviam exclusivamente da pesca artesanal. Os produtos são feitos artesanalmente com matéria-prima descartada e abundante na região, como redes de pesca, escama e couro de peixe, resultando em bolsas, acessórios e adornos (Figura 2). Por fim, o grupo Ladrilã é formado por artesãos de Jaguarão, Pedras Altas e Pelotas e traz como referência e inspiração os ladrilhos hidráulicos³ e tem como matéria-prima principal a lã natural. São produtos artesanais como almofadas, mantas e luminárias produzidos com lã de ovelha do Pampa Gaúcho (Figura 3).

Figura 1: Produtos do grupo Bichos do Mar de Dentro



Fonte: Pesquisa de campo, 2015-2016

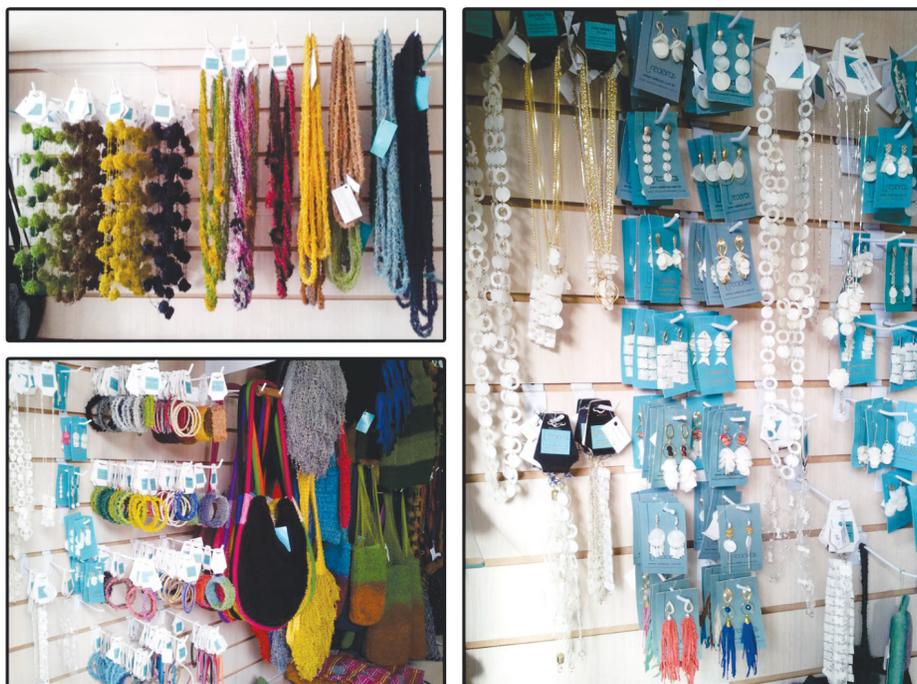
Como ressaltado pela gestora do projeto, os artesãos escolhidos para compor os grupos já possuíam controle de alguma técnica de artesanato, porém os produtos por eles produzidos não eram os mesmos que passaram

³ O ladrilho hidráulico é um revestimento artesanal feito à base de cimento, cujo apogeu ocorreu entre o fim do século XIX e meados do século XX, encontrado com frequência nas edificações existentes na cidade de Pelotas. Seu nome deriva do processo de fabricação em que a cura se dá na água, sem qualquer processo de queima.

a ser estimulados pelo projeto, já que muitos até então não possuíam o caráter identitário.

O grupo Bichos do Mar de Dentro, primeiro a ser criado, era composto por artesãos de diferentes localidades que dominavam técnicas diversas. Em entrevista com uma das artesãs, compreende-se que ela migrou de outro grupo que também produzia artesanato identitário, pois o apoio institucional que o Projeto Artesanato do Mar de Dentro recebia, favorecia seu rápido crescimento em comparação com os demais grupos de artesanato do território.

Figura 2: Produtos do grupo Redeiras



Fonte: Pesquisa de campo, 2015-2016

Os artesãos do grupo Ladrilã, por exemplo, já produziam artefatos em lã, mas estes eram essencialmente peças de vestuário, como palas, mantas e toucas. Nas palavras de uma das artesãs do grupo Ladrilã, a mudança de foco foi catalisada pela demanda existente por itens de decoração para casa em lã (Figura – 3), apresentada ao grupo por uma das *designers* que participava do Projeto Artesanato de Mar de Dentro como consultora do SEBRAE.

A gente fazia outras coisas, fazia roupa, fazia poncho, fazia mantinha, fazia touca. Ai surgiu a proposta de não fazer mais isso e fazer uma linha decoração, uma linha casa, e a gente topou, e a gente continua até hoje (T., artesã dos grupos Ladrilã e Bichos do Mar de Dentro).

No caso das artesãs do grupo Redeiras, formado por pescadoras artesanais moradoras da Colônia de São Pedro, ocorreu algo semelhante. Não havia tradição artesanal de longo prazo no local. A produção de artesanato foi iniciada por uma moradora da localidade que encontrou nos rejeitos da pesca a matéria-prima para a fabricação de bijuterias diversas. Uma das artesãs do grupo comenta que, apesar de sempre ter feito cursos de artesanato, estes eram encarados como passatempo, e não como uma atividade economicamente viável.

Figura 3: Produtos do grupo Ladrilã



Fonte: Pesquisa de campo, 2015-2016

Os artefatos produzidos pelos grupos supracitados foram inicialmente desenvolvidos em oficinas comandadas por *designers* externos ao território, promovidas pelo SEBRAE. Esse fato evidencia a transformação à qual o artesanato da Costa Doce foi submetido com o intuito de oportunizar o seu acionamento como expressão de identidade territorial. Portanto, as-

pectos identitários foram ressaltados nos artefatos para que estes se tornassem parte dos processos de construção e projeção identitária já em andamento na Costa Doce.

A aproximação de *designers* e artesãos suscitam diferentes perspectivas. Para Leite (2005), nesse contexto existem dois grandes eixos teóricos que podem ser denominados como tradicionalista e mercadológico. A visão tradicionalista vê o artesanato como uma arte de fazer tradicional que deve ser preservada sem qualquer alteração. Já a mercadológica defende certas inovações estéticas na produção do artesanato para facilitar sua inserção no mercado e assegurar sua reprodutibilidade, ainda que em um estado alterado da tradição (LEITE, 2005). Para ir além dessas perspectivas, Leite (2005, p. 41) crê que a visão do artesanato não deve se “constituir meramente em produtos, mas em processos que se inserem reflexivamente no contexto de sua produção e se refletem nos modos de vida de quem os produz”.

Do mesmo modo, Borges (2011) crê que a aproximação entre *designer* e artesão seja importante devido ao impacto social e econômico que gera e por seu significado cultural. Entretanto, ressalta que o trabalho resultado deste intercâmbio deve ter significado e relevância para a comunidade local, de modo que possa ser continuado sem a atuação direta do *designer* (BORGES, 2011). A gestora do Projeto Artesanato no Mar de Dentro explicita sua preocupação com essa questão:

Uma coisa que eu acho que a gente fez, que a gente sempre procurou fazer e eu acho que tem que ser feito é o respeito ao artesão, aquela técnica que ele tem, né, o *designer* tem que saber que o artesanato, todas as ideias que ele tem, se não tiver o artesão pra fazer talvez ele não consiga ter o resultado que ele imagina (J. C., técnica do SEBRAE e gestora do Projeto Artesanato no Mar de Dentro).

No caso em questão, foi percebido no discurso das artesãs entrevistadas que com o passar do tempo elas passaram a criar produtos novos com base na interação diária com o público consumidor, e sentiram-se confiantes para desconsiderar o julgamento da *designer* e produzir o que acreditavam ser um bom artesanato para o grupo. Este fato demonstra o empoderamento e gradual independência dos artesãos frente aos atores institucionais.

Há horas queria fazer tipo um terço de bolinhas, aí a gente levou pra *designer* a ideia e ela disse: “ah, não, já parte pro lado religioso, não sei o que”. Não gostou da ideia, não vamos colocar. A gente fez pra loja, o terço, porque foi super bem aceito, vendido, ficou bonito, e agora nessa última feira eu levei, e a gente teve um monte de encomenda. Então são coisas assim, que as vezes o *designer* não aprova e a gente termina no dia a dia de coisas que pedem pra fazer e termina vendendo super bem, sabe? (T., artesã dos grupos Ladrilã e Bichos do Mar de Dentro).

O projeto também estimulou a vinculação do artesanato a usos modernos para atingir maior número de compradores, o que pode ser exemplificado pelo caso do grupo Ladrilã, quando os artesãos passaram a trabalhar com o fio da lã mais fino e em produtos decorativos com o intuito de agradar também consumidores de localidades quentes, ampliando a demanda pelo seu artesanato.

[...] a gente passou a fazer, trabalhar com o fio mais fino, começou a trabalhar cor, e começou a trabalhar outras técnicas, não só a tecelagem, porque antes era muita coisa de tecelagem, aí tu começa também a concorrer com muita gente que faz em casa né, e os próprios chineses [...]. Com a lã bem mais leve, a gente conseguiu entrar num mercado tipo São Paulo, porque se eu fizer hoje uma manta muito pesada, tipo fio grosso, eu vendo aqui, mas lá que não faz frio, eu não vendo. Aí, se a gente fizer ela mais fina, mudar os tons, botar cor, isso a gente já vende, a gente vendeu em São Paulo, vendeu no Rio, que normalmente é lugar que faz calor (T., artesã dos grupos Ladrilã e Bichos do Mar de Dentro).

O relato evidencia que o artesanato do território está em íntima relação com os mercados, os produtos precisam da demanda ou param de ser produzidos. Como uma das artesãs confidenciou, quando não há demanda, não há estímulo para continuar a produção. Além disso, o fato dos grupos criados pelo projeto evidenciarem elementos identitários do território contribuiu para o sentimento de pertencimento dos artesãos participantes, que agora passam a ter orgulho de poder contribuir para a valorização do território do qual fazem parte.

[...] até no sentido de te sentir diferente. Faz bem pra ti que tu tem segurança daquilo que tá falando e que é uma coisa que tu vivencia. Antes nem dava bola, eu via os passarinhos, “ah passarinho”, agora não, agora eu passo, lá, eu moro lá na praia, no Laranjal, eu passo, “olha!”, aquilo me dá uma ternura de ver, a noivinha na cerquinha. Ver o biguá, [...] e eu conheço, e eu conheço graças ao artesanato, isso eu acho muito legal. E isso não é só eu, tu nota nas pessoas que é assim, aqui mesmo vem uns sabiás e uns, aqueles amarelinhos, bem-te-vi, “ah! Olha que bonitinho!” É, a gente fica, parece assim que eles são, fazem parte da gente mesmo, e isso eu acho que é o mais legal, sabe? (M., artesã do grupo Bichos do Mar de Dentro).

Para a gestora do Projeto Artesanato no Mar de Dentro, a identificação do artesanato com o território contribui para o fortalecimento identitário do território da Costa Doce. Por esse motivo, em 2015, o SEBRAE propiciou aos três grupos um espaço no recém-reformado Mercado Central de Pelotas. Construído entre 1848 e 1853 em estilo neoclássico, é um dos patrimônios culturais de Pelotas (Figura 4).

Figura 4: Mercado Central de Pelotas



Fonte: Pesquisa de campo, 2015-2016

O nome do espaço foi escolhido pelos artesãos: Artesanato da Costa Doce. Em visita ao espaço dos grupos no Mercado Central é possível visualizar logo na entrada um painel composto por notas autoadesivas com recados de visitantes de vários lugares do Brasil e do mundo, motivo de orgulho para as artesãs que são as responsáveis pelo cuidado da loja e evidência do reconhecimento e popularidade do seu artesanato (Figura 5).

Figura 5: Interior da loja “Artesanato da Costa Doce”



Fonte: Pesquisa de campo 2015-2016

Ao serem questionadas sobre a situação do artesanato na sociedade contemporânea, todas as artesãs entrevistadas concordaram que está havendo uma crescente valorização do tema. Com maior visibilidade na mídia e nas feiras, o artesanato tem sido cada vez mais estimado, tanto por atores institucionais, como o SEBRAE, como pelo público em geral, que vê no artesanato um artefato com maior “personalidade” do que os industrializados em série.

A percepção do objeto artesanal como antiquado ou tradicional agora tem sido evitada em favor do artesanato como uma estratégia para examinar e desafiar questões contemporâneas. Ao invés de ver o artesanato como pré-industrial, práticas ativistas artesanais atuais estão situadas dentro dos desafios da urbanidade, da globalização e do capitalismo em um mundo pós-industrial, saturado de tecnologia. A proliferação de artesanato na *internet* e na galeria é mais uma evidência de mudança de pontos de vista sobre as tecnologias e espaços adequados para seu intercâmbio e contextualização (BLACK; BURISCH, 2010, p. 610, tradução nossa).

Na contemporaneidade, o artesanato passou a desempenhar um papel de diferenciação simbólica, e narrativas passaram a ser criadas, reconstruídas ou evocadas para revestir os artefatos feitos à mão de certa “aura” (BENJAMIN, 1987) em oposição aos objetos “impessoais” da produção em massa. A loja Histórias na Garagem é um exemplo dessa constatação (Figura 6). No coração do bairro Moinhos de Vento, área social nobre da capital gaúcha, a loja está instalada na garagem de uma casa tombada como patrimônio histórico do município. O empreendimento foi fundado por uma dupla de *designers*, mas os artefatos expostos para comercialização são artesanais, incluindo exemplares produzidos na Costa Doce. Estes fatos corroboram a mudança de percepção do objeto artesanal como antiquado para signo de identificação cultural, resultando em diferenciação simbólica nos mercados.

Figura 6: Loja Histórias na Garagem, em Porto Alegre



Fonte: Pesquisa de campo, 2015-2016

Logo, os desafios gerados pelo mundo globalizado alteraram significativamente os intercâmbios e as contextualizações do artesanato, oportunizando seu acionamento como recurso territorial em nome do desenvolvimento, especialmente naqueles territórios onde estão em curso narrativas de construção e projeção identitária. No caso dos grupos estudados na Costa Doce, a transformação submetida ao seu artesanato redefiniu positivamente a posição social dos artesãos envolvidos, contribuindo para aumentar seu sentido de pertencimento. Com base nas entrevistas e observações, percebe-se que participar do Projeto Artesanato no Mar de Dentro está sendo uma experiência positiva, apesar de ser uma construção recente e não uma atividade tradicional do território.

Considerações finais

Com a crescente expansão da globalização, e conseqüente preocupação com a homogeneização dos bens culturais, a valorização das singularidades culturais passou a permear discussões em diversas áreas do conhecimento. Assim, os estudos sobre identidade vêm adquirindo relevância. Entre as diversas abordagens identitárias, destaca-se a noção de identidade territorial. Em nome do reconhecimento do território e do seu desenvolvimento, a projeção e a visibilidade de tais identidades tornam-se objetivos estratégicos.

Em um contexto contemporâneo de significativas mudanças socioeconômicas, ocorre uma renovada valorização do artesanato, que passa a ser acionado como recurso em nome do desenvolvimento territorial, especialmente naqueles territórios onde estão em curso estratégias de construção e projeção identitária. O discurso de valorização do artesanato vem ao encontro da noção de desenvolvimento territorial, que compreende ser preciso levar em consideração os aspectos culturais e simbólicos do território para se obter um desenvolvimento com protagonismo de atores locais.

Porém, as iniciativas que procuram acionar manifestações culturais e singularidades identitárias em nome do desenvolvimento não estão isentas do risco de a apropriação da renda de qualidade territorial se dar por um número reduzido de atores (BONNAL, CAZELLA; MALUF, 2008). Assim, quanto mais conhecimento os artesãos tiverem para definir suas estratégias de singularização, introduzindo, tanto na produção quanto no consumo, demandas que representem os seus verdadeiros interesses, mais autonomia terão frente aos mercados e demais atores dos setores dominantes do território. Para que isso ocorra, é fundamental que os artesãos “se organizem em cooperativas e sindicatos a partir dos quais possam ir reassumindo a propriedade dos meios de produção e de distribuição. Mas também é vital que cheguem a se apropriar do sentido simbólico dos seus produtos” (CANCLINI, 1983, p. 110). Essa apropriação, por sua vez, pode ser facilitada, ou estimulada, pelo Estado através das instituições que atuam junto aos artesãos, como visto no caso da Costa Doce.

A Costa Doce é um território turístico reconhecido, e está posta uma vinculação entre as estratégias de reconversão territoriais e o artesanato produzido no território, propiciada especialmente por atores institucionais, como o SEBRAE e a Agência de Turismo da Costa Doce. Diferentes signos de identificação com o território foram atribuídos aos artefatos para que se tornassem parte dos processos de construção e projeção identitária em andamento.

O estudo de caso permitiu afirmar que o Projeto Artesanato do Mar de Dentro está sendo uma experiência positiva para os atores envolvidos. Ao evidenciar elementos identitários do território, o projeto vem contribuindo para o fortalecimento do sentimento de pertencimento das artesãs, que afirmaram ter orgulho de contribuir para a consolidação e a projeção da identidade do próprio território.

O artesanato, portanto, pode ser acionado como recurso identitário e contribuir positivamente para a construção e a projeção dos territórios, mes-

mo onde não há tradição artesanal. Somado a isso, a aproximação entre artesãos e *designers* pode promover melhorias técnicas e potencializar a divulgação dos artefatos que, em parceria com instituições estatais voltadas ao apoio do artesanato, podem promover o acesso destes novos produtos a novos mercados, ampliando a geração de renda do artesão e permitindo a subsistência das técnicas artesanais em um mundo pós-industrial globalizado. Portanto, infere-se que o artesanato possui maiores chances de subsistir na contemporaneidade quando se torna expressão identitária, ou seja, quando passa a ser mobilizado com esse fim.

Referências

- ABRAMOVAY, R. **O futuro das regiões rurais**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2003.
- BELAS, C. A. **Indicações geográficas e salvaguarda do patrimônio cultural: artesanato de capim dourado Jalapão-Brasil**. Tese (Doutorado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2012.
- BENJAMIN, W. **Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura**. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 1987.
- BLACK, A.; BURISCH, N. Craft hard, die free: radical curatorial strategies for craftivism in unruly contexts. In: ADAMSON, G. **The craftreader**. Oxford: Berg, 2010.
- BONNAL, P.; CAZELLA, A. A.; MALUF, R. Multifuncionalidade da agricultura e desenvolvimento territorial: avanços e desafios para a conjunção de enfoques. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 2, 2008.
- BORGES, A. **Design + artesanato: o caminho brasileiro**. São Paulo: Terceiro Nome, 2011.
- CANCLINI, N. G. **As culturas populares no capitalismo**. São Paulo: Brasiliense, 1983.
- CANCLINI, N. G. **Culturas híbridas: Estratégias para entrar e sair da modernidade**. 4. ed., 6. reimp. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2013.
- CARVALHO, H. C. B. de. **Artesanato de caixeta em São Sebastião – SP**. Dissertação (Mestrado em Ciências) – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Piracicaba, 2001.
- CASTELLS, M. **O poder da identidade**. São Paulo: Paz e Terra, 1999.
- CUCHE, D. **A noção de cultura nas ciências sociais**. 2. ed. Bauru: EDUSC, 2002.
- CUNHA, A. M. **O artesanato, suas estratégias de comercialização e constituição enquanto produto turístico da agricultura familiar em Pelotas, Pedras Altas e Jaguarão – RS: os casos do Ladriã e das Redeiras**. Dissertação (Mestrado em Desen-

volvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Porto Alegre, 2012.

FAVARETO, A. A abordagem territorial do desenvolvimento rural: mudança institucional ou “inovação por adição”? **Estudos Avançados**, v. 24, n. 68, p. 299-319, 2010.

FROEHLICH, J. M.; VENDRUSCOLO, R. A construção social da identidade territorial Quarta Colônia: tramas e sentidos da narrativa. In: FROEHLICH, J. M. (Org.). **Desenvolvimento territorial: produção, identidade e consumo**. Ijuí: Ed. Unijuí, 2012.

LEITE, R. P. Modos de vida e produção artesanal: entre preservar e consumir. In: SAMPAIO, H. (Org.). **Olhares itinerantes: reflexões sobre artesanato e consumo de tradição**. São Paulo: Artesanato Solidário, 2005, p. 27-41.

LIMA, R. Artesanato de tradição: cinco pontos em discussão. In: SAMPAIO, H. (Org.). **Olhares itinerantes: reflexões sobre artesanato e consumo de tradição**. São Paulo: Artesanato Solidário, 2005.

MARTINS, S. **Contribuição ao estudo científico do artesanato**. Belo Horizonte: Imprensa Oficial, 1973.

MELLO, C. I. **Território feito à mão: Artesanato e identidade territorial no Rio Grande Do Sul**. Tese (Doutorado em Extensão Rural) – Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, 2016.

MELLO, C. I.; FROEHLICH, J. M. Artesanato tradicional rural e desenvolvimento territorial no Brasil – Uma análise do estado da arte. **Antropolítica: Revista Contemporânea de Antropologia**, v. 39, 2015, p. 150-182.

ORTIZ, R. Imagens do Brasil. **Sociedade e Estado**, v. 28, n. 3, 2013.

PAZ, O. O uso e a contemplação. **Revista Raiz: Cultura do Brasil**, São Paulo, n. 3, 2006. Disponível em: <<http://revistaraiz.uol.com.br/>>. Acesso em: 15 jan. 2014.

PROGRAMA DO ARTESANATO BRASILEIRO – PAB. **Base Conceitual do Artesanato Brasileiro**. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, Brasília, 2012.

RIOS, J. A. (Org.) **Artesanato e desenvolvimento: o caso cearense**. CNI/SESI, [196-].

SOARES, L. G. Apresentação. In: SALLES, V. **Bibliografia Analítica do Artesanato Brasileiro**. Rio de Janeiro: FUNARTE, 1984.

WCC. World Crafts Council **Our vision**. 2012. Disponível em: <<http://www.worldcraftscouncil.org/vision>>. Acesso em: 12 jan. 2014.

YÚDICE, G. **A conveniência da cultura: usos da cultura na era global**. Belo Horizonte: UFMG, 2006.

Práticas de cestaria dos Kaingang da Terra Indígena Xaçecó: um olhar etnomatemático

Tanabi Sufiatti

Luci dos Santos Bernardi

Este trabalho apresenta resultados de uma pesquisa sobre práticas de cestaria dos Kaingang da Terra Indígena Xaçecó desenvolvida no ano de 2010. Pauta-se no pressuposto de que os seres humanos desenvolvem ideias matemáticas, entre outras, de forma que a produção do conhecimento matemático ocorre em todas as culturas humanas. A pesquisa foi desenvolvida com um grupo de indígenas artesãos da Terra Indígena Xaçecó – T.I. Xaçecó, localizada próxima aos municípios da Microrregião do Alto Irani, a 70 km de Chapecó, importante centro da região oeste do estado de Santa Catarina – Brasil.

A pesquisa de campo foi realizada na T.I Xaçecó a partir da observação participante e de estudo de caso, utilizando como instrumentos registros, entrevistas, gravações, fotos e filmagem. Com intuito de evidenciar os saberes matemáticos provenientes da prática da cestaria indígena, baseamo-nos na perspectiva “D’Ambrosiana”¹. Para D’Ambrósio (1993; 1998), cada grupo cultural tem sua forma de matematizar. Para o autor, ao falar de matemática associada a formas culturais distintas chegamos ao conceito de etnomatemática, um campo de pesquisa que promove a visibilidade, a valorização e o respeito às diferentes culturas, e em particular, à cultura indígena, que vem sendo um dos temas de grande investigação.

De acordo com Costa e Borba (1996), o relacionamento entre a matemática acadêmica e a matemática produzida nos diferentes meios culturais foi uma das questões que provocou o surgimento da etnomatemática, um caminho que pode possibilitar o conhecimento e a valorização de dife-

¹ A etnomatemática também pode ser vista sob duas perspectivas: a D’Ambrosiana e a Pós-estruturalista, com o apoio das contribuições teóricas do filósofo francês Michel Foucault. (BREDA, Adriana; LIMA, R.M. Valderez. Etnomatemática sob dois pontos de vista: a visão “D’Ambrosiana” e a visão Pós-Estruturalista. *Revista Latino Americana de Etnomatemática*, 2011).

rentes matemáticas e que possibilita o respeito ao aprendizado não acadêmico dos diferentes povos. Neste contexto, podemos colocar então que a matemática ensinada nas escolas é uma das formas de matemática existente. No entanto, o valor atribuído a esse conhecimento matemático é muito alto, tal que o mesmo se torna dominante e é levado e imposto aos diferentes povos até os dias de hoje. Com isso, o que acontece, ao longo de muitos anos, é uma eliminação da história e da cultura dos povos conquistados, de suas raízes e, em particular, de suas maneiras de fazer matemática.

A etnomatemática não busca rejeitar a matemática acadêmica, mas visa dar visibilidade às diferentes formas de matemática, pretendendo com isso agregar a esses conhecimentos, valores da humanidade, de modo que as diferentes maneiras de se fazer matemática sejam respeitadas. Atualmente, a confecção da cestaria depende da matéria-prima utilizada (taquara ou cipó), sendo que os traçados e as técnicas utilizadas variam para atender as exigências do mercado, pois são confeccionadas de acordo com as encomendas das pessoas das comunidades vizinhas ou visitantes que passam por lá.

Mesmo assim, para além de um produto de comércio, o artesanato Kaingang traz fortes traços de sua cultura, com bases em sua organização social dualista, de forma tácita, pois em nenhum momento os indígenas artesãos explicitaram isso. Buscamos a seguir observar essa relação no traçado e no grafismo da cestaria, fundamentando-a em dois aspectos: a cosmologia Kaingang e a geometria. Frente a essa problemática, buscamos analisar a matemática acadêmica presente na cestaria indígena Kaingang com vistas a promover a visualização de práticas e saberes tradicionais do povo Kaingang de nossa região.

Cosmologia dualista Kaingang e a cestaria

Há duas metades exogâmicas patrilineares, Kamé e Kairú² (Figura 1), divididas nas subseções Iantky-by (ligada aos Kamé) e Votor (ligada aos Kairú). Através destas duas metades, os Kaingang explicam sua origem. De acordo com as informações de indígenas mais velhos da comunidade³, conforme Nötzold (2007), o povo Kaingang se originou do buraco da terra, é por isso que tem a pele cor de terra; nasceram dois grupos: bem de manhãzinha, quando o sol estava nascendo, a terra se abriu formando um

² Existem várias formas de escrever a metade dualista Kairú: Kainrú, Kahrú e Kairú, mas na T.I Xaçecó escreve-se Kairú, que será a forma de escrever que utilizaremos.

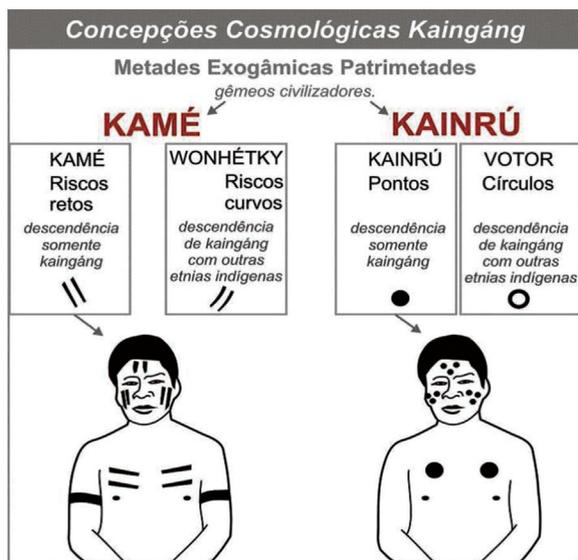
³ Existem diversos mitos sobre a origem do povo Kaingang, mas todos explicam a origem através do Kamé e do Kainrú, como pessoa ou como povo. Algumas delas estão descritas no livro “Ouvir Memórias e Contar Histórias: Mitos e Lendas Kaingang”, organizado por Nötzold (2007).

buraco e nasceu um grupo, olharam e viram o arredondado do sol e deram ao grupo o nome de Kairú; a tarde, quando o sol estava se pondo, a terra tornou a se abrir formando outro buraco e nasceu outro grupo, que olharam e viram os raios do sol e deram o nome de Kamé.

As duas metades desempenham funções cerimoniais durante o ritual do Kiki-koi, o principal ritual do povo Kaingang. Este ritual é de culto aos mortos, e destaca-se não apenas pela importância atribuída pelos Kaingang, mas também, por seu caráter comunitário e intercomunitário. O Kiki, ou o ritual do Kikikoi (comer o Kiki), como é conhecido o culto aos mortos Kaingang, já foi descrito como o centro da vida religiosa destes indígenas, sendo que os registros históricos permitem-nos afirmar que, no passado, este ritual era realizado em diversas regiões. A compreensão deste ritual possibilita a identificação das crenças e práticas relacionadas à cosmologia dualista Kaingang, pois consiste, fundamentalmente, na performance de dois grupos formados por indivíduos pertencentes a cada uma das metades clânicas, Kamé e Kairú.

A condução da vida social Kaingang, opera uma constante fusão das duas metades, porém, durante o Kiki, as metades atuavam separadamente, formando grupos de “consanguíneos classificatórios ou mitológicos”. Como nos mitos, o relacionamento entre os grupos no ritual é marcado pela complementaridade e assimetria entre as metades Kamé e Kairú.

Figura 1: Concepções Cosmológicas Kaingang



Fonte: Adaptado de Sufiatti, Santos e Glavam (2013)

Pesquisas feitas por Silva (2001) foram de grande importância para a revelação de importantes aspectos do grafismo Kaingang. Os grafismos aparecem nas mais variadas formas nas artes indígenas: na cestaria, nos utensílios, nas armas e até mesmo na pintura do corpo. De acordo com Silva (2001), esses trançados revelam formas e grafismos relacionados à cosmologia dualista Kaingang, sendo *téi* ou *ror* os nomes das marcas (*ra*) ou grafismos (*kong gār*) que identificam, respectivamente, as metades dos *Kamé* e *Kairú*. A metade *Kamé* é representada na forma comprida, longa, alta, aberta, sem fim, denominada *téi*; já a metade *Kairú* tem representação no grafismo redondo, quadrangular, losangular, baixo e fechado, chamado de *ror*. Alguns grafismos não identificam a qual dualidade pertencem, pois têm fusão dos padrões *téi* e *ror* misturados, denominados de *ianhiá* (marca misturada).

O trabalho realizado na T.I. Xaçecó mostra que a cosmovisão da dualidade está presente apenas na memória dos mais velhos. No artesanato, por exemplo, buscam um padrão de cores e formas que sejam “atrativos” para que se concretize a venda. Mesmo assim, inconscientemente, ao produzir os cestos para comercialização, eles continuam com o traçado do grafismo Kaingang, basicamente na dualidade das formas *Kamé* e *Kairú*, encontrada nos pares opostos comprido/redondo ou aberto/fechado, porém, deixando de lado as cores que representam essa dualidade. Falamos inconscientemente, por que eles não têm intenção explícita de fazer um traçado ou outro, tampouco fazem essa interpretação.

Esta dualidade pode ser vista nos cestos de taquara. Quando for baixo e arredondado é *ror* (*Kairú*), quando for alto, sem fim e comprido é *téi* (*Kamé*) ou quando for *ianhiá* (marca misturada). Para Silva (2001), ainda não é a morfologia ou a forma dos artefatos em taquara relevante para definir a posição pertencente a uma das metades dualistas. O que irá definir a identificação da metade clânica será o grafismo presente nas cestarias. Podemos observar alguns modelos na cestaria:

Na Figura 2, temos os cestos de forma comprida (*téi*), com grafismos abertos, pertencendo a metade dualista *Kamé*.

Figura 2: A tuia (para guardar roupas) e o cesto (para carregar milho)



Fonte: Pesquisa de Campo

Na Figura 3, temos um cesto de forma baixa e fechada (*ror*), pertencendo à metade *Kairú*, e uma tuia. Porém, o que mais encontramos na T.I. Xapecó é uma mistura dos padrões: tuias que são altas, compridas, neste caso pertencentes à metade *Kamé*; no entanto, o seu grafismo é de forma retangular, fechada, pertencente a metade *Kairú*. São do tipo *ianhiá* (marca misturada), conforme a figura abaixo:

Figura 3: Cesto (para compra de alimentos) e tuia



Fonte: Pesquisa de Campo

Encontramos também cestos baixos, redondos pertencentes à metade *Kairú*, enquanto o seu grafismo apresenta traços compridos, pertencendo à metade *Kamé*, novamente *ianhiá* (marca misturada), conforme a Figura 4, a seguir.

Figura 4: Cesto para guardar alimentos



Fonte: Pesquisa de Campo

A distribuição de uma aldeia, resgatada na memória Kaingang toda cosmologia, os animais, os objetos e formas da natureza, são ou *Kamé* ou *Kairú*. Pois todas as formas redondas, baixas que são fechadas sobre si mesmas são *Kairú*, e todas as formas compridas, abertas, leves, que não têm fim são *Kamé*.

Mesmo nos dias atuais, na T.I. Xaçecó a cultura material pode ser evidenciada no traçado e nos grafismos dos cestos sendo passados de geração para geração, não importa o tipo de matéria-prima utilizada nem o uso das cores, podendo-se assim visualizar os traçados gráficos *téi* e *ror* nos cestos.

A confecção dos artesanatos não serve apenas para a renda familiar, mas também para a sobrevivência cultural de toda uma etnia e história de um povo que é fortemente traçada pelos Kaingang. A prática do trançado dos cestos e sua significação gráfica poderão vir a servir como estímulo para o resgate parcial da cultura Kaingang da comunidade da T.I. Xaçecó.

O processo de confecção da cestaria

O processo de aprendizagem da cestaria indígena se dá através da oralidade e, segundo os entrevistados, foi repassado de geração em geração. Todos os indígenas que entrevistamos disseram que aprenderam olhando seus pais, com exceção de uma que aprendeu com a cunhada, sendo assim a cestaria indígena é aprendida no dia a dia. Infelizmente essa tradição vem se enfraquecendo. Muito poucos ainda realizam a confecção de

cestarias, na maioria pessoas de idade mais avançada, pois as mais novas preferem estudar e trabalhar fora, e não demonstram interesse em aprender a confeccionar o artesanato. Os poucos indígenas que ainda confeccionam cestos os utilizam para a comercialização, sendo um meio de complemento de renda para estas famílias. Para chegar à confecção de um cesto, há um caminho preparatório. As etapas necessárias são: coleta do material, preparação da matéria-prima e, finalmente, a confecção.

i) Coleta do material

O material mais usado pelos indígenas da T.I. Xaçecó para a confecção de cestarias é a taquara. São utilizados dois tipos: a taquaruçu e a taquara mansa, pois é a variedade encontrada dentro da própria T.I. Além das taquaras, é utilizado também o cipó. Na aldeia são encontrados o cipó guabioba nas espécies preta e branca, e o cipó guambé.

O material utilizado para confecção de cestarias é extraído de dentro da própria T.I. Alguns indígenas relatam a dificuldade para a extração do material, por conta do desmatamento que houve para dar lugar às lavouras, deixando-os mais distante. Para alguns indígenas, a retirada da taquara é muito difícil, pois o local da sua extração fica longe. Então é necessário pagar alguém para que retire o material e leve até a T.I. de carroça. Outros indígenas que confeccionam e moram mais perto dos locais onde há taquaras vão buscar e retirar, trazendo-as nas costas, sem necessidade de carroças ou de pagar alguém para levar as taquaras.

Segundo os indígenas, a melhor taquara para se trabalhar é a taquara mansa, que é mais lisa e menos larga. A taquaruçu é uma taquara mais grossa e, ao crescer, forma espinhos em sua casca, tornando mais difícil seu manuseio, machucando a mão de quem trabalha com ela. O cipó é extraído do mato e é mais fácil de ser encontrado. Mas a taquara mansa sofre uma seca, segundo os indígenas, de 30 em 30 anos. Então eles têm que esperar elas crescerem novamente para poder trabalhar com elas.

O indígena Cesário nos levou até um dos locais onde são retiradas as taquaras, que fica a mais ou menos uns 6 quilômetros da aldeia. É muito longe e há ainda poucas taquaras (taquaruçu) no local. O cipó é mais fácil e mais perto de ser encontrado, pois fica mais próximo do posto⁴. Há outro tipo de taquara que pode ser utilizada para a confecção, a taquara mansa

⁴ Aldeia sede, onde fica o escritório da FUNAI na T.I Xaçecó.

que pode ser encontrada, em quantidade razoável, nos matos antes da entrada da T.I. à beira da estrada, conforme pode ser visualizado na Figura 5.

Figura 5: Retirada do taquaruçu e do cipó guambé



Fonte: Pesquisa de Campo

Segundo o indígena Cesário, eles ficaram com dificuldade de conseguir matéria-prima devido à seca que têm a cada 20 e 30 anos. Atualmente as taquaras mansas voltaram a brotar e por um bom tempo vão ficar com matéria-prima abundante, por que estão no ano do crescimento das taquaras. Não podemos esquecer que o desmatamento na T.I. Xaçepécó (nos anos 50 a 70) alterou profundamente o ecossistema da região, fazendo com que a matéria-prima ficasse escassa na região. Por esse motivo, os indígenas passaram a percorrer grandes distâncias para conseguir coletar material para seus artesanatos, o que desmotivou alguns e impossibilitou outros de continuarem a atividade.

ii) A preparação do material

Depois de retirada (Figura 5), a taquara passa pela preparação. Ela é raspada (com o facão para tirar os espinhos), murchada (deixada de lado até murchar), lascada (cortada em oito partes), destalada (conforme Figura 6), secada no sol, pintada e novamente secada (Figura 6), para depois começar a confecção.

Eles cortam a taquara na medida aproximada de seus braços, (deduzimos que é cortada desta forma por ser o modo mais fácil de carregar quando ela for vendida). Se for taquaruçu, ela precisa ser raspada, para retirar a parte espinhenta. Depois a taquara é lascada em quatro partes

(cortada), depois deve ser colocada no sol para “murchar”, durante uns três dias, e destalada (separada em mais 16 partes, conforme Figura 6), depois de destalada, ela deve ser secada por mais ou menos um dia, depois de seca ela é enrolada para ser pintada.

Figura 6: Taquara sendo destalada e taquara pronta para confecção



Fonte: Pesquisa de Campo

Depois de seca, a taquara é pintada com anilina em pó. Os indígenas fazem uma fogueira fora de casa, utilizam uma panela para cada cor (verde, amarelo, azul e rosa), colocam um potinho de anilina em uma panela com água e a diluem (conforme Figura 7). Em seguida, as tiras de taquara são colocadas nas panelas e fervidas por algum tempo em ambos os lados. Depois de fervidas, as tiras são retiradas e postas no sol para secagem, a qual dura aproximadamente 15 minutos (Figura 7). Depois de secas, as tiras são esticadas e estão prontas para a confecção do cesto (Figura 6). Se for taquara mansa ela é cortada, lascada, destalada e está pronta para a confecção.

Figura 7: Preparação de anilina e tiras de taquara



Fonte: Pesquisa de Campo

Para colorir as talas de taquaruçu ou cipó guambé eram utilizados produtos naturais. A cor preta era extraída através do jenipapo queimado e aferventado na água junto com as talas de taquara. A cor avermelhada era obtida através do urucum.

Na época do meu pai não existia tinta, era tingida com árvore do mato, daí ele socava no pilão, ponhava a taquara na água e ponhava aquele em cima e fervia na panela, só tinha a cor vermelha, não tinha outra cor na natureza é só daquela vermelha mesmo, tira daquele mesmo cipó que nós cortamos (C. Pacífico, comunicação pessoal, 15 de março de 2011).

Estas eram as principais cores utilizadas pelos Kaingang, pois representam as cores das marcas tribais desta etnia e, segundo o indígena Cesário, eram as cores encontradas na natureza. Infelizmente os indígenas entrevistados não souberam informar o porquê de as cores utilizadas antigamente serem o vermelho e o preto. Porém, alguns relacionam o fato com as duas marcas tribais. São memórias que foram perdidas juntamente com os indígenas mais antigos que já partiram.

Hoje, devido à falta dos produtos extraídos da natureza, eles utilizam corantes como a anilina. Além do fato de as cores serem as mais diversas e não possuírem uma simbologia, servem para chamar a atenção e destacar a beleza. Dizem os Kaingang que a anilina nunca vai ficar de fora, pois torna o objeto mais colorido e bonito.

iii) A confecção

O tempo de confecção varia de 40 minutos a uma hora, dependendo daquilo que está sendo confeccionado. Os indígenas que entrevistamos confeccionam peneiras, tuias, cestos e fruteiras. A cestaria confeccionada pode possuir formas, tamanhos e funções variadas. A taquara e o cipó são trançados para poder fazer o cesto. Dependendo daquilo que vai ser “carregado no mesmo” é feito maior ou menor, mais ou menos reforçado.

Os modelos, formas e cores que são mais utilizados na confecção das cestarias variam, sendo que cada um tem significado e forma específica de trançar as taquaras. Ainda hoje a cestaria é uma forma de expressar a tradição e a cultura deste povo.

Análise geométrica dos grafismos da cestaria

Atualmente, a confecção da cestaria depende da matéria-prima utilizada (taquara ou cipó), sendo que os traçados e as técnicas utilizadas variam

para atender as exigências do mercado, pois eles confeccionam de acordo com as encomendas das pessoas das comunidades vizinhas ou visitantes que passam por lá.

Mesmo assim, para além de um produto de comércio, o artesanato Kaingang traz fortes traços de sua cultura, com bases em sua organização social dualista. Buscamos, assim, observar essa relação no traçado e no grafismo da cestaria, fundamentando-a em dois aspectos: a cosmologia Kaingang (já descrita acima) e a geometria (descrita abaixo).

Analisando as cestarias confeccionadas pelos indígenas da T.I. Xapecó, encontramos diferentes grafismos. Percebemos que os grafismos utilizados se repetem nos trabalhos dos artesãos da aldeia, havendo a repetição de um padrão de composição.

Alguns deles analisamos a seguir:

a) Grafismos com as isometrias de translação e reflexão

Iniciando a análise dos grafismos, apresentamos isomerias de translação e reflexão. Na Figura 8, a seguir, ocorre uma isomeria de translação:

Figura 8: Faixa do cesto e padrão



Figura 9: Quadrilátero ABCD

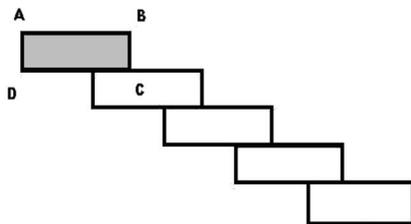
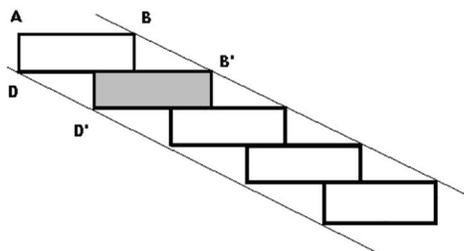


Figura. 10: Quadrilátero ABB'D'



Os deslocamentos do ponto C para C' e B para B' seguem a mesma direção, o mesmo sentido e amplitude. O mesmo acontece para A e D, considerando suas imagens A' e D'. Temos aqui uma isometria de *translação*, uma função tal que $F(A) = A'$, mostrada na Figura 10.

A isometria (*iso* quer dizer igual, mesmo; *metria* está relacionada à medida) tem por característica principal manter invariantes as medidas e, portando, a forma das figuras, sendo que as medidas e os ângulos são preservados. Outro tipo de isometria podemos observar no grafismo colorido:

Figura 11

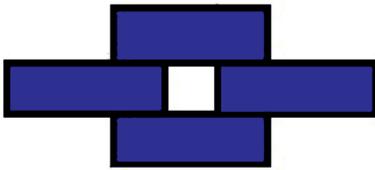


Figura 12

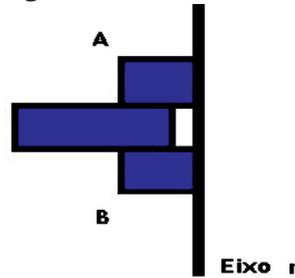


Figura 13

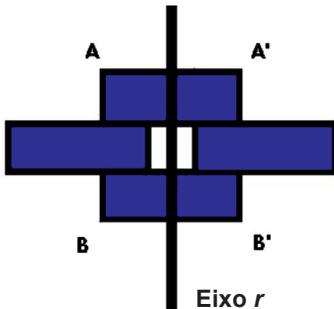
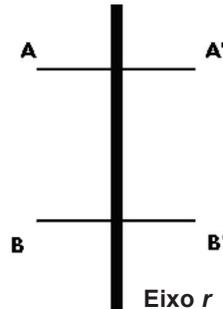


Figura 14



Podemos observar que:

- os pontos A e A', e B e B' são simétricos (Figura 14), estão à mesma distância do eixo r , que chamamos de eixo de simetria;
- a linha que une A e A' é perpendicular ao eixo r (Figura 14);
- a linha que une B e B' é perpendicular ao eixo r (Figura 14);
- existe uma função F tal que $F(A) = A'$ e $F(B) = B'$, e F pode ser aplicada em outros pontos.
- a Figura 14 então é formada por uma *reflexão* da Figura 12 em relação ao eixo r ;

– essa reflexão também é chamada de *simetria axial* em relação a r (eixo de simetria).

Essa simetria aparece também no cesto abaixo (Figura 15):

Figura 15: Cesto e padrão



Fonte: Pesquisa de Campo

Figura 16

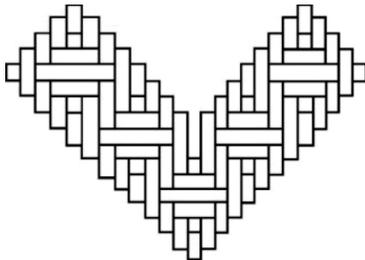


Figura 17

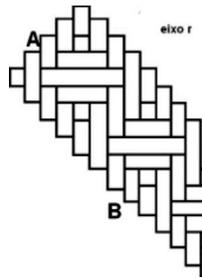


Figura 18

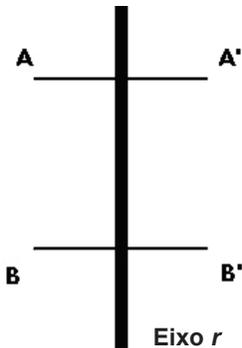
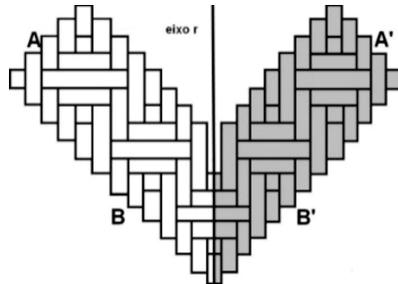


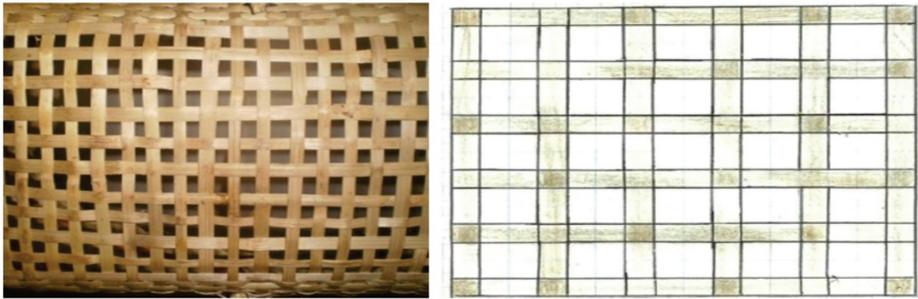
Figura 19



b) Grafismos com entrecruzamentos quadrados e hexagonais

O entrecruzamento quadrado foi encontrado em apenas um tipo de cesto (Figura 20). O padrão é utilizado na confecção de cestos pequenos e utilizados por agricultores para guardar batata-doce, colher ovos, entre outros.

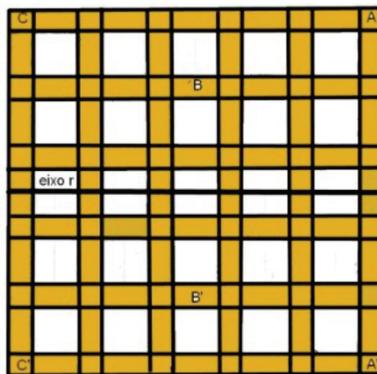
Figura 20: Fundo do cesto e padrão



Fonte: Pesquisa de Campo

Irá ocorrer novamente uma transformação de reflexão ao traçarmos um eixo r de simetria no sentido horizontal, conforme a Figura 21, abaixo:

Figura 21: Traçado do eixo r de simetria no sentido horizontal

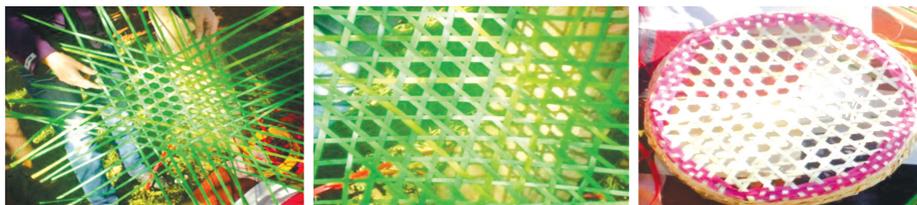


Percebemos ainda que a figura é formada por quadrados e que, se traçarmos uma diagonal destes, teremos o eixo de simetria que dividirá a figura exatamente ao meio. A partir da diagonal (eixo de simetria) ocorrerá outra reflexão. Percebe-se ainda que o fundo é formado por retas horizontais (taquaras) que são perpendiculares entre si, bem como as retas verti-

cais. As retas horizontais e verticais cruzam-se, formando um ângulo de 90 graus, ou seja, são perpendiculares entre si.

O entrecruzamento hexagonal foi encontrado nas tampas das tuias (Figura 22), suas tiras cruzam-se em três direções, formando hexágonos e triângulos regulares, portanto, ângulos de 60 graus.

Figura 22: Tampa da tuia (sem arrematar) e tampa da tuia pronta



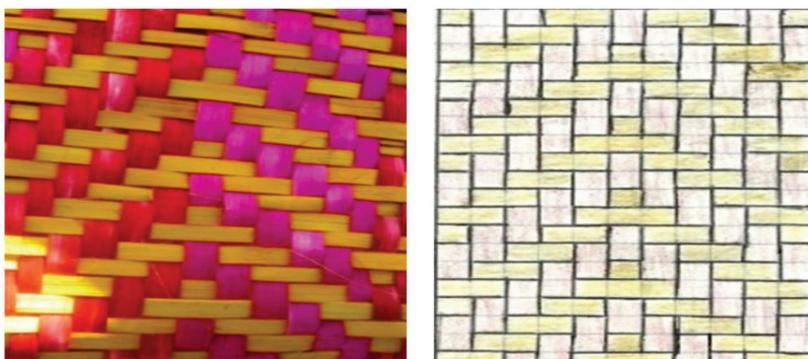
Fonte: Pesquisa de Campo

Para confeccionar a tampa da tuia, o artesão começa por juntar seis tiras e forma um hexágono, e depois começa a introduzir as tiras. Essa análise foi realizada por Gerdes (2007) em seu livro *Ottava: fazer cestos e geometria na cultura Makhuwa do nordeste de Moçambique*.

c) Grafismos com linhas de descontinuidade

Esse é um tipo artesanato cuja estrutura de base é quebrada por linhas de descontinuidade de entrecruzamento. Segundo Gerdes, “uma linha de descontinuidade marca a mudança de direção das ‘diagonais aparentes’” (2007, p. 82), conforme Figura 23.

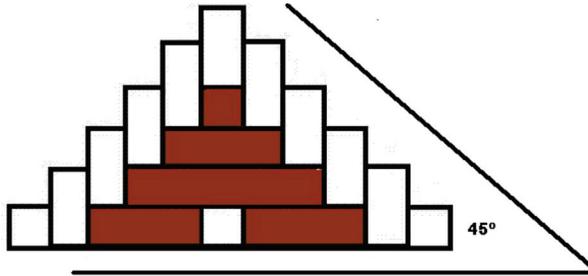
Figura 23: Faixa do cesto e padrão



Fonte: Pesquisa de Campo

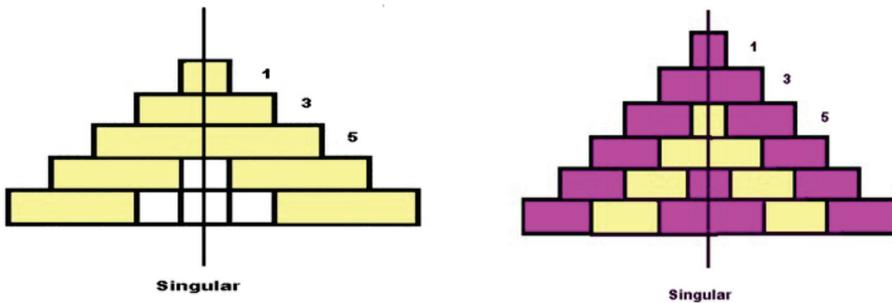
Para estruturas de entrecruzamento, o autor considera que as partes visíveis de tiras paralelas que formam linhas dentadas e que fazem 45° com as direções das tiras são chamadas na literatura internacional de diagonais aparentes⁵, conforme Figura 24.

Figura 24



Segundo Gerdes, “uma linha de descontinuidade marca a mudança de direção das diagonais aparentes”. O autor classifica as linhas de descontinuidades em simples e duplas. No caso das pontas 3/3 (três por cima e três por baixo) utilizadas nesse artesanato, temos linhas de descontinuidade singular, sendo que, ao longo delas, os saltos são dados de 1, 3 e 5, conforme podemos observar na Figura 25, abaixo:

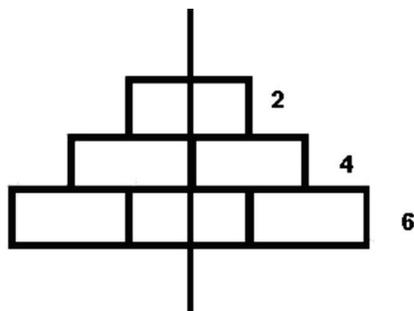
Figura 25



Em pontas de trançado 2/2 (dois por cima e dois por baixo), encontramos uma linha de descontinuidade dupla, e os saltos 2, 4 e 6, como podemos observar no exemplo ao lado: Figura 26.

⁶ Cientistas e engenheiros aproveitam-se de ideias originárias da cestaria. Por exemplo, bandas de fibra de carbono entrecruzam-se em “diagonal aparente”, utilizando a ponta 2/2, produzindo materiais fortes e leves aplicados na indústria de fabricação de aeronaves, carros e bicicletas. (GERDES, 2007).

Figura 26



Dupla

As formas geométricas estavam presentes em todas as cestarias analisadas. Assim, estavam presentes movimentos de reflexão, translação, rotação, além dos grafismos com entrecruzamentos quadrados e hexagonais e as linhas de descontinuidade. Além da matemática presente na cestaria e os saberes e práticas socioculturais presentes na tradição Kaingang de confecção desse artesanato, é possível observar o quanto tais práticas e saberes estão amalgamados às histórias que os indígenas guardam sobre seu povo.

Considerações finais

Essa pesquisa tem especial significado para nós, pois serviu como crescimento pessoal e profissional. Ao longo de um ano, estudamos, visitamos a terra indígena, conversamos com artesãos, acompanhamos a busca de matéria-prima e a confecção de artesanato, fotografamos, aprendemos que cada povo tem sua forma de viver, seus costumes e suas tradições, que não são de menor importância que as nossas, e são transmitidas de geração em geração.

No decorrer deste ano, desenvolvemos diversas atividades, tais como: pesquisa bibliográfica sobre a etnomatemática e sobre os Kaingang, pesquisa de campo sobre a cultura do povo indígena Kaingang e o artesanato, coleta de dados através de entrevistas, gravações, observações e a sua análise e a geometria das transformações ocorridas nas cestarias indígenas.

Inicialmente, buscamos compreender os pressupostos que fundamentam a etnomatemática, investigamos sobre seu surgimento, suas dimensões e suas vertentes e escolhemos como aporte teórico o autor Ubiratan D'Ambrósio. Foi uma experiência única e importante, pois conhecemos uma cultura diferente da nossa, mas tão importante quanto as demais cul-

turas, além de possibilitar um “olhar etnomatemático”, ou seja, fazer-nos perceber que a matemática não é “exclusividade” desta ou daquela cultura, mas que pode estar e está presente em todas as culturas.

Com esse olhar sobre cultura e produção de conhecimento, buscamos uma aproximação com a comunidade indígena Kaingang da TI Xaçecó, conhecendo assim um pouco de sua história, de seus saberes e costumes. Uma fase marcante foi a aproximação dos pesquisadores com os sujeitos envolvidos na pesquisa, pois forma uma relação entre ambos, relação de proximidade e troca de saberes. Por isso, foi importante conhecer os aspectos históricos já registrados na literatura, e a comunidade, através do diálogo quando pudemos conversar abertamente com os indígenas, questionando aspectos da cultura que já conhecíamos através da literatura.

As visitas aos artesãos que ainda fazem cestaria foi uma etapa única e significativa da pesquisa. Aprendemos muitas coisas com eles e identificamos práticas culturais na confecção desse artesanato que evidenciam saberes (etno)matemáticos como elementos que puderam favorecer conexões entre a matemática tradicional dos Kaingang e a matemática escolar. Desde a retirada do material até a confecção dos cestos, tudo é matemática, e isto deve ser ensinado e repassado aos alunos desta comunidade indígena.

Além da matemática presente na cestaria, nos saberes e práticas socio-culturais presentes na tradição Kaingang de confecção desse artesanato, que ocorre de forma muito importante, é possível notar as histórias que os indígenas guardam sobre seu povo e a cestaria, o que nos mostra que conhecer é sempre uma troca, enquanto a gente aprende, ensina; enquanto a gente ensina, aprende.

A materialização de nossa proposta deu-se através da análise do grafismo presente nos artefatos/artesanatos, realizada em duas perspectivas:

Primeiro, buscamos na cosmologia dualista Kaingang a significação de *Kamé* e *Kairí*. Pudemos observar que na T.I Xaçecó são encontradas figuras referentes às duas metades dualistas, e ainda que o maior padrão encontrado é a mistura de marcas, o que deixa a cestaria mais bonita. Quando há uma mistura de marcas, o que irá definir a qual metade vai pertencer o artesanato será o grafismo. Na T.I encontramos tanto cestos pertencentes a uma metade quanto a outra.

Em um segundo momento, passamos à observação do padrão e sistematização das elaborações geométricas ali presentes, a partir da matemática acadêmica, de forma mais específica, da geometria. Buscamos entender que ideias matemáticas estavam evidenciadas no processo de confecção de

cestaria dos indígenas Kaingang. Nos grafismos selecionados, observamos que as transformações se repetem. Temos transformações de reflexão, translação e rotação, além de trabalhar com as linhas de descontinuidade. Também percebemos as formas geométricas presentes em todas as cestarias.

Acreditamos que através dessa investigação conseguimos, na medida do possível, perceber e estabelecer os saberes/fazer dos indígenas Kaingang da T.I Xaçecó, na confecção de cestarias, com a geometria da matemática escolar. Esperamos que nossa reflexão e proposição possam dar visibilidade à cultura indígena Kaingang e que sirva de incentivo para novas pesquisas em etnomatemática. Em um segundo momento, passamos a observação do padrão e sistematização das elaborações geométricas ali presentes, a partir da matemática escolar, de forma mais específica, da geometria. Buscamos entender que ideias matemáticas estavam evidenciadas no processo de confecção de cestaria dos indígenas Kaingang.

Apesar de não termos vinculado essa investigação a uma proposta de ensino de matemática, em certa medida é esse o objetivo final: construir elementos para os professores que ensinam matemática possam repensar sua aula, o papel da matemática escolar para a comunidade da Terra Indígena Xaçecó, que possa ficar claro para os mesmos que existe uma relação entre a cestaria e a matemática escolar, não apenas na geometria das transformações, mas podendo ser trabalhadas as formas geométricas, os cálculos de áreas e o volume.

Verificamos com nossa pesquisa uma possibilidade de trabalho, um ensaio inicial que nos motiva a pesquisar as formas de fazer matemática dos diferentes povos indígenas, além de nos motivar a continuar esta pesquisa e trabalhar com outras áreas da matemática além da geometria. Esperamos que nossa reflexão e proposição possa trazer contribuições aos professores empenhados em dar visibilidade à cultura indígena Kaingang, que sirva de incentivo para novas pesquisas, e para que estes profissionais busquem aliar não apenas a cestaria, mas seus artesanatos, à matemática escolar.

Referências

BREDA, Adriana; LIMA, R.M. Valdez. Etnomatemática sob dois pontos de vista: a visão “D’Ambrosiana” e a visão Pós-Estruturalista. **Revista Latino-Americana de Etnomatemática**, 2011.

CONDÉ, M. L. L. **As teias da razão: Wittgenstein e a crise da racionalidade moderna**. Belo Horizonte: Argvmentvm Editora, Scientia/UFMG, 2004.

COSTA, W. N. G.; BORBA, M.C. O porquê da etnomatemática na educação indígena. **Revista Zetetiké**, 6 (4), jul./dez. 1996.

D'AMBRÓSIO, Ubiratan. Etnomatemática: Um programa. **Revista da SBEM**, ano I, número 1, 2º semestre, 1993.

D'AMBRÓSIO, Ubiratan. **Etnomatemática: Arte ou técnica de explicar e conhecer**. São Paulo: Ática, 1998.

DUARTE, C. G.; HALMENSCHLAGER, V. L. S. Diferentes racionalidades presentes em comunidades rurais. In: **VII Seminário de Pesquisa em Educação da Região Sul – Anpedsul**, Pesquisa em Educação e Inserção social. Itajaí: Univali, 2008.

GERDES, P. **Othava: fazer cestos e geometria na cultura Makhuwa do nordeste de Moçambique**: Nampula, Moçambique: Universidade Lúrio, 2007.

NÖTZOLD, A. L. V. **Olhar, escutar e trançar: o artesanato Kaingang de cada dia**. Florianópolis: Imprensa Universitária da UFSC, 2007.

SILVA, S. B. **Etnoarqueologia dos grafismos “Kaingang”**: um modelo para a compreensão das sociedades Pré-Jê meridionais. Tese (Doutorado em Arqueologia), FFLCH/USP, SP, 2001.

SUFIATTI, T; SANTOS, B. L; GLAVAM D. C. Cestaria e a história de vida dos artesãos indígenas da Terra Indígena Xapecó. In: **Revista Latinoamericana de Etnomatemática**, (2013). 6 (1), 67-98. Disponível em: <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=274025755004>>. Acesso em: 06 jul. 2018.

A produção artesanal da Casa Quilombola: reprodução intergeracional do saber-fazer na Comunidade de São João

*Tanize Tomasi Alves
Francine Iegelski
Cicilian Luiza Löwen Sahr*

Muitas das comunidades quilombolas mantêm o saber-fazer trazido da África pelos seus antepassados. As técnicas de arquitetura e construção fazem parte deste amplo espectro de tradições translocais, que migraram – juntamente com os africanos – para o Brasil. Tais tradições mostram-se, contudo, flexíveis às diferentes realidades vivenciadas ao longo de seus percursos. Busca-se, nesta investigação, avaliar se a produção artesanal da casa quilombola (Figura 1) seria uma destas formas intergeracionais do saber-fazer que se estabeleceu na comunidade quilombola de São João.

Figura 1: Casa de pau a pique na Comunidade Quilombola de São João



Fonte: Acervo das autoras

Para buscar respostas a essa questão, optou-se pela entrevista em profundidade com as pessoas mais idosas da comunidade. Esta técnica, de natureza qualitativa, apesar de exigir um roteiro, não é fechada, podendo os entrevistadores, de acordo com o diálogo estabelecido, conduzir a conversa para a temática focal de interesse. Este tipo de entrevista é apto a qualquer tipo de investigação, mas especialmente para temas sobre os quais exista pouco conhecimento, como é o caso do saber-fazer quilombola.

Assim, num primeiro momento, esboçam-se aqui algumas reflexões de natureza teórica sobre as relações intergeracionais e o saber-fazer. Num segundo momento é apresentado o contexto do quilombo paranaense de São João, localizado no Vale do Ribeira, em termos de estrutura geracional. Por fim, analisa-se a produção da casa nesta comunidade enquanto um saber-fazer quilombola.

As relações intergeracionais e o saber-fazer: reflexões teóricas

O cotidiano das comunidades rurais tradicionais revela uma complexa rede de saberes compartilhados. Estes garantem não somente a subsistência destas, mas também a riqueza de suas vidas material e imaterial do ponto de vista social e cultural. Nas comunidades quilombolas – como também em outras comunidades rurais fragilizadas –, muitas das atividades que nos centros urbanos são predominantemente terceirizadas, delegadas a outros profissionais, são assumidas pelos próprios moradores. Evidentemente, esse fato está relacionado à questão econômica, os quilombolas, ontem e hoje, dificilmente encontram meios para contratar serviços de pessoas externas para realizar atividades básicas, como as de marceneiros e pedreiros para a construção de casas. Entretanto, o fato dos próprios quilombolas fazerem suas casas artesanalmente indica muito mais que uma mera imposição devida às limitações materiais. A construção das casas mantém um sentido de continuidade cultural, de conservação de uma memória e de uma tradição.

As tradições, entretanto, não são em si cristalizadas, isto é, não permanecem imóveis, mas estão sujeitas às transformações no tempo e no espaço, moldando-se às circunstâncias históricas e ambientais. No quilombo São João, a casa de pau a pique, revestida de barro e com cobertura de sapê, é parte importante da vida social e cultural. Trata-se de um elemento visível e expressivo do lugar onde se habita e do modo como os quilombolas se

apropriam de maneira criativa dos recursos de seu meio, adaptando-os aos conhecimentos tradicionais, passados de geração em geração.

A casa artesanal do quilombo é, portanto, parte importante das narrativas que garantem a transmissão de saberes e reflexões sobre a vida, em que memória, tradição oral, narrativa e história se entrelaçam. Segundo o historiador francês Jacques Le Goff, no estudo histórico da memória, é necessário levar em conta as diferenças entre sociedades de memória essencialmente oral e sociedades de memória essencialmente escrita. Há, também, momentos de transição da oralidade à escrita (LE GOFF, 1990). Mas, ele sublinha, essas diferentes funções relativas à memória não podem ser tomadas de maneira radical, pois diferentes culturas, de tradição escrita, podem confiar à tradição oral importantes aspectos de sua memória; assim como culturas de tradição predominantemente oral confiam um lugar importante da sua memória para a tradição escrita.

No caso do quilombo São João, o amálgama entre as tradições oral e escrita se revelou quando a comunidade, essencialmente ligada à tradição oral, fez questão de manter, quando da publicação do livro *Geograficidades quilombolas* (LÖWEN SAHR et al., 2011) – resultado da investigação antropológica e do território habitado por seus moradores – seus nomes originais, participando do processo de escrita do livro, colaborando ativamente por meio de informações, entrevistas e excursões dentro do território, bem como relatando aspectos de sua história e de seu ambiente.

Esse interesse dos quilombolas pelo registro escrito de sua história, de seu modo de vida, se justifica, de um lado, de um ponto de vista prático, porque este registro seria o caminho para a regularização fundiária, o direito que eles têm às terras por eles ocupadas há mais de um século, o que ainda não se concretizou; de outro, de um ponto de vista existencial, porque lhes pareceu ser prazeroso ver as imagens de suas casas, dos moradores, dos lugares em que pescam, criam animais e cultivam hortas, registradas de maneira escrita e com imagens.

Desde os anos 1980, a relação entre história e memória retomou lugar nos debates dos historiadores e antropólogos. A busca pela memória estava ligada, sobretudo, a uma preocupação em pesquisar e salvar não mais o registro de fatos dispostos numa cronologia, mas as imagens, os gestos, os ritos, dados da vida social e cultural, material e imaterial das sociedades tanto de cultura escrita quanto as de cultura oral.

Para Le Goff, a memória coletiva de comunidades de tradição oral, que convivem com a tradição escrita, parece funcionar segundo uma “re-

construção generativa’ não segundo uma memorização mecânica” (LE GOFF, 1990, p. 371). Assim, na rememoração, quando relatam o modo da construção das casas de pau a pique, por exemplo, têm uma importante dimensão narrativa, geralmente relacionando-se a outros acontecimentos, como aqueles ligados às gerações que os antecederam, suas histórias de vida e a própria ocupação do território. Em outras palavras, o saber-fazer a casa torna-se uma afirmação da própria comunidade, uma maneira de reivindicar seu direito de existência, tão ostensivamente negado pela violenta história fundiária nacional, em que o latifúndio predomina e expulsa do campo os que têm poucos recursos e vivem exclusivamente do que plantam, do seu trabalho.

Assim, quando Le Goff (1990, p. 431) associa a memória coletiva à “transmissão de conhecimentos considerados como secretos” e à “vontade de manter em boa forma uma memória mais criadora que repetitiva”, pensamos que temos um caminho para compreender esse saber-fazer quilombola. Entendemos aqui “conhecimentos secretos” não como um conjunto de saberes de iniciados, mas justamente como um saber-fazer que é repassado como uma relíquia, algo do qual os quilombolas se orgulham, que faz parte de seu patrimônio cultural e da base da sua vida cotidiana. Todavia, este saber-fazer não se trata de uma mera repetição, pois está imbuído de uma ação criativa que se faz presente, sobretudo, em tradições translocais.

O quilombo São João e sua estrutura geracional

A estrutura geracional da comunidade quilombola de São João está entrelaçada à sua estrutura espaço-temporal. Nas memórias coletiva e individual dos quilombolas de São João, sobretudo, os moradores mais antigos – Domingos Inácio, Agostinho de Almeida e Benedito Morato dos Santos¹ – tem-se o desvendar do processo histórico de ocupação do território da comunidade desde a chegada do primeiro antepassado.

A comunidade de São João teve início na segunda metade do século XIX com a chegada de João Morato, retratado como escravo negro que trabalhou na mineração em Xiririca (atual Eldorado-SP). Este, com a abolição da mão de obra escrava, vindo pelo rio Ribeira se fixou à margem esquerda de um de seus afluentes, o rio Pardo (LÖWEN SAHR et al., 2011).

¹ INÁCIO, Domingos; ALMEIDA, Agostinho; SANTOS, Benedito Morato dos. **Projeto Quilombolas**. Ponta Grossa: UEPG, 2011. Entrevistas concedidas durante a confecção do Relatório Antropológico da Comunidade Quilombola de São João.

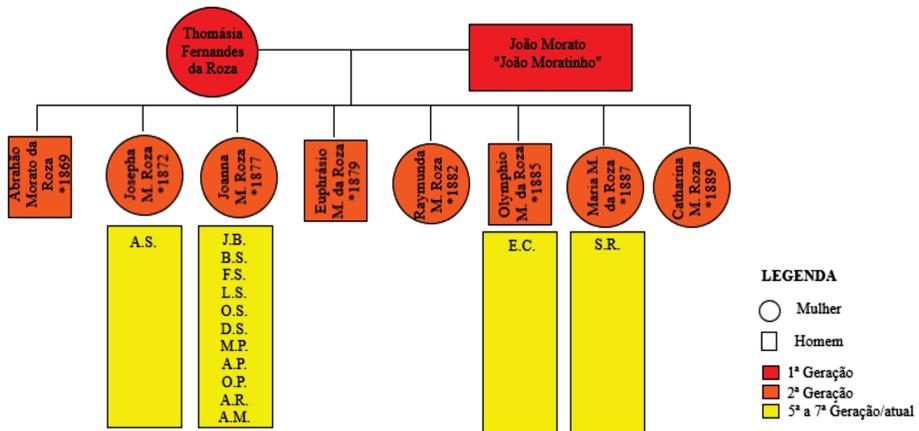
Em torno desta primeira célula territorial que se criou com a chegada de “Moratinho”, como ficou conhecido, estruturou-se também sua sucessão geracional. Consta no Processo de Arrolamento dos bens deixados pelo finado João Morato (Processo de Arrolamento² n. 64 de agosto de 1917 do 2º Ofício de Xiririca-SP), que de seu entrelaçamento conjugal com Thomásia Fernandes da Roza, provavelmente uma indígena, resultaram oito descendentes.

A área pertencente aos espólios, segundo Oliveira (1917, s.p.), era:

[...] A metade do sítio denominado “São João”, situado no “Rio Pardo”, calculado em oitocentos (800) alqueires, com terras de primeira qualidade, a qual se acha, digo, cujo sítio está em ambas as margens do referido “Rio Pardo” com divisas antigas e conhecidas.

Esta comunidade de São João, de estrutura familiar/parental, desenvolveu-se a partir de ramos genealógicos de quatro dos oito filhos do casal ancestral (Figura 2), sobretudo, o ramo de Joana Morato da Roza, cujos descendentes compõem a maioria dos integrantes da comunidade na atualidade.

Figura 2: Ascendência das famílias de São João



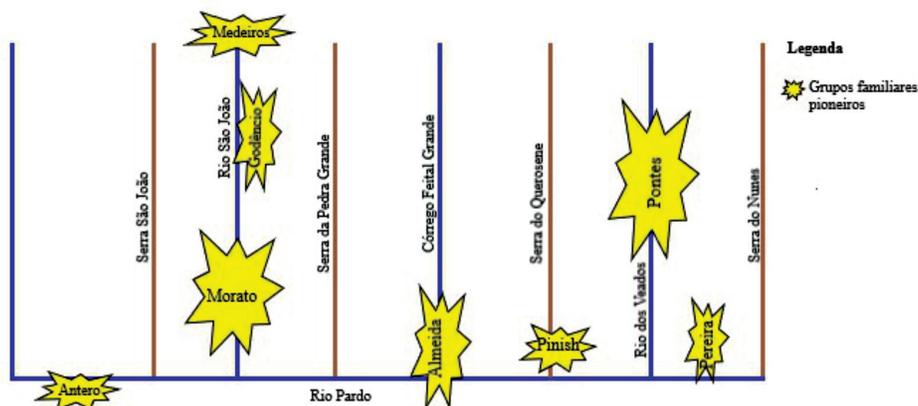
Fonte: Adaptado de Löwen Sahr et al., 2011, p. 67

Cerca de oito grupos pioneiros – Antero, Godêncio, Medeiros, Morato, Almeida, Pinish, Pontes e Pereira – foram sendo incorporados a partir dos casamentos com os descendentes de “Moratinho” (Figura 3). Tais agru-

² Documento sob guarda do Cartório do Ofício Judicial da Comarca de Eldorado/SP (OLIVEIRA, 1917), expedido em certidão por Viana (2009, s. p.).

pamentos se delinearão pelos condicionantes naturais como o alto declive e relevo recortado das terras das Serras de São João, Pedra Branca, Querosene e Nunes, e ainda, os vales com seus cursos d'água – rio São João, córrego Feital Grande, rio dos Veados e rio Pardo –, e área florestada, projetando-se de forma descontínua sobre o vasto território (LÖWEN SAHR et al., 2011).

Figura 3: Espacialidade geracional dos grupos familiares em São João



Fonte: Adaptado de LÖWEN SAHR et al., 2011

Portanto, de forma descontínua, ao longo do rio São João, passaram a morar os Morato, os Godêncio e os Medeiros, formando o núcleo com maior número de habitantes na comunidade. No córrego do Feital Grande estabeleceu-se o agrupamento dos Almeida e no rio dos Veados o agrupamento dos Pontes e Pereira. À margem paranaense do rio Pardo, divisor entre os estados do Paraná e de São Paulo, no pé da Serra do Querosene, ficava o agrupamento dos Pinish, e na margem paulista estava o agrupamento dos Antero.

Essas famílias pioneiras viviam em outro contexto histórico-espacial até a década de 1970. Os relatos de Benedito Morato dos Santos³ remontam a um passado em que a estrutura espacial do território seguia um padrão com três grandes subunidades: conduzidas pelas águas do rio São João, a do córrego Feital Grande e a do rio dos Veados. Essas subunidades eram delimitadas por cercas horizontais, dividindo as “terras de plantar” e “ter-

³ SANTOS, Benedito Morato dos. **Projeto Quilombolas**. Ponta Grossa: UEPG, 2011. Entrevistas concedidas durante a confecção do Relatório Antropológico da Comunidade Quilombola de São João.

ras de criar”, ou seja, formando o Sistema Faxinal (CHANG, 1988; NERONE, 2015).

Essa separação das terras permitia que as famílias criassem seus animais soltos na mata, em criadouros comunitários. Nessa área, viviam os rebanhos, sobretudo de suínos, e também as primeiras famílias, que ali construíam suas moradias, no sistema pau a pique. Nas encostas e espigões se faziam pequenas “roças” (“capoava”) familiares, num sistema de coivara associado à rotação da terra e com cultivos de subsistência que visavam à complementação alimentar das criações, bem como, o plantio de alimentos de subsistência (LÖWEN SAHR; IEGESLSKI, 2013).

A terceira geração de descendentes, os moradores mais antigos⁴, reconstituem tal estruturação espacial e geracional em sua fala apurada. Domingos Inácio relembra que, às margens das águas do córrego Feital Grande, construiu sua morada, e sua profissão, como mestre de canoas, lhe permitiu a elaboração de mais de 50 embarcações para transporte de pessoas e mercadorias rio Pardo acima e abaixo. Agostinho de Almeida também morou na vizinhança no córrego Feital Grande. Ambos vivem atualmente na zona urbana do município paulista de Barra do Turvo. Benedito Morato dos Santos ainda vive às margens do rio São João e mantém sua idílica casa de pau a pique, feita em barro, sapê e chão batido. Ele ainda cria de forma agrosilvopastoril seus poucos animais soltos sob as áreas de mata que circundam sua moradia.

Ainda relacionado a um histórico de estruturação espacial e geracional, as memórias coletivas e individuais dos sujeitos de São João – Domingos Inácio, Agostinho de Almeida e Benedito Morato dos Santos –, destacam já no passado a constituição de um território para além das terras atuais da comunidade, como um espaço fluido. Essa realidade está alicerçada na existência de diversas trilhas para o deslocamento entre as moradias e as suas terras de plantar, e entre comunidades vizinhas – comunidades quilombolas de Córrego do Franco e João Sura. As relações sociais atuais com a vizinhança quilombola aliada aos relatos quilombolas do passado justificam a hipótese, segundo Löwen Sahr et al. (2011), da existência do “Grande Quilombo”, um espaço descontínuo, porém conectado por laços parentais, práticas e atividades cotidianas.

⁴ INÁCIO, Domingos; ALMEIDA, Agostinho; SANTOS, Benedito Morato dos. Projeto Quilombolas. Ponta Grossa: UEPG, 2011. Entrevistas concedidas durante a confecção do Relatório Antropológico da Comunidade Quilombola de São João.

A desestruturação espacial das grandes subunidades do Sistema Faxinal e do “Grande Quilombo” coincidiu com a entrada dos fazendeiros nas terras da comunidade e com a criação do Parque Estadual das Lauráceas, esta em 1979, com parte do território da comunidade. Estes fatos marcaram a migração de parte dos membros de São João para os municípios circunvizinhos e influenciaram a extinção gradativa dos mutirões, das festas para os santos, da criação coletiva de animais e das roçadas. Para os poucos que permaneceram no local, o trabalho na roça é cada vez mais árduo porque as terras que sobram para plantio estão distantes e nas encostas íngremes (LÖWEN SAHR; IEGELSKI, 2013).

Ainda hoje, seguindo parcialmente esta estrutura, têm-se 14 moradias quilombolas dispersas nos núcleos familiares dos Morato, Godêncio e Pontes (Figura 3). A comunidade segue o padrão de estrutura espacial “conduzida por curso d’água” (ANJOS, 2006, p. 54), bastante característica das comunidades quilombolas brasileiras. Verifica-se que 12 das moradias estão localizadas ao longo do principal curso d’água, o rio São João. A proximidade de um rio é sempre uma vantagem na localização do território, pois este pode ser usado como fonte de recursos alimentícios (pesca), para higiene pessoal (lavagem de roupas e banho) e abastecimento doméstico.

Dos oito agrupamentos familiares, restam apenas três destes na comunidade. Trata-se de representantes da 5ª a 7ª geração de “Moratinho”, pertencentes as famílias Morato, Godêncio e Pontes (Figura 3), grupos familiares consolidados que já vivem há duas décadas ou mais em São João. Entre os membros destes grupos, há aqueles que estão há menos tempo nela, pois integram-se através de uniões ocorridas na última década, o que possibilitou a renovação da estrutura geracional através do casamento. Os dois primeiros grupos se mantêm no núcleo principal da comunidade, ao longo do rio São João, e o último encontra-se em áreas mais afastadas, entre as serras do Querosene e Nunes.

Nos últimos anos, observa-se tanto uma reestruturação espacial quanto geracional. Estabelece-se um novo padrão para as moradias, os agrupamentos familiares e os ramos genealógico passam a transpor os limites contíguos do território quilombola. Isso se condiciona tanto pela inserção de outros atores rurais (fazendeiros, sitiantes e palmiteiros) no território da comunidade, quanto também pelo convívio com reassentados provindos da área do Parque Estadual das Lauráceas. A presença destes contribuiu para a fragmentação do território, a subdivisão dos agrupamentos familiares e a substituição de muitos moradores por novos atores (LÖWEN SAHR et al., 2011).

Essa compressão espacial descrita, projeta uma dinâmica residencial entre campo-cidade (ALVES, 2011). A maioria das famílias necessita ter duas residências, uma na comunidade aos moldes tradicionais, e outra na cidade, também rústica, confeccionada com materiais industrializados. Esta duplicidade de local de moradia aparece como uma estratégia de sobrevivência para as crianças irem à escola quando não há transporte escolar, bem como para as gestantes e idosos que necessitam acompanhamento médico e já não conseguem superar as dificuldades de acessibilidade para chegar e sair da comunidade.

Somam-se a essa dinâmica a migração da geração mais jovem de quilombolas, que por restrições de acesso a empregos deslocam-se definitivamente para municípios paulistas do Vale do Ribeira: Barra do Turvo, próximo à comunidade, e, Boituva, distante cerca de 340 quilômetros. Estabelecem-se agrupamentos quilombolas urbanos, que compartilham de uma mesma vizinhança em bairros periurbanos. Novos sujeitos destes locais são incorporados por casamentos, introduzindo novos sobrenomes aos ramos genealógicos (TOMASI, 2017). A renovação da estrutura geracional não impede que os novos familiares passem a ser considerados como pertencentes ao quilombo, portanto sujeitos quilombolas engajados pela autodefinição e autoreconhecimento ao/do grupo.

O saber-fazer quilombola em São João se mantém há mais de sete gerações, incorporando diferentes características contextuais e conjunturais. Assim, o saber-fazer de gerações passadas foi sendo negociado com as gerações que as sucederam, ora se diluindo e ora se misturando, imprimindo novas dinâmicas. Na sequência, analisa-se este processo a partir da dinâmica da casa quilombola.

A produção da casa enquanto saber-fazer quilombola

Os quilombolas de São João preservam a historicidade do lugar, mantendo forte identidade com a terra na qual foram criados e onde seus antepassados viveram e deixaram suas marcas. Um componente de destaque na paisagem da comunidade é a casa de pau a pique, revestida de barro e com cobertura de sapê. Essa técnica construtiva remete ao uso dos recursos naturais disponíveis no Vale do Ribeira (Figura 4).

Para Anjos (2009, p. 111), a casa quilombola é “um espaço de savoria” que remete aos antepassados africanos:

No seu projeto ancestral está o adobe, tipo de tijolo de barro que pode durar mais de um século; a estrutura de madeira que define os espaços da edificação; a cobertura com palha, geralmente de buriti, que pode resistir até uma década ou mais, e a ventilação, que possibilita um conforto interno particular, principalmente, onde fica o fogão de lenha, que é onde as pessoas ficam para os encontros e as conversas.

Esse saber-fazer evidenciado na casa de pau a pique da comunidade quilombola de São João, dada sua similaridade em relação ao projeto ancestral descrito, pode indicar ser essa uma prática cultural repassada de uma geração para outra, com permanências, mas também com profundas transformações. Todavia, a casa de pau a pique não é uma exclusividade dos quilombolas, mas também de outras modalidades de populações tradicionais, não apenas na região do Vale do Ribeira, mas em todo o Brasil. Os recursos naturais disponíveis no entorno das comunidades que empregam esse saber-fazer estabelecem suas diferenciações regionais. Assim, a matéria-prima local, de certa forma, determina as adaptações que se fazem necessárias.

Figura 4: Madeira, argila e sapê – material construtivo da casa quilombola em São João



Fonte: Acervo das autoras

Seu Benedito Morato dos Santos⁵, quilombola mais idoso que se mantém nas terras de São João, detém o domínio integral do saber-fazer a casa de pau a pique. Ele aprendeu esta construção artesanal com seu pai, que aprendeu com seu avô, demonstrando a estrutura intergeracional deste saber-fazer. Para ele, a técnica tradicional construtiva usada em sua moradia o faz lembrar um fandango, o qual presenciou quando menino no mutirão em festa que reuniu todos os moradores quilombolas para socar a terra de uma nova construção. Em entrevista com profundidade, ele revela quatro diferentes fases de como essa modalidade de construção é realizada na comunidade:

1) A estrutura da casa

Essa estrutura é toda feita de madeira extraída da Mata Atlântica, ambiente florestal no qual a comunidade quilombola de São João esta inserida. Os elementos de sustentação da casa são denominados “baldrame” e “esteio”. Estes precisam ser de madeira de cerne de peroba, guatambu, canela ou tarumã. Sua construção segue três passos:

1 - A estrutura de base é montada no chão por meio de baldrames.

2 - A estrutura da parede é constituída por esteios que são encaixados verticalmente aos baldrames. Travessas unem os esteios na parte superior.

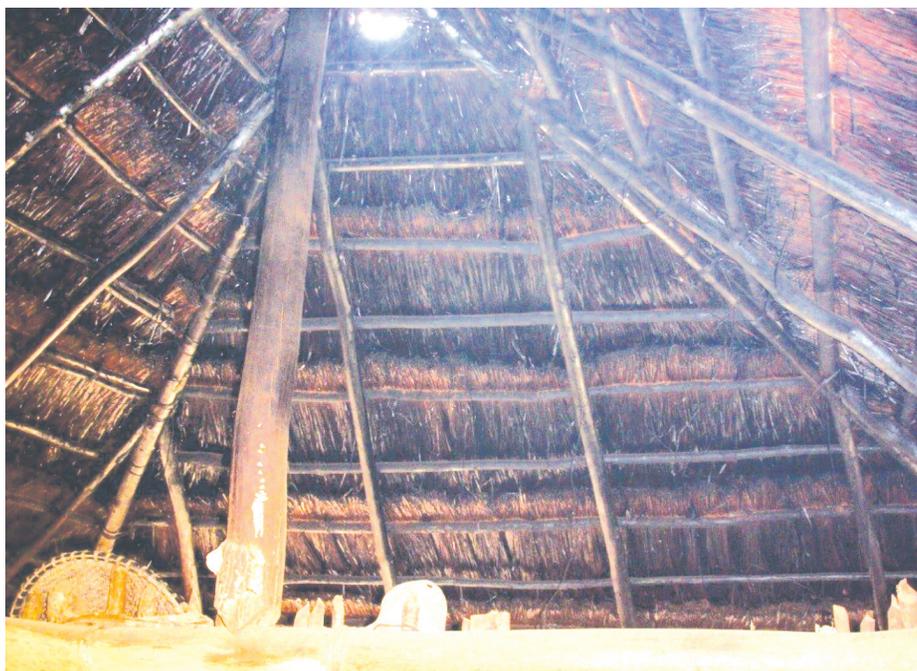
3 - A estrutura do telhado (Figura 5) é montada a partir do encaixe de esteios sobre as travessas da parede. Travessas para suporte do telhado são colocadas transversalmente, unindo as travessas das paredes à travessa central do telhado. Ripas internas dão sustentação à estrutura do telhado. Ripas externas, distanciadas em 50 cm, sustentam a cobertura em sapê.

2) A cobertura de sapê

Sobre o ripamento do telhado, fazem-se as carreiras de sapê, também encontrado na Mata Atlântica, começando do beiral em direção à cumeeira. Os tufo de sapê, da mesma forma que os do buriti do projeto ancestral, são amarrados com cipó ou arame fino no ripamento. Na cumeeira, coloca-se o sapê “quebrado” (dobrado) e se deixa espaços para ventilação. Essa cobertura precisa ser renovada a cada cinco anos, entretanto, quando se tem fogão de barro, até dez anos, porque a fumaça “enverniza” o sapê, tornando-o mais impermeável e resistente (Figura 5).

⁵ SANTOS, Benedito Morato dos. Projeto Quilombolas. Ponta Grossa: UEPG, 2011. Entrevistas concedidas durante a confecção do Relatório Antropológico da Comunidade Quilombola de São João.

Figura 5: Estrutura do telhado da casa quilombola em São João



Fonte: Acervo das autoras

3) A construção da parede

A parede da casa de pau a pique, diferentemente da de adobe do projeto ancestral que é autoportante, necessita de uma estrutura própria para suportar o revestimento em argila (Figura 6). Para tanto, na comunidade de São João seguem-se quatro passos:

Figura 6: Estrutura da parede da casa quilombola em São João



Fonte: Acervo das autoras

1 - A estrutura de pau a pique é feita de galhos finos. As paredes têm pé direito em torno de 2,20m. O baldrame da estrutura da base, o esteio e as travessas servem de sustentação à parede. Os galhos são amarrados com cipó timbopeva, recurso existente na comunidade, em três lugares: em cima (na travessa das paredes), no meio (na ripa horizontal) e em baixo (no baldrame). Deixam-se batentes para janelas e portas que são confeccionadas em madeira.

2 - O “ripadinho” é feito com madeira mais fina. Trata-se de uma estrutura horizontal de galhos finos distanciados em 2cm que sobrepõem interna e externamente a estrutura descrita no passo anterior. Um trançado de cipó amarra, ao mesmo tempo, o ripadinho de dentro e o de fora a essa estrutura. Cada trecho de parede tem três amarrações verticais, duas próximas aos esteios das extremidades e uma no centro.

3 - O barreamento das paredes precisa ser feito por dentro e por fora ao mesmo tempo. Prepara-se o barro com água até que a mistura adquira consistência de massa de pão. Pisoteia-se a massa para se obter a mistura. Depois “bate-se” o barro na parede e se alisa o mesmo. Uma segunda mão de barro é importante para se ter um melhor acabamento. O barreamento

precisa de manutenção constante para uma maior longevidade da casa. Em algumas ocasiões ele necessita ser totalmente renovado.

4 - A pintura também ajuda a manter a casa por mais tempo. Ela é feita de barro dissolvido em água, e a cor depende do barro utilizado. Na comunidade quilombola de São João, são encontradas argilas marrom, amarela, vermelha, rosa e branca (Figura 7), possibilitando maior diversificação entre as casas.

Figura 7: Tipologia de argila encontrada em São João



Fonte: Acervo das autoras

4) O chão batido

O assoalho é feito de “chão batido”. Traz-se o barro para dentro da casa e se pisoteia no local. Ele deve ser plano e bem compactado. Para sua manutenção, é necessário sempre esborrifar água para não levantar pó. Para sua limpeza, utiliza-se vassoura de mato, que em São João é feita de guanxuma.

Analisando a descrição das fases e dos passos da produção artesanal da casa quilombola em São João, verifica-se que construir uma casa de pau a pique recoberta por barro e sapê continua sendo uma prática totalmente viável, como é para outros grupos tradicionais do Vale do Ribeira e como era para seus ancestrais na África. A natureza fornece o que é necessário para se erguer uma construção neste sistema e viabilizar sua manutenção com mão de obra própria. As casas feitas no sistema pau a pique, todavia, têm duração de aproximadamente 20 anos, podendo este tempo ser maior

ou menor, de acordo com os cuidados de manutenção dados a elas. No projeto ancestral, com as casas feitas em tijolos de barro, a durabilidade era muito superior, atingindo mais de um século.

Observa-se, entretanto, que, gradativamente, há a incorporação de novos materiais e técnicas construtivas em São João. A madeira substituiu o barro nas paredes, telhas de amianto substituem o sapê no telhado e o piso cimentado substituiu o chão batido nas moradias. Esta readaptação da prática construtiva a outros materiais ocorre, entre outros fatores, pela inserção de novos atores no território e na estrutura geracional, mas também pela reestruturação espacial vivenciada na comunidade, a qual limitou o acesso aos locais de extração dos materiais anteriormente utilizados. Desta forma, é urgente pensar-se as ações quilombolas, entre elas as habitacionais, a partir das referências culturais e do saber-fazer de cada comunidade, garantindo a manutenção de suas próprias expressões.

Considerações finais

Como a comunidade de São João no Vale do Ribeira paranaense teve início com a chegada de João Morato, escravo negro que trabalhou na mineração paulista da segunda metade do século XIX, e como esta se desenvolveu através de uma estrutura familiar/parental a partir deste ancestral, nossa investigação buscou avaliar se o saber-fazer na comunidade apresenta-se de forma intergeracional. Para tanto, tomou-se como exemplo analítico a produção artesanal da casa quilombola.

Foram identificadas quatro fases no modo de fazer a casa quilombola de São João. Primeiramente monta-se toda a estrutura da casa com madeiras extraída do ambiente florestal de vivência, a Mata Atlântica. Na sequência, sobre o ripamento do telhado, faz-se a cobertura com carreiras de sapê, espécie também encontrada na mata. Sobre a estrutura das paredes vem o barreamento, feito tanto por dentro quanto por fora, utilizando-se argilas disponíveis no território. Por fim, para o assoalho, traz-se o barro para dentro da casa e se o pisoteia no local.

Acredita-se que tais técnicas de arquitetura e construção empregadas em São João se constituem de tradições translocais, que migraram com os africanos – como João Morato –, para o Brasil. A casa de pau a pique da comunidade, dada sua similaridade em relação ao projeto de seus ancestrais – gerações anteriores na África e primeiras gerações no Brasil –, representa uma prática cultural repassada entre gerações, mas não sem profundas transformações.

A casa quilombola faz parte, portanto, da vida social e cultural da comunidade desde os seus primórdios. Até hoje é um elemento visível e expressivo do lugar e do modo criativo como os quilombolas vêm se apropriando dos recursos de seu meio, adaptando-os aos conhecimentos tradicionais, passados de geração em geração. Todavia, ela é mais do que isso. Tornou-se também uma afirmação da própria comunidade, uma maneira de reivindicar seu direito de existência política enquanto quilombola.

Referências

- ALVES, A. A. F. **Os mundos rural e urbano**: relações e articulações a partir do cotidiano da Comunidade de São João no Vale do Ribeira-PR. Dissertação (Mestrado em Gestão do Território), Universidade Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa, 2011.
- ANJOS, R. S. A. **Quilombolas**: Tradições e cultura de resistências. São Paulo: Aori Comunicações, 2006.
- ANJOS, R. S. A. **Quilombos**: geografia africana – cartografia étnica – territórios tradicionais. Brasília: Mapas Editora & Consultoria, 2009.
- CHANG, M. Y. **Sistema Faxinal**: uma forma de organização camponesa em desagregação no centro-sul do Paraná. Londrina: IAPAR, 1988. (Boletim Técnico, 22).
- INÁCIO, Domingos; ALMEIDA, Agostinho; SANTOS, Benedito Morato dos. **Projeto Quilombolas**. Ponta Grossa: UEPG, 2011.
- LE GOFF, J. **História e memória**. Tradução de Bernardo Leitão et al. Campinas: Editora da UNICAMP, 1990. (Coleção Repertórios).
- LÖWEN SAHR, C. L. et al. **Geograficidades quilombolas**: Estudo etnográfico da Comunidade de São João – Adrianópolis. Ponta Grossa: Editora UEPG, 2011.
- LÖWEN SAHR, C. L.; IEGELSKI, F. Etnicidade Quilombola e Espacialidade Faxinalense: Trilhas de Fusão através da Práxis. In: HEIDRICH, A. L.; COSTA, B. P. da; PIRES, C. L. Z. (Orgs.). **Maneiras de ler**: geografia e cultura. Porto Alegre: Imprensa Livre/Compasso Lugar Cultura, 2013, p. 243-255.
- NERONE, M. M. **Sistema Faxinal**: Terras de Plantar, Terras de Criar. Ponta Grossa: Editora UEPG, 2015.
- OLIVEIRA, J. S. de. **Autos de Arrolamento de João Moratinho e Euphrasio Morato da Roza**. Xiririca, 1917.
- SANTOS, Benedito Morato dos. **Projeto Quilombolas**. Ponta Grossa: UEPG, 2011.
- TOMASI, T. A. **O comportamento relacional nos processos regionalizadores cotidianos**: um estudo comparativo entre os quilombolas de São João e Santa Cruz – PR. Tese (Doutorado em Geografia). Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2017.
- VIANA, M. H. **Certidão sobre o processo Arrolamento**, distribuído em 16 de agosto de 1917, sob n. 64, 2º. Ofício, dos bens deixados pelo finado João Moratinho. Cartório do Ofício Judicial da Comarca de Eldorado, 2009.

Intergeracionalidades no Quilombo de Itamatatiua: a contação de histórias como abordagem sistêmica do *design* com vistas na continuidade das práticas artesanais

Glauba Alves do Vale Cestari

Luiz Fernando Gonçalves de Figueiredo

Eliete Auxiliadora Assunção Ourives

Itamatatiua, quilombo constituído há mais de 300 anos, conhecido pela produção de artefatos em cerâmica, localiza-se no município de Alcântara¹ ao norte do Estado do Maranhão (ver Figura 1). Essa comunidade resiste e luta pela manutenção de sua cultura, seus costumes e suas práticas, e, nesse contexto, tradição e inovação convivem em um mesmo espaço e tempo mediante a presença de “outros” (turistas, pesquisadores, membros representantes de entidades públicas, ONGs, etc.). Ainda que por pouco tempo, esses atores se integram ao meio formado por pessoas onde suas práticas estão enraizadas nos conhecimentos de seus ancestrais. Os “modos de fazer” e viver desses povos foram deixados de herança e, por um processo de intergeracionalidade do saber, resistem ao tempo (CESTARI, 2014).

¹ Itamatatiua fica a 70 km da cidade de Alcântara, sede da comunidade, e a 90 km da capital do estado, São Luís.

Figura 1: Entrada da comunidade e localização de Itamatatua (Alcântara-MA)



Fonte: Produção dos autores para a pesquisa

O povoado, também conhecido como “Terra dos Pretos” ou “Terra de Santa Tereza”, pertencia à ordem religiosa dos Carmelitas e possuía um espaço de produção artesanal de artefatos cerâmicos destinados à construção civil. A produção artesanal, ao longo de três séculos, tornou-se base de desenvolvimento do povoado (OOSTERBEEK; REIS, 2012). Com o fim do empreendimento, a produção desses artefatos ganha nova dinâmica, como a separação da produção de utensílios domésticos da cerâmica voltada para a construção civil. Essa separação resultou também em uma divisão de gêneros, de forma que tijolos e telhas são produzidos pelos homens, já os potes, panelas e outros utensílios domésticos, passam a ser executados nos fundos das casas pelas mulheres (PEREIRA JUNIOR, 2011). Essa distinção permanece até a atualidade, visto que a produção de artefatos cerâmicos se divide entre o galpão de moldagem de tijolos e telhas e o Centro de Produção de Cerâmica (CPC), local onde as mulheres artesãs se reúnem para realizar a confecção de diversos artefatos. O CPC constitui-se como espaço de produção, transmissão de experiências às novas gerações e de visitação, tornando-se atrativo turístico visitado por pessoas de diversas regiões do Brasil e de outros países.

Hoje as mulheres dominam a produção de cerâmica. Nota-se que existe maior procura pelos artefatos do CPC. As mulheres produzem potes, vasos, panelas, travessas e outros artefatos. Destaca-se também a confecção de bonecas que representam as mulheres da região, seus costumes, hábitos

e participações em manifestações folclóricas, como o tambor de crioula e a dança do negro. As artesãs mais experientes dominam com precisão as técnicas de modelagem, e de suas hábeis mãos nascem em instantes peças que deixam os expectadores perplexos com a destreza destas artesãs.

No espaço de produção, a aplicação de novas técnicas demonstra que a tradição convive em equilíbrio com a inovação, pois a produção de potes, panelas, bonecas e outros utilitários acontecem paralelamente à conformação em molde de gesso de placas decorativas com imagem da igreja local (ver Figura 2). Nesse espaço coletivo, e essencialmente feminino, é possível fazer a estocagem, preparação da argila, modelagem, secagem, cozadura e venda dos artefatos.

Figura 2: Potes, bonecas e placas decorativas feitos no CPCI



Fonte: Fotos de Cestari

O artesanato dessa comunidade é fruto do acúmulo de saberes transmitidos oralmente, evidenciando o fenômeno da intergeracionalidade no quilombo. Os artesãos são herdeiros e detentores de um conhecimento tácito de técnicas de extração e manipulação da matéria-prima predominante no local, a argila, e, sob sua expertise, é transformada em artefatos cuja inspiração exprime os valores e a visão de mundo destes sujeitos, criando assim representações de sua identidade cultural.

Ao tratar do imaginário e dos conhecimentos das artesãs de Itamatatua, importa o fato de que o quilombo de hoje não se limita à transmissão oral dos chamados “antigos” para os “novos”, embora essa prática seja essencial à preservação da cultura herdada. A escola também contribui para a educação, porém nesse espaço prevalece o ensino padronizado no Brasil, induzindo, desta forma, ao risco da ruptura das práticas e tradições passadas de geração a geração. O distanciamento da cultura de seus ancestrais ocorre de várias formas. Entre essas, pode-se citar o conteúdo introduzido nas escolas e também à presença do “outro”, que é portador do “novo”, entendido aqui como diferentes culturas e modos de produzir e viver. Nesse

contexto inserem-se, entre outros, agentes de pesquisa e fomento das produções desenvolvidas nessas localidades resultando em interlocuções e interações entre pessoas e culturas. Essas relações podem ser positivas por um lado, pois geram uma rede de interesses nas comunidades valorizando e promovendo suas práticas. Porém, com base em Marlet (2005), o outro lado desse encontro entre diferentes culturas pode ser a ocorrência da homogeneização cultural e conseqüente influência no prosseguimento das práticas artesanais próprias do ambiente, fatos e circunstâncias relacionadas a esse território.

O risco da homogeneização cultural está no distanciamento das novas gerações da cultura dos seus territórios e consiste em um problema que poderá resultar em impactos sociais, culturais e econômicos, refletindo na continuidade dos saberes e fazeres de um grupo social. Nesse sentido, fomentar reflexões sobre a atuação do *design* como uma atividade que se direciona a soluções envolvendo questões relativas ao meio em que vivemos e que, por sua vez, é construído por dimensões de ordem socioculturais e econômica em diálogo com as diversidades étnicas, parece-nos bastante pertinente em um país constituído por grupos culturalmente heterogêneos. A presença e a atuação do *designer* junto a comunidades tradicionais e/ou étnicas pode ser benéfica ao gerir estratégias do *design* que venham a fomentar interlocuções entre os detentores dos conhecimentos herdados e as novas gerações responsáveis pela perpetuação desses.

Este artigo parte da seguinte questão: como o *design*, na perspectiva da abordagem sistêmica, pode fomentar a continuidade das práticas artesanais do quilombo de Itamatatua, tendo em vista o respeito às tradicionais formas de transmissão intergeracionais de saberes e práticas locais? Considerando a problemática apresentada que resultou na referida questão, o objetivo desta pesquisa consiste em instigar reflexões sobre modelos de ações do *design* para a sistematização de interlocuções e interações entre atores que venham a contribuir para o resgate e a manutenção da transmissão de saberes entre gerações, oferecendo, deste modo, bases ao desenvolvimento de estratégias voltadas à continuidade das práticas artesanais nas comunidades étnicas ou tradicionais. Este estudo justifica-se mediante a participação do *design* em um processo de mudança, por meio do diálogo e da ação conjunta entre as percepções das ceramistas de Itamatatua e o conhecimento científico.

Procedimentos metodológicos

Esta pesquisa caracteriza-se como participativa, considerando que envolve a relação colaborativa entre pesquisador e pesquisados objetivando o conhecimento tácito desenvolvido por quem participa do processo (MORAES; SANTA ROSA, 2012). O estudo desenvolveu-se conforme os preceitos da pesquisa participativa com foco na abordagem sistêmica do *design*² e delineou-se de forma qualitativa e descritiva, por envolver pessoas, fenômenos, aspectos da realidade, explorando a complexidade das ideias e do comportamento humano, objetivando o seu funcionamento no presente (MARCONI; LAKATOS, 2011).

A investigação ocorreu de forma direta e prolongada, portanto, a opção metodológica recaiu sobre a História Oral, pois através dos relatos das artesãs, *in loco*, buscou-se apreender experiências e ideias relativas ao seu ofício. Essa metodologia, como instrumento de trabalho, possibilita reflexões sobre a fala dos atores entrevistados. Segundo Freitas (2006, p. 18), “é um método de pesquisa que utiliza a entrevista e outros procedimentos articulados entre si, no registro de narrativas da experiência humana”.

Sendo assim, considerou-se a técnica de contação de história para levantamento de narrativas das idosas e jovens adultas que hoje dominam as práticas artesanais locais e trabalham no Centro de Produção de Cerâmica da comunidade. Essas mulheres foram não apenas ouvidas, mas também observadas de forma participante³. A contação de história ou *Storytelling*, nesse processo, permitiu aumentar a coesão entre o *designer* e o artesão (MORAES; SANTA ROSA, 2012).

² Segundo Silva e Figueiredo (2015), a abordagem sistêmica contribui para visualizar o ambiente de atuação como um todo, busca relações de interação com o meio, com as pessoas e com todos os sistemas relacionados a esses, e, quanto mais se aprofunda na compreensão das interações do sistema, mais abrangente se torna a visão. Percebe-se que a abordagem sistêmica na gestão de *design* pode gerar contribuições para inovação social e sustentabilidade de comunidades tradicionais, assim como tem gerado para a gestão empresarial.

³ Observação participante exige longa duração, porém podem-se considerar observações participantes menos estruturadas que podem ter duração de, por exemplo, um dia ou uma hora. É uma técnica etnográfica qualitativa, na qual o pesquisador pode interagir com o pesquisado e seu ambiente. Como aspecto positivo propicia que o pesquisador *designer* observe e vivencie as atividades realizadas no contexto onde são realizadas, permitindo conhecimento acerca do cenário organizacional, sócio-cultural e econômico (MORAES; SANTA ROSA, 2012).

Abordagem sistêmica do *design*

Segundo Portas (1993), o *design* sistêmico resulta do alargamento da visão do *designer* funcionalista. Desse modo, reconecta o *design* a uma perspectiva que transcende a lógica do produtor e do consumidor ou usuário, pois não se limita ao objeto em si, repensando-o como componente de sistemas mais vastos. Pensar em termos de sistemas significa buscar respostas a questões, tendo em vista a interdependência entre vários fatores que constituem o contexto investigado. Estes, muitas vezes, não se limitam ao conteúdo de uma única disciplina. Isso é especialmente relevante quando se trata de temas que envolvem a atividade humana em sistemas sociais, incluindo organizações de produção (MARTORANO, 2012), nas quais aspectos podem referir-se a diferentes domínios do conhecimento. Incluem-se nesse aspecto, ambientes culturais representados por comunidade étnicas ou tradicionais.

O *design*, com foco na abordagem sistêmica, abrange não somente os elementos que constituem o sistema, mas também às relações que se estabelecem entre estes e os resultados dessas interações, possibilitando entender a atuação do *designer* como um agente capaz de integrar um sistema de informação cujos componentes são atores sociais que se relacionam em redes de produções locais, permitindo trocas dentro de uma comunidade criativa (MARTORANO, 2012). Segundo Krucken (2009), o principal desafio do *designer* atualmente é desenvolver ou suportar o desenvolvimento de soluções para questões de alta complexidade, que exigem uma visão abrangente do projeto, envolvendo produtos, serviços e comunicação de forma conjunta e sustentável. Nesse sentido, pensar o *design* sistematicamente quer dizer fazê-lo de forma integral e em rede, ou seja, posicionando o *designer* no sistema (BÜRDEK, 2006) que envolve pessoas, culturas imateriais e a materialização dessa em artefatos. Isto leva a abordar o projeto de *design* em termos de relações não lineares de integração, buscando a resolução de problemas através da análise das partes convergentes no sistema e, assim, compreender melhor a complexa relação das cadeias produtivas, comunicacionais, sociais, culturais, econômicas e ambientais que se estabelecem entre os atores envolvidos.

Desta forma, a abordagem sistêmica no *design* pode contribuir para visualizar um panorama holístico, compreendendo o ambiente de atuação como um todo, suas relações de interação com o meio, com as pessoas e com todos os sistemas com o qual se relaciona. Essa abordagem sugere a visão da complexidade de uma organização que pode ser definida pela exis-

tência de fortes interações e interlocuções entre os atores envolvidos no sistema. Portanto, demandam-se estudos não somente sobre as partes e processos isoladamente, mas também da organização e dos sujeitos que interagem nessa dinâmica com suas competências e habilidades decorrentes de suas histórias de vida e trabalho. A Teoria Geral dos Sistemas – TGS, de Bertalanffy (1977), e as teorias do pensamento sistêmico, como forma de abordagem, consideram a totalidade dos sistemas tendo em vista o comportamento das partes diferentes isoladamente e considerando o todo.

Entende-se sistema como um conjunto de elementos, conhecimentos, experiências que são interconectados, de modo a formar um todo organizado. Quine, citado por Dutra (2005), parte da ideia de que somos reflexo ou sofremos alterações resultantes das relações com o ambiente físico a nossa volta, ou seja, todo nosso conhecimento factual depende de experiências consistentes advindas de um mundo composto de entidades relacionadas. Sendo assim, trata-se de um fenômeno da entrada (*input*) de dados e consequente resultante do processamento desses em saída (*output*). Com base em Quine, a entrada do processo é pobre, uma vez que possui informações desordenadas, e a saída é rica, já que as informações passam a ficar ordenadas formando assim a aprendizagem e o conhecimento. Isso acontece, porque, quando a mente pensa em um objeto (entrada), ela faz relação com outras informações (outros objetos ou experiências), e com isso a saída é mais rica (relação de um objeto com outro).

Esses elementos que representam partes e que formam o todo podem ser representados por redes de conhecimentos e relações sob as quais se organiza uma estrutura em que se inserem, entre outros, instituições políticas, econômicas, morais que regem uma sociedade. Nesse processo, o êxito do *designer* depende dos *feedbacks* não apenas do usuário individual ou grupo social pesquisado, mas também de uma comunidade organizadora. Manzini (2008) argumenta que o *design* assume uma abordagem sistêmica quando a tarefa de desenvolvimento de um novo produto ou serviço envolve participação, conhecimentos e experiências de todos os interessados nos resultados e benefícios. Este estudo sugere que, mediante o olhar da abordagem sistêmica, com foco nas pessoas e nos seus conhecimentos e habilidades, o *designer*, em sua ampla atuação na pesquisa aplicada, pode fomentar a idealização de instrumentos de valorização da tradição oral como transmissão dos saberes herdados acerca de práticas artesanais, permitindo manter vivo o “saber” dos artesãos. Essa continuidade importa tanto por seu valor cultural quanto por sua capacidade de ocupação e geração de renda.

Contação de História

A tradição oral baseia-se na concepção do ser humano e do seu lugar e revela-se de acordo com as aptidões humanas. Hampâté Bâ (2015), ao tratar da relação da palavra falada, afirma que o respeito pela palavra nas sociedades de tradição oral está, principalmente, no ato de transmissão das palavras herdadas de ancestrais ou de pessoas idosas. Comunidades da África tradicional prezam pela herança ancestral, e o apego ao patrimônio transmitido exprime-se em frases como “Aprendi com meu mestre”, “Aprendi com meu pai”, “Foi o que suguei no seio de minha mãe” (HAMPÂTÉ BÂ, 2015, p. 161).

Segundo o autor supracitado, os jovens dessas comunidades aprendiam ouvindo e aprofundando os conhecimentos adquiridos mediante as narrativas dos mais velhos desde a infância até adquirir o direito à palavra. Sendo mestre, sua missão era devolver à sociedade aquilo que havia adquirido. O contar histórias é uma prática ancestral que consolida o imaginário coletivo em uma rede formada por narradores e ouvintes. A narrativa oral permanece viva principalmente entre grupos sociais como indígenas, africanos, asiáticos e árabes. Nesses grupos ressalta-se o papel dos contadores de histórias na formação dos indivíduos. Detentores da sabedoria, são transmissores da memória, das tradições e alimentam o imaginário do coletivo (MEDEIROS; MORAES, 2015). Narrar sobre modos de viver e produzir diz respeito não apenas às memórias do passado, mas também ao presente e ao futuro, ao provocar os observadores em um processo de comunicação e educação contínuo que não se encerra em si, pois consiste em um intercâmbio de experiências entre culturas e gerações diversas.

Portanto, para o desenvolvimento do trabalho de coleta de dados por meio de contação de história, tendo em vista a tradição oral de grupos culturalmente diferenciados, exige-se do *designer* pesquisador respeito às condições importantes para que se obtenha resultados válidos, entre essas, ter em mente que tempo, formas de ser e viver, costumes de cada grupo social são específico desse. “Para descobrir um novo mundo, é preciso saber esquecer seu próprio mundo, do contrário o pesquisador estará simplesmente transportando seu mundo consigo em vez de *manter-se à escuta*” (HAMPÂTÉ BÂ, 2015, p. 188).

Sobre a intergeracionalidade no quilombo de Itamatatiua

A transmissão de conhecimentos em Itamatatiua tem forte ligação com o ato de contar histórias, prática que em comunidades étnicas tradicionais representa a passagem de saberes, fazeres, modos de ser e viver de um território para o povo que nele vive. O artesanato em cerâmica das mulheres de Itamatatiua diz respeito a conhecimentos passados de geração a geração, especialmente de mulheres para mulheres, caracterizando-o como tradicional⁴. A oratória em rodas de conversa, era o principal instrumento de transmissão intergeracional cultural. Hoje as narrativas voltadas às novas gerações se diluem ao dividir espaço com os ensinamentos das escolas acessíveis aos jovens que nem sempre condizem à cultura local. Acrescenta-se que esse artesanato consiste no patrimônio da comunidade, representa o passado, mas também a contemporaneidade, e mediante a necessidade de continuidade, a circular comercialmente, está sujeito a novas representações além das construídas pelas artesãs, pois como afirma Varine (2013, p. 20), o patrimônio “tem um passado, um presente e um futuro. Se o desenvolvimento se efetua no presente, portanto a partir de um patrimônio constatado a um dado momento, ele não pode ignorar suas origens e não pode igualmente limitar-se a consumi-lo sem nada criar de novo”.

Na comunidade quilombola de Itamatatiua, as narrativas, os contos e imaginário se convertem em representações, em artefatos que logo as crianças e os jovens começam experimentar ao reproduzirem os movimentos das artesãs mais velhas, culminado em um processo de intergeracionalidade cultural. A modelagem de produtos em cerâmica é uma prática vinculada ao simbolismo das histórias contadas. Nesse contexto, as mulheres ceramistas são as detentoras e depositárias da arte e do ofício de produzir esses artefatos. Aviz (2015), ao tratar, em estudo, sobre as negras vozes dos quintais, no sentido de histórias orais, ressalta a importância do contador de histórias sobre experiências de uma cultura. A vivência na oralidade dessa pode fazer o receptor refletir.

⁴ Segundo Abbonizio (2009, p. 25), o artesanato tradicional é o “conjunto de artefatos mais expressivos da cultura de um determinado grupo, representativo de suas tradições, porém incorporados à sua vida cotidiana. Sua produção é, em geral, de origem familiar ou de pequenos grupos vizinhos, o que possibilita e favorece a transferência de conhecimentos sobre técnicas, processos e desenhos originais. Sua importância e seu valor cultural decorrem do fato de ser depositária de um passado, de acompanhar histórias transmitidas de geração em geração, de fazer parte integrante e indissociável dos usos e costumes de um determinado grupo”.

Partimos do princípio de que a história de vida, de trabalho, de luta e os sentimentos são materializados em produções de artefatos no quilombo. Com base em Todaro (2009), sobre relações intergeracionais, a convivência com idosos, a apreensão de suas práticas, seus conhecimentos, comportamentos, assim como da atitude dos adultos em relação à geração anterior, são experiências que fundamentam as atitudes dos jovens e das crianças em relação à esses objetos sociais e em relação a si mesmos quando forem adultos e posteriormente idosos. Nesse sentido o ensinamento entre gerações, traduzido em contos, histórias sobre o vivido, configuram-se como repasse dos saberes e fazeres herdados. Esta prática é comum nos quilombos onde, ainda na infância, os membros das comunidades começavam a aprender sobre sua cultura⁵. Portanto, importa resgatar essa tradição com vistas à continuidade dos saberes e fazeres, ainda que a prática da transmissão oral sofra inovações.

Narrativas: contação de histórias em Itamatatua

A narrativas das artesãs revelaram emoções, sentimentos e experiências que abordaram as origens dos artefatos, a organização produtiva, as mudanças ocorridas e expectativas para o futuro. Essas foram selecionadas considerando aspectos sociais, culturais e econômicos que podem trazer impactos à continuidade das práticas artesanais do quilombo de Itamatatua.

Aspectos sociais das narrativas

As falas das artesãs abordaram sobre o trabalho coletivo realizado no Centro de Produção de Cerâmica de Itamatatua e evidenciaram o espaço como lugar de transferência do ofício às novas ceramistas. Essa organização além de fomentar a liderança dessas mulheres a favor do seu trabalho, possibilitou a elevação da autoestima e melhoria das condições de vida das suas famílias. Confere-se através da fala da artesã a importância dessa atividade e os seus benefícios:

eu gosto porque traz alegria. A gente fica feliz. Eu, quando eu comecei a trabalhar pra cá eu não fazia nada. Eu já tinha minha família. Achei bom, eu aprendi. Acho que é bom mesmo, quando a gente tá preocupado, a gente vem fazer as peças e esquece as preocupações. E também quando a gente

⁵ Estudos de Pereira (2011) apontam para mudanças de costumes que afetam as relações intergeracionais e consequentemente a transmissão de conhecimentos nas comunidades tradicionais quilombolas do Maranhão.

começa a vender a gente fica bem feliz sabendo que aquilo que a gente fez as pessoas acharam bonito, compraram e levaram. Eu gosto de trabalhar aqui, a gente se sente artista. E a gente fica trabalhando, não fica sem fazer nada.⁶

No entanto, mesmo sendo o artesanato em cerâmica um ofício gerador de renda e que permite o encontro entre gerações, narrativas das artesãs denotam que esta prática encontra-se atualmente em meio a desafios que interferem na perspectiva de ser desenvolvida por novas gerações. As falas destacam aspectos como a baixa escolaridade aliada à falta de conexão com as raízes e ausência de interesse dos jovens pelas práticas tradicionais. A artesã relata o motivo: “mercado, né? Porque eles ficam assim, eles acham que é muito trabalho e pouco dinheiro. Tem vez que eles vem até aqui mas tem vez que não”.⁷

Percebe-se ainda nas falas das artesãs que, além da insatisfação com a remuneração, a falta de conexão da escola do quilombo com a cultura de seus ancestrais e a dificuldade de continuar a educação escolar na localidade representam fatores agravantes à valorização de suas origens, à permanência dos jovens na comunidade e, conseqüentemente, à continuidade das práticas exercidas no Centro de Produção: “moram aqui, estudam e, quando chega na oitava série, têm que ir embora. Aí tem que largar o trabalho aqui”.⁸ “Às vezes acham outro emprego, as vezes casam por lá”.⁹ “Voltam só pra visitar. Mas pra trabalhar aqui (silêncio)”.¹⁰

O *designer* e possíveis abordagens no âmbito social

No âmbito social as narrativas são conduzidas pelas artesãs abordando histórias acerca da organização da produção e geração de renda; posicionamento das mulheres no trabalho; baixa escolaridade aliada à falta de conexão com as raízes e ausência de interesse dos jovens pelas práticas tradicionais. No que concerne os aspectos sociais da oratória das ceramistas o *designer* pode contribuir mediante abordagens que instiguem a valorização dos conhecimentos e práticas, comunicação do produto e sua história mediante a implementação de projetos de sistemas para geração e consolidação de redes envolvendo a comunidade, pesquisadores, agentes governamentais e não governamentais que fomentem a formação profissional das

⁶ Edu. 18 de junho de 2013. Entrevista: Raquel Noronha. Gravação e transcrição: Glauba Cestari.

⁷ Eloisa. 17 de junho de 2013. Entrevista, gravação e transcrição: Glauba Cestari.

⁸ Ângela, 17 de junho de 2013. Entrevista, gravação e transcrição: Glauba Cestari.

⁹ Eloisa. 17 de junho de 2013. Entrevista, gravação e transcrição: Glauba Cestari.

¹⁰ Ângela, 17 de junho de 2013. Entrevista, gravação e transcrição: Glauba Cestari.

novas gerações tendo em vista o resgate das narrativas orais sobre suas origens culturais.

Aspectos culturais das narrativas

Segundo narrativas¹¹, a comunidade tem 307 anos de existência, e, desde que os escravos chegaram àquele território, começaram a trabalhar com a argila.

“Essa cerâmica aqui foi desde os tempos antigos”. “Há muitos anos. Com oito anos eu já fazia cerâmica!”. “Acho que desde quando foi fundado aqui, começaram a fazer por precisão (se referindo aos antepassados). Contam que eram fugitivos que fugiram de Alcântara e procuravam um mato bem grande [...] e aí quando chegavam bem longe eles faziam as suas casinhas (com barro) e iam morar. Aí por necessidade, alguém sabia fazer, e tinha o barro aqui, né? Por necessidade, porque não tinha panela nem nada. Por necessidade eles começaram a fazer as peças pra fazer a comida deles”.¹²

Essa antiga prática dos remanescentes do quilombo, conforme narrativas, apresenta-se ameaçada pelo distanciamento dos jovens. Tal fato leva à quebra no processo de transmissão da tradição secular, passagem parentais, intergeracionais, especialmente de mulheres idosas para jovens e crianças. Nesse sentido as artesãs narram como apreenderam; sobre a atividade, sua representatividade e também sobre a perspectiva de continuidade da atividade:

[...] “era a única solução que tinha nós vivíamos disto, isso aí era o pão de nós viver, se manter. Aí eu comecei a fazer e, com essa cerâmica, eu criei meus filhos. Eu tenho quatro filhos” [...] “Aprendi com a minha tia, com a idade de 12 anos. Eu faço, a minha irmã, a minha prima [...] então a gente fica assim, que é pra as meninas mais jovens irem pra lá (*centro de produção*) que é pra quando as mais velhas não puderem mais, pra não terminar a tradição, porque senão, termina. E como vai ser né? Porque tem muita gente que vem, é pra olhar essas coisas, vem olhar a argila, vem olhar a louça. Todo mundo acha bonito e tudo”.¹³ [...] “pra mim representa o Quilombo por que foi o passado, né? Aí, Por isso que eu não gosto de (*silêncio*) que a cerâmica acabasse. Porque foi o passado de minha avó, meus avós. Uma coisa que a gente poderia nunca deixar acabar. Eu fico com pena de terminar esse trabalho de cerâmica. Uma coisa muito marcada aqui”. [...] “hum... tem hora que eu penso que vai acabar [...] as vezes a gente sente assim, tem

¹¹ Eloisa. Dados de entrevista realizada em 17 de junho de 2013.

¹² Neide. 17 de junho de 2013. Entrevista: Raquel Noronha. gravação e transcrição: Glauba Cestari.

¹³ Maria dos Santos de Jesus. 19 de junho de 2013. Entrevista: Raquel Noronha. Gravação e transcrição: Glauba Cestari

coisa dos jovens que não se interessam muito. Algum se interessa. Aqui (*se referindo ao centro de produção*) a gente tem só três jovens que trabalham aqui”.¹⁴ [...] “essa cerâmica, se a gente não tiver cuidado, daqui a pouco não tem ninguém que queira”.¹⁵

As narrativas também apontam a presença de pessoas estranhas à comunidade que, segundo as artesãs, vão a Itamatatiua para conhecer o quilombo e suas práticas. A imagem do que é uma comunidade quilombola desperta o interesse desses visitantes que querem conhecer esse universo cultural diferenciado, e esses costumam levar objetos do local que identificam esse grupo. A artesã relata quando chegaram e o que buscam no quilombo.

“Não faz muito tempo. Depois desse centro (*Centro de Produção de Cerâmica*) é que começou a vim bastante turista”. [...] “eles vão para Alcântara, aí o povo pergunta, eles dizem que aqui é um quilombo. Eles também gostam muito de ver fazer a cerâmica, de comprar umas pecinhas pra levar de lembrança. As vezes eles chegam e fazem com a gente também. Aí fazem umas pecinhas. [...] eles gostam de tá aprendendo a fazer”.¹⁶

As visitas caracterizam o turismo rural¹⁷ que é mais um fenômeno percebido na comunidade de Itamatatiua, e esse vende a ideia de contato com os quilombolas e com um ambiente que configura “o passado”.

O *designer* e possíveis abordagens no âmbito cultural

No âmbito cultural, as narrativas apontam para a origem do quilombo; aspectos relacionados à transmissão das práticas que identificam Itamatatiua e implicações das interações com os outros atores sociais, como o turista e distanciamento dos jovens. Tendo em vista esses aspectos, o *designer* pode colaborar com essa comunidade mediante interações com as artesãs e moradores em projetos que comuniquem e contextualizem a imagem do produto quanto à sua origem e história. Importa, considerando as histórias contadas, interações e interlocuções com as artesãs na criação de soluções inovadoras

¹⁴ Eloisa. 19 de junho de 2013. Entrevista: Raquel Noronha. Gravação e transcrição: Glauba Cestari

¹⁵ Neide. 19 de junho de 2013. Entrevista, gravação e transcrição: Glauba Cestari.

¹⁶ Eloisa. 17 de junho de 2013. Entrevista, gravação e transcrição: Glauba Cestari.

¹⁷ A procura por visitas a espaços rurais (caracterizado como o *bom turismo*) cresce, em substituição ao turismo massificado (caracterizado como o *mau turismo*), devido ao interesse pelo tradicional, pelo autêntico. Esse, movimento iniciado nos anos de 1980 e 1990, passa a ser a opção de turismo diferenciado que permite o visitante se desligar do mundo material do turismo massificado (JOAQUIM, 1997).

que atraiam as novas gerações e respondam as demandas respeitando motivações, potencialidades locais e elementos de referência cultural.

Aspectos econômicos das narrativas

A organização em associação, a construção do centro e a promessa de potencialização de vendas com as visitas à comunidade estimulou a ocorrência de fatos de dimensão econômica como: intervenções de programas de apoio ao artesanato e interações com, entre outros, consultores, *designers*, pesquisadores, que resultaram na criação de novas peças, capacitação e inserção de novos instrumentos na produção. Essas ações favoreceram as vendas, mas nota-se, com base nas narrativas, que, mesmo diante desse fato, a renda resultante continuou insuficiente, desestimulando as novas gerações a darem continuidade aos conhecimentos e práticas herdados.

No que se refere a intervenções ocorridas na produção, as narrativas das ceramistas apontam principalmente para a redução dos esforços físicos na preparação da argila para modelagem e as melhorias no acabamento, as quais são entendidas como resultantes da modernização da técnica através da inclusão de novos equipamentos de produção, como a maromba¹⁸ e outros instrumentos, além da cuiupéua¹⁹ e pedra²⁰ utilizada desde os pioneiros na produção local. A artesã fala sobre o uso da maromba e sobre a técnica para dar acabamento nas peças:

“foi depois do tratamento do barro na maromba, que diminuiu mais as rachaduras”. [...] “Ela liga bem o barro. [...] amacia bastante. Também ficou até melhor porque a gente já se sentia bem cansada. Aí foi uma bênção essa maromba”. [...] “O acabamento, de primeiro, a gente botava o barro no chão e pisava, aí trabalhava as peças. Hoje tem a maromba, mexe o barro todinho pra gente trabalhar. Aí, depois que a peça tá pronta, vem o acabamento, que melhorou também demais pra gente. Que de primeiro a gente fazia a peça, dava acabamento e passava a pedra. Hoje: antes de passar a pedra, a gente passa a lixa, da lixa, a gente passa a pedra, da pedra, a gente passa o escovão. Melhorou demais”. [...] “era uma pedrinha branca. Pedrinha de rio”. [...] *a cuiupéua?* “essa também. Desde os antigos” [...] “antes ficava mais rustico e hoje fica mais lisinho. A lixa a gente passa e vai acertando tudo”.²¹

¹⁸ A aquisição do equipamento, segundo Marcio Guimarães (*designer* pesquisador e consultor) ocorreu mediante projetos de aperfeiçoamento de arranjos físicos destinados a produção artesanal intermediados pelo SEBRAE-MA.

¹⁹ Espátula feita com cabaça com dimensões de aproximadamente 10 x 15 cm. Essa ferramenta é empregada, principalmente, para deixar as superfícies dos potes, tanto no interior quanto exterior, mais lisas no decorrer da modelagem.

²⁰ O acabamento das peças era feito, antes das intervenções, somente com a cuiupéua (espátula feita com cabaça) e pedra (seixo rolado).

²¹ Ângela. 17 de junho de 2013. Entrevista, gravação e transcrição: Glauba Cestari.

Nas falas das artesãs, o conceito de bom artesanato e de qualidade, enquanto acabamento do produto, está vinculado à venda e é entendido como resultado das técnicas aplicadas na produção: “Eu acho assim, que a gente tem que fazer bem feito o acabamento. Porque hoje as coisas bem feita é procurada. Todo mundo se agrada, né?”²² Nesse sentido, as artesãs acrescentam: “a qualidade [...] e tudo que faz e vende é um bom artesanato porque não fica ali empacado”.²³ As falas indicam que, mesmo diante de intervenções, as artesãs detêm o controle daquilo que é criado no Centro de Produção. As artesãs acrescentam sobre o processo de criação dos artefatos:

“Tirar da cabeça é melhor do que fazer as peças que a gente vê” [...] “Criar de noite para fazer de dia”²⁴ [...] “As vezes nós mesmo criava as peças e também vinham pessoas que mudavam alguma coisa. Mas é mais nós”. [...] “Nós mesmo. Aí só eles davam orientação. Assim, como negócio de acabamento. Porque ficou mais bem acabado agora”.²⁵

No que se refere à inovações e interações em comunidades tradicionais, com base em Serrão, Almeida e Carestiato (2012), a participação dos membros da localidade é um fator indispensável na construção de políticas que visem o bem-estar da coletividade, pois o morador daquele território, melhor do que qualquer um, conhece as suas tradições e sua paisagem. O esforço coletivo pode levar a novos rumos para o desenvolvimento e continuidade de práticas artesanais incluindo não apenas o crescimento econômico, mas principalmente promovendo a valorização da cultura local.

O *designer* e possíveis abordagens no âmbito econômico

No âmbito econômico, identificaram-se nas falas das artesãs aspectos relacionados às interações e intervenções de atores sociais em Itamatiua; inovações; capacitações; percepções das ceramistas sobre qualidade e venda dos produtos. As análises dessas narrativas induzem à colaboração do *designer* como um viabilizador de meios para fortalecer redes sociais a fim de aproximar produtores (artesãos), pesquisadores, agentes de fomento e consumidores, com vistas ao apoio à instrumentalização técnica e capacitação voltadas à produção e venda para atender demandas do mercado,

²² Maria dos Santos de Jesus. 19 de junho de 2013. Entrevista: Raquel Noronha, gravação e transcrição: Glauba Cestari.

²³ Ângela. 17 de junho de 2013. Entrevista, gravação e transcrição: Glauba Cestari.

²⁴ Eduarda (Edu). 18 de junho de 2013. Entrevista, gravação e transcrição: Glauba Cestari.

²⁵ Eloisa. 17 de junho de 2013. Entrevista, gravação e transcrição: Glauba Cestari.

respeitando, em especial, a cultura da localidade, seus recursos, habilidades, vivências, competências dos moradores e considerando a viabilidade técnica. Importa estimular soluções aplicáveis à realidade local, aos propósitos da comunidade e com vistas à nova geração, herdeiros dos saberes e práticas do quilombo.

Contação de histórias como abordagem sistêmica do design

A contação de histórias pode representar importante ferramenta no levantamento de dados para pesquisas científicas e aplicabilidade mediante ações com base na Abordagem Sistêmica do *Design*. Narrativas e observações instigam reflexões sobre o desenvolvimento de melhores formas de interações e intervenções que tenham como foco o ser humano, sua cultura e especificidades de seu território. Desta forma, pesquisas em *design* terão mais chances de serem aplicáveis à realidade sócio, cultural e econômica de cada grupo social. Compreender a prática de contação de história como uma ferramenta pressupõe o respeito pelo patrimônio cultural que identifica pessoas e lugares e também os contadores e ouvintes (observadores) de sua história. Essa ferramenta pode vestir-se em sistemas e formatos diversos, seja físico ou virtual, e o sentido do *design* vem à tona objetivando valorizar essa prática sob a ótica da transmissão de experiências resultantes de conhecimentos herdados ou adquiridos em um processo de intergeracionalidade.

Evidencia-se que a importância do *design* está tanto em promover ações em comunidades quanto em registrar as interações e os desdobramentos dos encontros entre os atores integrantes de um sistema. Portanto, é pertinente incentivar a continuidade da contação de histórias em Itamatatua, como forma de resgatar histórias de vida e trabalho muitas vezes já esquecidas. Nesse estudo, as narrativas retrataram o passado, o presente e o futuro imaginado por artesãs. Essas histórias podem ser contadas dentro e fora do quilombo, gerando novas interlocuções²⁶ e interações²⁷ com outros

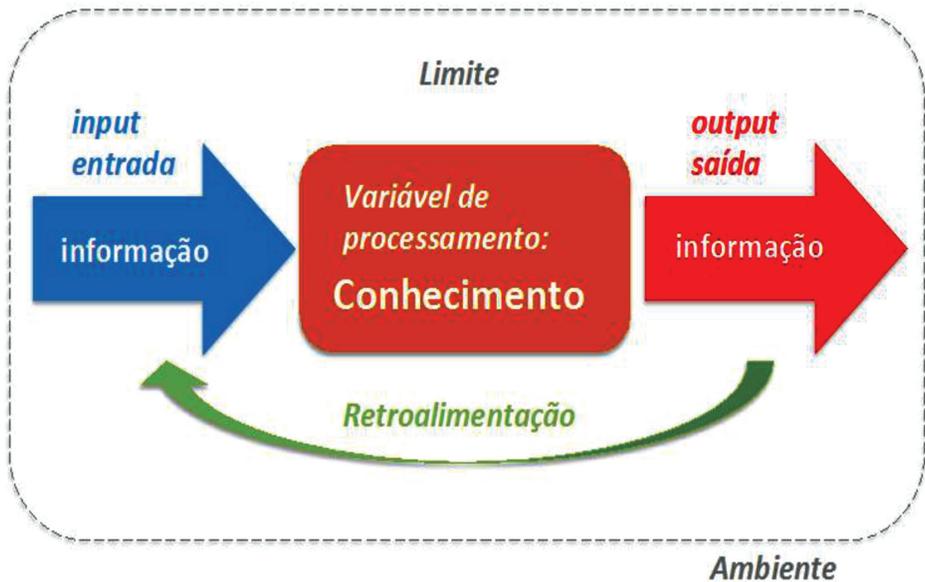
²⁶ Interlocuções, diz respeito, com base em Ferreira (2008), à conversação entre duas ou mais pessoas. Neste projeto de pesquisa, abrange as relações e comunicações entre gerações do quilombo de Itamatatua.

²⁷ Interações corresponde, com base em Ferreira (2008), a ações exercidas, mutuamente, entre duas ou mais pessoas. Aqui, neste projeto, consideram-se principalmente os artesãos, os membros herdeiros dos saberes e práticas e, entre outros atores, o *designer*. Segundo Edgar e Sedgwick (2003, p. 181), no processo de interação, as ações dos seres humanos são levadas a efeito em resposta às ações dos outros, mas também prevendo-as. A interação tem importância, pois se pode argumentar que é apenas por meio da interação que os acontecimentos e situações sociais têm significado e são constituídas.

atores de outros espaços que viabilizem a difusão da história e cultura quilombola mediante produtos, serviços ou sistemas que tragam retorno à comunidade favorecendo a continuidade das práticas e saberes.

Em um cenário mutante e complexo, caracterizado pela velocidade e pela grande quantidade de informações, o desafio dos *designers* desloca-se do ambiente tecnicista e linear para os atributos intangíveis e imateriais dos bens de produção (MORAES; SANTAROSA, 2012). Em Itamatatuiua, esses atributos consistem, entre outros, no saber e nas práticas decorrentes desse. É a informação que é transmitida de geração a geração que constitui um sistema. Tendo como referência Silva (2012) acerca dos tipos de sistemas, esses podem ser classificados entre abertos e fechados. O primeiro apresenta relações de intercâmbio com o meio externo, através de entradas, processos e saídas (*inputs*, processos e *outputs*), já o segundo não realiza intercâmbio com o meio externo que o circunda. Sendo assim, não recebe nenhuma influência do ambiente e também não o influencia. Este estudo apresenta um sistema aberto conforme esquema (ver Figura 3) desenvolvido com base em Bertalanffy (1977).

Figura 3: Esquema de modelo sistêmico



Fonte: Adaptado de Bertalanffy (2008) pelos autores

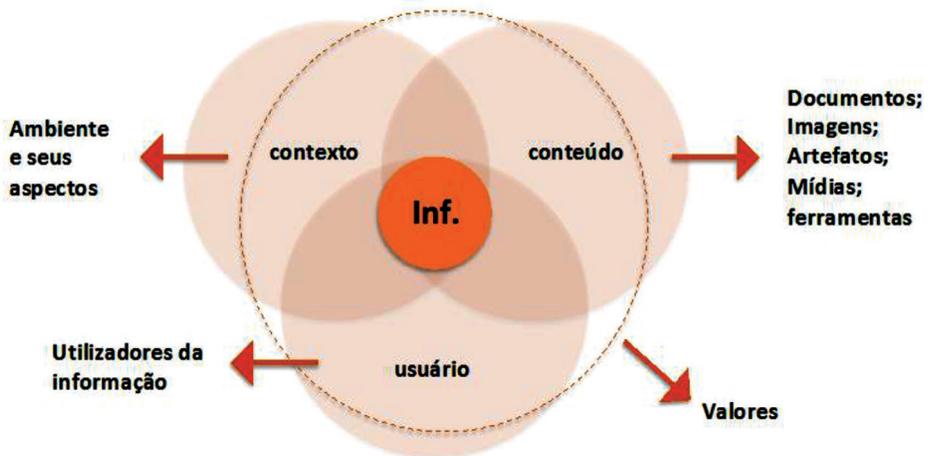
Para Aros (2016), o processo de *design* sob abordagem sistêmica consiste em um sistema de manipulação de informações que gera novas informações sob a forma de produtos e/ou serviços. Sugere, desta forma, *inputs*, processamentos, *outputs* e retroalimentações. A pesquisadora acrescenta que a transmissão de informação e o processo de conhecimento gera novas informações. Tendo como referência estudos de Aros (2016), sob o olhar da abordagem sistêmica, a informação compõe um fluxo de mensagens que entram e saem do sistema cognitivo resultando no conhecimento que é balizado por compromisso, crenças, cultura do sujeito. Sendo assim, informação e conhecimento estabelecem no sistema uma relação cíclica.

No contexto deste estudo, entende-se o ato de transferência de informações no quilombo como a passagem de dados de uma pessoa a outra. Desta forma, a contação de história consiste em narrativas orais e visuais, mediante a fala e artefatos, que transpõem ao receptor impressões relacionadas às experiências vividas por gerações de mulheres ceramistas. Portanto, pode-se afirmar, com base em Aros (2016), que o conhecimento tácito dessas artesãs, em sua dimensão epistemológica, corresponde a suas habilidades e capacidades informais ou *kow-how*. Esse pode torna-se explícito e transmissível mediante codificação em uma linguagem sistemática. Já em outra dimensão do conhecimento, a antológica, visualiza-se essas mulheres como entidades que criam, transmitem, expandem e cristalizam seus saberes, transformando o conhecimento pessoal em conhecimento organizacional formado por um grupo de artesãs, podendo chegar a outros níveis de interações e criação e gerando novas informações e conceitos que venham beneficiar os atores envolvidos nesse processo e sistema.

Nesse interim, a transmissão de informação como forma de valorização, disseminação e perpetuação da identidade patrimonial do quilombo sugere caminhos para a continuidade das práticas desenvolvidas em Itamatatua. Esse fenômeno se evidencia nas interações entre experiências de pessoas e ofertas de organizações, gerando valor. Importa destacar que nessas relações espera-se algum benefício, quanto ao uso de produtos e serviços ofertados. O benefício tem valor e esse envolve uma moeda de troca que pode ser dinheiro, tempo, atenção, emoções, conhecimento ou outros. Segundo Kalbach (2017), para organizações sobreviverem, precisam capturar algum valor com suas ofertas. Nesse sentido, o autor acrescenta que a criação do valor é bidirecional e está na interseção da interação entre pessoas e organização provedora de serviços. É nesse processo que experiências de pessoas cruzam com ofertas de uma organização.

Neste estudo, enfatiza-se que o valor é a informação transmitida, geradora de conhecimento em Itamatatuiua. Com base em Santana (2017), contexto, conteúdo e usuário se apresentam como elementos construtores da informação (inf). O usuário representa os utilizadores da informação. Esse elemento consiste nas partes interessadas (comunidade quilombola, visitantes, pesquisadores, empresas ou organizações sociais, culturais e educacionais, *stakeholders*); o contexto compreende aspectos ou dimensões socioculturais e econômicas do ambiente, tais como as políticas culturais, estratégias e processos de organização, objetivos, missões e , por fim, o conteúdo diz respeito a documentos, imagens, artefatos, mídias, ferramentas que os usuários utilizam ou precisam encontrar (ver Figura 4).

Figura 4: Diagrama – informação como valor



Fonte: Diagrama desenvolvido pelos autores com base em Santana (2017)

Considerações finais

Em um país conhecido por sua diversidade cultural, faz-se pertinente refletir sobre estratégias de valorização e manutenção de conhecimentos e práticas, advindas de variadas etnias. Portanto, esta pesquisa, enfatizou as falas de quem conhece a história e a prática da produção artesanal em Itamatatuiua. O *designer* insere-se, no contexto deste trabalho, como participante de um sistema de valorização das diversidades e inovação, sem perder de vista a salvaguarda de uma cultura secular, por meio do diálogo e da ação

conjunta entre as percepções intergeracionais tradicionais e o conhecimento científico. Entende-se que o imaginário de um povo e suas memórias não representam apenas o passado. Elas podem mudar o futuro. Nesse sentido, o *designer*, em pesquisas dessa natureza, deve apresentar capacidade e sensibilidade para apreender, sistematizar e combinar conhecimentos que possam contribuir para o desenvolvimento de soluções sustentáveis.

Acredita-se que os resultados deste trabalho vêm contribuir, no meio acadêmico, trazendo à tona a contação de história como instrumento a ser aplicado na abordagem sistêmica do *design*, considerando a transmissão de conhecimentos com vistas à perpetuação de práticas tradicionais. Espera-se, mediante estudos realizados até o momento, estimular o desenvolvimento de novas pesquisas que reflitam sobre intervenções e interações do *designer* com comunidades étnicas ou tradicionais.

Referências

- ABBONIZIO, M. A. O. **Aproximação teórica das intervenções de design no artesanato com os princípios pedagógicos de Paulo Freire**: Caminhos para uma prática emancipatória. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal do Paraná, Curitiba. 2009.
- AROS, K. C. **Elicitação do processo projetual do Núcleo de Abordagem Sistêmica do Design da Universidade Federal de Santa Catarina**. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2016.
- AVIZ, R. As negras vozes dos quintais: acordes da canção Moçambique-Brasil. In: MEDEIROS, F. H. N.; MORAES, T. M. R. **Contação de histórias**: tradição, poéticas e interfaces. São Paulo: Edições Sesc São Paulo, 2015, p. 143-154.
- BERTALANFFY, L. V. **Teoria geral dos sistemas**. Trad. de Francisco M. Guimarães. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 1977.
- BÜRDEK, B. E. **Design: história, teoria e prática do design de produtos**. São Paulo: Edgard Blucher, 2006.
- CESTARI, G. A. V. **Cerâmica do quilombo de Itamatatua**: interações do *design* com o artesanato voltadas à sustentabilidade. Dissertação (Mestrado em *Design*), Programa de Pós-Graduação em *Design*, Universidade Federal do Maranhão, 2014. 190 f.
- DUTRA, L. H. de A. **Oposições filosóficas**: a epistemologia e suas polêmicas. Florianópolis: Editora UFSC, 2005.
- EDGAR, A.; SEDGWICK, P. **Teoria Cultural de A a Z**: conceitos-chave para entender o mundo contemporâneo. São Paulo: Contexto, 2003.

FREITAS, S. M. **História Oral:** possibilidades e procedimentos. 2. ed. São Paulo: Associação Editorial Humanitas, 2006.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Mini Aurélio:** o dicionário de língua portuguesa. 7. ed. Curitiba: Editora Positivo, 2008.

HAMPÂTÉ BÂ, A. A tradição viva. In: MEDEIROS, F. H. N.; MORAES, T. M. R. **Contaço de histórias:** tradição, poéticas e interfaces. São Paulo: Edições Sesc São Paulo, 2015, p 155-188.

JOAQUIM, G. Da identidade sustentabilidade ou a “emergência” do turismo responsável. In: **Revista Sociologia, Problemas e Práticas**, (23), 71-100. Disponível em: <<https://repositorio.iscte-iul.pt/handle/10071/857>>. Acesso: 05 jun. 2018.

KRUCKEN, L. **Design e território:** valorização de identidades e produtos locais. São Paulo: Studio Nobel, 2009.

KALBACH, J. **Mapeamento de experiências:** um guia para criar valor por meio de jornadas, blueprints e diagramas. Rio de Janeiro: Alta Books, 2017.

MARLET, J. V. **Diseño ecológico.** Barcelona: Editora Blume, 2005.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa:** planejamento e execução de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

MARTORANO, M. **Sistematização das atividades do NAS Design com foco na abordagem sistêmica para gestão de design.** Dissertação (Mestrado em *Design*), Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2012.

MANZINI, Ezio. *Design para inovação social e sustentabilidade: comunidades criativas, organizações colaborativas e novas redes projetuais.* **Cadernos do Grupo de Altos Estudos.** V. 1. Rio de Janeiro: E-papers, 2008.

MEDEIROS, F. H. N.; MORAES, T. M. R. **Contaço de histórias:** tradição, poéticas e interfaces. São Paulo: Edições Sesc São Paulo, 2015.

MORAES, A. M.; SANTA ROSA, J. G. **Design Participativo, técnicas para inclusão de usuários no processo de ergonomia de interfaces.** Rio de Janeiro: Rio Book's, 2012.

OOSTERBEEK, L.; REIS, M. G. O Terra de preto em terras da santa: Itamatatua e as suas dinâmicas quilombolas. **Cad. Pesq.**, São Luís, v. 19, n. 01, jan./abr. 2012. Disponível em: <<http://www.pppg.ufma.br/cadernosdepesquisa>>. Acesso em: 26 mar. 2014.

PEREIRA, C. C. M. **Mitos da Cultura Africana:** elementos de informação e preservação da memória na Comunidade Quilombola Alcantareense de Itamatatua. Dissertação (Mestrado em Ciências da Informação), Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa, 2011.

PEREIRA JÚNIOR, D. Tradição e identidade: a feitura de louça no processo de construção de identidade da comunidade de Itamatatua, Alcântara – MA. In:

CESTARI, G. A. do V.; FIGUEIREDO, L. F. G. de; OURIVES, E. A. A. • Intergeneracionalidades no Quilombo de Itamatatua: a contação de histórias como abordagem sistêmica...

MARTINS, C. C.; CANTANHÊDE FILHO, A.; GAIOSO, A. V.; ARAUJO, H. F. A. (org.). **Insurreição de saberes**: práticas de pesquisa em comunidades tradicionais. Interpretações do Maranhão. Manaus: Universidade do Estado do Amazonas – UEA, 2011, p. 20-52.

PORTAS, N. **Design: política e formação in Design em aberto**: uma antologia. Centro Português de *Design*, 1993.

SANTANA, F. **A arquitetura da informação e seu propósito**. SITE COLETIVO UX, 2017. Disponível em: <<https://coletivoux.com/arquitetura-de-informação-e-o-seu-propósito-29cd278ebdfc>>. Acesso em: mar. 2018.

SERRÃO, M.; ALMEIDA, A.; CARESTIATO, A. **Sustentabilidade**: uma questão de todos nós. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

SILVA, C. S.; FIGUEIREDO, L. F. G. **Abordagem Sistêmica da Gestão de Design**: conceituação e aplicação. IDEMI. Fourth International Conference on Integration of Design, Engineering and Management for innovation. Florianópolis, Brazil, October 07-10, 2015.

SILVA, Carina S. **Abordagem Sistêmica com Foco na Gestão de Design Sustentável**: o caso *nuovo design*. Dissertação (Mestrado em *Desing*), Programa de Pós-Graduação em Design e Expressão Gráfica, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2012.

TODARO, M.A. **Vovó vai à escola**: a velhice como tema transversal no ensino fundamental. Campinas: Papirus, 2009.

VARINE, H. **As Raízes do Futuro**: O Patrimônio a Serviço do Desenvolvimento Local. Porto Alegre: Medianiz, 2013. Tradução de: Maria de Lourdes Parreiras Hortas.

Gestão da comunicação turística e artesanato

Mônica Elisa Dias Pons

Um dos tantos desafios da contemporaneidade que se impõe aos profissionais da área de turismo e comunicação é compreender os cenários que se apresentam com toda sua complexidade. Variáveis de ordem social, ambiental, econômica, política, tecnológica, cultural, entre outras exigem um contínuo “saber-fazer”. Compreender as demandas de públicos estratégicos cada vez mais exigentes, com amplo acesso à informação, desafia gestores que atuam nas áreas de comunicação e turismo pelo desenvolvimento de ações pautadas pela harmonização de interesses e adequadamente planejadas e geridas, a fim de impulsionar ainda mais este importante setor econômico do turismo. Para isso faz-se necessário uma contínua produção acadêmica que investigue criticamente o multifacetado fenômeno turístico (PONS, 2013, p. 117-118).

O campo da cultura, ou os desejos de estabelecer trocas culturais, sempre esteve ligado historicamente à motivação central de grande parte dos turistas, inclusive com o desenvolvimento de um segmento específico de promoção turística – logo, de estudo e análise –, o turismo cultural (OMT, 2001). Cada vez mais, as características dos turistas contemporâneos e a multiplicidade de ofertas de destinos turísticos têm colocado desafios para a comunicação turística. O turista que se apresenta em nossos dias é desejoso de experiência, aprendizagem, desenvolvimento pessoal em interação com as populações de seu destino. Ser apresentado, entender e experimentar técnicas tradicionais/artesanais, cada vez mais, é parte da programação turística.

O artesanato brasileiro é um rico campo de manifestações populares tradicionais que ainda é pouco entendido e valorizado nas práticas turísticas. É preciso ir além do *souvenir*, da lembrancinha, e compreender como comunicar bem o conceito e o uso do artesanato como fator de desenvolvimento local e de sustentabilidade da atividade turística, comunicar em várias direções (turistas-agentes de turismo, turistas-artesãos, artesãos-agentes de turismo e outras configurações possíveis e necessárias).

O que tentaremos demonstrar é que existe um campo de discussão/pesquisa da comunicação turística que pode oferecer instrumentos para melhorar a oferta turística e sua relação com o artesanato, reforçando aspectos positivos numa atividade econômica que cresce rapidamente no mundo contemporâneo e que precisa ter melhores práticas na sua relação com as comunidades locais, que devem ser entendidas como produtoras de cultura e não meros referentes exóticos numa experiência vazia. O artesanato é o ponto visível e materializável de uma relação tensa entre produtores locais de cultura e consumidores globais de experiência. Para melhor qualificar essa discussão é preciso comunicar.

Turismo

Embora seja reconhecida a sua relevância, é necessário que conceituemos no que consiste o turismo. Na, já clássica, definição de Mathieson e Wall (1982), turismo é apontado como o movimento de pessoas para fora das suas áreas habituais de residência por períodos não inferiores a vinte e quatro horas, bem como os impactos que essas mesmas pessoas geram nas áreas-destino, com particular destaque para os impactos no nível da cultura, do patrimônio e da sociedade. Uma atualização pode ser encontrada em De La Torre, que nos indica:

O turismo é um fenômeno social que consiste no deslocamento voluntário ou temporal de indivíduos ou grupos de pessoas que, fundamentalmente por motivos de recreação, descanso, cultura ou saúde, se trasladam de seu lugar de residência habitual a outro, no qual não exerçam nenhuma atividade lucrativa nem remunerada, gerando múltiplas relações de importância social, econômica e cultural (DE LA TORRE, 1997, p. 16).

Poderíamos enunciar muitas outras definições de turismo, elaboradas por estudiosos da área e amplamente citadas (COOPER et al., 1998). No entanto:

Em todas estas definições seria facilmente demonstrado que a definição de turismo encerra, invariavelmente, o estudo do movimento de pessoas para fora das suas áreas habituais de residência e por períodos superiores a vinte e quatro horas, sendo que esta movimentação acontece tendo por base um conjunto de motivações centrais e que as mais importantes e significativas são as que dizem respeito a fatores sociais, culturais, patrimoniais, ambientais e econômicos (COSTA, 2005, p. 284).

Se o denominador comum desses conceitos é acercar-se do fenômeno turístico pelo lado da demanda, ou seja, dos turistas, temos outra via que é a dos conceitos que focam na oferta dos produtos turísticos. Pioneiro

nesse tipo de análise, Smith (1989), sem negar que o turismo traz em seu DNA a circulação de pessoas e, assim sendo, é um fenômeno social complexo, propõe que se estude o fenômeno a partir da perspectiva do conjunto de negócios envolvidos direta e indiretamente, no fornecimento de bens e serviços, no suporte das atividades recreativas e de lazer que demandam as pessoas que estão em deslocamento para regiões diferentes de suas áreas de residência. Entre estes negócios estão, por exemplo, companhias aéreas, redes de hotéis e pousadas, agências de turismo; além destas devem ser acrescentadas as de suporte ao setor (e na maioria das vezes não são exclusivas, são compartilhadas com as comunidades), tais como restaurantes, supermercados, táxis, entre outros.

Muito embora a maioria dos autores opte por uma leitura do fenômeno do turismo abordando-o ou pelo lado da demanda ou pelo da oferta, o desafio é compreendê-lo como um fenômeno que envolve múltiplos aspectos. A segmentação dos conceitos e das análises sobre o turismo retardou a compreensão de que o setor precisa de uma visão holística, na qual valores como sustentabilidade ambiental, responsabilidade social, economia solidária e respeito à diversidade cultural são primordiais.

O campo da pesquisa científica em turismo gradativamente vai se estruturando no país, apropriando, ressignificando e produzindo conceitos, interpretações e pesquisas com o fenômeno do turismo (MOESCH, 2000; GASTAL, 2002; PANOSSO NETTO, 2005). Por exemplo, em Mário Carlos Beni, encontramos uma importante contribuição para os estudos científicos do setor turístico brasileiro. Para este autor, o turismo apresenta-se como:

Elaborado e complexo processo de decisão sobre o que visitar, onde, como e a que preço. Nesse processo intervêm inúmeros fatores de realização pessoal e social, de natureza motivacional, econômica, cultural, ecológica e científica. Que ditam a escolha dos destinos, a permanência, os meios de transportes e o alojamento, bem como o objetivo da viagem em si para a fruição tanto material como subjetiva dos conteúdos de sonhos, desejos, de imaginação projetiva, de enriquecimento existencial histórico-humanístico, profissional, e de expansão de negócios. Esse consumo é feito por meio de roteiros interativos espontâneos ou dirigidos, compreendendo a compra de bens e serviços da oferta original e diferencial das atrações e dos equipamentos a ela agregados em mercados globais com produtos de qualidade e competitivos (BENI, 1998, p. 37).

O turismo se caracteriza como um importante elemento para o desenvolvimento econômico, na mesma medida em que se configura como

um fenômeno social. As relações humanas estão no cerne do ser/fazer da atividade turística baseado em trocas culturais. Em Barretto, vemos:

A atividade turística, [...], tem um aspecto social tão importante quanto o desenvolvimento econômico, isto é, a possibilidade de expansão do ser humano, seja pelo divertimento, seja pela possibilidade de conhecer novas culturas e enriquecer conhecimentos por meio das viagens (BARRETTO, 2001, p. 45).

Gestão da comunicação e turismo

Acreditamos que a gestão da comunicação, em particular o planejamento da comunicação turística, pode ser um importante instrumento para envolver os diferentes públicos participantes, ativos ou passivos, do amplo setor turístico, reforçando os impactos positivos na cultura, no patrimônio, no ambiente e na economia.

Entendem-se turismo e comunicação como áreas complementares, na medida em que ambas trabalham a questão da sensibilização, da mobilização em torno de um determinado fato, evento. Em Ruschmann vimos que:

comunicação dirigida à demanda turística e real constitui tarefa bastante complexa. Ela deve ser empreendida visando atingir um grande número de pessoas, em regiões ou pessoas de estruturas socioeconômicas e culturais diversas. Uma comunicação eficaz, neste caso, será aquela onde o comunicador (emissor) consegue detectar os gostos e as preferências do público-alvo (receptor), criando imagens que influenciem favoravelmente as pessoas, estimulando-as a viajarem para a destinação divulgada. O êxito depende de como as mensagens são comunicadas, utilizando os canais mais influentes e os meios de comunicação mais efetivos do mercado (RUSCHMANN, 1991, p. 31).

Concordamos que o binômio emissor-receptor é base do sistema de comunicação, e, no caso do turismo, tende-se a focar o planejamento da comunicação, de maneira pragmática, no turista como público-alvo. No entanto, o desafio é complexificar esse sistema para além do conhecido binômio e inserir mais agentes de comunicação em um sistema de rede. Para exemplificar, podemos citar a análise feita por Beni das diversas dimensões sociais e de agentes envolvidos na oferta turística em uma determinada comunidade. Afirma ele:

a identificação de três dimensões que ocorrem nos processos de desenvolvimento endógeno: econômica, caracterizada por um sistema específico de produção capaz de assegurar aos empresários locais o uso eficiente dos fatores produtivos e a melhoria dos níveis de produtividade, o que lhes garante competitividade; sociocultural, em que os atores econômicos e sociais se integram às instituições locais e formam um denso sistema de relações que

incorpora os valores da sociedade ao processo de desenvolvimento; e política, que se materializa em iniciativas locais, possibilitando a criação de um entorno capaz de incentivar a produção e que favorece o desenvolvimento sustentável (BENI, 2006, p. 183).

A correta compreensão do papel da gestão da comunicação no desenvolvimento da atividade turística em determinada localidade se apresenta como uma necessidade a priori para que os setores responsáveis (exemplo: prefeituras, entidades, associações, empresas e profissionais da área de turismo, e demais representações da sociedade) possam conceber a criação e a sistematização de estratégias de comunicação e *marketing* que deem conta dos produtos turísticos a serem ofertados.

É comum vincular a noção de comunicação à ideia de sistema de informações. Mas, para além dessa concepção, salientamos a compreensão da comunicação como processo de construção/disputa de sentidos. Nesse viés, a comunicação organizacional compreende todo fluxo de mensagens que compõem as relações da organização, a qual configura um processo de construção cuja base está no processo de comunicação (BALDISSERA, 2000).

A comunicação organizacional, como entendemos, constitui o esforço organizacional para estabelecer e fortalecer as relações organização-públicos. Para isso conta com inúmeros instrumentos, os quais integram estratégias e políticas de comunicação. Por se tratar de algo essencial para a existência de uma organização, a comunicação exige um processo de gestão qualificada, que possibilite melhores resultados.

As ações comunicacionais partem do pressuposto do entendimento do produto turístico, das possibilidades de sua oferta – fatores positivos e negativos, localização geográfica, equipamentos, atrações, acessibilidade, custos, infraestrutura local e das localidades mais próximas, mão de obra especializada, serviços complementares disponíveis; da definição do público-alvo; do orçamento disponível; da escolha dos instrumentos mais adequados para bem comunicar formal ou informalmente as mensagens pré-definidas. Pode-se dizer que a gestão adequada dos processos comunicacionais em prol de atividades relacionadas ao setor do turismo vai representar a base para o sucesso dessa atividade.

Comunicação turística

Nesse contexto, a comunicação turística se configura como elemento fundamental. Muito embora, os estudos sobre comunicação turística são ainda relativamente escassos e a sua produção iniciou-se timidamente no

início na década de 90 com o trabalho inaugural dos turismólogos franceses, Marc Boyer e Philippe Viallon que correlacionaram pela primeira vez em *Communication Touristique* as áreas de conhecimento da comunicação com o turismo, entendendo-o já como fenômeno multifacetado e transdisciplinar (BOYER; VIALLON, 1994).

A argumentação dos autores, com base em suporte científico e não meramente experimental, tem como ponto de partida para a compreensão tanto da comunicação, do turismo e do tema central, a comunicação turística, as seguintes premissas:

A comunicação é um domínio complexo, como a sociedade na qual essa disciplina apareceu; a “sociedade complexa” corresponde ao “pensamento complexo”, para fazer uso da linguagem de Edgar Morin; por outra parte, [...] não queremos encarar a comunicação como uma simples técnica, mas como uma ciência reconhecida pela comunidade dos pesquisadores, com campo delimitado: as ciências da informação e da comunicação estudam as noções [...] da informação e da comunicação, o funcionamento dos processos, das produções e dos usos, os atores individuais e institucionais, o conteúdo da informação, suas propriedades, seus efeitos e as representações que ela veicula, e enfim os meios de comunicação (BOYER; VIALLON, 1994, p. 3-4).

Logo após explicam “que o turismo é um domínio específico, portanto não se pode improvisar como uma especialidade. As técnicas de venda e comercialização não podem ser, aqui, puramente, e, simplesmente, transpostas”. Ressalvam que “conceber o turismo como uma indústria que fabrica produtos turísticos, assegurando a promoção e as vendas, é um desvio de linguagem”. Discutem que “o ‘cliente potencial’ do turismo é em primeiro lugar aquele que sonha [tem o desejo] de sair, de uma destinação, de uma atividade lúdica”. Assim, sustentam, que “a comunicação turística é uma prévia [conhecer as tendências]; a imagem é a origem, e a decisão de deixar seu domicílio, uma preliminar [antecede o principal]. Na abordagem do *marketing* ao contrário, a clientela e sua demanda estão no centro” ressaltam (BOYER; VIALLON, 1994, p. 4). Mais adiante os autores lembram “que de um ponto de vista epistemológico, a comunicação e o turismo têm um ponto em comum: eles formam mais campos científicos do que as disciplinas fechadas”, e que “numerosas abordagens desses dois domínios são possíveis (sociológica, histórica, jurídica, antropológica, econômica...), mas apenas uma visão interdisciplinar permite uma análise exaustiva e cientificamente convincente” (BOYER; VIALLON, 1994, p. 4).

Após alguns anos, Baider, Burger e Goutsos compilam, em *La Communication Touristique, Approches discursives de l'identité et de l'altérité*, uma

coleção de textos que propõem uma perspectiva discursiva, social e cultural (BAIDER; BURGER; GOOTSOS, 2004). Esta coletânea fornece uma análise interdisciplinar do papel do discurso na comunicação turística. Começa com uma apresentação do mundo da comunicação turística, para que se entenda melhor a ação e a importância do que é dito para os viajantes (reais ou potenciais) pelos “guias” turísticos, considerados no sentido mais amplo. Todos os intervenientes neste mundo específico combinam em um “mais ou menos esperado de [sua] marcas linguísticas refletindo supostas expectativas compartilhadas, desafios, estratégias e registro subjetivo” (BAIDER, BURGER; GOOTSOS, 2004, p. 11), que geram um tipo particular de “identidade discursiva”, ou, em outras palavras, a identidade revelada pelo discurso do turismo (encontrada em livros de viagens, guias de viagem ou de publicidade). Contribuem para o leque de análises da comunicação turística presentes na obra, desde a análise do discurso e da semiótica até a teoria pós-colonial e teoria feminista (BAIDER; BURGER; GOOTSOS, 2004, p. 9).

Também Jacques Wainberg (2003) traz importante contribuição em sua obra “Turismo e Comunicação: a indústria da diferença” que propõe o turismo como um verdadeiro “fenômeno comunicacional” um ponto de encontro entre culturas, entre o visitante e o visitado, entre sociedades que se descobrem, um “fenômeno especial de comunicação humana” (WAINBERG, 2003, p. 75). Uma das funções da comunicação é seduzir o turista, convidá-lo a lugares paradisíacos e a espaços contrários ao seu mundo cotidiano, oferecer-lhe experiências autênticas, narrar histórias de povos, lugares e culturas de forma a dotá-los de conteúdo digno de visita, ou como sintetiza Wainberg, “apresentar o estranho como um produto não ameaçador e passível de desfrute” (2003, p. 75).

Em uma contribuição mais recente para conceituar comunicação turística, Suzana Wichels (2014), desenvolve que:

A comunicação turística é um meio promotor de ideias e ideais de proteção do patrimônio e do meio ambiente e está igualmente presente nas histórias e fragmentos de viagem contados pelos turistas de regresso ao seu lugar de destino. Apresenta-se como um processo de representação e de construção de identidades socioculturais, pode ser encarada do ponto de vista semiótico, se analisarmos o discurso turístico, seja ele textual, pictórico, signos, símbolos, as intenções que o suportam e os diferentes significados descodificados por turistas, locais e outros atores turísticos (WICHELS, 2014, p. 29).

No tocante à abordagem da comunicação turística, Baldissera propõe pensar-se

com base na compreensão de comunicação como processo de construção e disputa de sentidos, realiza-se reflexão sobre a noção de comunicação turística. Procura-se pensar a comunicação turística sob a perspectiva do Paradigma da Complexidade, destacando alguns de seus diferentes lugares de atualização e objetivos. Da mesma forma, afirma-se que a ideia de “turístico” constrói-se no (re)tecer a rede de significados, portanto em ações de comunicação e que, à medida que se criam espaços de escuta, particularmente com a comunidade (entorno), tende-se a potencializar os processos comunicacionais e os seus níveis de comprometimento com o ser/fazer turístico (BALDISSERA, 2010, p. 6).

Afinal, os desafios da contemporaneidade nos exigem continuamente um exercício, por vezes complexo, na busca pela compreensão de formas de planejar e administrar a comunicação das organizações com seus públicos de interesse. Quando se pensa em comunicação, as pessoas em geral a relacionam diretamente com um veículo, um instrumento midiático que comunica algo. No entanto a comunicação é bem mais complexa, a comunicação está na origem dos sistemas de uma organização, a partir de onde se trabalham os processos comunicacionais num contexto polissêmico, pluralista. Essa ideia nos possibilita pensar sobre a importância da comunicação e as infinitas potencialidades de se trabalhar no âmbito interno e externo das organizações; e, mais ainda, nos leva a pensar na utilidade como instrumento da maior relevância para o setor turístico (BALDISSERA, 2000; BALDISSERA, 2010).

Em Baldissera, observamos que as ideias sobre turismo estão vinculadas às reflexões a partir da área da comunicação, ou seja, o ser e fazer turísticos estão fundamentados nos processos comunicacionais que englobam ações do campo das relações públicas, da publicidade e propaganda, do jornalismo, da produção audiovisual, entre outras (BALDISSERA, 2010, p. 7). Continua o autor, especificando que a comunicação turística é toda comunicação que vai ocorrer no contexto “das relações de turismo, em seus diferentes processos, suportes e contextos, ou seja, compreende a comunicação que, de alguma forma e em algum nível – formal e/ou informalmente –, atualiza/materializa sentidos relativos às ideias e às práticas de turismo” (BALDISSERA, 2010, p. 68).

Recentemente Viallon (2013) retoma a discussão da “invenção” da comunicação turística e conclui seu texto da seguinte forma:

Como podemos ver, a invenção da comunicação turística é um longo caminho, especialmente desde que ele evolui com a tecnologia. Sua meta é entender o como e o porquê do turismo, as motivações dos turistas, métodos de construção de suas representações... É para analisar os modos específicos

de comunicação o estudo de troca que estão ocorrendo as consequências para todos das migrações turísticas de longa duração, o lugar da técnica em relações humanas, etc. Uma tal invenção só pode incentivar o desenvolvimento de um turismo bem gerido e aceito pelas populações emissoras e receptoras. Ela só pode ajudar a antecipar problemas que possam surgir a partir da troca social que é a própria natureza do turismo e sua riqueza (VIALON, 2013, p. 9-10).

Ou seja, retoma-se a importância da comunicação turística como um dos pontos centrais para o entendimento do fenômeno turístico, pois que ele tem em seu cerne constitutivo as trocas comunicacionais.

Artesanato e Turismo

Pode se dizer que o artesanato se configura como uma das formas mais antigas de expressões do trabalho, um importante elemento no modelo de representação social da identidade e cultura de uma comunidade. Em Canclini, vemos que

[...] o artesanato, que numa certa época podia ser identificado pelo modo como era produzido (antes da Revolução Industrial tudo era feito de modo artesanal) hoje precisa incluir na sua caracterização o processo social por onde circula, desde sua produção até o consumo. Em parte, o artesanal segue designando um modo de se utilizarem os instrumentos de trabalho, mas o seu sentido também é construído na recepção, por intermédio de uma série de traços que são atribuídos aos objetos – antiguidade, primitivismo, etc. – apesar de que tenham sido fabricados com o emprego de tecnologia industrial (CANCLINI, 1983, p. 135).

Desta forma, o artesanato é, sobretudo, uma atividade cultural que é construída e transmitida por grupos específicos ao longo de gerações, perpetuando saberes e fazeres sociais de um determinado local. Tem características de grande complexidade ao envolver desde as relações familiares, as trocas econômicas, o desenvolvimento local, a produção e/ou redução das desigualdades sociais, ou seja, a atividade artesanal envolve um universo social, não podendo ser conceituada de maneira única, simples e generalista. No entanto, algumas características gerais podem ser atribuídas ao segmento do artesanato, como manualidade, praticidade, tangibilidade, tipicidade e tridimensionalidade.

O fazer artesanal é uma atividade cultural, na medida em que é construída, transmitida e modificada ao longo do tempo, perpetuando modos de vida, saberes e fazeres de uma determinada sociedade. É também uma atividade social, dadas as relações sociais e familiares configuradas em torno da atividade. É ainda o artesanato uma atividade econômica produtiva,

capaz de gerar ocupação e renda, sendo por isso comumente convocado a assumir um papel central em projetos de desenvolvimento local e redução das desigualdades sociais. Essas diversas dimensões do fazer artesanal, somadas às diferentes conceituações de artesanato encontradas em textos acadêmicos, projetos, diretrizes políticas, etc. contribuem para a existência de uma considerável diversidade de conceitos em torno do que é artesanato, dificultando o estabelecimento de um conceito único.

Sem querer fazer uma revisão conceitual, podemos estabelecer algumas premissas acerca do artesanato. Sennett (2009), parte do processo de produção artesanal e defende que o que caracteriza o artesanato é ele ser derivado da produção manual, da necessidade da habilidade manual e do trabalho individual. Da mesma forma, temos Mills (2009) que traz seis características do artesanato: (a) a satisfação do indivíduo ao fazer o trabalho, (b) habilidade motora ao manusear as ferramentas, (c) liberdade no processo produtivo, (d) aperfeiçoamento pela prática com a própria atividade, (e) relação com a cultura em que o produtor está inserido, e (f) indissociação entre o fazer artesanal e o lazer. Mas o ponto fundamental para nossa discussão é entender o artesanato como um processo criativo, fruto e produtor de cultura e identidade.

E no caso brasileiro temos uma enorme produção artesanal, ou seja, uma enorme fonte de cultura e identidade. Segundo dados do Ministério do Turismo, o país tem cerca de 10 milhões de artesãos. O turismo é considerado um setor de alto potencial de desenvolvimento econômico e possibilidades de preservação do patrimônio cultural do país. Porém, ainda são escassas as políticas públicas de longo prazo para o real reconhecimento da atividade artesanal e a qualificação de seus produtos. Em geral, a comunicação é utilizada de maneira precária. Em tempos que a grande indústria utiliza apelos culturais e humanizadores em suas campanhas publicitárias para vender seus produtos fabricados em série, o artesanato ainda se vale pouco dessas características que lhe são inatas. Como diz Carrascoza:

A publicidade é justamente o mediador entre a produção industrial desumanizada, e o consumo, humanizado, fazendo a nomeação, a individualização dos produtos para o consumidor. A partir da intervenção publicitária, os produtos ganham o que Baudrillard chama de calor, uma vez que são atribuídas a eles características personalizadas (CARRASCOZA, 2008, p. 218).

O que é um desafio quase intransponível para a grande indústria, só vencido pelas estratégias da propaganda e da produção do gosto, é comumente verdade para a produção artesanal: a não exploração de mão de

obra, o controle da remuneração pelos produtores e o respeito ao meio ambiente. O artesanato sempre terá dimensão social e cultural, além de simplesmente econômica.

No entanto, como tantos outros setores de produção local e regional, num mundo globalizado, é necessário atentar-se para a concorrência de produtores globais (em especial, os produtos asiáticos) que, sem pudor, oferecem produtos sob medida para qualquer região do planeta, suplantando os produtores locais.

Desta forma, além da qualificação de artesão e produtos, é necessário também o planejamento da comunicação em sentido amplo. O desafio para a sustentabilidade dos produtores artesanais é expandirem suas vendas para além do local, seja alcançando grandes redes de distribuição ou trazendo consumidores que valorizem o valor agregado de seus produtos. É neste ponto que entra o turismo que poderá comunicar em parceria com os artesãos para um público de turistas que poderão ao longo do processo consumir, além de artesanato, cultura com responsabilidade social e ambiental.

A comunicação turística tem instrumentos que podem servir plenamente para essa parceria, pesquisa de mercado, construção de marca, divulgação, identidade visual. Mas o fundamental é compreender a comunicação como um processo de troca cultural qualificada e não hierárquica entre os sujeitos envolvidos na organização desse processo produtivo.

Também, não se pode deixar de lado a funcionalidade das mídias sociais que são cada vez mais partes fundamentais dos processos comunicativos. Redes sociais, *sites*, *blogs* são ferramentas acessíveis que artesãos e associações locais podem utilizar para divulgar seus produtos e apresentar sua cultura, reforçando a principal característica da “marca” artesanal que é a autenticidade.

Considerações finais

Pensar sobre gestão da comunicação, artesanato e turismo, envolve uma série de desafios. O primeiro é entender a comunicação enquanto processo e não somente um meio que instrumentaliza a divulgação de um determinado produto. Na relação comunicação, turismo e artesanato, o entendimento dessas áreas e seus processos é condição elementar para o sucesso de ações de divulgação com conteúdo instrutivo e com base científica. Um outro desafio é composto de duas etapas, e por isso também se

apresenta como uma tarefa de alta complexidade. A primeira etapa envolve a sensibilização dos poderes público e privado sobre a importância da relação entre turismo e artesanato, e das potencialidades econômico-cultural-social-político-ambiental presentes nessa relação. A segunda etapa, e talvez mais difícil, é a compreensão do papel da comunicação como mediadora entre produção, divulgação e consumo de *artesanias*, em consonância com produção, divulgação e consumo de produtos turísticos de uma determinada região. A comunicação dispõe da oferta de ferramentas que vão auxiliar na criação, construção e manutenção de uma imagem perante o mercado e na visibilidade do trabalho artesão, assim como dos produtos ofertados ao consumidor final. A promoção e divulgação de grupos artesanais é preponderante para o fortalecimento da cadeia produtiva desse setor. As estratégias comunicacionais devem estar alicerçadas na identidade e na cultura que se traduzem na valorização do artesanato local/regional, alinhados aos conceitos de sustentabilidade e responsabilidade social.

Da mesma forma, o potencial da atividade turística se alimenta nesse processo, na medida em que as *artesanias* de determinada localidade vão se somar à oferta de um destino turístico que conta uma história, fortalecendo as narrativas que o imaginário do turista busca quando visita um lugar.

Referências

- BAIDER, F.; BURGER, M.; GOUTSOS, D. **La communication touristique**. Approches discursives de l'identité et de l'altérité. Paris: L'Harmattan, 2004.
- BALDISSERA, R. **Comunicação Organizacional**: O treinamento de recursos humanos como rito de passagem. São Leopoldo: Unisinos, 2000.
- BALDISSERA, R. Comunicação Turística. **Rosa dos Ventos**, 01, 2010, p. 06-15.
- BALDISSERA, R. Comunicação turística: a comunicação das secretarias municipais de turismo da Rota Romântica, Vale dos Sinos e Vale do Paranhana (RS). **Conexão (UCS)**, Caxias do Sul, 9, 2010, p. 67-86.
- BARRETTO, M. **Planejamento e organização em turismo**. 6. ed. Campinas: Papirus, 2001.
- BENI, M. C. **Análise Estrutural do Turismo**. São Paulo: SENAC, 1998.
- BENI, M. C. Relações públicas e o desenvolvimento sustentável do turismo. **Organicom – Revista Brasileira de Comunicação Organizacional e Relações Públicas**, São Paulo, 3, n. 5, p. 181-187, 2006.
- BOYER, M.; VIALON, P. **La communication touristique**. Paris: P.U.F. – Press Universitaire de France, 1994.

- CANCLINI, N. G. **As culturas populares no capitalismo**. São Paulo: Brasiliense, 1983.
- CARRASCOZA, João A. Publicidade: o sonho do consumo e a realidade da produção. In: BACCEGA, M. (Org.). **Comunicação e culturas do consumo**. São Paulo: Atlas, 2008.
- CASTELLS, M. Para além da caridade: responsabilidade social no interesse da empresa na nova economia. In: CORTINA, A. (Org.). **Construir confiança: ética na empresa na sociedade da informação e das comunicações**. São Paulo: Edições Loyola, 2007, p. 55-74.
- COOPER, C. et al. **Tourism: Principles and Practice**. Londres: Longman, 1998.
- COSTA, C. Turismo e cultura: avaliação das teorias e práticas culturais do sector do turismo (1990-2000). **Análise Social**, XL, n. 175, 2005, p. 279-295.
- DE LA TORRE, O. **El Turismo: fenómeno social**. Cidade do México: Fondo de Cultura Económica, 1997.
- DIAS, R. **Turismo e Patrimônio Cultural: recursos que acompanham o crescimento das cidades**. São Paulo: Saraiva, 2006.
- FROEHLICH, J. M.; ALVES, H. F. I. Novas identidades, novos territórios: mobilizando os recursos culturais para o desenvolvimento territorial. **Extensão Rural**, Santa Maria, n. XIV, jan./dez. 2007, p. 65-90. Disponível em: <<http://w3.ufsm.br/extensaorural/art3ed14.pdf>>. Acesso em: 10 jan. 2017.
- GASTAL, S. **Turismo: Investigação e crítica**. São Paulo: Contexto, 2002.
- KUNSCH, M. M. K. Comunicação Organizacional: contextos, paradigmas e abrangência conceitual. **Revista Matrizes**, São Paulo, v. 8, n. 2, jul./dez. 2014, p. 35-61.
- MATHIESON, A.; WALL, G. **Tourism: Economic, Physical and Social Impacts**. Harlow: Longman, 1982.
- MILLS, C. **Sobre o artesanato intelectual e outros ensaios**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.
- MOESCH, M. **A produção do saber turístico**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2000.
- OMT. Organização Mundial do Turismo. **Introdução ao turismo**. São Paulo: Rocca, 2001.
- PANOSSO NETTO, A. **A Filosofia do Turismo: teoria e epistemologia**. São Paulo: Aleph, 2005.
- PONS, M. E. D. O Planejamento Comunicacional em Prol do Desenvolvimento Turístico de Uma Região. In: DOTTO, D. M. R.; IOP, S. C. F.; DOCKHORN, G. V. **Desenvolvimento & Sustentabilidade: Abordagens Econômicas, Sociais e Práticas**. Santa Maria: CESMA Edições, 2013, p. 115-124.
- RUSCHMANN, D. V. M. Comunicação e turismo. **INTERCOM – Rev. Bras. de Comunicação**, São Paulo, XIV, n. 65, p. 30-37, 1991.

SENNETT, R. **O Artífice**. Rio de Janeiro: Record, 2008.

SMITH, S. L. J. **Tourism Analysis: A Handbook**. Harlow: Longman, 1989.

SPONCHIADO, B. A. **Imigração e Quarta Colônia**. Nova Palma e padre Luizinho. Santa

VIALON, P. La communication touristique, une triple invention. **Mondes du Tourisme**, 7, 2013, p. 2-11.

WAINBERG, J. **Turismo e Comunicação: A Indústria da Diferença**. São Paulo: Contexto, 2003.

WICHELS, S. L. D. D. S. **Comunicação Turística: desafios e tendências na contemporaneidade**. Estudo de Caso: Tenerife. Faculdade de Letras/ Universidade de Coimbra, Coimbra, 2014.

Narrativas de uma etnografia na feira: é só sentar e escrever?¹

Maria Catarina Chitolina Zanini

Este artigo tem por objetivo narrar e analisar brevemente algumas situações e fatos baseados em experiência de pesquisa etnográfica na *Feirinha de Camobi*² (Figura 1), que acontece na cidade de Santa Maria-RS³, todas as quartas-feiras e sábados pelas manhãs. Trata-se de uma feira de rua, em contexto urbano, e que é composta, em sua maioria, por camponeses que produzem e distribuem frutas, verduras, massas, pães, embutidos, ovos, queijos, flores, artesanatos diversos, entre outros produtos. A maior parte do que é comercializado provém de suas propriedades, o que caracteriza esta feira predominantemente como um circuito curto de economia. Contudo, há também feirantes que compram das distribuidoras de hortifruti-granjeiros e ali vendem, e mesmo aquele feirante que, para tornar sua banca mais atrativa, faz um misto de produção própria com produtos de distribuidoras, de vizinhos e parentes, numa rede que se amplia com lógicas próprias ao mundo camponês, de solidariedade e outros valores.

Porém, de uma forma geral, pode se dizer que na *Feirinha de Camobi* se exercita e promove a venda “direta” do produtor ao consumidor, o que possibilita um lucro maior sobre os produtos e um acúmulo de capital que será destinado à família e às propriedades, possibilitando assim a reprodu-

¹ Como a atividade do antropólogo que faz etnografia é pouco conhecida, algumas vezes somos indagadas sobre o que fazemos na *Feirinha*. Levamos nossas cadeiras, sentamos junto aos feirantes, com cadernos de anotações e máquina fotográfica e ali ficamos, por horas, ouvindo e conversando. Qual é nosso trabalho, afinal? Sentar e escrever. Nossos cadernos já foram alvo de curiosidade. E é muito comum que queiram olhar o que escrevemos. Esta situação aponta para outra questão também importante. As pessoas às vezes se perguntam se suas vidas seriam interessantes ao ponto de fazer que alguém quisesse sentar ali e ficar observando. Eu responderia que são muito interessantes, com certeza.

² Camobi é o nome do bairro no qual se localiza a feira.

³ A cidade de Santa Maria está localizada na região central do Rio Grande do Sul. Possui população aproximada de 261.031 habitantes (Censo IBGE, 2011), sendo dividida geográfica e politicamente em 41 bairros urbanos e 9 distritos rurais.

ção da condição camponesa. Trata-se de uma feira de rua, pequena, na cidade (no bairro). E isto também diz muito sobre ela, suas temporalidades e especificidades. A cidade, desta forma, como já bem ressaltado por Weber, destaca e reafirma seu lugar de mercado (WEBER, 1987, p. 70). A cidade, neste sentido, potencializa os mercados e as dinâmicas que por ele são acionadas, seja do ponto de vista econômico, simbólico e/ou social, em muitos e complexos sentidos. Nas quartas-feiras há um número menor de bancas, cerca de 5 ou 6, e nos sábados há um número variável e sempre crescente. Quando começamos a pesquisa, em 2011, variava entre 11 e 13 bancas aos sábados, hoje, em 2017, há dias que se podem contar até 20 bancas, incluindo as de artesanatos, flores e mudas e comércio de pedras preciosas e perfumaria. Sábado é sempre o dia de maior “movimento”, como dizem os feirantes. É quando eles trazem mais e melhores produtos para comercializar.

Figura 1: Feirinha de Camobi – Santa Maria-RS



Fonte: Foto do acervo dos projetos de pesquisa sobre feiras, 2017

O trabalho de campo teve início em 2011, quando eu buscava, por meio de uma pesquisa entre descendentes de imigrantes italianos, conhecer

melhor a vida de camponeses oriundos desta origem étnica e que habitassem próximo à cidade de Santa Maria. A feira acabou me revelando muito mais do que isto. E produzi um primeiro projeto de pesquisa visando conhecer e compreender o papel das mulheres feirantes, que eu observava ser muito rico e também muito complexo. Afinal, aquelas mulheres eram camponesas durante alguns dias por semana e feirantes também noutros. Como se percebiam neste trânsito no mundo do trabalho e em suas próprias vidas? Como isto se cruzava com as questões de italianidade que eu já havia estudado antes e que me mostrara que a jornada de trabalho das mulheres camponesas era árdua e pouco valorizada em alguns contextos familiares? Como se processavam as estruturas de significado (GEERTZ, 1989) no espaço feira? Quais as negociações ali presentes? Como as noções de mercado estavam se processando para estas famílias também? Como administravam suas vidas entre sociabilidades proporcionadas pelas feiras nos espaços urbanos e a vida na zona rural? Como equacionavam receitas culinárias tradicionais com o gosto dos clientes e as possibilidades de venda? Como diferentes estilos de vida eram por elas interpretados e ressignificados reflexivamente? Havia este processo acerca das construções do mundo camponês, de ser mulher camponesa que vem trabalhar na cidade? Como se percebiam neste processo? Quais linguagens e valores eram acionados neste processo? Como?

Eram muitas as perguntas na época e que ainda me acompanham, pois o que observo, nestes anos de convívio com os feirantes (tanto homens quanto mulheres), é que as dinâmicas econômicas, as políticas regionais, nacionais e globais também interferem e dialogam com seus projetos de vida, trazendo sempre novos elementos de reflexão para suas atividades (tanto de camponeses quanto de feirantes). Conheci muitos projetos de vida nestes anos. Alguns possibilitados pela renda proveniente do trabalho na feira, como o estudo dos filhos, por exemplo. Igualmente, o contato semanal com a cidade fazia com que algumas noções e padrões estéticos e de consumo fossem alterados no interior da vida doméstica, gerando sempre muita conversa. A televisão e a *internet*, por meio de sua inserção no mundo camponês, também produzem estas dinâmicas, como já bem apresentado por Ronsini (2004) em seus estudos sobre a recepção televisiva entre os camponeses da região. Profícuo, contudo, era observar, por meio da pesquisa, em cada encontro, como isto se processava. Fosse por meio das conversas sobre receitas culinárias que circulavam na *internet*, fosse pela novela

ou mesmo pelos fatos cotidianos da cidade e delas mesmas, mulheres trabalhadoras em idade aproximada com a minha. Falar sobre moda, corpo, envelhecimento, saúde, fatos da vida, enfim, acerca de como se percebiam e narravam suas vidas como mulheres em determinado lugar e posição social. Assim como eu também. Afinal, numa conversa, ouve-se, mas também se fala. As feirantes também souberam e acompanharam fatos de minha vida. E esta é, com certeza, a beleza do “fazer etnográfico”, o encontro entre pessoas e suas complexidades históricas e de pessoais.

Aquelas mulheres e homens que eu estava conhecendo de semana a semana eram colonos, ou seja, como apontava Seyferth (1993), agricultores que são, além de trabalhadores da terra, indivíduos que se autoatribuem e reivindicam uma origem étnica diferenciada. No caso por mim estudado, da origem étnica italiana. Havia, ali na feira, italianidades em construção e manifestação. Ou seja, há entre estes colonos italianos uma concepção específica de trabalho orientada pelos valores do grupo étnico, baseada na família como valor, na religiosidade trazida por seus antepassados e no trabalho como fonte de prazer e autorreferência. Observei outros elementos que também fazem parte do que compreendo serem ressignificações possibilitadas pelas novas sociabilidades contemporâneas destas famílias. A maior parte dos colonos feirantes da *Feirinha de Camobi* é descendente de imigrantes italianos que vieram para a região em finais do século XIX e início do XX. E foi entre estes feirantes que centramos a pesquisa inicialmente. Há que se observar, igualmente, toda a estigmatização que foi elaborada historicamente acerca da condição de colono (aquele camponês que provém das colônias de imigração) e que tem sido revista, seja por eles mesmos ou por meio de políticas públicas que têm procurado valorizar sua história e seu trabalho, positivando-o.

Para os camponeses de origem italiana o trabalho como virtude é algo constantemente ressaltado, e na feira isto era observado cotidianamente. Os saberes adquiridos por meio da socialização primária, tais como o saber lidar na roça, cuidar de animais, cozinhar, fazer embutidos, queijos, pães, doces e outros produtos são altamente valorizados. Historicamente na condição camponesa estes saberes garantiram a autonomia e a reprodução dos grupos, possibilitando, em algumas situações, o acúmulo de capital para a compra de terra ou de instrumentos de trabalho.

A população de emigrados italianos que se dirigem para a região central do Rio Grande do Sul em finais do século XIX e início do século XX era composta, em sua maior parte, por famílias provenientes do Norte da

Itália, camponeses pobres e/ou despossuídos, católicas⁴ e que vinham, para o Brasil na expectativa de fugir das precárias condições de vida que tinham na Itália (ZANINI, 2006). Tratava-se de uma migração familiar patrocinada por ambos os governos, o italiano e o brasileiro. Neste momento histórico, a Itália passava por um processo político de unificação e criação de um Estado nacional “italiano”, de perda do poder de controle exercido pela Igreja Católica, também de um capitalismo que expandia suas relações sociais nos cenários rurais e urbanos e que causava desconforto entre famílias camponesas. Naquele cenário econômico, político, valorativo e simbólico, a migração para o Brasil se tornava uma possibilidade de ascensão e também de se tornarem proprietários de terras, reproduzirem a condição camponesa e, igualmente, manter a ordem valorativa daquele mundo que se mostrava em crise (FRANZINA, 2006; GROSSELLI, 1987). Compreendo que a família como se apresentava no campesinato italiano, ou seja, estruturada e mantida pela autoridade paterna e como unidade produtiva, era um valor e uma forma de organização que se almejava manter e reproduzir naquele contexto cultural e político dos finais do século XIX e início do século XX.

Na feira, entre os descendentes de italianos, este é o mundo que muitas vezes ainda se apresenta, um século e tanto depois de seus antepassados terem feito a travessia para a América com suas famílias. Ali, entre os próprios feirantes ou com a pesquisadora, muitas vezes estes são os assuntos que se desenvolvem: os filhos, a família, o trabalho na terra, as inseguranças, os valores em mudança, a religiosidade, o corpo camponês levado à exaustão, enfim, a vida que, em muitos sentidos não é muito diferente daquela de seus antepassados, na Itália ou como imigrantes em terras brasileiras.

As propriedades dos feirantes que pesquisamos mais intimamente podem ser consideradas pequenas, com poucos hectares, vizinhas à cidade de Santa Maria. Algumas ainda são de propriedade das mesmas famílias dos emigrados italianos e que foram sendo repassadas por entre as gerações de herdeiros. É sobre as questões acima expostas que este breve artigo se desenvolverá. Como ressalta Ricouer (1991, p. 190), a história de um é, no fundo, a história de muitos outros. Passado, presente e futuro

⁴ Havia também maçons entre eles, o que possibilitou uma história rica e particular da religiosidade italiana destes emigrados (VESCIO, 2001; VENDRAME, 2007).

se encontram nos processos narrativos que presenciei na feira. As histórias dos antepassados, eles mesmos, as preocupações com os filhos e as expectativas da vida, tudo num conjunto deles mesmos e de outros que ali também estavam e possuíam histórias compartilhadas e parecidas.⁵ Inclusive eu, como filha de colonos italianos e descendentes de imigrantes italianos partilhava muitas daquelas preocupações, também presentes em minha família extensa.⁶

A etnografia na feira: cadeira, caderno e mate

Quando chegava a pesquisadora com suas alunas, cadeiras, máquina fotográfica e cadernos de anotações, era comum ouvirmos algum comentário sobre nossa presença, o que era sempre muito bem visto por nós. Ou seja, nossa presença era notada, comentada e avaliada. E isto, do ponto de vista ético, é positivo, pois sabiam quem éramos e o que fazíamos ali. Nosso equipamento de pesquisa na *Feirinha de Camobi* eram as cadeiras para sentar, cadernos, máquina fotográfica e chimarrão⁷. A etnografia, como bem aponta Peirano (2014), não é um método, mas uma atitude. Atitude marcada pelo olhar e pela busca do estranhamento. Estranhamento este que procura dialogar com as próprias lógicas (do pesquisador) para buscar compreender as lógicas presentes nas situações sociais observadas e seus desdobramentos. Quais os sentidos que tais escolhas, atos, gestos, atitudes e palavras têm para o outro? Como salienta Cardoso de Oliveira (1998), o trabalho do antropólogo é olhar, ouvir, escrever. Eu diria que é também sentir, refletir, estar. Procurar, naquele momento compartilhar tempo (FABIAN, 2006) e espaço com o outro, nas possibilidades em que isto pode acontecer interativamente. Era isto que procurávamos fazer na *Feirinha* de Camobi. Tentávamos compreender as estruturas de significado circulantes (GEERTZ, 1989), suas dinâmicas, e observávamos o quanto os feirantes eram agentes (ORTNER, 2010) de seu fazer “feirante” e de seu fazer “italiano”.

⁵ Como salienta Ricouer, “[...] as histórias vividas de uns são emaranhadas nas histórias dos outros. Partes inteiras de minha vida fazem parte da história de vida dos outros, de meus pais, de meus amigos, de meus companheiros de trabalho e de lazer” (1991, p. 190).

⁶ E, como enfatizam Berger e Luckmann (2008, p. 58): “Pode-se dizer, por conseguinte, que a linguagem faz “mais real” minha subjetividade, não somente para meu interlocutor, mas também para mim mesma”. Ou seja, a linguagem tipifica as experiências, o que torna possível a compreensão e o compartilhamento de sentidos.

⁷ Chimarrão é uma bebida quente que se serve num recipiente denominado de cuia. É feito à base de erva-mate e é muito apreciada no Rio Grande do Sul, sendo consumida em contextos públicos e privados.

Desde que a etnografia se apresentou como possibilidade de fazer ciência (e fazer Antropologia), com Malinowski (1984) e suas técnicas, que são extremamente válidas até hoje, tais como a observação participante, o uso do diário de campo, dos mapeamentos, da disciplina intelectual para se buscar compreender os imponderáveis da vida social (MALINOWSKI, 1984, p. 29)⁸, muito se tem refletido acerca do “fazer etnográfico”. Este foi redimensionado, apontando para a importância de o pesquisador estar vigilante epistemologicamente em todos os momentos da pesquisa, desde a formulação das perguntas, na pesquisa empírica e na escrita. E esta vigilância nós levávamos conosco para o ambiente da feira. Por que fizemos aquelas perguntas naquele contexto e não outras, acerca de outras questões? Nós também havíamos “recortado” o universo da feira. E repensar a pesquisa era tarefa da equipe todas as semanas.

Desde o início da pesquisa, elegemos e fomos eleitas por duas feirantes, que denominarei de Dona Amália e Dona Antônia, ambas de origem italiana e que desenvolviam suas atividades desde os inícios da feira no bairro. Apresentamos nossa pesquisa e, logo nos primeiros encontros, fomos convidadas a ficar com elas. Começávamos sentando em uma das bancas e depois íamos para a outra, sempre respeitando o ritmo das conversas e o desejo de que nossa “equipe” permanecesse no local sem perturbar suas atividades. Foi por meio destas duas interlocutoras privilegiadas (tem sido um privilégio para nós) que é possível, ainda hoje, desenvolver a pesquisa na feira.

As experiências etnográficas aqui apresentadas são resultado daquele projeto inicial e de um projeto de pesquisa mais amplo intitulado “Na feira: produção, distribuição e consumo entre agricultoras feirantes na região central do Rio Grande do Sul”, por mim coordenado⁹. Este projeto

⁸ No contexto da obra *Os Argonautas do Pacífico Ocidental*, escrita no início do século XX, os imponderáveis da vida real seriam, segundo Malinowski (1984, p. 29-30): “Pertencem a essa classe de fenômenos: a rotina do trabalho diário do nativo; os detalhes de seus cuidados corporais; o modo como prepara a comida e se alimenta; o tom das conversas e da vida social ao redor das fogueiras; a existência de hostilidade ou de fortes laços de amizade, as simpatias ou aversões momentâneas entre as pessoas; a maneira sutil, porém inconfundível, como a vaidade e a ambição pessoal se refletem no comportamento de um indivíduo e nas reações emocionais daqueles que o cercam. Todos esses fatos podem e devem ser formulados cientificamente e registrados; entretanto, é preciso que isso não se transforme numa simples anotação superficial de detalhes, como usualmente é feito por observadores comuns, mas seja acompanhado de um esforço para atingir a atitude mental que nele se expressa”. Os antropólogos hoje têm ambições mais modestas, mas estas lições ainda são muito válidas.

⁹ O projeto de pesquisa foi financiado pela Capes/CNPq no edital MCTI/CNPq /SPM-PR/MDA N. 32/2012, aos quais agradecemos.

pesquisou várias feiras na cidade, procurando conhecer suas dinâmicas e estratégias de sobrevivência. Quando falo em dinâmica das feiras, quero me referir a toda uma formatação específica que cada feira desenvolve, tanto no sentido das comercializações quanto das sociabilidades por elas possibilitadas. Nenhuma feira se repete, todas são distintas, seja pela localização na qual se desenvolvem, pela composição dos feirantes, pelos produtos expostos ou devido aos dias da semana em que acontecem. Cada feira é um universo particular. Foi isto que nossa pesquisa apontou. Mesmo para aqueles feirantes que trabalham em mais de uma feira por semana, observa-se isto. As feiras são distintas e atingem públicos específicos e promovem trocas particulares.

Diferente do que foi analisado por Vedana (2004) em sua pesquisa numa feira de Porto Alegre, as feiras da cidade de Santa Maria costumam ser mais silenciosas, não havendo a interpelação do cliente por parte do feirante. Nas feiras analisadas pela autora, um dos elementos mais marcantes era a sonoridade produzida pelos feirantes e seus processos de interação com os clientes, cheia de jocosidades e brincadeiras. Nas feiras que pesquisamos, é quase sempre o cliente que começa o processo de compra e venda. Penso que a origem camponesa e italiana favoreça esta forma de trato. Contudo, ainda é necessário maior investimento em pesquisa para compreender melhor tal processo interativo. Piadas ou brincadeiras jocosas não seriam bem-vindas em algumas das feiras que pesquisamos. Seriam, consideradas desonrosas, com certeza. As brincadeiras e piadas que assisti durante o campo sempre são relativas à linguagem dialetal italiana e sobre a origem e os produtos, se são confiáveis ou não ou se o peso está certo. Sobre o troco também ouvi piadas. Sempre em tom de brincadeira.

O ingresso como pesquisadora na feira me foi possibilitado pela proximidade que já tinha com/entre os descendentes de imigrantes italianos. Segundo Rocha e Eckert (2013), a etnografia das formas da vida urbana se apresenta na e da cidade, num movimento interpretativo contínuo. Compreendo assim a etnografia que se fez e faz na feira de rua, na cidade, com camponesas que moram na zona rural, sempre aberta, reflexiva e dialógica. Desta forma, perceber estes trânsitos requer, com certeza, um cuidado ético e de vigilância epistemológica constante, bem como um olhar atento para se conhecer os processos objetivos e subjetivos que ali se desdobram, continuamente, seja na materialidade dos objetos que

circulam, seja nas linguagens mais sutis que somente o tempo de convivência nos permite detectar e interpretar. A rua, igualmente, como bem assinala Da Matta (1985), é um universo inteiro em movimento e interação, tendo sua historicidade, temporalidade, geografia e formas de interação com os atores sociais que nela se produzem e reproduzem. E para os feirantes, a feira, na rua, nos “dias de feira”, converte-se em casa. Ali tomam mate, recebem pessoas e também trabalham. Tudo ao mesmo tempo e naquele lugar.

E quando chegávamos nós, as pesquisadoras, com suas cadeiras, mates, cadernos e perguntas, outras interações também se processavam. Até hoje é comum a pessoas perguntarem quem somos, uma vez que nos sentamos na parte de dentro da banca, junto com os feirantes. O que fazemos ali? Somos fiscais? Quem somos? O que tanto anotamos? Para que? Por que tiramos tantas fotografias e observamos tanto? O que queremos, afinal? Estas perguntas fizeram com que retornássemos imagens feitas na feira e da feira, bem como os trabalhos acadêmicos que foram elaborados sobre a feira e seu trabalho.

Compreendo a feira como um lugar (AUGÉ, 1994) para os feirantes, no sentido, que ali se produzem significados que são partilhados e acionados. É também um pedaço, no sentido a este atribuído por Magnani (2002)¹⁰, no qual são partilhados e exercitados códigos comuns. Há uma forma de “ser feirante” que se aprende no convívio coletivo entre eles. Ou seja, o que se pode ou não fazer, quais os limites do espaço a ser ocupado, como se portar, o que pode ser vendido, como e de que forma, entre outros códigos que circulam informalmente entre eles. Para os consumidores, a feira pode ser observada como uma mancha¹¹ (ou não). Nestes anos de convívio e de pesquisa, observei que, para muitos consumidores, a feira é um pedaço também, um lugar, um espaço no qual buscam, mais do que consumir produtos, consumir um estilo de vida, memórias, gostos compartilhados, entre outros elementos (ZANINI; FROELICH, 2015). Para outros pode ser mancha. Isto nos aponta, nos cenários da etnografia em contextos urbanos, o

¹⁰ Para Magnani (2002, p. 20), “A noção de pedaço, por exemplo, supõe uma referência espacial, a presença regular de seus membros e um código de reconhecimento e comunicação entre eles”.

¹¹ Segundo Magnani (2002, p. 22): “São manchas, áreas contíguas do espaço urbano dotadas de equipamentos que marcam seus limites e viabilizam – cada qual com sua especificidade, competindo ou complementando – uma atividade ou prática predominante”.

quanto observar como os atores se posicionam frente aos espaços é importante. Diferentes interpretações para diferentes atores em diferentes contextos e situações, sem generalizações.

Aos sábados os feirantes costumam chegar às 4h30min da manhã e nas quartas-feiras às 5h30min, o que implica que, até o dia de se trazer para a cidade os produtos a serem expostos e comercializados na feira, todo um trabalho anterior foi executado. A feira é “aberta” aos clientes próximo das 6h da manhã e costuma encerrar suas atividades em torno das 12 ou 13h, dependendo da época do mês, do clima e do montante de produtos que trouxeram e comercializaram ou não. Os produtos que não são vendidos e que possuem pouca durabilidade podem ser utilizados na alimentação dos animais nas propriedades ou são distribuídos de outras formas, por troca ou doação.

No desdobramento cotidiano da feira, muitas são as situações que presenciamos, seja do ponto de vista da funcionalidade da mesma ou daquilo que extrapola a feira como atividade econômica e de trabalho. Como não há banheiro para se utilizar na feira, os feirantes pagam para uma moradora próxima para fazerem uso de seu banheiro, o que é sempre motivo de conversas e de brincadeiras. É comum também, nos dias de feiras, os feirantes receberem visitas de conhecidos e familiares que residem na cidade, o que promove uma sociabilidade diferenciada e dinâmica. Nestes dias as conversas se concentram mais nas notícias sobre ciclos de vida, nascimentos, casamentos, mortes, doenças, estas coisas. Confesso que, para mim, é sempre um “prazer antropológico” ouvir estas conversas e compreender melhor os valores ainda presentes neste universo camponês tão rico e particular. O que faz sentido e motiva escolhas, ações e decisões, seja para homens ou mulheres, jovens ou adultos?

Observando meus diários de campo, de 2011 até hoje, percebo que uma de minhas primeiras anotações sempre era e é sobre o clima, se havia sol, chuva, se fazia frio ou calor e como os feirantes estavam interagindo com isto. O vento, igualmente, é sempre algo que interfere nos dias de feira, especialmente o vento norte, típico na região. Estes elementos, embora não mensuráveis ou analisáveis, fazem parte da pesquisa na *Feirinha de Camobi*. Impossível falar da pesquisa etnográfica sem lembrar os acontecimentos relativos ao clima, às lonas que voavam nos ventos, indo longe, aos dias de sol implacáveis ou da chuva fria que molhava os pés e o corpo. Estar na feira é, também, estar no clima e em suas variações. Como no dia 27 de

agosto de 2011, quando uma cliente chega e estranha que os feirantes estavam sem a barraca montada e comenta: “estão sem barraca hoje!?”. Em dias de vento era comum não se colocar a cobertura, pois o vento arrancava, e eles consideravam perigoso, caso esta voasse e machucasse alguém ou eles mesmos. Nestes dias atendiam “ao ar livre”. E nos dias de chuva a feira também acontece e os clientes comparecem também. Algumas vezes as negociações eram feitas com os clientes de sombrinhas e os feirantes molhados pela água da chuva (Figura 2). A pesquisadora, muitas vezes, também fez pesquisa debaixo de chuva ou procurando desta se proteger nos dias frios. Isto foi muito importante para termos uma dimensão de como era a rotina de trabalho e suas especificidades.

Figura 2: Pesquisa na Feirinha de Camobi em dias de chuva



Fonte: Foto do acervo dos projetos de pesquisa sobre feiras

A pesquisa etnográfica foi realizada sempre com a participação de estudantes, seja de iniciação científica ou de pós-graduação. Isto em várias feiras da cidade. A produção dos *ebooks*, *Somos todas mulheres iguais! Estudos*

antropológicos sobre feira, gênero e campesinato (2015), *Mercados, campesinato e cidades: abordagens possíveis* (2015) e *Feira, feirinha e feirões: a “economia dos centavos” em foco* (2017) resume muitas das reflexões que partilhamos na equipe de pesquisadores do projeto. Seja por meio do conhecimento das lógicas de mercado, das sociabilidades, das questões éticas e étnicas e de memória ou outras, conhecer e estudar as feiras da cidade foi e é um grande e prazeroso desafio. Foi também um desafio coletivo que contou com muitos e diversos olhares.

Outro elemento importante que a pesquisa etnográfica nos possibilitou observar foi a circulação de pessoas em diferentes horários de funcionamento da feira e suas particularidades. É comum os clientes fazerem perguntas sobre os produtos, seu plantio ou preparo e ingredientes, e os feirantes costumam explicar, passo a passo. Às vezes com mais detalhe e paciência, outras vezes nem tanto, pois o movimento da feira coloca um tipo de interação necessária, mais ágil. O que se percebe é que aquele cliente que gosta de “prosear” mais, como se diz, visita a feira em horários em que o movimento está menor e os feirantes têm mais tempo disponível para conversas. Há também aqueles clientes que já são conhecidos por somente virem para a feira no seu final, esperando, assim, as promoções, a “xepa”. Embora nunca tenhamos nos detido mais nos consumidores isoladamente, é muito rico observar as dinâmicas de interação e como se processam e vão se consolidando e criando “rotinas” interativas ao longo do tempo. Há toda uma classificação elaborada pelos feirantes sobre os consumidores que é muito rica de ser observada, de uma profundidade antropológica até. É observado se costumam vir sós ou em família para a feira, o que compram, de quem, em qual horário costumam vir, gostos, entre outras informações.

Importante também ressaltar a importância do tempo na rotina dos camponeses feirantes e das mulheres especialmente. Tempo de vida, tempo de preparo dos alimentos, tempo de ouvir de vender, de ser mulher, trabalhadora e feirante. Todos estes tempos ali estavam, na *Feirinha de Camobi*. E o que é este tempo presente nas narrativas sobre o trabalho, os corpos, sobre si mesmos e mesmas? Como aponta Elias (1998, p. 17), o tempo é uma representação simbólica de uma “vasta rede de relações” que agrega “diversas sequências de caráter individual, social ou puramente físico”. E narrar o passado é sempre trazê-lo para o presente, como bem assinala Halbwachs (1990) que é, de fato, onde ele está, pois como bem ressalta o

autor, nunca estamos sós, temos sempre nossas memórias conosco. Desta forma, compreendo ser importante para os feirantes, ao falarem de si mesmos, buscarem fazer suas trajetórias no caminho trilhado por seus antepassados italianos que emigraram para o Brasil no passado. É partindo das histórias das famílias e de suas construções narrativas, subjetivas e objetivas que se percebem no mundo e na feira também, como homens ou mulheres num tempo e num espaço determinado. Porque a feira é sociabilidade, mas é também trabalho e sobrevivência, um saber-fazer que exige aprendizado de técnicas e agilidades específicas. E gera renda para a família e reproduz a condição camponesa nas pequenas propriedades.

Um dos momentos que eu sempre considerava muito “reflexivo” era o horário de encerramento da feira, quando contabilizavam e contavam os produtos que ali permaneciam sem terem sido comercializados. Este era um momento de tristeza para os feirantes e para mim também. Os pães, por exemplo, se não fossem vendidos no dia, eram, de certa forma, “perdidos”, pois seu sabor e aparência não seriam considerados bons para venda no próximo dia de feira. Quando chegava próximo às 12h (final da feira para alguns), era o momento de olhar para os produtos e fazer um cálculo de perdas e ganhos. Dona Antônia às vezes comentava que era melhor trazer menos produtos para não se ter esta sensação na hora de ir embora, pois sabia que teria que “jogar para os bichos” os produtos que não haviam sido comercializados. Este era sempre um momento de desolação em algum nível. E, nestas horas, eu me lembrava de toda uma literatura sobre a condição camponesa que ressalta que às vezes, mesmo no prejuízo, estes mantêm suas atividades. De uma forma geral, observo que as atividades na feira são lucrativas e possibilitam uma ascensão e acúmulo de capital e reinvestimento nas propriedades, mas este momento, para mim, que também sou filha de camponeses, era desolador. A comida que iria virar alimento de bicho, num ciclo que, do ponto de vista camponês, também tem sua lógica e faz sentido, mas que, ali, na feira, mostrava um produto e trabalho que, apesar de ter valor de uso, não teria valor de troca.

Numa anotação de 24 de agosto de 2011, Dona Antônia diz, sobre as bergamotas: “Levar para casa, pra quê?, pra que me stressá?”. E assim, algumas vezes, éramos e ainda somos presenteadas com alguns produtos. Neste final de feira era comum os produtos terem uma redução do valor sobre eles cobrado. Às vezes chegava até à metade do valor que seria cobrado no início das atividades. Nesta hora, igualmente, alguns feirantes tro-

cam produtos, ou seja, fazem negócio em que não se envolve valor monetário, mas, sim, somente troca em espécie.

Penso, igualmente, que os processos de identificação e as identidades sejam, como ressalta Martin-Barbero, uma “construcción que se relata” (2002, p. 173). Diz o autor que não há identidade que não seja contada. Narrar a si mesmo é um processo de construção subjetivo e objetivo ao mesmo tempo, implica um eu e um outro em interação e encontro (RICOUER, 1991). E eu pensava nisto ao perguntar para as feirantes o que era ser agricultora ou ser feirante e sobre suas receitas culinárias e modos de fazer. Será que estas perguntas haviam feito algum sentido para elas antes de se perceberem com tal? Ou estavam tão naturalizadas que nem deveriam ser perguntadas? O que elas pensavam quando observavam uma professora universitária perguntar sobre ordem de ingredientes e modos de fazer comidas e coisas? Enfim, a pesquisa etnográfica às vezes é isto também. Nós apresentamos as categorias classificatórias a nossos interlocutores de pesquisa. Qual daquelas mulheres já havia se percebido como feirante ou havia problematizado tal situação em sua vida de uma forma reflexiva e não naturalizada? Será que elas enxergavam em mim uma cozinheira apaixonada por ingredientes e modos de fazer? Ou será que pensavam que todas as mulheres de todos os lugares sempre gostaram de saber sobre ingredientes culinários, ordens de preparo e sabor de alimentos? Enfim, entre naturalizações acerca das representações e suas desnaturalizações é que a pesquisa etnográfica tem se efetuado desde 2011.

A família na feira

Uma das características mais importantes observadas na feirinha de Camobi, e entre os feirantes, é a presença marcante da família, seja na produção do que ali se comercializa, tais como as verduras, as frutas, as carnes, os ovos, os embutidos, os pães, as cucas¹², os *agnolinis*¹³ ou no processo de distribuição, na venda nas bancas. Mesmo que somente uma ou duas pes-

¹² Cuca é uma massa doce coberta com farofa de açúcar e manteiga e que vende muito bem na feira. Aqui se vende a versão “italiana” local da cuca, ou seja, com massa alta, quase um pão de forma. A versão alemã é mais baixa e possui recheios diversos, com frutas e outros sabores.

¹³ *Agnolini* é uma massa feita com ovos e farinha, que é recheada com salame ou peito de frango, possuindo forma ovalada. Trata-se de alimento muito popular entre os descendentes de italianos da região. É muito apreciada e vende muito bem na feira. Recebe também o nome de *capeletti* (chapéus), devido à forma. Usa-se para fazer sopa ou se come com molho.

soas da unidade familiar venham para a feira, o que ali é exposto e vendido é fruto de um esforço familiar intenso e contínuo ao longo da semana. Nas duas principais bancas em que concentramos nosso trabalho de campo, o atendimento é efetuado pelo casal, homem e mulher, com algumas variações na forma e tempo de atendimento. Contudo, o que se observa é que o trabalho nas propriedades é coletivizado no interior das lógicas do que é considerado trabalho de homem e trabalho de mulher.

Por família, entende-se uma construção relativa e um valor, mas não só. Como ressalta Woortmann, a família também exprime certos símbolos, tais como o “sangue”, por exemplo. E, diz o autor que, como organização social, salienta categorias ideológicas mais abrangentes, “tais como referentes a papéis sexuais” (1987, p. 15). Trata-se, portanto, como ressaltado por Woortmann, de uma categoria manipulável, assim como o parentesco. E ser homem ou mulher feirante é ser alguém permeado por estas construções de família também.

Neste aspecto, observa-se que o trabalho familiar continua sendo muito importante nas propriedades rurais. Embora se saiba que os jovens já têm seus projetos de vida levados em consideração, o que implica, muitas vezes, estudar nas cidades e ficar muito tempo longe do trabalho nas propriedades. Observando, desde 2011 até hoje, percebo, em uma das bancas, o aprendizado de uma jovem, que hoje está com 14 anos. Eu a conheci criança, vindo para a feira com cadernos e brinquedos, e hoje ela ajuda os pais no atendimento da banca. Em meu diário de campo de agosto de 2017, observei um comentário sobre ela. Foi-me dito que ela faz as “contas de cabeça e rápido”, o que é muito importante para a agilidade no atendimento. Esta jovem quer estudar, mas auxilia nos sábados no atendimento da banca e, pelo que observo, tem muito gosto na atividade na feira. Sua mãe também é considerada uma excelente feirante, simpática e por quem os clientes têm o sentimento de “confiança”, algo muito importante nesta atividade. Aqui, nota-se, o que Ingold (2008) aponta tão bem como a aquisição de habilidades. Saber vender, dar o troco e colocar preço são habilidades que se desenvolvem na experiência concreta da observação dos pais e dos demais feirantes. Esta ciência concreta aprendida no observável ensina muito sobre os valores e as regras deste trânsito entre o mundo rural e o urbano e como as lógicas de mercado são acionadas.

Como ressalta Woortmann, ser camponês deve ser observado como algo valorativo, que propicia um estilo de vida específico, baseado em normas, regras e expectativas, seja do ponto de vista simbólico seja do econô-

mico e social. Falar de campesinato é falar de família, pois é por meio desta que a condição camponesa se reproduz. Nas feiras, o que se observa é esta dinâmica de pertencimento, valoração e reprodução. Observa-se, assim, o poder dos sistemas simbólicos atuantes na feira e, especificamente, entre famílias de descendentes de imigrantes italianos.¹⁴ Ali, na feira, reproduz-se tanto um *habitus* quanto uma *hexis* corporal (BOURDIEU, 1998, p. 61)¹⁵ camponesa que dialoga com outros valores da urbanidade local. A identificação de “colono”, em nível local está carregada de muita estigmatização, como se os colonos (camponeses) fossem considerados mais rudes e grosseiros do que os cidadãos, por trabalharem na terra. Certa vez ouvi de uma feirante, que costuma estar sempre muito bem arrumada, que as pessoas a estranhavam, pois esperavam que camponesas feirantes estivessem sempre dessarumadas.

Quando os feirantes falam sobre a família, sobre os antepassados, falam sobre si mesmos também, narram a si mesmos. Como aponta Thompson (BOURDIEU, 1998, p. 21), a história da família pode possibilitar aos indivíduos um “forte sentimento de duração”, nos quais se percebem além deles mesmos, além dos ciclos de nascimentos e mortes. A família na feira, desta forma, é tanto a família como unidade produtiva quanto a família que ali se reúne por vezes e que é invocada nas narrativas e conversas, a família como valor e patrimônio. A feira, desta forma, é família também. Ela possibilita, igualmente, a reprodução da família camponesa uma vez que os rendimentos ali obtidos são reinvestidos nas propriedades e na continuidade do trabalho camponês, familiar por excelência.

Tanto Dona Amália quanto Dona Antônia costumam receber visitas de parentes e afins em suas bancas. São membros da família extensa que ali passam para ter notícias, conversar ou mesmo para olhar o movimento da feira. Estes momentos eram sempre de muita descontração e de conversas animadas. Eu, como já assinalado anteriormente, tenho muito gosto em observar estes encontros, pois aprendo muito sobre os descendentes de imigrantes italianos locais, uma vez que estas famílias extensas e ramificadas têm

¹⁴ Como ressalta Bourdieu (1998, p. 9), “os sistemas simbólicos, como instrumentos de conhecimento e de comunicação, só podem exercer um poder estruturante porque são estruturados”, ou seja, reproduzem.

¹⁵ Para Bourdieu (1998, p. 61), “...o *habitus*, como indica a palavra, é um conhecimento adquirido e também um haver, um capital (de um sujeito transcendental na tradição idealista) o *habitus*, a *hexis* indica a disposição incorporada, quase postural –, mas sim o de um sujeito em ação...”.

membros que moram na cidade e que desempenham atividades urbanas, e a feira acaba sendo um ponto de encontro. Ali são invocadas memórias, são trazidos valores que ainda são partilhados por eles, tais como a religiosidade, a solidariedade e outros tantos que se tornam perceptíveis nas conversas, nas gestualidades e muitas outras linguagens que li se expressam.

Uma questão importante e que ainda merece maiores estudos de nossa parte é acerca da relação de confiança que se estabelece entre feirantes e alguns consumidores. Como ressalta Giddens (1997), na vida moderna as relações em que a “confiança” se apresenta podem se dar de formas diversas. Isto se expressa no ambiente da feira nas relações “de confiança” que se estabelecem entre feirantes e seus clientes, em reciprocidades e partilhas de expectativas. Para Giddens (1997, p. 222), a confiança deve ser conquistada e “ativamente mantida; e isso geralmente pressupõe um processo de mútua narrativa e revelação emocional”. Deve haver, como ressalta o autor, uma “abertura” para o outro e isto se observa na feira. O feirante traz o produto encomendado e o cliente o busca. Quando numa relação mais estável e de confiança de feirante/consumidor há uma quebra de expectativas, sempre há justificativas. Ou o cliente que não pode vir ou o feirante que se esqueceu do produto ou não pode trazê-lo. Já observamos, igualmente, situações em que os feirantes ficavam com o produto e o cliente não aparecia. Todas estas situações são, do ponto de vista pedagógico, muito instrutivas para os camponeses aprenderem a serem feirantes. Trata-se de uma forma de aprender como se relacionar com as “pessoas da cidade” em que outras lógicas que não a do mundo camponês são acionadas.

Considerações finais

O que se observa, por meio da pesquisa realizada entre/com feirantes, na *Feirinha de Camobi* desde 2011, é que o trabalho semanal nas feiras tem sido muito importante para a reprodução da condição camponesa e, especialmente, da família camponesa como valor e forma organizativa. Por meio da pesquisa realizada em várias feiras da cidade se pode observar o quanto esta atividade tem possibilitado uma melhora de vida nas famílias, bem como um maior protagonismo das mulheres nestas. A renda obtida por meio do trabalho feminino nas feiras faz com que sua posição no interior das famílias também seja positivada e melhor avaliada.

A *Feirinha de Camobi*, principal *locus* de nosso estudo, é uma feira pequena, que acontece todas as quartas-feiras e nos sábados pela manhã.

Os feirantes camponeses são pequenos produtores vizinhos à cidade e que trazem a produção de suas propriedades para vender diretamente na feira. Trazem também produtos de vizinhos e parentes, promovendo, assim, uma dinâmica de renda e capital que extrapola os limites da feira e de seus feirantes. Há aqueles feirantes que trabalham de outra forma, vendendo produtos de distribuidoras maiores, contudo, são em menor número.

Embora os estudos sobre feiras sejam ainda poucos, conhecer estes lugares, mercados (ZANINI, 2017) e sociabilidades (VEDANA, 2004; OLIVEIRA et al., 2015; OLIVEIRA, 2015; ZANINI 2015a; ZANINI 2015b; 2017) é muito importante, tanto para melhor se conhecer o mundo das cidades como para melhor se compreender o campesinato e suas estratégias de reprodução da condição camponesa e do importante papel desempenhado pela família e pelo trabalho familiar nestes. As dinâmicas interativas e de mercado que se processam nas feiras são, igualmente, de uma riqueza e complexidade ímpar, possibilitando muitos olhares e pontos de vista acerca do que ali “acontece”. Trata-se, com certeza, de um privilegiado cenário localizado de relações sociais e de compreensão de atores sociais e suas estruturas de significado em movimento.

Referências

- AUGÉ, Marc. **Não-Lugares**: Introdução a uma antropologia da supermodernidade. São Paulo: Papirus, 1994.
- BERGER, Peter; LUCKMANN, Thomas. **A construção social da realidade**. 29. ed. Petrópolis: Vozes, 2008.
- BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.
- CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 39, n. 1, p. 13-37, 1998.
- DA MATTA, Roberto. **A casa e a rua**. Espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1985.
- ELIAS, Norberto. **Sobre o tempo**. Rio de Janeiro: Zahar, 1998.
- FRANZINA, Emilio. **A Grande emigração**. Campinas: Editora UNICAMP, 2006.
- FABIAN, Johannes. A prática da etnografia como compartilhamento do tempo e como objetivação. **Mana**, Rio de Janeiro, 2, p. 503-520, 2006.
- GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.
- GIDDENS, Anthony; BECK, Ulrich; LASH, Scott. **Modernização reflexiva**. São Paulo: Unesp, 1997.

GROSSELLI, Renzo Maria. **Vencer ou Morrer** – Camponeses trentinos (Vênetos e Lombardos) nas florestas brasileiras. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1987.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice/Editora Revista dos Tribunais, 1990.

INGOLD, Tim. Pare, olhe, escute! Visão, audição e movimento humano. **Pontourbe**. Ano 2, versão 3.0, julho de 2008. Disponível em: <<http://n-a-u.org/pontourbe03/timingold.html>>. Acesso em: mar. 2017.

MAGNANI, José Guilherme Cantor. De perto e de dentro: Notas para uma Etnografia Urbana. **RBCS**, v. 17, n. 49, p. 11-29, jun. de 2002. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbcso/v17n49/a02v1749.pdf>>. Acesso em: ago. 2017.

MALINOWSKI, B. **Argonautas do Pacífico Ocidental**. São Paulo: Editora Abril, 1984.

MARTIN-BARBERO, Jesus. Identidades: tradiciones y nuevas comunidades. **Comunicação e Política**, n.s, v. 1 (IX), n. 1, p. 165-189, 2002.

OLIVEIRA, S. "**Pegando feira**": trocas, reciprocidade e mercado no Feirão Colonial em Santa Maria, RS". Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2015.

OLIVEIRA, Silvana Silva de; DUTRA, Maria Rita Py; ZANINI, Maria Catarina Chitolina (Orgs.). **Somos todas mulheres iguais!** Estudos antropológicos sobre feira, gênero e campesinato. São Leopoldo: Oikos, 2015.

ORTNER, Sherry B. Subjetividade; Crítica Cultural. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 375-405, jul./dez. 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ha/v13n28/a15v1328.pdf>>. Acesso em: 20 jan. 2010.

PEIRANO, Mariza. Etnografia não é método. In: **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, v. 20, n. 42, p. 377-391, 2014.

RICOUER, Paul. **O si-mesmo como um outro**. São Paulo: Papius, 1991.

ROCHA, Ana Luiza Carvalho; ECKERT, Cornelia. **Antropologia da e na cidade**. Interpretações sobre as formas da vida urbana. Porto Alegre: Marcavizual, 2013.

RONSONI, Veneza Mayora. **Entre a capela e a caixa de abelhas**. Porto Alegre: PUCRS, 2004.

SEYFERTH, Giralda. "Identidade camponesa e identidade étnica (um estudo de caso)". **Anuário Antropológico 91**, Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1993, p. 31-63.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado: História oral**. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998.

VEDANA, V. **Fazer a Feira**: estudo etnográfico das "artes de fazer" de feirantes e fregueses da Feira-Livre da Epatur no contexto da paisagem urbana de Porto Alegre. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Gradua-

ção em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande Sul, Porto Alegre, 2004.

VENDRAME, Zaira Inês. **“Lá éramos servos, aqui somos senhores”**. Santa Maria: EDUFMS, 2007.

VESCIO, Luiz Eugenio. **O crime do Padre Sório**. Maçonaria e Igreja Católica no Rio Grande do Sul 1893-1928. Santa Maria: EDUFMS; Porto Alegre: EDUFRGS, 2001.

WEBER, Max. Conceito e categoria de cidade. In: VELHO, Otávio Guilherme. 4. ed. **Fenômeno urbano**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara, 1987, p. 68-89

WOORTMANN, Ellen F. **Herdeiros, parentes e compadres**: colonos do sul e sitiantes do nordeste. São Paulo/Brasília: Hucitec/UNB, 1995.

WOORTMANN, Klaas. **A família das mulheres**. Rio de Janeiro/Brasília: Tempo Brasileiro/CNPq, 1987.

ZANINI, Maria Catarina (2006). **Italianidade no Brasil meridional**. A construção da identidade étnica na região de Santa Maria-RS. Santa Maria: Ed.UFSM, 2006.

ZANINI, Maria Catarina Chitolina. **Mercados, campesinato e cidades**: abordagens possíveis. V. 1. São Leopoldo: Oikos, 2015.

ZANINI, Maria Catarina Chitolina; FROELICH, Patricia. Etnicidade na feira: a comida como interlocução. In: MENASCHE, Renata (Org.). **Saberes e Sabores da Colônia**. V. 1. Porto Alegre: EDUFRGS, 2015, p. 103-114.

ZANINI, Maria Catarina Chitolina; SANTOS, Miriam de Oliveira (Orgs.). **Feiras, ferinhas e feirões**: a “economia dos centavos” em foco. São Leopoldo: Oikos, 2017.

Sobre os autores e as autoras

Carolina Iuva de Mello. Doutora em Extensão Rural pela Universidade Federal de Santa Maria – UFSM. Atua como professora do Departamento de Desenho Industrial da Universidade Federal de Santa Maria – UFSM.

Cesar De David. Doutor em Geografia pela Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC. Atua como professor do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Santa Maria – UFSM.

Cicilian Luiza Löwen Sahr. Doutora em Geografia Humana pela Universität Tübingen (Alemanha). Atua como professora dos Programas de Pós-Graduação em Geografia da UEPG e UFPR.

Daiane Loreto de Vargas. Doutora em Extensão Rural pela Universidade Federal de Santa Maria – UFSM, atualmente Pós-Doutoranda em Geografia, no Programa de Pós-Graduação em Geografia, na Universidade Federal de Santa Maria – UFSM.

Daniel Vaz Lima. Doutorando em Antropologia no Programa de Pós-Graduação em Antropologia na Universidade Federal de Pelotas – UFPel.

Eliete Auxiliadora Assunção Ourives. Doutora em Engenharia de Produção – UFSC e Pós-Doutora em *Design* – UFSC, pesquisadora do NAS *Design* – Núcleo de Abordagem Sistêmica do *Design* (UFSC).

Flávia Maria Silva Rieth. Doutora em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS e atua como professora no Departamento de Antropologia e Arqueologia (DAA) na Universidade Federal de Pelotas – UFPel.

Francine Iegelski. Doutora em História Social – USP e atua como Professora da Universidade Federal Fluminense – UFF.

Gisele Martins Guimarães. Doutora em Desenvolvimento Rural pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS e atua como professora no Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural – UFSM.

Glauba Alves do Vale Cestari. Doutoranda em *Design* – UFSC e atua como professora do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia – IFMA do ensino básico, técnico e tecnológico.

Janete Webler Cancelier. Doutoranda em Geografia no Programa de Pós-Graduação em Geografia na Universidade Federal de Santa Maria – UFSM.

João Batista Villas Boas Simoncini. Doutor em Geografia pela Universidade Federal de Santa Maria – UFSM e atua como Professor no Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CESJF e na Escola Estadual Ministro Aloísio Costa – EEMAC, São Geraldo/MG.

João Carlos Tedesco. Doutor em Ciências Sociais pela Universidade Estadual de Campinas e atua como professor do Programa de Mestrado e Doutorado em História da Universidade de Passo Fundo – UPF.

José Marcos Froehlich. Doutor em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ e atua como professor no Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural da Universidade Federal de Santa Maria – UFSM.

Luci dos Santos Bernardi. Doutora em Educação Científica e Tecnológica – Universidade Federal de Santa Catarina e atua como professora do Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Comunitária da Região de Chapecó – UNOCHAPECÓ.

Luiz Fernando Gonçalves de Figueiredo. Doutor em Engenharia de Produção – UFSC e atua como professor da Universidade Federal de Santa Catarina na Graduação e na Pós-Graduação em *Design*.

Marco Antônio Verardi Fialho. Doutor em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ e atua como professor no Programa de Pós-Gra-

duação em Extensão Rural da Universidade Federal de Santa Maria – UFSM.

Maria Catarina Chitolina Zanini. Doutora em Ciência Social (Antropologia Social) pela Universidade de São Paulo e atua como professora dos Programas de Pós-Graduação em Ciências Sociais e Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Santa Maria – UFSM.

Mônica Elisa Dias Pons. Doutora em Comunicação Social pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul e atua como professora do Programa de Pós-Graduação Profissional em Patrimônio Cultural e no Curso Gestão de Turismo da Universidade Federal de Santa Maria – UFSM.

Rogério Oliveira Pinheiro. Mestre em Tecnologias Educacionais em Rede pela Universidade Federal de Santa Maria – UFSM.

Tanabi Sufiatti. Mestre em Educação Científica e Tecnológica pela Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC e atua como professora de Matemática no Estado de Santa Catarina.

Tanize Tomasi Alves. Doutora em Geografia – Universidade Federal do Paraná – UFPR.

Adentrando o universo de estudos sobre os saberes tradicionais e suas expressões no contexto do campo brasileiro, traça-se um olhar cuidadoso nos textos que compõem este livro sobre as relações que permeiam tradição, identidade, território, patrimônio cultural material e imaterial, tendo em vista o fazer dos atores sociais, especialmente dos sujeitos oriundos do modo de vida camponês.

A intenção desta obra configura-se em deixar ao leitor uma possibilidade de reflexão sobre os saberes tradicionais e o universo que permeia os elementos enraizados na memória dos sujeitos que fazem uso dos seus conhecimentos, aprendidos num processo vivenciado com gerações passadas, mas que permanecem vivos na sociedade contemporânea, através de objetos, adereços, vestimentas, alimentos e técnicas.

