



PATRIMÔNIO CULTURAL
BRASILEIRO



DIA DO
PATRIMÔNIO
Pelotas - Rio Grande do Sul

*Pelotas imaterial:
Saberes,
fazeres
e ofícios*

[17, 18 e 19 de agosto de 2018]





**PATRIMÔNIO CULTURAL
BRASILEIRO**

O **Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial** foi escolhido como nosso tema da **6ª edição do Dia do Patrimônio** porque sabíamos que neste ano o Conselho Consultivo do Patrimônio do **IPHAN** analisaria a candidatura da Tradição Doceira de Pelotas para ser reconhecida como Patrimônio Cultural Brasileiro.

O que não imaginávamos é que seríamos contemplados com a designação de Márcia Santanna como relatora daquele processo. Em sua visita à nossa cidade, a professora da Universidade Federal da Bahia e ex-diretora do Departamento de Patrimônio Imaterial do IPHAN acabou conhecendo nosso patrimônio em sua totalidade. Além de visitar e conversar com nossas doceiras, observar a feitura dos doces em nossas áreas urbana e rural, a relatora encontrou nossa Mestre Grîo Sirley Amaro, visitou casas de religião de Matriz Africana e, claro, nossa arquitetura peculiar. Encantada com nossa cidade, solicitou ao IPHAN que outros processos de tombamento relativos a Pelotas fossem também considerados.

O resultado dessa visita repleta de curiosidade e afeto já é conhecido por todos nós: o Conselho Consultivo

do IPHAN em reunião no dia 15 de maio de 2018, além de declarar as **Tradições Doceiras de Pelotas e Antiga Pelotas** como **Patrimônio Imaterial do Brasil**, tombou o **Conjunto Histórico de Pelotas**, reconhecendo e protegendo sete áreas verdes, cerca de 80 edificações e monumentos e eixos estruturantes que foram simultaneamente inscritos em três **Livros Tombo: o Histórico, o de Belas Artes e o Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico.**

Nossa intenção com o tema **“Pelotas Imaterial: saberes, fazeres e ofícios”** era dar protagonismo aos detentores e às detentoras dos saberes que atuam em nossa cidade, perpetuando conhecimentos, técnicas e memórias que vêm sendo transmitidas há muitas gerações por nossas doceiras, benzedoras, redeiras, nossos tamboreiros e guasqueiros, assim como a todas as pessoas que dinamizam nossas tradições através de suas mãos, suas vozes e sua criatividade.

Em 2018 Pelotas é reconhecida como **Patrimônio Cultural Brasileiro** e assim, nossa cidade aparece como um testemunho singular da História do Brasil. Convidamos a todos os cidadãos, nascidos ou não aqui, a visitar e vivenciar nosso Patrimônio Histórico em sua integralidade: nossos talentos, nossas memórias, nossa diversidade étnica e cultural, nossas edificações, monumentos e áreas verdes, nossos sons, ritmos e movimentos, nossa inventividade.

Paula Schild Mascarenhas

[Prefeita de Pelotas]

Giorgio Ronna

[Secretário de Cultura de Pelotas]

[Pelas ruas de Pelotas]

A. F. Monquelat
Jonas Tenfen

Pelotas, a exemplo de outras cidades, viu circular por suas ruas diversos tipos de pregoeiros de mercadorias em domicílio, desde o aguadeiro, quitandeiro, cabungueiro, engraxate, vendedor de aves, carvoeiro, verdureiro, leiteiro, padeiro, ervateiro, afiador e tantos e tantos outros ambulantes que, ao decorrer dos anos, foram sofrendo influências e se readequando aos novos tempos. Ou simplesmente desaparecendo.

De toda essa miríade de saberes e fazeres que está na constituição da cidade, iremos aqui nos ater a dois exemplos de profissionais que exerceram seus labores pelas ruas de Pelotas.

O afiador

Um desses tipos chegou até a década de 80 do século XX: o afiador, que ainda fazia rodar sobre o calçamento da cidade as suas primitivas máquinas, que costumávamos ver em nossa infância.

Ainda que todos, ou quase todos, os ramos da atividade humana tivessem sofrido, naquelas últimas décadas, várias influências do progresso, as máquinas de afiar, acreditamos, continuavam seguindo as mesmas linhas e oferecendo o mesmo aspecto do passado.

Esses prestimosos servidores das populações das cidades percorriam as ruas, diariamente, fazendo soar a sua gaita típica.

O som daquela gaita anunciava, tanto à dona da casa ou à empregada doméstica, que se encontrava em dificuldade para cortar com a faca "cega" a carne do

almoço, como ao açougueiro, ao barbeiro, ao alfaiate, enfim, a todos que diariamente eram forçados a utilizar-se, para o desempenho de suas atividades, de instrumentos perfurocortantes, que o homem que poderia resolver o problema estava chegando para dar melhor gume aos seus instrumentos de trabalho.

Uma das particularidades interessantes a ser assinalada era da inexistência de descendentes de outras nacionalidades na atividade de afiador que não a espanhola, pois todos os profissionais vistos pelas ruas da cidade, empurrando pacientemente suas máquinas de madeira, ruas à fora, eram, em Pelotas como na maior parte das cidades brasileiras, filhos da terra de Cervantes.

Na década de 50, existiam seis ou sete afiadores, todos oriundos da Espanha. Um destes, exercendo aquela árdua profissão em Pelotas há mais de vinte anos ininterruptos, era, provavelmente, o mais antigo afiador da cidade. Chamava-se ele José Fernandes Gonzalez, que viera para o Brasil via Cuba e outros países da América Central, há coisa de mais de trinta anos.

Em Pelotas, Gonzalez exerceu, de início, outra profissão antes de adotar aquela em que se ocupava na época. Trabalhara como capataz no serviço de esgotos.

Deixando essa função, tornou-se afiador e não mais abandonou a máquina que, por sinal, era a mesma com a qual se iniciara na "arte".

Apesar da fama de comedidos nos gastos eram os espanhóis, de maneira geral bastante limitados nas despesas e procurando reunir, a todo custo, um "pé-de-meia", fosse qual fosse a atividade em que se ocupavam.

Entretanto, Gonzalez, que era natural da Galícia, certa feita, quando entrevistado, disse ao repórter que mal conseguia obter o estritamente necessário para o seu sustento e o de sua família, que não era muito numerosa.

Cobrava ele, na ocasião da entrevista, três e quatro cruzeiros por faca ou tesoura que lhe confiavam para afiar, mas apesar de trabalhar de sol a sol, nunca conseguira reunir economias, nem mesmo uma casa para morar pôde ele adquirir. Gonzalez morava em casa alugada e teria que desocupá-la, pois fora vendida.

Contava Gonzalez com 60 anos, cinco filhos, sendo um deles casado. Sua esposa, ele a conhecera em Pelotas, onde se casou pouco depois de sua chegada a cidade. Pelotas inteira o conhecia. Era comum que desconhecidos a ele confiassem instrumentos das mais variadas espécies para dar fio ao gume.

Doutores das ervas

Dizia ele também que entre os frequentadores da tal casa notavam-se vários índios peruanos, “desses que por aí andam de sacola às costas vendendo remédios”.

Pelotas dos Excluídos

A referência acima, retirada da obra **Pelotas dos Excluídos**, diz respeito a um episódio registrado pela imprensa da cidade, no ano de 1875, ao denunciar as atividades de uma “feiticeira” (proto-mãe de santo), cuja casa era também frequentada por esses peruanos, vendedores de ervas que andavam pelas ruas da cidade. Dentre as conotações de desprezo manifestas pelo jornalista no corpo do fato, salta aos olhos o descaso e descréditos atribuídos ao uso de ervas como “remédios”, quando não por serem estes empregados por uma negra africana em suas atividades.

De qualquer forma, e cada vez mais presente na medicina popular e caseira, tanto as ervas quanto aqueles que se dedicam ao seu comércio, sobreviveram aos tempos, ainda que raramente sejam vistos oferecendo “remédios”. Como era o caso do Sr. Carlos Alves, negro quase centenário - retrato de um infame

e cruel passado - que, ao ser abordado e perguntado sobre a eficácia de seus “remédios”, respondeu: *“Pra tal di pinicilina eu tenho catinga di mulata, que cura até calo arruinado”*. Hoje sabemos que, dentre outras propriedades, a erva citada serve para amenizar dores articulares e reumáticas.

Curioso com a informação dada pelo Sr. Carlos Alves, resolveu o jornalista ouvir aquele negro teso, quase centenário, sorridente, sustentando um saco de “ervas curativo” às costas, ministrando ensinamentos sobre a arte de curar, sobre os efeitos de suas drogas e as consequências que elas provocavam:

- *Curam as dores do corpo meu filho* - disse-lhe o Sr. Alves, mostrando os farrapos de sua indumentária, acariciando um galho de carqueja - e acrescentando:

- *Estou assim de faceiro, gosto muito da profissão. Eu sou “doutor” há não sei quantos anos...*

Carlos Alves disse ter um passado muito sinuoso, tão repleto de episódios que na revolução de todos aqueles acontecimentos sentia lhe faltar, com frequência, a memória e se dizia ser “hoje um homem do presente”.

- *Não lembro bem o que passou. Vivo o dia de hoje. O passado é uma coisa que não me interessa. Gosto mais do instante. Gosto mais do instante, de vender minhas ervas, de curar meus irmãos.*

Disse o repórter ser Carlos Alves possuidor de uma filosofia muito própria, humana, e ser também um dos últimos representantes dos tempos do “pajé curandeiro”. Ia arrastando seus anos com paciência, divertido, às vezes engolindo um trago de aguardente de cana.

E, pondo o ponto final na entrevista com o jornalista, disse ele:

- *Tenho curado muita gente. Agora quero que me deixem morrer em paz. Acho que o pessoal não precisa mais de mim. Antigamente a coisa era diferente. Hoje até se morre menos...*

[**Lida campeira: patrimônio imaterial nos caminhos do pampa**]

Flávia Rieth (Coordenadora INRC),
Daniel Vaz Lima, Liza Bilhalva, Vagner Barreto,
Ana Rosa Sonaglio (EMATER RS-Ascar),
Vera Colares e Alberto G. Rodrigues

*“Num vu estava a cavalo; e mal isto, o cachorrinho
pegou a retouçar, numa alegria, ganindo – Deus me
perdoe! – que até parecia fala.”*

João Simões de Lopes Neto, Contos e Lendas

No dia 16 de junho de 2018, dentro das **Conversas do Dia do Patrimônio**, que antecedem a Semana do Patrimônio de Pelotas, os antropólogos e pesquisadores da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) Flávia Rieth (coordenadora do Inventário Nacional de Referências Culturais Lida Campeira), Daniel Vaz Lima, Liza Bilhalva, Vagner Barreto debateram com os interlocutores Vera Colares, Alberto Rodrigues e a extensionista da EMATER RS-Ascar Ana Rosa Sonaglio sobre o registro da **lida campeira** enquanto Patrimônio Cultural Imaterial brasileiro. O trabalho, ainda em andamento, busca agregar, coletivamente, as diversas experiências e formas de relação as lidas campeiras, com objetivo de identificar e valorizar os detentores da cultura.

O INRC Lida Campeira no Pampa Sul-Brasileiro busca inventariar os saberes e os fazeres da lida campeira, que se desdobram em uma série de atividades, como **pastoreio – de ovinos, de bovinos, de equinos e de caprinos –, tropeiro, aramador, guasqueiro, esquilador, domador, lida caseira e o de artesanato em lã**. Atividades que se constituem na relação entre humanos, animais, objetos e ambientes. Um trabalho que acompanha os

ciclos da natureza e de vida e morte dos animais, os horários do sol, os períodos de chuva e de estiagem, a especificidade dos rebanhos, a relação predatória entre animais, mesclado com a racionalização do próprio trabalho e as tecnologias desenvolvidas no campo científico.

O INRC da lida campeira articula uma rede composta por proprietários e peões campeiros, esquiladores, aramadores, domadores, ferreiros, tropeiros, guasqueiros, proprietários, agrônomos, veterinários, poetas, artesãos e povos tradicionais distintos, como pecuaristas familiares, indígenas e quilombolas – detentores destes múltiplos saberes e fazeres. A pesquisa inicia-se na região de Bagé/RS, em 2010, com a parceria entre Prefeitura de Bagé, como proponente, a Universidade Federal de Pelotas (UFPel), por intermédio do Bacharelado em Antropologia, responsável pela realização da pesquisa etnográfica, e o **IPHAN**, órgão que financiou e cedeu a metodologia do INRC.

O INRC da lida campeira apresenta duas fases. A primeira delas desenvolveu-se nos campos lisos, região de Bagé, região característica do pampa. O entorno do sítio compreende os municípios de Aceguá, Hulha Negra, Piratini, Pelotas, Herval, Arroio Grande, o que possibilita refletir e etnografar sobre os múltiplos ambientes na região do pampa: os campos lisos, os dobrados e os de várzea.

Em 2015, fomos convidados pela Associação Para o Desenvolvimento Sustentável do Alto Camaquã (ADAC) para apresentar o INRC. A região do **Alto Camaquã**, compreende os municípios de Bagé, Lavras do Sul, Caçapava do Sul, Piratini, Canguçu e Santana da Boa Vista. Na reunião, conversamos, entre outros temas, sobre a particularidade da região, uma vez que **camperiar** em campo liso é diferente de camperiar em campo de pedra ou dobrado. Para Vera Colares:

“A lida com os animais de produção, bovinos, ovinos

e caprinos, envolve muitos ofícios, como a tropeada, quando os animais são levados de um lugar para outro por tropeiros a cavalo, acompanhados por cães. A principal habilidade para a lida em campos com muita vegetação arbórea, como no Alto Camaquã, é conhecer os animais. Os cães e o cavalo são parceiros inseparáveis nessas atividades. A doma, o aramado, a esquila costuma ser desempenhada pelos membros da família, ou por vizinhos, no caso da pecuária familiar.”

Alberto Rodrigues, Seu Beto, é filho de peão campeiro. Ele e a esposa são proprietários de uma quadra de campo em Palmas, interior de Bagé, onde criam gado e ovelha, cultivam milho e feijão e cuidam de uma “quinta” – pomar com árvores frutíferas, já que “casa sem quinta, não é casa”. Na estância onde campereia, Seu Beto, faz “de tudo”. Cria porcos, ovelhas, cabras, patos, galinhas, cavalos e cerca de 530 cabeças de gado – que pertencem ao patrão, mas, também, ao filho e a esposa. Os animais são contabilizados pelo peão, que sabe qual pertence a quem, quantas crias teve, e faz a divisão em caso de venda, cuidando para que o animal vendido seja correspondente ao dono. “Se eu ver uma vez, eu conheço. Eu gravo o animal.”

Ao longo de 2016, iniciamos a segunda fase do projeto, ampliando o INRC da lida campeira para a região do Alto Camaquã, a partir da parceria com a ADAC. Nesse ano fomos chamados pelos interlocutores da pesquisa a participar das audiências públicas sobre os projetos de mineração, que representam para as comunidades a ruína do modo de vida campeiro, **uma experiência cultural do Sul do Rio Grande do Sul**. Não trata-se aqui de uma referência ao gentílico, mas, sim, aos campeiros, detentores do saber, da lida, e seus diferentes angajamentos com animais e ambientes. De acordo com a interlocutora Vera Colares, um saber que contempla todos os sentidos:

“Um modo de vida que hoje encontra-se sob forte

ameaça pela presença de projetos minerários poluentes, com grande impacto na paisagem, nos recursos hídricos, como o Rio Camaquã. Um desses projetos, apresentados pela empresa Votorantim Metais/Nexa Resources, pretende explorar chumbo, cobre e zinco, em cavas às margens do Rio. Ameaça, assim, suprimir muitas de suas nascentes, bem como retirar um grande volume diário de água. Tais ações têm impactos sobre as comunidade, como a de Palmas, com metais pesados, tóxicos, colocando em risco de extinção 300 anos de história e de saberes que permitem a sustentabilidade de uma região.”

A relação ecológica tecida entre os pecuaristas familiares e o Rio Camaquã chama atenção para o rompimento entre a dicotomia Natureza e Sociedade, com destaque para a centralidade da relação entre humanos e outros seres, neste caso, com especial destaque para o Rio, frente a empreendimentos de mineração. De acordo com os interlocutores, o Camaquã pode ser pensado como uma “malha”, composta por múltiplas linhas que se entrelaçam. Uma (re)união de vidas, que se misturam, se integram, se cruzam, se afastam, se chocam, se justapõem, e geram outras combinações – em um processo de constante transformação.

As pesquisas em andamento, embasada na Antropologia, têm refletido sobre temas diversos, mas relacionados, como a doma de cavalos, o pastoreio com cachorros, o pastoreio de cabras, o pastoreio de ovelhas, relações de gênero na lida campeira, relações raciais, entre outros. Com isso, destacamos a necessidade de atentarmos para um pampa plural, seja do ponto de vista sociocultural, seja do ponto de vista ambiental, descrevendo os distintos modos de vida em suas diferentes relações com os territórios e os ambientes que constituem os caminhos do pampa, os caminhos das tropas, que cruzam e marcam a história de Pelotas.

A experiência da pesquisa busca, por meio do blog **INRC Lida Campeira**, compartilhar e valorizar o trabalho dos interlocutores da pesquisa das lidas campeiras. No blog é possível acessar o contato da equipe, os Relatórios Finais das lidas inventariadas, os *banners* confeccionados sobre a lida, produções audiovisuais sobre as atividades, trabalhos desenvolvidos pelos pesquisadores da equipe e as primeiras informações da continuação dos trabalhos nos campos dobrados do Alto Camaquã. Convidamos aos interessados a acessarem esse canal de comunicação, estreitando os laços com a pesquisa, a Universidade e a comunidade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

RIETH, Flávia; KOSBY, Marília Floôr et al. Inventário Nacional de Referências Culturais: Lidas Campeiras na Região de Bagé/RS. Pelotas: Complexo Criativo Flor de Tuna, Relatório v. 1 e 2, 2013.

RIETH, Flávia; LIMA, Daniel Vaz; RODRIGUES, Vagner Barreto et al. Inventário Nacional de Referências Culturais: Lida campeira nos campos dobrados do Alto Camaquã/RS. Pelotas: UFPel, 2017.

RODRIGUES, Vagner Barreto; LIMA, Daniel Vaz; RIETH, Flávia. "O Rio é como o sangue da gente": ambiente e mineração nos campos do Alto Camaquã/RS. Posadas: XII Reunión de Antropología del Mercosur, 2017.

INRC Alto Camaquã: <<https://wp.ufpel.edu.br/lidacampeira/>>

[*As benzeduras ao sul do Brasil*]

Lorena Almeida Gill

Professora Doutora em História da UFPel

Isadora de Leon Torres

Mestre em Antropologia - UFPel

No ano de 2007 teve início, junto ao Núcleo de Documentação Histórica (NDH) da UFPel, um projeto de pesquisa, que pretendia discutir trajetórias de mulheres em regiões de fronteira, analisando se suas

vidas tinham sido atravessadas por essa condição. A observação se vinculou mais diretamente a mulheres afrodescendentes, embora não só elas tenham sido entrevistadas.

A metodologia de pesquisa utilizada era a história oral temática, a partir da qual foram construídas narrativas sobre suas experiências, principalmente laborais. O projeto tinha a coordenação da professora Beatriz Loner e, nesta etapa, foram entrevistadas mulheres da cidade de Jaguarão, momento em que foi encontrado um número importante de benzedoras.

Dois anos mais tarde, em 2009, um projeto maior foi feito abordando ofícios pensados como em extinção. Como exemplo constavam motorneiros, estivadores, afiadores de faca, relojoeiros, sapateiros, alfaiates, estivadores, tecelãs e benzedoras, dentre outros. A ideia, neste caso, era juntar duas metodologias de trabalho: a análise documental de processos da Justiça do Trabalho de Pelotas, cuja guarda encontra-se com o NDH e a metodologia de história oral, através de entrevistas com pessoas cujas práticas estavam se extinguindo ou em transformação.

Para o projeto foram feitas dezenas de entrevistas, mas dentre todos os ofícios, o maior número foi justamente de benzedores, encontrados em diferentes regiões e variados contextos. Três hipóteses principais norteavam a abordagem inicial: a de que a benzedura era um ofício em extinção; que estava circunscrita a cidades de pequeno porte e que era praticado por mulheres, a quem cabia, na maior parte das vezes, cuidar dos outros.

O interessante é que nenhuma das hipóteses se confirmou, pois foi verificado que ainda havia muitos benzedores, inclusive em cidades médias como Pelotas e que dentre aqueles que rezavam pelos demais, havia um número considerável de homens.

Foram realizadas 18 entrevistas com benzedores,

homens e mulheres, nas cidades de Pelotas, Piratini, Jaguarão, Santana do Livramento e São Lourenço do Sul. A diferença mais marcante entre suas práticas é que o homem benzia mais o que foi chamado de bens produtivos, ou seja, um instrumento utilizado para o sustento de alguém como um carro, uma junta de bois, um trator, ainda que também rezassem por pessoas. Já as mulheres se vinculavam, como era de se esperar, a cuidar e rezar por pessoas, sejam elas quem fossem.

A fim de facilitar a compreensão da prática da benzedura foram estabelecidas três grandes grupos de atuação: os chamados benzedores de tradição, ou seja, aqueles que aprenderam suas práticas com algum familiar ou pessoa próxima. Os benzedores de dom, que relacionavam a aquisição a algum fato especial em suas vidas, que os possibilitou a aproximação com a reza e, por fim, os benzedores de religião, uma vez que em casas de religião afro é comum que se tenha um benzedor ou cuidador.

Note-se que se trata apenas de uma categorização que tem a ideia de fazer compreender melhor a motivação que cada um dos benzedores teve ao iniciar a prática da reza e do cuidado com os outros. Foi comum o fato de utilizarem a palavra dom, mesmo aqueles que aprenderam a benzer com a mãe, por exemplo. De outro modo, alguns benzedores de religião já rezavam antes de realizar atendimentos em centros espíritas de afrodescendentes, pois conheciam e entoavam algumas preces anteriormente.

Se há alguma dessas benzeduras em extinção é a relacionada à tradição, uma vez que seus praticantes reportam a dificuldade em encontrar interessados em aprender. A mais comum, em Pelotas, cidade com uma população negra expressiva, é a relacionada à religião. De todo o modo há alguns pontos convergentes para a prática: o uso de ervas e ramos verdes conecta os cuidadores à natureza e é comum entre eles, mas

há também o uso de facas, linhas para a costura de machucados e apenas a utilização das mãos; as orações costumam ser feitas em uma sequência de três, o que remete à ideia da Santíssima Trindade. Caso não se obtenha êxito em três dias, passa-se a seis, nove e assim por diante. Há necessidade de fé entre aquele que reza e o que recebe o cuidado. Sem isso a benzedura não funcionará. Os benzedores costumam realizar o que chamam de simpatias, para problemas mais simples e benzeduras para questões mais complexas. No campo da religião há ainda a possibilidade de um trabalho, que exige um ritual mais elaborado, com as chamadas oferendas aos santos. Uma outra questão se vincula ao pagamento, o qual só é possível em casos de trabalhos, pois é necessário a compra de insumos. Nos demais casos nada é cobrado, já que o dom recebido não pode ser remunerado. Os benzedores são enfáticos ao destacar que há alguns males que necessitam de benzeduras e outros que devem ser observados por médicos, ainda que seja comum encontrar pessoas que procuram os dois cuidadores. As rezas costumam iniciar em tons audíveis e, aos poucos, o som desaparece, de modo que os não iniciados não conheçam os procedimentos utilizados pelos oficiantes.

Considerações Finais:

A benzedura está longe de acabar. Mesmo que as pessoas tenham um maior acesso a médicos e medicamentos, o benzedor costuma ser alguém próximo, a quem sempre é possível recorrer, nem que seja para uma palavra de alento.

Em caso de doenças mais graves, o benzedor também aparece com força, pois a fé em recuperar a saúde faz com que haja uma procura por diferentes suportes. Dessa forma é comum, por exemplo, que sejam encontrados pacientes com câncer, que além de utilizarem quimioterápicos também usem

medicamentos que vêm exclusivamente da natureza, como os homeopáticos.

A benzedura continua tão presente, que existem cursos que ensinam a prática e tutorias, na internet, que apresentam rezas para males diversos. Cabe ressaltar situações como a do município de Rebouças, no Paraná, que reconhece, por meio da Lei nº 1401/2010, os ofícios tradicionais de saúde popular, nas modalidades: benzedeiros (a), curadores, costureiros (a) de rendaduras ou machucaduras e regulamenta o acesso à coleta de plantas medicinais nativas no município. A Organização Mundial da Saúde (OMS) busca promover o diálogo entre o Sistema Único de Saúde (SUS) e os saberes tradicionais, que desenvolvem a espiritualidade dos pacientes com profissionais como doulas e benzedores. O Ministério da Saúde também apresenta avanços quando admite uma Política Nacional de Plantas Medicinais.

É como se em um mundo tão globalizado como o nosso, algumas vezes tivéssemos que retornar a princípios básicos de contato com a natureza para encontrar uma outra forma de nos sentirmos saudáveis.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

ALMEIDA, Paula Castro. "As palavra é que voga": concepções de cura e saúde entre benzedoras no município de Pelotas. 2015. 127 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2015.

GILL, Lorena e ROCHA, Lóren. Trajetórias de Benzedores Negros. In: GILL, Lorena e SCHEER, Micaele (Orgs.). À Beira da Extinção: memórias de trabalhadores cujos ofícios estão em vias de desaparecer. Pelotas: Editora da UFPel, 2015, p. 101-111.

KOSBY, Marília. "Se eu morrer hoje, amanhã eu melhoro": Sobre afecção na etnografia dos processos de feitura da pessoa de religião no Batuque, em Pelotas/RS. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). Pelotas: UFPel, 2009. <http://wp.ufpel.edu.br/ppgs/files/2014/06/marilia.pdf> Acesso em março de 2017.

[O açúcar e o sal]

Flávia Rieth

Marília Floor Kosby

Daniel Vaz Lima

E, como se atribuem a cada um - ao sal e ao açúcar - propriedades opostas, poderiam igualmente parecer antagônicos, na sua origem, os elementos culturais que o doce e o charque simbolizam, nas tradições de Pelotas. Mas é pura impressão.

Mário Osório Magalhães

No dia 15 de maio de 2018, as Tradições Doceiras de Pelotas e Antiga Pelotas foram reconhecidas pelo Instituto de Patrimônio Histórico e artístico Nacional (IPHAN) como Patrimônio Cultural Imaterial brasileiro. É a finalização de um processo que iniciou em 2006, com a constituição da parceria entre a Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL), proponente, a Secretaria de Cultura de Pelotas, o IPHAN, financiamento e cedência da parceria e UFPEL, execução do Inventário Nacional de Referências Culturais. De 2006 a 2008, realizou-se a pesquisa e, em 2009 foi feito o pedido de registro das tradições doceiras de Pelotas.

A pesquisa apontou duas tradições: a produção dos chamados "doces finos", caracterizando a cidade de Pelotas, e dos doces coloniais, desenvolvidos principalmente zona rural - envolvendo, também, os municípios que se emanciparam de Pelotas. Considerou-se, portanto, a existência de uma "região doceira", que contempla, além de Pelotas, municípios próximos - a chamada "Antiga Pelotas", que envolvem Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, São Lourenço e Turuçu.

O Conselho Consultivo do IPHAN, em Brasília-DF, votou a candidatura desses modos de fazer doces da região enquanto patrimônio cultural de caráter imaterial. O parecer foi avaliado por 23 conselheiros, entre representantes de instituições públicas, de instituições privadas e da sociedade civil. Esse reconhecimento marca um novo momento para o processo: a execução de um “plano de salvaguarda” voltada para ações que respeitem o ponto de vista dos detentores, assim como as características dos bens culturais registrados, objetivando à manutenção, a preservação e a transmissão desse conhecimento para as próximas gerações.

Essas tradições doceiras nos remetem ao período de opulência da cidade de Pelotas, que se construiu sobre a indústria do charque, que alimentava a economia nacional, à base do trabalho escravo. O intercâmbio do charque com o açúcar do Nordeste, segundo Mario Osorio Magalhães, compõe a atmosfera onde se origina o apreço pelotense pela doçaria, o refinamento, o culto às artes, já que “esta civilização se sustentava no suor negro, na punição do escravo, na faca assassina, na degola do boi, no rio tinto de sangue, no cheiro de carniça, nas mantas de carne sob o calor do sol” precisou criar rituais de amabilidades para poder sobreviver a sua própria brutalidade.

A tradição dos **doces finos**, por exemplo, esteve associada diretamente a esse contexto de emergência urbana de Pelotas, quando a intensa sociabilidade nos casarões da elite charqueadora era acompanhada de **quindins, ninhos, bem-casados, babas de moça, ameixas recheadas**, e muitos outros **doces de bandeja**, como também são conhecidos. A feitura dos doces, criando, reproduzindo e atualizando receitas, ficava a cargo de trabalhadoras domésticas negras escravizadas, que, seguidamente, eram acompanhadas de suas “patroas” ou “senhoras”, estas as donas de seus

“cadernos de receitas de família”.

Com o fim oficial da escravidão no fim do século 19, o implemento dos frigoríficos e declínio das charqueadas e das famílias charqueadoras, os **doces finos** saíram do interior dos casarões, passando a serem comercializados como forma de sustento – bem menos rentável, é claro - destas famílias. Primeiramente, os doces eram vendidos em tabuleiros nas ruas, pelas trabalhadoras domésticas negras e, também, por encomenda. Disseminando-se pelo espaço público da cidade, junto aos **doces coloniais**, tornaram-se, até a atualidade, fonte de renda de muitos pelotenses.

A pesquisa ressaltou a participação negra na criação e atualização dessas tradições. Uma presença, aliás, profundamente sofisticada e criativa. As oferendas de doces para os Orixás, seguindo os fundamentos da Nação, ou Batuque, religião de matriz africana que se desenvolveu no Rio Grande do Sul, são uma forma de cultivar a premissa de que “não se pode ter só bravura na vida”, pois aquilo que se oferece às divindades é aquilo que se quer para si próprio – neste caso, harmonia, doçura, carinho, tranquilidade.

Num contexto de desigualdade racial, historicamente erigido em bases escravocratas, o equilíbrio entre doçura e bravura é um princípio fundamental, negociado a partir da culinária sagrada. Cada Orixá tem seus doces preferidos, **ninhos, bem-casados, batatadas, doces de figo, quindins, bombons**, entre outros doces pelotenses. Assim, “todo reino tem uma doceira”, algum filho ou filha de santo que domina técnicas culinárias de confeitaria, que fez cursos, aprendeu receitas de família, ou mesmo em livros e na *internet*. Se não há doceira “no ninho”, há sempre uma vizinha que aprende a fazer bolos e doces para os Orixás, acolhendo as encomendas do pessoal de religião quando dos grandes batuques de doces, ou das chamadas “quinzenas de doces”. Além disso, doceiras

do centro da cidade, vinculadas a cooperativas, associações e confeitarias renomadas, costumam receber encomendas de centenas de quindins, ninhos, cocadas, para religião.

Já a tradição dos doces coloniais está associada a vinda de famílias de imigrantes europeus, no final do século XIX que, por intermédio das políticas de colonização, receberam frações de terras na região da Serra dos Tapes. Estes imigrantes dedicaram-se à agricultura de base familiar produzindo uma diversidade de alimentos – inclusive frutas – voltados para abastecer o mercado de consumo urbano. Foi com essas famílias que desenvolveu-se o saber doceiro sustentado em receitas familiares a base de frutas, no uso do tacho de cobre, na colher de madeira e no fogão a lenha.

A proximidade com esse mercado do consumo urbano fez com que, em muitas famílias, o ato de fazer doces saísse do âmbito do autoconsumo para a produção voltada para o mercado, marcando a presença das inúmeras agroindústrias que caracterizam a região hoje. Essas agroindústrias, chamadas de “fabriquetas”, estavam ligadas ao âmbito da casa e se constituíam por um fogão a lenha onde fica assentado o tacho de cobre, mesas para trabalhar as frutas e tabuleiros onde eram colocados os doces feitos.

Este modo de fazer familiar e artesanal foi impactado ao longo dos anos pelas normas da legislação sanitária, sustentada em um padrão incapaz de dar conta das especificidades culturais e locais, fez com que muitas/os doceiras/os tivessem que fechar suas fabriquetas ou seguir produzindo seus doces de maneira informal. Outras famílias decidiram se adaptar a tais normas sanitárias embora mantendo um constante processo de negociação para que o caráter familiar e artesanal da produção desses bens seja o menos afetado possível. Um dos principais entraves para continuidade dessa tradição familiar e artesanal, sustentadas na produção

em tachos de cobre, colheres de madeira, secagem ao sol e o fogão a lenha, são as exigências sanitárias que homogeneizam a produção dos doces alterando gostos, cores, espessuras, além de colocar necessidades de investimentos fora das condições dessas doceiras e doceiros. Frente a isso, o parecer, apresentado na reunião do conselho, orienta a formação de redes e estratégias de associativismo e cooperativismo que, entre outras propostas, possam mitigar a tendência de padronização deste saber doceiro mantendo suas características históricas e culturais que deram esse reconhecimento.

Dada, portanto, a multiplicidade de protagonistas na criação, manutenção e perpetuação das referências culturais da região, as políticas de salvaguarda dessas tradições, estimuladas pelo IPHAN, a partir dessa etapa do processo de Registro, abarcarão redes de articulação das demandas de segmentos, tais como: empregadas domésticas, povo de terreiro, clubes negros, produtores de doces coloniais, associações e cooperativas de doceiras. O registro reconhece e valoriza os saberes e modos de fazer dos detentores desta tradição.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

RIETH, Flávia; CERQUEIRA, Fabio; FERREIRA, Maria Leticia; KOSBY, Marília Floôr; SILVA, Tiago Lemões da. Inventário Nacional de Referências Culturais: Produção de Doces Tradicionais Pelotenses. Pelotas: Universidade Federal de Pelotas. Relatórios v. 1 e 2, 2012.

MAGALHÃES, M. O. Sal e Açúcar. Pesquisa Bibliográfica Tradição e História, Relatório INRC Produção de Doces Tradicionais Pelotenses, v. 1, p. 5-7, 2012.

KOSBY, Marília Floôr. Nós cultuamos todas as doçuras: as religiões de matriz africana e a tradição doceira de Pelotas. Porto Alegre: Après Coup - Escola de poesia, 2015.

[O sobrado sonoro: 100 anos do Conservatório de Música de Pelotas (1918-2018)]

Márcio de Souza

Professor da UFPel

A cultura musical e a memória coletiva da sociedade se entrelaçam fortemente quando passamos a evocar a história do antigo sobrado do Conservatório de Música. Um sentimento de identidade, de pertencimento e de orgulho reforçam essa constatação. Desde 1918, o casarão situado na região central da cidade, na esquina das ruas Félix da Cunha com Sete de Setembro tornou-se um guardião da “arte das musas”. Essa longeva e reconhecida instituição de ensino musical abriga atualmente uma parte dos cursos de Graduação e Extensão da UFPel, o Laboratório de Ciências Musicais, a Musicoteca e o Centro de Documentação Musical.

A história do prédio, porém, remonta ao Primeiro Império, nas primeiras décadas do séc. XIX. Nessa época, mantinha um *status* de palacete residencial na pequena e jovem cidade provinciana, chegando a hospedar em 1846, inclusive, a comitiva de Dom Pedro II. De casa de moradia a prédio comercial, passou por diversas funcionalidades antes de receber definitivamente o ensino da música em suas instalações. Em 1925, pela falta de adequação e com a expansão das atividades musicais, foram realizadas adaptações estruturais para abrigar mais salas de aulas e um auditório. De acústica elogiada, o espaço conhecido como “Salão Milton de Lemos”, foi assim nomeado em homenagem ao primeiro diretor da instituição.

De valor arquitetônico inestimável, sabe-se que o

casarão foi erguido em torno de 1830 e pertenceu inicialmente à família de Domingos de Castro Antqueira, o Visconde de Jaguarí. A edificação resistiu heroicamente ao tempo e a sanha modernizadora das novas edificações. Na década de 1910 recebeu reformas e abrigou algumas secretarias municipais. Durante um período de dois anos, na década de 1940, em virtude de novas adaptações internas, as aulas no Conservatório foram ministradas na Biblioteca Pública e os recitais realizados no Theatro Sete de Abril. Desde 1965 o prédio também abriga o SAE (SANEP) no andar inferior. Historicamente, o Conservatório de Música teve seu início em 1918 como instituição privada de ensino, oriunda de um ambicioso projeto de difusão cultural iniciado em Porto Alegre. Tinha-se como objetivo a abertura de instituições musicais em diversas cidades gaúchas, em que foram incluídas Pelotas e Rio Grande. Inicialmente, o curso seguiu uma orientação curricular tradicional dos conservatórios europeus, ofertando o ensino de piano, violino, violoncelo, flauta, canto e teoria musical, habilitando instrumentistas e cantores para a performance e o ensino. Atualmente contempla também a graduação em violão, composição, música popular e as ciências musicais, bem como diversos instrumentos no âmbito da extensão.

Nesse longo e profícuo período institucional, grandes artistas e professores de renome internacional contribuíram para a difusão da arte, passando esses registros a fazerem parte da memória musical da cidade. Alunos de destaque do Conservatório também percorreram o mundo e retornaram à antiga casa para mostrar a sua arte. Músicos advindos da Europa, Ásia, América Latina e diversos Estados brasileiros deixaram suas expressões artísticas no palco do Salão Milton de Lemos. Pelotas e o Conservatório ficaram assim marcados na biografia e na trajetória de grandes artistas mundiais. Professores/intérpretes locais também

contribuíram e enriqueceram de sons o cotidiano social, em quase um século de música em torno desse palco tradicional.

Tal fato se confirma logo ao chegarmos no Conservatório, que mantém a entrada pela rua Félix da Cunha. Após a passagem pela porta principal, podemos nos deparar com uma escadaria de madeira com tapete vermelho que nos leva ao corredor e ao *hall* de entrada. Diversos quadros de grandes artistas, bustos, fotos e molduras nos remetem a um passado rico de experiências musicais e artísticas. Foram inúmeras conferências, debates, homenagens, recitais, declamações, formaturas, seminários e eventos fundamentais para a consolidação da cultura artística na cidade. Tudo está guardado cuidadosamente no Centro de Documentação, para estudos e pesquisas.

A memória do Conservatório também abarca o seu entorno. O som dos instrumentos continua sendo uma característica que permeia o antigo sobrado e o seu redor, desde muito tempo. O canto lírico perpassa as paredes e ressoa pelas ruas próximas. As melodias da flauta, do violino e da gaita também ecoam além das dimensões do prédio. E o piano reverbera em acordes e arpejos que são ouvidos *an passant* pelos transeuntes. Mesmo com os ruídos advindos da modernidade, esses sons não foram abafados e fazem parte da paisagem sonora e do dia a dia de quem por ali passa.

Com a municipalização do Conservatório em 1937, uma nova gestão abriu espaço para uma maior popularização do ensino da música. Porém, questões financeiras, funcionais e de estrutura do quadro docente dificultaram a continuidade dessa empreitada. Da criação da autarquia à federalização e por fim a encampação pela UFPel, foram muitas décadas de negociação e resistência. Em 1969 o Conservatório de Música passou a fazer parte da recém criada Universidade Federal de Pelotas, oferecendo, enfim,

o curso superior em música. Contudo, o prédio do sobrado continuou pertencendo à Prefeitura.

Sem exagerar da intimidade, o pelotense pode chamar esse espaço de casa. Embora tenham predominado manifestações da música erudita, nesta “casa da música” também já estiveram grandes artistas do samba, do choro e do tango. A música regional e nativista também marcou presença com suas canções, milongas e trovas. O folclore, nacional e internacional, marco inicial de um povo, também deixou registros no palco e nos ouvintes. No ensino, quantos pelotenses estudaram ou tiveram filhos e filhas que passaram por essa querida casa. A música no Conservatório se ramificou e se multiplicou pelo centro, bairros, vilas e cidades ao redor.

No âmbito do patrimônio histórico, o prédio consta como tombado pela Prefeitura. Porém, a ação do tempo fragilizou as estruturas. Devido ao uso e ao desgaste, um planejamento de reformas urgentes e emergenciais no telhado e no piso do Conservatório foi sendo adiado ou trocado por ações paliativas, a ponto de colocar em risco, em algumas circunstâncias, a segurança do prédio e o bom funcionamento dos cursos. UFPel e Prefeitura até hoje procuram soluções para o impasse. A convivência com esse “fantasma” acabou deixando toda a comunidade musical apreensiva. Palavras como restauração, fechamento e interdição começavam a entrar em “pauta”.

Por toda essa memória social, afetiva, sonora e importância histórica, em 2004, o Conservatório de Música recebeu o título de Patrimônio Cultural do Estado pela Assembleia Legislativa do Estado, em projeto apresentado por Bernardo de Souza. O patrimônio imaterial, entendido como o conjunto das memórias dos indivíduos, dos artistas e toda a documentação que envolve a instituição precisavam ser preservados e difundidos. A obrigatoriedade dessa

preservação recebeu a proteção e a força da lei. Pelo conceito cunhado por Pierre Nora, o antigo prédio agora passou a ser um “Lugar de Memória” da cidade. No entanto, muito pouco mudou nesse sentido em relação à conservação e manutenção do prédio.

Enfim, cabe à sociedade organizada e ao poder público zelarem continuamente por este patrimônio, como forma de legado para o futuro e respeito ao passado. Para quem quiser ler e conhecer melhor a história do Conservatório de Música da UFPel pode recorrer a dois autores: Pedro Henrique Caldas (*História do Conservatório de Música de Pelotas*, 1992) e Isabel Porto Nogueira (*História Iconográfica do Conservatório de Música da UFPel*, 2005). Ambos se dedicaram abnegadamente a contar em livro os fatos e detalhes da odisseia desta centenária casa de ensino da música na cidade, a qual completará um século em 18 de setembro próximo. Precisamos e merecemos comemorar com plenitude esta significativa data que, afirmativamente, se entrelaça com a História de Pelotas e a História da Música no Brasil.

[**As escaiolas pelotenses**]

Fabio Galli

*Bacharel em Conservação e Restauro
Mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural - UFPel*

A cidade de Pelotas, no extremo sul do Brasil no ano de 2018, completou 206 anos, e a história da cidade e suas reminiscências da arquitetura local apontam um período de grande prosperidade do meio para o fim da segunda metade do séc. XIX. (MAGALHÃES, 1993 *apud*. CHEVALLIER, 2002)

Exemplares arquitetônicos, construídos neste período,

possuem no seu interior uma técnica decorativa de acabamento de parede que imita o mármore. Relacionando-se aos estuques, foi muito utilizada até o início da segunda metade do séc. XX, denominada como escaiola localmente ou “escariola”, conforme jargão popular.

A cidade de Pelotas teve em sua história um período de grande riqueza gerada pela indústria saladeril (produção de charque) que influenciou a cultura e arquitetura local.

Os anos entre 1845 e 1860 foram marcados por um esforço de recuperação econômica e de retomada do crescimento urbano. Em 1853, o relatório da Presidência da Província registrou a existência na zona rural, de 38 charqueadas e de 37 olarias, ou seja, a cidade estava pronta para retomar seu desenvolvimento. Em seu livro *Opulência e Cultura na Província de São Pedro: um estudo sobre a história de Pelotas (1860 - 1890)*, Mário Osório Magalhães conclui que a cidade de Pelotas viveu, entre os anos de 1860 e 1890, seu apogeu sociocultural, explicado pela “convergência de boas condições urbanas e econômicas” (CHEVALLIER, 2002 p: 27)

“Escaiola” ou “escariola” é o termo designado para os revestimentos de paredes internas encontrados nas residências do dito “apogeu sociocultural” na cidade de Pelotas. É um tipo de pintura a fresco aplicada sobre uma massa lisa, fina e lustrosa (estruque), demonstrando grande apuro técnico, artístico e grandes dimensões, típicas do sistema construtivo a base de cal. Seus executores ficaram, em sua maioria, no anonimato e com a popularização do uso de azulejos e outros acabamentos, seu emprego cedeu espaço às novas técnicas decorativas.

Até os dias de hoje não foram encontrados registros escritos sobre a execução da técnica nesta região, contando apenas com o testemunho material nas paredes construídas até a metade do séc. XX, aproximadamente. Hoje não há mais quem execute essas obras em suas dimensões características, apenas quem as restaure, tornando-as verdadeiras relíquias do sistema construtivo e decorativo do século XIX até

o XX, momento que ainda eram ainda muito utilizadas como revestimento de paredes internas.

Em Portugal e em Espanha, perdeu-se o significado original do termo "escaiola", que derivava da scagliola italiana e que, nos últimos dois séculos, por corruptela ou por simplificação, passou a designar, sem o ser, a técnica do stucco-lustro e até por vezes, do stucco-marmo, situação que leva a algumas confusões terminológicas propagadas até nossos dias. Entre nós é muito frequente chamar "escaiolas" a todo tipo de fingimentos de pedra, sejam estes feitos com pintura ou com cor dada na massa, como se pode comprovar consultando a entrada "escaiola" de dicionários de Belas-Artes dos séculos XIX ou XX. (AGUIAR, 2005 p: 258).

Como podemos constatar a questão terminológica também se faz presente em Pelotas. Aqui o termo "escariola" aplicado por profissionais, tanto da área da construção como da decoração, são empregados conforme já pesquisado em anúncios de jornal, que ofereciam a técnica e também em entrevista com profissional aposentado registrada em veículo de comunicação escrita.

A escaiola

As escaiolas ou escariolas¹ pelotenses (ALVES,2011) são um tipo de estuque liso, conforme indica ROZISKY (2014). Para o efeito decorativo, a técnica pode ser definida conforme o efeito desejado pelo executor da obra. A pintura com pigmentos diluídos em água é executada sobre uma massa ainda fresca, composta de cal e pó de mármore.

Sua aplicação se dá em três etapas. A primeira é composta principalmente de pó de mármore em detrimento da pasta de cal. A segunda, por sua vez, agrega menos pó de mármore e mais do segundo elemento. A terceira mistura dispõe de pouco pó de mármore e uma grande quantidade de pasta de cal. Cabe salientar que estas camadas são sobrepostas, de maneira a se preencherem, ou seja, uma vai cobrindo as lacunas deixadas pela anterior e formam,

após sucessivas aplicações, superfícies polidas e com espessuras de aproximadamente 3 mm. Após a coloração, é aplicada uma solução de sabão e, posteriormente, faz-se o polimento com uma colher de pedreiro que, pelo atrito e calor despertado pela fricção, acelera a reação da cal (carbonatação), contribuindo para a fixação dos pigmentos de forma indelével. A técnica resulta em superfícies lisas e brilhantes, como a do mármore e de outras pedras polidas.

Alguns autores denominam a técnica como estuque lustrado. Os executores utilizavam diversos artifícios para obter o resultado final, desde a fabricação dos pincéis com fibras de estopa, as esponjas marinhas, as penas de ganso e até ao papel amassado, utilizados para simular os diferentes veios e as variadas colorações das pedras fingidas por meio do processo. As tarefas eram realizadas em equipe, cabendo aos estucadores estender as camadas de massas de cal e pó de mármore, e aos pintores o desenho e coloração das criações ornamentais. Na escaiola, são representativas as seções geométricas que definem múltiplos painéis sobre as superfícies murais, no interior dos quais os artífices imitavam mármore policrômicos.

Influenciadas pelos modelos importados da Europa, as decorações pictóricas das superfícies murais das salas internas dos palacetes ecléticos pelotenses ascenderam à condição de patrimônio, por registrarem materiais, técnicas e iconografia peculiares à época. São bens integrados ao ecletismo desenvolvido na cidade durante o período relatado. Expressam os valores culturais, estéticos e ideológicos daqueles que idealizaram os prédios – os proprietários, os construtores, os artistas e os artesãos. Revelam os aspectos de identidade que a arte reflete em determinado local e período histórico. São testemunhos materiais do *modus vivendi* de uma geração que, não mais existe.

¹Em pesquisa realizada sobre os termos escaiola ou escariola, encontramos os dois verbetes para definir a técnica. O último, normalmente utilizado pelos profissionais da região de Pelotas.

[Homenagem ao professor Mário Osório Magalhães]

Profa. Dra. Flávia Rieth - Coordenadora do INRC

Antropóloga e professora

na Universidade Federal de Pelotas (UFPel)

O professor Mário Osório Magalhães foi Consultor em História do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) – Tradições Doceiras de Pelotas e Pelotas Antiga. Em 2006, ainda no início da pesquisa de campo, o professor Mário indicou textos de sua autoria, originariamente escritos para o jornal Diário Popular, que foram fundamentais para os rumos do Inventário. Naquele momento, poucas eram as referências sobre o tema, o que dimensiona a importância dos textos.

Nesses escritos, figura com toda a sua potência a metáfora do intercâmbio do Sal e do Açúcar. Tal referência foi essencial para refletir a respeito das Tradições Doceiras de Pelotas e Pelotas Antiga, na particularidade de uma região conhecida pela produção doceira, mas que não é produtora de açúcar, sem deixar de lado, entretanto, o passado charqueador e escravista na qual essa tradição tem origem.

Nossa homenagem, em reciprocidade, busca resgatar alguns desses textos, no momento do reconhecimento e da valorização das tradições dos doces finos e a dos doces coloniais como Patrimônio Cultural Imaterial brasileiro.

Pelotas, capital nacional do doce

Mário Osório Magalhães

Gilberto Freyre surpreendeu-se: numa região não-produtora de açúcar, os doces rivalizam com os do Nordeste

Depois de **Casa grande & senzala** (1933), sua obra mais célebre, Gilberto Freyre escreveu **Guia prático, histórico e sentimental da cidade do Recife** (1934), **Sobrados e mucambos** (1936) e **Nordeste** (1937). Ou seja: já consagrado como o grande intérprete do Brasil, volta-se mesmo assim para os fenômenos locais e regionais, dando prosseguimento, entre ambos, à sua trilogia de compreensão antropológica do homem brasileiro.

E surpreende, mais uma vez, logo em seguida: em 1939, edita **Açúcar**, um livro de receitas — melhor: um livro em que transcreve preciosas receitas de doces e bolos, conservadas por tradicionais famílias nordestinas. Precede-as de uma longa introdução, bem ao seu estilo: erudita, mas leve e saborosa. Demonstra, nessas páginas, haver florescido no país, à sombra da escravidão, uma arte doceira que, como a música, a arquitetura e o futebol, confere ao Brasil uma identidade singular.

Resume, textualmente, a certa altura: “O Nordeste do Brasil, pelo prestígio quatro vezes secular da sua sub-região açucareira não só no conjunto regional, como no país inteiro, se apresenta como a área brasileira por excelência do açúcar. Não só do açúcar; também a área por excelência do bolo aristocrático, do doce fino, da sobremesa fidalga tanto —contraditoriamente— quanto do doce e do bolo de rua, do doce e do bolo de tabuleiro, da rapadura de feira rústica que o pobre gosta de saborear com farinha [...]”

Quase 40 anos depois — em 1967 —, o antropólogo nordestino vem ao Rio Grande do Sul, permanecendo alguns dias na cidade de Pelotas. Profere três

conferências na Faculdade de Direito local sobre temática que desenvolveria mais tarde no seu livro **Além do apenas moderno** (1973). E em Pelotas se interessa, naturalmente, por conhecer melhor o seu passado — a sua tradição doceira, inclusive. Reúne-se com historiadores, entrevista pelotenses tradicionais, é convidado a tomar chá na companhia de damas emblemáticas da sociedade local.

Entre 1968 — um ano depois da visita — e 1986, elabora um novo prefácio para uma terceira edição de **Açúcar**, que será publicada só postumamente — em 1997 — pela Companhia das Letras.

Nesse prefácio confessa, então, sua surpresa: havia provado no Sul do país doces finos que rivalizavam, em qualidade, com os doces do Nordeste. Mais: tais doces eram fabricados e consumidos dentro de uma área regional não-produtora do açúcar, o que acabou por convencê-lo de que era preciso estabelecer uma nova concepção para a geografia do doce no Brasil. E a explicação que encontra para o fenômeno resume numa única expressão: o intercâmbio charque-açúcar, entre Pelotas, de um lado, e o Nordeste, de outro.

Não explica em detalhes, mas quis dizer: Pelotas exportava charque, principal alimento de todos os escravos brasileiros — inclusive os dos engenhos de Pernambuco. Importava, na troca, entre outros produtos, o açúcar que aqueles escravos produziam. Então, suas próprias mucamas, em parceria com as sinhás, transformavam-no, como lá, em sobremesas deliciosas, mas adaptadas ao gosto local. Daí esses doces finos, sempre tão bons, às vezes até melhores do que os doces do Nordeste — sem dúvida, a área por excelência do açúcar; não, portanto, a área por excelência do doce, no Brasil.

SAL E AÇÚCAR

Pelotas, capital nacional do doce... Uma tradição do

açúcar — seu emprego na forma de bolos, pudins, docinhos, confeitos, geléias, frutas em conserva — já vem se impondo de fato há algum tempo, tanto no cotidiano dos pelotenses como na representação que se faz da cidade.

É uma identificação que, de certa forma, veio nos dias de hoje substituir uma outra: aquela que Pelotas teve, num passado mais remoto, com a indústria do charque, ou seja, com a tradição do sal. E, como se atribuem a cada um — ao açúcar e ao sal — propriedades opostas, poderiam igualmente parecer antagônicos, na sua origem, os elementos culturais que o doce e o charque simbolizam, nas tradições de Pelotas.

Mas é pura impressão. Construiu-se nesta cidade, durante o século XIX, sobre a economia dos saladeiros e a força da mão-de-obra escrava, uma civilização em muitos aspectos singular, comparativamente ao resto da Província. O lazer, justificado pela curta safra das charqueadas, e uma grande movimentação de capitais, motivada pela alta cotação do charque nos mercados, trouxeram como resultado estilos de vida predominantemente urbanos. O culto às letras e às artes e, até mais do que isto, o requinte social, ficaram como marcas genéricas, como emblemas dessa civilização.

Acabaram por atingir uma importância inestimável, nessa sociedade, o comportamento educado, as boas maneiras, os hábitos e costumes europeus, tendo por palco o interior dos sobrados, dos casarões suntuosos, por ocasião das festas, das comemorações, dos saraus, dos banquetes. Já escrevi: *“Enquanto a coxilha simboliza o espírito militar da história da Campanha – teatro que foi das inúmeras lutas que ensangüentaram o solo gaúcho–, o salão representa o espírito cavalheiresco da história de Pelotas – teatro que foi dos torneios da elegância, da conversação, da galanteria”*.

E é aí que se insere o doce, embora não, de início, como

protagonista, pois essa civilização se sustentava no suor do negro, na punição do escravo, na faca assassina, na degola do boi, no arroio tinto de sangue, no cheiro de carniça, nas mantas de carne sob o calor do sol. Era uma civilização do sal, mas que procurava atenuar seus rituais de castigo e de brutalidade adocicando-se em cortesias, amabilidades, versos rimados, saudações solenes, dedicatórias rebuscadas e, veladamente, sensuais.

Era uma sociedade escravocrata, e por isso rude, e por isso cruel; mas que, para sobreviver internamente, procurava ser dócil consigo mesma. Enfim, era uma elite de emergentes, de novos áulicos, novos barões, novos bacharéis que, à maneira dos parentes lusitanos e dos senhores de engenho do Nordeste açucareiro, buscava adoçar corpo e espírito, neste Brasil de clima europeu, com licores (os “finos líquidos”) e *desserts*; que se deliciava em quindins, babas de moça, fatias de Braga, camafeus, trouxas de amêndoas, pastéis de Santa Clara...

Açúcar e sal não são, portanto, necessariamente excludentes: pelo contrário, foram complementares para o florescimento desta cidade gaúcha que desabrochou no século XIX. Uma cidade tão única, tão orgulhosa de si mesma a ponto de se autodenominar, ressaltando os conceitos de opulência e cultura, “Princesa do Sul” e “Atenas Rio-Grandense”.

Pelo lado de fora, e como conseqüência de um contraste ostensivo, em outros recantos da Campanha regional, ao fazer referência a essa sociedade que esta cidade produziu, haverão de tratá-la de “aristocracia do sebo” ou “aristocracia da banha”.

É claro, essas últimas expressões foram geradas com a intenção evidente do menosprezo, e certamente também por despeito. São significativas para a argumentação que faço porque revelam, metaforicamente, que os críticos, os maledicentes algozes dessa civilização não

se conformavam, não admitiam a circunstância de que açúcar e sal pudessem coexistir e se harmonizar. Mas a realidade é que se harmonizaram e coexistiram na sociedade pelotense do século XIX.

PASSAS E COMPOTAS

Mencionei a safra das charqueadas. O trabalho durava de novembro a abril, enquanto o tempo se mantinha quente, e era executado, em cada uma dessas “fábricas de salgar carne”, por cerca de 80 escravos. Era preciso ocupá-los, no período da entressafra. Por isso, mas também para gerar uma receita extra, em cada charqueada funcionava, paralelamente, uma olaria; com poucas exceções, cada charqueador era proprietário de uma chácara, na Serra dos Tapes, no interior do município: para ela, os escravos eram conduzidos no inverno e se ocupavam em fazer derrubadas, plantar milho, feijão, batata, abóbora.

Sobretudo depois da abolição da escravatura, aquelas “datas de mato” ou foram vendidas ou arrendadas pelos próprios charqueadores, na forma de pequenos lotes rurais. Acabaram por dar origem a inúmeras colônias (45 em 1900), como a Santo Antônio, a Santa Eulália, a São Bento, a Santa Áurea, a Santa Silvana. Receberam imigrantes franceses, espanhóis, austríacos, italianos, alemães – etnias que não raro passaram a trabalhar e a conviver dentro do mesmo espaço.

É então, e aí, que se vai verificar o aumento do cultivo do pêssego, do morango, da laranja, da maçã, do figo, da goiaba, do marmelo; pouco depois, o emprego dessas frutas na forma de compotas, doces de massa, passas e cristalizados. Porque, se a produção do açúcar no Rio Grande do Sul era quase inexistente, através do porto do Rio Grande carregamentos trazidos do Rio de Janeiro, da Bahia, de Pernambuco, já eram largamente consumidos em Pelotas, graças à tradição doméstica do doce fino, em festas, banquetes e saraus. Havia uma

facilidade: navios que levavam o charque não haveriam de voltar vazios, e de torna-viagem traziam louças, pratarias, móveis, quadros, livros, figurinos, magazines das grandes capitais, mantimentos e, é claro, o açúcar. Com o tempo, as charqueadas foram deixando de existir, um pouco por causa da própria libertação do escravo (maior consumidor do charque, no Norte e no Nordeste brasileiros, no Caribe, em todos os países que adotassem o sistema escravista), um pouco pela concorrência (com a implantação dessa indústria em outros municípios rio-grandenses, o que foi facilitado pela implantação das estradas de ferro), um pouco (talvez muito) pelo advento da carne frigorificada.

Foi preciso optar, aqui, por novas frentes econômicas, já num período de forte capitalismo. Uma delas seria justamente a industrialização de frutas de clima temperado. As fábricas de conservas que se instalaram no município, já no século que acaba de findar, chegaram a dar a impressão, por um momento, de que a cidade retomava o primitivo apogeu, aquele que atingira na segunda metade do século XIX.

Não foi assim. Provavelmente, nunca será. De qualquer maneira, aproveitou-se e explorou-se uma experiência e uma vocação – e isto é tradição, no seu sentido dinâmico.

Pelotas pode ser considerada, enfim, sem nenhum exagero, a terra do doce, do mesmo modo como foi o berço das charqueadas, dos salões fastuosos, das grandes damas, dos barões beneméritos, dos poetas românticos. Mas tudo isso ocorreu dentro de circunstâncias muito específicas, dentro de um tempo tão singular e tão mágico que é lícito, às vezes, duvidar. Quanta gente jovem, quem sabe quanto forasteiro não chega, de vez em quando, a pensar: pode ser fantasia, simples produto do bairrismo, e isso talvez jamais tenha existido...

Charque por açúcar

Mário Osório Magalhães

Na manhã do dia 11 de fevereiro de 1876, partiu do porto de Rio Grande com destino à Pelotas o navio norte-americano Tampico. Favorecido pelos bons ventos, atravessou com suavidade a lagoa dos Patos e chegou no espaço de apenas três horas à barra do São Gonçalo. Lenços acenavam ao longe, das margens do canal; mal se distinguíam, no ancoradouro, três bandeiras nacionais entre nuvens de fumaça, formadas pelos milhares de foguetes que estrondavam nos ares; todo o som se confundia, aliás, num único e prolongado ruído, produzido pelas girândolas, por três bandas de música e pelas saudações estrepitosas que erguia a multidão, aglomerada no cais, na praça e nas várias embarcações que, fundeadas no porto, “ostentavam belíssimos embandeiramentos”.

Essas manifestações, e as manobras do navio para ancorar, puderam ser acompanhadas do centro da cidade por um telescópio, instalado no mirante da firma Conceição & Cia. — o leitor conhece, aquele palacete de três andares, do Barão da Conceição, ali na esquina da Quinze com a Voluntários.

O nome Tampico, para quem não sabe (eu, confesso, até há pouco não sabia), vem de uma cidade situada no golfo do México, a 400 quilômetros de Vera Cruz. Quanto à embarcação, era classificada como palhaborde — por definição, “barco a vela, semelhante ao iate, com dois mastros e mastaréis e velas latinas”. Tornou-se conhecida dos historiadores pelotenses, com certa intimidade, por se tratar do primeiro navio, estrangeiro e de grande cabotagem, que transpôs um dia o canal de São Gonçalo.

A sua chegada foi motivo de festa e “regozijo geral” porque, a partir desse fato e por certo tempo, tornou-se possível exportar daqui mesmo, diretamente, para

o resto do Brasil, a produção industrial do município. Até então — e há quase um século, desde a fundação da primeira charqueada, em 1779 — os industriais pelotenses obrigavam-se a conduzir em iates de pequeno calado, durante repetidas viagens, tanto as mantas de charque como os couros e os variados subprodutos de origem bovina até a barra de Rio Grande ou de São José do Norte; nessas cidades, os carregamentos tinham que ser baldeados, ou seja, desembarcados e reembarcados nos grandes navios que ali estacionavam. A mesma dificuldade, só que na ordem inversa, ocorria com as importações, igualmente oneradas pelas comissões dos intermediários, nas agências portuárias. Enfim, até então a economia de Pelotas era tributária forçada da alfândega de Rio Grande — tanto no recebimento como na entrega.

Três dias depois — em 14 de fevereiro de 1876 —, um outro palhabote, de nome Leonília da Cruz, também de alto bordo, mas de bandeira nacional, repetia a façanha, confirmando que já se fizera realidade aquele sonho acalentado há longo tempo — desde, pelo menos, às vésperas da Revolução Farroupilha: a desobstrução da foz do São Gonçalo.

Retornou o Tampico no dia 22, carregado de charque para Pernambuco, por conta do exportador Antônio José da Silva Maia. Infelizmente a notícia, do **Correio Mercantil**, não registra a quantidade de carne seca embarcada e nem a quem se destinava. Mas se sabe, em compensação, que, enquanto o navio descarregava naquela província do Nordeste, José de Seixas (que teve colégio em Pelotas) pintou uma aquarela, retratando o Tampico, e a ofereceu depois ao charqueador Felisberto Braga, primeiro proprietário do magnífico prédio onde se instalou mais tarde o Clube Comercial. Esta gravura foi reproduzida por Simões Lopes Neto, na sua **Revista do Centenário**, e por Fernando Osorio, em **A cidade de Pelotas**.

No dia 24, fez-se de vela o Leonília, também com destino a Pernambuco, e desse retorno se conhecem mais detalhes: levava 85.500 quilos de carne salgada, além de couros secos, gêneros produzidos nas charqueadas Cunha & Teixeira, Joaquim da Silva Tavares e Brutus & Evaristo; iam por conta de Rocha & Cia., Visconde da Graça e Simão da Porciúncula; seguiam consignados a Oliveira Filhos & Cia.

Propositadamente, deixei para mencionar neste final de artigo os produtos que nos trouxeram, em 11 e 14 de fevereiro de 1876, esses dois navios, ambos consignados a Rocha & Cia.: o Tampico, 1.200 barricas de farinha de trigo; o Leonília da Cruz, “grande carregamento” de açúcar.

Açúcar, é claro, para adoçar o chá, mas sobretudo para fabricar os licores e confeccionar os quindins, as trouxinhas de nozes, as fatias de Braga, os papos-de-anjo, então já tradicionais na cidade. Tanta farinha de trigo, principalmente para fazer o pão, mas também, misturado ao açúcar — do outro carregamento, do outro navio —, para elaborar, por exemplo, os nossos bons-bocados, camafeus, olhos-de-sogra, bem-casados e pastéis de Santa Clara. Enfim, para compor os biscoitos — aqueles biscoitos que, segundo o cancionero popular, todas as moças, na cidade de Pelotas, faziam, durante o dia, fechadas.

Diário Popular, 10 de agosto de 2003.

[**Judith Bacci: arte, umbanda e identidade**]

Letícia Alves Pereira

Especialista em Artes/UFPeI

Mestra em Memória Social e Patrimônio Cultural/UFPeI

Judith da Silva Bacci, artista negra pelotense, nascida em 1918 e falecida em 1991, foi casada com Mário Bacci, com quem teve dois filhos. Inicialmente trabalhou como zeladora na antiga Escola de Belas Artes (EBA), fundada em 1949, onde passou a evidenciar habilidades artísticas na escultura e começou a realizar seus primeiros trabalhos como fonte de renda extra. Na década de 1970 a EBA agregou-se à Universidade Federal de Pelotas (UFPeI) ao unir-se com o então Instituto de Artes (IA) que, posteriormente, tornou-se o Instituto de Letras e Artes (ILA) e, atualmente, denomina-se Centro de Artes (CA). No período de federalização da escola, Judith foi elevada ao cargo de laboratorista em cerâmica, visto que, suas atividades já extrapolavam as funções iniciais e a artista era muito requisitada pelos seus trabalhos em escultura, inclusive atuava auxiliando professores nas atividades com os alunos (PEREIRA, 2011).

A EBA foi fundada como uma instituição privada criada por um grupo representativo de pessoas e pelo esforço da primeira diretora, Marina de Moraes Pires. O contexto no qual a artista se inseria era um meio elitista, que ditaria as regras a serem seguidas para o atendimento dos interesses da classe dominante, a qual ainda gozava dos frutos do apogeu econômico vivido pela cidade. Mesmo com pouca escolaridade, a artista autodidata interessou-se pela escultura e produziu bustos, verdadeiros retratos de personalidades locais. Também realizou obras religiosas católicas e umbandistas, além

de outras esculturas com tendências modernistas. A trajetória da artista foi de luta e resistência frente às adversidades que o meio elitista impunha a ela. O racismo, o preconceito socioeconômico e o de gênero foram alguns dos obstáculos que a artista precisou desviar para trilhar seu caminho.

Tentativas de invisibilizar a artista, por exemplo, suprimindo seu nome em trabalhos realizados coletivamente com a participação ativa de Judith ou a revenda de obras de sua autoria sem a divulgação de seu nome, eram algumas das dificuldades passadas pela artista. Outro exemplo está relacionado com uma possível "situação difícil" sobre a presença da artista na EBA/ILA pois, embora zeladora, ela era procurada pelos seus trabalhos em escultura e isto causava certo desconforto no contexto hierárquico da escola. A artista estava saindo de uma posição servil, economicamente mais desfavorável, e atingindo um destaque e prestígio que poderia incomodar aos que quisessem manter as diferenças de classes muito bem demarcadas.

As obras da artista dialogam com a memória social da UFPeI e podem ser entendidas como exemplares do patrimônio cultural da cidade de Pelotas-RS. O conceito patrimônio cultural pode ser aplicado a qualquer bem, material ou imaterial, que pertença a pessoas, instituições ou comunidades e que seja considerado importante para a história de um povo, para a consolidação de suas cultura e identidade. As esculturas umbandistas da artista contemplam a diversidade cultural local e, dessa forma, valorizar tais obras rompe com a mentalidade que aprecia, apenas, modelos da cultura dominante. Assim, fornecemos visibilidade positiva aos itens das culturas historicamente colocadas à margem da sociedade.

Estas esculturas umbandistas são um registro das diferentes práticas religiosas que existem na cidade, além disso, elas transitam entre o material e o imaterial.

Por um lado, representam parte da cultura material através do objeto concreto, palpável e, por outro, dialogam com a umbanda, uma religiosidade vinculada a crenças e tradições de matriz africana, passadas através das gerações principalmente pela oralidade.

Segundo Verger (1999, p. 193), "a umbanda é uma religião popular tipicamente brasileira, que apresenta um caráter universalista que engloba principalmente em seu corpo doutrinário cinco influências: africana, católica, espírita, indígena e orientalista". Ou seja, a umbanda é criada a partir de várias matrizes, uma religião sincrética por natureza. A doutrina universalista propõe a união de diversas acepções religiosas, filosóficas e científicas. Entretanto, não se trata apenas de uma soma de diferentes correntes de pensamento. É um processo que envolve a consciência íntima do indivíduo na busca por um desenvolvimento espiritual para além de uma única religião. É a busca do autoconhecimento e sabedoria com o uso de ferramentas de cada linha evolutiva e que, por vezes, pode eleger uma religião como base (PEIXOTO, 2015).

O caráter agregador da umbanda permite a manifestação das mais diversas entidades. Desde Orixás, deuses africanos, a caboclos, oriundos da tradição indígena, também os pretos-velhos, espíritos de escravos desencarnados, os baianos, que evidenciam a nacionalidade da religião e até mesmo figuras orientais, entre outras, que demonstram o universalismo da umbanda. A seguir estão três diferentes entidades representadas por Judith.



Figura 1: Escultura de Iemanjá, fotografia anterior ao incêndio
Local: Gruta no Balneário dos Prazeres, Pelotas-RS
Data: Década de 1980
Dimensões (L.A.P.): 47x119x46cm
Material: gesso pintado
Fonte: da autora, 2006

A **figura 1**, representa a orixá Iemanjá, apesar de ser uma deusa africana está representada como branca, de cabelos lisos a ondulados e numa composição eurocêntrica. Esta escultura demonstra o sincretismo religioso, pois a orixá também é associada à figura de Nossa Senhora dos Navegantes na religião católica. Além disso, é possível perceber o branqueamento que a religiosidade sofre ao não representar a orixá de acordo com sua origem negra, distanciando-a de sua matriz africana e aproximando-a de uma estética europeizada. A rainha do mar, protetora dos pescadores também é associada à fertilidade sendo tratada como uma grande mãe. É uma orixá vaidosa que recebe como oferendas em sua gruta espelhos, pentes, flores, perfumes, sabonetes, brincos e colares, entre outros.

A obra foi realizada por Judith sob encomenda da Federação Sul-riograndense de Cultos Afro-brasileiros na década de 1980. Em 2015 a escultura sofreu um incidente que a danificou bastante. A obra foi incendiada e teve um processo de restauração tumultuado devido a diferenças de interesses. Atualmente a escultura já está recolocada em sua gruta no Balneário dos Prazeres - Pelotas/RS, entretanto as intervenções realizadas acabaram modificando sua aparência original.

Outra entidade esculpida é a Mãe Josefina (**fig. 2**), que representa uma preta-velha. Na umbanda, os pretos-velhos são bons conselheiros devido à experiência adquirida. Nesta escultura temos uma composição com postura diferente da imagem anterior (**fig. 1**). A entidade mostra-se encurvada, com os braços para trás e expressão facial



Figura 2: Escultura Mãe Josefina
Local: Coleção particular de João Madail, Pelotas, 2006
Data: 1973
Dimensões (L.A.P.): 28x64x30cm
Material: gesso pintado
Fonte: da autora, 2006

serena, como se estivesse ouvindo um consulente. Esta posição também remete a um transe. Representada como negra, utiliza um turbante que também pode ser associado a uma africanidade.

Segundo depoimento do médium João Madail (depoimento colhido em 10 de janeiro de 2006), a entidade teria incorporado nele e conversado com a artista. Durante este transe a mãe Josefina teria dito à Judith as características que precisariam ser colocadas na escultura. Ainda de acordo com o depoimento de João Madail, a entidade queria ser representada como nova, pois é uma mãe e não queria ser confundida com a Vó Josefina, preta-velha de mesmo nome, porém, mais velha.

Por fim, na **figura 3**, vemos a escultura da Baiana das Sete Miçangas II em seu contexto de uso em um congá. Interessante observar na fotografia a mulher vestida à semelhança da escultura, o que indica que seja uma médium que provavelmente incorporava a entidade esculpida por Judith. Os elementos do contexto da escultura



Figura 3: Escultura Baiana das Sete Miçangas II (e médium)
Local: Desconhecido
Data: 1974
Dimensões (L.A.P.):
aprox. 125cm altura
Material: gesso pintado
Fonte: Vera Regina Peres, 2006

nos fornecem dados sobre a religiosidade. O tambor, os fios de contas, as bebidas e comidas e as outras esculturas ao fundo da imagem revelam a importância da musicalidade para o chamamento das entidades, o simbolismo nas guias de proteção e nos alimentos ofertados e o sincretismo nas diferentes esculturas do congá.

Estas esculturas analisadas fazem parte de um conjunto de dez obras localizadas nessa temática umbandista de

autoria de Judith Bacci. A partir delas é possível perceber o quanto a artista conhecia o universo não somente artístico, mas também religioso ao representar com riqueza de detalhes entidades da umbanda. Suas obras expressam a miscigenação existente na cidade e revelam que somos sujeitos híbridos culturalmente, ou seja, possuímos uma identidade formada pela mútua influência entre as diferentes culturas, não simplesmente uma soma e sim um processo dialógico e complexo de relações e conflitos culturais (PEREIRA, 2018).

Dessa forma, valorizar a memória de Judith é contribuir para o não esquecimento de uma história importante para a cidade, sobretudo para as comunidades negras, visto sua representatividade positiva. Além disso, as obras umbandistas realizadas pela artista ultrapassam a materialidade e apresentam um valor simbólico que fortalece a religiosidade e suas práticas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

PEREIRA, Letícia. A identidade representada, da espiritualidade à materialidade (Pelotas-RS): a arte umbandista de Judith Bacci. Dissertação. Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural. ICH/UFPEL. Pelotas, 2018.

_____. Arte, realismo e religiosidade na obra de Judith Bacci: um patrimônio a ser preservado. Monografia. Especialização em Artes – Patrimônio Cultural. CA/UFPEL. Pelotas, 2011.

PEIXOTO, André de Locke. Guardiões e Exu: as múltiplas personificações de Exu no contexto da Umbanda, e sua inserção no Universalismo. Universidade de Brasília, Janeiro, 2015.

VERGER, Pierre. Orixás, deuses iorubás na África e no novo mundo. Salvador: Editora Corrupio, 1999.

[Memórias gastronômicas da colônia de pescadores Z3]

Michel Constantino Figueira

Doutor em Memória Social e Patrimônio Cultural pela UFPel

O saber fazer gastronômico de grupos sociais costeiros representa parte de uma memória social baseada em uma relação direta com a natureza.

Os conhecimentos técnicos de produção cultural gastronômica são transmitidos por meio de práticas orais e gestuais em um cotidiano marcado pela coleta do pescado e sua transformação em cultura alimentar. Essa transformação é significada por uma identidade balizada por elementos como mar (lagoa), barcos, peixes e paisagem.

O conjunto de receitas, as formas de confecção e os distintos pratos que compõem o universo gastronômico dos povos representam parte de sua formação, caracterização e singularidade cultural:

Comida é cultura quando produzida, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies animais), mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à da predação (MONTANARI, 2013: 16-17).

As práticas alimentares são referências culturais de fundamental relevância no cotidiano e no processo de formação histórico-social dos povos. Isso, porque, como objetos de referência memorial, essas práticas dependem de uma legitimação social no seio de um determinado grupo que, mesmo forjado sobre a diferença, se reconhece diante de práticas produtivas que os definem enquanto tal.

Por isso, com base na legitimação social dos grupos que as assimilam, memorizam, reproduzem e transmitem, as receitas, práticas e significados socioculturais da prática gastronômica das comunidades possuem um

processo histórico que as diferenciam como núcleos identitários e locus de territorialidade particular.

A alimentação como necessária e fundamental prática humana de sobrevivência manifesta-se, também, esteticamente, por meio de sua elaboração, qualificação e consumo criativo. Qual seja, seu conteúdo, além de simbólico, tende a ser simbólico estético, como parte de um sistema sensorial de apreciação/degustação que venha a sintetizar um status quo cultural.

Do ponto de vista antropológico, é nesse momento que a alimentação se transforma em prática cultural, por produzir sobre o alimento ou um conjunto de alimentos, uma harmonização entre textura, cheiro e sabor repletos de significados e simbolismos que expressam a identidade particular de seus produtores e dos grupos sociais que os inventam e os dominam.

O caminho para esse processo envolve, então, criatividade, tradição, mas também inovação, já que a memória, enfraquecida pelas variações de tempo, espaço e forma, tende a moldar a prática cultural de acordo com as necessidades, modismos e sincretismos do tempo/espaço. A necessidade de cozer o alimento, a necessidade de ampliar sua qualidade de assimilação, a busca pelo conteúdo estético e a defesa de uma singularidade de grupo permitem aos povos a idealização de manter a tradição, mas também de inová-la.

Assim, projeta-se a receita gastronômica transmitida em páginas de cadernos ou mesmo em forma de mestre-aprendiz de cozinha, através do gesto e da palavra. Avós que passam as receitas aos netos. Mães que passam aos filhos. Livros que os ensinam. A fabricação da gastronomia como arte singular tradicional, transmitida oralmente como elemento de memória, é um processo de sentido de pertencimento, valorização cultural e projeção de status sociocultural. Qual seja, os mestres da cozinha são detentores da forma, do conteúdo, da

crítica e do conhecimento dos ingredientes, do tempo, das harmonizações, das inovações e da apresentação de suas receitas típicas.

A comida, enquanto gastronomia, qual seja, objeto de arte tradicional, é um objeto puramente de cunho sensorial. Há cheiro, sabor, sons, cores em torno da produção gastronômica. Sua concepção da compra, coleta e manipulação dos ingredientes, o processo de preparo, a apresentação e o consumo são definidos pelos sentidos de quem produz o alimento e daqueles que o consomem. Por isso, a gastronomia típica, ou seja, particular de um determinado lugar, se assim convencionalizada como digna de proteção e valorização diante de sua excepcionalidade histórico-social e estética é uma referência cultural excepcional. Essa excepcionalidade é legitimada pelos sentidos intocáveis da percepção humana no ato de cozinhar, percepção essa condicionada pela memória, enquanto conjunto de dados, informações e processos que orientam a projeção material e imaterial da cultura num campo social particular.

A memória social de um povo representa o conjunto de lembranças, reminiscências e signos representativos de uma biografia histórica particular em comum a indivíduos que fazem parte de um determinado grupo. Essa perspectiva do grupo, no entendimento da memória social, perpassa a condição de que os indivíduos se equilibram emocionalmente através dessa memória, a qual permite uma recomposição entre um presente e um passado comum a todos.

Em sua complexidade, observa-se que memória é trabalho, na medida em que memória, cultura e natureza estão intimamente unificadas, pois é no campo das produções sociais que se forjam os aspectos que caracterizam cada grupo social.

A Colônia de Pescadores Z3, grupo social composto por famílias e pessoas ligadas direta e indiretamente

pela cadeia produtiva da pesca profissional artesanal está localizada às margens da Lagoa dos Patos, no 2º Distrito da cidade de Pelotas, Estado do Rio Grande do Sul / Brasil.

Naturalmente as pessoas definiram nas margens da Lagoa dos Patos (principal campo de pesca da região) suas atividades de trabalho: peixarias, galpões (locais onde estão concentrados os equipamentos e utensílios para a prática da pesca), ancoradouros e comércio tradicional artesanal de frutos do mar e pescados.

A gastronomia da Colônia Z3 é demarcada pela confecção de pratos baseados em pescados coletados na Lagoa dos Patos, principal campo de trabalho dos pescadores locais.

Na composição gastronômica local manifestam-se as mais variadas receitas presentes na cultura do pescador: arroz de pescador, caldo de peixe, camarões à milanesa, saladas de peixe-seco, pastéis de siri, espetinhos de peixe com queijo, tainhas e bagres assados recheados com temperos, legumes e camarões, camarões fritos, cozidos, com massa ou batatas, casquinhas-de-siri, bolinhos de siri ou de peixe, linguado à milanesa, bagre ensopado, moqueca de bagre, risóles de siri ou camarão, lasanha de camarão, entre outras.

Essas iguarias da cultura gastronômica local são encontradas em pequenos empreendimentos e atividades (restaurantes, quiosques, festas populares), gerando incremento na renda de famílias, valorizando a cultura local, estimulando a criatividade e o empreendedorismo e gerando autoestima para seus produtores.

Por ser de um lugar particular, como referência singular particular, a gastronomia típica da Colônia Z3 – típica por se manifestar em pratos sempre distintos em tempo de preparo, quantidade, tipo de ingredientes e referência sociocultural – constitui-se como um elemento artesanalmente condicionado a um ambiente

particular e representativo da arte criativa e da memória social local. Suas receitas encontram-se em suportes de memória como cadernos, mas, principalmente, no método de cocção dos pratos, cujas práticas são passadas entre gerações de famílias locais.

A memória gastronômica da Colônia de Pescadores Z3 e sua materialização em pratos da culinária local é um significativo de autoestima, de empreendedorismo e de valorização de sua realidade cultural singular.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. Tradução de Leticia Martins de Andrade. 2ª edição. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

[**Ofícios e saberes: Construção da masculinidade entre campeiros que migram no pampa sul-riograndense**]

Liza Bilhalva

Pesquisadora

Este texto tem por objetivo apresentar uma possibilidade de compreensão sobre como os homens do campo na região do pampa sul-riograndense constroem suas masculinidades, tanto no ambiente rural, como nos fluxos migratórios para as cidades, especialmente a partir da categoria trabalho que permeia esse universo. Pensa-se, aqui, sobre as experiências que ultrapassam temporalidades e espacialidades, buscando se constituírem como sujeitos campeiros nos processos de transformação e dinamismo sociocultural.

A região do pampa sul-rio-grandense¹ foi palco de inúmeras observações ao longo dos tempos: desde o século XIX, com os viajantes europeus e naturalistas,

até os dias atuais, essa área cultural com sua gente, seus costumes e suas práticas cotidianas, é observada e compreendida para além das fronteiras geográficas.

A partir de inúmeras pesquisas e da literatura regional é possível observar que, apesar da diversidade de contextos etnográficos, fica evidente nas subjetividades e nas ações das pessoas dessa área cultural o entrelaçamento de modo de vida, práticas cotidianas e trabalho no campo, passado e presente, humanos e não humanos. Dessa forma, o território de significados se constitui na sua dinâmica e perpetuação, na sua consciência e inconsciência, num ritmo que, por meio da transformação, parece atualizar uma tradição e, conseqüentemente, os processos de construção e manutenção da identidade dos sujeitos (SILVA, 2013; 2014).

Somando-se a esse campo de estudos tem-se a experiência de pesquisa no âmbito do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) Lidas Campeiras da Região de Bagé/RS - 1ª Fase, investigação que visa identificar e documentar o trabalho na pecuária extensiva² do pampa sul-rio-grandense como referência cultural dessa região, indicada como patrimônio imaterial brasileiro (RIETH et al, 2013a, 2013b, 2013c). Tal experiência foi compartilhada pela autora do presente texto enquanto membro da equipe de pesquisa e elaboração do relatório final.

Há inúmeras atividades que podem compor "lida campeira"³ (conceito êmico) e, entre essas, estão os saberes e fazeres da esquila, doma, tropeirismo, lida caseira, feitura de aramados, ofício do guasqueiro e pastoreio. Todas essas atividades são desempenhadas e vividas pelo "campeiro"⁴, aquele único (e múltiplo) agente que conhece e sabe fazer um pouco de cada uma das lidas, que vivem ou viveram praticando trabalhos relacionados à pecuária (RIETH et al, 2013a, 2013b, 2013c; RIETH, RODRIGUES & SILVA, 2015).

¹O pampa não se configura somente por delimitações geográficas, mas é referido a partir dos agenciamentos de relações que se estabelecem entre paisagens, homens, animais, ofícios e utensílios, na configuração de um modo de vida "campeiro" (sua construção, abandono e perpetuação). O pampa se estende pelos territórios do estado do Rio Grande do Sul/Brasil, do Uruguai e da Argentina, fronteira que se expande, compondo culturas de fronteira (HARTMANN, 2011), que têm como fonte de economia a reprodução, criação e manutenção principalmente de rebanhos bovinos, ovinos e equinos.

Aponto assim, para o quanto essa atividade laboral, entremeada com modo de vida, imprime e atua na construção de um estilo de vida e de uma masculinidade hegemônica entre os campeiros no pampa, sem deixar de atentar para o dinamismo e as negociações que ocorrem a partir das diferentes realidades dos interlocutores no rural e, principalmente, na migração para as cidades (SILVA, 2014).

Os tipos de atividades que realizam, a produção e manutenção dos artefatos específicos da lida campeira, as vestimentas, a relação com os animais, as relações com as famílias e com as mulheres, com os amigos e com as masculinidades subalternas, a postura corporal e o modo de falar, compõem a subjetividade desses sujeitos. Estes localizam nesse conjunto de elementos os valores necessários para a identificação com um modelo hegemônico, mesmo que em constante dinamismo por mudanças no cotidiano (SILVA, 2014, p.72).

Nesse território de existência, esses campeiros foram iniciados nas lidas muito jovens, por volta dos sete/oito anos de idade, se constituindo enquanto sujeitos masculinos e sendo inseridos neste viver/fazer através do aprendizado com homens mais velhos da família ou com patrões ou funcionários nas propriedades onde trabalharam ou habitaram.

De acordo com os interlocutores, o aprendizado das lidas campeiras, transmitido de forma geracional, constrói e molda os sujeitos: além de ensinar a ser "homem" ela ensina a ser "gente" (SILVA, 2014, p.68). Por meio do trabalho, são transmitidas questões éticas e morais que envolvem respeito, coragem, bravura, disciplina, responsabilidade e capricho. Para Ondina Leal (1989; 1992) a lida campeira seria, portanto, o lugar de construção dessa masculinidade através da relação com os outros homens e com a natureza.

Esses apontamentos entram em consonância com o

²Pecuária extensiva refere-se às formas de criação de animais de produção, especialmente gado bovino, nas quais os rebanhos são mantidos em campos naturais ou pastagens exóticas, porém sem estarem em espaços estritamente confinados.

que Connell (1995) apresenta sobre o lugar produtor de sentido para a construção da masculinidade e sobre as transformações no cotidiano (para os homens que migraram) que geram novas possibilidades de construção de si. O lugar "trabalho", tanto no campo, quanto no cotidiano nas cidades, se mantém ocupando uma posição de destaque na construção da masculinidade entre homens campeiros.

Com as mudanças ocorridas no campo, muitos trabalhadores rurais perderam seus empregos e, conseqüentemente, o lugar tradicional de provedor da família, reconhecido como um dos valores centrais da masculinidade. A possibilidade de trabalho na cidade é, também, a possibilidade da reconstrução; assim, o saber/fazer experienciado ao longo de uma vida, aprendido de geração em geração, ressurge como uma forma de se manter e de não se "perder de si" e de suas "origens" (SILVA, 2014, p.73). Nesse contexto urbano, há uma invenção com velhos saberes e novas práticas que se mesclam e fazem desses campeiros, construtores/inventores permanentes de suas masculinidades (SILVA, 2014; WAGNER, 2010).

O contraste de contextos entre campo e cidade parece ter feito surgir com mais nitidez, mesmo que, paradoxalmente, o laço mais forte entre o campeiro e a vida no campo, é a potencialização das memórias nessa busca e manutenção das "origens". Para Bachelard (1994), somente dura aquilo que tem razões para recomeçar: "ao lado da duração pelas coisas, há a duração pela razão" (p.38). Nas narrativas desses homens, é possível perceber esses compartilhamentos e formas de manutenção do campo na cidade; a possibilidade de construção desses sujeitos por meio das redes e do trabalho.

Seu Abelardo, guasqueiro na cidade de Pelotas, fala sobre o trabalho:

O trabalho é a minha vida. Aprendi com meu pai e avô,

³A lida, no sul do Brasil, é o equivalente ao trabalho diário, às tarefas e práticas laborais, especialmente as manuais. A "lida campeira" é o trabalho rural, o trabalho com animais de produção no campo, no ambiente rural.

criei meus filhos e sustentei a família com isso aqui [feitura de artesanato em couro]. Não sei se vou ter para quem deixar, mas representa uma continuação. Isso é a única coisa que liga o gaúcho da cidade ao campo (ABELARDO, 2013).

Vivendo no fluxo entre campo e cidade, os sujeitos carregam a experiência do viver “pra fora”, desse modo de vida que coloca humanos e não humanos em relação na construção desse viver e acabam transformando o espaço, e a si, a partir de novas configurações (SILVA, 2014).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- BACHELARD, Gaston. A dialética da duração. São Paulo: Ática, 1994.
- CONNEL, Robert W. Políticas da Masculinidade. Educação e Realidade. 20(2): pp. 185-206, jul-dez/1995.
- HARTMANN, Luciana. Gesto, palavra e memória: performances narrativas de contadores de causos. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2011.
- LATOUR, Bruno. Jamais Fomos Modernos. Rio de Janeiro: Ed.34, 2009.
- LEAL, Ondina F. The gauchos: male culture and identity in the Pampas. Berkeley: University of California, 1989.
- RIETH, Flávia, et al. Inventário Nacional de Referências Culturais - Lidas Campeiras da Região de Bagé. Pelotas: Complexo Criativo Flor de Tuna, V. 1, maio/2013a.
- RIETH, Flávia, et al. Inventário Nacional de Referências Culturais - Lidas Campeiras da Região de Bagé. Pelotas: Complexo Criativo Flor de Tuna, V. 2, maio/2013b.
- RIETH, Flávia, et al. Inventário Nacional de Referências Culturais - Lidas Campeiras da Região de Bagé. Pelotas: Complexo Criativo Flor de Tuna, V. 3, maio/2013c.
- RIETH, Flávia M. S.; RODRIGUES, Marta B.; SILVA, Liza B. M. da. As lidas campeiras na região de Bagé/RS: sobre as relações entre homens, mulheres, animais e objetos na invenção da cultura campeira. In: NUMMER, Fernanda V.; FRANÇA, Maria Cristina C. C. Entre ofícios e profissões: reflexões antropológicas. Belém: GAPTA/UFPA, 2015, pp. 175-195.
- SILVA, Liza Bilhalva Martins da. Masculinidade, memória e trabalho: um estudo etnográfico com homens campeiros do pampa sul-rio-grandense em processos de mobilidade. Têxtil. Pelotas, v. 1, n. 1, pp. 123-149, jul./dez. 2013.
- SILVA, Liza B. Martins. Entre lidas: um estudo de masculinidade e trabalho campeiro na cidade. Pelotas: UFPEL - Programa de Pós-Graduação em Antropologia (Dissertação de Mestrado), 2014.
- WAGNER, Roy. A invenção da cultura. São Paulo: Cosac Naify, 2010.

⁴Campeiros, para a pesquisa de INRC, são os homens que trabalham na lida campeira, no trabalho rural (ou na cidade, desempenhando atividades que remetem ao meio rural). Somentamos que esse termo é indicado pelos interlocutores da pesquisa.

A pesquisa de campo do Inventário foi executada no período de 2010 a 2013, por uma equipe de antropólogos, historiadores e geógrafos da UFPEL, com financiamento e metodologia do IPHAN. Compõem a equipe do INRC Lidas Campeiras na Região de Bagé: Prof^a Flávia Rieth - Coordenadora; Pesquisadoras/es: Marília Kosby, Liza Bilhalva Martins, Marta Bonow Rodrigues, Pablo Rodrigues Dobke, Daniel Vaz Lima; Consultoras/es: Cláudia Turra (Imagem), Fernando Camargo (História), Erika Collischonn (Geografia), Karen Mello (Urbanismo); IPHAN: Beatriz Freire e Marcos Benedetti.

[Redeiras: artesanato da Costa Doce]

Rosani Raffi Schiller

Gestora da Associação de Artesãs Redeiras do Extremo Sul

“As Redeiras trazem em cada produto um pouco de sua vida. Elas lançaram suas redes de sonhos nas águas da Laguna dos Patos e hoje apresentam uma safra de peças encantadoras, que além da beleza artesanal estão carregadas de realização.”

Redeiras

Artesãs da Colônia de Pescadores São Pedro/Z3, localizada no segundo distrito de Pelotas, no Rio Grande do Sul, e banhada pela Laguna dos Patos, a localidade integra a região da Costa Doce. Entre as ruas de chão batido, as casas coloridas, caprichosamente construídas, revelam o encanto de um lugar que preserva a rusticidade. A localidade foi fundada em 29 de junho de 1921, época em que 40 famílias viviam exclusivamente da pesca artesanal. Hoje, são cerca de 1,2 mil famílias que buscam nas águas da maior laguna do mundo em extensão, o sustento através da pesca, sob a proteção de Nossa Senhora dos Navegantes.

Em um lugar de tanta riqueza cultural, belezas e lendas, as artesãs da Colônia Z-3 retiram do material descartado pelos pescadores a matéria prima para suas peças. O couro da corvina, cascuda e linguado, vira tecido para criativas bolsas, carteiras e detalhes para os modelos da coleção. As redes de pesca geralmente duram de quatro a cinco safras, depois são descartadas pelos pescadores, abandonadas nas beiras da praia ou campos, é esse material que as artesãs recortam em fio, tingem e tecem no tear artesanal ou no crochê,

transformando o lixo em belas bolsas, carteiras e colares. Pelas mãos habilidosas das artesãs, as escamas de peixe são tratadas, lixadas e depois recortadas no formato do design desejado e viram delicadas bijóias. São colares, pulseiras e brincos, que misturam escamas e prata, aliando criatividade ao requinte.

O Início

Em 2004, algumas mulheres da colônia foram convidadas a participarem de oficinas de produção de flores e bijouterias a partir de escamas de peixe, promovidas pela prefeitura e pela Emater-RS. Foi assim que começaram a trabalhar com o artesanato, mas de maneira bem acanhada. Neste período participaram de feiras com o apoio da Emater-RS e do MDA, Ministério do Desenvolvimento Agrário. Em novembro de 2008, o grupo passou a integrar o Projeto “Artesanato do Mar de Dentro” do SEBRAE-RS – Serviço de Apoio a Micro e Pequenas Empresas do Rio Grande do Sul, que tem como objetivo fortalecer os núcleos de artesanato, promover o associativismo e cooperativismo, buscar a sustentabilidade financeira, apoiar a criação, produção e comercialização de produtos diferenciados e qualificados, com forte identidade regional. Durante o ano de 2009 o grupo participou de várias oficinas e cursos, entre eles a Oficina de Criação com Design de produtos. Nessa oficina foi desenvolvida a primeira coleção que recebeu o nome de “COLEÇÃO REDEIRAS”. Foi um ano só de investimentos, sem comercialização de qualquer produto.

Trajectoria

A Coleção Redeiras foi lançada em fevereiro de 2010 na Paralela Gift – Feira de Design e Produtos Contemporâneos, no Shopping Iguatemi, São Paulo/SP. Os produtos tiveram uma excelente aceitação, pois o apelo ecológico somado a criatividade e qualidade

fizeram o diferencial. Para esta feira, o Sebrae apoiou na locação de espaço e estrutura, além da elaboração e confecção do primeiro catálogo. Ainda em 2010, com o apoio Sebrae-RS, participaram da Fenadoce – Feira Nacional de Doces, em Pelotas/RS no mês de junho, da Paralela Gift edição de agosto, São Paulo/SP, da Feira Nacional de Artesanato em Belo Horizonte/MG, no mês de novembro, da Expo Brasil que aconteceu em dezembro no Centro de Eventos Sul América, Cidade Nova no Rio de Janeiro/RJ, entre outras participações. Em maio de 2011 participaram do Senac Rio Fashion Business, Marina da Glória no Rio de Janeiro/RJ. Foram notícias na Globo Rio por duas vezes, entrevistadas pela Record News e Folha de São Paulo. Tiveram produtos selecionados para o catálogo de Tendências da Glória Kalill, para a revista Vogue edição especial dos meses de julho e de agosto, consolidando assim, um sucesso. Em agosto participaram de mais uma edição da Paralela Gift, São Paulo/SP.

Por mais alguns anos continuaram participando de feiras estaduais e nacionais, sempre contaram com o apoio do Sebrae e Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA).

Em 2012 tiveram a Bolsa Lagoa dos Patos premiada por A CASA Museu do Objeto Brasileiro na categoria OBJETO DE PRODUÇÃO COLETIVA, no 3º Prêmio Objeto Brasileiro, em São Paulo/SP.

Desde agosto de 2013, tem seus produtos na loja “Artesanato da Costa Doce” no Mercado Público, no centro de Pelotas, juntamente com os artesãos dos grupos Bichos do Mar de Dentro e Ladrilã.

Ainda em 2013, receberam a antropóloga Guacira Waldeck e o fotógrafo Francisco Moreira da Costa, ambos do Núcleo de Pesquisa do Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular, IPHAN, Ministério da Cultura, do Rio de Janeiro. Vieram conhecer o trabalho delas, contar e registrar. Esse trabalho serviu de base para a

participação das Redeiras na exposição do Programa Sala do Artista Popular, no Centro Nacional, no Catete, Rio de Janeiro/RJ. A história das artesãs integrou o acervo permanente do local e receberam um catálogo com as imagens e sua história. A exposição aconteceu de 17 de dezembro de 2015 a 31 de janeiro de 2016, mas seus produtos continuaram sendo comercializados no local.

Final de 2015 e durante 2016, considerando a demanda e a escassez de redes para reciclar, buscaram parceria junto ao Ibama, Regional Rio Grande, que cedeu as redes apreendidas e que seriam incineradas. As redes foram descaracterizadas e recicladas e que possibilitou atender a demanda do momento.

Desde 2016 o grupo não conta com mais apoio, caminham sozinhas e estão com produção contínua, sendo que em torno de 90% dos produtos são comercializados por atacado (lojistas). Estão sempre com pedidos em andamento.

Em novembro de 2016 receberam o Prêmio Sebrae TOP 100 de artesanato. A cerimônia aconteceu no Centro Sebrae de Referência do Artesanato Brasileiro – CRAB, Rio de Janeiro.

Em 24 de janeiro de 2017, o INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial, concedeu o Registro da Marca “REDEIRAS” à Associação de Artesãs Redeiras do Extremo Sul.

Resultados

Já exportaram para a França, Espanha e Alemanha.

Tem clientes fiéis no Rio de Janeiro, São Paulo, Santa Catarina, Ipojuca (Porto de Galinhas), Belém do Pará e Porto Alegre/RS.

As nove artesãs tem hoje no artesanato uma renda mensal, que em vários meses do ano é a renda principal da família, quando a pesca é prejudicada pela variação de nosso clima.

Registramos um aumento anual nas vendas em torno de 10% a 15%.

Considerando as encomendas constantes e os novos clientes, as artesãs tiveram que buscar ajuda na comunidade e passaram a envolver familiares e vizinhos para poderem atender aos pedidos. A busca da rede jogada fora pelo pescador, sua lavagem e recorte em fio, passou a ser fonte de renda para muitos outros. Também ensinaram a técnica do tear para familiares e quando o pedido supera a capacidade de produção do grupo, estas são chamadas.

Nesses dez anos de atividades, contaram sempre com as reportagens de Maria da Graça Marques do Diário Popular, na divulgação da sua trajetória.

Foram matéria no programa “Negócios da Terra” da SBT que foi ao ar em 28 de abril de 2018, mostrando um pouco sobre o seu artesanato e a Colônia Z3.

Também foram matéria na RBS TV, no Jornal do Almoço, em 14 de julho de 2018. Redeiras em seu ambiente de trabalho.

Agradecimentos

Abelardo Meireles, Camila Osório, Daniel Vaz Lima, Dilermando Freitas, Emilio Nornberg, Ernestina Pereira, Fernando da Costa Rebello, Flávia Rieth, Fábio Galli, Grupo Redeiras, IPHAN – Presidente Kátia Bogéa, Diretor Andrei Rosenthal Schlee, Diretor Hermano Fabrício Oliveira Guanais e Queiroz, Conselheira Márcia Santanna, Superintendente Juliana Erpen, IPHAE – Diretora Renata Galbinski Horowitz, Isadora De Leon Torres, Iyá Gisa D'Oxalá, José Camilo Pires Pereira, José Luís Silva da Silva, Julio dos Santos, Kako Xavier, Letícia Pereira, Liza Bilhalva, Lorena Gill, Maria Alzira Carreira, Maria Eduarda Grimaldi, Mario de Souza Maia, Michel Constantino, Onélia Mendes Leite, Roceli Pereira Martins, Roceli Pinto Martins, Rodrigo Lobato Schlee, Rosani Schiller, Rosilena Martins Peres, Sarah Linck, Solange Cruz, Vagner Barreto, Vera Colares.

A Secult agradece imensamente a todos os proponentes das atividades, aos agentes do patrimônio, aos colegas das secretarias municipais e às instituições que gentilmente abriam suas portas durante o final de semana.

Todos os conteúdos e opiniões expressas aqui são de inteira responsabilidade dos autores.

Todos os eventos da programação são de inteira responsabilidade de seus proponentes.