

OFÍCIO DAS PANELEIRAS DE GOIABEIRAS

Vitória – Espírito Santo

APRESENTAÇÃO

Em março de 2001 a Associação das Paneleiras de Goiabeiras apresentou ao Presidente do IPHAN o pedido de Registro do Ofício das Paneleiras. A demanda pelo reconhecimento das panelas de Goiabeiras e do seu modo de fazer, já consagrado como ícone da identidade cultural do Espírito Santo, se expressava agora como reivindicação de um bem cultural a ser inscrito no repertório do patrimônio cultural brasileiro, demanda esta que havia sido objeto de consulta à Diretora da 6ª Sub-regional II do IPHAN, por parte do Conselho e da Secretaria de Cultura do Município de Vitória, no ano de 1999.

Nesse sentido, e considerando a disponibilização dos novos instrumentos de preservação, o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e o Inventário de Nacional de Referências Culturais – INRC, a 6ª Sub-regional deu início, em novembro de 2000, ao projeto de levantamento e sistematização de conhecimentos sobre o ofício das paneleiras de Goiabeiras, tendo em vista o oportuno encaminhamento de seu processo de Registro.

Na mesma época, considerando ser este um instrumento novo, de aplicação inaugural, o Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural

do IPHAN, ao qual compete a deliberação sobre os bens culturais a serem registrados, recomendou a realização de experiências piloto, visando testar os procedimentos administrativos de tramitação dos processos e os procedimentos técnicos para identificação e documentação do bem cultural. Após a apresentação do pedido de Registro do Ofício, pela Associação das Paneleiras de Goiabeiras, este passou a ser um dos projetos piloto que o IPHAN vem executando diretamente.

A reunião e sistematização das informações sobre o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, que compõem a instrução técnica do processo de Registro e a descrição aqui apresentada, foi realizada por meio do INRC, aplicado sob a supervisão do Departamento de Identificação e Documentação – DID/IPHAN. A metodologia do INRC permitiu levantar, atualizar, sistematizar e documentar as informações pertinentes à descrição pormenorizada do ofício a ser registrado: sua origem e evolução histórica; seu contexto sócio-cultural de produção e consumo; a forma de produção; bens culturais associados; referências documentais, bibliográficas e audiovisuais; significados atribuídos por seus produtores e pela sociedade em geral.

OBJETO

A fabricação artesanal de panelas de barro é o ofício das paneleiras de Goiabeiras. A atividade, eminentemente feminina, constitui um saber repassado "de mãe para filha" por gerações sucessivas, no âmbito familiar e comunitário. Utiliza técnica cerâmica de origem indígena, caracterizada pela modelagem manual, queima a céu aberto e aplicação de tintura de tanino. O processo de produção das panelas de barro utiliza tradicionalmente matérias-primas provenientes do meio natural: a argila é tirada do barreiro, no Vale do Mulembá, localizado na Ilha de Vitória; a casca de mangue vermelho, com que é feita a tintura de tanino, é coletada diretamente do manguezal à beira do qual a localidade de Goiabeiras se desenvolveu. Da mesma forma, dois dos principais instrumentos do ofício – a cuia e a vassourinha de muxinga – são feitos a partir de espécies vegetais encontradas na região. A atividade compreende diversas etapas que envolvem diferentes executantes, ficando o trabalho de coleta e transporte das matérias-primas mais freqüentemente a cargo dos homens, embora ainda se encontre paneleiras que vão pessoalmente retirar o barro na jazida. É o meio de vida de mais de 120 famílias nucleares, muitas das quais aparentadas entre si, e envolve um número crescente de executantes, atraídos pela demanda do produto. As panelas de Goiabeiras são geralmente vendidas diretamente pelas paneleiras, nos locais de sua produção.

Estas panelas de barro são um dos elementos essenciais do “Prato Típico Cabixaba”, ao lado da moqueca de peixe e frutos do mar e da

torta capixaba, pratos da culinária regional reconhecidos pela gastronomia como "a mais brasileira das cozinhas", por reunir e mesclar elementos das culturas indígenas, africana e portuguesa. Apesar da urbanização e do adensamento populacional que envolveu o bairro de Goiabeiras, fazer panelas de barro continua sendo o ofício familiar, doméstico e eminentemente feminino, profundamente enraizado no cotidiano e no modo de ser da comunidade de Goiabeiras Velha. Saber fazer **estas panelas de barro** é o principal elemento formador da identidade cultural deste grupo social.

CONTEXTO

O ofício das paneleiras é uma atividade econômica culturalmente enraizada na localidade conhecida como Goiabeiras Velha, área do bairro de Goiabeiras, situada na parte continental norte do Município de Vitória, à beira do canal que banha o manguezal e circunda a Ilha de Vitória.

O antigo distrito de Goiabeiras permaneceu fora do processo de urbanização da capital até a década de 1970, quando foram implantados a Companhia Siderúrgica de Tubarão e o campus da Universidade Federal do Espírito Santo, e ampliado o Aeroporto de Goiabeiras, com as correspondentes vias de acesso. Alcançado e seccionado pelas novas avenidas, o distrito se subdividiu em bairros que foram sendo ocupados rapidamente, conquistando terreno através

de aterros e desmatamentos. Até então, o manguezal, ambiente natural nativo, era a principal fonte de alimentação - pescado e coleta de ostras e caranguejos - e o caminho de acesso dos moradores de Goiabeiras ao trabalho e ao mercado. Para as paneleiras o mangue também significava o acesso ao barreiro – como elas chamam a jazida de barro – e o provimento da casca de mangue vermelho para a tintura da panela.

Confinada entre a Avenida Fernando Ferrari e o mangue, Goiabeiras Velha permaneceu relativamente resguardada, como reduto de ocupação antiga, de configuração familiar, onde reside a maioria das famílias de paneleiras, os quintais de pais e avós repartidos com as famílias de filhos e netos, em grande parte também dedicados à fabricação das panelas de barro (ver mapas).

A primeira referência bibliográfica conhecida vinculando aquela localidade à panela de barro é a do viajante naturalista francês Auguste Saint-Hilaire¹, no relato de sua viagem à então Província do Espírito Santo, em 1815. O autor reporta-se à panela como *caldeira de terracota, de orla muito baixa e fundo muito raso*, fazendo referência à sua utilização no preparo da farinha de mandioca. E continua, informando que *a maior parte das caldeiras para mandioca empregadas nos arredores da Vila da Vitória (... vinha) da Bahia; entretanto, fabricam-se também num lugar chamado Goiabeiras, próximo da capital do Espírito Santo*.

¹ SAINT-HILAIRE, Auguste. *Viagem ao Espírito Santo e Rio Doce*. Belo Horizonte : Itatiaia/USP, 1974, p.55.

Goiabeiras é, portanto, o lugar onde esse ofício de fabricar painéis ocorre por tradição. Mas essa produção subsiste numa relação de atavismo com a região de Vitória também em função de sua principal matéria-prima: o barro. De boa plasticidade e bastante arenosa, aquela argila, de características muito específicas, confere ao artefato uma satisfatória resistência ao calor e ao impacto.

No decorrer dos anos '80, a crescente indústria turística consagrou a panela de barro por meio de campanhas publicitárias, associando sua imagem à da moqueca e da torta capixabas², num processo que acabou por transformá-la em ícone da cultura regional.

No bojo desse movimento, uma conscientização progressiva das paineleiras quanto ao significado cultural, econômico e político do seu produto para a Cidade e para o Estado, contribuiu para a sua organização enquanto grupo, atraindo a atuação objetiva do poder público municipal em favor de sua atividade.

AS PANELEIRAS E SUA ORGANIZAÇÃO (relocar no texto)

Diante da ameaça da construção de uma estação de tratamento de esgoto na área do *barreiro*, de onde é extraída a matéria-prima, as paineleiras criaram uma associação para melhor defender a preservação da jazida de argila. A 25 de Março de 1987, por iniciativa

² ABREU, Manaira. **Isto não é uma panela**. Vitória : UFES, 2001. Monografia.

de uma liderança política local, e com o apoio da Prefeitura Municipal, cerca de 5 paneleiras fundaram a Associação das Paneleiras de Goiabeiras, entidade constituída para proteger a categoria, defendendo seus interesses e as condições objetivas de permanência do ofício. À época foram priorizadas a preservação do barreiro e a construção do galpão, destinado a abrigar a atividade das paneleiras que já não dispunham de espaço disponível em seus quintais, ocupados pelas famílias de filhos e netos.

O barreiro, situado no Vale do Mulembá, na Ilha de Vitória, antigamente era acessado por canoa, através dos braços de mar que margeiam o manguezal, depois de vencido um pequeno trecho a pé. Até 1990 pertenceu a uma propriedade particular. Desde então a área pertence ao Estado, que o desapropriou para ali instalar a estação de tratamento de esgoto, mas o acesso ao barro é permitido às paneleiras, que podem extraí-lo diretamente ou comprá-lo a *tiradores* que o trazem de caminhão até Goiabeiras, através da rodovia perimetral da ilha e da Ponte da Passagem.

Ainda em 1987 a Prefeitura construiu um galpão para a Associação, criando um ponto de produção e venda e suprimindo, em boa medida, a exigüidade do espaço disponível para o trabalho nos quintais das casas das paneleiras, que iam sendo ocupados pelas novas famílias dos filhos e netos.

Em 1991 foi inaugurado o atual Galpão das Panelleiras, também construído pela Prefeitura, pois que o antigo, localizado em terreno de Marinha, na beira do mangue, era alagado todo dia com a subida da maré. Situado na Rua das Panelleiras, nº 55, ainda na margem do mangue, o Galpão tem uma área construída de 432 m² (ver planta anexa), suficiente para guardar e preparar as matérias-primas, abrigar as bancadas de trabalho para modelagem, espaços para secagem e polimento das panelas, depósitos e bancadas para os produtos prontos. No terreiro ao lado do Galpão, na margem do mangue, é feita a queima das panelas.

A APG tem sido o principal canal de negociação das panelleiras junto ao poder público e à iniciativa privada, na busca de apoio para a fabricação e promoção de seus produtos. Através da Associação as panelleiras têm participado de feiras de artesanato, (no Espírito Santo, em outros estados brasileiros, e no exterior), conseguido material promocional de vários patrocinadores e realizado a Feira Anual das Panelleiras, entre outras conquistas. A Feira é realizada pelas panelleiras desde 1987, num fim de semana do mês de julho, ocasião em são vendidas panelas e servidas moquecas – elaboradas pelas próprias panelleiras – tudo isso animado por apresentações de cantores nacionais e das Bandas de Congo de Goiabeiras, de Vitória e de outras cidades do estado.

Em 1999, haviam 102 panelleiras associadas, segundo Carla Dias (ver bibliografia). Durante a realização das pesquisas de campo

do Inventário de Referências Culturais, entre março e maio de 2001, dos 63 entrevistados, 51 eram associados e 12 não-associados. Em seu mais recente recadastramento, realizado em outubro de 2001, a Associação relacionou 55 paneleiras em atividade. Em agosto de 2002, a Presidente da APG, Sra. Berenicia Corrêa Nascimento, informou que havia mais 15 paneleiras esperando sua inscrição.

PROCESSO DE PRODUÇÃO

Produto da cerâmica de origem indígena, o processo de produção das placas de Goiabeiras conserva todas as características essenciais que a identificam com a prática dos grupos nativos das Américas, antes da chegada de europeus e africanos³. As placas continuam sendo modeladas manualmente com o auxílio de ferramentas rudimentares, a partir de argila sempre da mesma procedência. Depois de secas ao sol são polidas, queimadas a céu aberto e impermeabilizadas com tintura de tanino quando ainda quentes.

A técnica cerâmica utilizada é reconhecida como legado cultural Tupiguarani e Una, com maior número de elementos identificados com os da tradição Una⁴. Sua simetria, a qualidade de seu acabamento e sua eficiência enquanto artefato devem-se às peculiaridades do barro utilizado e à habilidade e ao conhecimento técnico de seus fabricantes, um saber praticado pelas paneleiras há várias gerações.

³ PEROTA, Celso *et al.* **As paneleiras de Goiabeiras**. Vitória : Sec. Mun. Cultura/PMV, 1997, p. 14.

⁴ *idem*

Matéria-prima da modelagem, a argila utilizada é proveniente da jazida localizada no Vale do Mulembá. Comparativamente às outras, é bastante arenosa. Análises da granulometria de amostras da jazida indicaram que a composição média do barro é de 40% de argila, 26% de silte, 13% de areia fina, 13% de areia média e 8% de areia grossa. É essa composição do barro que condiciona o modo de fazer – sem torno, nem forno – e dota seu produto de uma série de propriedades. A ceramista Cristina Oliveira, de Vitória, informou que é impossível trabalhar com este barro no torno. Ela tentou e suas mãos sangraram, cortadas pelos pedriscos que a argila contém.

A composição do barro influi não só no modo de fazer e no aspecto das panelas como também na rapidez da secagem, na redução da presença de rachaduras, no rápido aquecimento durante a queima, e na sua resistência à temperatura do fogo – cerca de 600° C – que não deixa que as panelas estourem na fogueira. Dá ainda à panela a propriedade de conservar o calor depois do cozimento – as moquecas são servidas borbulhando, e assim se mantêm por vários minutos.

1) Retirada do barro

Extração da argila na jazida do Vale do Mulembá, preparação das bolas e transporte até o local de trabalho, galpão ou quintal; anteriormente trazido por canoas, desde a década de 1980 o barro é transportado em caminhões; atividade predominantemente masculina, muitas vezes remunerada quando não é executada por familiares ou pela própria paneleira;

2) Escolha e/ou limpeza do barro

Feita no local de trabalho, às vezes por auxiliares parentes ou contratados, remunerados ou não; o barro é pisado até deixar a massa mais homogênea para ser modelada.

3) Coleta da casca de mangue- vermelho

Retirada da casca da *Rhizophora mangle* pelo casqueiro, que entra no manguezal de barco ou canoa, com a maré enchendo, mais baixa do que cheia; salta da canoa pega o balde e o saco, tira a casca quando está vermelha e leva para o barco; sai às 7 e volta às 16 horas. A casca é vendida socada ou inteira, a preços que variam de R\$ 4,00 a R\$ 5,00 a lata. Esta atividade foi orientada por pesquisadores da Universidade Federal do Espírito Santo no sentido da preservação da espécie que fornece a matéria prima, limitando a coleta a 25% do anel do perímetro do tronco de cada planta.

4) Confeção da tintura de tanino

Depois de socada e macerada pelos casqueiros (coletores) ou pelas próprias paneleiras, a casca de mangue-vermelho é posta de molho por alguns dias na água, transformando-se na tinta vermelha que vai ser aplicada nas panelas após a queima.

5) Puxada / levantamento da panela

Modelagem da panela feita pelas paneleiras, a partir do barro escolhido, colocado sobre uma tábua; a forma é dada com as mãos, puxando / levantando o bojo, definindo a concavidade e a espessura com a cuia e modelando a borda com as mãos; com a faca são retiradas as impurezas e os excessos, com o arco;

6) Aplicação das orelhas e das alças das tampas

Modeladas a partir de roletes de barro, são fixadas nas bordas das panelas com os dedos. As paneleiras utilizam água para colar as orelhas e dar acabamento às panelas, isto feito, as panelas são postas novamente a secar até o dia seguinte, quando será trabalhado o fundo.

7) Modelagem do fundo

A panela é retirada da tábua e virada; o fundo chato é arredondado através da remoção dos excessos com o arco; a superfície externa é alisada com a faca, utilizada na limpeza e acabamento da peça;

8) Alisamento

As panelas e as tampas secas são polidas pelo atrito de seixos rolados (pedra de rio) interna e externamente; etapa algumas vezes realizada por auxiliares especializadas, geralmente mulheres, remuneradas ou não.

9) Queima

A céu aberto as panelas secas são dispostas emborcadas, apoiadas umas nas outras, primeiro as maiores, sobre uma “cama” de ripas e tábuas de madeira (sobras de construção) e cobertas com lenha seca; a fogueira que atinge em torno de 600 graus é acesa e mantida por aproximadamente 30 minutos, variando conforme o tamanho das panelas. Após a queima as panelas são retiradas do fogo com uma vara com dois ganchos na ponta. A atividade exige força e sincronia de movimentos

10) Açoite

Pigmentação da panela com tintura de tanino aplicada com a vassourinha de muxinga sobre as peças em brasa, ao serem retiradas do fogo; esta etapa confere às panelas de barro de Goiabeiras sua característica coloração preta

OBS. “ ...às vezes, durante o açoitamento, são detectadas pequenas rachaduras, que são reparadas esfregando o bastão de barro e depois, a casca seca. Dizem que por estar quente, cozinha”. (Carla Dias)

PRODUTORES

Ocupação tradicionalmente feminina, constata-se a participação crescente de homens na modelagem, etapa nobre do ofício: a de **puxar** a panela. Em setembro de 2002 foram identificados pelo Inventário mais de 80 artesãos, associados e não-associados, mulheres em sua grande maioria. Das 55 paneleiras cadastradas pela Associação, 48 são mulheres e 7 são homens.

Trinta e duas paneleiras trabalham no Galpão da Associação e as demais fazem suas panelas em casa e as levam para serem queimadas na área externa do Galpão. a atividade inclui número equivalente de auxiliares, geralmente familiares e vizinhos, que ajudam na retirada do barro, no seu transporte e limpeza, na queima e no polimento - alisamento - da panela; é usual a presença de crianças no Galpão, tanto brincando como modelando a argila em pequenos formatos ou trabalhando no alisamento das panelas; participam ainda da produção os *casqueiros*, coletores que fornecem a casca de árvore do mangue para a tintura.

Paneleiras – dominam todas as etapas do ofício, conhecem as respectivas matérias primas e procedimentos técnicos, executam particularmente a modelagem da panela: a “puxada” com as mãos e depois com a cuia; algumas têm auxiliares para realizar as primeiras e últimas etapas: a retirada e escolha do barro, o alisamento, a queima e o açoite da panela; artesãs ceramistas, são mestras na técnica do ofício e responsáveis por sua transmissão às gerações descendentes, aos vizinhos interessados e, desde os anos 1990’, a crianças das escolas municipais, a pedido da Prefeitura de Vitória.

Tirador de barro – retira o barro da jazida no Vale do Mulembá; fura o chão com os dedos para ver se o barro está bom; o barro é retirado de um buraco escavado no chão com uma enxada até a profundidade de aproximadamente 1 metro; a partir daí é trazido para a superfície, sendo molhado e pisado; aí então são preparadas as bolas, que pesam em torno de 15 kg cada. Desde os anos 1980’ as bolas são carregadas no caminhão ou carroça a frete, e transportadas até o galpão da Associação ou até as casas das paneleiras, em Goiabeiras, onde são vendidas. Anteriormente o tirador levava o barro de carroça do barreiro até o mangue, seguindo de canoa até Goiabeiras.

Escolhedor de barro – faz a limpeza do barro para as paneleiras pisando e molhando as bolas de barro e retirando as impurezas. Geralmente parentes homens ou auxiliares pagos realizam essa tarefa para as paneleiras.

Alisadoras – realizam o polimento da panela, depois de seca, antes da queima; utilizam uma pedra de rio – seixo rolado – para alisar a superfície interna e externa; geralmente parentes ou vizinhas, são auxiliares de determinadas paneleiras e executam a tarefa mediante pagamento.

Tirador de panela – retira a panela em brasa da fogueira, após a queima, utilizando uma vara comprida com dois ganchos (garras) na ponta e depositando-a junto à panela ou auxiliar para que seja açoitada.

Casqueiro – coleta a casca do mangue vermelho, árvore nativa do manguezal, para o preparo da tintura de tanino, utilizada no açoite de panela; entra no manguezal de bote ou canoa levando um porrete para bater na casca da árvore até que se solte; leva saco e balde para carregá-la; traz a casca de canoa até Goiabeiras, onde vende para as paneleiras.

Comerciante – é dono de ponto de produção e venda de panelas, localizado à beira da avenida que dá acesso ao Aeroporto de Vitória; tem 4 paneleiras trabalhando no seu terreno, cuja produção ele comercializa; eventualmente também faz panelas.

Paneleiras (49): Berenícia Corrêa Nascimento, Maelquiades Alves

Correa da Vitória Rodrigues, Alceli Maria Rodrigues, Laureci Lucidato da Vitória, Ilza dos Santos Barbosa, **Leones Ribeiro, Josélia Dias Corrêa, Marinete Corrêa Loureiro, Bernanci Gomes Ferreira, Luciete Lucidato da Vitória, Genilda Ferreira Lucidato, Laugrepínia Lucidato Faria, Bárbara Peroba, Samaroni Ribeiro, Janete Alves Rodrigues, Aldir Corrêa Campos, Elisete Sales dos Santos, Ronildo Alves Corrêa, Carlos Alberto da Vitória, Eronildes Corrêa Fernandes, Liceia Alvarenga de Siqueira, Carlos Barbosa dos Santos, Cecília de Jesus Santos, Rosemary Loureiro Amorim, Rejane Corrêa Loureiro, Eonetes Fernandes dos Santos, Margarida Lucidato Ribeiro, Maria Serino dos Santos, Nilcéia Alvarenga Ambrozio, Lucilina Lucidato de Carvalho, Valdete Maria Mohen, Ivone Ribeiro, Marlene Corrêa Alves, Valdelicis Salles de Souza, Jucileida Barbosa, Lauriete da Vitória Pinto, Gilda Gomes Campos, Átila Gomes Nascimento, Domingas Corrêa da Vitória Fernandes, Sheila Dias Corrêa, Ilda do Nascimento, Ipojucam Barbosa, Laurinda Alves Lucidato, **Maria Conceição Gomes****

Barbosa, Marly Barbosa, **Sônia dos Santos Conceição, Sônia Ribeiro, Valda da Victória Lucidato, Ivonei Barbosa;**

OBS: Os nomes em negrito indicam as paneleiras recadastradas em Outubro de 2001 pela A.P.G.

Ex paneleiras (02): Lúcia Nascimento Corrêa, Silvana Rosa;

Alisadoras (05): Lidiane Silva Santos, **Dulcinéia Jesus da Silva, Luci Barbosa Salles,** Priscila Barbosa Salles, Simone Theodoro;

Tiradores de barro (03): José Carlos Ambrósio (também paneleiro), **Ronildo Alves Corrêa ,** Genivaldo Alves Corrêa;

Escolhedor (01): Douglas Corrêa Campos;

Casqueiro (01): Eraldo Corrêa Fernandes;

Tirador de panela (01): Wagner Gomes Ricardo;

Comerciante (01): Arnaldo Gomes Ribeiro Filho (paneleiro ocasional).

MODO DE PRODUÇÃO

Familiar, tradicionalmente doméstico; a maioria das paneleiras trabalha em casa; desde 1987, as Paneleiras reunidas em associação, a Associação das Paneleiras de Goiabeiras, obtiveram o apoio da Prefeitura Municipal de Vitória na construção de um galpão - onde cerca de trinta paneleiras e seus auxiliares trabalham – e no transporte rodoviário da argila da jazida até o galpão, onde todos os associados podem comprar o barro;

MATERIAIS

Argila procedente do Vale do Mulembá, área próxima ao Bairro Joana D'Arc, na Ilha de Vitória, Espírito Santo; tintura de tanino, obtida a partir da casca da planta conhecida como **mangue vermelho,**

procedente do manguezal onde se situa o sítio de Goiabeiras Velha; muxinga, ramagem de planta utilizada para confeccionar a vassourinha para pintura; cuité, fruto usado para fazer a cuia para modelagem. **Completar copiando 8.3 Ficha Identificação**

INSTRUMENTOS

O **arco** e a **faca** – em metal, usados para raspar, arredondar o fundo e retirar as impurezas; a **cuia**, para fazer o bojo da panela; a **pedra - seixo rolado** - de alisar e polir; a **pinça** presa à vara, para retirar a panela ainda quente da queima; e a **vassourinha** de muxinga, para bater a tintura. **Copiar 8.3 Ficha Identif.**

PRODUTOS

Panela de barro do Espírito Santo, sendo o principal produto a tradicional **frigideira** circular com tampa de alça, onde se prepara e se serve a moqueca e a torta capixaba, pratos típicos da culinária regional; apresenta variações de tamanho e formato, que se alteram na altura – até a do caldeirão; constata-se o emprego da técnica em crescente variedade de panelas com outras formas – miniaturas, ovais, com elementos decorativos – além de outros objetos utilitários e ornamentais como jarros, fruteiras, formas de pizza, cinzeiros e cofres.

As tradicionais panelas de barro de Goiabeiras são feitas com o mesmo material e a mesma técnica, variando nas dimensões do diâmetro e da altura, tendo denominações específicas. A mais rasa, para a moqueca e para a torta capixaba é chamada de *frigideira*; é o formato mais vendido para os restaurantes, nos tamanhos para 2 e 4 pessoas, com diâmetros em torno de 22 e 28 cm respectivamente. É comparativamente a mais baixa e a de borda mais aberta, com o diâmetro do bojo 3,5 vezes maior do que a sua altura.

A panela mais alta é o caldeirão, para sopa ou feijão; a de altura média é usada para o pirão, o arroz de marisco, galinhada, e outros pratos com caldo. As paneleiras dizem que *se cozinha qualquer coisa na panela de barro*, mas que *peixe e marisco tem que ser na panela de barro*.

As panelas, de diferentes tamanhos e alturas, são feitas com e sem tampa. São feitas também assadeiras, travessas e outros formatos, sob encomenda. As paneleiras comentam que costumavam vender a panela *casada*, isto é, duas panelas, a menor dentro da maior, *mãe e filha*.

A produção média é de 14 panelas/dia (panela com tampa) por paneleira; no universo pesquisado, a média de panelas produzidas por semana pelas 49 paneleiras entrevistadas é de 3.400.

Tirador de barro – um tirador de barro faz de 140 a 150 bolas de barro/dia.

Casqueiro – um casqueiro tira em média 15 latas de casca/dia

DISTRIBUIÇÃO E ÁREAS DE INFLUÊNCIA

A venda das panelas de barro dá-se em geral diretamente da paneleira ao consumidor, havendo alguns poucos intermediários e pontos de comercialização fora do Galpão ou das casas das paneleiras. As panelas de Goiabeiras atendem aos mercados local, regional e de outros estados brasileiros, notadamente os do Sul, do Centro-Oeste, e alguns do Norte e do Nordeste; a procura crescente

pelo produto vem estimulando sua imitação através de técnicas que incluem o emprego do torno e do forno, a preços mais competitivos, resguardando-se as semelhanças de cor e de forma,.

Comercialização (copiado da ficha)

As panelas podem ser adquiridas por encomenda ou no varejo, diretamente das paneleiras, no Galpão ou em suas casas.

Os principais pontos permanentes de venda, além do Galpão da Associação, são: o mercado da Vila Rubim; a loja do Arnaldo, no caminho do aeroporto; a rede de supermercados Extra Bom; e a loja do Aeroporto.

Como evento promocional de seu ofício e de seus produtos, destaca-se a Feira Anual das Paneleiras de Goiabeiras, com sua 15ª. edição realizada em agosto de 2002, promovida pela Prefeitura e pelo Governo do Estado do Espírito Santo. Durante os quatro dias da feira, elas vendem as panelas, cozinham e servem moquecas, em meio a apresentações de cantores populares, locais e nacionais, e de bandas de congo.

Cada vez mais freqüentemente, as paneleiras têm participado e vendido suas panelas em eventos e feiras de artesanato em diversos pontos do país.

O mercado consumidor consiste de restaurantes, hotéis, lojas, feiras, supermercados, turistas e moradores de Vitória.

Foram citados compradores:

- no Espírito Santo: em Vitória, Manguinhos, Jacaraípe, Nova Almeida, Marataízes, Anchieta, Meaípe, Guarapari, Vila Velha, Linhares;
- fora do Estado: em Angra dos Reis, Belo Horizonte, Curitiba, Recife, São Paulo, Sorocaba, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul e Brasília.
- fora do País: Boston, EUA.

Do universo pesquisado (49 paneleiras), 24 têm clientes fixos e trabalham por encomenda; 19 vendem no varejo e as demais não informaram.

Muitas encomendas são feitas diretamente às paneleiras pelo telefone do Galpão da APG.

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS

A panela de barro do Espírito Santo é o recipiente inseparável da moqueca e da torta capixaba, iguarias regionais conhecidas nacionalmente. [Copiar questionário](#)

Moqueca capixaba / prato cozido à base de peixe ou frutos do mar; caracterizado pelo uso dos seguintes temperos: tomate, cebola, alho, coentro, azeite, limão e tintura de urucum, que lhe dá a cor característica; come-se acompanhada de pirão e arroz.

Receita apropriada pela cozinha doméstica, onde é preparada no dia a dia, durante o ano todo, sendo oferecida aos convidados, em reuniões de família, e como especialidade de inúmeros restaurantes por todo o estado do Espírito Santo.

Torta capixaba / prato de forno, feito a partir de várias moquecas reunidas ou de refogado de mariscos variados, geralmente com sururu, camarão, polvo, lula, siri, caranguejo, sendo acrescentado peixe fresco e bacalhau, cozidos e desfiados, palmito cozido e ovos batidos e enfeitada com rodela de cebola e azeitonas.

Receita apropriada pela cozinha doméstica, onde é preparada especialmente na Semana Santa, sendo oferecida em reuniões de família e da vizinhança; em virtude do apelo turístico tem sido apropriada e servida num cardápio diário de restaurantes de todos os tipos e faixas de preço, por todo o estado do Espírito Santo.

Obs.: Segundo o autor Renato Pacheco, há referência à torta Capixaba publicada na imprensa local (*Jornal A Gazeta da Victoria*) em Março de 1878.

Quem detem o conhecimento/ Quem provê/Como obtém - Donas de casa, cozinheiras em geral e chefes de cozinha / saber patrimonial

Feira Anual das Paneleiras

Bandas de Congo Amores da Lua, Panela de Barro e Boi Estrela, todas de Goiabeiras. Congo / auto popular brasileiro de temas africanos, com variações regionais; no Espírito Santo, as bandas de Congo são geralmente constituídas de um mestre e diversos tocadores; apresentam-se com roupas e adereços típicos; tem ritmo, estrutura melódica e instrumentos musicais característicos, entre os quais se destacam o tambor de congo e a casaca, espécie de reco-reco com cabeça de figura antropomorfa.

Manifestação popular presente na festa “profana” das celebrações religiosas católicas, notadamente de Nossa Senhora do Rosário e São Benedito; objeto de estudo de folcloristas e de pesquisadores das expressões regionais; recentemente revitalizado através de campanhas de valorização da identidade capixaba, tem sido apropriado como fonte de inspiração por compositores e instrumentistas contemporâneos. Tem-se observado um crescimento significativo no número das bandas de Congo na região metropolitana de Vitória.

Bandas tradicionais de Congo, apoiadas por associações comunitárias, instituições culturais não governamentais e ligadas ao poder público estadual e municipal.

REFERÊNCIAS ETNOGRÁFICAS E HISTÓRICAS

A primeira referência encontrada à *panela* é a de Auguste Saint-Hilaire, em seu livro Viagem ao Espírito Santo e Rio Doce (1815), que a ela se refere como *caldeira de terracota, de orla muito*

baixa e fundo muito raso ... fabrica-se também num lugar chamado Goiabeiras, próximo da capital do Espírito Santo. O arqueólogo Celso Perota atribui a técnica utilizada à herança das tradições ceramistas pré-históricas Tupiguarani e Una, sobressaindo-se as usadas pela tradição Una. (Ver Referências Bibliográficas e Documentais).

INSTÂNCIAS DE RECONHECIMENTO E PROTEÇÃO DO BEM

O ofício das Paneleiras de Goiabeiras está proposto para tombamento pelo Conselho Estadual de Cultura do ES, além de vir recebendo apoio da Secretaria Municipal de Cultura de Vitória, através da Associação, quanto às condições objetivas para sua permanente realização e valorização.

Além do apoio recebido da Prefeitura de Vitória, por intermédio da Associação, quanto às condições objetivas para a permanente realização e valorização do seu trabalho, as panelleiras de Goiabeiras tiveram o tombamento do seu ofício proposto pelo Conselho Estadual de Cultura em 2001.

AMEAÇAS À CONTINUIDADE DO BEM

O projeto de instalação da estação de tratamento sanitário, contestado e retardado pela mobilização das paneleiras, do poder público municipal, da Secretaria de Meio Ambiente do próprio estado e de inúmeras organizações da sociedade do Espírito Santo, já tem financiamento aprovado pelo BID. Portanto a ameaça ainda se

mantém, após a assinatura de sucessivos termos de acordo entre as partes – Companhia Espiritosantense de Saneamento – CESAN e Associação das Paineiras de Goiabeiras – APG – dispondo sobre a permissão de uso da argila, sob inúmeras condições.

Brasília, 19 de setembro de 2002

Ana Claudia Lima e Alves
Setor de Referências Culturais /DID

Tereza Carolina Frota de Abreu
Diretora 6ª Sub-Regional II/6ª SR/IPHAN

O Galpão dá para o terreiro onde é armazenada a lenha e realizada a queima das painelas. Tem uma área construída de 432 m², com telhado de amianto apoiado sobre pilares de concreto; possui duas entradas, uma principal, dando para a rua, e outra lateral, dando para o terreiro. Sobre o grande portão da entrada principal está a placa de identificação da Associação das Paineiras de Goiabeiras; as fachadas laterais, tanto a que dá para o mangue como a que faz divisa com o lote vizinho, são de meia-parede, com a parte superior em alambrado. A maior parte da área coberta abriga as bancadas de trabalho das paineleiras, onde é realizada a modelagem das painelas; nos espaços próximos às bancadas ficam depositadas as painelas para secagem. Ao fundo estão localizados os banheiros e os depósitos de painelas prontas (ver planta anexa).