

ESTE FORMULÁRIO FOI RESPONDIDO A PARTIR DA TABULAÇÃO DAS INFORMAÇÕES OBTIDAS NA PESQUISA DE CAMPO REALIZADA ENTRE MARÇO E ABRIL DE 2001, CONSIDERANDO ANOTAÇÕES DE CAMPO E OS 63 QUESTIONÁRIOS PREENCHIDOS PELOS ENTREVISTADORES APÓS AQUELA FASE DO TRABALHO DO INVENTÁRIO.

1. IDENTIFICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO

DATA	Agosto de 2002	INÍCIO	20 de agosto de 2002	TÉRMINO	30 de agosto de 2002
ENTREVISTADOR	Sheila Gomes, Luciano Santos Nascimento e Augusto Drumond Moraes		SUPERVISOR	Tereza Carolina Frota de Abreu	

2. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Goiabeiras Velha
LOCALIDADE	Goiabeiras Velha
MUNICÍPIO / UF	Vitória, ES

3. IDENTIFICAÇÃO DO BEM CULTURAL

DENOMINAÇÃO	Fabricação das panelas de barro de Goiabeiras
OUTRAS DENOMINAÇÕES	Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, Artesanato cerâmico de Goiabeiras.

4. IDENTIFICAÇÃO DOS ENTREVISTADOS

NOME	Panelleiras (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 Victória, 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 Victória 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 panelleiras recadastradas em Outubro de 2001 pela A.P.G. Ex panelleiras (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 panelleiro), 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 (panelleiro ocasional).				Nº	De 01 a 63
COMO É CONHECIDO(A)	(ver Anexo / Contatos fichas 01 a 63)	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO	(ver quest. Individuais)	SEXO	☒ MASCULINO ☐ FEMININO	
ENDEREÇO	(ver Anexo - Contatos / fichas 01 a 63)					
TELEFONE	Idem	FAX	_____	E-MAIL	_____	
Ocupação	Panelleiras, alisadoras, tiradores de barro, tirador de panela, casqueiro e comerciante.					
ONDE NASCEU	Vitória – Goiabeiras – 54 Outros municípios – 09	DESDE QUANDO MORA NA LOCALIDADE	Dos 60 residentes em Goiabeiras, 51 moram desde que nasceram, 5 desde a infância e 4 há mais de 10 anos; 3 moram no Município da Serra.			

5. RELAÇÃO COM O BEM INVENTARIADO

5.1. QUAL É A SUA RELAÇÃO COM A ATIVIDADE? O QUE FAZ?

Panelleiras – Artesãs ceramistas, as panelleiras são mestras no ofício e responsáveis por sua transmissão às gerações descendentes e aos vizinhos interessados; dominam todas as etapas da fabricação das panelas de barro e 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. Desde os anos 1990 a pedido da Prefeitura de Vitória, algumas panelleiras têm ensinado seu ofício em escolas municipais.

Tirador de barro – Profissional da extração do barro da jazida do Vale do Mulembá. *Fura o chão com os dedos* para ver se o barro está bom; escava um buraco, com uma enxada, até a profundidade de aproximadamente um metro; a partir daí traz o barro para a superfície, onde ele é molhado e pisado. Em seguida, prepara então as bolas de barro, que pesam em torno de 15 kg e são vendidas a R\$ 0,50 cada. Desde o final dos anos 1980 as bolas são carregadas no caminhão ou carroça a frete e transportadas até o galpão da Associação ou até as casa das panelleiras. Anteriormente, o *tirador* levava o barro em carroça, do barreiro até o mangue, seguindo de canoa até Goiabeiras.

Escolhedor de barro – Auxiliar de panelleira, faz a limpeza do barro pisando e molhando e amassando as bolas de barro, com os pés descalços e as mãos nuas; retira as impurezas e torna a massa mais homogênea, melhor para ser modelada. Geralmente são parentes homens ou auxiliares pagos, e realizam essa tarefa nos quintais ou no galpão da Associação.

Alisadoras – Auxiliares de determinadas panelleiras, geralmente parentes ou vizinhas; realizam o polimento das panelas, depois de secas, antes da queima; utilizam uma pedra de rio – seixo rolado – para polir a superfície interna e externa; executam a tarefa com muita paciência e mediante pagamento.

Tirador de panela – Auxiliar que retira as panelas em brasa da fogueira, após a queima, e as deposita junto à panelleira ou sua auxiliar, para que seja açoitada; utiliza uma vara comprida com dois ganchos (garras) na ponta. A tarefa exige sincronia dos movimentos e cuidado para não deixar cair a panela ou queimar a panelleira.

Casqueiro – Profissional da coleta da casca do mangue-vermelho, árvore nativa do manguezal, com a qual é preparada a tintura de tanino aplicada nas panelas. O casqueiro entra no manguezal de bote ou canoa, com a maré enchendo, mais baixa do que cheia; quando avista a casca vermelha, salta do barco levando balde, saco e um porrete, e bate na casca até que ela se solte do tronco; traz a casca de canoa até Goiabeiras, onde vende para as panelleiras. Geralmente sai às 7:00 e volta às 16:00 hs. Vende a casca socada ou inteira a preços que variam de R\$ 4,00 a R\$ 5,00 a lata. Participou do programa de educação ambiental da UFES, tendo sido orientado sobre o manejo da atividade de coleta.

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

5.2. COMO, QUANDO, ONDE E COM QUEM APRENDEU ESTA ATIVIDADE?

57 aprenderam com familiares, 5 aprenderam com vizinhas e 1 aprendeu na escola municipal;
44 aprenderam na infância/adolescência (até 18 anos)
19 aprenderam na idade adulta.

5.3. ENSINA OU ENSINOU A OUTROS?

40 ensinaram: 30 ensinaram aos familiares (filhos e sobrinhos) e vizinhos; 12 ensinaram em escolas;
23 nunca ensinaram

5.4. OUTROS DADOS BIOGRÁFICOS RELEVANTES

51 têm parentes no ofício, até 4 gerações; 5 são vizinhos de panelleiras
21 tiveram outras ocupações fora do ofício, tendo retornado a ele.

5.5. PARTICIPA OU PARTICIPOU DE ALGUMA COOPERATIVA OU ASSOCIAÇÃO? CONHECE ALGUMA QUE SEJA ATUANTE NESTA LOCALIDADE?

Associação das Panelas de Goiabeiras: 51 entrevistados são associados e 12 não associados

6. DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE

6.1. PERIODICIDADE	Permanente, durante todo o ano.
---------------------------	---------------------------------

6.2. ANOS EM QUE PRATICOU EFETIVAMENTE A ATIVIDADE DESDE 1990

Antes de 1990	Desde 1990	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
53		1	☐	1	1	2	☐	1	☐	☐	1
Praticou até			1993 1							2000 1	

6.3. QUAIS OS MOTIVOS DA ATIVIDADE?

X **MEIO DE VIDA** - 61 TÊM A ATIVIDADE COMO MEIO DE VIDA

X **PRÁTICA RELIGIOSA** - NÃO FOI CITADA VINCULAÇÃO DA ATIVIDADE COM DETERMINADA PRÁTICA RELIGIOSA

X **OUTRAS (SENTIDO LÚDICO, ETC.)** - 2 A TÊM COMO ATIVIDADE SECUNDÁRIA.

MUITOS ENTREVISTADOS MENCIONARAM TER MOTIVAÇÃO PESSOAL PELO ORGULHO DE SABER SABER FAZER A PANELA E PELA VALORIZAÇÃO E RECONHECIMENTO DO OFÍCIO PELO PÚBLICO.

6.4. QUAIS AS ORIGENS DA ATIVIDADE?

29 atribuem aos índios; 22 não sabem a origem; 09 atribuem à tradição; 03 atribuem aos índios e negros

6.5. EXISTEM HISTÓRIAS ASSOCIADAS À ATIVIDADE?

Não citaram nenhuma de Domínio coletivo.

7. PREPARAÇÃO

Dos 63 entrevistados, 17 consideram que a retirada e a escolha do barro constituem a preparação da atividade; os demais 46 responderam que não há preparação por entender que retirar e limpar o barro são etapas do processo de produção.

8. REALIZAÇÃO

8.1. QUAIS SÃO AS PRINCIPAIS ETAPAS E PARTICIPANTES DA ATIVIDADE?

Grande parte dos entrevistados tem dificuldade em descrever as etapas do ofício, e os que o fazem omitem algumas delas. No conjunto foram mencionadas as seguintes atividades com a referência aos respectivos participantes:

DENOMINAÇÃO	DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE E SUAS METAS	PARTICIPANTES/FUNÇÃO
1) Retirada do barro	Escolha da área a ser escavada no barreiro do Vale do Mulembá; escavação do solo com enxada até um metro de profundidade; extração e pisoteamento do barro; preparação das bolas e transporte até o local de trabalho das paneleiras, galpão ou quintal. Anteriormente trazido por canoas, pelo canal do mangue, o barro é transportado em caminhões, pela Rodovia Serafim Derenzi, desde 1987. A atividade é predominantemente masculina, muitas vezes remunerada quando não executada por familiares ou pela própria panelreira.	Ronaldo e Esquerdinha/ Tiradores de barro; foram citados: Valdeci, Abelardo e Hilton
2) Escolha do barro	Feita no local de trabalho pelas próprias paneleiras ou por auxiliares, parentes ou contratados, remunerados ou não. Processo de limpeza e de retirada das impurezas, em que as bolas de barro são molhadas e pisadas ou amassadas com as mãos, tornando a massa mais homogênea para a modelagem das painéis.	Douglas Correa Campos/ Escolhedor de barro; foram citados: Eraldo, Genivaldo e Carlinhos
3) Coleta da casca de mangue-vermelho	Consiste na retirada e transporte da casca da <i>Rhisophora mangle</i> , espécie existente no manguezal próximo à localidade de Goiabeiras. A casca só deve ser retirada quando exibe uma coloração avermelhada, sendo descolada do tronco através de golpes de porrete. A coleta foi orientada por pesquisadores da Universidade Federal do Espírito Santo, que a limitaram a 25% do anel do perímetro do tronco de cada planta, no sentido da preservação da espécie que fornece a matéria-prima.	Casqueiro: Eraldo; foram também citados Deco, Fábio, Ronaldo, Valdo, Hilton e Flávio
4) Confecção da tintura de tanino	Depois de socada e macerada pelos <i>casqueiros</i> (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 painéis após a queima.	Paneleiras
5) Puxada / levantamento da painela	Etapa mais importante do ofício, é executada exclusivamente pelas paneleiras. A puxada é a modelagem da painela 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;	Paneleiras
6) Aplicação das orelhas e das alças das tampas	Modeladas a partir de roletes de barro, as orelhas são pequenas “pegas”, geralmente em número de quatro ou cinco, fixadas na borda externa das painéis com água; isto feito, as painéis são postas a secar até o dia seguinte, quando será trabalhado o fundo. A forma, o número e o tamanho da orelhas variam de paineira para paineira. Procedimentos semelhantes são utilizados para modelar e colar a alça na parte central da superfície da tampa.	Paneleiras

7) Modelagem do fundo	A panela é retirada da tábua e virada; o fundo chato é arredondado pela artesã, através da remoção do excesso de barro com o arco; a superfície externa é alisada com a faca, utilizada na limpeza e acabamento da peça. O tratamento da superfície exige atenção para que sejam removidas impurezas e eventuais bolhas existentes na massa, que podem provocar trincas na panela durante a queima.	Panelleiras
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. A tarefa exige paciência e esmero para um bom acabamento.	Panelleiras <i>Alisadoras:</i> Dulcineia, Simone, e Lidiana
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 temperatura 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 o auxílio de uma vara de dois ganchos na ponta (pinça) e levadas para o açoite.	Panelleiras Tirador de panela Auxiliar de açoite
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; o açoite é realizado em área próxima à da queima; a tintura, aplicada sobre a superfície quente, impermeabiliza as panelas de barro de Goiabeiras, conferindo a elas 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)	Panelleiras e auxiliares
11) Comercialização	Geralmente as panelas são vendidas pelas próprias panelleiras aos restaurantes, hotéis e turistas; muitas delas têm clientes antigos que fazem suas encomendas diretamente. Em Vitória, os principais pontos de venda são o galpão da Associação, as lojas do Arnaldo e do aeroporto e alguns supermercados. Muitas encomendas são feitas diretamente às panelleiras pelo telefone público do galpão da APG. O contato direto no local de produção das panelas permite aos consumidores conhecerem de perto a atividade e, às panelleiras, promoverem elas próprias os seus produtos. Sem a presença de intermediários, o preço favorece a produtores e consumidores.	Panelleiras Comerciante: Arnaldo

8.2. QUAIS SÃO OS RECURSOS FINANCEIROS, CAPITAL E INSTALAÇÕES UTILIZADOS.

Houve certa dificuldade dos entrevistados em entender o conteúdo da pergunta, a maior parte das respostas estando implícitas no item anterior.

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM
Caminhão Caminhonete Carroça	Transporte do barro da jazida até o galpão da Associação e/ou até os quintais de panelleiras em Goiabeiras,	Prefeitura de Vitória / apoio à Associação Panelleiras não-associadas / frete particular ou contratado

Recursos financeiros	Para aquisição das matérias-primas (bola de barro a R\$0,50 cada; lata de casca a R\$4,00 e R\$5,00; lenha); para pagamento do frete do barro (paineiras não-associadas); para pagamento de auxiliares.	Paineiras / Receita de venda das painelas
Painelas de barro	Moeda para escambo por matérias-primas e lenha para a queima.	Paineiras / produção própria
Mão-de-obra	Para retirada e limpeza do barro, alisamento, queima e açoitamento das painelas.	Paineiras / esforço próprio Parentes / ajuda Auxiliares / pagamento
Galpão da Associação	Espaço de armazenamento de matéria-prima, fabricação das painelas, estoque e comercialização dos produtos / Sede da Associação; espaço de convívio, trabalho e aprendizagem; ponto turístico.	Prefeitura Municipal de Vitória / doação
Quintais das casas	Espaço de armazenamento de matéria-prima, fabricação das painelas, estoque e comercialização dos produtos / espaço de convívio familiar, trabalho e aprendizagem. Algumas paineiras modelam e queimam as painelas em casa; outras levam-nas para queimar no galpão.	Familiares e vizinhas das paineiras / ocupações antigas
Quintal do Arnaldo	Espaço de armazenamento de matéria-prima, fabricação das painelas, estoque e comercialização dos produtos / espaço de trabalho.	Arnaldo Gomes Ribeiro / ocupação antiga

8.3. QUAIS SÃO AS MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO UTILIZADAS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM
Barro / argila do Vale do Mulembá	Matéria-prima da modelagem. O barro utilizado é sempre da mesma procedência e comparativamente a outros, é bastante arenoso. Essa característica influi não só no aspecto das peças, como também na rapidez da secagem, na redução da presença de rachaduras, no rápido aquecimento durante a queima, e para evitar que as painelas estoureem na fogueira.	Paineiras, <i>Tiradores de barro</i> , auxiliares / barreiro do Vale do Mulembá
Casca do mangue vermelho	Matéria-prima da tintura, contém tanino que age como selante quando aplicado sobre a painela incandescente, o que faz também que a tintura vermelha torne-se preta, dando a cor característica da painela de Goiabeiras.	<i>Casqueiros</i> / manguezal da Baía de Vitória.
Enxada e enxadão	Ferramentas utilizadas para retirar o barro da jazida.	<i>Tiradores de barro</i> / comércio local
Água	Para amolecer e alisar o barro e lavar os instrumentos.	CESAN / no Galpão e nas residências
Lenha	Material usado para o suporte – estrado ou cama - das painelas na fogueira e como combustível para a sua queima.	Fornecedores de lenha / sobras de construção

Tábua de madeira	Suporte para apoiar o barro durante a modelagem da panela.	Fornecedores de lenha / sobras de construção
Cuia	Principal instrumento da modelagem, é feito de pedaço de cuité, fruto semelhante à cabaça, partido e lixado; é usada para dar a forma curva à peça, abrindo e puxando a panela e definindo a sua espessura.	Panelleiras e auxiliares / árvore encontrada na região
Arco	Parte de aro ou chapa metálica, desgastado em curva, usado para tirar o excesso de barro de superfície e dar o acabamento na peça.	Serralheiro / na vizinhança
Faca	Faca de mesa usada para a retirada de impurezas (pedrinhas, folhas e raízes) do barro e alisamento da superfície da panela.	Panelleiras e auxiliares / na própria residência
Pedra de rio	Seixo rolado, usado para alisar (polir) as superfícies internas e externas das peças depois de secas.	Panelleiras e alisadoras / Margens do mangue
Vara com ganchos	Instrumento feito de galho comprido com dois ganchos (garras) numa das extremidades; utilizado para retirar as peças em brasa da fogueira e colocá-las para serem azeitadas; seu manejo exige destreza e precisão para evitar que as panelas se quebrem ou que as panelleiras se queimem.	Tirador de panela / confecção própria
Vassourinha de muxinga	Instrumento feito de galhos de muxinga, planta rasteira nativa, resistente ao calor e ao impacto do azeit; distribui bem a tinta.	Panelleiras / vizinhança

8.4. HÁ COMIDAS E BEBIDAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? CONSOMEM-SE OUTRAS?

Não há comidas e bebidas próprias da atividade; foram citadas pelos entrevistados comidas típicas da culinária regional associadas ao produto do ofício, a panela de barro, onde invariavelmente são preparadas e servidas. As respectivas receitas constam da maior parte do material de divulgação do ofício das panelleiras e das panelas de barro.

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM
Moqueca capixaba / prato cozido à base de peixe ou frutos do mar, preparado e servido na panela de barro; caracterizado pelo uso dos seguintes temperos: tomate, cebola, alho, coentro, azeite, limão e tinta de urucum, que lhe dá a cor característica; é servida acompanhada de pirão e arroz.	Receita da cozinha regional, presente no cardápio durante o ano todo; marca da hospitalidade capixaba, é oferecida especialmente em homenagem aos convidados e em reuniões de família; é apropriada como especialidade de inúmeros restaurantes, em todo o estado do Espírito Santo.	Donas-de-casa, cozinheiras em geral e chefes de cozinha / saber patrimonial

Torta capixaba / prato de forno, assado e servido em panela de barro, “fritada” feita a partir de várias moquecas reunidas ou de refogado de mariscos variados - geralmente sururu, camarão, polvo, lula, siri, caranguejo, sendo acrescentado peixe fresco e bacalhau, cozidos e desfiados, palmito cozido e ovos batidos; é enfeitada com rodela de cebola e azeitonas.	Receita praticada 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 quase 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 (<i>Jornal A Gazeta da Victoria</i>) em Março de 1878.	Donas-de-casa, cozinheiras em geral e chefes de cozinha / saber patrimonial
--	---	--

8.5. HÁ INSTRUMENTOS E OBJETOS RITUAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS?

Não propriamente rituais, há um conjunto de instrumentos de trabalho tradicionais específicos para a realização da atividade

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM
Ferramentas tradicionais / cuia de cuitê, faca de mesa, arco de metal, pedra de rio e vassourinha de muxinga	Ver item 8.3	Ver item 8.3 / a partir de materiais apropriados da natureza e da produção industrial, com o uso adaptado pela tradição

8.6. HÁ TRAJES E ADEREÇOS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS?

Etapas da atividade expõem os executantes – roupa e pele – à umidade e manchas de barro e de tinta e ao calor do fogo

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ
Roupa velha	Proteger do contato com o barro e com a tinta	Próprio uso
Pedacinho de lona ou pano grosso	Proteger da queimadura da panela e da tintura durante o aquecimento	Próprio uso

8.7. HÁ DANÇAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS?

Não, propriamente; houve uma resposta de um tirador de barro que se referiu à dança dos pés amassando o barro; foram feitas referências ao congo, presente na localidade e de cuja banda participam algumas paneleiras; as paneleiras e suas panelas são temas de letras de congo.

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ
-----------------------	-----------------------	------------

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 <i>tambor de congo</i> e a <i>casaca</i>, espécie de reco-reco com cabeça de figura antropomorfa.	Manifestação popular presente nas celebrações religiosas católicas, principalmente 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, tendo sido informado em agosto de 2002 da existência de 25 bandas.	Bandas tradicionais de Congo, apoiadas por associações comunitárias, instituições culturais não governamentais e ligadas ao poder público estadual e municipal.
---	--	--

8.8. HÁ MÚSICAS E ORAÇÕES PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS?

Não foram citados cantos ou rezas específicas proferidas durante a execução do ofício, embora tenha sido feita referência ao rádio ligado no galpão durante a atividade.

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ
Não há	Não há	Não há

8.9. HÁ INSTRUMENTOS MÚSICAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ
Não há	Não há	Não há

8.10. APÓS A ATIVIDADE, QUAIS SÃO AS TAREFAS EXECUTADAS? QUEM AS EXECUTA?

QUEM EXECUTA	Atividade
Paineiras e auxiliares	Lavagem diária dos instrumentos, varrição do local de trabalho, proteção das peças inacabadas com plástico para controle da umidade

8.11. QUAIS SÃO OS PRODUTOS OU RESULTADOS DESTA ATIVIDADE? EM QUE QUANTIDADE?

Panelas de barro, de diferentes tamanhos e alturas, com e sem tampa. São feitas também assadeiras, travessas e outros formatos, sob encomenda.

A panela tradicional 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.

As panelleiras comentam que costumavam vender a panela *casada*, isto é, duas panelas, a menor dentro da maior, *mãe e filha*.

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

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

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

8.12. QUAL É O PÚBLICO? QUAL O DESTINO DOS PRODUTOS DESTA ATIVIDADE?

As panelas podem ser adquiridas por encomenda ou no varejo, diretamente das panelleiras, 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; a loja do Aeroporto.

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

Cada vez mais freqüentemente, as panelleiras 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 da Grande Vitória. Foram citados compradores de outras partes do estado (Manguinhos, Jacaraípe, Marataízes, Guarapari, Vila Velha, Linhares), de fora do Espírito Santo (Angra dos Reis, Belo Horizonte, Curitiba, Recife, São Paulo, Sorocaba, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul), e até de fora do país (Boston, EUA).

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

8.13. ESTA ATIVIDADE É IMPORTANTE PARA A RENDA / O SUSTENTO DE SUA FAMÍLIA? É A PRINCIPAL FONTE DE RENDA? E PARA A COMUNIDADE, ESSE TIPO DE ATIVIDADE É IMPORTANTE? POR QUÊ?

Principal Para 34 entrevistados	Complemento Para 28	Não é fonte de renda x Para uma ex-panelleira
---	-------------------------------	--

Importância para a comunidade

Foram destacadas as dimensões econômica e cultural do bem para a comunidade, tanto do ponto de vista do sustento das famílias, mencionado por 30 entrevistados, como do ponto de vista da identidade cultural, enfatizado por 28. As respostas mostram o enraizamento do saber na comunidade: “*a gente daqui não sabe fazer outra coisa*”, “*é importante porque o pessoal vive disso*”, “*porque é um meio de vida para todo mundo*”. Relativamente à importância cultural as respostas expressam uma consciência da preservação do saber, e do reconhecimento do ofício como elemento de identidade da comunidade e do bairro de Goiabeiras: “*é importante porque ninguém quer que a cultura acabe*”, “*é importante para o bairro não ficar esquecido*”.

8.14. RECORDA-SE DE MUDANÇAS NOS MODOS DE FAZER E/OU RESULTADOS, MATÉRIAS PRIMAS, USOS DO BEM/SERVIÇO EXECUTADO? INFORMAR OS TIPOS, MOMENTOS (DATAS) E MOTIVOS DAS MUDANÇAS.	
Época	Ocorrência
	PARA 39 NÃO HOUVE NENHUMA MUDANÇA
Desde que o Galpão foi construído em 1987	4 PANELEIRAS MENCIONARAM QUE ANTES TRABALHAVAM SENTADAS E HOJE TRABALHAM DE PÉ; SENDO QUE UMA DELAS ATRIBUI A MUDANÇA À NECESSIDADE DE “AUMENTAR A PRODUÇÃO”; 3 PANELEIRAS DISSERAM QUE PASSARAM A FAZER OUTROS TIPOS DE PANEIS PARA ATENDER AOS CLIENTES. 2 LEMBRARAM QUE “ANTES NÃO SE AÇOITAVA A PAINHA POR DENTRO COMO SE FAZ HOJE”. 2 DISSERAM QUE A ATIVIDADE MUDOU COM A CONSTRUÇÃO DO GALPÃO DA ASSOCIAÇÃO.
Depois de 1990	3 TIRADORES DE BARRO DISSERAM QUE MUDOU O MEIO DE TRANSPORTE: “ANTES A GENTE PEGAVA O BARRO DE CANOA”.
Desde 1996/7	1 CASQUEIRO DISSE QUE “AGORA NÃO PODE TIRAR TODA A CASCA, SENÃO A ÁRVORE MORRE”.

9. LUGAR DA ATIVIDADE

9.1. ONDE OCORRE? DESDE QUANDO NESSE LUGAR? POR QUÊ?
Por tradição, a atividade é familiar e doméstica. Grande parte das paneleiras continua trabalhando nos quintais de suas casas. Conforme informação da presidente da Associação das Paneleiras, 32 paneleiras trabalham no Galpão da Associação desde 1987. Há também o quintal do Arnaldo, paneleiro e comerciante, onde trabalham algumas paneleiras.
9.2. QUEM É RESPONSÁVEL OU PROPRIETÁRIO DO LUGAR EM QUE OCORRE A ATIVIDADE?
As paneleiras são proprietárias de seus quintais; a Associação das Paneleiras de Goiabeiras é responsável pelo Galpão; e o Arnaldo, pelo seu ponto. Do universo pesquisado, 30 paneleiras trabalham nos quintais de suas casas; 23, no Galpão da Associação; e 4, no quintal do Arnaldo. Poucas paneleiras informaram sobre o pagamento de contribuição mensal ou taxa de uso à APG no valor de R\$ 5,00.

9.3. DESENHO DO LUGAR DA ATIVIDADE
Depósitos – Cômodos fechados para a guarda de produtos acabados Boxes – tanques abertos para armazenagem das bolas de barro Banheiros – masculino e feminino, com sanitário, chuveiro e pia Bancadas – mesas de trabalho feitas em madeira Telefone público – tipo orelhão vai -e- vem (que faz e recebe chamadas)

FIGURA 01 – GALPÃO DE ATIVIDADES DAS PANELEIRAS

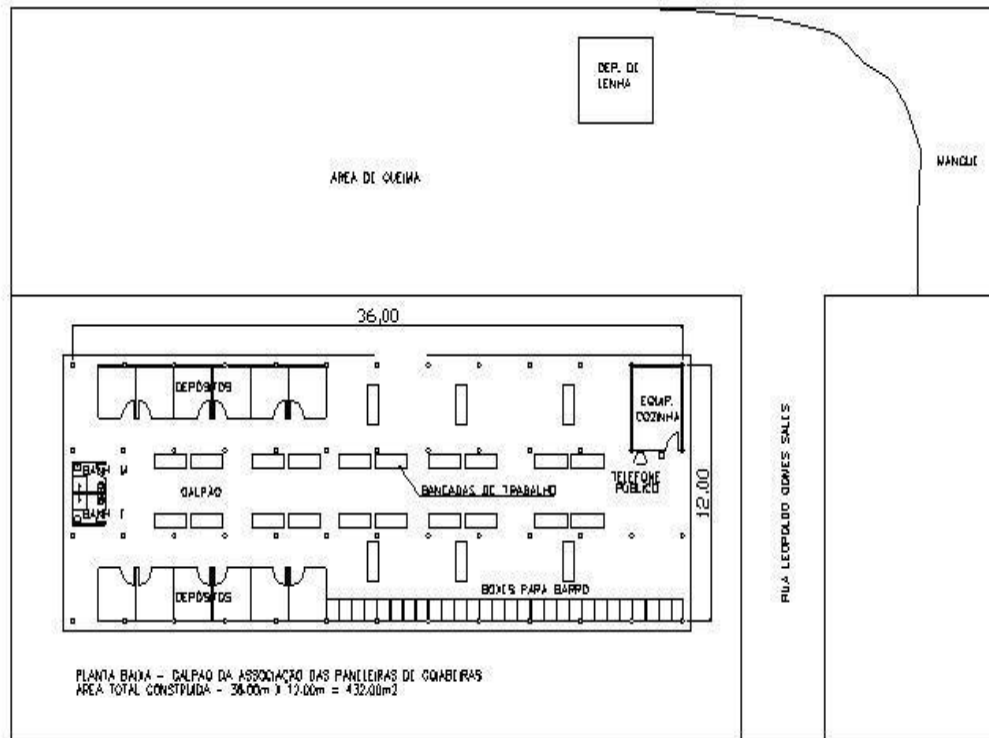


FIGURA 02 - PLANTA DE GOIABEIRAS VELHA, ÁREA DE OCUPAÇÃO DAS PANELEIRAS

FIGURA 03 – BAIRRO DE GOIABEIRAS – VITÓRIA
 – ES

identificação de outros bens e informantes

Quem mais pode informar sobre esta atividade? As paneleiras mais citadas são: Marlene, Maelchiades, D. Margarida, D. Laurinda, D. Conceição, D. Domingas, Berenícia, D. Maria Correa

Há outros ofícios característicos desta localidade?

Não especialmente, embora alguns poucos entrevistados tenham se referido à pesca e à cata de caranguejos e mariscos, atividades comuns em localidades de estuário e ocupação de muitos na Goiabeiras de antigamente. Foi sempre reafirmada, porém, a importância maior do ofício das paneleiras.

háRegistros fotográficos e audiovisuais localizados ou produzidos durante a entrevista

ReferênciaAssuntoOnde encontrarRegistros fotográficos (anexo 2)

Não foram realizados registros audiovisuais durante as entrevistas.Aspectos do processo de produção das panelas e aspectos do ambiente urbano e natural da localidade de Goiabeiras6ª Sub Regional II/IPHAN

Solar Monjardim, Vitória, ES Materiais impressos e outros localizados durante a entrevista

ReferênciaAssuntoOnde encontrarPanfletos de divulgação das panelas de barro de Goiabeiras.Aspectos da tradição, receitas dos pratos associados à panela de barro.6ª Sub Regional II/IPHAN

Solar Monjardim, Vitória, ES Observações do entrevistador

Recomenda aprofundar esta entrevista? Por quê?Não houve recomendação por parte dos entrevistadores.

Atitudes e opiniões por parte do grupo imediato e mais amplo sobre o desempenho do(a) entrevistado(a).A boa receptividade e desenvoltura por parte dos entrevistados indica estarem habituados a receber pesquisadores e visitantes, interessados e curiosos em sua atividade. Outras observaçõesImportância da proteção ambiental: o mangue e o barreiro

As principais matérias-primas da atividade provêm do ambiente natural. A argila tradicionalmente usada por sucessivas gerações de paneleiras é proveniente da jazida situada no Vale do Mulembá, área vizinha ao bairro Joana D' Arc, em Vitória. Está em andamento polêmico projeto para a instalação de uma estação de tratamento de esgoto que ocuparia parte da área do barreiro. Teme-se o impacto que esse empreendimento possa causar não apenas pela contaminação física do barro mas também pela contaminação da imagem do produto, enquanto utensílio culinário.

O manguezal, habitat da espécie vegetal da qual se extrai a tintura do tanino, tem sido objeto de pesquisas e tema de programas de educação ambiental da Universidade, entre os quais o trabalho com os casqueiros, para orientação da coleta da casca do mangue-vermelho. Constata-se, também, ações do poder público municipal, no sentido de conter as ocupações irregulares. O manguezal tem sido explorado enquanto rota turística, associada a programas de preservação do ambiente natural e das atividades a ele relacionadas, como as das desfiadeiras de siri, das paneleiras, dos catadores de caranguejos e dos coletores de ostras e outros mariscos.

As Paneleiras de Goiabeiras e a identidade cultural capixaba.

A atividade das paneleiras tem sido muito apoiada e valorizada pelas instâncias políticas locais, numa promoção crescente de sua imagem e de seus produtos como ícones da identidade cultural capixaba. A construção do galpão da Associação e a disponibilização de um caminhão para transporte do barro são exemplos do apoio da Prefeitura Municipal de Vitória. Programas de desenvolvimento do turismo, reforçados pelos meios de comunicação, têm incrementado a visitação ao Galpão da Associação e a participação das paneleiras em eventos fora do Estado, representando o Espírito Santo em diversas partes do país. Na linha de fomento, com o objetivo de agregar valor à forma de apresentação do produto, está em andamento um projeto do SEBRAE-ES para a implantação de uma oficina de embalagens para as panelas de barro, na comunidade de Goiabeiras.

A questão da autenticidade da panela de barro de Goiabeiras.

A valorização da panela de barro de Goiabeiras teve, como consequência, o aparecimento de imitações feitas por numerosas olarias de pequeno porte, instaladas à beira da estrada que liga Vitória a Guarapari, via de maior fluxo turístico do Estado. São vendidas a preços menores do que as de Goiabeiras, porque feitas com técnicas que permitem uma produção mais acelerada, utilizando a modelagem em torno e a queima em forno. Ali, as panelas são queimadas juntamente com folhas de determinadas espécies, cuja fumaça causa o escurecimento da panela, eliminando a etapa do açoite com a tintura de tanino. Das panelas de Goiabeiras, seus fabricantes imitam a forma e a cor, o que permite que umas sejam confundidas com as outras por olhos menos atentos e por aqueles que não tiveram contato com as tradicionais panelas de barro. Além disso, a resistência inferior das imitações, que reduz a sua durabilidade, pode ser comprovada durante o uso.

Como forma de proteção do seu produto, as paneleiras estão utilizando um selo impresso em papel adesivo, que identifica a panela quanto à sua procedência. Entretanto, como a informação só permanece enquanto a panela não é utilizada, recomenda-se verificar o interesse e a viabilidade de se propor um selo de identificação gravado na massa, antes da queima. Caso o ofício venha a ser registrado como bem do patrimônio cultural brasileiro pelo IPHAN, no livro dos saberes, é recomendável a produção de material promocional compatível.