Revista Latino-Americana de História, vol. 08, nº. 22 – ago./dez. de 2019
ISSN 2238-0620

OFÍCIO E CULTURA ALIMENTAR: INTERSEÇÕES ENTRE IDENTIDADE E TURISMO NO CASO DAS PANELEIRAS DE GOIABEIRAS

TRADITIONAL CRAFTS AND FOOD CULTURE: INTERSECTIONS BETWEEN LOCAL IDENTITY AND TOURISM IN THE CASE OF THE POT MAKERS FROM GOIABEIRAS

Fernando Santa Clara Viana Junior[*]

Patricia Maria da Silva Merlo[**]

Resumo: Este trabalho pretende analisar a importância do ofício das paneleiras de Goiabeiras (Vitória/ES) à manutenção do que se nomeia identidade gastronômica capixaba, resgatando a trajetória desse saber e atualizando suas práticas na contemporaneidade. Para tanto, busca-se compreender o que é a cultura alimentar à luz da História, em diálogo com as outras Ciências Humanas que se debruçam sobre a temática. Partimos do entendimento de que a compreensão das práticas alimentares e de seu entorno perpassa a análise do passado, o que permite maior amplitude acerca da compreensão do presente. Neste contexto, por meio de uma abordagem qualitativa, procuramos evidenciar a importância do registro do ofício das paneleiras de Goiabeiras no Livro dos Saberes pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), apontando a importância da salvaguarda deste bem simbólico. O artefato é prioritário para a confecção dos pratos representativos da identidade, quanto para o consumo turístico.
Palavras-chave: Paneleiras; Cultura Alimentar; História da Alimentação.

Abstract: This paper aims to analyze the importance of the craft of Clay Pot Makers from Goiabeiras (Vitória/ES) to the maintenance of what is called Capixaba gastronomic identity, rescuing the trajectory of this knowledge and updating its practices in contemporary times. To this end, we seek to understand what is food culture in the light of history, in dialogue with other Humanities that address the theme. We start from the understanding that the comprehension of the eating practices and its surroundings go beyond the analysis of the past, which allows a broader understanding of the present. In this context, by means of a qualitative approach, we seek to highlight the importance of registering the craft of the Clay Pot Makers from Goiabeiras in the Livro de Registro dos Saberes by the Institute of National Historical and Artistic Heritage (IPHAN), pointing out the importance of safeguarding this symbolic good. The artifact is a priority for the preparation of dishes representing identity, as well as for consumption in the tourist sector.
Keywords: Pot Makers. Food Culture. Food History.

[*] Doutorando em História - Universidade Federal do Espírito Santo. Atualmente atua como Professor do curso de tecnologia em Gastronomia da Faculdade Novo Milênio.
[**] Doutora em História Social - Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ. Atualmente é professora da Universidade Federal do Espírito Santo, vinculada à graduação de História e ao Programa de Pós-graduação Stricto Sensu em História.

Recebido em: 01 de setembro de 2019.
Aprovado em: 12 de dezembro de 2019.

Introdução

Observando o tecer invisível do cotidiano à luz da história, podemos melhor apreender os valores e significados da cultura de um local. Dentro desse entendimento, a tradição alimentar constitui-se numa importante representação étnica, permeando o imaginário pelos sentidos do olfato, do paladar, do gosto e da visão. No silêncio repetido das práticas cotidianas, encobre-se uma avalanche de significados que compõem a memória de um povo, uma herança imaterial formada por saberes e gestos. De fato, como aponta o historiador Massimo Montanari (2008, p.15-16)

> Comida é cultura quando produzida, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza [...], mas ambiciona também criar a própria comida [...]. Comida é cultura quando preparada, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, [...] na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste.

Portanto, o tema da alimentação revela a ação do homem sobre o ambiente, pois é quem escolhe o que comer, as técnicas a serem aplicadas na confecção do alimento, elegendo os utensílios que utilizará para prepará-lo dentro da realidade em que vive. Desta forma, alimentar-se não se reduz a um ato exclusivamente voltado para a supressão de carências nutricionais de macro e micronutrientes. É dar sentido à comida, é um ato essencialmente social. Nesse sentido "não é suficiente que uma coisa seja comestível, para que efetivamente seja consumida. É necessário uma série de condicionamentos como o biológico, o psicológico, o social e o cultural para que se dê um passo" (SANTOS, 1997, p. 160).

A alimentação e seus rituais precisa ser compreendida em seu caráter eminentemente simbólico, haja vista o conjunto de valores que o rodeiam. Para o antropólogo Sidney Mintz (2001), o comportamento que resvala na alimentação revela repetidamente a cultura na qual estão inseridos os sujeitos, trazendo a todo o momento um conjunto de significados e valores inerentes a quem se alimenta. Há, portanto, no alimento, uma questão de "governabilidade", de uma prática que busca uma liberdade de expressão própria na contínua mediação entre corporeidade individual e corpo social (MERLO, 2011, p. 27).

Cabe pontuar que nas alternativas de consumo emergentes, a alimentação tem sido apropriada como a representação materializada da identidade territorial, étnica ou cultural

mais consumida dentre os sinais diacríticos. Diferentes setores tem se apropriado desses bens simbólicos conferindo a eles novos sentidos, dentro de uma prática constante de ressignificação. Segundo o historiador Petrônio Domingues (2011, p. 407)

> a questão dos usos, por sua vez, está diretamente relacionada ao conceito de apropriação. É por meio da apropriação que os setores não hegemônicos operam a "produção de sentidos", ou seja, que a recepção se torna "matreira" e "rebelde".

Desta forma, apropriar-se da produção é, essencialmente, inscrevê-la num campo de produção de sentidos. Assim, o objeto ou os fazeres cotidianos perdem seu mero uso, seu caráter de 'coisa', para tornar-se efetivamente manifestação cultural, dotada se significados e que identificam determinado grupo. Logo, a rebeldia do ato de apropriar-se é a transposição do inanimado utilitário para o campo da apropriação e da acepção.

É dentro desse campo de diálogo que se inscreve o trabalho em tela. Partindo da compreensão da alimentação enquanto manifestação cultural e amparado no arcabouço simbólico a ela imbricado, procuramos refletir sobre a questão da preservação dos ofícios relacionados à alimentação – especificamente o ofício das paneleiras de Goiabeiras[1] –, e os usos práticos e simbólicos relacionados tanto a panela de barro quanto a sua utilização consagrada no preparo da moqueca e da torta capixaba. Interessa-nos, ainda, refletir em que medida a especulação sobre a dita cultura popular que pauta esse saber tradicional tornou-se um discurso de apropriação implicando, consequentemente, na ressignificação dos fazeres ligados a esse ofício.

Nesse diapasão, é importante lembrar que a tentativa de manter um método de produção inclui do ponto de vista objetivo, uma série de "ações que permitem" a construção de uma tradição, antropologicamente falando. Portanto, é preciso considerar desde o estabelecimento de uma fonte de desenvolvimento, econômica propriamente, até a criação de uma relação "política" entre o cidadão e o Estado, entre quem produz o artefato e quem tutela sua comercialização (BAUMAN, 2001). Cria-se assim um sistema de relações entre as diferentes identidades que estão em diálogo contínuo e em constante evolução. É a partir dessa perspectiva que propomos analisar a temática, considerando que o movimento

[1] As paneleiras de Goiabeiras Velha são um grupo de trabalhadoras que produzem a panela de barro, símbolo da culinária capixaba. Herança indígena, a panela é feita com um barro específico da região, moldada e queimada de modo muito similar ao que se verificam nos sambaquis da região. Produzidas essencialmente por mãos femininas, são também comercializadas por mulheres e, em alguns casos, são a principal fonte de renda da família.

sistemático de afirmação cultural da panela de barro e da moqueca capixaba como principais ícones da identidade local se constituiu ao longo das últimas décadas.

Por meio de uma abordagem qualitativa, procuramos melhor compreender as múltiplas facetas que cercam nosso objeto, posto que em tal suporte metodológico

> A investigação [que] trabalha com valores, crenças, hábitos, atitudes, representações, opiniões e adequa-se a aprofundar a complexidade de fatos e processos particulares e específicos a indivíduos e grupos. A abordagem qualitativa é empregada, portanto, para a compreensão de fenômenos caracterizados por um alto grau de complexidade interna (PAULILO, 1999, p. 136).

Desta forma, procuramos analisar de maneira dialógica os vestígios que se relacionam com a produção da panela, sob os pontos de vista histórico, antropológico e social, tomando como fonte documental principal o dossiê produzido para o registro do ofício pelo IPHAN (2002). Por fim, voltamos nossas reflexões para as questões relacionadas ao consumo turístico e seus impactos sobre a produção do artefato na atualidade, tendo como pano de fundo a interação entre artesãs e o poder público no que tange ao tema.

A cultura alimentar e suas dinâmicas

O conceito de cultura, historicamente, possui uma infinidade de significações, já que a própria discussão em torno da temática não se esgota. Contudo, assumimos as proposições do historiador Peter Burke (2005, p. 42), que defende como cultura tudo aquilo que se inscreve na esfera de práticas da sociedade, incluindo desde a produção de artefatos para a existência e a lida com a natureza (artesanato, ferramentas, moradias etc.), até os fazeres ligados ao cotidiano social (comer, andar, falar, ensinar etc.). Destarte, o que se escolhe comer, como preparar, como e quando comer, com quem comer, tudo isso se inscreve na ordem do social e, portanto, tem inerente valor ritual e simbólico.

No *hall* de abordagens reflexivas que dão conta de tais práticas, várias são as ciências dedicadas a compreensão dessas manifestações nas diversas sociedades e nos diferentes recortes temporais. Refletindo acerca da temática, a turismóloga Maria Henriqueta Gimenes (2006, p. 2) aponta que

> O interesse de várias áreas do conhecimento pelo tema [da cultura da alimentação] se deve em muito ao fato deste fenômeno possuir interfaces variadas, extrapolando a mera satisfação fisiológica e cumprindo uma série de funções e expressões que transcendem à fome biológica e se traduzem em costumes, rituais e demais comportamentos.

Fernando Santa Clara Viana Junior
Patricia Maria da Silva Merlo
Recebido em: 01 de setembro de 2019.
Aprovado em: 12 de dezembro de 2019.

Assim, compreendemos que a alimentação, enquanto objeto de interesse da cultura, transpassa a ótica do suprimento dos aspectos nutricionais dos quais demandam os seres vivos, e entra no campo dos sentidos, na esfera do cotidiano, nos atos dotados de vozes e silenciamentos que preenchem lacunas sociais, demanda essencial dos grupos humanos.

A história das tradições alimentares tem ampla relação com o que se expressa enquanto tradicional. Assim, consumir um produto alimentar é acessar uma confluência de práticas, saberes e sentidos amplos e, paradoxalmente, condensados em um prato, em um momento específico. Ao apropriar-se desse universo simbólico, o consumidor nativo ou turista acaba por consumir fragmentos da cultura de um local, já que o patrimônio alimentar autóctone traduz uma herança cultural inscrita na relação com o clima, a lotação geográfica, as especificidades dos solos e das águas, a história e o contexto social (ZUIN; ZUIN, 2008).

Na contemporaneidade assistimos a um processo pelo qual uma "iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, torna-se muitas vezes uma espécie de insígnia local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico" (GIMENES, 2006, p. 4), em franco e dinâmico processo de significações e ressignificações. Assim, para além de quem produz o artefato e quem tutela sua comercialização, tal processo tem de contar com o consumidor, o último destinatário do produto, que pelo ato de "comer" permite sua existência.

No entanto, é preciso atentar para o impacto de instituições externas e organizações de vários tipos que ao se colocarem como promotoras de uma tipicidade que interessa ao mercado turístico, nem sempre estão em sintonia com a ideia que a comunidade local tem. Trata-se de um campo de disputa que, conforme já apontado pelo o sociólogo Pierre Bourdieu (2004, p. 147), está repleto de atores sociais que, a partir dos seus significados (e daquilo que significam), estruturam suas relações e elegem seu arsenal de valores e interesses. No campo do turismo, do consumo mercadológico de bens simbólicos, cabe insistir no reconhecimento da importância dos fazeres e de suas acepções aos povos nativos. Nessa simbiose de sentidos é que se faz o produto turístico consciente:

> Da mesma maneira em que o anseio por reconhecer e proteger os símbolos gastronômicos nacionais e regionais como forma de preservar uma identidade permanece até os dias de hoje, nota-se ainda a relação que se estabelece entre espaço e produção gastronômica é visível e reconhecida na atualidade não apenas pelos autóctones, mas também pelos turistas e excursionistas que se deslocam até determinada localidade para provar estes pratos. Na lógica da atividade turística, onde a diferença e as especificidades de uma localidade são matérias-primas básicas, esta territorialidade não é

> apenas incentivada, mas divulgada amplamente como forma de diferenciação de um destino turístico em relação ao outro, pois quanto mais diferenciado, mais "típico" for o prato, mais valorizado ele será (GIMENES, 2006, p. 5).

Nesta conjugação de sentidos, a construção histórica ao estabelecer uma tradição para evitar seu desaparecimento tem certamente importância. Cabe lembrar que a tradição não é uma evidência cultural, não é algo já presente numa comunidade: é um processo, causado por necessidades materiais e imateriais, que se constrói no tempo, que muda de acordo com o período histórico (HOBSBAWN & RANGER, 1997). A construção social da tipicidade e da autenticidade é só um dos aspectos desse processo de "invenção" ou de "recriação" da tradição.

Localmente, para os produtores envolvidos, a tradição pode converte-se em uma fonte de desenvolvimento econômico e social. De fato, a produção de artefatos "típicos" é parte integrante de um processo de aculturação em que as comunidades inteligentemente tornam-se proprietárias de meios tecnologicamente avançados, legislativos, de comunicação e marketing, e os usam para salvar toda cadeia de produção, em nome da tradição e autenticidade, às vezes verdadeira, às vezes afirmada. Nessa perspectiva, a preservação, ou melhor, a reconstrução de uma tradição traduz-se em autoestima para uma comunidade, em uma maneira de preservar empregos qualificados e de manter atraente um território (MERLO, 2011, p. 36).

Produto e produção: percurso histórico e a salvaguarda do ofício das paneleiras de Goiabeiras (Vitória/ES)

Imbricadas, então, numa relação simbiótica e simbólica, as paneleiras e a panela atravessaram o tempo, posto que uma não existe sem a outra. Soma-se a isso os outros temperos que compõem o cenário: o local da produção, o barro daquele espaço e o uso da tintura oriunda do tanino extraído do mangue vermelho.[2] É na interseção desses ingredientes que se forma, nas palavras dos sociólogos Marques e Caloti (2013), a "Cultura do Barro".

Se há a intercessão dos ingredientes, a coexistência entre criadoras e criaturas, com demandas tão específicas, pouco se sabe acerca da "receita" da panela de barro. Não há um registro pontual acerca de como produzi-la. São como os quitutes de cozinheiras, de mães,

[2] Uma espécie de árvore nativa da região do manguezal (*Rhizophora Mangle*), da qual se extrai a matéria prima necessária à queima da panela de barro, um dos processos de sua confecção.

que vivem de pitadas, tiquinhos, punhados. Se o barro está muito seco, ponha-se mais água. Se o polimento ainda não está perfeito, passasse mais pedra de rio. Se a cor ainda não está boa, mais queima e mais tanino. Todo o aprendizado é sustentado na oralidade.

No ano de 2002, teve início o processo de registro do ofício das paneleiras de Goiabeiras no Livro de Registro dos saberes:

> Criado para receber os registros de bens imateriais que reúnem conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades. Os Saberes são conhecimentos tradicionais associados a atividades desenvolvidas por atores sociais reconhecidos como grandes conhecedores de técnicas, ofícios e matérias-primas que identifiquem um grupo social ou uma localidade. Geralmente estão associados à produção de objetos e/ou prestação de serviços que podem ter sentidos práticos ou rituais. Trata-se da apreensão dos saberes e dos modos de fazer relacionados à cultura, memória e identidade de grupos sociais (IPHAN, 2019).

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), por meio da Superintendência do Espírito Santo, iniciou o processo de reconhecimento do ofício com a finalidade de salvaguardar esse saber. Entre as razões de tal empenho está o reconhecimento da profissão e o fomento ao ofício, gerando garantias de permanência e produção local dos artefatos (IPHAN, 2002). De acordo com o documento oficial, o processo de,

> fabricação artesanal de panelas de barro é o ofício das paneleiras de Goiabeiras, bairro de Vitória, capital do Espírito Santo. A atividade, eminentemente feminina, constitui um saber repassado de mãe para filha por gerações sucessivas, no âmbito familiar e comunitário. A técnica cerâmica utilizada é de origem indígena, caracterizada por modelagem manual, queima a céu aberto e aplicação de tintura de tanino. Apesar da urbanização e do adensamento populacional que envolveu o bairro de Goiabeiras, fazer panelas de barro continua sendo um ofício familiar, doméstico e profundamente enraizado no cotidiano e no modo de ser da comunidade de Goiabeiras Velha. É o meio de vida de mais de 120 famílias nucleares, muitas das quais aparentadas entre si. Envolve um número crescente de executantes, atraídos pela demanda do produto, promovido pela indústria turística como elemento essencial do "prato típico capixaba" (IPHAN, 2002, p. 13).

Logo, a historicidade do fazer remonta ao período pré-colonial, antes da chegada dos portugueses. Ainda segundo o dossiê,

> O processo de produção das panelas de Goiabeiras conserva todas as características essenciais que a identificam com a prática dos grupos nativos das Américas, antes da chegada de europeus e africanos. As panelas continuam sendo modeladas manualmente, com argila sempre da mesma procedência e com o auxílio de ferramentas rudimentares. Depois de secas ao sol, são polidas, queimadas a céu aberto e impermeabilizadas com tintura de tanino, quando ainda quentes. Sua simetria, a qualidade de seu

Recebido em: 01 de setembro de 2019.
Aprovado em: 12 de dezembro de 2019.

> acabamento e sua eficiência como artefato devem-se às peculiaridades do barro utilizado e ao conhecimento técnico e habilidade das paneleiras, praticantes desse saber há várias gerações (IPHAN, 2002, p. 15).

O documento aponta a formação do ofício como um processo de sincretismo cultural, que teve início há, pelo menos, 2.500 anos, com os movimentos migratórios de populações indígenas de diversas origens (PEROTA *et al.*, 1997, p. 10-11). Contudo, apesar da prevalência de técnicas cerâmicas que assinalam a influências dos Tupi-Guaranis e dos Unas, "o saber foi apropriado por colonos e descendentes de escravos africanos que vieram a ocupar a margem do manguezal, território historicamente identificado como um local onde se produziam panelas de barro, já a partir do século XVI" (IPHAN, 2013, p. 15).

O naturalista Saint-Hilaire (1974, p.55) na passagem pela região em 1815, registrou a presença dessas panelas, descritas como "caldeira de terracota, de orla muito baixa e fundo muito raso", utilizadas para torrar farinha e fabricadas "num lugar chamado Goiabeiras, próximo da capital do Espírito Santo". Goiabeiras é, portanto, o lugar onde esse ofício de fabricar panelas ocorre por tradição. Ali foram encontrados sítios arqueológicos cerâmicos, remanescentes da ocupação indígena, no alto da pequena elevação conhecida como Morro Boa Vista e nas proximidades do aeroporto da Vitória (MERLO, 2011, p. 31).

Sem dúvida, no transcurso do tempo, os utensílios do barro sofreram modificações, adaptando-se a novas necessidades, as panelas adquiriram características distintas:

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

De igual modo, podemos apontar o surgimento da tampa para o utensílio, que tal qual as alças, é uma intervenção recente, posto que tradicionalmente os acepipes nela preparados eram servidos em panelas abertas. A predominância de preparos à base de frutos do mar está associada fortemente ao utensílio de barro. De fato, os sambaquis espalhados pelo litoral capixaba revelam muito de uma tradição alimentar altamente ligada ao mar (NEVES; PACHECO, 2002). A reificação desta relação, entretanto, é sustentada, atualmente, pela panela de barro. É nela que são preparados/apresentados os pratos típicos do litoral capixaba. É ali que habita um conjunto de saberes acumulados ao longo de séculos. É nela que se expressam os sabores que relacionam o capixaba ao mar.

Apesar da pluralidade de sabores que pode conter, a moqueca capixaba é na atualidade o prato icônico produzido e servido nas panelas de barro. Das características deste produto, observa-se que

> na receita típica capixaba, a cor vem da tintura de urucum, o azeite é doce, o tomate precisa estar bem maduro, a cebola branca e o alho devem ser bem cortados e o coentro picado, salpicado em doses bem generosas. A moldura perfeita fica por conta da panela de barro (MERLO, 2011, p. 24-25).

Ressignificado ao longo do tempo, a moqueca é o prato emblemático de encontros capixabas. Na contemporaneidade, ganhou *status* de iguaria, alimento a ser degustado em datas especiais, cercado de rituais que incluem desde a aquisição do peixe, passando pelo manuseio dos demais ingredientes até o momento de servir, obrigatoriamente acompanhado de pirão e arroz. Não se trata, contudo, de um prato diário. Na verdade, na alimentação cotidiana do capixaba, ao contrário do que faria supor a geografia, pouco há de alimentos provenientes do mar. Invólucro obrigatório da culinária local, a panela de barro representa na atualidade um dos principais ícones indenitários do Espírito Santo. Dentro desse contexto, o ofício das paneleiras adquiriu uma importância ainda maior, afinal, ele reúne as técnicas e saberes relacionados a produção do artefato obrigatório, perpetuando os conhecimentos ligados à fabricação das panelas, componente essencial da identidade capixaba.

Para que o processo subsista é prioritário o papel do Vale do Mulembá, fonte da argila utilizada para a produção das panelas. Próximo ao bairro de Joana D'Arc, é dali que os tiradores extraem o barro e repassam às paneleiras, em Goiabeiras Velha (IPHAN, 2002, p. 24). A sustentabilidade do ofício, entretanto, tornou-se um desafio, em face da crescente escassez do barro. O Instituto do Patrimônio alertar em seu dossiê acerca do risco implicado em seu esgotamento, o que comprometeria a própria existência do ofício.

Paneleiras, um ofício feminino, mas não só...

Atualmente, além da manutenção do ofício, muitas são as paneleiras que vivem de sua produção. Majoritariamente mulheres, são elas que carregam os saberes acerca da qualidade do barro e dos demais utensílios utilizados na feitura do artefato. No início, o trabalho era de cunho familiar e as panelas eram produzidas nos próprios quintais das casas. A cidade cresceu e alcançou Goiabeiras, que se transformou em um bairro urbanizado de Vitória. A despeito disso, ali continuam sendo feitas, como sempre, as panelas pretas. Enquanto a cidade crescia, as paneleiras iam progressivamente se profissionalizando e fazendo de seu ofício a mais

Fernando Santa Clara Viana Junior
Patricia Maria da Silva Merlo
Recebido em: 01 de setembro de 2019.
Aprovado em: 12 de dezembro de 2019.

visível atividade cultural e econômica do lugar. Como herança cultural imaterial, pontua o sociólogo Luís Rodrigues (2011, p. 3)

> passada de mãe para filha e para netas a tradição criou o oficio das Paneleiras de Goiabeiras dando referência à localidade chamada de Goiabeiras Velha; assim são conhecidas as mulheres que fazem as panelas. Embora o trabalho de manusear o barro e dar formas aos utensílios era exclusivamente feminino e de característica artesanal familiar, elas sempre contaram com a ajuda dos maridos e filhos para a extração e obtenção das matérias-primas que são o barro, tanino e madeira para queima, bem como na confecção e comercialização.

É importante observar que a detenção desse saber acerca da produção das panelas circula na esfera de conhecimentos orais reconhecidos nas "Paneleiras de Goiabeiras Velha". Seriam elas as guardiãs dos saberes que definem as etapas da produção, perpetuação e manutenção das técnicas de fabrico e da mobilização dos conhecimentos postos em "lugares de memória", um espaço "comum, onde se recria a tradição num processo de identificação coletiva. A memória seria vulnerável às manipulações, aberta à dialética da lembrança e do esquecimento" (MOTTA, 1992, p. 6).

Apesar da presença feminina majoritária, cerca de 87% da mão de obra, nas últimas décadas o barracão das paneleiras tem vivenciado o crescimento do número de homens partilhando o ofício (IPHAN, 2002, p. 33). Tradicionalmente, os poucos homens que se ligavam à produção, normalmente ocupavam o espaço destinado apenas a extração da argila (tirador), mistura inicial do barro e a queima da panela. Esse perfil vem se alterando, sendo cada vez mais frequente encontrar também artesãos manipulando o artefato. Embora em menor número, eles vêm participando de processo como um todo de produção das panelas de barro.[3] Como algo vivo, a cultura está em permanente processo de modificação, logo, o ofício das paneleiras vem se reinventando e se adaptando as demandas próprias da sociedade em que está inserido, afinal, para muitas famílias é a principal fonte de sustento.

Para além das questões de gênero, o consumo sistematizado das panelas, trouxe consigo outras questões ligadas à produção e comercialização. Cabe apontar que as panelas

> [...] passaram a ser apreciadas e comercializadas por uma nova rede de mercadores: lojas de artesanato, turistas com seus *souvenirs* e restaurantes que servem a moqueca, os maiores compradores por participarem da rede de turismo. As panelas foram então 'descobertas' e suas produtoras 'reveladas'.

[3] Coordenamos em 2005 uma pesquisa de campo em todo o Estado do Espírito Santo, buscando inventariar a tradição gastronômica local e seu em torno. Os dados estão disponíveis em: SEBRAE-ES. **Desenvolvimento de manifestações e usos populares da culinária capixaba e eventos e interesse gastronômico.** Relatório Técnico. Vitória: Sebrae, 2005.

> Neste contexto de crescente demanda, a pequena produção familiar feita nos quintais entre uma ou outra tarefa doméstica foi modificada e ganhou novos contornos e novos modos de organização e produção (DIAS, 2006, p. 205).

De fato, produtos tradicionais como as panelas de Goiabeiras, são denominados *produtos com história*, pois se constituem e fazem parte da história social de uma determinada cultura. Reinventados através de gerações que os foram produzindo e recriando, esses produtos revelam um processo que reúne relações sociais e familiares, num encontro entre o saber e a experiência; portanto, a produção desses artefatos é, ainda, uma arte construída ao longo do tempo através da tradição familiar (RIBEIRO e MARTINS, 1995).

Atualmente, é visível o crescente interesse dos consumidores pelos produtos tradicionais. De fato, quanto mais globalizadas as pessoas ficam, mais regionais elas se tornam, por isso, pode-se dizer que o consumo do produto tradicional passa por uma afirmação da identidade do indivíduo (ZUIN e ZUIN, 2008). Em um mundo marcado pela aceleração, o consumidor busca por meio de produtos tradicionais, sobretudo, lembranças afetivas, às vezes, inclusive, uma identidade perdida.

No Brasil, nunca os movimentos tradicionalistas foram tão presentes, por meio de suas festas, culinária, artefatos e literatura típicas. Contudo, a sociedade brasileira ainda está reconhecendo o valor desses produtos. Na verdade, a proteção e o incentivo a tais atividades podem colaborar para reverter quadros de marginalização social, pois a identidade cultural presente nos produtos tradicionais pode ajudar a emancipar economicamente quem os produz, bem como induzir melhorias e avanços qualitativos das condições materiais de existência dessas populações.

É necessário, ainda, colocar em pauta as questões ligadas ao desgaste ambiental. O reconhecimento do artesão e da cultura local, por parte dos turistas, é algo extremamente benéfico para o desenvolvimento local e, consequentemente, para a emancipação dos grupos de vivem destes fazeres. Isso se relaciona diretamente com o aumento de "[...] sua autoestima e de todos os membros da comunidade envolvidos no processo, criando a consciência de que parte das soluções de seus problemas pode ser encontrada na própria comunidade." (CONSELHO DA COMUNIDADE SOLIDÁRIA, 1999).

Esse processo de turistificação ganhou fôlego em torno do consumo da panela de barro (PEROTA, 2007, p. 45). Em decorrência disso, várias foram as parcerias realizadas entre o

poder público e as artesãs, visando a manutenção do ofício. O Iphan propôs ações visando, inclusive,

> aprofundar e difundir junto às paneleiras, aos trabalhadores da atividade e aos demais interessados, o conhecimento sobre a matéria-prima e suas condições de exploração e estocagem, na perspectiva da continuidade de seu fornecimento, ou mesmo, da identificação de material alternativo com características similares, de maneira a assegurar a salvaguarda do ofício (IPHAN, 2002, p. 51).

O Instituto havia também sinalizado para uma parceria com o Centro de Tecnologia Mineral – CETEM, órgão direcionado ao desenvolvimento, adaptação e difusão de tecnologias minerometalúrgicas, de materiais e de meio-ambiente, ligado ao Ministério da Ciência e Tecnologia. A despeito da proposição, não encontramos maiores informações sobre ações realizadas junto às artesãs para a manutenção da área do Vale do Mulembá. Todos os trabalhos a que tivemos acesso, versam sobre as características físico-químicas do barro, apontando elementos químicos característicos, seus percentuais e suas funções no fabrico das panelas.[4]

Apesar disso, o reconhecimento do ofício das paneleiras, parece revelar que para além alternativas comerciais ou turísticas, há um esforço combinado pela preservação de uma identidade diretamente relacionada aos pratos tradicionais capixabas. Mas, também podem indicar que tal prática cultural corria o risco de ser desfigurada por reproduções afastadas das manifestações originais motivadas pelo sentido exclusivo de lucro. De fato, as panelas de Goiabeiras encerram em sua produção uma gama bastante rica de saberes e práticas igualmente tradicionais, mas nem por isso passíveis de não desaparecer.

Considerações Finais

Os valores e os sentidos que identificam um grupo social se constroem no tecer do cotidiano, fruto que são de relações múltiplas entre os agentes e seu entorno. Assim, procuramos apontar que as panelas de barro em Vitória/ES, produzidas pelas artesãs de Goiabeiras, traduzem a relação dos locais com o mar e seus usos, traço distintivo da identidade capixaba na contemporaneidade.

[4] Pesquisando pelo termo "Mulembá", no site do repositório institucional do CETEM, encontramos apenas três artigos, datados de 2007 (dois) e 2009 (um). Disponível em: <http://mineralis.cetem.gov.br/simple-search?query=mulemb%C3%A1&rpp=10&sort_by=dc.date.issued_dt&order=desc>. Acesso em 10 ago. 2019.

Recebido em: 01 de setembro de 2019.
Aprovado em: 12 de dezembro de 2019.

Artefato carregado de tradição, essas panelas pretas são obrigatórias na produção dos pratos típicos locais, além de produto turístico com significativa procura.

Em meio a discussões sobre o que é a identidade, qual o espaço da alimentação na história da composição de um grupo social, percebemos que muitos são os elementos que nos ajudam a compreender e descortinar os filamentos que tecem as construções coletivas de determinados grupos.

Nosso trabalho discutiu como tais sentidos se inscrevem desde a produção da panela de barro passando pelo consumo turístico desse produto, até as questões ecológicas ligadas à sua manutenção. Desse modo, das criadoras à criaturas, elencamos a importância do ofício e como o poder público, por meio do IPHAN, reconhece o ofício, registrando a importância dos saberes e a busca de alternativas para salvaguardar esse bem.

Por fim, discutimos os desafios de se manter o ofício, em meio a um processo de uso intenso dos recursos naturais para a produção da panela, como o barro e o mangue vermelho, apontando os desafios ecológicos para a sobrevivência desse ofício.

Assim sendo, entendemos que reconhecer a importância de um patrimônio e seu lugar na sociedade que o produz e consome, passa por analisar o conjunto de valores ligados ao cotidiano que sustenta um cabedal de elementos que funcionam como identificadores sociais, dando voz e visibilidade às comunidades, bem como garantir condições reais para sua sobrevivência.

Referências bibliográficas

ABREU, M. **Isto não é uma panela**. Monografia de Graduação em Comunicação Social – Universidade Federal do Espírito Santo. Vitória: UFES, 2001.

BAUMAN, Z. **Modernidade Líquida**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

BOURDIEU, Pierre. **Coisas ditas**. São Paulo: Brasiliense, 2004.

BURKE, P. **O que é história cultural?** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

CONSELHO DA COMUNIDADE SOLIDÁRIA. **Projeto de apoio ao artesanato para a geração de renda**. Brasília: S. l., 1999.

Recebido em: 01 de setembro de 2019.
Aprovado em: 12 de dezembro de 2019.

DIAS, C. C. Ser paneleira não é brincadeira: Estratégias de associação política na construção de uma categoria profissional. **Arquivos do Museu Nacional**, Rio de Janeiro, v. 64, n. 3, 2006, p. 201-220.

DOMINGUES, P. Cultura popular: as construções de um conceito na historiográfica. História, v. 30, n. 2, p. 401-419, 2011.

GIMENES, M. H. S. G. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico**: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. Disponível em <http://encurtador.com.br/kvyJ7>. Acesso em 2 ago. 2019.

HOBSBAWM, E.; RANGER, T. (Org.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

INSTITUTO do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). **Dossiê 3**: Ofício das Paneleiras. Brasília: IPHAN, 2002.

_____. **Livros de Registro**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/122>. Acesso em 12 ago. 2019.

MARQUES, M. S.; CALOTI, V. A. As Paneleiras de Goiabeiras e a Cultura do Barro. **Sociologia**, Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, v. XXVI, pág. 163-185, mar. 2013.

MERLO, P. Repensando a tradição: a moqueca capixaba e a construção da identidade local. **Interseções**, v. 13, n. 1, p. 26-39, jun. 2011.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.

MOTTA, M. S. **A nação faz cem anos**: a questão nacional no centenário da independência. Rio de Janeiro: FGV-CPDOC, 1992.

MONTANARI, M. **Comida como Cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

NEVES, L. G.; PACHECO, R. **Torta Capixaba**. Vitória: Eldorado Comunicacties, 2002.

PAULILO, Maria Angela Silveira. A pesquisa qualitativa e a história de vida. **Serviço Social em Revista**, n. 1, v. 2, Paraná, jul.-dez. 1999, p. 135-149.

PEROTA, Celso. **Impactos do artesanato sobre o turismo no Espírito Santo**. Vitória: Sebrae/ES, 2007.

_____; LELING NETO, R. A.; DOXSEY, J. **Paneleiras de Goiabeiras**. Vitória: Secretaria Municipal de Cultura, 1997.

RIBEIRO, M.; MARTINS, C. A tradição já não é o que era dantes: a valorização dos produtos tradicionais face à mudança social. **Economia e Sociologia**, n.60, p.29-43, 1995.

RODRIGUES, L. H. Transmissão Cultural e Mercantilização: uma etnografia da produção e comercialização de panelas de barro pelas paneleiras de Goiabeiras. Anais do Seminário Nacional da Pós-Graduação em Ciências Sociais – UFES, Vitória, v. 1, n. 1, p. 1-17, 2011.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Segunda viagem do Rio de Janeiro a Minas Gerais e a São Paulo (1822)**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da USP, 1974.

SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história da alimentação. **História**: questões e debates, Curitiba, v. 14, n. 26/27, p. 154-171, 1997.

SEBRAE-ES. Desenvolvimento de manifestações e usos populares da culinária capixaba e eventos e interesse gastronômico. Relatório Técnico. Vitória: Sebrae, 2005.

ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B. Alimentação é cultura – aspectos históricos e culturais que envolvem a alimentação e o ato de se alimentar. **Nutrire**, São Paulo, v. 34, n. 1, p. 225-241, 2008.

Recebido em: 01 de setembro de 2019.
Aprovado em: 12 de dezembro de 2019.