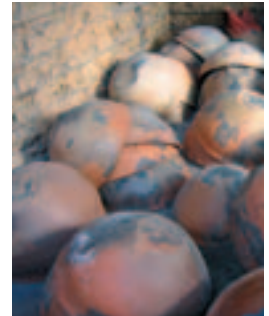




PORTO DAS ANAS E DAS LOUÇAS





PORTO DAS ANAS E DAS LOUÇAS

sala do artista popular **153** 2009
S A P MUSEU DE FOLCLORE EDISON CARNEIRO

Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular
Iphan / Ministério da Cultura

MINISTRO DA CULTURA
Juca Ferreira

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E
ARTÍSTICO NACIONAL
Presidente | Luiz Fernando de Almeida

DEPARTAMENTO DE PATRIMÔNIO IMATERIAL
Diretora | Márcia Sant'Anna

CENTRO NACIONAL DE FOLCLORE E CULTURA
POPULAR/CNFCP
Diretora | Claudia Marcia Ferreira

parceria

SUPERINTENDÊNCIA
DO IPHAN NO MARANHÃO



realização



Depto. de Patrimônio Imaterial

Ministério
da Cultura



Sala do Artista Popular

RESPONSÁVEL

Ricardo Gomes Lima

EQUIPE DE PROMOÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO

Magnum Moreira, Marylia Dias e Sandra Pires

PESQUISA E TEXTO

Wilmara Figueiredo

EDIÇÃO E REVISÃO DE TEXTOS

Lucila Silva Telles

Ana Clara das Vestes

DIAGRAMAÇÃO

Lígia Melges

FOTOGRAFIAS

Francisco Moreira da Costa

Jandir Silva Gonçalves

PROJETO DE MONTAGEM E

PRODUÇÃO DA MOSTRA

Luiz Carlos Ferreira

PRODUÇÃO DE TRILHA SONORA

Alexandre Coelho

P853 Porto das Anas e das louças / pesquisa e texto de Wilmara Figueiredo. – Rio de Janeiro : IPHAN, CNFCP, 2009.

32 p. : il. – (Sala do Artista Popular ; n. 153).

ISSN 1414-3755

Catálogo da exposição realizada no período de 01 de outubro a 01 de novembro de 2009.

1. Cerâmica – Maranhão. 2. Artesanato em barro – Maranhão. 3. Artesãos – Maranhão. I. Figueiredo, Wilmara, org. IV. Série.

CDU 738(812.1)

sala do artista popular

153 2009

S A P MUSEU DE FOLCLORE EDISON CARNEIRO

A Sala do Artista Popular, do Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular/CNFCP, criada em maio de 1983, tem por objetivo constituir-se como espaço para a difusão da arte popular, trazendo ao público objetos que, por seu significado simbólico, tecnologia de confecção ou matéria-prima empregada, são testemunho do viver e fazer das camadas populares. Nela, os artistas expõem seus trabalhos, estipulando livremente o preço e explicando as técnicas envolvidas na confecção. Toda exposição é precedida de pesquisa que situa o artesanato em seu meio sociocultural, mostrando as relações de sua produção com o grupo no qual se insere.

Os artistas apresentam temáticas diversas, trabalhando matérias-primas e técnicas distintas. A exposição propicia ao público não apenas a oportunidade de adquirir objetos, mas, principalmente, a de entrar em contato com realidades muitas vezes pouco familiares ou desconhecidas.

Em decorrência dessa divulgação e do contato direto com o público, criam-se oportunidades de expansão de mercado para os artistas, participando estes mais efetivamente do processo de valorização e comercialização de sua produção.

O CNFCP, além da realização da pesquisa etnográfica e de documentação fotográfica, coloca à disposição dos interessados o espaço da exposição e produz convites e catálogos, providenciando, ainda, divulgação na imprensa e pró-labore aos artistas no caso de demonstração de técnicas e atendimento ao público.

São realizadas entre oito e dez exposições por ano, cabendo a cada mostra um período de cerca de um mês de duração.

A SAP procura também alcançar abrangência nacional, recebendo artistas das várias unidades da Federação. Nesse sentido, ciente do importante papel das entidades culturais estaduais, municipais e particulares, o CNFCP busca com elas maior integração, partilhando, em cada mostra, as tarefas necessárias a sua realização.

Uma comissão de técnicos, responsável pelo projeto, recebe e seleciona as solicitações encaminhadas à Sala do Artista Popular, por parte dos artesãos ou instituições interessadas em participar das mostras.



Porto das Anas e das louças

WILMARA FIGUEIREDO

Mirinzal é uma pequena cidade localizada na Microrregião do Litoral Ocidental Maranhense, na porção norte do estado, a cerca de 150km de São Luís. Para quem sai da capital, as formas de acesso ao município são duas: “por cima”, quando se faz o percurso por terra, em parte da BR-316, seguindo depois pela entrada que leva à região dos lagos, na Baixada Maranhense, num percurso que dura cerca de oito horas de viagem; e, a opção mais recomendada, por *ferry boat*, na travessia da Baía de São Marcos, saindo da Ponta da Espera em direção ao Cujupe, no município de Alcântara, seguindo então pela rodovia MA-202, trajeto que diminui o tempo de viagem em até quatro horas.

Nas duas opções, uma exuberante paisagem se faz presente: florestas inteiras de palmáceas entrecortadas, vez por outra, por pastos e regiões de várzea, lá chamadas de *brejos*. Em outros momentos, as superfícies planas e verdes dão vez aos *campos* alagados, recobertos por mururu, guarimã e canarana, vegetações típicas de regiões úmidas, onde comumente são vistas manadas de negros búfalos mergulhadas em água até o pescoço, dando carona a alvas e frágeis garças, que se alimentam dos carrapatos sobre os seus lombos. Na beira da estrada cresce a erva-de-são-joão, de florzinhas roxas, que, quando tem suas folhas ou talos partidos, libera um óleo de perfume agradável.



Antes distrito de Guimarães, Mirinzal foi elevado à categoria de município em 1961¹. No processo de colonização do Maranhão, o território hoje ocupado pela cidade foi local de fazendas de cultivo de arroz, mandioca e cana. Assim, inúmeros engenhos foram instalados,

utilizando-se de mão de obra escrava proveniente da Costa do Ouro (Guiné). Desse passado, tem-se como herança, além de ruínas de construções fazendárias, a marcante presença de negros na região, estando lá localizado um dos quilombos remanescentes de maior destaque no país, o Quilombo de Frechal. Talvez por isso Mirinzal também seja terra de muitas tradições populares atribuídas e assimiladas como típicas de “terras de preto”², a exemplo do tambor de crioula, terreiros de mina e de pajelança, bumba-meu-boi, dança do congo e festejo do Divino Espírito Santo com toque de caixa.



De acordo com o último censo demográfico do IBGE (2000), o município, que possui área de 687km², acolhe 13.786 habitantes, dentre os quais, mais de cinco mil vivem na zona rural. A maior parte da população economicamente ativa faz parte do setor primário, tendo como principais produtos agrícolas a mandioca, o arroz, o feijão e o milho, ao passo que a atividade extrativista gira em torno da madeira, carvão vegetal e amêndoas de babaçu. Além disso, destacam-se as criações de aves, suínos, equinos e caprinos de forma extensiva, exigindo de motoristas que por ali trafeguem muita



atenção no volante, visto que animais de diferentes espécies cruzam as pistas e avenidas a qualquer instante.

A cidade conta com uma infraestrutura básica incipiente. De modo geral, o comércio é bastante acanhado devido à quase inexistente produção de gêneros alimentícios que não seja para consumo próprio. Frutas, verduras, grãos e pescados postos à venda no mercado são oriundos de municípios próximos, como Cururupu, Central do Maranhão e Pinheiro, ou mesmo de outros estados, como Pará e Ceará. Apenas as ruas principais da sede são pavimentadas e, apesar



da água encanada, o saneamento básico é comprometido, sendo parte do esgoto depositado nos rios sem tratamento prévio. A circulação de pessoas se dá majoritariamente pelas centenas de bicicletas e motos, quase sempre amontoadas de objetos e pessoas. Mesmo assim, ainda hoje os carros de boi são muito importantes para a economia e sobrevivência da cidade e de seus habitantes.

Nas localidades da zona rural a situação é bem mais precária. A água das casas é oriunda de poços cavados nos arredores das residências, nem sempre distantes o suficiente





das fossas. Os postos de saúde encontram-se na maior parte do tempo fechados, pois as visitas médicas são esporádicas. Algumas já dispõem de telefones públicos; em outras, apenas em pontos estratégicos se consegue alcançar fracos sinais da rede de telefonia celular.

Com clima tropical úmido, Mirinzal possui apenas um período chuvoso – lá chamado de “inverno” –, entre janeiro e junho, sendo os meses de fevereiro a abril os de maiores índices pluviométricos. No restante do ano, estende-se o verão, caracterizado pela estiagem, quando os *campos* submersos reaparecem com uma cobertura vegetal rasteira. Esse regime de chuvas é que determina as condições de vida dos mirinzalenses, sobretudo aqueles que residem fora do perímetro urbano, como Ana Amélia, Analice, Ana da Graça, Ana Raimunda e Ana Domingas, família de louceiras que iremos apresentar nesta edição da Sala do Artista Popular.



PORTO DO NASCIMENTO E DAS ANAS

A minha avó paterna, Ana Lia, se casou com o dono aqui do Porto. Ai a velha, a mãe do marido dela, fazia louça. A minha avó aprendeu com a sogra e já ensinou pra minha mãe. E minha mãe ensinou nós. Por aqui, umas tias minhas de segundo grau faziam, mas elas pararam porque já tão muito de idade. Eu tive quatro filhas e só uma aprendeu mesmo a fazer. E agora tamos só nós aqui continuando pegada no barro. (Ana Amélia)

A nossa visita a Mirinzal foi realizada durante o fim do período por lá chamado de “inverno”, que neste ano se mostrou rigoroso e muito longo. Nosso destino era Porto do Nascimento³, onde nasceram e se criaram as Anas, comunidade pertencente ao distrito de Gurutil, a aproximadamente 13km da sede. No caminho, claramente eram percebidas as consequências da força das águas: imensos buracos não só dificultavam o trânsito de veículos em muitos trechos, como impossibilitavam a entrada do ônibus escolar que circula pelas localidades rurais. Era comum ver crianças e adolescentes, munidos de cadernos e livros, caminhando na estrada do povoado, um misto de terra, córregos d’água e lama.



As 110 famílias que hoje moram na localidade contam com a estrutura de uma escola do Ensino Fundamental, um posto de saúde, uma vendinha de verduras, dois ou três pequenos comércios, poucos telefones disponíveis, uma igreja católica e duas evangélicas. A energia elétrica chegou na década de 1980, sendo cobrada mensalmente uma “comissão”, como se fala, pelo seu consumo. Os cheiros de estrume e de mandioca torrada eram muito presentes por conta do gado – criado



tanto para puxar carros como para ser vendido nas feiras depois da engorda – e das casas de forno que produzem farinha.

O volume do rio Uru-Mirim havia crescido, sangrando para lugares que, no verão, são caminhos e trilhas que levam a população às escolas, farmácias e mercados longínquos; servem como fonte de extração do barro utilizado pelas Anas para fazer as louças, e olarias no fabrico de telhas e tijolos, bem como para o plantio da roça de subsistência.



Nessa época do ano, em certos lugares só as canoas feitas da madeira do guanani e do piqui levam e trazem pessoas, alimentos e notícias.

Entretanto, essas águas que, em um primeiro momento, se mostram severas também trazem certo alento. Homens munidos de landruás, tarrafas e socós complementam o sustento da família ao apanhar com facilidade

traíra, aracu, pacu, anujado e mussum, peixes muito apreciados na culinária local. As mulheres aproveitam para lavar a roupa nas proximidades de casa, enquanto as crianças, nas horas de folga, nadam e brincam. E assim, de acordo com as cheias e as vazantes, seguem a vida com um misto de resignação e sabedoria.

Ana Amélia, Analice, Ana da Graça, Ana Raimunda e Ana Domingas são quatro irmãs e uma filha-sobrinha



Ana Domingas, Ana Raimunda, Ana da Graça, Analice e Ana Amélia com o pai-avô, Abílio.

pertencentes à família Louzeiro que tiveram suas vidas adaptadas pelo ciclo das águas para persistir fazendo cerâmica utilitária, as “louças”, como preferem chamar. Muito alegres e falantes, contam orgulhosas que o ofício de louceira e todos os seus saberes específicos lhes foram repassados e deixados por outras Anas, que, por sua vez, aprenderam a técnica em tempos já não muito claros na lembrança de suas sucessoras.

As Anas-irmãs são fruto da união de José Abílio Louzeiro com Ana Leonízia, que aprendera a fazer louças com Torquata, sua mãe, e Ana Lia, avó do marido. Leonízia teve muitos filhos, sendo seis mulheres que dela herdaram, além do nome, a ciência de dar ao barro oriundo do rio Uru-Mirim a forma de potes, alguidares, moringas e frigideiras,

num contexto em que “fazer alguidar”, ao lado do roçado e da pesca, era um modo de complementar a renda familiar. Nessa época, os objetos em alumínio ou flandres eram caros e os de plástico não existiam. Por isso, mesmo com a existência de outras louceiras nas imediações para atender às muitas encomendas que lhe eram feitas, Leonízia precisava da ajuda das filhas, que ainda jovens se iniciaram no trabalho que só pode ser realizado no verão.

Porém, com o tempo, popularizaram-se os utensílios em outros materiais, muitas vezes considerados pelos compradores mais atraentes por serem “modernos” e acessíveis, sempre

disponíveis e mais baratos a longo prazo, visto que não se quebram tão facilmente. Assim, as encomendas tiveram uma queda brusca, arrastando também a produção. Isso ajuda a entender as razões que levaram muitas das novas Anas a abandonar as louças, estando hoje apenas cinco na ativa.

Ana Amélia Louzeiro Martins é a primogênita das Anas-irmãs. Casou-se com Pedro Martins e teve 13 filhos. Foi a única que, como a mãe, deu o nome Ana às mulheres, à exceção de uma, chamada Claudiana, mas que, conforme conta sorrindo, “mesmo assim tem Ana pelo meio”. O ofício de louceira também ensinou para as quatro filhas, das



quais só uma segue os seus passos. Hoje tem 63 anos e está aposentada como lavradora.

Por ser a mais velha e a mais experiente, Amélia é apontada como a “chefe” das Anas. Entretanto, é sua filha Ana Domingas quem encarna o papel de interlocutora das artesãs, sendo a única de sua geração a seguir como louceira. Sua escolha como mediadora se deu espontaneamente, por ser a mais jovem e a mais instruída delas, tendo formação em magistério. Com 40 anos, Domingas concilia as atribuições de professora da única escola da comunidade com o ofício, que já vem passando para sua filha Albiane, 21.

Ana da Graça Louzeiro tem 59 anos e é também lavradora aposentada. Por conta de fortes dores na coluna, Nhá Ádia, como é carinhosamente chamada, não tem se animado muito a fazer louças. Ana Raimunda Louzeiro é a caçula das irmãs, com 51 anos. Chamada pelas demais de Ana, trabalha como zeladora do posto de saúde no período vespertino e diz se ocupar com as louças no verão.

Analice Louzeiro Cruz tem 61 anos. Lavradora aposentada, é a única que não mora em Porto do Nascimento; desde 1969, quando se casou, vive em Deserto, uma das comunidades que integram a Reserva Extrativista do Quilombo de

Frechal. Essas três irmãs, juntas, tiveram 14 filhas-mulheres, das quais nenhuma se chama Ana ou quis levar adiante a arte de fazer louça.

“DE UM VERÃO PRO OUTRO”: A PRODUÇÃO DAS LOUÇAS

As Anas produzem cerâmicas utilitárias bastante rústicas, tanto no sentido estético quanto em relação ao processo de feitura. Entretanto, é importante ressaltar que a rusticidade das louças não deve ser entendida como simplicidade. Totalmente artesanal e sintonizada com o meio ambiente natural da localidade, a prática se apoia em conhecimentos que apenas anos e anos de observação e apuro, obtido ao longo de gerações de tantas outras Anas, poderiam respaldar, requerendo uma complexa engrenagem que vai da pré-produção, com as atividades de extração e preparação do barro, à queima a céu aberto, num cronograma de trabalho que dura “de um verão pro outro”.

No verão, as águas do Uru-Mirim estão baixas, permanecendo apenas a “mãe do rio”. Essa é a época propícia para a extração do barro lá encontrado e retirado pelas olarias sazonais. Com o auxílio de tratores, os oleiros utilizam-se da primeira camada de argila. Na carona desse processo,

as Anas pegam a segunda camada do mineral, por elas considerada melhor por ter menos impurezas, transportando-o até suas residências em carro de boi. Todas retiram o barro do mesmo ponto do Uru, exceto Analice, que, por morar em Deserto, extrai o mineral nas imediações da localidade.

Essa é a única etapa de trabalho em que, esporadicamente, as Anas contam com a força masculina, uma vez que a feitura das louças, no entendimento da comunidade, é uma ocupação predominantemente feminina.

É só mulher quem faz. Homem não pega, eles não se botam pra fazer porque é serviço de mulher. Eu tive um filho que quando pequeno me ajudava. Mas ele foi crescendo e foi reparando que o pessoal de Rabeca e Graça de Deus [comunidades vizinhas], quando chegava aqui pra comprar louça, ficava olhando pra ele. Aí a vergonha foi aparecendo e ele não quis mais de jeito nenhum. (Ana da Graça)

Após a extração, o barro é posto para “descansar”. Mostrando que aprenderam bem a lição, as Anas o colocam num cofo, cesto feito da palha da palmeira de babaçu, ficando sem mexer nele por um ano, período em que adquire uma aparência petrificada. Passado esse tempo, o barro é

umedecido e “temperado” com a cinza da casca do itaquipé, um desengordurante natural necessário para que atinja a plasticidade ideal para a feitura das louças. Segundo nos conta Ana Domingas, “ele dá força, dá firmeza pro barro, é como se fosse um alicerce. Aí ele aguenta o calor da queima sem quebrar e facilita o nosso trabalho na hora de levantar a louça, o barro fica mais macio.”

Também chamado de taquipé ou cariapé, trata-se de um arbusto de médio porte encontrado em regiões úmidas ali do entorno. Seu uso, além de remeter à compreensão de outra “ciência”, denuncia aspectos locais das relações de trabalho. Para ter sua casca utilizada, a árvore precisa passar seis meses





derrubada. “Se não ficar esse tempo não tem no mundo quem consiga tirar a casca desse pau porque é muito duro. Mas também, depois dessa temporada, é só bater com o machado que ligeirinho a casca solta inteirinha, nem precisa forcejar”, ensina Ana Raimunda.

Além disso, a casca precisa ser queimada, sendo o produto comprado pelas artesãs oriundo de comunidades vizinhas já em estado de cinzas, então socadas por elas no pilão e crivadas na urupema (passadas na peneira) para depois serem acrescidas ao barro. O paneiro⁴ da cinza do itaquipé tem o preço médio de 30 reais, mas como nessas localidades a circulação de dinheiro em espécie ainda não é tão usual, a venda da matéria-prima

ainda pode se dar pelo sistema de meio. Analice explica:

Vamos dizer assim: se com um paneiro a gente faz cem alquidares, metade fica pra gente e a outra metade fica pro dono do itaquipé. Assim que nós fazemos. Mas às vezes, quando uma tem condição de comprar um paneiro, divide, e aí as louças vão pra aquela que comprou o paneiro.

A partir desse comentário fica subentendido que as Anas trabalham individualmente, em suas casas, responsabilizando-se por extrair o seu barro, comprar o seu itaquipé e levantar a sua louça. A produção final é dividida



entre elas apenas quando há investimento de dinheiro ou de mão de obra, sempre regida por acordo prévio entre as Anas envolvidas.

Após “temperado”, o barro fica repousando por mais três ou quatro dias, sendo, neste intervalo, amaciado até que adquira a textura ideal para ser tecido. “O barro tem que ligar”, como falam. Em cada peça, a primeira parte a ser feita é o “assento”.

Sentadas em tamboretos ou de cócoras, as Anas pegam uma “bolinha” da argila de cor acinzentada e a amassam com as palmas das mãos sobre folhas verdes de bananeira, até que fique bem achatada, quase reta. À base daquilo que

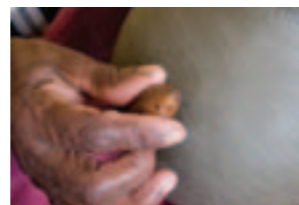


virá a ser a louça são acrescentadas as “tiras”, nome pelo qual elas chamam os roletes de argila que caracterizam a técnica do acordelado. As tiras são feitas uma a uma, em quantidade, espessura e comprimento diversos, e postas umas sobre as outras, conforme o tipo e o tamanho da peça a ser produzida. Para um alguidar grande, por exemplo, comumente são utilizadas quatorze tiras.

Em menos de uma hora, o barro vai ganhando forma nas mãos das Anas e originando as louças, que vão sendo

levantadas e desbastadas com a ajuda de instrumentos como a “cuipéua” (caco de cuiá) e a “tamboeira” (sabugo de milho). No dia seguinte, os objetos são raspados com colher comum, de modo que se retirem os excessos. Os acabamentos são dados com a ajuda do coco anajá, usado para alisar e dar brilho, e as folhas de goiabeira, para fazer as bordas.

Alguidares, potes, bilhas, panelas, moringas, tigelas, pratos e assadeiras são identificados com as iniciais de sua autora ou com o nome do cliente, e então postos a secar no



estaleiro. As peças com tampa têm pedras colocadas sobre sua superfície de modo que não empenem. Dali a alguns dias, as louças deverão ser queimadas. Porém, antes é necessário passar pelo “esquente”.

Cascas e cachopas (a parte fibrosa) de coco babaçu são postas no centro de um círculo formado pelas louças, de modo que a fogueira a ser acesa esquente-as e lhes retire o restante de umidade que possa ainda existir. É importante que estejam secas antes de serem queimadas, “senão fica espocando”, explica Domingas. Dada esta fase, as louças

são limpas com água salgada na parte interna, com o auxílio de um pano, para evitar manchas.

É hora da queima “no tempo”. As louças são arrumadas cuidadosamente uma a uma, de cabeça para baixo, sobre as “tacurubas” (trempe) de modo que não





fiquem pensas e nem entortem. Por cima delas são postas as “caçambas” de coco anajá, sem que nada fique descoberto. O fogo é ateado com o auxílio das brasas que restaram do “esquente”. Rapidamente as flamas vão crescendo e ganhando volume maior com o fôlego dado pelo abano.



Sobre esses processos, alguns detalhes têm de ser observados. O “esquente” e a queima só podem ser feitos no verão, quando a terra está seca, evitando-se o risco de as louças ficarem roxas, como se referem às peças que não atingem uma cor tão viva, não muito apreciadas, assim como as que têm o interior manchado. Além disso, as “caçambas”, coletadas no mato da própria comunidade, a essa época estão secas, o que lhes dá maior poder de combustão, e mais leves do que no inverno, quando a umidade as faz chegar a pesar 10 quilos cada.

Imediatamente após a queima, as louças são retiradas com o auxílio de duas varas. Aproveitando a sua alta temperatura, as Anas passam na parte interna a jutaicica, ou como falam, “o choro de um pau”. Trata-se da resina do jutaizeiro, espécie de jatobá que ao ser cortada expele o líquido. A resina, após cristalizada, é presa ao “chupeto” (colher) e por elas utilizada para imper-



meabilizar alguns tipos de peças abertas a serem usados em afazeres que não vão ao fogo; “em panela não se usa porque acho que pode dar o gosto”, especula Ana Domingas.

Os processos de queima e impermeabilização levam cerca de duas a três horas, dependendo da quantidade de peças. Se trabalham sozinhas, queimam até seis peças. Um número maior de objetos significa precisar de mais pessoas para ajudar. Por isso, às vezes as artesãs realizam juntas essa etapa. Quando isso acontece, o trabalho por alguns minutos

ganha caráter de evento: na companhia do pai-avô Abílio, maridos, filhos e netos, as Anas assistem à evolução das chamas, cantando e contando anedotas e piadas, lembrando de causos, evocando memórias que compõem a história dessa família de mulheres negras e fortes, na expectativa do sucesso de um ano de trabalho.

MEMÓRIAS E CONFLITOS SOBRE A TRADIÇÃO DE “FAZER ALGUIDAR”

“Fazer alguidar”. Expressão que as Anas usam quando se referem à técnica ceramista que aprenderam com as mães e avós, lembrando a peça mais emblemática do seu trabalho por ser um utensílio versátil, empregado dos



serviços de cozinha aos de quintal, e muito utilizado em festejos populares.

Ao nos receberem em suas residências, elas falaram da infância e da importância que as outras Anas tiveram em seu processo de aprendizado e formação enquanto louceiras e pessoas, apontando as mudanças que foram observando nos costumes e na natureza ao longo dos anos. No decorrer dos dias, mostrou-se claro para nós que “fazer alguidar” requer muita habilidade, apuro e esforço físico por parte



dessas mulheres, já que qualquer erro pode colocar a perder a produção, representando prejuízos econômicos e morais.

Passeando pelos lugarejos de Porto do Nascimento, nos levaram onde costumam catar as caçambas de anajá e cachopas de babaçu, lembrando que ali existiu há anos um palmeiral fechado, mas que hoje são encontradas clareiras e pastos. Andando na direção do campo, nos apontaram o local de onde extraem o barro, que na ocasião encontrava-se totalmente submerso pelas águas ainda muito fundas.



Nos discursos, sobretudo das mais velhas, percebe-se um conflito quanto ao prosseguimento do ofício entre as novas gerações. As Anas-irmãs reconhecem que aprenderam a fazer alguidar por terem vivido num





contexto em que a técnica era, além de ofício rentável, parte importante de sua constituição enquanto mulheres que viam a ser mães de família. Expressam, assim, a conformidade em realizar os trabalhos com o barro, assumidos duplamente, enquanto profissão e forma de perpetuar a tradição familiar.

O aprendizado lhes foi severo, sendo recorrentes as falas que ressaltam seu caráter punitivo. No entanto, não revelam qualquer traço de mágoa ou descontentamento. Ao contrário, contam com ares de nostalgia e diversão, entendendo que



tudo não passou da forma como a saudosa Ana Leonízia, falecida em 2004, encontrou para criá-las e prepará-las para a vida dura de quem mora no interior.

Nós começamos a fazer essa louça porque mamãe botou. (...) Ela saía pra roça ou pra apanhar caçamba no mato e dizia, “quando eu chegar quero achar isso pronto.” Ela deixava um panelão de itaipé pra eu socar. Eu socava o itaipé... Ela ficava muito braba quando a gente que-

brava alguma louça.(...) Mamãe?! Graças a Deus que ela me criou, que ela me ensinou a fazer alguidar, me ensinou a fazer as coisas. Mas, senhora sabe, nós apanhava muito. [risos] Mas foi bom porque aprendemos, nos criamos e criamos os nossos filhos assim. (Ana Amélia)

As angústias são percebidas nos comentários que remetem ao consumo das louças. Comparam que nos tempos de antigamente as pessoas de comunidades de todo o Mirinzal e de cidades vizinhas chegavam em Porto do Nascimento à procura de suas louças, a ponto de em alguns casos optarem por não assumir compromissos, receando não darem conta de tanta produção.

Minha filha, não dava pra quem queria. Tinha vez até que eles pagavam adiantado pra poder garantir de receber e ter a louça. Uma vez uma senhora fez foi colocar o dinheiro na minha mão e, quando viu que eu não ia aceitar pegar a encomenda, saiu na carreira, foi-se embora. E a gente, com aquele compromisso, aquela responsabilidade de já ter pego o dinheiro alheio, tinha que se virar pra fazer e não passar vexame. Mas isso era num tempo que se tinha respeito e palavra. (Analice)

Embora ainda existam compradores, as cerâmicas são bem menos procuradas, fator que influencia no repassar do ofício para as novas gerações. Não bastasse o trabalho desgastante, “fazer alguidar” não interessa às mais jovens, que hoje têm a possibilidade de estudar e encontrar outras formas de sustento mais rentáveis. A peça mais cara vendida pelas Anas, o alguidar grande, custa em média quinze reais.

“Onde que menina de hoje quer saber de fazer alguidar? Só quer saber de computador”, dispara Ana Raimunda, para quem as mais jovens têm vergonha da profissão, taxando-a como “coisa de gente antiga”. Em seu entendimento, “fazer alguidar” tem um valor especial, e ela se sente ofendida quando ouve alguém falar que tem preferência pelas peças de plástico ou reclama do preço de sua louça. “Uma pessoa dessas é muito ignorante, não tem noção do trabalho que dá fazer um alguidar e que não é todo mundo que faz. Besta é ela que prefere ficar com uma peça de plástico a ter uma peça de tradição e boa como são nossas louças.”

Ana Amélia e Ana da Graça partilham da opinião de que “fazer alguidar” é pesado. No caso delas especialmente, a rotina de trabalho puxada desanima o corpo, que ao longo da vida foi acumulando as consequências da lida diária com

o plantio de maniva, feijão e arroz na roça; com a feitura de farinha; com o apanhar da juçara; com a pesca no campo.

A gente trabalhava de lavoura, pegava a canoa e pescava no campo, tudo pra dar pra menino comer. Esses meninos foram tudo criado com muita dificuldade, mal-vestido, mal-comido. Sabe como é no interior. No verão, a gente se botava a fazer louça pra ganhar um trocado a mais. Depois que a idade da gente vai crescendo, as forças vão terminando... a animação e o resto tudo vai terminando. Eu estou esmorecida pra fazer louça porque é trabalho pesado. E eu mesmo já tô querendo deixar, não posso mais, é muito problema de coluna, circulação... (Ana da Graça)

Quando indagadas sobre o perpetuar da técnica, todas dizem que têm interesse de repassar aquilo que lhes foi repassado por mães e avós. E, ainda que tenham narrativas diferentes, reconhecem que não têm como obrigar ninguém a aprender porque os tempos são outros.

Se divergências de opinião são vistas quanto à continuidade do ofício, o mesmo não ocorre em relação ao valor simbólico de seu trabalho. Consideram-se as “discípulas” das velhas Anas e guardiãs de uma tradição que já perdura há

gerações, conscientes de que ela é o testemunho da cultura e da história da família e de suas próprias vidas. Por isso, se esforçam em preservar a sete chaves os segredos da atividade.

Já veio gente dizer pra gente usar o torno, mas a gente não vai não... Quem ensinou nós foi mamãe e minha avó. Essa nossa cultura de fazer alguidar é importante, por isso foi escolhida. A gente queima a louça no tempo. A gente queima na caçamba, a gente guarda a nossa tradição. Isso é de herança, fica mais forte. Então a gente não pode mudar. (Ana da Graça)

Contudo, não deixam de lamentar que tenham sido descobertas para o mundo tardiamente. Imaginam que se Jandir Gonçalves, pesquisador que as identificou e as colocou em contato conosco e com outras instituições⁵ que, como ele, vêm divulgando e incentivando o trabalho das Anas, tivesse aparecido mais cedo na vida delas, estariam batendo pernas pelo mundo afora, “quem sabe até na América”, fala sorrindo Ana Raimunda.

A despeito da imposição da modernidade e dos fregueses, que, por enquanto, continuam escassos, as cinco Anas vão prosseguindo com a lida com o barro, reconhecendo as ma-

neiras que cada uma desenvolveu para confeccionar as suas peças e, assim, tem suas especialidades e o seu “feito”, sem perder de vista a esperança de que um dia voltem a existir mais mulheres que perpetuem o saber-fazer das louças de Porto do Nascimento, mesmo que nem todas sejam também Anas.

NOTAS

- 1 Perfil do Maranhão. *Revista Perfil*. São Luís: Perfil, n. 91/92, 2000.
- 2 ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno de Almeida. *Terras de preto, terras de santo, terras de índio – uso comum e conflito*. Belém: NAEA/UFPA, 1989.
- 3 Foi constatada a variação Porto dos Nascimento. Segundo conta Ana Amélia Louzeiro em entrevista, o nome antigo do povoado era Porto do Doroteo, nome de seu avô paterno, antigo dono das terras.
- 4 Medida que equivale a cerca de 30 quilos.
- 5 No ano de 2007, a TV Futura realizou documentação do trabalho das Anas, gerando um documentário exibido no programa “Recortes do Brasil”. Além disso, em 2006 o pesquisador fora contemplado no edital do Programa BNB de Cultura, para a realização de trabalhos de incentivo à produção das louceiras.





REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno de Almeida. *Terras de preto, terras de santo, terras de índio: uso comum e conflito*. Belém: UFPA, NAEA, 1989.

CIDADES do Maranhão. Disponível em: <www.ma.gov.br/2007/12/16/Pagina72.htm>. Acesso em: 08 e 09 mar. 2008.

IBGE. *Censo demográfico de 2000*. Disponível em: <www.ibge.gov.br>. Acesso em: 22 jun. 2009.

PERFIL do Maranhão. *Revista Perfil*. São Luís: Perfil, n. 91/92, 2000.

AGRADECIMENTOS

Agradecimentos especiais a Jandir Silva Gonçalves, chefe da Casa de Nhozinho, pela mediação com as Anas e pela orientação e companhia em campo, sem as quais este trabalho não seria possível.

CONTATOS

SALA DO ARTISTA POPULAR | CNFCP

Rua do Catete, 179 (metrô Catete)
Rio de Janeiro - RJ cep 22220-000
tel (21) 2285.0441 | 2285.0891
fax (21) 2205.0090
mercado.folclore@iphan.gov.br | www.cnfcp.gov.br

CASA DE NHOZINHO

Rua Portugal, 185 Praia Grande
São Luís – MA cep 65010-480
tel (98) 3218.9951 | 3218.9952 | 3218.9953
casadenhozinho@yahoo.com.br



parceria

SUPERINTENDÊNCIA
DO IPHAN
NO MARANHÃO

SEBRAE
Serviço de Apoio às
Micro e Pequenas Empresas
Maranhão

realização

**CENTRO
NACIONAL
DE FOLCLORE
CULTURA POPULAR**

IPHAN
Depto. de Patrimônio Imaterial

Ministério
da Cultura

S
GOVERNO FEDERAL



RIO DE JANEIRO | 1 DE OUTUBRO A 1 DE NOVEMBRO | 2009
MINISTÉRIO DA CULTURA | IPHAN | CENTRO NACIONAL DE FOLCLORE E CULTURA POPULAR
MUSEU DE FOLCLORE EDISON CARNEIRO

