

A close-up photograph of several ceramic bowls. On the right, a large, reddish-brown bowl is prominent, showing its interior. To its left and in the foreground, several smaller, white ceramic bowls are stacked or arranged. The bowls are resting on a light-colored wooden surface with a visible grain. The lighting is soft, highlighting the textures of the ceramic and wood.

a céu aberto
a louça de coqueiros



a céu aberto a louça de coqueiros



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

Presidência da República

Presidenta: Dilma Vana Rousseff

Ministério da Cultura

Ministra: Ana de Hollanda

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

Presidente: Luiz Fernando de Almeida

Departamento de Patrimônio Imaterial

Diretora substituta: Ana Gita

Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular

Diretora: Claudia Marcia Ferreira

PARCERIA

Associação de Amigos do Museu de Folclore Edison Carneiro

Presidente: Lygia Segala

PATROCÍNIO

Ministério da Fazenda

Ministro: Guido Mantega

Caixa Econômica Federal

Presidente: Jorge Hereda

apoio

Prefeitura Municipal de Maragogipe

Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural da Bahia

parceria



A CAIXA apoia o artesanato brasileiro

realização



Ministério da Cultura

patrocínio



Setor de Pesquisa

COORDENADORA
Maria Elisabeth Costa

Programa Sala do Artista Popular

RESPONSÁVEL
Ricardo Gomes Lima

EQUIPE DE PROMOÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO
Marylia Dias, Magnum Moreira e Sandra Pires

PESQUISA E TEXTO
Livia Ribeiro Lima

EDIÇÃO E REVISÃO DE TEXTOS
Lucila Silva Telles
Ana Clara das Vestes

DIAGRAMAÇÃO
Ligia Melges
Patrícia Costalonga (estagiária)

FOTOGRAFIAS
Francisco Moreira da Costa

APOIO DE PRODUÇÃO
Dirlene Regina Santos da Silva
Manuela Kemper

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO
Márcia Shoo

PROJETO DE MONTAGEM E
PRODUÇÃO DA MOSTRA
Luiz Carlos Ferreira
Talita de Castro Miranda (assistente)

PRODUÇÃO DE TRILHA SONORA
Alexandre Coelho

A418 A céu aberto : a louça de Coqueiros / pesquisa e texto de Livia Ribeiro Lima.-- Rio de Janeiro : IPHAN, CNFCP, 2011.

36 p. : il. -- (Sala do Artista Popular ; n. 169).

ISSN 1414-3755

Catálogo etnográfico lançado durante a exposição realizada no período de 30 de junho a 7 de agosto de 2011.

1. Artesanato em barro – Bahia. 2. Cerâmica – Bahia.
3. Produção Artesanal – Bahia. I. Lima, Livia Ribeiro, org.
II. Série.

CDU 738(813.8)

sala do artista popular

S A P

MUSEU DE FOLCLORE EDISON CARNEIRO

169 2011

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.



Maragogipe

A céu aberto: a louça de Coqueiros

LÍVIA RIBEIRO LIMA

**“NESSE RECÔNCAVO AQUI, SÓ QUEM FAZ SOMOS NÓS,
DE COQUEIROS”**

Coqueiros é um bairro periférico da cidade de Maragogipe, distante cerca de 133km de Salvador. Maragogipe, com uma população estimada em 40 mil habitantes, localiza-se no Recôncavo Baiano e fica no ponto de encontro do rio Paraguaçu com o rio Guaí, formando uma extensa região de lagamar, circundada por aproximadamente 30km de manguezais. Coqueiros está situado exatamente entre o mangue e o rio Paraguaçu.

Os moradores de Coqueiros vivem uma precariedade socioeconômica e de infraestrutura dos serviços disponíveis, como pavimentação e luz elétrica em vias públicas, carecendo ainda de rede de esgoto e água tratada. A pesca é uma atividade tradicional – as mulheres marisqueiras e os homens pescadores estão acostumados a tirar ostra, sar-

nambi, mapé e mariscos, além de raros robalos, e a vendê-los de porta em porta ou nas feiras livres de Cachoeira, Muriti e Cruz das Almas.

Além dos pescadores que aportam junto à margem do rio Paraguaçu, deixando suas redes assim que a maré começa a encher, o que salta aos olhos, chegando a Coqueiros, são as louceiras do lugar. Trabalhando quase sempre à vista de todos, sentadas na soleira das portas de suas casas de trabalho, encontramos mulheres burnindo suas louças, colocando o barro para secar à frente de casa ou exibindo a louça pronta na calçada, à espera de algum comprador.



Rua das Palmeiras

Dona Bernardina Pereira da Silva, Cadu, como é conhecida, é natural de São Félix, cidade que, juntamente com Cachoeira, forma o conjunto histórico do Recôncavo Baiano. Foi morar em Coqueiros acompanhando o marido.

Quando eu por aqui cheguei, as mulheres mais velhas já trabalhavam. O que eu encontrei é quase o que estou encontrando hoje, porque o trabalho aqui sempre foi a pesca, a cerâmica e o charuto, que antigamente as mulheres faziam para vender.

Hoje, aos 90 anos, é reconhecida e respeitada por todos, que, ao passar por ela, se lembram de pedir bênção: “Deus te dê uma boa sorte”, ela diz. Dona Cadu, com a ajuda de outras ceramistas, tornou reconhecida a cerâmica que se faz em Coqueiros participando de exposições organizadas pelo Instituto de Artesanato Visconde de Mauá e, angariando clientes, dividindo as encomendas com as louceiras dali.

Lembra-se orgulhosa que já representou Maragogipe em feiras de artesanato em Salvador, tendo tirado o primeiro lugar, e diferencia a cerâmica de Coqueiros em relação a outros polos de cerâmica da Bahia: “Em Maragogipinho, os artesãos usam os pés para moldar o barro no torno e a

louça não tem a resistência que a de Coqueiros tem, não servindo para cozinhar”. Dona Cadu aprecia as louças de Rio Real, apesar de que estas “são mais para guardar água e para o enfeite”. Já em Irará, “a louça também dá pra cozinhar, mas é uma louça brejeira”.

Afinal, o que a louça de Coqueiros tem?

AS LOUCEIRAS DE COQUEIROS

(...) o ofício de ceramista em Coqueiros tem gênero e é feminino. Diferentemente dos homens que saem para pescar e se submetem à vontade da natureza, as mulheres estabelecem com a natureza uma relação transformadora: moldam o barro e o cozinham para transformá-lo em coisas que também cozinham e transformam coisas em uma eterna intervenção criadora. (Sampaio, 2009).

Em Coqueiros, há duas localidades onde se concentram as ceramistas: a Rua das Palmeiras, onde mora dona Cadu, e a Fazenda do Rosário, cuja ceramista mais velha é Josefa de Jesus França, conhecida dona Zefa, referência de muitas mulheres que aprenderam com ela. No total, entre os cerca de 50 ceramistas do distrito, existem dois homens. Todavia,

Lurdes



a linha de transmissão do ofício corre pelas mulheres, por meio de relações de consanguinidade ou de afinidade (idem, p.11).

“Minha mãe sempre fazia, desde que eu era criança.”

Maria Antônia dos Santos, conhecida como Quem, conta também que sua mãe trabalhava junto a sua irmã mais velha, mas não tinha paciência para ensinar as outras filhas. Quem acabou aprendendo, aos poucos, com Maria de Lurdes Nascimento, sua sogra, vendo fazer primeiro as peças menores, até que “hoje faz tudo da cerâmica”. Suas irmãs e as duas filhas, por verem a mãe trabalhar com cerâmica desde cedo, aprenderam com ela.



O trabalho não é muito bom, mas a gente não tinha o que fazer, e via minha mãe fazendo aqueles caquinhos de louça, nós começamos a fazer também, e até hoje a gente faz.

Dona Zefa ensinou as cinco filhas, dentre elas Maria Roque de Jesus Rebouças e Adalcide Rebouças dos Santos. Maria Roque tem cinco filhos e as meninas a ajudam bur-

Maria de Lurdes



nindo as louças desde pequenas. “É hereditário, vai passando de bisavó pra avó, de avó pra mãe, de mãe pra filha”, completa.

Aqui não tem muito essa coisa de ensinar, a gente senta, fica olhando e vai fazendo umas pecinhas. A panela quem sabia fazer era só a mãe. Aí quando tem encomenda, como do Instituto Mauá, a gente ia trocando. Algumas sabiam fazer umas peças, outras iam tentando fazer a boca, a tampa da panela, um dia saía certo,

no outro saía torta. Eu sentava com minha mãe, começava a fazer e ela terminava. Até que a gente aprendeu. Então, ela vendia e me dava.

Dessa forma, a atividade da cerâmica é exercida contemporaneamente pelas gerações, como Lurdes Jesus Rebouças e sua filha Claudia Jesus Rebouças, Quem e sua filha Cristina Santos Nascimento, conhecida como Tina – mãe e filha trabalham juntas, nas casas de trabalho.



Quem e sua filha Tina

As casas construídas para o trabalho são o espaço do ofício da cerâmica. Normalmente a louceira constrói uma casa de taipa ou de alvenaria, contígua ou bem próxima à moradia, dependendo de suas condições. “Eu trabalhava e morava, tudo dentro de uma casa só.” Somente há um ano Quem construiu uma casa de alvenaria, onde trabalham ela e suas filhas, Tina e Cristiane. No passado, todas trabalhavam dentro de casa, mas, hoje, a maioria das louceiras tem sua casa de trabalho.

Mulheres burnem louças na Fazenda do Rosário





Na casa de trabalho da Fazenda do Rosário, é tal a sociabilidade ensejada que convivem as mulheres, seus filhos e sobrinhos, que, passando os dias próximos às mães, brincam e observam as atividades. O ofício reúne sempre mais de uma pessoa em cada etapa da confecção, desde ir buscar o barro, quando algumas mulheres acompanham os homens nesse duro trabalho, passando pela confecção das peças, até o momento de apanhar a lenha e juntar as louças para a queima.

As mulheres de Coqueiros conhecem bem o ofício do barro, mas se desdobram em múltiplos trabalhos, dependendo da necessidade e da oportunidade. Lurdes, 50 anos, começou no ofício com o barro somente aos 30. Antes, trabalhava quebrando brita. Começava às cinco horas da manhã e seguia até o meio-dia, quando atingia 50 latas, o equivalente a cerca de um metro de altura de pedras. Com o tempo, só de pegar no martelo, começou a sentir câimbra nas mãos e não teve condições de seguir com esse trabalho. Hoje, os homens que ainda trabalham como britadeiros são empregados de uma pedreira próxima a São Félix.

Essa também é a história de Jorgina da Cruz Batista, que começou quebrando brita, mas logo teve que deixar, pois não tinha com quem deixar o filho para ir trabalhar. Por sua

vez, o trabalho com o barro permite que as mulheres trabalhem próximo ou dentro de casa. Desse modo continuam tendo possibilidade de cuidar da casa e dos filhos.

“Eu já pesquei, já marisquei muito, já quebrei brita, já plantei muita roça, muita mandioca”, relata Maria Rebouças dos Santos, cujo marido, já falecido, bebia muito e não ajudava em casa. Era Maria, conhecida como Dôl, quem ia para a maré ver alguma coisa para seu filho comer e, depois, sentava para trabalhar com o barro. Foi ela quem praticamente sustentou os quatro filhos. “As mulheres daqui que são o ‘morão’. A gente aqui é de domingo a domingo trabalhando.”

Os homens auxiliam, por vezes, na extração do barro, no corte e apanho da lenha e do bambu, e na hora de tirar o fogo, isto é, de manejar a lenha para o maior aproveitamento da queima.

As louceiras de Coqueiros falam das dificuldades da vida e do trabalho. Em condições precárias, sentadas no chão, mesmo com problemas de coluna e no braço, continuam



Jorgina



trabalhando. Ademir Santos Bernardo dos Santos, presidente da Associação dos Ceramistas de Coqueiros, explica que a vida ali é “no fiado”: se chegam a vender uma quantidade de peças e ganham determinado valor num mês, já estão devendo duas ou três vezes mais, pela compra do gás e dos demais gastos que têm para manter a casa. Como não dá para cobrir o valor gasto com o que ganham vendendo as peças, terminam por pagar apenas parte do que devem – o dinheiro acaba e continuam devendo. A pesca também

não rende o suficiente para uma vida estável.

As louceiras de Coqueiros sobrevivem do ofício do barro. No inverno, contudo, quando não têm condições de produzir em grande quantidade, saem para pescar marisco, observando a vazante da maré.

As mulheres daqui são todas trabalhadeiras. Pra você ter uma ideia, eu já fiz quatro casas, duas de taipa, uma de adobe (tijolo cru), e, por último, uma de bloco. Ia ficando ruim, desmanchando, fazendo outra, mas, graças a Deus, agora é pra sempre. Graças a Deus, minha casinha é direitinha.

Dôl demonstra que fazer a panela tem a ver com sovar o barro, que tem a ver com o alimento. Ao armar a peça, espera também erguer as paredes da casa e prover sua família.



Mulheres limpam marisco

**“BOTANDO O BARRO PRA RODAR,
BOTANDO A LOUÇA PRA SECAR”**

Dona Zefa conta que, antigamente, as louças não tinham saída em Coqueiros e os homens levavam as peças na cabeça para vender na feira em Maragogipe:

A gente saía pela feira feito doido, minha filha, pelas portas, oferecendo as louças. Naquele tempo, não era todo mundo que tinha panela de alumínio, então vendia bastante as louças para cozinhar.

Nessa época, as casas eram de taipa, de barro e pau de madeira, e o telhado era de palha de nicuri; quando dava uma chuva, tinha de colocar os filhos debaixo da cama. Quem tinha casa de telha era considerado rico, dono de pasto com gado.

E o trabalho era ainda mais pesado, pisavam o barro dentro de casa com a ajuda da maceta, pedaço de pau de jenipapo, e deixavam secar à porta. Cada qual tinha sua maceta para bater e deixar o barro feito um pó.

Quando chegou o calçamento, disseram: onde a gente vai deixar o barro pra secar? E botamos na rotação, e o carro

foi passando e foi deixando o pó. E a gente foi gostando e, assim, ninguém mais pisa o barro. Foi assim, sem a gente querer.

Dona Cadu esclarece como as louceiras descobriram uma maneira de não mais pisar o barro, deixando esta tarefa para os carros.

Pegavam o barro nas terras de uma fazenda distante, para a qual iam de canoa, e, enquanto o marido cavava, iam carregando e levando para a canoa, para então voltar ao porto. Foi quando apareceu o dono do terreno, que não deixou mais tirar o barro e começou a investir na escavação de uma pedreira. Antônia de Jesus, conhecida como Tonha, comenta que, hoje, tem de encomendar uma pessoa para tirar o barro, que vem da Fazenda Pilar, pagando 400 reais por cada caçamba despejada na porta de sua casa de trabalho. Corre ainda o risco de o barro não vir bom, de vir misturado com areia ou muito fino, e acabar se quebrando todo na hora da queima.



Dona Cadu



As irmãs Maria Roque e Adelcide erguem a louça na casa de trabalho



Já Maria Roque sai com o marido e os filhos para passar uma semana cavando o barro até encher uma caçamba que alugam para carregá-lo. Uma caçamba dura cerca de seis meses, sendo vendido a quinze reais o carrinho de mão cheio.

Aqui a gente cava, bota no sol pra secar, bota na pista pra pisar... quando é tempo de chuva a gente mesmo pisa. Tira do tempo, coloca pra dentro de casa e já começa a trabalhar.”

Tonha fala do processo de secagem do barro, que começa na frente de casa, quando o esparramam junto ao meio-fio para secar ao sol. Depois de cerca de três horas exposto, o barro é empurrado com a ajuda de uma pá e com

o carrinho de mão para o meio da rua, onde é pisado pelos carros. Quando fica no estado de pó, junta-se com a ajuda de uma vassoura e guarda-se o pó de barro dentro de um saco plástico grande. Dentro da casa de trabalho, é hora de sessar o barro, usando uma espécie de peneira, a urupemba, para separar as pedrinhas e a areia.

Numa bacia, é colocado um pouco de barro e acrescentada a água. Ajoelhada ao chão, Tonha vai amassando e sovando o barro até ficar uma massa homogênea. A massa de barro pronta ao seu lado vai crescendo em tamanho e é disso que a louceira precisa para trabalhar: uma panela com água, um pano macio, uma cuia, uma pedra, um pedaço de ferro e um pedaço de tubo plástico, chamado de torno.

Sentada ao chão, dependendo da louça que está sendo feita, Tonha coloca uma ou duas tábuas de diferentes tamanhos sobre o cepo,





louça de cerâmica virada para baixo. Sobre a tábua, coloca um pouco de pó de barro, para a massa não grudar no fundo. Então, pega um pouco do barro na mão e vai amassando, para torná-lo mais maleável e macio, antes de colocá-lo sobre a tábua. Preparado o bolo de massa sobre a tábua, vai batendo com a palma das mãos para abri-lo e, com a mão fechada, vai socando, começando a armar o pé da louça. “Do início ao fim, usa as mãos”, observa Tina.

Normalmente, Tina faz cerca de oito louças por dia. Para erguer uma frigideira, vai girando a tábua e acrescentando roletes feitos do barro, molhados na ponta,

com o que vai suspendendo as paredes da louça. Aperta bem as paredes para não ficarem grossas, retirando o excesso de barro. O movimento das mãos com a cuiá tira as marcas dos dedos e tapa prováveis buraquinhos. O pano molhado alisa e faz o acabamento do berço, como chamam a borda da frigideira. Então, arruma as louças sobre a tábua num lugar alto, onde permanecem secando.

No dia seguinte, fazem o acabamento. Como a panela secou sobre a tábua, é preciso fazer o fundo, ou seja, raspá-lo e dar o formato da louça. Para o acabamento de uma frigideira, aumentam sua envergadura, o que fazem com



ajuda da cuiá, alisando depois com um pano molhado. O pedaço de cuiá utilizado é retirado de uma árvore que existe no fundo da casa de uma das louceiras, devendo-se observar o tempo certo de retirá-lo, pois não serve se estiver muito mole, nem muito duro.

Para fazer o fundo da louça, Quem retira o excesso de barro utilizando um pedaço de ferro que vai pegando o formato da própria panela, ao ponto de ficar tão fino que não presta mais. O excesso não é perdido, pois é misturado com água e colocado de molho para amassar outro barro. A peça ganha mais camadas de barro mole em seu entorno por

meio dos dedos ágeis e sincronizados da louceira, que já conhecem a forma da louça.

Então, utiliza um pedaço de tubo, que chama de torno, para espalhar o barro. Com o auxílio de uma pedra encontrada no rio, alisa o fundo da louça tirando as pedrinhas que ainda estão no barro para evitar que soltem e rachem a peça na hora da queima. “Essa pedra, tem 24 anos que eu trabalho com ela, é o tempo que eu tenho de trabalho”, revela Quem. Por fim, passa um pedaço de pano molhado, também para alisar.

No dia seguinte, a louça seca ao sol. Agora, é a fase da burniçã, feito pelas burnideiras, em geral filhas ou sobrinhas



das louceiras. O pigmento natural, chamado tauá, é preparado da mesma forma que o barro comum: é pisado pelos carros ou com uma pedra, sessado com a peneira e misturado com água para ficar bem liso. É aplicado sobre a louça com um pedaço de pano e, com a ajuda de uma pedra, a burnideira alisa as peças, dando brilho e fixando o pigmento. Classificam as peças de rústicas quando são burnidas apenas por dentro, ficando ao natural,

com o barro aparente, por fora. Já as peças chamadas burnidas recebem as camadas de tauá por dentro e por fora. Na Fazenda do Rosário, é comum ver moças e meninas burnindo juntas à frente das casas de trabalho, como uma burnideira que, com o filho querendo dormir, seguia a tarefa com ele no colo, sob o risco de, se parasse, o tauá secar.



Após a burnição, a louça vai mais uma vez ao sol, para esquentar e secar o tauá.

Assim como os artesãos das localidades de Rio Real e de Passagem, pelos ceramistas da Bahia, em Coqueiros se utiliza a técnica da modelagem sem o uso de torno de mesa giratória com eixo e roda; as peças são levantadas com o auxílio dos roletes de barro e elementos espalmados. A olaria modelada, segundo classificação de Leroi-Gourhan, é aquela montada sobre uma base que gira lentamente, irregularmente, para apresentar sucessivamente ao executante todas as faces de um vaso e, sendo ele muito volumoso ou frágil, é o oleiro que andarà lentamente em torno de sua obra (Frota, 1984, p.19).

As louceiras de Coqueiros fazem panelas, frigideiras, fogareiros, travessas, tigelas, canoeiras, pucas, caqueiros –

que servem para colocar plantas –, cinzeiros e fruteiras de diversos tamanhos. Na Rua das Palmeiras e na Fazenda do Rosário, utilizam a mesma técnica, encontrando variações apenas em relação às peças produzidas; na segunda localidade, acrescenta-se ao repertório a assadeira quadrada, o suporte, o rechô, as bacias, as frigideiras que cozinham em banho-maria, as frigideiras com duas alças, ou com uma alça e cabo. Segundo Jorgina, os clientes começaram a reclamar da falta de praticidade das frigideiras sem alça, que são difíceis de pegar, e, por isso, começaram a fazê-las com alças, conseguindo, hoje, vender com mais facilidade.

Costa Pereira (1957) chama a atenção para a variedade decorativa e para as diferentes soluções plásticas da modelagem em cerâmica da Bahia.



Helena



Helena Bernardo Pinto diz que, antigamente, usavam as louças de barro para cozinhar no fogão a lenha, mas, depois que apareceu o fogão a gás, conta, é mais leve e menos custoso cozinhar em panelas de alumínio, e as louceiras não utilizam mais na cozinha as louças que fazem. De vez em quando, ainda cozinha feijão nas panelas de barro.

Como sublinha Lélia Coelho Frota, o que, para nós, aparentemente é decoração ornamental pode ter uma função ritual, técnica ou econômica para o artesão. A nova exigência dos clientes inaugurou adaptações e relei-

turas de algumas peças, como o “lançamento do momento”, a frigideira com alça, que foi pensada a partir dos modelos de cabos das panelas de alumínio que têm em casa.

A QUEIMA

“Quando um vai queimar, vai todo mundo”, o que pudemos presenciar na queima das louças de Dôl, em que todas as louceiras da Fazenda do Rosário – Lurdes, Ieda, Cristina, Cidinha, Jorgina, Naima, Gilza – chegaram para ajudar. Por volta do meio-dia, com a ajuda dos homens, trazem as louças no carrinho de mão para a beira da pista, lugar que chamam de queimador. As louceiras da Fazenda do Rosário queimam na beira da pista, enquanto as da Rua das

panela, panela grande, puca, frigideira com alça e cabo



Mulheres preparam a queima a céu aberto na beira da pista



Palmeiras, na beira do rio.

Com um pano amarrado à cabeça para se proteger do sol, terminam de preparar a lenha, toda cortada em pedacinhos, e quebram cacos de telha para ajudar na condução do fogo. Sobre o primeiro monte de lenha, começam a arrumar as louças maiores, as panelas, que vão sendo empilhadas e preenchidas de lenha ao redor.

Colocam calços e toletes entre as louças para equilibrá-las umas sobre as outras, numa verdadeira engenharia. Então, as frigideiras e louças menores, principalmente as rústicas, vão cobrindo e aumentando a pirâmide de louças. Cobrem com pedaços de



bambu e palmeira seca toda a volta. Por enquanto, não há vento e as louceiras têm de esperar antes de acender o fogo.

“Para a queima, tem que ter vento, se não tiver vento, a louça não queima”; ele é necessário porque vai entrando por entre as louças e queimando a lenha. Todavia, o vento norte não é bom para a queima, fazendo, algumas vezes, desarmar as louças já arrumadas. “Será que o vento vai segurar desse lado?”

Por fim, o vento cai e, consumindo a lenha aos poucos, o fogo desenha uma enorme fogueira. As louças aparecem



por entre as cinzas de lenha, num processo que pode levar de uma a três horas. Dôí vai ajeitando a lenha, tirando o fogo, como se diz, com a ajuda de uma longa maceta de pau com uma forquilha de ferro na ponta. “O pior que tem da louça é isso. Até os homens não querem tirar.” Desde pequena, Lurdes tira fogo de louça e, com os anos, o calor do sol e do fogo, que pode chegar a 900°, acabou prejudicando a pele do seu rosto. Conta que, quando o vento bate na hora da queima, chega a queimar até a pestana dos olhos. Hoje, costuma dar um dia de trabalho à louceira que se propõe a tirar o fogo de sua louça.

É comum ouvir que uma louceira trocou um dia de trabalho com outra para burnir as suas louças, enquanto esta arma ou tira fogo da louça daquela. Dependendo da habilidade maior de uma ou de outra, elas se propõem a troca e a divisão solidária do trabalho.

Na última queima de Quem, muitas das louças quebraram porque, antes de irem ao fogo, ficaram empilhadas em um canto da casa, expostas à umidade do tempo chuvoso e ao peso de uma sobre as outras.

A frieza ou a direção do vento, que pode mudar durante a queima, pode provocar bastante prejuízo para as louceiras. É por isso que





Tonha tira o fogo na beira do rio



Tonha canta assoviando para São Lourenço, pedindo para ele abrir a porta e soltar o vento. “Quer ver o povo assoviar é em tempo de chuva. Quanto mais vento tem, mais a gente pede, para garantir.”

Preceitos e proibições relativos à arte da cerâmica existem no mundo todo, ressaltava Lévi-Strauss. Os Yucararé, que vivem no sopé dos Andes, cercavam a cerâmica de precauções rígidas. As mulheres, que são as únicas a praticar essa arte, iam solenemente buscar a argila durante o período do ano que não era dedicado às colheitas. Por medo do trovão e para que ninguém as visse, escondiam-se num lugar afastado, construía um abrigo e celebravam ritos. No momento de iniciar o trabalho, observavam um silêncio absoluto, só se comunicavam por meio de sinais, pois, do contrário, seus potes rachariam durante o cozimento. Além disso, mantinham-se longe dos maridos, porque, se não o fizessem, todos os doentes morreriam (1986, p.35).

Ao seu modo, em Coqueiros, o momento da queima ou do cozimento das louças é igualmente cercado de cuidados relativos à qualidade do barro e à técnica utilizada durante a queima. Uma louceira experiente conhece a hora do dia mais adequada para a queima, bem como a direção mais favorável do vento.

Contudo, para trazer ainda bons agouros que impeçam as rachaduras ou que as louças fiquem todas pretas, contam ainda com a ajuda de São Lourenço.

Dona Cadu se lembra da grande festa que acontecia por ocasião da queima. Esperava-se juntar boa quantidade de louça para queimar de uma só vez e não gastar tanta lenha.

Tinha queima que, quando a gente terminava de arrumar, era em cima de um tamborete que a gente arrumava, de tão alta que ficava. Todo mundo ajudava. E até hoje está assim. Se hoje era a minha, eu comprava dois ou três litros de cachaça, vinho, charuto, cigarro e, quando terminava de arrumar, diziam: “Vamos fazer um samba?”

E dançavam ali mesmo, cantando cantiga de caboclo, porque “dizem que a cerâmica é de caboclo”:

*Sultão das matas não tem roupa,
Sultão das matas só anda nu,
Sultão das matas não tem panela
Sultão das matas só come é cru
Êeee, Êeee, Êeee
Eu me chamo é sultão das matas*

Sambadeira de roda que é, dona Cadu se lembra da queima como um ritual que incitava a alegria e a comemoração. O samba de roda também é a linguagem para festejar outros momentos, como o oferecimento do caruru e as novenas de Santo Antônio.

“A queima coletiva das peças celebra o saber compartilhado pelo grupo” (Sampaio, 2009). A queima a céu aberto é característica de poucas comunidades no Brasil, podendo-se citar, na Bahia, a localidade de Passagem. As tonalidades azuladas e enegrecidas presentes nas peças, tidas como defeitos pelos atravessadores, seria o resultado desse tipo de queima, que dialoga com uma antiga tradição indígena e agrega valor diferencial a esse tipo de artesanato (Mendonça e Lima, 2003).

Costa Pereira (1957) resalta elementos da tecnologia da modelagem em barro, herdados das etnias indígenas pelas comunidades baianas, com destaque para o emprego de pigmentos de origem mineral – tauá e tabatinga – na decoração dos objetos, a técnica do rolete, ou roletado, na modelagem, e a queima ao ar livre. Alguns desses aspectos, como vimos, estão presentes na cerâmica de Coqueiros.

A VENDA

Há um comerciante da Feira de São Joaquim, em Salvador, que, segundo dona Zefa, encomenda as louças em Coqueiros “de ano em ano, de festa em festa”. A última encomenda de talhas foi em fevereiro, para buscar somente em São João. As louceiras vendem para os mesmos atravessadores para os quais vendiam suas avós.

Há quatro meses, saiu de Coqueiros um caminhão com 125 talhas de louça. Uma talha é o conjunto formado por 75 louças de tamanho pequeno, como frigideiras, que vendem a 80 reais, saindo a peça por pouco mais de um real, enquanto a talha de 50 panelas grandes sai a 90 reais. Observa-se a ação dos atravessadores também em outras localidades, como Maragogipinho, onde adquirem a talha de cerâmicas a preços baixos dos artesãos, para revenda, em geral, na Feira de São Joaquim.

Por isso, acabam contando com a venda das peças na “rodagem”, onde os carros passam e às vezes levam alguma louça. “É assim, não tem freguês certo não”, pondera dona Zefa.

Faço minhas peças, boto na porta, tem vez que leva até um mês colocando pro lado de fora e apanhando no final



da tarde, e não vende nada, mas tem vez que aparece um filho de Deus para comprar.

Conta Maria Lúcia dos Santos, conhecida como Lucinha. Quando expõem na porta de casa ou nas barracas de madeira que montam na beira da estrada, as louceiras de Coqueiros vendem as peças por unidade. Deixam lá e, se um carro para e buzina, sobem correndo para atender.

Os clientes reclamam que os preços pedidos pelas louças são muito altos. As louceiras dizem, por outro lado, que estes



não valorizam a matéria-prima, de maneira que elas costumam ouvir que provavelmente pegaram um barro “que dá em qualquer lugar” para fazer as panelas. Entretanto, só elas sabem que “não é todo barro que presta”, nem todo barro é próprio para fazer as louças para ir ao fogo.

O Instituto Mauá costuma comprar peças das louceiras para participar de exposições em Salvador. Tem sido o mediador de vários projetos, como o Artesol, e de iniciativas de melhorias na comunidade, como a construção de uma casa para a organização da Associação dos Ceramistas de Coqueiros.

Contam que, antigamente, as louceiras da Rua das Palmeiras e da Fazenda do Rosário trabalhavam juntas e dividiam as fases do trabalho. Desde que se criou a Associação, entraram em conflito em relação aos espaços de venda e ao controle sobre o que foi vendido. Salientam que a matéria-prima e as encomendas não são igualmente divididas.

O espaço da Associação já foi usado para deixar as peças à venda, mas hoje, enquanto permanece fechado, as louceiras da Fazenda do Rosário preferem colocá-las para vender na pista, sendo criticadas pelas ceramistas da Rua das Palmeiras.

As louceiras de Coqueiros são interpeladas por novas propostas de abertura de mercado e de adaptação de suas peças, como, por exemplo, um projeto que incentiva a produção de um “kit moqueca”, formado por travessas e panelas bem menores, que seriam oferecidas diretamente a donos de restaurante. O projeto tem encontrado resistência entre as louceiras, frente à difi-



culdade de se produzir peças tão pequenas, todas burnidas.

Ampliando a categoria 'utilitário', há encomendas de jogos para feijoada, saladeiras e sopeiras, que são produzidos para atender o mercado e raramente se incorporam ao cotidiano dos artesãos, pois nunca fizeram parte do seu equipamento doméstico (Frota, 1986).

A despeito das dificuldades de adesão à Associação, as louceiras continuam se organizando para combinar os preços das peças e dividir as encomendas que recebem.

“HOJE EM DIA, TUDO QUE EU TENHO VEM DA CERÂMICA”

A frase de Tonha e de Maria Lúcia Evangelista da Silva, conhecida como Aíá, “criei meus filhos do barro”, é comum de se ouvir em Coqueiros. Trabalho difícil e árduo, só para quem tem coragem e precisa se manter nele.

O trabalho é desvalorizado e terceirizado. O lucro pra quem fabrica é muito pouco, o ganho é pra quem chega aqui, compra e revende. Esses sim, muitos enriqueceram.”

“Estou sustentando minha casa hoje porque não tenho mais marido.” Dona Cadu desvela o protagonismo da mulher



na comunidade de Coqueiros, onde dificilmente se encontra um núcleo familiar sem a participação financeira das mulheres ou que não seja por elas “chefiado”. Dona Zefa, tia e mentora da maioria das pessoas na Fazenda do Rosário – “se ela der uma opinião, é a opinião dela e acabou” –, e dona Cadu continuam trabalhando.

As louceiras mais velhas falam do orgulho de um saber que se tornou referência da sua cultura (Sampaio, 2009). Ao olhar estrangeiro, valorizam o ofício e lamentam o fato de as mais jovens, “a modernagem de hoje”, como se refere

Aíá



a elas dona Helena, não terem o desejo de aprender. De fato, são portadoras de um saber legítimo, que cria relações sociais solidárias; por intermédio do trabalho com o barro, essas mulheres tornam-se socialmente reconhecidas e valorizadas.

Hoje, a filha de Cadu, as de Maria de Lurdes e as de Aíá não trabalham com o barro. Estudaram e encontraram trabalho fora. Algumas trabalham em cozinhas de Salvador. Desse modo, são os próprios artesãos que prenunciam o fim do ofício. Ademir nota que, na Rua das Palmeiras, há poucas ceramistas, e que estão envelhecendo.

A juventude não se interessa em aprender porque viram suas bisavós nascerem e crescerem nisso e morrerem sem terem nada. E viram a história se repetir com suas avós e veem se repetindo com seus pais. Até hoje, o trabalho com o barro não deu condições de vida digna para aqueles que fabricam.

Ao mesmo tempo, diz que o trabalho com o barro os vem ajudando a sobreviver ao longo de tantos anos, de maneira que chegam a declarar que “é uma grande coisa em nossas vidas”. A dificuldade na transmissão do ofício, pelas condições adversas e pela relutância das próprias louceiras, é expressa quando Tina se refere à mãe: “se dependesse

dela, nenhum dos filhos a seguia”, encerrando um misto de resignação, gratidão e incerteza.

Sem sugerir propriamente a função estruturante do barro na vida dos que vivem em Coqueiros, podemos pensar que, além de comer e sobreviver, as louceiras retiram do trabalho e do saber relacionados ao barro os elementos que as consolidam como grupo social.

Lévi-Strauss estabelece um paralelismo entre os mitos sobre a origem do fogo de cozinha e aqueles sobre a origem da cerâmica. Segundo o pensamento ameríndio, os humanos tiveram de conquistar o fogo de cozinha dos animais, que representam a natureza em oposição à cultura, assim como conquistaram a posse e o uso da cerâmica, que pressupõe a utilização do fogo. Entre os índios Chamula, do México, a onça aterrorizava os humanos. Assim que sentia cheiro de carne assada, corria para a casa de onde vinha e devorava todos os habitantes. Atualmente, graças ao Senhor, que criou a panela de barro para o bem dos humanos, a onça não pode mais sentir o cheiro da carne assada. Em vez de obterem o fogo *da* onça, como em tantos mitos sul-americanos, neste caso, os humanos já o possuíam; é a cerâmica que obtém *contra* a onça. Relegada para o lado da natureza, a partir de então, a onça come cru (1986, p.69).

Ora, no canto “Sultão das matas não tem panela / Sultão das matas só come é cru”, é possível estabelecer um paralelo entre cerâmica/sultão e cultura/natureza, e pensar como o barro funda e molda as relações sociais. As louceiras de Coqueiros continuam sovando, batendo e erguendo a louça. Organizando os ciclos da vida segundo os tempos do barro. E seguem fazendo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- FERRAZ, Iara (Org.). **Maragogipinho e a tradição do barro**. Rio de Janeiro: IPHAN, CNFCP, 2009. (Sala do Artista Popular, n. 155)
- FROTA, Lélia Coelho (Org.). **Bonecos e vasilhas de barro do Vale do Jequitinhonha**. Rio de Janeiro: Funarte, Instituto Nacional do Folclore, 1984.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **A oleira ciumenta**. São Paulo: Brasiliense, 1986.
- MENDONÇA, Elizabete; LIMA, Ricardo Gomes (Orgs.). **Ribando potes: cerâmica de Passagem**. Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP, 2003. (Sala do Artista Popular, n. 113)
- PEREIRA, Carlos José da Costa. **A cerâmica popular da Bahia**. Salvador: Progresso, 1957.
- SAMPAIO, Helena. Prefácio. In: CAVALCANTI, Claudia (Org.). **Ceramistas de Coqueiros: histórias de vida**. São Paulo: Central Artesol, 2009.
- VIANNA, Leticia; LODY, Raul (Orgs.). **Bordados em Tauá: cerâmica de Rio Real**. Atualização da pesquisa: Magnair Barbosa. 2. ed. Rio de Janeiro: Iphan, CNFCP, 2009. (Sala do Artista Popular. Extrassérie)

CONTATOS PARA COMERCIALIZAÇÃO

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

INSTITUTO DE ARTESANATO VISCONDE DE MAUÁ

Largo do Porto da Barra, nº 2 - Barra
Salvador – BA cep 40130-180
tel (71) 3116 6178

ADEMIR SANTOS BERNARDO DOS SANTOS

Presidente da Associação dos
Ceramistas de Coqueiros
Rua das Palmeiras, s/ nº
Coqueiros – Maragogipe cep 44420-000
tel (75) 3527 3119

JOSEFA DE JESUS FRANÇA

Fazenda do Rosário, s/ nº
Coqueiros - Maragogipe cep 44420-000

realização



CENTRO
NACIONAL
DE FOLCLORE E
CULTURA POPULAR



Ministério da
Cultura

patrocínio





RIO DE JANEIRO | 30 DE JUNHO A 7 DE AGOSTO DE 2011
MINISTÉRIO DA CULTURA | IPHAN | CENTRO NACIONAL DE FOLCLORE E CULTURA POPULAR
MUSEU DE FOLCLORE EDISON CARNEIRO