

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Instituto de Ciências Humanas
Programa de Pós-Graduação em História



Dissertação

“Quando as pessoas lembram da Ilha, elas lembram da Jurupiga”:
memória, tradição e patrimônio na Ilha dos Marinheiros (Rio Grande/RS)

Helissa Renata Gründemann

Pelotas, 2015

HELISSA RENATA GRÜNDEMANN

“Quando as pessoas lembram da Ilha, elas lembram da Jurupiga” :
memória, tradição e patrimônio na Ilha dos Marinheiros (Rio Grande/RS)

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em História da Universidade Federal de Pelotas, como requisito parcial à obtenção do Título de Mestre em História.

Orientadora: Professora Dr^a Lorena Almeida Gill

Pelotas, 2015

Dados de Catalogação na Publicação:
Bibliotecária Simone Godinho Maisonave – CRB-10/1733

G889q Gründemann, Helissa Renata

"Quando as pessoas lembram da Ilha, elas lembram da Jurupiga" : memória, tradição e patrimônio na Ilha dos Marinheiros (Rio Grande/RS) / Helissa Renata Gründemann ; Lorena Almeida Gill, orientadora. – Pelotas, 2015.

160 f. : il.

Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal de Pelotas, Programa de Pós-Graduação em História, 2015

1. Jurupiga 2. Ilha dos Marinheiros 3. História oral 4. Memória e identidade 5. Patrimônio imaterial I. Gill, Lorena Almeida, orient. II. Título.

CDD 363.69

Helissa Renata Gründemann

“Quando as pessoas lembram da Ilha, elas lembram da Jurupiga”: memória, tradição e patrimônio na Ilha dos Marinheiros (Rio Grande/RS)

Dissertação aprovada, como requisito parcial, para obtenção do grau de Mestre em História, Programa de Pós-Graduação em História, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas.

Data da Defesa: 22/04/2015.

Banca examinadora:

Prof. Dr^a. Lorena Almeida Gill (Orientadora). Doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul.

Prof. Dr^a. Ana Inez Klein. Doutora em História pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Prof. Dr^a. Francisca Ferreira Michelin. Doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul.

Prof. Dr^a. Renata Menasche. Doutora em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Agradecimentos

Nos dois anos de pesquisa que resultaram nesta dissertação, o apoio da família e dos amigos, assim como o apoio institucional, foi indispensável.

Gostaria de agradecer a CAPES pela bolsa de estudos concedida, que assegurou minha permanência no mestrado e me permitiu ter dedicação exclusiva a ele, colaborando para o término da dissertação em tempo hábil. Também agradeço a Universidade Federal de Pelotas e ao Programa de Pós-Graduação em História pela acolhida e pela sempre presente disponibilidade e prontidão para ajudar, tirar dúvidas e resolver o lado burocrático da vida acadêmica.

Sem dúvida as amizades que fiz neste curto período de moradia em Pelotas colaboraram e muito não só para a feitura da dissertação mas como em todas as áreas da vida; através delas cresci muito, profissional e pessoalmente. Em especial quero agradecer à Débora, Sara, Sami, Maria Clara e Geza, por todo o carinho e amizade, pelas sessões de terapia coletiva e pelo apoio do início ao fim desta jornada. A convivência com vocês me torna uma pessoa melhor a cada dia. Sou muito grata por tudo que passamos juntos e tenho certeza que a amizade construída neste período será para a vida toda.

Aos meus pais só tenho a agradecer por todo o apoio desde que decidi sair de casa para cursar História. Não tenho palavras para exprimir toda a gratidão e o amor que sinto. Sou extremamente privilegiada por ter tido e continuar tendo tantas oportunidades, por poder decidir cursar História e por ser apoiada do início ao fim pela minha família. Sem todo o esforço e trabalho de meus pais, eu certamente não teria tantas oportunidades.

Quero agradecer à minha orientadora Lorena, sempre disponível e pronta para ajudar, colaborando imensamente em todas as etapas da feitura desta dissertação. As professoras presentes em minha banca de dissertação também foram essenciais para definir o rumo final da pesquisa. Prof. Renata Menasche, só tenho a agradecer por todas as críticas construtivas e as indicações bibliográficas, que me ajudaram a enxergar meu objeto de pesquisa de uma forma muito mais ampla. Prof. Francisca Michelon, também agradeço pela disponibilidade de ler meu material de qualificação e contribuir para o aprofundamento de muitas questões aqui trabalhadas.

Também agradeço imensamente ao Manuel Ezequiel Carvalho e sua esposa, que além de se disponibilizarem para conversar sobre a produção de Geropiga em Portugal com uma brasileira desconhecida, ainda me deram carona, ofereceram janta e me presentearam com várias lembranças da Confraria.

Por fim, mas não menos importante, agradeço a todos os ilhéus que conversei e que tiveram a paciência e a disponibilidade de receber uma estranha em suas casas e contar suas memórias. Hermes, Rosângela (e também seus filhos Gabriel e Samuel), Lido, Ivone, Mário, Barão, Farico, Magal, Maria Alice e seu Braga, obrigada pela paciência, pelas dicas de locomoção na Ilha, pelo empréstimo de bicicleta, pelos cafés, almoços, lanches e degustações de Jurupiga oferecidos. Obrigada principalmente por confiar a mim suas memórias e histórias tão ricas. Sem vocês esta dissertação não existiria e espero que ela se torne útil para a salvaguarda desta bebida que representa a cultura e a identidade da Ilha e de Rio Grande.

“A memória guardará o que valer a pena. A memória sabe de mim mais que eu; e ela não perde o que merece ser salvo”.

Eduardo Galeano

“A vida não é a que a gente viveu, e sim a que a gente recorda e como recorda para contá-la”.

Gabriel García Márquez

“... um contador de histórias criativo ou um brilhante artista da palavra constituem fonte de conhecimento tão rica quanto qualquer conjunto de estatísticas”.

Alessandro Portelli

Resumo

GRÜNDEMANN, Helissa Renata. **“Quando as pessoas lembram da Ilha, elas lembram da Jurupiga”**: memória, tradição e patrimônio na Ilha dos Marinheiros (Rio Grande/RS). 2015. 161f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas.

A Jurupiga é uma bebida artesanal, feita a partir da uva, se assemelhando a um licor. O modo de fazer a bebida vem sendo passado de geração em geração na Ilha dos Marinheiros desde meados do século XIX, quando se começou a plantar uva no local e quando houve a imigração de portugueses para aquele território. Por inúmeros motivos, a produção teve uma diminuição drástica desde seu auge no século XIX, e hoje há em torno de 17 famílias que ainda produzem a bebida no município. O modo artesanal de fazer Jurupiga é patrimônio cultural imaterial de Rio Grande desde 2010, resultado de uma demanda específica de uma família e de um projeto de extensão universitária, se tornando um instrumento importante para a salvaguarda do modo de fazer. O objetivo central da dissertação é descrever o modo de fazer Jurupiga na Ilha dos Marinheiros, procurando compreender a importância da bebida para a identidade e a cultura dos ilhéus e assim contribuir para a sua salvaguarda. Para atingir os objetivos propostos, a principal fonte utilizada foram as narrativas dos ilhéus, obtidas e analisadas através da metodologia de História Oral. Foi aprofundado o conhecimento sobre o modo de fazer, as modificações que ocorreram com o tempo e as diferenças entre os produtores, assim como foi abordado o impacto do registro em âmbito municipal na comunidade. Da mesma forma, foram aprofundados os conceitos de tradição, memória coletiva e social, bem como de identidade coletiva e cultural para melhor compreender os aspectos sociais, coletivos e individuais das narrativas. A questão do alimento enquanto patrimônio e as contradições entre as legislações sanitárias e patrimoniais também foi central para melhor compreender o objeto de pesquisa. Através das narrativas foi possível identificar muitos pontos em comum nas falas, que ajudam a entender melhor o processo de feitura da bebida. O caráter tradicional, artesanal, familiar e de pequena produção ficou estabelecido desde o início. O medo da fiscalização, tendo em vista que a produção não possui nenhum registro no Ministério da Agricultura, também direcionou a pesquisa para uma discussão sobre as diferenças entre produções artesanais e industriais. Por fim, acredita-se que a memória social relativa à produção da Jurupiga na Ilha dos Marinheiros é muito presente e colabora para moldar e dar subsídios para a manutenção da identidade do grupo. Pensa-se que trabalhar no intuito de salvaguardar este bem cultural é colaborar para impedir que o modo de vida, a cultura e a identidade deste grupo, que estão associados a este bem, desapareça.

Palavras-chave: Jurupiga; Ilha dos Marinheiros; História Oral; Memória e Identidade; Patrimônio Imaterial.

Abstract

GRÜNDEMANN, Helissa Renata. **“Quando as pessoas lembram da Ilha, elas lembram da Jurupiga”: memória, tradição e patrimônio na Ilha dos Marinheiros (Rio Grande/RS)**. 2015. 161f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas.

Jurupiga is an artisanal beverage, made from grape, resembling a liqueur. The way to make this beverage has been passed from generation to generation on Ilha dos Marinheiros since the mid-nineteenth century, when the planting of grapes began and there was the immigration of Portuguese people to that territory. For many reasons, the production had a dramatic decrease since its peak in the nineteenth century, and today there are about 17 families who still produce the beverage in the city. The artisanal way of making Jurupiga is a intangible cultural heritage of Rio Grande since 2010, the result of a specific demand of a Family with collaboration of an university extension project, and it is currently an important instrument for the safeguarding of the beverage. The main objective of this dissertation is to describe the way to make Jurupiga on Ilha dos Marinheiros, seeking to understand the importance of the beverage to the identity and culture of the territory, and to collaborate to its safeguard. To achieve the proposed objectives, the main source used were the narratives of the islanders, obtained and analyzed by the Oral History methodology. The knowledge of how to make the beverage, the changes that occurred over time and the differences between producers were deepened; the impact of the legislation at the municipal level in the community was addressed as well. It were deepened the concepts of tradition, social and collective memory and of collective and cultural identity to better understand the social, collective and individual aspects of the narratives. The issue of food as a cultural heritage and the contradictions between health and cultural legislations were also importante to better understand the object of the research. Through the narratives it was possible to identify many points in common in the narratives, which help to better understand the process of making the beverage, The traditional, artisanal, familiar and small production aspects of the way of making the beverage were established from the beginning. The fear of health inspection, given that the production has no registrarion in the Ministry of Agriculture, also directed the research for a discussion about the differences between artisanal and industrial productions. Finally, it is believed that the social memory of the production of Jurupiga on Ilha dos Marinheiros is very present and helps to mold and contributes for maintaining the group's identity. It is considered that when working in order to safeguard this cultural good, we collaborate to prevent that the way of life, the culture and the identity of this group, which are associated with this product, disappears.

Keywords: Jurupiga; Ilha dos Marinheiros; Oral History; Memory and Identity; Intangible Heritage.

Lista de figuras

Figura 1: Mapa da Ilha dos Marinheiros	33
Figura 2: Ilha dos Marinheiros vista de cima de uma duna, tendo a Lagoa dos Patos e Rio Grande ao fundo	35
Figura 3: Plantação de hortaliças na Ilha dos Marinheiros	37
Figura 4: Embarcação de moradores e Rio Grande ao fundo	40
Figura 5: Recorte de jornal paulista do século XIX, exemplificando a importação de Jeropiga.....	50
Figura 6: Recorte de jornal gaúcho do século XIX, exemplificando a importação de Jeropiga.....	51
Figura 7: Logotipo da Confraria da Geropiga	53
Figura 8: Rosângela decorando uma garrafa de Jurupiga no galpão de sua casa na Ilha dos Marinheiros.	85

Lista de Abreviaturas e Siglas

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

BPF – Boas Práticas de Fabricação

CAGMA – Confraria dos Amigos da Geropiga de Moinhos e Arredores

CAJUESPI – Cooperativa de Produtores de Cajuína do Piauí

FEARG – Feira de Artesanato do Rio Grande

FENADOCE – Feira Nacional do Doce

INRC – Inventário Nacional de Referências Culturais

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

IPI – Imposto sobre Produto

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

PNPI - Programa Nacional do Patrimônio Imaterial

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultural

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	11
1. COLHENDO AS UVAS E PISANDO OS CACHOS	32
1.1 - A Ilha dos Marinheiros – A cultura e o modo de vida do ilhéu.....	32
1.2 – Jurupiga, Jeropiga ou Geropiga? Relatos e definições ao longo dos séculos..	45
1.3 - “Melhor que um copo de Geropiga só se for uma garrafa de Geropiga!” A Geropiga portuguesa.....	52
1.4 - História oral: definições e procedimentos.....	56
1.5 - O alimento enquanto patrimônio	60
1.6 – Reflexões sobre os conceitos de memória, identidade e tradição.....	69
2. ADICIONANDO O ÁLCOOL E ESPERANDO ENVELHECER.....	78
2.1 – “Isso a gente aprendeu fazendo” – O modo de fazer e sua transmissão	79
2.2 – Os aspectos materiais – a uva, o álcool e os instrumentos.....	85
2.3 – “Porque a gente tá sempre aprendendo, né ?” – As modificações ao longo do tempo	94
2.4 – A comercialização do vinho e da Jurupiga	97
2.5 – “E a Jurupiga é assim, ninguém faz igual” - O caráter artesanal e o medo da fiscalização.....	103
2.7 – O(s) modo(s) de fazer Jurupiga – tradição, diversidade e artesanidade	111
3. A HORA DA DEGUSTAÇÃO.....	119
3.1 – “Sempre, desde que eu me lembro, sempre se teve como aperitivo principal” – O consumo da bebida na Ilha.....	119
3.2 - Os locais de produção e as formas de organização dos produtores.....	125
3.3 - “Isto aqui é nosso, essas pessoas fazem e nós queremos que elas continuem fazendo da forma que estão” - A patrimonialização na visão dos produtores	127
3.4 – “Rio Grande é a terra da Jurupiga” – representatividade e continuidade	131
3.5 – Memórias, identidades e patrimonialização.....	136
CONSIDERAÇÕES FINAIS	151
REFERÊNCIAS.....	154

INTRODUÇÃO

A Jurupiga é uma bebida artesanal, feita a partir da uva, assemelhando-se a um licor. Seu modo de fazer, de forma geral, começa com a colheita das uvas no período de janeiro a março ou na compra das uvas neste mesmo período. Já com as uvas, é necessário “quebrá-las”, pisando ou utilizando-se de um quebrador ou esmagador a manivela ou elétrico, retirando este primeiro líquido (mosto) considerado a “nata” da uva. Após este processo é adicionado o álcool, na proporção que varia de 17% a 20%, para impedir que haja fermentação. Não é acrescentado açúcar, pois o sabor adocicado se dá pela própria fruta. Após esta fase, se deixa a mistura nos tonéis ou pipas por cerca de 2 a 3 meses para que haja a completa decantação e ela se torne homogênea e o líquido cristalino.

Este saber fazer vem sendo passado de geração em geração na Ilha dos Marinheiros provavelmente desde meados do século XIX, quando se começou a plantar uva no local e houve a imigração de portugueses para aquele território. Também, até hoje, principalmente nas regiões centro e norte de Portugal, ainda há produção da bebida, que lá é conhecida como Jeropiga ou Geropiga, sendo a variação Jurupiga apenas brasileira.

Por vários motivos, os quais serão abordados posteriormente, hoje a produção se reduziu drasticamente. A família Dias, formada por Hermes, Rosângela e seus dois filhos, é a que produz em maior escala e sobrevive de seu comércio, vendendo a bebida semanalmente em feiras de agricultores e anualmente em festas como a Fenadoce¹ e Festa do Mar², colaborando para a preservação deste modo de fazer.

No ano de 2010, a partir do projeto de extensão “O modo de fazer Jurupiga: inventário, registro e salvaguarda de uma produção artesanal”³, obteve-se contato com a família Dias para melhor conhecer a produção de Jurupiga e a história da Ilha dos Marinheiros. A partir daí, foi descoberto que a família tinha sido intimada pelo

¹ Feira Nacional do Doce, mais conhecida como Fenadoce, é um evento que ocorre no município de Pelotas, onde são divulgados e comercializados os seus doces tradicionais assim como outros produtos artesanais da região sul.

² A Festa do Mar acontece no município de Rio Grande e tem por objetivo, desde seu início nos anos 1960, salientar as potencialidades turísticas e econômicas da região, com espaço para o artesanato, gastronomia, assim como outras atrações locais e nacionais.

³ Projeto inserido no Programa de Extensão Comunidades FURG – COMUF, com duração de 2010 à 2012, sendo este último ano com financiamento PROEXT/MEC/SESu. A coordenação do Programa foi do Prof. Dr. Jean Tiago Baptista, constando como membros do projeto os acadêmicos Helissa Renata Gründemann, Rodrigo de Assis Valentini e Alexandre Borges.

Ministério da Agricultura, a fim de que se enquadrasse nas normas de produção industrial de bebida alcoólica no Brasil. Isto significaria arcar com taxas muito altas, além da necessidade de reestruturação do galpão em que trabalham, resultando em uma completa descaracterização do modo de fazer que certamente os levaria a falência.

Diante desta situação, foi decidido tomar uma ação mais imediata, visando uma solução para esta demanda, pois este modo de fazer é um bem cultural e não deve ser taxado a partir de normas que versam sobre produtos industriais. A solução encontrada foi construir, junto à Prefeitura de Rio Grande, uma lei que registrasse esta produção artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial do município, salvaguardando o modo de fazer. A Jurupiga já era também reconhecida pelo poder público como “Bebida símbolo” de Rio Grande desde 2003. O contato com a Prefeitura, momento em que o produtor Hermes também estava presente, ocorreu satisfatoriamente, pois todos conheciam e apreciavam a bebida.

Através das informações obtidas desde o início do projeto, da pesquisa histórica e principalmente das conversas com a família Dias, os membros do projeto redigiram um documento, a pedido da Prefeitura, que justificasse a patrimonialização da bebida. Este material, um pequeno texto que apresentava os elementos históricos e culturais da produção da bebida na Ilha, em dois meses resultou na lei municipal de número 6.972/2010 (ver Anexo I) que registra como Patrimônio Cultural Imaterial do município o modo artesanal de fazer Jurupiga, tornando-se uma ferramenta importante para a salvaguarda de uma referência cultural da cidade.

Após a construção e aprovação da lei, fez-se necessário divulgá-la e discuti-la com os produtores, a fim de fortalecer sua construção. Inicialmente manteve-se contato apenas com a família Dias, buscando contar sua história e valorizar sua produção. Já em 2012, a intenção foi a de abranger uma maior quantidade de produtores, divulgando a lei e percebendo outras demandas que poderiam surgir. Assim foi planejada a organização da 1ª Roda de Memória: O modo de fazer Jurupiga, em parceria com Hermes e Rosângela Dias. Foram convidados cerca de 20 produtores de Jurupiga e vinho da Ilha para trocarem experiências, divulgar a lei, contar suas histórias e memórias, discutindo qual era o modo tradicional de fazer a Jurupiga e quais as modificações que este modo sofreu ao longo das décadas. Estiveram presentes 14 produtores e familiares e 10 estudantes do Curso de História, interessados em conhecer um pouco mais do primeiro patrimônio imaterial

da cidade. A roda foi proveitosa, já que os produtores compartilharam suas vivências e memórias em relação à Jurupiga, lembrando de suas infâncias e demais etapas de suas vidas.

A história da Ilha e da produção de Jurupiga, a extensão universitária e o processo de geração da lei foram o tema do Trabalho de Conclusão de Curso da pesquisadora, intitulado “O modo de fazer Jurupiga: ações de extensão e salvaguarda do primeiro patrimônio imaterial registrado na cidade do Rio Grande”, defendido em dezembro de 2011. O interesse da pesquisadora nesta temática começou, portanto, na graduação e a presente dissertação teve o intuito de aprofundar algumas questões, ampliando o foco e entrevistando uma rede maior de produtores.

A maioria dos ilhéus possui o conhecimento do modo de fazer, e muitos ainda produzem a bebida para consumo próprio ou para vender aos vizinhos e conhecidos. Pelo último levantamento feito no primeiro semestre de 2013, há 17 famílias que produzem a bebida, dividindo-se entre a Ilha dos Marinheiros (sendo a maioria nessa localidade); na Ilha do Leonídeo e em Rio Grande, sendo estes geralmente ex-moradores das Ilhas, anteriormente citadas.

O objetivo central da dissertação é descrever o modo de fazer Jurupiga na Ilha dos Marinheiros, procurando compreender a importância da bebida para a identidade e a cultura dos ilhéus e assim contribuir para a sua salvaguarda.

As questões que nortearam o trabalho foram: Como se dá o modo de fazer Jurupiga na Ilha dos Marinheiros? Quais as características fixas, e quais são pessoais e individuais dentro do modo de fazer? Qual a importância deste patrimônio em questão para a identidade dos ilhéus? Os produtores consideram o modo de fazer uma referência cultural da Ilha dos Marinheiros e da cidade de Rio Grande? Qual foi o impacto da patrimonialização do modo de fazer na comunidade? Como se dá a produção de Jurupiga em Portugal? O que pode ser considerado memória social ou coletiva, e o que constitui uma memória apenas individual dentro das narrativas analisadas?

Para atingir os objetivos propostos, foi aprofundado o conhecimento sobre o modo de fazer, as modificações que ocorreram com o tempo e as diferenças entre os produtores, assim como foi problematizado o resultado da pesquisa inicial já realizada e o impacto do registro em âmbito municipal na comunidade. Da mesma forma, foi necessário um maior aprofundamento relativo aos conceitos de memória

coletiva e memória social, assim como de identidade coletiva e cultural, que são polissêmicos e complexos, sendo preciso ter em mente as individualidades dentro do grupo e evitar uma análise essencialista.

Esta pesquisa também aborda a questão da permanência deste modo de fazer tradicional e artesanal, em um Estado em que as normas de produção de bebida alcoólica tendem ao industrialismo, exigindo cobranças e taxas que levam ao desaparecimento e descaracterização de produções artesanais como a Jurupiga. Tal fato entra em contradição com as próprias leis patrimoniais, que garantem uma seguridade para os bens registrados, porém não oferecem essa proteção jurídica de fato, no caso dos modos de fazer. Fez-se necessário, portanto, obter também um maior aprofundamento sobre modos de fazer artesanais no Brasil, buscando uma comparação e um diálogo entre os casos estudados, a fim de auxiliar na busca de soluções para este tipo de situação.

Tendo em vista o que foi exposto até então, pode-se perceber que o conceito de Patrimônio Imaterial vem para colaborar na salvaguarda de saberes, tradições e referências culturais de comunidades que por muito tempo foram consideradas “sem cultura” e, portanto, sem patrimônio. Também, o conceito de patrimônio originalmente apenas abarcava os bens materiais, as edificações, que geralmente possuíam características europeias e elitistas.

O Brasil foi pioneiro neste debate e já vem pensando a necessidade de preservar estes aspectos culturais não-materiais desde a década de 1920, com as preocupações expressas pelo Modernismo. Porém, foi somente na Constituição Federal de 1988 que o conceito de Patrimônio finalmente foi definido de forma ampla no art. 216, já contendo o conceito de Patrimônio Imaterial:

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira (BRASIL, 1988, art. 216).

Percebe-se que o texto constitucional reconhece o pluralismo cultural existente no Brasil, e dá “ênfase não apenas aos bens que ostentam valor econômico intrínseco, mas a todos os que, materiais ou imateriais, sendo reflexo de nossa identidade, ação e memória, guardem referência com a cultura brasileira” (CUNHA, 2004, p.83-84).

Foi com o Decreto 3.551 de 2000, do IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico), que os bens imateriais considerados como patrimônio, mediante o registro junto ao órgão, foram beneficiados com políticas públicas que garantem sua salvaguarda, com a criação do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) e a instituição do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC). Patrimonializar um bem imaterial nos dias de hoje significa prezar por sua sobrevivência e oferecer subsídios para que os detentores destes bens tenham condições para continuar com suas tradições, saberes e fazeres. O registro em âmbito nacional ainda é difícil e demorado, porém em casos emergenciais pode-se utilizar deste conceito e destes mecanismos para buscar registros municipais ou estaduais, como foi feito em Rio Grande, pois a Constituição deixa claro que cabe ao Estado e aos brasileiros em geral zelar por este patrimônio:

O Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação (BRASIL, 1988, art. 216, §1º).

Sobre o conceito de Patrimônio Imaterial e suas formas de preservação, neste estudo serão utilizados como apoio a legislação específica, como o art. 216 da Constituição Federal de 1988 e o Decreto 3.551 de 2000, instrumentos concretos para a salvaguarda dos bens considerados como patrimônio imaterial no Brasil. Também serão utilizadas as autoras Maria Laura Viveiros de Castro Cavalcanti e Maria Cecília Londres Fonseca (2008), que discorrem sobre o conceito de Patrimônio Imaterial no mundo e no Brasil, apresentando o histórico desde conceito e o porquê de sua importância, assim como abordam as políticas culturais relacionadas ao Patrimônio Cultural Imaterial a nível nacional e regional.

Os autores Pelegrini e Funari (2008), da mesma forma, colaboram ao conceituar o termo Patrimônio Cultural Imaterial desde suas origens, apontando as mudanças nos conceitos de cultura e patrimônio e a influência das Cartas Patrimoniais que levaram à criação deste termo e de políticas públicas específicas para os bens intangíveis. Como justificativa da importância da salvaguarda destes bens na atualidade, afirmam:

[...] as contínuas intimidações às tradições culturais e a violência imposta ao meio ambiente, tão prosaicas na contemporaneidade, tem sinalizado a necessidade dos cidadãos de exercerem seus direitos e se mobilizarem em favor da proteção das tradições populares e dos múltiplos e plurais bens culturais de toda a humanidade (PELEGRINI e FUNARI, 2008, p.9).

Pelegrini (2008) oferece subsídios para pensar a questão da sustentabilidade e o alcance efetivo destas políticas públicas de proteção ao patrimônio. A autora discorre sobre as influências da globalização e defende que se faz necessário hoje a valorização das práticas tradicionais, pois esta atitude está intimamente ligada com as noções de pluralidade, inclusão social e cidadania. Pelegrini ainda aborda a questão do capitalismo neste processo de salvaguarda de bens imateriais, que, muitas vezes, acabam perdendo sua autenticidade ou caráter artesanal para atender a um apelo mercadológico, o que se percebe principalmente em relação aos modos de fazer.

Para a presente pesquisa também se fez necessário estudar os casos de patrimônios imateriais já registrados pelo IPHAN. O foco se deu principalmente nos modos de fazer relacionados à comidas/bebidas, como o Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre (MENEZES, 2006; SANTOS, CRUZ & MENASCHE, 2012; entre outros); o Ofício das Baianas de Acarajé (IPHAN, 2007; BORGES, 2008; entre outros) e a Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí (RIBEIRO; VELOSO, 2011; entre outros), que serão aprofundados no decorrer do trabalho.

Ainda nesta temática, são relevantes o Modo de Saber Fazer do Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande do Sul (CRUZ; MENASCHE, 2012; entre outros) , que está em processo de Inventário⁴; e a Produção dos doces tradicionais pelotenses, que já finalizou seu Inventário. À título de exemplo local, no ano de 2005 foram captados recursos para a aplicação do INRC relativo à produção doceira de Pelotas, já considerada patrimônio da cidade de modo informal. Para atingir os objetivos propostos, além da pesquisa histórica e documental foram realizadas entrevistas com as doceiras, utilizando técnicas da etnografia e da História Oral, resultando em um amplo estudo que desvenda as modificações e as nuances, ao longo das décadas, em relação aos modos de fazer os doces, possibilitando um amplo debate envolvendo a questão de gênero, de classe e de etnia, que por sua vez auxiliaram no conhecimento da própria cidade de Pelotas (FERREIRA, CERQUEIRA & RIETH, 2008). Em relação à importância de estudar e registrar estes bens considerados como patrimônio imaterial, os autores afirmam:

⁴ O Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC é uma metodologia criada pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, com a finalidade de registrar e valorizar o patrimônio imaterial.

[O] patrimônio imaterial, fundado sobre a tradição e transmitido, sobretudo, oralmente ou pela reprodução desses saberes e fazeres, é apresentado como intangível e também como absolutamente dinâmico uma vez que revela uma renovação constante de suas formas de expressão. Assim, é justamente em razão de sua precariedade, submetida ao risco de desaparecimento, que decorrerão as ações voltadas a pesquisá-lo e inventariá-lo, como forma de manter permanente sua valorização (FERREIRA, CERQUEIRA & RIETH, 2008, p. 95).

Para auxiliar na questão mais ampla do alimento visto como patrimônio, e das problemáticas advindas da contradição entre as leis patrimoniais (que advogam a proteção dos modos de fazer considerados bens culturais, levando em conta seu caráter artesanal que gera diversidade) e as leis sanitárias (que versam majoritariamente sobre produtos industriais e enfatiza a padronização, desconsiderando o caráter tradicional e artesanal), utilizou-se principalmente as autoras Fabiana Thomé da Cruz, Renata Menasche e Jaqueline Sgarbi Santos⁵.

O conceito de referência cultural, intimamente ligado ao de patrimônio imaterial, também foi importante para trabalhar com o objeto de pesquisa proposto. Maria Cecília Londres Fonseca (s/d) enfatiza que nenhum bem possui valor por si só; o que faz dele um bem cultural é a relação que os sujeitos de certo grupo social tem com ele, identificando-o como parte de sua cultura, como um aspecto de sua identidade (FONSECA, s/d). Esta relação caracteriza o conceito de referência cultural. A autora também ressalta o papel do próprio cidadão de reconhecer estas referências, que não devem ser impostas por intelectuais ou estudiosos. Outro aspecto importante destacado por Fonseca é que esta valorização e preservação das referências culturais de todos os povos deve ser, e vem sendo, vista como um direito dos cidadãos (FONSECA, s/d).

Em relação à história da Ilha dos Marinheiros não há expressiva produção acadêmica, e o que se encontra são geralmente as mesmas informações básicas. O livro de Ana Lúcia Dias Morisson Azevedo (2003), nascida e criada na Ilha, que compilou informações de fontes primárias, tais como entrevistas com moradores e sua própria vivência além também de produções acadêmicas para contar a história da Ilha, foi uma das fontes principais para introduzir este tema. Os trabalhos de Queiroz (1987), Ruivo (1994) e Torres (1995), que abordam aspectos históricos da cidade de Rio Grande e mencionam a localidade; e os trabalhos de Recuero (2008), Pinheiro Jr. (2007) e Correia (2011), que abordam aspectos da história da Ilha dos

⁵ SANTOS; CRUZ & MENASCHE (2012); SANTOS (2014); CRUZ (2009).

Marinheiros mais especificamente, como as festas religiosas, a produção de vinho artesanal e os clubes de futebol, respectivamente, foram de auxílio para contextualizar a produção e o modo de viver do ilhéu, juntamente com as vivências na Ilha e entrevistas realizadas.

Em relação à produção de Jurupiga na Ilha dos Marinheiros, há apenas menções da produção na bibliografia citada, sem muito aprofundamento. Sendo assim, as entrevistas com os ilhéus são as fontes mais importantes para se abordar este assunto, e contribuir para preencher esta lacuna historiográfica.

Neste estudo também serão abordados os conceitos de memória, identidade e tradição, que no presente projeto se fizeram necessários para melhor compreender o objeto de pesquisa e auxiliar na análise das fontes.

Tendo em vista que estes conceitos são amplamente utilizados nas ciências humanas e sociais e que cada autor traz uma contribuição única – e às vezes contraditória em relação a outros autores – fez-se uma seleção necessária. Os principais teóricos escolhidos para discutir a questão da memória, enfatizando os debates sobre seu aspecto coletivo/social e individual, e sua ligação com a identidade, serão principalmente Maurice Halbwachs; Joël Candau; Michael Pollak; Alessandro Portelli e Stuart Hall. Já para trabalhar o conceito de tradição, será utilizado principalmente o autor Anthony Giddens.

Halbwachs (2004), sociólogo pioneiro nos estudos sobre memória, traz uma grande contribuição para este campo de pesquisa com seu livro póstumo “A Memória Coletiva”, publicado pela primeira vez em 1950. Sua originalidade se deu justamente por cunhar e definir o termo memória coletiva, dando ênfase na importância e na influência do meio social na constituição deste campo. Este trabalho influenciará a maioria dos autores posteriores que dissertam sobre memória, como se verá adiante.

Joël Candau (2012) define os conceitos de memória e identidade e discorre sobre sua indissolubilidade e sua influência mútua. O objetivo principal do autor, na obra aqui utilizada, é “analisar como passamos de formas individuais a formas coletivas da memória e identidade” (CANDAU, 2012, p.11), sendo, portanto, de grande utilidade para o tema de pesquisa aqui proposto.

Michael Pollak (1989, 1992) aborda, em seus artigos, os conceitos de memória coletiva/social e sua ligação com a identidade, trazendo novas visões a partir dos estudos de Halbwachs (2004), ampliando e tornando o debate mais

complexo, ao abordar temas como a disputa e o enquadramento de memórias, as memórias subterrâneas e clandestinas. O autor se torna interessante também por trabalhar com importância da História Oral e ressaltar o papel que esta possui ao trazer a tona outras memórias que não as oficiais.

Alessandro Portelli (1997a; 1997b; 2006), trabalhando também com História Oral, dá ênfase ao aspecto individual da lembrança, utilizando-se de conceitos como memória social ou memória compartilhada para dar conta da complexidade do tema ao analisar as narrativas. Portelli, entre inúmeros enfoques de pesquisa, se preocupa com a questão da ética no trabalho de campo e de como conduzir as entrevistas, assim como em restituir a narrativa à comunidade pesquisada, auxiliando a pensar nestas questões essenciais em qualquer trabalho de História Oral.

Halbwachs defendeu que cada memória individual seria um ponto de vista sobre a memória coletiva, argumentando que não há como fugir das influências sociais. Neste sentido, pode-se entender que, já que os sujeitos estão sempre vinculados ao meio social, a memória individual, de certa forma, não existe. Por outro lado, o autor fez uma definição de memória individual. Para ele, o que se percebe como memória individual, única e pessoal, na verdade também é coletiva, porém tem-se esta impressão porque ela é sustentada por uma multiplicidade complexa de influências sociais que os sujeitos não conseguem distinguir (HALBWACHS, 2004).

Esta conceituação de Halbwachs influenciou a maioria dos estudiosos que avançaram neste campo após sua morte. A partir de sua definição de memória coletiva, muitos autores cunharam outros termos como memória social, memória compartilhada ou memória forte, possuindo cada um sua especificidade, para dar conta da complexidade deste campo, como se verá a seguir.

Jöel Candau acredita que os conceitos de memória/identidade coletiva são uma metáfora e são empiricamente impossíveis, pois nunca haverá uma situação em que todos os membros de um grupo lembrem algo do mesmo jeito, ou se identifiquem da mesma maneira. Por mais que hajam memórias “compartilhadas”, cada um terá sua interpretação delas. Porém, admite a existência de uma memória coletiva, que seria baseada em uma “memória forte”, massiva, coerente, compacta e profunda, que se impõe a uma grande maioria dos membros de um grupo, qualquer

que seja seu tamanho, embora a possibilidade de encontrar tal memória seja maior quando o grupo é menor (CANDAU, 2012).

Pollak contribuiu com o debate, argumentando que a memória é um fenômeno construído, tanto social quanto individualmente. Concordou com Halbwachs no sentido de que a memória é um fenômeno coletivo e social, porém discordou das colocações do sociólogo no que tange sua ênfase nas funções positivas da memória coletiva – e a memória nacional seria o ápice desta – de reforçar a coesão social, através de uma adesão afetiva ao grupo e não como forma de imposição ou dominação. Neste sentido, Pollak acreditava que as memórias estão em disputa, que há por parte do Estado e dos grupos em geral um esforço de enquadramento, que acaba gerando memórias clandestinas ou subterrâneas (POLLAK, 1989; 1992).

Portelli, por sua vez, aborda o aspecto individual da memória sem deixar de reforçar a ideia de memória social. Segundo ele, a lembrança é um processo, sobretudo, individual; porém as memórias individuais são construídas em um meio social dinâmico e são moldadas por ele, gerando recordações que podem ser contraditórias ou sobrepostas. A memória jamais será idêntica a de outras pessoas de um mesmo grupo ou sociedade (PORTELLI, 1997b). Neste sentido, afirma:

Ainda que seja sempre moldada de diversas formas pelo meio social, em última análise, o ato e a arte de lembrar jamais deixam de ser profundamente pessoais. A memória pode existir em elaborações socialmente estruturadas, mas apenas os seres humanos são capazes de guardar lembranças. Se considerarmos a memória um processo, e não um depósito de dados, poderemos constatar que, à semelhança da linguagem, a memória é social, tornando-se concreta apenas quando mentalizada ou verbalizada pelas pessoas (PORTELLI, 1997b, p.16).

Ao trabalhar-se com estes conceitos, convém pensar sobre os pontos em comum nas narrativas dos produtores, sem, no entanto, desconsiderar as individualidades das interpretações e do modo de fazer de cada produtor.

No caso da Ilha, acredita-se que a produção de Jurupiga e a memória em relação a esta tradição, ao modo de fazer, à produção de uva e vinho na Ilha desde o início do século XIX, são uma memória forte, coletiva, são fatos que a maioria dos ilhéus reconhece e lembra. Porém, como eles interpretam estes fatos, as variações nos modos de fazer, a importância que a bebida tem para cada um e porque eles continuaram produzindo fazem parte de suas lembranças, ou seja, de memórias individuais que se constroem a partir deste meio social.

Em relação à identidade, Stuart Hall (2005) oferece subsídios para tratar deste conceito que, segundo o próprio autor, é complexo, não existindo consenso entre os estudiosos ao trabalhá-lo. O autor, porém, foca na questão sobre a identidade cultural na modernidade tardia, avaliando se existe uma crise de identidade e como se pode compreendê-la. Para Hall as identidades modernas estão sendo “descentradas”, deslocadas ou fragmentadas. Segundo ele:

Um tipo diferente de mudança estrutural está transformando as sociedades modernas no final do século XX. Isso está fragmentando as paisagens culturais de classe, gênero, sexualidade, etnia, raça e nacionalidade, que, no passado, nos tinham fornecido sólidas localizações como indivíduos sociais. Estas transformações estão também mudando nossas identidades pessoais, abalando a ideia que temos de nós próprios como sujeitos integrados (HALL, 2005, p.9).

Concordando também com Candau, que considera que a constituição da memória e da identidade é uma construção, Hall enfatiza o papel da pós-modernidade nesta mudança de visão sobre a identidade. O autor define três conceitos históricos de identidade, realçando justamente como este conceito mudou com o tempo. Primeiro se tem a visão do sujeito do Iluminismo, que via a identidade como algo fixo, unificado, inato; já a visão do sujeito sociológico destaca a relação e interação entre o indivíduo e a sociedade, onde esta identidade inata acabava sendo influenciada pelo meio social; por fim, a visão do sujeito pós-moderno, que seria de uma identidade móvel, em eterna construção, definida historicamente e não biologicamente, gerando sujeitos fragmentados. Afirmando que a identidade é de fato formada ao longo do tempo, através de processos inconscientes e não é um aspecto inato do ser humano, o autor defende então que “existe sempre algo ‘imaginário’ ou fantasiado sobre sua unidade” (HALL, 2005, p.38).

Acreditou-se necessário manter este questionamento em mente, na etapa das entrevistas assim como da análise das mesmas, para não correr o risco de generalizar o que não é coletivo, assim como para não ignorar memórias “fortes” ou compartilhadas que podem ser consideradas coletivas.

O conceito de tradição, trabalhado por Giddens (2000), também ajuda a melhor compreender o objeto de pesquisa, ou seja, o modo de fazer Jurupiga. O autor afirma que o termo “tradição” é uma invenção da modernidade, pois nas sociedades “tradicionais” esta palavra não precisava ser inventada, já que a tradição e o costume estavam presentes no dia-a-dia das pessoas. O autor assim define conceito:

As características distintivas da tradição são o ritual e a repetição. As tradições são sempre propriedades de grupos, comunidades ou coletividades. Indivíduos podem seguir tradições ou costumes, mas as tradições não são uma característica do comportamento individual do modo como os hábitos o são (GIDDENS, 2000, 51-52).

Ainda nesta temática, o conceito de tradição oral também foi considerado pertinente para tratar do objeto de pesquisa proposto. Verena Alberti considera como tradição oral os aspectos passados de geração em geração, como mitos, práticas e rituais, que possuem um caráter de patrimônio que o grupo detém e que são uma parte importante de sua identidade. Geralmente, mas não como regra, são comuns em sociedades sem escrita, ou de maioria que não utiliza meios impressos para comunicação (ALBERTI, 2005). Alberti traz uma definição importante, em concordância com Giddens, que enfatiza o caráter de eterna mutação destas tradições, que apesar de se calcarem em repetição são sempre moldadas pelo presente (ALBERTI, 2005). Este caráter é bem visível no caso da produção de Jurupiga. Alguns aspectos do modo de fazer variam entre os produtores, sendo constantemente adaptados em relação às possibilidades e interesses de cada um, apesar de sempre manter a “fórmula” básica, como veremos no decorrer do trabalho.

“Mas a história da Ilha é contada pelas palavras, né?”⁶ – Metodologia e rede de entrevistados

A História Oral foi a metodologia principal utilizada para atingir os objetivos do projeto. Tal situação ocorreu pelo fato de haver poucas fontes primárias (jornais, documentos, fotografias, etc) documentando a história da Ilha e da Jurupiga, assim tornando as narrativas dos produtores as principais fontes para tratar deste tema. Entre os principais autores utilizados como aporte teórico metodológico para a questão da História Oral, pode-se citar Holanda e Meihy (2011); Portelli (1997a; 1997b; 2006) e Delgado (2010), entre outros.

Foram encontrados também alguns documentos, como jornais e livros do século XIX, que mencionam a produção de Geropiga portuguesa, ou a importação da bebida portuguesa para o Brasil. Estas fontes foram apresentadas e trabalhadas de forma não aprofundada por não serem o foco da presente dissertação. Entretanto, foram consideradas interessantes de serem expostas por oferecerem

⁶ Trecho retirado da entrevista com Magal e Maria Alice.

subsídios para futuras pesquisas, e contribuir para compreender o histórico da bebida tanto no Brasil quanto em Portugal.

A História Oral aqui é entendida como um conjunto de procedimentos, que iniciam a partir de um projeto e de seus objetivos, podendo-se então se definir um roteiro básico de perguntas que auxilie a atingir os objetivos propostos, posteriormente decide-se quem será entrevistado e por fim realizam-se as entrevistas. Estas, por sua vez, ocorrem através de um planejamento de como serão as gravações; como se dará o processo de transcrição e o estabelecimento de textos, assim como a futura análise; e de que forma serão obtidas as autorizações para o uso; e por fim, há a decisão dos possíveis meios de arquivamento e da forma de restituição ao grupo entrevistado (HOLANDA & MEIHY, 2011). Estas seriam as etapas básicas de qualquer pesquisa em História Oral, havendo pequenas discordâncias entre os autores.

Lucília Delgado (2010) trabalha com a construção do saber histórico a partir de narrativas orais, fornecendo subsídios teóricos para tal e se focando na interdependência dos conceitos de tempo, história, memória e identidade, define:

[...] a história oral é um procedimento, um meio, um caminho para produção do conhecimento histórico. Traz em si um duplo ensinamento: sobre a época enfocada pelo depoimento – o tempo passado, e sobre a época na qual o depoimento foi produzido – o tempo presente. Trata-se, portanto, de uma produção especializada de documentos e fontes, realizada com interferência do historiador e na qual se cruzam intersubjetividades (DELGADO, 2010, p.16).

Como forma de organização do projeto de pesquisa, foram utilizadas as definições propostas por Holanda e Meihy (2011): Comunidade de Destino, Colônia e Rede. A Comunidade de Destino é o que marca a vivência coletiva de um grupo em um lugar físico e cultural que, no caso, é a Ilha dos Marinheiros, porém pensa-se de modo mais amplo o município de Rio Grande como um todo; a Colônia, que seria a primeira divisão da Comunidade de Destino, a partir de um critério explícito que facilita o entendimento do coletivo seriam os Produtores de Jurupiga; por fim, a Rede é composta pelos indivíduos a serem entrevistados de fato. Nesta pesquisa foram entrevistados 10 produtores de Jurupiga; 9 residentes da Ilha dos Marinheiros, e 1 produtor português, residente do Conselho de Miranda do Corvo (21 km de distância de Coimbra).

A escolha da rede se deu, primeiramente, através de uma identificação dos produtores (tanto os que já produziram e hoje não produzem mais, e os ainda em

atividade), feita com o auxílio de Rosângela Dias, que foi lembrando e identificando os produtores e apontando a sua localização no mapa da Ilha levado pela pesquisadora, para que assim pudesse se situar melhor e planejar as entrevistas. Tendo em vista a quantidade de produtores identificados neste levantamento (17 famílias) e as dificuldades de transporte dentro da Ilha⁷, os escolhidos foram os das regiões de Porto do Rei e Fredericks, as que mais concentram produtores atualmente.

Para o momento da entrevista priorizou-se falar com os entrevistados separadamente, mas em alguns casos a entrevista se deu na cozinha da casa, com a esposa do entrevistado por perto fazendo tarefas domésticas; nestes casos, a pesquisadora não quis interferir nas tarefas cotidianas do casal e acolheu os comentários das esposas, que apesar de não serem o foco da entrevista em algumas situações forneceram ótimas contribuições. A decisão de entrevistar majoritariamente homens se deu porque são eles que encabeçam a produção e tem maior responsabilidade sobre, porém, por ser uma produção familiar, as esposas e muitas vezes os filhos dos casais também participam da feitura da bebida e possuem conhecimento do modo de fazer.

Em relação à fabricação portuguesa, foi realizada apenas uma entrevista com um produtor português, e foram também utilizados documentos escritos para complementar à análise sobre a Geropiga portuguesa, como já visto. Entende-se que a comparação entre a narrativa de Manuel e a dos ilhéus servirá principalmente como um meio de melhor compreender a produção brasileira, e os aspectos desta tradição que se mantiveram sem modificações.

O roteiro básico das entrevistas teve em média 35 perguntas e serviu como um guia para a conversa, sendo que algumas perguntas foram adicionadas posteriormente ao sentir-se a necessidade e outras surgiram de forma reativa às respostas dos entrevistados, tornando assim cada entrevista única. Também interessante relatar que a duração das entrevistas variou bastante entre os produtores, algumas, mais curtas, tiveram cerca de 15 minutos, com respostas mais objetivas; outras se prolongaram por mais de uma hora.

⁷ A Ilha possui uma área total de 39,28 km², e só há um ônibus que dê a volta na Ilha e isto ocorre apenas duas vezes por semana e em apenas um horário. O transporte utilizado pela pesquisadora, além do barco que faz a travessia da lagoa dos Patos entre o centro de Rio Grande e a Ilha, na maioria dos casos foi uma bicicleta, emprestada pela família Dias.

Para o áudio utilizou-se um gravador digital, e nas 5 primeiras entrevistas também foi feito o registro por vídeo, com uma câmera semi-profissional. Porém, por se notar o desconforto de alguns entrevistados ao serem filmados, apesar de consentirem a gravação, e pelo fato de não haver um planejamento específico para o posterior uso dos vídeos gerados, foi decidido utilizar apenas a gravação de áudio nas entrevistas seguintes.

Segue-se a apresentação dos narradores e a contextualização das entrevistas:

HERMES – “A gente aprendeu brincando”

Hermes tem 47 anos, nasceu e mora até hoje na Ilha dos Marinheiros, sendo descendente de portugueses por parte de sua bisavó materna. Em relação à profissão, se considera produtor rural, pois já foi agricultor e pescador, e hoje tira sua renda da produção de Jurupiga e vinho.

A sua entrevista foi a primeira realizada para uso na presente dissertação, pois a pesquisadora já possuía contato e amizade com sua família, além de ele ser o principal produtor. A entrevista aconteceu em um dia cinza e frio de julho, com uma neblina desnorteante, ocasionando que alguns ilhéus, com barcos sem bússola, se perdessem na lagoa dos Patos por algumas horas, entre o centro de Rio Grande e a Ilha.

Ao chegar lá, a conversa foi realizada no galpão de sua casa, local onde a bebida é produzida e comercializada, na região de Porto do Rei. Apesar do clima, Hermes estava de bom humor e disposto a se aprofundar das questões propostas. Antes de começar, foi explicado que algumas das perguntas já tinham sido feitas anteriormente⁸, porém desta vez as respostas seriam gravadas, com fins de utilização na dissertação de Mestrado. Hermes concordou, e durante toda a entrevista mostrou-se tranquilo, pois já é um narrador mais experiente, sendo praticamente o porta-voz da produção de Jurupiga. Quem chegar na Ilha perguntando sobre a bebida será indicado a falar com Hermes, pois sendo a sua

⁸A primeira conversa com Hermes Dias foi feita em 30 setembro de 2010, no início do projeto de extensão Comunidades FURG – COMUF (2010-2012), que visava a salvaguarda do modo de fazer Jurupiga. Seguiram-se muitas outras, porém não foram gravadas.

família a principal vendedora de Jurupiga, tanto na Ilha como na cidade, ele está acostumado a explicar o que é a bebida, como é feita e assim por diante.

ROSÂNGELA – “Nossa produção sem os nossos filhos não seria a produção que é”

Rosângela Maria da Costa Dias tem 46 anos, e nasceu e foi criada na Ilha, assim como seus pais. Sua entrevista se deu no mesmo dia que a de seu marido; enquanto acontecia a entrevista de Hermes, ela preparou o almoço e após a refeição foi realizada a entrevista com ela. Neste horário, o sol já havia aparecido e a neblina sumido, tornando o dia mais agradável. Descendente de portugueses, como a maioria dos ilhéus, Rosângela afirma que seu avô veio de Portugal provavelmente no início do século XX, indo morar na Ilha pelas oportunidades de trabalho oferecidas.

A entrevista com Rosângela foi mais sucinta que a de Hermes, talvez por saber que a pesquisadora já havia falado com seu marido, que é o principal produtor da família. Sua narrativa foi marcada pela ênfase no lado familiar da produção, e pela emoção e choro ao relembrar a visita do fiscal do Ministério da Agricultura, pois ela estava sozinha em casa quando o fato ocorreu, e a difícil decisão da família de parar de produzir se não encontrasse solução para o problema.

MÁRIO – “A Jurupiga que a gente fazia há 30 anos atrás não tinha a mesma qualidade que tem [hoje]”

O senhor Mário Ribeiro Dias é pai do Hermes. Ele tem 76 anos, e já foi pescador e agricultor, entre outros ofícios exercidos. A entrevista se deu na cozinha de sua casa, em um dia ensolarado, e a conversa se estendeu para outros temas quando as perguntas relativas ao modo de fazer se esgotaram, e quando a câmera e o gravador já tinham sido desligados. Mário, marido de dona Ivone, como já dito é vizinho de Hermes e Rosângela, e como o filho, é bom de conversa.

Mário nasceu em Pelotas mas foi para a Ilha quando adolescente, pelas oportunidades na agricultura, e de lá nunca mais saiu. Seu pai era agricultor e sua mãe professora. Os seus três filhos ainda moram na Ilha e trabalham com agricultura ou pesca, como já abordado. Ao ser perguntando sobre como aprendeu a fazer a bebida, Mário responde que foi com os ilhéus com quem trabalhou quando se

mudou para a Ilha. Sua fala é marcada do início ao fim por um grande apreço e valorização da agricultura, seu ofício principal ao longo de sua vida, e ofício também do seu pai. A seu ver, a agricultura é tudo, é o aspecto econômico mais importante do nosso país.

Mário atualmente não produz mais a Jurupiga, pois Hermes a faz em grande quantidade e de uma forma mais “prática” como ele mesmo coloca; porém ainda ajuda quando necessário e ainda prepara uma pequena quantidade de vinho para seu próprio consumo.

IVONE – “a Jurupiga é só o suco da uva e o álcool [...] não tem açúcar, não tem fermentação, não tem nada, é só aquilo”

Dona Ivone é mãe de Hermes, e esposa de Mário. Tem 65 anos e nasceu e foi criada na Ilha. Em relação à sua profissão, ela responde “[sou] pescadora, agricultora, do lar... a gente aqui tem que fazer de tudo, né”, resposta que ecoa a de outros entrevistados, demonstrando que a vida na agricultura e na pesca são os meios de sustento na Ilha e muitos ilhéus já tiveram experiência em ambos. Ivone estudou até a 5ª série, possui três filhos – Hermes, Edmilson e Kátia, todos ainda moradores da Ilha e trabalhando com agricultura, excetuando-se Hermes que hoje tira seu sustento da produção e venda de Jurupiga. Ivone é descendente de portugueses, sua avó por parte de mãe era portuguesa, e por parte de pai possui descendência italiana.

A entrevista se deu na cozinha de sua casa, que é vizinha à de Hermes e Rosângela, portanto, situada na região do Porto do Rei. Ocorreu no mesmo dia das entrevistas com seu filho e nora, momento em que o sol já tinha surgido e estava um dia agradável. Foi uma entrevista rápida, e através das respostas percebeu-se que um dos motivos disto foi pelo fato de a entrevistada achar que Hermes já havia informado à pesquisadora o que era essencial sobre a produção de Jurupiga, citando sua produção inúmeras vezes, ou que Mário, seu marido, teria mais a informar, pois sabia que ele seria entrevistado em data posterior.

BARÃO – “O produto mais rentável da uva é a Jurupiga”

Ederson Martins Bastos, mais conhecido como Barão, tem 45 anos e nasceu e foi criado na Ilha. Completou o ensino fundamental e depois seguiu com sua profissão de agricultor, sendo a 3ª geração de sua família que é agricultor na Ilha e faz feiras em Rio Grande. Morador da região de Fridiricos, conta que é descendente de portugueses por parte da avó materna e do bisavô paterno, e que vieram da região de Póvoa do Varzim (norte de Portugal, região do Grande Porto). A entrevista ocorreu na cozinha de sua casa, na presença de sua esposa Kátia (irmã de Hermes). Por morar mais afastado do local onde aporta o barco que vem do centro, a pesquisadora chegou até sua casa utilizando uma bicicleta, que foi emprestada por seu Mário. O dia estava seco e ensolarado, estando então a estrada de chão batido em bom estado, o que facilitou o percurso.

FARICO - “Jurupiga do português não pode ter outra doçura a não ser a natural da uva”

Farico, apelido de Flávio Pereira Bastos, tem 72 anos e é pai do Barão. A sua entrevista se deu logo após a conversa com Barão, sendo ambos vizinhos e residentes da região de Fridiricos. Sua fala foi marcada por um conhecimento sobre a história da Ilha, de Portugal e também do Brasil, principalmente relacionada à agricultura. Nascido e criado na Ilha e descendente de portugueses “dos dois lados”, não teve estudo formal, trabalhando de agricultor durante toda a vida. Parece possuir uma ligação forte com a identidade portuguesa, e em alguns momentos utiliza-se de ditados portugueses, e relacionando a personalidade portuguesa com a dos ilhéus para explicar a história da Ilha e da produção de Jurupiga.

MAGAL E MARIA ALICE – “Porque a Jurupiga é o álcool e a uva, só”

Sidney Cravo Ferreira, mais conhecido como Magal, tem 51 anos. Nasceu na Ilha e possui profissão de agricultor e pescador, assim como seus pais. É descendente de portugueses por parte de seu avô. A sua entrevista aconteceu na cozinha de sua casa, na região de Fredericks, em um dia ensolarado de agosto. Em sua companhia estava também sua esposa Maria Alice, que por vezes também se

pronunciava e fornecia sua opinião em relação às perguntas feitas, e da metade ao final da entrevista foi aos poucos exercendo o protagonismo na conversa. O meio de transporte para chegar até a casa de Magal também foi a bicicleta, emprestada por seu Mário.

LIDO – “O principal da Jurupiga é uma uva boa”

A entrevista com Lido, apelido de Orídes da Conceição Quaresma, ocorreu na cozinha de sua casa, na região de Porto do Rei, no mesmo dia da entrevista de Hermes, Rosângela e Ivone. Ele tem 64 anos e atualmente é aposentado, tendo antes a profissão de agricultor. Nasceu e sempre morou na Ilha, estudou até a 3ª série, e relata que seus avós maternos vieram de Portugal, embora não soube dizer quando nem de qual região. Sua entrevista foi bem curta, mas demonstrou algumas diferenças no modo de fazer que são interessantes de abordar.

MANUEL – “Em quase todo lado se faz Geropiga, quase toda gente faz Geropiga”

Manuel Ezequiel Carvalho, Grão-Mestre⁹ da Confraria dos Amigos da Geropiga de Moinhos e Arredores (CAGMA) está na casa dos 50 anos e mora em uma área rural, uma aldeia chamada Moinhos¹⁰. Após alguns contatos por e-mail, e posteriormente já em Portugal por telefone, Manuel e sua esposa receberam a pesquisadora em sua casa em uma noite chuvosa de setembro para conversar sobre a produção de Geropiga da Confraria. Ao serem explicadas as intenções de pesquisa e o vínculo com o PPGH, e ao ser comentado sobre a produção de Jurupiga na Ilha dos Marinheiros – onde foram apresentados com uma garrafinha da Jurupiga da família Dias –, iniciou-se uma conversa mais informal e não uma entrevista com perguntas fixas, de caráter um pouco diferente das realizadas na Ilha.

A conversa começou na sala da casa, mas se estendeu durante o jantar que eles ofereceram, depois ao “tour” da casa, onde passamos pela peça adjacente à casa onde a bebida é produzida e depois à sede da Confraria, que é um galpão

⁹ A título de informação, em de março de 2015 ficou-se sabendo que Manuel não é mais o Grão-Mestre da Confraria (título que é sinônimo de Presidente), e sim Filipe Nuno Rosa.

¹⁰ Aldeia dentro do Conselho de Miranda do Corvo, que por sua vez faz parte do Distrito de Coimbra.

localizado na frente da residência do casal. A visita durou cerca de 4 horas, e além de toda a simpatia e todos os presentes que foram oferecidos (2 garrafas de sua Geropiga, um peso de papel com o emblema da Confraria, e uma mini-bandeira também com o emblema da Confraria) eles levaram a pesquisadora de carro de volta à Coimbra, onde estava hospedada, pois já passava da meia-noite e não havia mais ônibus.

O trabalho está dividido em 3 capítulos. No primeiro se apresenta um histórico do local onde a produção da Jurupiga ocorre, a Ilha dos Marinheiros, assim como aspectos atuais do modo de viver do ilhéu, da qual o bem cultural em questão é indissociável. Também se apresentam algumas definições e relatos da bebida ao longo dos séculos, utilizando-se livros do século XIX e jornais. Posteriormente, é abordado o histórico e o contexto atual da produção da Geropiga portuguesa, buscando analisar as permanências e rupturas entre os modos de fazer, com o intuito de melhor compreender a produção da Ilha e de preencher uma lacuna historiográfica relativa à esta temática. Por fim, aprofunda-se a discussão sobre os procedimentos teórico-metodológicos da História Oral, trabalha-se a questão do alimento enquanto patrimônio e reflete-se sobre os conceitos de tradição e tradição oral. Sendo o aporte teórico-metodológico indissociável das análises, também serão utilizados no decorrer dos capítulos seguintes.

O segundo capítulo consiste na análise das entrevistas no que tange as minúcias do modo de fazer em si, sendo separadas por cinco grandes temas: 1) Como foi aprendido o modo de fazer e quais as etapas da produção; 2) Os aspectos materiais da produção (instrumentos, tipo de uva e o tipo e porcentagem de álcool utilizados); 3) Quais foram as modificações através das décadas e qual a visão sobre elas; 4) A comercialização da Jurupiga e do vinho e a importância da produção enquanto fonte de renda; 5) O medo da fiscalização e problemática das legislações. Também são abordadas as diferenças e aspectos singulares de uma produção artesanal em contraponto à industrial; é discutida a tentativa de padronização imposta por parte de órgãos fiscalizadores e como a legislação vem tratando esta questão, em relação a modos de fazer que são patrimônios; e também a questão da fluidez entre os aspectos tradicionais e a modernidade, itens considerados como complementares.

No terceiro capítulo são abordados os trechos das entrevistas que tratam dos seguintes temas: 1) O consumo da bebida na família e na Ilha; 2) Onde a bebida é mais produzida e se houve ou há ideia de criar uma Associação; 3) O impacto da lei na Ilha segundo os narradores; 4) O caráter de representação da bebida em relação à Ilha e a Rio Grande como um todo e sua continuidade. Também, é feita uma discussão sobre conceitos de memória coletiva, social, forte, compartilhada e individual, procurando identificar o que os ilhéus compartilham em relação às suas memórias da produção de Jurupiga, assim como os aspectos de memória individual contidos nas narrativas; ainda, se problematizará a questão da identidade coletiva e cultural da localidade, relacionada à Jurupiga. Por fim, é feita uma discussão em relação ao impacto da geração da lei na comunidade, e a utilidade e funcionalidade de um registro de patrimônio imaterial no caso estudado.

1. Colhendo as uvas e pisando os cachos

No presente capítulo será abordado o contexto histórico e geográfico da produção de Jurupiga, ou seja, o espaço de sua produção (Ilha dos Marinheiros), como esta se iniciou, e como se encontra atualmente. Também serão trabalhados alguns relatos e definições sobre a Jurupiga que houve ao longo dos séculos; assim como o histórico da produção de Geropiga portuguesa, e seu *status* atual. Faz-se, ainda, um aprofundamento da metodologia empregada e do aporte teórico utilizado para a análise das entrevistas e para atingir os objetivos propostos.

1.1 - A Ilha dos Marinheiros – A cultura e o modo de vida do ilhéu

O município de Rio Grande é o mais antigo do Estado, tendo sido fundado em 1737 com a construção do forte Jesus, Maria José por Silva Paes e os incontáveis marinheiros e escravos que com ele vieram. Conhecido, principalmente, pelo seu centro histórico, pelo polo naval ou pela praia do Cassino, ainda hoje não se conhece muito sobre seus distritos, como acontece em muitos municípios. Assim sendo, quando se fala em patrimônio, é costume pensar apenas no centro histórico com suas edificações; os distritos e o patrimônio imaterial da localidade ainda são pouco abordados. Tendo isto em vista, fez-se necessário uma contextualização histórica e geográfica para a melhor compreensão do objeto de pesquisa proposto.

O município atualmente é dividido entre 5 distritos: o 1º é a própria Cidade de Rio Grande, tendo como subdistrito o Balneário Cassino; o 2º é a Ilha dos Marinheiros, compreendendo também as Ilhas do Leonídeo, das Pombas, dos Cavalos, da Pólvora, Caldeirão, Cabras e Constância (a maioria não é habitada); o 3º é Povo Novo, englobando também as Ilhas da Torotama, Carneiros, Mosquitos e Martin Coelho; o 4º é o Taim, abrangendo ainda as Ilhas Grande e Pequena; e o 5º é a Vila da Quinta. Assim, desde 1979 a Ilha dos Marinheiros é o 2º distrito de Rio Grande, sendo a maior do Rio Grande do Sul e possuindo uma área total de 39,28 km². Está localizada junto ao estuário da Lagoa dos Patos, e segundo o censo de 2010 do IBGE, possui 1.259 habitantes. Dentro da própria Ilha também existe uma

divisão em 5 regiões: Bandeirinhas, Porto do Rei, Marambaia, Coréia e Fundos da Ilha (ver Figura 1).

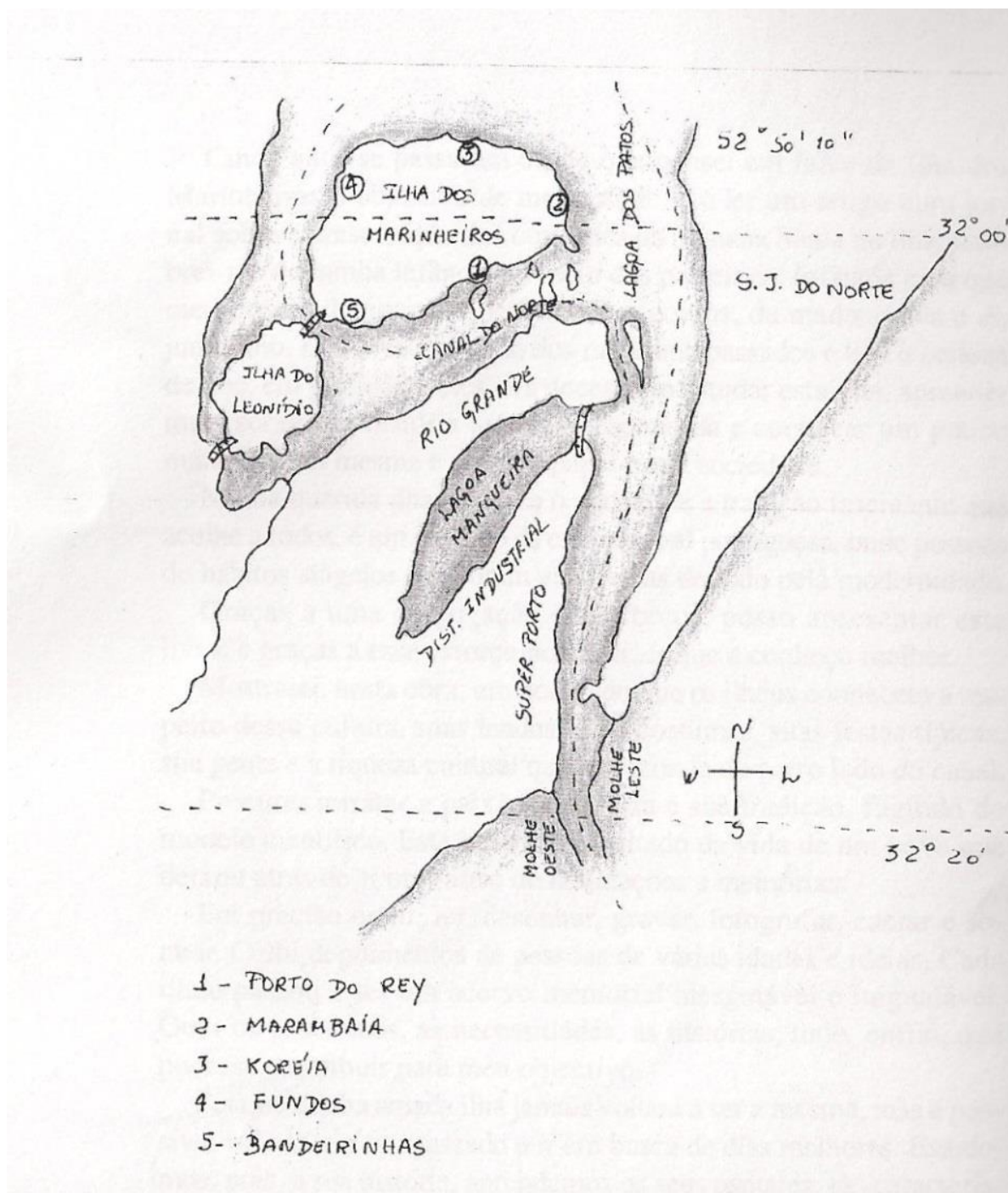


Figura 1: Mapa da Ilha dos Marinheiros (AZEVEDO, 2003, p.25).

Esta é a divisão oficial da Ilha, porém, segundo Rosângela, é comum se referir a uma 6ª localidade, que está entre o Porto do Rei (ou Porto do Rey/Porto Rei) e a Marambaia, que segundo a narradora é conhecido por Fredericks. No presente trabalho será utilizada esta divisão dos habitantes.

Antes da colonização, a Ilha foi habitada por indígenas, que utilizavam da pesca, caça e cultivo para sua subsistência, tendo em vista que a Ilha tem uma grande abundância de recursos naturais (RUIVO, 1994). Estes grupos indígenas, a partir de vestígios arqueológicos encontrados, eram os minuanos (RUIVO, 1994) e também grupos da tradição guarani e da tradição Vieira, segundo fragmentos de cerâmica encontrados na região de Bandeirinhas¹¹. Muito pouco sobrou de informações sobre os antigos moradores da Ilha, mas sabe-se que os indígenas eram numerosos na cidade de Rio Grande como um todo, e que com a chegada dos portugueses foram batizados e explorados como mão-de-obra (QUEIROZ, 1987). Considera-se que algumas de suas tradições e costumes ainda estão vivos na cultura da Ilha, como certos modos de trabalhar com a terra e a utilização de ervas e recursos naturais para os mais diversos fins, porém nenhum estudo foi feito para identificar de fato estas heranças e reconstruir uma história indígena da região.

No ano de 1737 chega a Rio Grande o brigadeiro Silva Paes e seus subordinados a fim de construir uma fortificação para a proteção deste território, muito importante para a Coroa Portuguesa – tendo em vista o porto e seu caráter estratégico – e também para servir de auxílio à Colônia do Sacramento (TORRES, 1995). A Ilha neste período serviu apenas como fornecedora de madeira e água de excelente qualidade. Sendo os marinheiros os primeiros portugueses a aportarem nela a fim de transportarem estes produtos para a cidade, o local ficou conhecido como “Ilha do Marinheyro” (AZEVEDO, 2003). Esta nomenclatura durou pouco, pois em breve os marinheiros acabaram aos poucos se instalando no local, inclusive começando o cultivo de hortifrutigranjeiros (AZEVEDO, 2003). Deste modo, a Ilha ganhou o nome pela qual é conhecida até hoje, Ilha dos Marinheiros.

¹¹ Notícia do Diário Popular: “Zona sul: Encontrados vestígios guaranis na Ilha dos Marinheiros”. Disponível em: <http://srv-net.diariopopular.com.br/18_01_03/in170103.html>. Acesso em: 29 de junho de 2012.



Figura 2: Ilha dos Marinheiros vista de cima de uma duna, tendo a Lagoa dos Patos e Rio Grande ao fundo. Foto obtida em 1º de setembro de 2014, realizada pela autora.

A partir disto, começaram a surgir reclamações em relação ao desmatamento abusivo na Ilha. Assim, em 1739 o governador do Rio Grande do Sul, André Ribeiro Coutinho, resolve conceder as primeiras sesmarias, dividindo a Ilha em três partes e doando-as a três homens chamados Antônio. (AZEVEDO, 2003). Entretanto, não há registro de que estes “Antônios” tenham de fato ocupado as terras a eles destinadas. Neste primeiro momento os moradores continuaram sendo em grande parte os marinheiros portugueses que lá se instalaram.

A presença de negros na Ilha, embora seja difícil de rastrear, pois não foi de interesse da historiografia da época da colonização registrar esta perspectiva de história, presume-se que existiu desde o início da ocupação do lugar. É apenas no início do século XIX, quando a população na Ilha já estava expressivamente maior, que temos uma importante notícia que divulga explicitamente a presença negra no local. Há informação sobre a existência de um “Quilombo do Negro Lucas” publicada pelo jornal *O Observador* de 9 de janeiro de 1833 (*O Observador*, apud AZEVEDO, 2003), que relata que havia um assentamento de escravos fugidos na Ilha, tendo um homem chamado Lucas como seu chefe. Pode-se presumir que o fato só foi noticiado uma vez que o filho de um dos delegados da Ilha acabou sendo morto pelos quilombolas em fuga, o que gerou uma expedição da Guarda Nacional que aprisionou o escravo Lucas e matou mais seis pessoas (AZEVEDO, 2003). Não há

registros materiais deste quilombo, porém este fato ainda é lembrado por muitos riograndinos e ilhéus, e a figura de Negro Lucas se tornou um símbolo da luta do movimento negro da região (RIBEIRO, 2011).

Para compreender melhor como se dá a produção de Jurupiga e quem são os produtores da Ilha dos Marinheiros, também faz-se necessário conhecer como vivem, trabalham, e expressam sua religiosidade e cultura.

A principal fonte de renda da localidade é o cultivo de hortigranjeiros (ver Figura 3), que abasteceu a cidade de Rio Grande desde a colonização, devido à terra fértil da Ilha. Hoje continua abastecendo, porém em proporções menores. No município tem-se visto uma preferência pela compra de produtos de grandes produtores de outras cidades, e uma menor valorização do produto da própria região. Assim, esta falta de incentivo e a elevação constante no preço dos insumos está desestimulando cada vez mais os ilhéus e tornando difícil a subsistência. Muitos tem abandonado o trabalho de agricultor e buscado emprego no setor portuário do município, que teve grandes investimentos e crescimento nas últimas décadas¹².

¹² O município, que na década de 1990 estava em um cenário de estagnação econômica, no início dos anos 2000 recebeu investimentos no setor portuário e também industrial. Desta forma, “A implantação de um polo naval e offshore em Rio Grande partiu de uma decisão do governo federal de reativar a indústria naval em um primeiro momento e, em um segundo momento, descentralizá-la do centro do país. Nesse contexto o porto do Rio Grande ofereceu área disponível para a realização de tal empreendimento, já que este demanda instalações dentro do sítio portuário” (CARVALHO, CARVALHO & DOMINGUES, 2012, p.11). Entretanto, este modelo de desenvolvimento exógeno gera inúmeros problemas ao município, que por muitas vezes sofre um grande impacto ambiental e social sem o devido preparo e planejamento. Vale ressaltar que atualmente o setor está em crise, desde que as denúncias envolvendo a Petrobras vieram à tona.



Figura 3: Plantação de hortaliças na Ilha dos Marinheiros. Foto obtida em 28 de agosto de 2014, realizada pela autora.

A pesca artesanal, também tradicional da localidade, é praticada em geral pelos moradores da Marambaia, Bandeirinhas e Fundos da Ilha (ver Figura 1). Porém, também se vê uma dificuldade crescente na continuação desta prática, e na geração de renda através dela, devido à escassez do camarão e de peixes na Lagoa. Isto se dá por motivos diversos, como a poluição, o uso de redes de arrasto, variações climáticas, e a falta de cuidado com o meio ambiente em geral (AZEVEDO, 2003, p.32). O cultivo de flores para a venda nas floriculturas de Rio Grande também foi uma ocupação rentável na Ilha por certo período, porém diminuiu drasticamente nos últimos anos.

Em relação à sua cultura de modo geral, a Ilha apresenta alguns aspectos diferenciados do restante do município de Rio Grande, mantendo algumas tradições, heranças e costumes portugueses e também conhecimento do trato com a terra que

podem indicar uma influência indígena. Ao estar na Ilha sente-se que se está em outro município, os próprios moradores referem-se ao centro da cidade como “Rio Grande”, ou seja, se consideram como algo a parte. Tal fato é característico de muitos distritos e até bairros, que pela sua distância do centro administrativo acabam criando uma identidade própria e às vezes bem diferenciada do resto do município.

A Ilha possui moradores bastante vinculados ao catolicismo, havendo uma divisão religiosa da localidade que se organiza em 3 comunidades, cada uma com sua Igreja e seu santo padroeiro. A comunidade de Porto do Rei tem a Igreja de São João Batista; a comunidade de Marambaia possui a Igreja de Santa Cruz e por fim a região dos Fundos da Ilha é local da Igreja de Nossa Senhora da Saúde (RECUERO, 2008). Há também o santuário da Nossa Senhora de Lourdes na região do Porto do Rei, inaugurado em 2007 por iniciativa de moradores da localidade e ex-moradores, junto com a OSCIP Sociedade Marinhense de Desenvolvimento Sustentável, possuindo um caráter turístico acentuado¹³ porém já sendo aceita pela maioria dos moradores como mais uma das santas padroeiras da Ilha. Nas datas de cada padroeiro destas comunidades há festividades típicas¹⁴, que seguem muitos costumes trazidos pelos seus antepassados portugueses. Os salões adjacentes destas Igrejas também são utilizados pelos ilhéus para várias atividades, se tornando importantes espaços de sociabilidade. Atualmente há duas Igrejas evangélicas na Ilha, na região da Coréia, embora não se possa no presente momento precisar a quantidade de adeptos e o impacto disto na cultura católica da Ilha.

Ainda sobre as influências religiosas, a Ilha comemorava a Folia de Reis, que ocorre no dia 6 de Janeiro e os Ternos de Santos, também conhecidos como Cantoria de Santinho ou simplesmente Santinho(s). Estes ocorrem em junho, nos dias de São Manoel, de Santo Antônio, de São João e de São Pedro. Os Santinhos são algo característico desta região, existindo também no distrito de Povo Novo, e consiste em grupos, puxados pelo “Mestre do Terno”, que vão de casa em casa no período da noite e madrugada, fazendo cantos improvisados e sendo recebidos com

¹³ A santa tem origem francesa e não portuguesa, e conforme explica Recuero: “A inauguração ocorreu em 26 de maio de 2007, com a festa no “Recanto de Lourdes”, dando surgimento a mais uma tradição inventada. A festa teve também uma forte conotação turística e política junto com o evento religioso, pois estiveram presentes o prefeito municipal, os dois deputados estaduais da cidade do Rio Grande, além de diversas autoridades civis e militares. Algumas excursões turísticas da cidade do Rio Grande se fizeram presentes também e a presença de alguns ilhéus” (RECUERO, 2008).

¹⁴ Para maiores informações, ver RECUERO (2008).

muita comida e bebida típica (BORGES, 2014). Entretanto, há alguns anos que esta festividade não tem ocorrido, por falta de interesse dos mais jovens e por impedimentos e imprevistos dos adultos, cada vez em menor número, que geralmente participavam e mantinham a tradição.

O futebol e a institucionalização de sua prática em clubes também é notável na Ilha; nas décadas de 1930 e 1940 houve a criação de onze clubes; atualmente restam apenas dois: Barulho Futebol Clube e Esporte Clube Libertador (CORREIA, 2011). Ambos disputam o campeonato amador e possuem sede própria, espaço que também é utilizado para outros eventos e esportes. O futebol e os atos de torcer e acompanhar os campeonatos fazem parte das opções de lazer da Ilha, sendo bastante apreciados pelos moradores.

A gastronomia típica também é de forte influência portuguesa; os artesanatos como o trabalho de tapeçaria; a cestaria em vime ou em jornal; os trabalhos em madeira em geral; a feitura da rede de pesca; a marcenaria naval, etc (AZEVEDO, 2003), entre outros costumes, também são característicos da Ilha.

Entretanto, sendo uma localidade rural, percebe-se uma marginalização em relação à cidade e um descaso por parte do poder público, dificultando alguns aspectos da vida dos ilhéus. Como exemplo, cita-se o transporte, a saúde e a educação, que embora tenham melhorado bastante nas últimas décadas ainda são precários; também, a Ilha foi contemplada com energia elétrica apenas a partir de 1982. Em relação ao transporte, o início dos planos de um aterro que ligariam a Ilha do Leonídeo (que de fato não é uma Ilha, pois possui ligação por terra com Rio Grande via o distrito da Vila da Quinta) e a Ilha dos Marinheiros, possibilitando a melhoria do transporte, se deu em 1977. Porém, a criação efetiva de uma ponte somente se concretizou em 2004, permitindo o tráfico de ônibus e caminhões, que facilitou bastante o transporte e a comercialização dos hortigranjeiros dos moradores da Ilha.

Hoje, no entanto, não há transporte público coletivo diário, existindo somente ônibus com destino a Ilha em apenas um horário nas terças e sextas. O transporte de muitas pessoas para chegar até a Ilha continua sendo pela lagoa, via embarcações de moradores. Wagner, mais conhecido como Vaguinho, ex-morador da Torotama e agora residente na Ilha dos Marinheiros, viu uma demanda de transporte regular via lagoa, e há alguns anos decidiu começar a fazer o tráfego todos os dias desde as 10 horas e 30 minutos até as 17 horas, com intervalos

regulares já conhecidos da população. Há também outros moradores que decidiram fazer este trecho diário, como fonte de renda e forma de auxiliar os moradores. Entretanto, o mau tempo dificulta e, às vezes, impede a travessia, sendo a ligação terrestre até Rio Grande uma construção importante para a localidade.



Figura 4: Embarcação de moradores e Rio Grande ao fundo. Foto obtida em 28/08/2014, registrada pela autora.

Em relação à saúde, há somente um posto médico para toda a Ilha, localizado no Porto do Rei. Este não possui um médico, apenas um profissional da enfermagem, sendo necessário deslocamento até o centro para qualquer emergência mais séria. O posto é de difícil acesso para a população dos Fundos da Ilha e da Coréia (ver Figura 1), além de ser insuficiente tendo em vista a amplitude e população da Ilha, conforme distintos moradores. Também não há um colégio de Ensino Médio, assim os jovens tem que se deslocar até a Vila da Quinta para completar seus estudos, através de um ônibus escolar disponibilizado pela Prefeitura.

Outro fator importante é a questão do turismo, fonte de renda importante na Ilha porém mal gerenciado, pois não há regras nem local de camping fixo, fazendo com que os turistas acreditem que a Ilha é “terra de ninguém”, jogando lixo em qualquer lugar, acampando em propriedade particular por ignorância e causando barulho, o que incomoda os moradores. Os atrativos turísticos da Ilha são amplamente divulgados, mas não há preparação e muitas vezes nem interesse por

parte dos moradores de receberem uma grande quantidade de turistas, pois isto acaba afetando negativamente o modo de vida dos ilhéus e também o ecossistema da Ilha. Como exemplo para lidar com esta situação, Hermes sugere a colocação de placas em toda a extensão da ilha explicitando o que é e o que não é permitido em cada terreno, fazendo com que fique mais fácil para os turistas respeitarem o espaço alheio e os moradores.

Também importante destacar as modificações a nível ambiental que aconteceram na localidade devido à exploração indiscriminada da madeira ao longo dos séculos. Ocorreu uma devastação da mata nativa da Ilha que, como já visto, forneceu madeira para a cidade de Rio Grande desde sua colonização no século XVIII. Isto resultou em um deserto de areia no interior da Ilha. Houve também a plantação de *Pinus Elliottis* na localidade, que contribuiu para o desequilíbrio do ecossistema, além de o uso de agrotóxicos também ter afetado a qualidade antes exemplar da água da Ilha, entre outros fatores.

Sobre o cultivo da uva e a produção de vinho e Jurupiga, na década de 1830 ocorreu um fato que impulsionaria de forma considerável o crescimento e o desenvolvimento da localidade. O Marquês de Lisboa enviou os primeiros bacelos¹⁵ de parreiras ao comerciante Thomas Messiter, residente em Rio Grande e proprietário da Ilha da Pólvora e de algumas terras na Ilha dos Marinheiros. Este então introduziu a viticultura na Ilha e no Rio Grande do Sul (AZEVEDO, 2003). Assim, a Ilha foi o primeiro local do Estado a cultivar em grande escala a uva do tipo Isabel (RUIVO, 1994), tornando-se também uma grande produtora de vinho e de Jurupiga, pois foi nesta época que começaram as migrações dos portugueses do norte de Portugal, aumentando cada vez mais a população do local e trazendo os conhecimentos de plantio de uva e produção de vinho e Jurupiga.

Houve um apogeu do cultivo da uva e da produção de vinho e Jurupiga na Ilha, de meados do século XIX a meados do século XX. Hermes conta que o seu tataravô materno era um dos grandes produtores e comerciantes de vinho em 1912, o que é confirmado pelo “Mapa demonstrativo da produção de vinho na Ilha dos Marinheiros e da uva exportada para o Rio de Janeiro, durante o ano de 1912” (AZEVEDO, 2003, p.64). Segundo a autora, naquele ano foi exportado da Ilha 1.121 pipas de vinho e 355.410 quilos de uva. No início o vinho e a Jurupiga produzidos na

¹⁵ Bacelo é o sistema radicular da videira, que fica sob o solo, sendo retirado com o fim de formar uma nova planta.

Ilha eram consumidos apenas pelas próprias famílias, depois se estendeu para o mercado riograndino e também ao comércio à outros estados brasileiros, com cada propriedade produzindo no mínimo 10 pipas de vinho (AZEVEDO, 2003). Entretanto, Hermes relata que a Jurupiga, para fins de comércio, era denominada também como vinho, sendo a razão de não serem encontrados até então registros da época que especifiquem a quantidade exata da venda apenas da Jurupiga.

Na fala dos produtores mais velhos, há muitos relatos de quando a produção de uva, vinho e Jurupiga ainda eram abundantes na Ilha. Seu Mário narra uma situação que demonstra como era comum a produção e o consumo de vinho ainda na década de 1950:

[...] Em... 1953, eu vim pra Ilha [...] Eu, a coisa que mais me aborreceu é o vinho, eu não conseguia me acostumar com o vinho. Ah não, e aqueles portugueses me socavam o vinho, e era vinho por água, e na hora de tomar água eles tocavam o vinho pro cara, e na hora de tomar café tinha vinho, pelo amor de Deus, né?

Seu Farico conta um pouco do costume de oferecer o vinho e também a Jurupiga aos visitantes, e de como isso era feito:

De primeiro, se você chegasse numa casa, qualquer casa, de qualquer português, ia oferecer um vinho ou uma Jurupiga, isso era praxe. Se chegasse um visitante, o português levava pro galpão pra tomar um vinho, e ali, vamos provar dessa, vamos provar daquela... e não era em copo, era em cuia de porongo [...] quando faziam o vinho botavam aquele porongo pra curtir dentro do lagar do vinho [...] quando os visitantes vinham, iam pro galpão tomar vinho de porongo.

Os motivos pelos quais houve um declínio na produção foram vários, mas talvez o mais marcante seja a série de enchentes na Ilha na década de 1940 que arrasaram plantações e implantaram pragas, como a *pérola*¹⁶, especialmente prejudicial às videiras (PINHEIRO JR., 2007). Com a destruição das videiras, a produção de vinho e também da Jurupiga foi muito prejudicada, pois se tornou necessário comprar uvas de outras localidades, o que por sua vez encareceu o processo de produção.

Também, já no final do século XIX, houve a chegada dos italianos na Serra Gaúcha, que começaram a se especializar na produção de vinhos, e a abastecer

¹⁶ A pérola-da-terra (*Eurhizococcus brasiliensis*) é uma cochonilha subterrânea que ataca as raízes de plantas cultivadas e silvestres, destacando-se a videira e fruteiras de clima temperado, ocorrendo principalmente na região Sul do Brasil. O inseto é considerado a principal praga da videira, sendo responsável pelo declínio da cultura em várias regiões devido às dificuldades de controle. Informação disponível em: <<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvasViniferasRegioesClimaTemperado/pragas.htm>>. Acesso em 26 de fevereiro de 2014.

locais que antes somente a Ilha abastecia. Em 1927 é formado o sindicato “Vinícola Rio-Grandense Ltda”, fortalecendo a produção da Serra e aos poucos tirando do mercado os produtores artesanais, transformando-se num monopólio do produto no Estado (AZEVEDO, 2003).

Outro fator importante para o declínio da vitivinicultura na Ilha foi o forte investimento na industrialização na cidade de Rio Grande, que acarretou uma exclusão e isolamento da Ilha, levando muitos moradores a migrarem para a cidade. A população então diminuiu bastante, em 1940 havia 7.200 habitantes na Ilha, e em 1974 apenas 2.725 (AZEVEDO, 2003). Assim, a situação social e política da Ilha mudou de forma considerável com as enchentes e após as Grandes Guerras Mundiais. Principalmente a partir de 1945, pois “não vieram mais portugueses, e os que ficaram foram morrendo. [...] Com isso foi escasseando a mão-de-obra especializada no cultivo das videiras. Na Ilha ficaram os descendentes, que se dedicaram somente ao cultivo de legumes e à pesca” (AZEVEDO, 2003, p.47).

Entretanto é interessante ressaltar que os dois narradores mais velhos que foram entrevistados ainda lembram de uma abundância de parreiras até aproximadamente a década de 1960, e fornecem sua própria visão do que teria causado o declínio do cultivo das parreiras e o êxodo rural. Seu Mário lembra esta época e comenta alguns dos motivos de declínio da produção:

Ah, [o cultivo da uva começou a declinar] mais ou menos nos anos [1965] pra cá, né? Começou a destruir... eu tive, convivi mais ou menos uns 10 anos com bastante produção de uva na Ilha. Ai começou a dificultar, a conservação, a mão-de-obra, né? Tudo foi... assim, o refúgio das pessoas se afastar da Ilha, né? Dentro de 10 anos muita gente abandonou a Ilha [...] E no abandono as coisas aconteceram, né? O parreiral foi se destruindo [...] a zona rural teve um ano, uns anos assim, de [1950], no caso, o pessoal vivia muito na zona rural sonhando, ai entrou a tecnologia, a luz, conforto, coisas mais modernas, entre 10 anos mais ou menos a turma sentiu que o progresso tava em outros caminhos, né? Que é aquela dificuldade, ficou, tudo difícil, né? Muita gente foi embora aqui da Ilha tem arrependimento de ter ido, mas também não imaginava que o progresso fosse chegar aqui, né? Mas tudo mudou, porque, pra começar, o homem do campo não se aposentava. Por tempo nenhum, não tinha como descontar, não existia apoio nenhum, né? A maioria daquelas pessoas, meus pais, morreram sem se aposentar, e muita gente, porque não tinha esse direito. Então foram procurar os direitos, foram procurar e o que que aconteceu, foram pras vila, foram pras favela, foram pro cinturão de miséria, pra ter um desconto de caixa, que era... uma missão pra velhice, no caso. E aquilo ali afugentou muita gente da zona rural (MÁRIO).

Seu Farico também recorda das parreiras, apesar de deixar claro que na sua infância já não eram tão abundantes quanto na época do seu pai.

[...] isso aqui tudo mesmo era parreira [se referindo a região onde estávamos, Fredericks]. Ah, não era naquele tempo a estrada, mas essa parte que os portugueses tratavam “recosta”, tudo era parreira, toda a Ilha. [...] eu me criei lá, lá nos Fundos da Ilha [...] tinha muita parreira, né, tinha parreira, tinha tudo que é árvore de fruta, né, a Ilha exportou muita uva, muita fruta, a ilha exportava fruta para o Rio [de Janeiro], São Paulo [...]

Ao ser perguntado quando as parreiras começaram a diminuir na Ilha, Farico aponta a década de 1950, e explica os motivos pelos quais acha que isto ocorreu, e o que considera a decadência da Ilha dos Marinheiros, concordando com Mário a respeito da falta de assistência ao trabalhador rural e ao êxodo disto decorrente:

Ah, pegou a diminuir na parte de [1950] e poucos pra cá. Porque vinha muita gente de fora pra cá trabalhar [...] Mas aí depois Rio Grande pegou a se desenvolver né? A área industrial, a companhia Ipiranga, e eu, meu modo de olhar, de ver as coisas, o que foi a decadência da Ilha dos Marinheiros foi a falta de assistência ao trabalhador rural. Que aí, eles iam trabalhar lá na indústria, e tinha toda a assistência já, né? A partir já de [1950], depois de Getúlio Vargas criou a previdência, né, eles tinham toda a assistência. [...] a decadência da Ilha dos Marinheiros, pra mim, foi a falta de assistência do trabalhador rural, aí pegou faltar mão-de-obra, aí aquele sistema de parreiral aqui era muito dispendioso, não podiam mais cuidar e foi terminando, né?

Ainda, segundo Farico, hoje mais de 95% da área de terra de produção da Ilha dos Marinheiros está abandonada. Pode-se perceber assim as mudanças dramáticas que aconteceram na Ilha entre as décadas de 1940 e 1960, com o declínio populacional intenso e a falta de motivação de continuar com o trabalho rural, resultando no declínio das plantações em geral e das parreiras em específico, que ainda tinham o agravamento de terem sido afetadas pela praga pérola. Isto obviamente influenciou o modo de viver dos ilhéus, que tiveram que ir se adaptando e encontrando maneiras de seguir com as suas tradições, como é o caso da Jurupiga.

Mesmo com este drástico declínio na produção de uva, do vinho e da Jurupiga, atualmente a maioria dos ilhéus ainda possui o conhecimento do modo de fazer e muitos produzem a bebida para consumo próprio ou para vender aos vizinhos e conhecidos. A família Dias é a única que produz a bebida em maior escala e vive somente de seu comércio; também é a única que conseguiu retomar o cultivo da uva em seu terreno, sem ser afetada pela praga peróla, e hoje eles possuem mais de 400 pés de parreiras. A maioria dos produtores compra sua uva da região da Serra, e sobrevive principalmente da agricultura, sendo a produção de Jurupiga uma fonte de renda auxiliar, como veremos ao decorrer do trabalho.

1.2 – Jurupiga, Jeropiga ou Geropiga? Relatos e definições ao longo dos séculos

O vinho do Porto consiste em um vinho de fermentação não completa, pois nele é adicionado uma substancial quantidade de álcool que a interrompe, resultando em uma bebida naturalmente doce, pois o açúcar da uva não se transforma completamente em álcool; e em uma bebida forte, devido ao alto teor alcoólico. É produzido na Região Demarcada do Douro¹⁷, localizada a 100km de Porto, recebendo este nome a partir do século XVII, por ser exportado a partir da cidade do Porto. Sobre a origem do modo de fazer que resulta neste vinho característico e patrimônio de Portugal, há controvérsias. Os ingleses defendem que a adição de álcool (*brandy*, nesse caso) para evitar que ele azedasse e que resistisse a um transporte mais longo foi ideia de sua gente; entretanto, há indícios de que os próprios portugueses já utilizavam esse método para fazer o vinho durar mais desde o século XVI, com o advento das grandes navegações¹⁸. Assim, a Inglaterra se tornou grande importadora de vinhos do Porto (e investidora, já que as Caves localizadas em Vila Nova da Gaia¹⁹ são majoritariamente empresas inglesas atualmente), e acredita-se que, em menor escala, também da Jeropiga.

Interessantes documentos, que demonstram um pouco esse intenso comércio entre Portugal e Inglaterra/Estados Unidos, são os trabalhos *The prize-essay on Portugal* (1852) de Joseph James Forrester²⁰; e *O Vinho Do Porto: Processo De Uma Bestialidade Ingleza* (1884), de Camilo Castelo Branco²¹.

O primeiro fornece informações sobre o valor dos impostos de exportação do vinho e da Jurupiga; explica o que seria a bebida e menciona que o comércio dela especificamente se dá mais com os Estados Unidos do que propriamente com a Inglaterra; também comenta como a bebida, por ser apenas o sumo da uva e a aguardente (utilizados como sinônimos as nomenclaturas de *brandy*, *spirit*, e

¹⁷ Primeira região vitícola regulamentada do mundo, tendo sido demarcada entre 1757 e 1761.

¹⁸ Informações disponíveis em: <http://www.carloscabral.com.br/a-historia-do-vinho-do-porto/>; <http://www.taylor.pt/pt/o-que-e-o-vinho-do-porto/introducao-ao-vinho-do-porto/>; http://pt.wikipedia.org/wiki/Vinho_do_Porto; e http://dourovalley.eu/PageGen.aspx?WMCM_Paginald=79544. Acesso em: 09 de fevereiro de 2015.

¹⁹ Cidade localizada em frente ao centro histórico de Porto.

²⁰ Joseph James Forrester, primeiro Barão de Forrester, nasceu em 1809, membro de uma família escocesa de Perth. Foi para o Porto em 1831, onde trabalhou na vinícola Offley, Webber, Forrester & C.^a. Trabalhou em defesa da qualidade do Vinho do Porto. (GARCIA; BRANCO, 2009).

²¹ Camilo Castelo Branco (1825-1890) foi contista, romancista, cronista, poeta, crítico literário, historiador, tradutor e dramaturgo, além de um dos principais nomes do romantismo português.

conhaque) era usada para incrementar os vinhos de “classe baixa” e fazê-los mais encorpados (FORRESTER, 1852).

Já o livro de Camilo Castelo Branco é uma crônica, fortemente irônica e humorística, que ridiculariza os ingleses por conta de alguns textos equivocados e críticos sobre o vinho português – e a Geropiga. Primeiramente começa citando Forrester, que em uma publicação criticou os produtores de vinho português, afirmando que adulteravam a bebida com uma porcentagem absurda de aguardente para aumentar o rendimento, sendo que o produto chegava na Inglaterra quase intragável. Conforme relata Branco:

Forrester exclama: “Quem assim deteriora o vinho é, a meu ver, mais criminoso que um ladrão vulgar”; e conclui o seu opúsculo nestes termos: “Os consumidores ingleses devem dar a Portugal uma lição prática, demonstrando que, se a esse país convém desfazer-se da sua aguardente, que não é nos vinhos do Porto que nos deve impingi-la; por que nós, na Inglaterra, podemos comprar baga e melaço por preços muito mais em conta do que Portugal nos encampa o seu licor de que esses ingredientes formam o principal”²² (BRANCO, 2008, s/p)

Também, Branco conta que Forrester descreve a bebida como Jeropiga, ao invés de Geropiga, gerando confusão em um terceiro autor, Whittaker, já que através dos dicionários da época as nomenclaturas possuíam definições bem diferentes. Branco explica o caso:

James Forrester, tão respeitador dos vinhos portugueses como da nossa ortografia, tinha escrito “Jeropiga” com J. Parece que desta bagatela não devia surdir grande equívoco na percepção do pensamento; porém, sucede que a palavra com “G” ou com “J” dá duas significações de coisas e serventias, e entradas e saídas muito diversas. Whittaker, para saber radicalmente o que era “Jeropiga”, abriu o “Dicionário português” de Constâncio, e encontrou: JEROPIGA, Ajuda, clyster, bebida medicinal. Trêmulo de indignação e lívido de nojo, brada o inglês: “Esta última expressão (bebida medicinal) é o mesmo que mézinha; quanto as duas primeiras (ajuda, clyster) são a mesma coisa, tem o mesmo sentido, e dispenso-me de as traduzir”²³. Que ‘belas’ coisas a gente bebe!” (BRANCO, 2008, s/p)

A confusão entre Geropiga e Jeropiga e a ideia de que uma “bebida medicinal” com fins de lavagem intestinal estava sendo colocada nos Vinhos do Porto importados pela Inglaterra causou furor, pois o artigo em que Whittaker

²² Grafia e sinais de pontuação atualizados para português brasileiro atual, para facilitar a leitura. Também, a versão *e-book* de 2008 obtida *online* não possui número de páginas.

²³ Clyster e mézinha são sinônimos de enema; supõe-se que “ajuda” e “bebida medicinal”, neste contexto, também se refiram a algo para o mesmo efeito.

escreveu tal “denúncia” foi traduzido em várias línguas. Dessa forma, Branco continua:

A honra e a limpeza de Portugal seriam desafrontadas, se Forrester, Whittaker e os seus tradutores ignaros procurassem Geropiga, com “G”, no Constâncio ou no Moraes, GEROPIGA (esclarece o segundo), licor feito de mosto de vinho, sobrecarregado de aguardente, que se usa no Douro para tempero de vinhos. E acrescenta: JEROPIGA, difere.

E por fim, deixa bem claro:

Quanto ao mecanismo de ingerir a Geropiga no corpo humano, deveria ter explicado que funciona por meio de taça, cálice, copo, garrafa, pichel, cabaça, cangirão [sic], caneca, e também borracha, mas sem canudo reto ou curvo; e, para destruir pela raiz a calúnia, deveria jurar pela sua honra que nenhum português, quando absorve Geropiga, faz uso do Clyso-bomba de Darbo, ou do irrigador Eguisier²⁴; sendo certo que, na ingestão de tal líquido, se dá sempre a completa ausência de canudos, bombas, torneiras, êmbolos e engrenagens que desandam e esguicham. A Geropiga bebe-se, engole-se, escorropicha-se; mas não se seringa jamais. [...] em parte alguma do velho e novo mundo o vinho do Porto incutiu suspeitas de penetrar nas entranhas humanas por um impulso ascensional, com intenções dissolventes ou refrigerantes.

Assim vê-se a problemática da nomenclatura, que até hoje confunde aqueles que possuem interesse na temática. Nesta dissertação utiliza-se Jurupiga para mencionar a produção da Ilha dos Marinheiros, por ser a nomenclatura mais usual na localidade; e Geropiga para mencionar a produção portuguesa, por ser o modo mais utilizado pela Confraria e por esta definição histórica nos dicionários. Embora hoje se acredite que qualquer um dos três modos de se referir a bebida possa ser considerado adequado, sendo a terminologia “Jurupiga” apenas brasileira, no século XIX em Portugal fica aparente que a maneira correta seria Geropiga.

Procurando outras definições em *sites* portugueses e dicionários *online*²⁵, encontra-se Jeropiga utilizada como sinônimo de “mistela”, “angélica”, ou “vinho abafado”, geralmente a descrevendo como uma bebida alcoólica forte, que consiste no sumo da uva adicionado de aguardente para parar a fermentação. Entretanto, há definições que afirmam a utilização do açúcar, ou uma porcentagem maior de álcool

²⁴ Aparelhos médicos do século XIX.

²⁵ *Sites* consultados:

http://www.casadafontepequena.com/PT/index.php?option=com_content&view=article&id=59&Itemid=90; <http://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa-aa0/jeropiga>; <http://www.dicio.com.br/jeropiga/>; <http://dicionarioportugues.org/pt/jeropiga>. Acesso em: 09 de fevereiro de 2015.

(20-25%), ou ainda se referem à bebida como “vinho de má qualidade”. Como pode perceber-se, não há consenso sobre a qualidade e a composição do produto.

Há uma certa confusão dentro do Brasil também por outro motivo, pois existe um tipo de bebida muito comum na região sudeste, principalmente em São Paulo, chamada Jurupinga. Este nome é utilizado para descrever vários tipos de bebida; há uma industrializada que consiste em uma mistura de variedades especiais de vinho branco, chamada Jurupinga Dinalle²⁶; e outras definições que caracterizam “Jurupinga” como uma mistura de vinho com cachaça ou uma mistura da erva jurubeba com cachaça. Assim, apesar do nome parecido, estas bebidas são completamente diferentes umas das outras.

Há igualmente uma bebida cujo rótulo se lê “Jeropiga Taimbé – a Verdadeira”, produzida no município de Flores da Cunha/RS, que foi encontrada pela pesquisadora em uma grande rede de supermercados de São Paulo. Entretanto, possui registro no Ministério da Agricultura (fato que a permite ser vendida no supermercado) e segundo os ingredientes de seu rótulo (“mosto de uva parcialmente fermentado, álcool etílico potável e conservador INS 220”) vê-se que seu modo de fazer não é o mesmo da Ilha. O subtítulo “A verdadeira” encontrado na bebida acredita-se que revela uma preocupação e uma tentativa de definir a qualidade e o tipo da bebida, já que possuem tantos modos de fazer com o mesmo nome ou nomes parecidos. A Jurupinga Dinalle, por sua vez, possui escrito “A original” em seu rótulo.

Ainda nesta problemática do nome, também foi encontrada uma reportagem do jornal baiano “A Tarde” de 1950 denominada “A Jeropiga e o Folclore”²⁷, na qual aborda como é feita a bebida e também expõe algumas visões pejorativas sobre ela. Em relação a como é feita, a reportagem expõe: “Chama-se *jeropiga* a uma bebida alcoólica, feita de suco de fruta, álcool e açúcar, ou também um pseudo vinho cuja fermentação foi suspensa pela adição de 10 a 13 por cento de álcool”²⁸. Como se verá no decorrer do trabalho, a segunda definição é a que se encaixa melhor com o

²⁶ A Jurupinga Dinalle, marca mais famosa e com o nome patenteado, inclusive possui um aviso em na página inicial do seu site: “Com o grande sucesso da Jurupinga Dinalle no mercado, algumas empresas estão agindo de má fé, tentando enganar VOCÊ CONSUMIDOR, com bebidas que apresentam nomes e rótulos muito parecidos com a nossa bebida Original”. Isto corrobora as informações de que há vários tipos de “Jurupingas” sendo comercializadas. Informação disponível em: <http://www.dinalle.com.br/identificar.html>. Acesso em: 29 de junho de 2012.

²⁷ Informação disponível em: <http://www.jangadabrasil.com.br/marco31/cp31030c.htm>. Acesso em: 29 de junho de 2012.

²⁸ Idem.

modo de fazer tradicional encontrado na Ilha. Seguindo a reportagem observa-se que, segundo o autor, no Estado da Bahia a Jeropiga é tida como uma bebida de segunda categoria, de “composição desconhecida e efeitos perigosos” e é chamada também de “*mistela*, termo popular, cuja verdadeira significação é: comida ou bebida mal feita e de sabor desagradável”²⁹. Isto novamente remete-se às definições da bebida anteriormente citadas.

Tendo o Brasil uma colonização portuguesa, considera-se possível que além da importação da bebida também houve sua produção em outros Estados brasileiros. Tal fato já foi mencionado por alguns ilhéus, inclusive houve a menção de uma produção de Jurupiga na Argentina. Porém, um núcleo comunitário em que o modo de fazer é uma referência cultural e identitária, como se acredita ser na Ilha dos Marinheiros, ainda não foi encontrado.

Sobre o consumo da bebida em outros Estados, cabe aqui citar alguns exemplos. Ao ser feita uma pesquisa na Hemeroteca Digital Brasileira³⁰ utilizando a palavra-chave “jeropiga”, foram encontrados várias menções da bebida em jornais do século XIX e XX, principalmente em Porto Alegre, São Paulo e Rio de Janeiro, sendo este último o que obteve o maior número de ocorrências (89).

Os jornais do século XIX geralmente possuem anúncios da venda de Jeropiga e outros produtos importados de Portugal, ou ainda, apenas fornecem o relato das quantidades importadas. Como exemplo, vê-se no jornal carioca *Correio Mercantil* de 9 de agosto de 1852, p.1 uma descrição das quantidades de vinho e Jeropiga exportados pela cidade do Porto:

A alfândega do Porto rendeu no ano de 1851 a 1852 Rs. 1,883:060\$555. A exportação do vinho, Jeropiga e aguardente no mesmo ano foi de 28.003 pipas. [...] A existência no depósito daquela cidade em 30 de junho deste ano é de 87,902 pipas de vinho e jeropiga, e de 2,053 de aguardente.

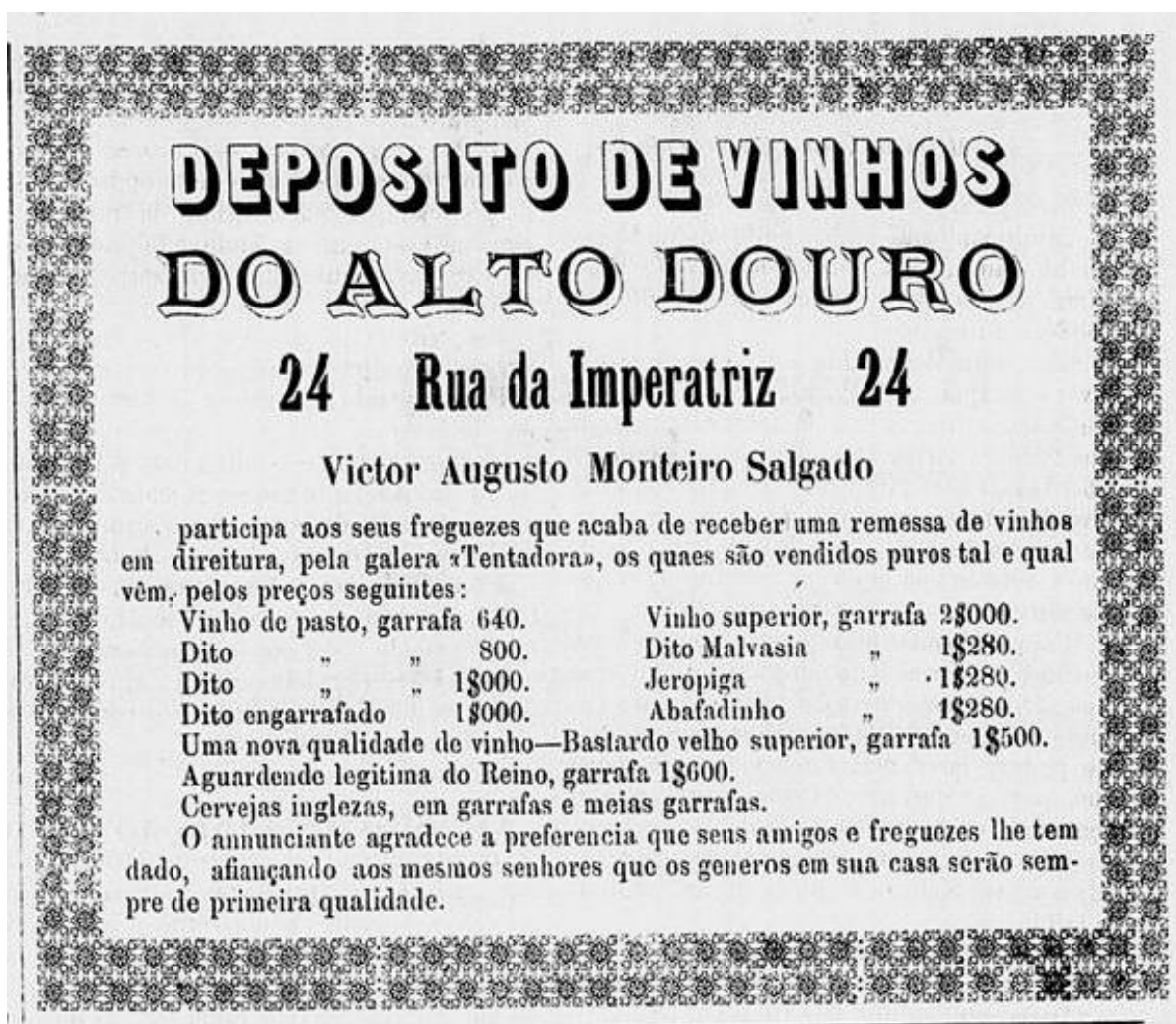
Na edição de 13 de novembro de 1884 do jornal, também carioca, *Diário Portuguez*, p.1, há uma definição humorística e enaltecadora de Jeropiga, conforme um Dicionário do século XVIII:

²⁹ Idem.

³⁰ Iniciativa da Fundação Biblioteca Nacional, a Hemeroteca Digital Brasileira é um portal de periódicos nacionais que proporciona ampla consulta, pela internet, ao seu acervo de periódicos – jornais, revistas, anuários, boletins etc. – e de publicações seriadas (<http://hemerotecadigital.bn.br/>) Obs: Foi feita uma pesquisa por palavra-chave e selecionado apenas o UF, marcando “Todos” nas categorias “período” e “periódico”. A presente dissertação não pretendeu se aprofundar nesta fonte, apenas exemplificar o que foi encontrado.

Um frade português, Bernardo de Lima e Mello Bacellar, compôs, no século passado (XVIII), um *Dicionário da língua portuguesa* que é um monumento de tolices, como se vai ver: “[...] Jeropiga, santa bebida”.

Já na edição de 27 de março de 1867 do Diário de São Paulo, p.4 (ver Figura 5), há um exemplo do tipo de anúncios encontrados, descrevendo a venda da Jeropiga e de vinhos importados de Portugal:



**DEPOSITO DE VINHOS
DO ALTO DOURO**

24 Rua da Imperatriz 24

Victor Augusto Monteiro Salgado

participa aos seus freguezes que acaba de receber uma remessa de vinhos em direitura, pela galera «Tentadora», os quaes são vendidos puros tal e qual vêm, pelos preços seguintes:

Vinho de pasto, garrafa	640.	Vinho superior, garrafa	2\$000.
Dito " "	800.	Dito Malvasia " "	1\$280.
Dito " "	1\$000.	Jeropiga " "	1\$280.
Dito engarrafado	1\$000.	Abafadinho " "	1\$280.
Uma nova qualidade de vinho—Bastardo velho superior, garrafa 1\$500.			
Aguardende legitima do Reino, garrafa 1\$600.			
Cervejas inglezas, em garrafas e meias garrafas.			

O annunciante agradece a preferencia que seus amigos e freguezes lhe tem dado, afiançando aos mesmos senhores que os generos em sua casa serão sempre de primeira qualidade.

Figura 5: Recorte de jornal paulista do século XIX, exemplificando a importação de Jeropiga.

Em Porto Alegre, da mesma forma, foram encontrados anúncios de venda da “Jeropiga portuguesa”, como este do jornal A Federação, do dia 7 de maio de 1887, p.3 (ver Figura 6), que inclusive menciona também os doces de Pelotas, referidos como “afamados biscoutos de Pelotas”:

Pinto & Freitas

10 RUA DO COMMERCIO 10

Receberam:

Armazem

DE

Pinto & Freitas

RUA DO COMMERCIO

n. 10

Goiabada cascão nova, lata	1\$000 rs.
Queijo Prato fresquissimo kilog.	2\$000 rs.
Dito do Reino idem, um	3\$400 rs.
Dito do Reino duro, um	2\$500 rs.
Jeropiga portugueza, garrafa	1\$400 rs.
Ameixas novas, lata	900 rs.
Licores: Cacao, Coração, Anizete e outras muitas marcas.	
Vinhos: Completo sortimento em garrafas e barris.	
Cognac: Smithson, Fine Champagne, Bisquit e outras marcas.	
Tamaras novas.	
Completo sortimento de generos colonias.	

Recebem directamente os afamados biscouts de Pelotas

Figura 6: Recorte de jornal gaúcho do século XIX, exemplificando a importação de Jeropiga.

Os jornais do século XX, por sua vez, geralmente possuem receitas e explicações sobre a diferença entre Jurupiga e vinho. Porém, foi notado que estas receitas se diferenciam do modo de fazer tradicional, pois levam açúcar e podem ser feitas de qualquer tipo de fruta, não só da uva. Nas páginas 2 e 7 da edição de 22 de outubro de 1950 do jornal *Diário Carioca* vê-se uma reportagem sobre a Jeropiga, explicando o que seria a bebida, diferenciando-a do vinho e fornecendo duas receitas para fazê-la. Na primeira os três ingredientes são misturados juntos, impedindo a fermentação; e na segunda há o início da fermentação para posteriormente ser interrompida pela adição do álcool.

Na reportagem, então, se entende Jeropiga como uma bebida produzida a partir de qualquer fruta onde não há fermentação (ou há pouca fermentação) e há o uso do açúcar. O uso do açúcar é o grande diferencial do modo de fazer tradicional, como o encontrado em Portugal na CAGMA e na Ilha dos Marinheiros. Também há a utilização do sinônimo “Angélica” para a Jeropiga, que foi encontrado também em outras definições, como se viu. Na continuação da reportagem, na qual há o término da explicação do segundo processo, o autor finaliza expondo novamente a ideia de que a Jeropiga seria um processo que pode ser feito de vários tipos de frutas, dizendo “enviamos aos leitores, mediante pedido, fórmulas para o fabrico de

jeropigas de abacaxi, caju, carambola, jaboticaba, grumixama, jenipapo, laranja, pêssego, pitanga, tangerina [...]” (p.7).

1.3 - “Melhor que um copo de Geropiga só se for uma garrafa de Geropiga!” A Geropiga portuguesa

A fim de perceber e descobrir a situação atual da produção de Geropiga em Portugal, foram feitas pesquisas pela internet e também foi realizada uma viagem até Portugal em 2013, como já mencionado. Neste país foram encontradas inúmeras referências à Geropiga, onde se percebeu que a bebida ainda é produzida e bem conhecida lá.

Demonstrando a permanência da produção em Portugal pode-se citar a “Festa da Castanha e da Jeropiga” realizada na cidade de Famalicão da Serra (região central do país, cerca de 180 km de Coimbra). Nesta festividade a castanha assada e a Jurupiga, produtos típicos da região, são lembrados e valorizadas no dia de São Martinho, havendo uma degustação de Jeropigas de vários produtores e premiação para a melhor Jeropiga³¹. Esta identificação da Jeropiga e das castanhas assadas com São Martinho é bem conhecida em Portugal, como ficou claro por inúmeras referências encontradas *online* e pela entrevista realizada com o senhor Manuel.

Também foi encontrado na internet o *site*³² da “Confraria dos Amigos da Geropiga de Moinhos e Arredores (CAGMA)”, criada em 2005 e que tem “por objecto principal, a promoção, divulgação e defesa da Geropiga, produzida na região dos Moinhos, assim como a Vinha e o Vinho”³³. Esta Confraria age organizando festas, promovendo conferências e passeios culturais e organizando “provas e concursos de Geropiga e vinho, a fim de eleger e premiar os melhores na confecção da Geropiga nos Moinhos e arredores, assim como promover toda a região de Moinhos e Arredores”³⁴, segundo a descrição dos objetivos gerais contida no já mencionado *site*. Seu objetivo maior é justamente valorizar esta produção e impedir que ela desapareça.

³¹ Informação disponível em: <http://www.guarda.pt/noticias/sociedade/Paginas/festa-da-castanha-da-jeropiga-em-famalico.aspx>. Acesso em: 29/06/2012. Vídeo intitulado “Jeropiga de São Martinho em Famalicão da Serra”. Disponível em: <http://www.youtube.com/watch?v=l4qTxm9Yi34>. Acesso em 29 de abril de 2010.

³² Disponível em: <http://confrariadageropiga.no.sapo.pt/>. Acesso em: 03 de julho de 2012.

³³ Idem.

³⁴ Idem.



Figura 7: Logotipo da Confraria da Jeropiga

A partir destas informações, foi realizado um contato com o Grão-Mestre da Confraria, Manuel Ezequiel Carvalho, inicialmente por e-mail e depois pessoalmente, para a realização de uma entrevista. Descobriu-se que o modo de fazer básico é o mesmo utilizado na Ilha, sendo as semelhanças e diferenças mais profundamente abordadas no próximo capítulo.

Segundo a narrativa de Manuel e também a partir conversas com outros portugueses, ficou claro que a bebida ainda é muito produzida no interior para consumo próprio, e, como na Ilha, vem sendo passada de geração em geração:

Em quase todo lado se faz Jeropiga, quase toda gente faz Jeropiga, normalmente em pequenas quantidades. Há alguns vitivinicultores que fazem Jeropiga em grande quantidade [...] mas a qualidade deixa muito a desejar, porque [...] também vendem muito mais barato e deixam bem a desejar. A regra é mais as pessoas, pelo menos que conhecemos aqui das nossas aldeias vizinhas e por onde temos andado, [...] é, as pessoas faziam Jeropiga para beberem em casa. [...] Era uma bebida que não ficava muito cara, porque as pessoas tinham suas vinhas, pouco ou muito, mas faz-se 10 litros, ou 15 litros, ou 20 litros de Jeropiga com relativa facilidade e sem grandes custos e que se ficava como uma bebida muito agradável, muito parecida com o vinho do porto, mas que ficava muito mais barata. E aqui era exatamente a mesma coisa, os meus pais faziam 10 litrinhos, 15 litros, meus vizinhos a mesma coisa. (MANUEL)

Foi descoberta ainda uma versão “industrializada” da bebida, encontrada em supermercados e, segundo Manuel, produzida em larga escala e não do modo artesanal, tradicional, o que segundo ele prejudica seu sabor. Porém, ainda não se obteve informações específicas de como seria este modo de produção.

Sobre a Confraria, é interessante também abordar o documento “Oração da Sapiência”³⁵, que conta de forma poética e exaltada a história da Jeropiga desde seus princípios. Pelo seu cabeçalho, o documento parece ter sido apresentado no II Capítulo da CAGMA, em 2007, uma ocasião solene, e foi escrito por José Manuel de Paiva Simões³⁶.

De início, começa traçando um histórico da produção de uva e de vinho desde os primórdios da história humana, assim chegando até Portugal, onde deixa claro que a produção do vinho sempre teve ligação com a de Jeropiga:

Não estando ainda bem averiguado quando se terão iniciado as exportações dos vinhos portugueses, afirmam alguns cronistas que este movimento comercial foi iniciado no tempo de D. Fernando (1367-1383). Viria a ser no século XVIII que o Marquês de Pombal delimitou a região do vinho do Porto e promoveu a criação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro. E quando terá surgido a Jeropiga nos territórios que mais tarde seriam Portugal? Com os Gregos, com os Romanos? Teria sido anteriormente? Com certeza que a produção da Jeropiga andarà de mãos dadas com a produção do vinho (SIMÕES, 2007, s/p).

Sobre a nomenclatura, no documento há um consenso que não existe uma forma mais correta que a outra para dar nome à bebida. Manuel também afirmou isto, explicando que a grafia “Geropiga” foi escolhida para o nome da Confraria por motivos estéticos (segundo ele, a sigla “CAGMA” ficou mais agradável aos olhos e mais fácil de pronunciar do que “CAJMA”, se utilizassem “Jeropiga”), porém admite-se o uso de ambas.

Após este debate, o documento cita alguns escritores e personalidades famosas portuguesas que tinham costume de consumir a bebida, sempre de forma humorística. Como exemplo:

Relatam os calhamaços que era comum ver o poeta boémio, Manuel Maria Barbosa du Bocage³⁷, (séculos XVIII e XIX), a bebericar copos de Jeropiga nos botequins em Setúbal. Dizia que a Geropiga lhe aquecia o ventre e como o ventre estava próximo dos órgãos genitais se encontrava sempre pronto para lhes dar uso (SIMÕES, 2007, s/p).

Posteriormente segue descrevendo o modo de fazer, de forma literária e humorística, utilizando-se de referências próprias da região de Moinhos e Arredores.

³⁵ Originalmente disponível em: <<http://confrariadageropiga.no.sapo.pt/>>. Acesso em: 03 de julho de 2012. Posteriormente percebeu-se que o documento foi retirado do site da CAGMA, porém está disponível atualmente em: <<http://www.leitaobairrada.com/artigo.php?id=845>>. Acesso em: 20 de janeiro de 2014.

³⁶ Não se obteve maiores informações sobre Simões, supõe-se que seja um Confrade, membro da CAGMA.

³⁷ Poeta português, nascido em 1765 e falecido em 1805, representante do Arcadismo lusitano.

Segue um trecho que mostra o caráter de resistência em que consideram que a produção da bebida se encontra: “É uma iguaria de fabrico caseiro, artesanal que não se verga ao abandono dos campos e não sucumbe perante o crescimento das explorações vinícolas de características empresariais” (SIMÕES, 2007, s/p). O documento até cita uma espécie de trova:

Dizia o Aristides para o Tônio Crica: Ó compadre não há nada melhor do que um copo de Jeropiga/Ai isso é que há compadre/Vosmecê é mesmo teimoso/Já lhe disse que não há!/Há sim senhor!/Ai há? Então diga lá o quê é!/Ó compadre, melhor que um copo de Jeropiga só se for uma garrafa de Jeropiga! (SIMÕES, 2007, s/p).

Vê-se que a Jeropiga, especialmente nesta região, é bem comum e apreciada. Os elementos presentes neste documento são importantes porque demonstram o quanto este modo de fazer é parte da cultura e identidade daquela região e o quanto esta Confraria enaltece, preza e defende a sua produção, tentando manter a tradição viva. O documento segue falando de como o ato de consumir a bebida também está ligado a tradições e festas religiosas, aqui citando a festa de São Martinho em que as comidas típicas são castanhas e a Jeropiga, como já mencionando anteriormente:

Não haverá aldeia portuguesa que não cumpra a tradição. Pelo S. Martinho vai à adega e prova o teu vinho! Diz o povo e a memória oral. Mas é a Jeropiga a bebida que tradicionalmente acompanha as castanhas pelo S. Martinho, pois não há magusto³⁸ sem Jeropiga. É comum ouvirmos dizer que “castanhas e jeropiga adoça o coração e aquece a barriga” (SIMÕES, 2007, s/p).

O material também comenta sobre a definição de Jeropiga como “vinho do porto dos pobres”, definição esta que é conhecida também pelos produtores de Jurupiga da Ilha:

Há quem persiste em denominar a Jeropiga como “o vinho do porto dos pobres”. Entende-se o porquê se pensarmos que este finíssimo licor era servido aos convivas na ausência daquele, pois o povo não tinha condições económicas para o adquirir, fazendo-o substituir pela Jeropiga (SIMÕES, 2007, s/p).

Outro material *online* encontrado sobre a Jeropiga portuguesa discorre sobre a questão da preocupação da extinção deste produto artesanal devido a motivos que são encontrados também aqui na Ilha: o êxodo rural e a falta de um registro empresarial específico que trate de pequenos produtores rurais que produzem uma

³⁸ Magusto é uma grande fogueira feita para assar castanhas em festividades populares; também se utiliza a palavra para se referir às próprias castanhas assadas na fogueira.

bebida alcoólica artesanal. Segundo uma reportagem de 2003 de Secundino Cunha, jornalista do Jornal Correio da Manhã de Portugal:

A jeropiga e a água-pé, [...] correm o risco de, a médio prazo, desaparecerem por completo. Trata-se de iguarias de fabrico caseiro, com incidência nas regiões do Minho, Trás-os-Montes, Beira Interior e Ribatejo, cuja produção tem diminuído à medida em que os campos vão sendo abandonados e as explorações vinícolas de características empresariais vão ganhando terreno (CUNHA, 2003, s/p).

O jornalista ainda afirma: “Mas o maior problema advém da lei que, pura e simplesmente, proíbe o fabrico e a comercialização destas bebidas, tão procuradas e apreciadas” (CUNHA, 2003, s/p). Após isto, cita o administrador de uma unidade hoteleira de Braga que afirma:

Às vezes as leis acabam por ser injustas. Por não existir qualquer certificação ou controlo de qualidade, acaba-se com produtos importantes para a manutenção dos nossos usos e costumes mais tradicionais [...] as determinações europeias deviam prever excepções para os casos em que as tradições locais estivessem em causa (CUNHA, 2003, s/p).

Pode-se perceber que a legislação portuguesa também não prevê um tipo específico de registro para estes modos de fazer que são tradicionais. O registro como patrimônio imaterial, pelo menos no caso do Brasil, é justamente uma alternativa para auxiliar na salvaguarda destes bens culturais imateriais.

1.4 - História oral: definições e procedimentos

Como já explicitado na Introdução, a partir da metodologia da História Oral é que foram obtidas e analisadas as fontes para a presente dissertação. Segundo Portelli, a História Oral é “uma ciência e arte do indivíduo” (PORTELLI, 1997b, p.15), e através da análise das narrativas, ao contrário de outras ciências que buscam abstrair a experiência da memória individual em busca do coletivo, ela se propõe a fazer o inverso, dando “atenção às variações e transgressões individuais concretas” (PORTELLI, 1997b, p.16). Assim, escreve:

[...] a História Oral tende a representar a realidade não tanto como um tabuleiro em que todos os quadrados são iguais, mas como um mosaico ou colcha de retalhos, em que os pedaços são diferentes, porém, formam um todo coerente depois de reunidos – a menos que as diferenças entre elas sejam tão irreconciliáveis que talvez cheguem a rasgar todo o tecido. Em última análise, essa também é uma representação muito mais realista da sociedade, conforme a experimentamos (PORTELLI, 1997b, p.16-17).

Em relação à transcrição, optou-se pela análise por áudio e transcrição direta apenas dos trechos mais expressivos para serem utilizados no trabalho. Sobre isso, Portelli afirma:

A transcrição transforma objetos auditivos em visuais, o que inevitavelmente implica mudanças e interpretação. [...] A mais literal tradução é dificilmente a melhor, e uma tradução verdadeiramente fiel sempre implica certa quantidade de invenção. O mesmo pode ser verdade para a transcrição de fontes orais (PORTELLI, 1997a, p.27).

Acredita-se que a análise direta do áudio da entrevista é interessante para melhor compreender todos os aspectos da narrativa, assim como a transcrição de trechos chave que serão utilizados na produção do texto para “traduzir” ao leitor o que o narrador expõe. Ainda no intuito de melhor comunicar as narrativas, se escolheu editar alguns erros de português relativos à concordância, ou à pronuncia de palavras, porém deixando intacto qualquer coloquialismo, modo de construção de frases e outras características individuais da fala dos narradores. Também se optou por utilizar o apelido dos produtores que são mais conhecidos por eles do que por seus nomes oficiais.

Ao pensar nos modos de transcrever e utilizar as narrativas como fontes em um trabalho acadêmico, a diferença do trato de fontes orais em relação às fontes escritas e suas implicações se torna visível. A necessidade de tornar a fonte oral em escrita remete a uma já comum valorização do escrito em detrimento do oral, onde a escrita foi considerada como racional e objetiva, e a oralidade como subjetiva, espontânea (PORTELLI, 1997a). Traz-se aqui esta discussão para afirmar que a subjetividade é inerente à qualquer produção humana, sendo necessária a crítica, análise e interpretação seja qual for a fonte, trabalhando a partir de sua especificidade. Entende-se também que a imparcialidade e objetividade em qualquer processo de escrita da história são inalcançáveis. O que considera-se o mais correto a fazer é tentar estar ciente de todas as subjetividades – da pesquisadora e das fontes – e explicitar as posições, dúvidas e incertezas decorrentes na pesquisa, a fim de que esta se torne a mais honesta possível. Neste sentido, Portelli afirma:

[...] qualquer transcrição torna-se, automaticamente, uma forma de manipulação. Simplesmente não acredito na transcrição perfeita, não acredito sequer na fita perfeita. [...] Em vista disso, creio que não deveríamos nos empenhar tanto em conseguir neutralidade, mas em deixar clara a manipulação e, por conseguinte, buscar menos a reprodução do que a representação (PORTELLI, 1997b, p.39).

Afinal, cada pesquisa será um ponto de vista do pesquisador que a fizer, que com sua bagagem intelectual e também emocional irá interpretar as fontes, nunca uma verdade universal. Portelli afirma que a objetividade científica não consiste em tentar se ausentar do discurso ou simular uma pretensa neutralidade “que é tanto impossível quanto indesejável. Essa objetividade consiste, antes, em assumir a tarefa da interpretação, que cabe aos intelectuais” (PORTELLI, 1997b, p.26).

Sobre a questão da restituição ou devolução, seja da entrevista transcrita ou do texto final (dissertação, tese, livro) aos colaboradores do projeto, há controvérsias. Se para Holanda e Meihy “o compromisso com a ‘devolução’ dos resultados do projeto é condição básica para se justificar um projeto de história oral” (HOLANDA&MEIHY, 2011, p.17), outros estudiosos problematizam um pouco mais esta questão.

Portelli acredita que a restituição de objetos e informações à comunidade ou a um acervo comunitário muitas vezes significa mais para o pesquisador do que para a própria comunidade. A seu ver, o aspecto mais interessante que o pesquisador proporciona às pessoas e comunidades que entrevista é uma oportunidade de que, através do diálogo, elas possam organizar seus conhecimentos com maior clareza; e a possibilidade de que suas vozes sejam ouvidas em outros espaços fora da própria comunidade (PORTELLI, 1997b). Considera-se importante a devolução do material aos entrevistados, porém se concorda com Portelli no sentido de não esperar que este produto final irá ter tanta importância para os colaboradores quanto teve para o pesquisador.

[...] falar de restituição apenas em termos de devolver informações a seu lugar de origem pressupõe uma imagem limitada, espelhada e narcisista da comunidade, coerente com as versões separatistas e essenciais da diferença cultural, como se as comunidades estivessem interessadas apenas em ouvir e falar sobre si mesmas. O verdadeiro serviço que, acredito eu, prestamos a elas, a movimentos e a indivíduos, consiste em fazer com que sua voz seja ouvida, em leva-la para *fora*, em pôr fim à sua sensação de isolamento e impotência, em conseguir que seu discurso chegue a outras pessoas e comunidades (PORTELLI, 1997b, p.31).

Com uma posição parecida, Amado acredita que a relação de troca entre historiador e informante se estabelece não apenas a partir do momento em que a pesquisa é “devolvida” a este, mas assim que este concorde em conceder a entrevista (AMADO, 1997).

Por estar lidando com pessoas e não papéis, por acabar possuindo um contato muitas vezes afetivo com os entrevistados e saber que estes irão ler o trabalho final, o pesquisador que trabalha com História Oral possui uma responsabilidade muito grande e precisa ter um cuidado maior para não deixar estes aspectos inerentes à este tipo de pesquisa influenciarem de forma a prejudicar a obtenção dos objetivos propostos. Segundo Amado (1997), a questão da ética na História Oral se localiza mais nos procedimentos técnicos e formas de utilização e análise das narrativas do que de fato no ato de restituição aos colaboradores:

A forte ligação da ética com a História Oral evidencia-se [...] nos procedimentos metodológicos e técnicos que constituem a prática da disciplina: a necessidade de o historiador ser fiel não apenas às palavras dos informantes, mas ao sentido da entrevista, evitando, por exemplo, citar trechos onde apenas uma parte das opiniões é revelada, para não lhes alterar o significado global; a necessidade de o historiador explicitar, para os informantes, os objetivos do trabalho e os possíveis usos que fará da entrevista; a necessidade de respeitar as solicitações dos entrevistados, como o resguardo da identidade [...]; a necessidade de diferenciar a fala de cada um dos entrevistados, evitando diluí-los em um conjunto homogêneo, indiferenciado internamente; a necessidade de diferenciar claramente a voz do historiador das dos entrevistados, etc (AMADO, 1997, p.149).

Também em relação à ética na História Oral, Portelli critica a postura supostamente neutra e distante que muitos historiadores pensam ser ideal a se seguir em uma entrevista, afirmando que:

No que me diz respeito, não revelaria quase nada de importante sobre minha vida a alguém que, ao conversar comigo, assumisse uma atitude neutra, impessoal e distante. Por que devo eu esperar que outros me falem de sua vida se eu não me mostro disposto a contar algo a respeito da minha? (PORTELLI, 1997b, p.22).

Após ponderar as diferentes visões dos autores, concorda-se com a ideia de responsabilidade do pesquisador em História Oral e da necessidade de haver respeito e ética em relação às pessoas que entrevista, enfatizando que isto deve ocorrer desde o momento do primeiro contato com o futuro narrador. Em relação à devolução, pensa-se em devolver uma cópia do produto final (dissertação) ao casal Hermes e Rosângela, que se tornaram os maiores defensores e interessados em manter o modo de fazer vivo na cultura da Ilha. Esta decisão se deu pelo fato de que a família possui um galpão na Ilha, onde produz e vende a bebida, o qual fica aberto todos os dias em horário comercial, facilitando o acesso da dissertação tanto pelos outros narradores que contribuíram para a pesquisa, quanto a outros ilhéus que se

interessarem e também a turistas que por ventura estiverem em busca de maiores conhecimentos sobre a bebida.

1.5 - O alimento enquanto patrimônio

Como já visto brevemente na Introdução, o conceito de patrimônio cultural, sendo histórico, sofreu inúmeras mudanças e ampliações ao longo das décadas. Se antes era entendido por patrimônio apenas as edificações e bens materiais que representavam certa cultura ou identidade social, com o passar dos anos houve a ampliação deste conceito para que as heranças culturais imateriais de todos os povos também fossem consideradas dignas de preservação. Explicando o contexto desta expansão do entendimento sobre o que seria cultura e patrimônio, Pelegrini e Funari afirmam que além de ter sido propulsionado pelos novos paradigmas das ciências humanas, principalmente História e Antropologia, também se deve levar em conta que:

[...] o questionamento das formas de poder emergente nos anos de 1960 abriu brechas para a manifestação de valores identitários, antes subjugados, e trouxe à tona referenciais culturais anteriormente incógnitos [...] A contestação de toda e qualquer forma de autoridade, as utopias por uma sociedade mais humana, a revisão de arquétipos de comportamento e a emergência de novas sensibilidades levou à percepção dos bens culturais como testemunhos do cotidiano e da concretização do insólito, do imaterial. Nessa direção, os fundamentos que norteavam a seleção dos bens e o sentido da preservação propugnada pela Unesco ampliaram-se alcançando não somente monumentos suntuosos representativos do ponto de vista dos poderes hegemônicos, mas também construções mais simples e integradas ao dia-a-dia das populações [...] e, mais recentemente, os bens culturais de natureza intangível (PELEGRINI e FUNARI, 2008, p.34-35).

A partir de uma série de documentos, as chamadas Cartas Patrimoniais, resultados de Conferências propostas pela Unesco desde sua criação em 1945, os países signatários começaram a definir o conceito de Patrimônio Imaterial em suas constituições e propor mecanismos para a sua salvaguarda. No caso do Brasil, vê-se que ele antecedeu muitos países e a própria “Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial” da Unesco de 2003, pois desde 1988 já possuía uma definição de Patrimônio Cultural Imaterial em sua Constituição e desde 2000 já promulgara o Decreto 3.551 do IPHAN que cria mecanismos para a salvaguarda destes bens. Como definição deste conceito se entende:

[As] práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os

indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (UNESCO, 2003, art. 2º).

Utilizando o mesmo documento se vê que para preservar estes bens intangíveis os mecanismos são diferentes dos bens materiais. Não se fala, portanto, em tombamento e sim registro e salvaguarda, sendo este último conceito definido por:

Entende-se por “salvaguarda” as medidas que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como a identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a proteção, a promoção, a valorização, a transmissão – essencialmente por meio da educação formal e não-formal - e revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos (UNESCO, 2003, Art.2 § 3).

O Decreto 3.551 do IPHAN estabelece mecanismos específicos para a salvaguarda do patrimônio imaterial brasileiro, criando o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) e a instituindo a metodologia do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC). A partir deste decreto, os registros são feitos em quatro livros:

- I - Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades;
- II - Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social;
- III - Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;
- IV - Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas (BRASIL, 2000).

Percebe-se que o conceito de patrimônio imaterial vem a colaborar com a democratização da cultura, pois passou a abranger a materialização de memórias de amplos segmentos culturais e colaborou para a retomada de tradições e identidades das minorias historicamente excluídas do rol dos bens culturais (PELEGRI, 2007).

Entretanto, o registro em âmbito nacional ainda é difícil e demorado no Brasil, devido à “dimensão territorial, a complexidade das articulações burocrático-legais e o ainda incipiente investimento em capacitação na gestão pública” (CAVALCANTI e FONSECA, p.7). Porém, em casos emergenciais pode-se utilizar deste conceito e destes mecanismos para buscar registros municipais ou estaduais,

como foi feito em Rio Grande, visto que a Constituição deixa claro que cabe ao Estado e aos brasileiros em geral zelar por este patrimônio:

O Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação (BRASIL, 1988, Art. 216, §1º).

Sendo baseado em tradições e memórias sociais/coletivas, que formam o sentido de identidade de um grupo ou nação, a valorizar o patrimônio imaterial também significa respeitar a diversidade cultural. Igualmente relevante é o caráter dinâmico destes bens imateriais, que fazendo parte do modo em que os grupos enxergam e interagem com o mundo são constantemente recriados:

[...] o patrimônio imaterial transmitido de geração a geração é conceituado a partir da perspectiva da alteridade. Ele é considerado alvo de constantes 'recriações' decorrentes das mutações entre comunidades e os grupos que convivem num dado espaço social, do meio ambiente, das interações com a natureza e da própria história dessas populações – aspectos fundamentais para o enraizamento ou o sentido de pertença que favorece “o respeito a diversidade cultural e à criatividade humana” (PELEGRINI e FUNARI, p.46-47).

Assim, é necessário ressaltar o cuidado para não engessar algo que, por sua natureza, é múltiplo e que se atualiza constantemente, se modificando a partir do presente. É indispensável levar em conta as memórias individuais dos detentores dos saberes, o que as entrevistas, a partir da História Oral, podem colaborar. Como dizem Castro e Costa: “a patrimonialização desses bens [imateriais] deve ter como foco ações que não solidifiquem as memórias desses grupos e nem operem em sentido inverso ao da lembrança pessoal” (CASTRO & COSTA, 2008, p.130).

O conceito de referência cultural também se torna importante para melhor compreender o de patrimônio imaterial, pois traz a ideia de que nenhum bem possui valor por si só. O que faz algo ser considerado como um bem cultural é a relação que os sujeitos de certo grupo social tem com ele, identificando-o como parte de sua cultura, como um aspecto de sua identidade. Ao se falar em referência cultural considera-se que o importante não é o objeto em si, mas sim o modo de fazê-lo, interpretá-lo, vivenciá-lo; uma forma mais ampla de conceber o patrimônio, relacionando o material e o imaterial que de fato são indissociáveis. Fonseca explica:

Referências culturais não se constituem, portanto, em objetos considerados em si mesmos, intrinsecamente valiosos, nem apreender referências significa apenas armazenar bens ou informações. Ao identificarem

determinados elementos como particularmente significativos, os grupos sociais operam uma ressemantização desses elementos, relacionando-os a uma representação coletiva a que cada membro do grupo de algum modo se identifica (FONSECA, s/d, p.113).

Dentro deste amplo debate sobre patrimônio imaterial e dos cada vez mais numerosos bens sendo inventariados pelo Brasil e obtendo o registro de P.C.I nacional, se vê a categoria da alimentação também sendo representada. Dos trinta registros de patrimônio imaterial feitos pelo IPHAN desde 2010, quatro são alimentos ou incluem práticas alimentares como característica importante, sendo registrados nos Livros dos Saberes: *Ofício das Baianas de Acarajé; Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre; Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro*³⁹ e no segundo semestre de 2014 houve o registro da *Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí*⁴⁰.

No caso pelotense, como já mencionado, a tradição doceira vem sendo estudada e valorizada, tendo sido feito um inventário que registra sua importância enquanto patrimônio da cidade. E dentro desta categoria também se considera a Jurupiga, com o registro a nível municipal. Em relação à comida enquanto patrimônio, Cintrão afirma:

A comida, considerada sob a ótica do patrimônio, envolve critérios como tradições, sociabilidade, simbologias, diversidade, meio-ambiente, formando um sistema complexo de inter-relações culturais e é sob essa ótica que se estabelecem as políticas para sua salvaguarda. (CINTRÃO, 2012, p.4)

³⁹ “O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro é entendido como um conjunto estruturado, formado por elementos interdependentes: as plantas cultivadas, os espaços, as redes sociais, a cultura material, os sistemas alimentares, os saberes, as normas e os direitos.[...] Esse bem cultural está ancorado no cultivo da mandioca brava (manihot esculenta) e apresenta como base social os mais de 22 povos indígenas”. Informação disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=17766&sigla=Institucional&retorno=detalheInstitucional>. Acesso em: 10 de outubro de 2014.

⁴⁰ “A cajuína é uma bebida não alcoólica, feita a partir do suco do caju separado do seu tanino, por meio da adição de um agente precipitador (originalmente, a resina do cajueiro, durante muitas décadas a cola de sapateiro e atualmente, a gelatina em pó), coado várias vezes em redes ou funis de pano, em um processo que recebe o nome de clarificação. O suco clarificado é então cozido em banho-maria em garrafas de vidro até que seus açúcares sejam caramelizados, tornando a bebida amarelada, e permitindo que possa ser armazenada por períodos de até dois anos”. Informação disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=18441&sigla=Noticia&retorno=detalheNoticia>. Acesso em: 11 de dezembro de 2014.

Para Alves, é evidente a importância da culinária e da gastronomia e a sua relação íntima com o modo de viver dos grupos sociais – neste caso, a identidade brasileira:

Não há como negar que a culinária e a gastronomia, das formas mais simples às mais elaboradas, são parte desses processos e da identidade cultural de um grupo. Juntamente com a língua, a comida é uma das expressões primordiais da cultura de um povo. No repertório culinário de cada lugar, nas práticas de comensalidade de festas e celebrações - almoços, ceias, cafés e outras refeições coletivas - nas feiras, nos mercados, nas práticas de cultivo, criação de animais, pesca e outras atividades envolvidas na obtenção e produção de alimentos estão presentes saberes, valores e expressões que dizem muito do modo de ser e da identidade cultural brasileira (ALVES, 2011, p.84)

Essa valorização de alimentos enquanto patrimônio no Brasil também está dentro de um contexto mais amplo. Há uma crescente nostalgia e valorização de comidas típicas e regionais, que é identificada no mundo todo. Conforme explica Contreras:

A progressiva homogeneização e a globalização alimentares é que provocam, precisamente, uma certa ‘nostalgia’ relativa aos modos de se alimentar, aos pratos que desapareceram, suscitando o interesse pelo regresso às fontes dos ‘patrimônios culturais’. A ‘insipidez’ de tantos alimentos oferecidos pela indústria agroalimentar provocaria lembranças mais ou menos mistificadas das ‘delícias’ e ‘variedades’ de ontem. Assim, desenvolve-se nos últimos anos uma consciência da erosão dos complexos alimentares animais e vegetais. Dessa forma, o mercado parece ‘aproveitar’, também, a frustração e a insatisfação provocadas pelos alimentos industriais e pelos serviços de *catering* para reivindicar o prazer da mesa, o direito ao desfrute dos sabores e da qualidade, a necessidade de manter a qualquer preço os produtos próprios da terra, assim como os conhecimentos e as técnicas e o ‘saber fazer’ que os acompanham, as variedades locais, a riqueza e a razão de ser da tradição, a identidade proporcionada pelo gosto dos pratos festivos e consumidos em datas que a reforçam. De fato, estamos assistindo a uma eclosão da gastronomia, caracterizada pela valorização inédita do fenômeno culinário. Essa eclosão valoriza, simultaneamente, o aspecto hedonista da comida, o estético e criativo, o valor dos produtos e matérias-primas de caráter local e/ou tradicional e o nexos com um território e uma cultura determinados. (CONTRERAS, 2005, p.138-139).

Cada vez mais se procura o “típico” de uma região, algo que não pode ser encontrado em nenhum outro lugar (ao contrário de comidas vendidas pelas grandes redes de *fast-food*, por exemplo) e que possua um sabor característico e único. Cruz, ao trabalhar sobre qualidade dos alimentos e escalas de produção também aborda esse crescente interesse por alimentos típicos, e afirma:

Assim, se por um lado a qualidade está associada a grandes estruturas, sistemas de controle e rastreabilidade, padronização e cadeias longas de distribuição de alimento, enfim, aos processos dominados pelos impérios

alimentares através de grandes corporações de alimentos, por outro lado e, cada vez mais, a qualidade passa a ser associada com a diversidade, produção local, tradição e relação com modos de vida (CRUZ, 2009, p.9)

Neste sentido, trabalhando com a questão da comida enquanto patrimônio, e a problemática que alguns alimentos encontram para se enquadrar na legislação sanitária vigente, Alves explica de forma clara a situação, e os possíveis encaminhamentos do IPHAN para resolvê-la:

Afinal, o registro [de patrimônio imaterial] tem valor declaratório, não cria direitos de qualquer espécie. Os direitos intelectuais, os modos de circulação, consumo e de relacionamento dos produtores de bens culturais com o mercado abrem outro campo de trabalho interinstitucional, na área dos direitos difusos, que o IPHAN vem enfrentando no limite de suas possibilidades. Além disso, os bens registrados demandam também, urgentemente, a criação de regime jurídico sui generis para proteção dos conhecimentos tradicionais associados a recursos genéticos, a bens relacionados à biodiversidade, na interface das políticas de proteção ambiental, como também para a proteção das produções intelectuais e artísticas coletivas. [...] Nesse intuito o IPHAN está estabelecendo um termo de cooperação com o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), autarquia federal responsável pelo registro de marcas e patentes, e também das Indicações Geográficas⁴¹. Estas apresentam convergências com o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que podem favorecer e complementar seus efeitos, em especial no que se refere à garantia de direitos, à repartição de benefícios e à melhoria das condições de vida dos produtores de bens culturais registrados. (ALVES, 2011, p.78-79)

Esta problemática, como explicitada, já está clara para o IPHAN pois alguns dos alimentos registrados já tiveram problemas com a vigilância sanitária, como é o caso do queijo de Minas e o do acarajé.

O queijo de Minas, feito pelo seu modo artesanal, até hoje só pode ser comercializado dentro do Estado de Minas Gerais, pois infringe a legislação federal que normatiza a produção de queijos elaborados à base de leite cru⁴². Também, atualmente a maioria dos seus produtores comercializa na informalidade, pois segundo as normas de produção industrial que regulamentam a produção,

⁴¹ “No contexto brasileiro, Indicação Geográfica é uma modalidade de Propriedade Industrial e, segundo o Artigo 176 da Lei n.9279/96, pode apresentar-se de duas formas: Indicação de Procedência (IP) ou Denominação de Origem (DO). A Indicação de Procedência, segundo a referida Lei, ‘é caracterizada por ser o nome geográfico conhecido pela produção, extração ou fabricação de determinado produto, ou pela prestação de dado serviço, de forma a possibilitar a agregação de valor quando indicada a sua origem, independente de outras características’. A Denominação de Origem ‘cuida do nome geográfico que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos” (SANTOS, 2014, p.9).

⁴² “A legislação federal exige que queijos feitos a partir de leite cru sejam maturados por no mínimo 60 dias, enquanto em Minas Gerais, pesquisas fundamentadas especialmente em características climáticas, modo de produção e umidade do produto, têm contribuído para alimentar debate que defende o período de 21 dias de maturação como prazo a ser cumprido antes da comercialização do produto.” (SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012, p.15).

circulação e comercialização de produtos de origem animal no país, o queijo de minas, da forma artesanal que vem sendo feito há séculos, representaria ameaça à saúde pública (SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012). Apesar da criação de uma lei estadual que dispõe especificamente sobre o processo de produção de queijo minas artesanal, e dos estudos da universidade e o serviço de extensão rural iniciado para fornecer orientações técnicas para o “aprimoramento do processo de produção” aos produtores, estes ainda possuem desconfiança e resistência às normas impostas, que descaracterizam o modo de fazer além de demandar um investimento financeiro inviável, pois apontam para alterações na estrutura física das queijarias, no trato com o rebanho e nas práticas de higiene (SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012). Assim, exemplificando com números essa problemática e dissonância entre as legislações patrimonial e sanitária, as autoras afirmam:

Considerando que o universo de 30 mil produtores é composto também por aqueles que produzem em uma escala mínima e que, possivelmente, não teriam interesse ou condições financeiras para regularizar a produção, ao constatar que o número de produtores cadastrados representa menos de um por cento do total [230 produtores], fica nítida a lacuna existente entre os interesses e possibilidades dos produtores de queijo e a solução que hoje o Estado lhes oferece (SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012, p.13).

O queijo serrano, produto tradicional feito artesanalmente a partir do leite cru nos Campos de Cima da Serra⁴³ também tem sido estudado como um alimento que faz parte da identidade de determinado grupo, que se insere dentro de seu modo de vida, sendo um saber-fazer passado de geração em geração (CRUZ, 2012). Este alimento passa por situação parecida com a do queijo de minas, pois não se enquadra na legislação de queijos elaborados com leite cru. Esta e outras legislações sanitárias acabam tentando impor uma padronização sem levar em conta as características locais da produção artesanal, contribuindo para a descaracterização dos produtos e desestabilização dos modos de vida das famílias produtoras, como veremos outros exemplos no decorrer do trabalho.

O acarajé passou por situação similar, que também gerou uma solução local que ainda sim não resolveu totalmente o problema. O acarajé, e os alimentos vendidos na rua em geral, já são alvo de preocupação de médicos, viajantes e autoridades públicas desde o século XIX na Bahia. Porém, para citar apenas um caso mais significativo, em 2002 houve um estudo feito pela Universidade Federal da Bahia que analisou amostras de acarajés vendidos pelas baianas em seus

⁴³ Região nordeste do Rio Grande do Sul.

tabuleiros e que detectou contaminação por coliformes fecais e bactérias diversas, aumentando a preocupação com a saúde dos consumidores e ocasionando uma queda nas vendas (BORGES, 2008). A partir disto, foi criado o “Programa Acarajé 10”, que teve como objetivo “oferecer às vendedoras de acarajé, treinamento sobre manipulação alimentar, higiene pessoal, higiene das instalações e utensílios” (BORGES, 2008, p.98). Como resultado deste trabalho, as vendedoras que completassem o curso ganhariam um selo de garantia de boa qualidade do produto; entretanto, apesar de financiamento por parte da Prefeitura, a presença no curso foi pequena devido à inúmeras dificuldades por parte das vendedoras (gastos para reformas nos materiais utilizados, transporte até o local do curso, tempo disponível); assim, depois de dois anos de atividade o Programa foi encerrado e apenas 124 vendedoras receberam a certificação, continuando a maioria na informalidade (BORGES, 2008). Pode-se entender que esta visão higienista, de impor regras sem levar em conta o contexto e o modo de vida dos produtores e produtoras, acaba não resolvendo a situação.

Estes exemplos mostram algumas medidas tomadas para lidar com o comércio informal de produtos artesanais que possuem formas específicas de produção, as quais não são contempladas pela legislação vigente da vigilância sanitária. Entretanto, como se percebe, a maioria dos produtores tanto no caso do queijo quanto do acarajé continua na informalidade. Tendo isto em vista, Cintrão afirma:

Apesar de seu reconhecido valor e importância econômica, social, cultural e histórica, atualmente a comercialização dos alimentos artesanais tradicionais no Brasil é realizada, em grande medida, à margem dos canais formais. Tendo seus processos de produção considerados inadequados pela legislação sanitária vigente, os atores sociais nela envolvidos são frequentemente tratados como “ilegais” e vivem sob ameaça de constrangimentos, com riscos de apreensões e multas (CINTRÃO, 2012, p.5)

A questão da padronização, imposta por normas industriais, também é visível no caso da Cajuína. A bebida, tradicional do Estado do Piauí e agora P.C.I. brasileiro, simboliza a hospitalidade e os laços existentes entre as famílias produtoras. Como a Jurupiga, sua produção é artesanal e caseira, levando a diferenciações na cor, doçura, cristalinidade, leveza ou densidade, características essas influenciadas tanto pela preferência do produtor, quanto pela qualidade do caju. Entretanto, ao atingir um interesse amplo de venda e consumo, a bebida

adquiriu perspectivas de produção em escala industrial. Conforme explicam Ribeiro e Veloso:

Há uma explosão de demanda no mercado mundial por bebidas naturais e funcionais, ao mesmo tempo em que a globalização confere valor agregado a apelos regionais, pautados na identidade cultural. [...] Enquanto o governo do Estado fomenta a compra da bebida para merendas escolares, a associação de produtores luta por financiamentos mais adequados. O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) identifica, no Estado do Piauí, as condições de possibilidade da transformação dessa bebida tradicional em uma indústria de grande porte, capaz de atrair investimentos externos. [...] Esse processo impõe medidas de padronização do produto relativas à cor e doçura, controladas a partir do tipo de caju utilizado (nativo ou clonado) e tempo do cozimento, assim como normas de boas práticas que permitam os registros junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) [...] Tais iniciativas introduzem inovações que visam atender às condições de massificação e regulação que o mercado exige, privilegiando ações – tais como a identificação de origem geográfica – que levam à padronização das características de cor e doçura da bebida, a preferência pelo uso de caju clonados e métodos de produção e boas práticas que tendem a erradicar justamente as diferenças ressaltadas na dinâmica da degustação e que contribuem para conformar a sociabilidade local e a identidade piauiense. (RIBEIRO & VELOSO, 2011, p.56-57).

A preocupação com a segurança alimentar em relação à estes alimentos que também são patrimônios, quanto à qualquer outro alimento, é indispensável. Porém é fato que as medidas tomadas para tentar uma regularização e adaptação destes modos de fazer às normas sanitárias vigentes não estão obtendo sucesso. Pois não basta apenas se preocupar com o tipo de material utilizado ou a forma de venda do produto, é necessário levar em conta seu caráter de referência cultural e criar normas a partir disto, educando os produtores porém também considerando que podem haver outros modos de manter a higienização e a segurança alimentar que não somente os defendidos pela legislação. Conforme explicado pelas autoras:

De maneira geral, a sociedade, alicerçada na legitimação do conhecimento científico, culto e acadêmico, atribui a esse tipo de conhecimento legitimidade para definir o rumo de procedimentos a serem adotados. Em paralelo a esse processo e o fortalecendo, dá-se a deslegitimação do conhecimento tradicional e local, ainda que esse também seja originário de experimentação, observação, avaliação e possua um ordenamento lógico decorrente de constante utilização de práticas compartilhadas. (SANTOS; CRUZ & MENASCHE, 2012, p.16)

As tentativas de padronização e a muitas vezes inevitável descaracterização destes modos de fazer, assim como a problemática de um patrimônio ser transformado em um produto industrial, feito em grande escala, são questões que

serão aprofundadas ao decorrer do trabalho, com a contribuição das narrativas dos produtores.

1.6 – Reflexões sobre os conceitos de memória, identidade e tradição

Ao se trabalhar com a análise de narrativas, percebe-se a necessidade de também se aprofundar no conceito de memória. Tendo em vista a problemática da pesquisa, se torna igualmente necessário um maior conhecimento sobre o conceito de identidade, já que está sendo trabalhado um modo de fazer que vem sendo entendido como uma referência cultural para o grupo estudado. Pretende-se abordar estas questões, assim como as relativas aos conceitos de patrimônio imaterial e tradição, ao longo da análise das entrevistas; porém, a título de introdução, expõe-se aqui como se vem entendendo estes conceitos.

Compreende-se a memória como “uma reconstrução continuamente atualizada do passado, mais do que uma reconstituição fiel do mesmo” (CANDAU, 2012, p.9). Não mais vista como o passado registrado no inconsciente, pronto a ressurgir em sua integridade no momento escolhido pelo indivíduo, os debates sobre a memória tem se complexificado e ampliado. Atualmente, se enfatiza seu caráter de construção, que para constituir-se se baseia não só no passado, mas também no presente e até mesmo no futuro, sendo uma estratégia de narrativa do próprio indivíduo, e por isto possuindo uma ligação intrínseca com a identidade. Como afirma Candau:

A memória, ao mesmo tempo em que nos modela, é também por nós modelada. Isso resume perfeitamente a dialética da memória e da identidade que se conjugam, se nutrem mutuamente, se apoiam uma na outra para produzir uma trajetória de vida, uma história, um mito, uma narrativa. Ao final, resta apenas o esquecimento (CANDAU, 2012, p.16).

Os elementos constitutivos da memória para Pollak são: 1-a) Os acontecimentos vividos pessoalmente; 1-b) Os acontecimentos “vividos por tabela”, ou seja, vividos pelo grupo ou coletividade que a pessoa se sente pertencer, apesar de não o ter vivido ou presenciado, e que o autor descreve como uma “memória quase que herdada” (POLLAK, 1992, p.201); 2) Personagens e pessoas, sejam realmente conhecidas no decorrer da vida, ou personagens conhecidos por tabela, como exemplo o autor cita os grandes personagens da história; 3) Lugares da memória, que podem ser desde o local de férias na infância, até monumentos, desde que estejam vinculados a uma lembrança, entendidos pelo autor como

lugares de apoio da memória (POLLAK, 1992). É necessário enfatizar que o autor deixa claro que estes três elementos podem dizer respeito tanto a acontecimentos, personagens e lugares reais e baseados em fatos concretos, ou podem tratar de projeção de outros eventos (POLLAK, 1992).

Em relação a forma como a memória se manifesta, Candau produziu uma tipologia, dividindo as manifestações da memória em três tipos: 1) Memória de baixo nível/protomemória, que seria uma memória repetitiva ou memória-hábito, onde o exercício do julgamento não é realizado, são os costumes introjetados no espírito sem que neles se pense ou sem que disso se duvide; 2) A memória propriamente dita ou de alto nível, que seria uma memória de recordação ou reconhecimento, uma evocação deliberada ou involuntária de lembranças; 3) A metamemória, que é por um lado a representação que cada indivíduo faz de sua própria memória, o conhecimento que tem dela e, de outro, o que diz dela. Esta seria uma construção explícita da identidade (CANDAU, 2012). Esta tipologia diz respeito apenas às memória individuais, como o autor ressalta.

Sobre as possibilidades de uma memória coletiva, termo cunhado por Maurice Halbwachs em seu livro póstumo “A Memória Coletiva”, publicado pela primeira vez em 1950, há um longo debate e controvérsia entre os autores. Halbwachs entende que toda a memória é coletiva, no sentido de que tem por base o meio social. Segundo o autor, quando a lembrança encontra apoio no coletivo ela se fortifica, sendo muito difícil a existência de uma memória plenamente individual:

[...] nossas lembranças permanecem coletivas, e elas nos são lembranças pelos outros, mesmo que se trate de acontecimentos nos quais só nós estivemos envolvidos, e com objetos que só nós vimos. É porque, em realidade, nunca estamos sós. Não é necessário que outros homens estejam lá, que se distingam materialmente de nós: porque temos sempre conosco e em nós uma quantidade de pessoas que não se confundem (HALBWACHS, 2004, p.30).

O autor, partindo do pressuposto de que estamos sempre necessariamente vinculados ao meio social, acaba entendendo que a memória individual de certa forma não existe. Por outro lado, enxerga que as lembranças individuais podem existir, apenas são mais complexas, porque fazem uma união única de múltiplas influências sociais. Sobre isto, ele explana:

Apesar de tudo, nada prova que todas as noções e imagens tomadas dos meios sociais de que fazemos parte, e que intervêm na memória, não cubram, como uma tela de cinema, uma lembrança individual, mesmo no

caso em que não a percebemos. A questão toda é saber se uma tal lembrança pode existir, se é concebível. O fato que ela seja produzida, mesmo uma única vez, bastaria para demonstrar que nada se opõe a que intervenha em todos os casos. Haveria então, na base de toda a lembrança, o chamado a um estado de consciência puramente individual que – para distingui-lo das percepções onde entram elementos do pensamento social – admitiremos que se chame *intuição sensível* (HALBWACHS, 2004, p.41, grifos do autor).

Halbwachs admite a possível existência de uma memória individual sem influência do meio social, porém como algo muito raro, como se fosse 1% de toda a memória registrada. Assim sendo, por ser tão rara, ou talvez nem existir, o autor se foca na memória coletiva, afirmando que muito do que se reconhece como memória individual na verdade não é individual, pois é influenciada e inculcada nos indivíduos pelos grupos que estes participam, ou seja, pelo meio social, sem o indivíduo perceber.

Outros autores, dialogando com Halbwachs, contribuíram para o debate. Candau acredita que o conceito de memória coletiva é complicado, dizendo que é impossível que essa expressão designe uma faculdade do ser humano; a única faculdade realmente atestada seria a memória individual (CANDAU, 2012). Para Candau, a expressão “memória coletiva” se assemelha a uma representação ou uma forma de metamemória, ou seja, “[...] um enunciado que membros de um grupo vão produzir a respeito de uma memória supostamente comum a todos os membros desse grupo” (CANDAU, 2012, p.24, grifos do autor). Neste sentido, também afirma:

Ora, a existência de atos de memória coletiva não é suficiente para atestar a realidade de uma memória coletiva. Um grupo pode ter os mesmos marcos memoriais sem que por isso compartilhe as mesmas representações do passado. [...] Mesmo que as lembranças se nutram da mesma fonte, a singularidade de cada cérebro humano faz com que eles não sigam necessariamente o mesmo caminho (CANDAU, 2012, p.35).

Aqui Candau enfatiza a individualidade da memória, pois mesmo partindo de um meio social e mesmo sendo compartilhada com um grupo de pessoas, nunca será idêntica entre todos os indivíduos deste grupo. Em busca de um conceito mais depurado, o autor cunha a expressão “memória forte”, definindo:

Denomino memória forte uma memória massiva, coerente, compacta e profunda, que se impõe a uma grande maioria dos membros de um grupo, qualquer que seja seu tamanho, sabendo que a possibilidade de encontrar tal memória é maior quando o grupo é menor. Uma memória forte é uma memória organizadora no sentido de que é uma dimensão importante de estruturação de um grupo e, por exemplo, da representação que ele vai ter de sua própria identidade. Quando essa memória é própria de um grupo

extenso, falarei de uma grande memória organizadora (CANDAU, 2012, p.44).

Em consonância com este pensamento e utilizando-se de conceitos de memória compartilhada e memória social, pode-se perceber a posição de Portelli quanto ao assunto:

Se toda memória fosse coletiva, bastaria uma testemunha para uma cultura inteira; sabemos que não é assim. Cada indivíduo, particularmente nos tempos e sociedades modernos, extrai memórias de uma variedade de grupos e as organiza de forma idiossincrática. Como todas as atividades humanas, a memória é *social* e pode ser *compartilhada* [...]; ela só se materializa nas reminiscências e nos discursos individuais. [...] Quando compreendemos que 'memória coletiva' nada tem a ver com memórias de indivíduos, não mais podemos descrevê-la como a expressão direta e espontânea de dor, luto, escândalo, mas como uma formalização igualmente legítima e significativa, mediada por ideologias, linguagens, senso comum e instituições (PORTELLI, 2006, p.127, grifos do autor).

Ambos concordam com Halbwachs no aspecto de que toda a memória é social, no sentido de ter por base e ser influenciada pelo meio social que o indivíduo está inevitavelmente inserido. Porém, acreditam que o termo memória coletiva designa algo diferente e preferem dar ênfase no aspecto individual da memória e de como ela se utiliza de influências sociais para se constituir. Como já dito, Pollak também dialoga com Halbwachs, porém enfatiza o caráter de disputa em que as memórias se encontram, gerando memórias clandestinas e subterrâneas que se opõe a uma memória oficial (POLLAK, 1989):

Se a análise do trabalho de enquadramento de seus agentes e seus traços materiais é uma chave para estudar, de cima para baixo, como as memórias coletivas são construídas, desconstruídas e reconstruídas, o procedimento inverso, aquele que, com os instrumentos da história oral, parte das memórias individuais, faz aparecerem os limites desse trabalho de enquadramento e, ao mesmo tempo, revela um trabalho psicológico do indivíduo que tende a controlar as feridas, as tensões e contradições entre a imagem oficial do passado e suas lembranças pessoais (POLLAK, 1989, p.12).

Tendo em vista este debate entre os autores e as variadas formas de perceber uma possível memória social, posteriormente, através da análise das fontes, irá se problematizar estas questões para verificar na prática a aplicação destes conceitos. Os autores também discorrem sobre a ligação entre memória e identidade, assim se faz necessário melhor compreender o que se vem entendendo por identidade, como se constitui e também se é possível pensar em uma identidade cultural ou coletiva.

Segundo Pollak, a identidade é constituída por três elementos essenciais: 1) A unidade física, ou seja, o sentimento de fronteira física ou fronteiras de pertencimento a um grupo; 2) A continuidade dentro do tempo, tanto no sentido físico quanto no psicológico; 3) O sentimento de coerência, a ideia – que parte de uma construção – de que os diferentes elementos que formam um indivíduo são efetivamente unificados (POLLAK, 1992). Assim sendo, o autor escreve:

Podemos portanto dizer que *a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade*, tanto individual quanto coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si (POLLAK, 1992, p.204, grifos do autor).

Candau concorda com esta visão, tanto sobre a memória e a identidade estarem indissociavelmente ligadas e se influenciaram mutuamente, quanto sobre o fato de ambas serem construções. Para o autor, quem não tem lembranças não possui uma identidade individual e social: “Sem lembranças, o sujeito é aniquilado [...] A memória é, de fato, uma ‘força de identidade’” (CANDAU, 2012, p.17); também afirma que “a memória é a identidade em ação, mas ela pode, ao contrário, ameaçar, perturbar e mesmo arruinar o sentimento de identidade” (CANDAU, 2012, p.18). O autor explica:

No que se refere ao indivíduo, identidade pode ser um *estado* – resultante, por exemplo, de uma instancia administrativa: meu documento de identidade estabelece minha altura, minha idade, meu endereço etc. –, uma *representação* – eu tenho uma ideia de quem sou – e um *conceito*, o de identidade individual, muito utilizado nas Ciências Humanas e Sociais (CANDAU, 2012, p.25, grifos do autor).

Sobre este conceito, Stuart Hall concorda com ambos, enfatizando seu caráter de construção e acima de tudo seu caráter histórico, onde posteriormente se foca então no conceito de identidade como percebido pela pós-modernidade (HALL, 2005). Assim, Hall define três conceitos históricos de identidade, realçando justamente como este conceito muda com o tempo. Primeiro se tem a visão do sujeito do Iluminismo, que via a identidade como fixa, unificada, inata; já a visão do sujeito sociológico destaca a relação e interação entre o indivíduo e a sociedade, onde esta identidade inata acabava sendo influenciada pelo meio social; por fim, a visão do sujeito pós-moderno, que seria de uma identidade móvel, em eterna construção, definida historicamente e não biologicamente, gerando sujeitos fragmentados. Como afirma o autor: “A identidade é realmente algo formado, ao

longo do tempo, através de processos inconscientes [...]. Existe sempre algo 'imaginário' ou fantasiado sobre sua unidade" (HALL, 2005, p.38).

Sobre a questão da identidade coletiva, Candau observa:

[Aplicando o conceito] a um grupo, a complexidade aumenta. Passemos ao fato de que, nesse caso, o termo 'identidade' é impróprio porque ele nunca pode designar com rigor uma 'recorrência': em um momento preciso de uma observação um indivíduo é idêntico a ele mesmo, mas duas pessoas – mesmo que se trate de gêmeos – jamais são idênticas entre elas. O termo é então utilizado em um sentido menos restrito, próximo ao de semelhança ou de similitude que satisfaz sempre uma inclinação natural do espírito. Se admitirmos esse uso pouco rigoroso, metafórico, a identidade (cultural ou coletiva) é certamente uma *representação* (CANDAU, 2012, p.25, grifos do autor).

Entendendo a identidade cultural como representação, o autor enfatiza que ela não é algo dado, e que assim como acontece com a memória, seria impossível imaginar duas pessoas ou mais com a mesma identidade; porém, através dos autores abordados, pode-se entender que os seres humanos possuem múltiplas identidades, múltiplas identificações com variados grupos, que podem se basear em memórias compartilhadas, em aspectos culturais hereditários, que assim gerariam uma identidade cultural, coletiva ou social.

De um lado, parece-nos abusivo utilizar as expressões 'identidade cultural' ou 'identidade coletiva' para designar um suposto estado de um grupo inteiro quando apenas uma maioria dos membros desse grupo compartilha o estado considerado [...] Por outro lado, é reducionista definir a identidade de um grupo a partir unicamente da protomemória, pois as estratégias identitárias de membros de uma sociedade consistem em jogos muito mais sutis que o simples fato de expor passivamente hábitos incorporados (CANDAU, 2012, p.26-27).

Não considerando uma possível identidade coletiva/cultural como aspectos que são encontrados de forma idêntica em todos os membros do grupo, nem como algo baseado em um aspecto hereditário ou em "hábitos incorporados" passados de geração em geração de forma intacta, Candau oferece então uma forma melhor compreender a questão. Sendo uma construção que parte tanto do indivíduo como tem base em aspectos sociais, a identidade cultural nunca será homogênea, nem baseada em algo completamente fixo e imutável.

Tendo isto em vista, percebe-se que ao se falar sobre memória, identidade e aspectos culturais passados de geração em geração, também é interessante abordar a questão da tradição. Explicando as origens do termo, Giddens afirma que por muito tempo a tradição e o costume foram a essência da vida humana, não

precisando, portanto, de uma nomenclatura e problematização. Para o autor, estes conceitos são fruto da modernidade, época em que os costumes e tradições foram se perdendo, ou se transformando. Segundo Giddens (2000, p.49) “Foi o Iluminismo do século XVIII na Europa que depreciou a tradição”, a qual era vista como o lado sombrio da modernidade, algo irracional, uma tolice sem sentido. Definindo o que entende por tradição, o autor escreve:

É simplesmente errôneo [...] supor que, para ser tradicional, um dado conjunto de símbolos ou práticas precisa ter existido por séculos. [...] A persistência ao longo do tempo não é a característica chave que define a tradição, ou seu primo mais difuso, o costume. As características distintivas da tradição são o ritual e a repetição. As tradições são sempre propriedades de grupos, comunidades ou coletividades. Indivíduos podem seguir tradições ou costumes, mas as tradições não são uma característica do comportamento individual do modo como os hábitos o são (GIDDENS, 2000, p.51-52).

Já Hobsbawm e Ranger, em relação ao seu conceito de tradições inventadas, assim definem:

Por ‘tradição inventada’ entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade [bastante artificial] em relação ao passado (HOBSBAWM e RANGER, 2012, p.8).

Os autores também fazem uma diferenciação entre tradição e costume, afirmando que a característica das tradições, mesmo das inventadas, é a invariabilidade, sendo elas marcadas por práticas fixas e repetição; já o costume não impediria as inovações, se adaptando ao presente, porém sempre mantendo uma compatibilidade com os costumes do passado. Giddens, entretanto, discorda dos autores e afirma que todas as tradições seriam inventadas. Sobre o assunto, o autor assim diz:

Nenhuma sociedade tradicional era inteiramente tradicional, e tradições e costumes foram inventados por uma diversidade de razões. Não deveríamos supor que a construção consciente da tradição é encontrada apenas no período moderno [como defendem Hobsbawm e Ranger]. [...] A ideia de que a tradição é impermeável à mudança é um mito. As tradições evoluem ao longo do tempo, mas podem também ser alteradas ou transformadas de maneira bastante repentina. Se posso me expressar assim, elas são inventadas e reinventadas (GIDDENS, 2000, p.50-51).

Neste sentido, Candau também oferece alguns elementos para melhor entender o conceito. Fazendo uma ligação com o seu conceito de memória

compartilhada ou coletiva, e a necessidade e importância da transmissão da memória, Candau afirma:

Aquilo que denominamos como tradição própria a um grupo é a combinação entre transmissão protomemorial e memorial que interagem uma sobre a outra fazendo, por exemplo, da tradição religiosa um 'sistema organizado de pensamentos e gestos'. Para viver e não apenas sobreviver, para ser transmitida e, sobretudo, recebida pelas consciências individuais "em inter-relação, em conexão de papéis, em complemento de funções", essa combinação deve estar de acordo com o presente de onde obtém sua significação. Ela será autêntica, quer dizer que terá sua força – a de conferir aos membros de um grupo o sentimento de compartilhamento de sua própria perpetuação enquanto tal – de sua autoridade, aquela de uma transmissão efetiva e aceita. Nesse caso, a tradição corresponde bem à definição que fornece Danièle Hervieu-Léger: um universo de significações coletivas no qual as experiências cotidianas que inscrevem os indivíduos e os grupos no caos são reportadas a uma ordem imutável, necessária e preexistente aos indivíduos e aos grupos (CANDAU, 2012, p.121).

A autenticidade da tradição se daria, então, pelo significado que ela possui para os indivíduos de determinado grupo. Tanto Giddens quanto Candau afirmam seu caráter maleável de adaptação ao presente; nenhuma tradição é herdada em estado bruto desde sua origem mais remota e sim vai se adaptando segundo o contexto presente.

Tendo esta premissa em vista, se pode abordar o conceito de tradição oral, que contribuiu para a compreensão do objeto de pesquisa. José Carlos Sebe B. Meihy e Fabíola Holanda localizam este conceito dentro de um dos gêneros de história oral, juntamente com história oral de vida e história oral temática (HOLANDA e MEIHY, 2011). Para os autores, tradição oral estaria relacionada a aspectos passados de geração em geração de forma oral, como mitos, rituais, que influenciam a visão de mundo das comunidades. Para trabalhar com este tipo de História Oral, não se utilizaria só entrevistas, mas também se faz necessário uma observação participante, um maior tempo de contato com a comunidade e o estudo profundo de seu cotidiano. Tal tipologia se aproxima muito da Antropologia, inclusive os autores a identificam como parente da etnografia (HOLANDA e MEIHY, 2011).

Já Verena Alberti, ao tratar sobre o conceito, oferece como base a definição da Enciclopédia Britânica, dando sua opinião logo em seguida:

Tradição oral é o agregado de costumes, crenças e práticas que não foram originariamente colocadas na forma escrita, mas contribuem para a continuidade de um grupo social e ajudam a formar sua visão de mundo. [...] [Esta] definição da *Enciclopédia* tem o mérito de chamar a atenção para o termo *tradição* da expressão 'tradição oral'. São práticas que 'contribuem para a continuidade de um grupo social e ajudam a formar sua visão de

munho'. Ou seja, trata-se de um patrimônio que o grupo detém e que é uma parte importante de sua identidade. [...] Mas o termo tradição aqui não deve ser entendido como um antônimo de mudança, pois, como vimos, é próprio da tradição oral a inovação e o esquecimento (ALBERTI, 2005, p.24, grifos da autora).

Alberti também dá ênfase ao caráter plural das tradições orais. Embora se possa admitir que estas possuam um núcleo básico que é passado de geração em geração, elas acabam sendo interpretadas de forma única por cada indivíduo. Assim, ela reconhece um paradoxo: “se não for registrada, a peça de tradição oral corre o risco de se perder, caso nenhum falante se encarregue de atualizá-la. Por outro lado, se for registrada, [...] cristaliza-se e torna-se única, abolindo as demais possibilidades” (ALBERTI, 2005, p.23-24).

A partir das narrativas se percebem muitas destas características na produção de Jurupiga. Apesar da fórmula básica do modo de fazer, que vem sendo passado de geração em geração, cada família acabou interpretando esta base e desenvolvendo pequenas modificações, que na verdade se pode entender como adaptações à sua realidade e às suas preferências. Os produtores entrevistados, como será visto no próximo capítulo, encaram a modernização do modo de fazer como algo natural e muitas vezes benéfico, porque a mecanização dos instrumentos utilizados facilitou todo o processo. Como diz Alberti: “[...] o patrimônio é continuamente acumulado e dissecado. Ou seja, não existe um inventário de tradições em estado bruto. Elas precisam ser atualizadas e, desse modo, são transformadas” (ALBERTI, 2005, p.25). Acredita-se, portanto, que os conceitos de tradição/tradição oral ajudam a pensar como abordar este modo de fazer, sem generalizar ou fixar algo que não é fixo, nem tornar coletivas as individualidades existentes dentro do modo de fazer.

2. Adicionando o álcool e esperando envelhecer

No presente capítulo são tratados alguns temas referentes ao modo de fazer em si: como se deu a transmissão do saber; quais as etapas da produção; quais os instrumentos e qual o tipo de uva e o tipo de álcool utilizados; quais foram as modificações através das décadas e qual a visão sobre elas; se a produção já teve algum tipo de fiscalização ou tentativa de padronização; e por fim, se a produção é destinada ao comércio. A narrativa do produtor português Manuel é abordada separadamente, a fim de traçar algumas comparações entre os modos de fazer.

Para a análise das narrativas, são utilizados os elementos teóricos que ajudam a entender o objeto de pesquisa proposto e que se entrelaçam com os temas aqui trabalhados, como o conceito de tradição, o caráter familiar da produção, a questão da artesanidade, a diversidade do modo de fazer em contraposição a um modo de produção industrial, entre outros. Também se fará uma discussão acerca da legislação sanitária relativa à produção de bebidas no Brasil.

Enfatizaram-se aqui as entrevistas mais extensas, pela complexidade maior das respostas, embora as narrativas mais curtas também sejam abordadas, pois forneceram interessantes informações relativas ao tema e foram úteis para a comparação entre o(s) modo(s) de fazer Jurupiga e a visão dos produtores relativa à isto.

Afirmando que a “arte de narrar está em vias de extinção” (BENJAMIN, 1994, p.197-198), Walter Benjamin explica que é cada vez mais raro encontrar bons narradores, dizendo que:

Quando se pede num grupo que alguém narre alguma coisa, o embaraço se generaliza. É como se estivéssemos privados de uma faculdade que nos parecia segura e inalienável: a faculdade de intercambiar experiências” (BENJAMIN, 1994, p.197-198).

Acredita-se que isto pode ser confirmado em qualquer projeto de História Oral que se proponha a entrevistar um grupo considerável de pessoas; a maioria, por não ter a experiência de narrar, mesmo fatos cotidianos, acaba se sentindo constrangida e pode demorar um tempo até que responda as questões de forma

mais tranquila. Entre os produtores entrevistados, alguns já possuíam experiência narrativa, com Hermes, fazendo com que o encontro fosse mais longo; outros não tinham timidez nenhuma e pareciam gostar muito de conversar, como seu Mário e Manuel, onde a conversa se estendeu para questões além da temática proposta e continuou após o término oficial da entrevista. Houve alguns narradores que responderam as perguntas de forma rápida e sucinta, acreditando não ter muito o que acrescentar por saberem que a pesquisadora já havia conversado com a família Dias; e outros que ao longo da entrevista foram se soltando aos poucos. Acredita-se também que a experiência adquirida da pesquisadora ao conduzir as entrevistas foi se construindo aos poucos, gerando melhores resultados a cada produtor entrevistado.

2.1 – “Isso a gente aprendeu fazendo” – O modo de fazer e sua transmissão

As perguntas relacionadas ao modo de fazer foram as em maior número e as mais específicas do roteiro básico, com o fim de pormenorizar e compreender o processo de feitura da bebida e conseguir elencar suas permanências e modificações.

Ao serem perguntados como aprenderam a produzir a bebida, as respostas foram variadas. Hermes respondeu: “Isso a gente aprendeu fazendo, na verdade meu avô faleceu agora em 2010 e ele sempre fez. A gente aprendeu brincando, e fazendo junto com ele e seguiu”. Quando questionado sobre há quanto tempo faz a bebida, explica:

É uma pergunta que [...] faz bastante tempo. Desses meus 46 de idade aí [...] eu, desde que eu me conheço por gente eu sempre tive envolvido na volta disso. Já com meus 5, 6 anos de idade, eu tenho certeza que eu andava na volta lá, incomodando [...] (risos) atrapalhando, mas, nesse momento, a gente já tava aprendendo, com certeza. Com meus filhos não foi diferente. Eles com 6, 7 anos já tavam ali, tirando as folhinhas do meio da uva, e perguntando porque que essa pode botar e aquela não pode, então, nesse momento a gente já tá aprendendo mesmo, sem um ensinamento, a gente tá participando. Eu acredito que desde 6, 7 anos de idade eu tava envolvido aí, faz [...] em torno de 40 anos.

Percebe-se aqui o caráter de tradição familiar, passada em geração em geração, por meio prático e não por um ensinamento formal ou uma receita fixa. A aprendizagem acabou gerando diferenças no modo de fazer em cada família que produz a bebida, além de ter sofrido mudanças em relação a novos materiais utilizados para a produção, como se verá ao longo do capítulo.

A narrativa de Barão também demonstra como o modo de fazer foi passado de geração em geração. Ele conta que seu pai fez Jurupiga por um curto tempo quando ele era criança, portanto ele possuía algumas informações sobre o modo de fazer mas não seguiu produzindo a bebida. Quando decidiu começar a fabricar, há cerca de 12 anos, pegou mais informações com o avô materno de Kátia e Hermes, o pai de dona Ivone. Ao explicar quais são as etapas de produção, ele conta:

Produção de uva, por exemplo, a gente não tem. Como a gente trabalha com produção de hortigranjeiros a gente não tem área nem tempo disponível pra produzir uva, então a gente faz a compra da uva, e faz o processo inicial que é o mesmo da produção do vinho, a moagem da uva, e aí antes de começar a fermentação, então se tira o mosto, que é a parte mais nobre, pra produção da Jurupiga. [Usamos uma] máquina, é, uma máquina de triturar.

Aqui já se percebe uma diferença de prioridades entre as produções da família Dias e dos outros narradores, pois a Jurupiga no primeiro caso é a produção principal e fonte de renda predominante da família Dias. Já para Barão, Magal e Lido a produção é mais uma fonte de renda auxiliar, como se verá no decorrer do capítulo.

Farico, pai de Barão, assim como seu Mário, já não produz mais a bebida. Afirma, porém, que ainda sabe a “técnica”, fornecendo informações sobre características da produção, e também da época em que produzia.

Eu nasci, de guri, vendo o meu pai fazer, o meu padrinho fazer Jurupiga, e tinha aquele ditado “Jurupiga do português não pode ter outra doçura a não ser a natural da uva” né, se ela tiver outra doçura não é a Jurupiga do português. Aí eles tratavam “vinho abafado”.

Em seguida, o narrador já explica a diferença entre Jurupiga e vinho abafado, este último seria a nomenclatura dada para a bebida que resulta de quando o sumo da uva “levanta a fervura” (inicia-se o processo de fermentação), e é necessário colocar açúcar, pois o doce natural da uva se perde. E como ele enfatiza anteriormente, a “Jurupiga do português” – entendida aqui no sentido de “a tradicional”, “a verdadeira” – só pode ter a doçura natural da uva. Farico então prossegue explicando as etapas de trabalhar com a uva que resultam na Jurupiga, o amassar com o pé ou utilizando uma prensa – e hoje com “motor”, como ele mesmo identifica –, para retirar o caldo que misturado com o álcool resulta na Jurupiga, e com o que sobrou da uva utilizar para fazer o vinho.

Ao ser indagado sobre o porquê de ter parado com a produção, ele fala das dificuldades de seguir, tendo em vista o desaparecimento das parreiras e o

desenvolvimento de Caxias na vitivinicultura, que dificultou a venda do produto da Ilha. Mário, ao responder a mesma pergunta, relata que sempre produziu a bebida para consumo próprio apenas e, hoje em dia, a seu ver, o custo se torna muito alto para fabricá-la sem vender um pequeno percentual para recuperar o investimento. Ambos os senhores tem filhos que continuaram a produzir, e em quantidades consideráveis, sendo este igualmente um dos motivos para pararem de se dedicar à produção.

Reafirmando o caráter de tradição oral do saber-fazer da bebida e de referência cultural da localidade, Magal, ao responder como aprendeu o modo de fazer, modestamente explica: “Ainda não aprendi, ainda tô aprendendo. É, fui pegando um bocadinho de cada um né? Do pai ai, dos outros que fazem, uma explicação daqui, uma explicação dali e vamos fazendo”. Ele conta que apesar de seu pai produzir para consumo da família quando ele era mais jovem, ele começou a produzir sozinho apenas em 2012. Ao explicar seu motivo para dar continuidade à produção ele identifica a aceitação dos ilhéus quando começou a comercializar a bebida nos bares.

Em relação às tradições orais, Verena Alberti as percebe como mitos de origem, canções, ditos populares; mas que também podem se encaixar no caso aqui estudado. A autora escreve que as tradições transmitidas através da oralidade não são imutáveis, como já visto, e que como as tradições de modo em geral, estão calcadas na repetição (ALBERTI, 2005). Ainda, cita a Enciclopédia Britânica que define que estas tradições orais “contribuem para a continuidade de um grupo social e ajudam a formar sua visão de mundo” (ALBERTI, 2005, p.24). Vê-se também a importância e “o grande fascínio” destas tradições, como Alberti coloca, pois são “um patrimônio coletivo comum, que, no entanto, não existe sem a ação permanente daqueles que o repetem e, portanto, o transformam” (ALBERTI, 2005, p.18).

Lido também produz há pouco tempo, cerca de 4 anos, e ao responder como aprendeu a fazer a bebida conta: “Foi olhando, sabendo, vendo os outros fazer, e algumas informações e coisas assim, e eu fui fazendo, e foi dando certo, e continuei fazendo”. Ao fornecer sua explicação sobre quais são as etapas da produção ele relata dando ênfase no início da produção, o trato com a uva:

[...] na época que a uva tá boa né? A gente... eu faço um pouco diferente de alguns, da maioria, eu faço um pouco diferente, porque eu amasso só o bago da uva, não amasso o cacho da uva. Então, comecei fazendo assim e

deu certo, então eu continuei, e tem saído uma Jurupiga muito boa, pelo menos o pessoal aí acha bem boa a Jurupiga. E é na época que a uva tá melhor que a gente procura fazer pra ser uma uva em condições, né? Que é... o principal da Jurupiga é uma uva boa. Qualidade boa de uva.

Ainda em relação ao modo de fazer, Rosângela resume bem as etapas:

[...] É colocado a uva, e quebrado, a gente chama o “mosto” da uva, que é o primeiro sumo da uva, aquele que é entre o bago e a casca, aquele que só quebra e sai aquele caldo adocicado. Esse que é considerado o sumo que sai pra preparar a Jurupiga. Esse é retirado, ela é colocada nos barris, acrescentado o álcool, e lacrada pra deixar envelhecer.

Levando em conta as descrições dos produtores, as etapas básicas da produção seriam as seguintes: 1) colheita e/ou compra da uva no período de jan./fev.; 2) amassar/quebrar a uva; 3) retirar o primeiro líquido (mosto) da uva; 4) colocar em barris ou tonéis; 5) adicionar de 17% a 20% de álcool para impedir que a fermentação ocorra; 6) deixar a bebida decantando de 60 a 90 dias, sendo preferível por muitos que fique nos barris até pegar um pouco de frio.

Sobre o período de decantação, Magal explica:

[...] eles dizem que é 90 dias, a minha tá a mais de 90 dias, porque a Jurupiga ela sempre cria uma poeirinha no fundo né? Se tirar ela antes ela cria mais ainda. Então 90 dias é o prazo... [...] porque a gente faz, geralmente, faz janeiro e fevereiro né? Mas só abre ela depois esfria, pra junho, julho, depois que o tempo esfria é que ela senta bem a poeira no fundo, fica só o líquido em cima.

Hermes complementa:

A Jurupiga é um processo bem rápido de produzir, aí se espera aí por no mínimo por 3 meses, que ela não é filtrada, ela tem que decantar sozinha, então nesse período aí é o período de decantação. O sabor dela, no momento em que se faz já não muda muito, mas... ela precisa de uma maturação que é pra decantar.

Também, essas etapas, como Hermes mencionou várias vezes ao longo da entrevista, variam de produtor para produtor. Ele próprio ofereceu alguns exemplos, e afirmou que isto é natural em um produto artesanal e que sua produção se altera ano a ano, pois variações climáticas influenciam diretamente na qualidade e sabor da uva, que obviamente irá intervir no sabor da Jurupiga.

O que varia conforme a produção de cada família são alguns elementos, como o tipo e a qualidade da uva utilizada; os materiais utilizados (tanto para “quebrar” as uvas, quanto o material e o tamanho dos tonéis/barris); a quantidade e qualidade do álcool; e o tempo para deixar envelhecer. A temporalidade de todo o processo, além de variar de produtor para produtor também varia de ano para ano,

pois depende dos ciclos da natureza. Se houver tempestades, muita chuva, ou muita seca, isso afetará as parreiras, retardando ou adiantando a colheita das uvas; assim como influencia na qualidade das uvas que ficarão ou mais doces e suculentas, ou mais “secas”, acarretando na necessidade de utilizar um pouco mais ou menos de álcool, entre outros detalhes que tornam impossível prever e criar um calendário exato destas etapas.

Outra característica da produção é seu caráter familiar, o que foi enfatizado pela maioria dos produtores. A transmissão deste saber dá um sentido de continuidade, estreitando os laços familiares. Conforme Barros, o grupo familiar é importante como referência para a reconstrução do passado, pois:

[...] a reconstrução do passado advém do fato de a família ser, ao mesmo tempo, o objeto das recordações dos indivíduos e o espaço em que essas recordações podem ser avivadas (BARROS, 1989, p.33-34).

Ao se falar da produção de Jurupiga, também está se falando na questão familiar, no trabalho rural e na sociabilidade da comunidade, ou seja, no modo de vida dos ilhéus. Pode-se perceber que esse tipo de associação e de transmissão familiar é comum em modos de fazer que se constituem enquanto referência cultural de uma localidade. Conforme Cruz e Menasche, ao discutir a produção do Queijo Serrano:

Esses valores e conhecimentos, compartilhados desde o nascimento dos filhos, são elementos centrais para a continuidade da produção, pois o trabalho com o gado e a lida do queijo não são propriamente ensinados, mas compartilhados, de modo que, ao mesmo tempo em que ajudam, os filhos se apropriam dos conhecimentos e práticas e, no caso do Queijo Serrano, de sua “receita”. (CRUZ & MENASCHE, 2012, p.7)

Assim, o aprendizado do modo de fazer se dá no seio familiar, sendo que na maioria dos casos as crianças já estão envolvidas desde cedo, conforme o relato dos narradores. Barão menciona a ajuda de sua esposa Kátia, porém suas filhas ainda são muito pequenas e não se envolvem muito; Lido afirma que toda a família ajuda e que “até os netos com 2, 3 anos já ajudam a despencar os baguinhos da uva”; e Magal conta com o auxílio de sua esposa Maria Alice, porém seu filho não possui interesse. Já Farico, apesar de confirmar que o processo de feitura da bebida sempre foi algo que envolvia toda a família, também menciona que na época em que havia muitas parreiras e produção abundante de vinho e Jurupiga na Ilha, e conseqüentemente muito trabalho a fazer, também se contratavam “empreiteiros” para ajudar.

Sobre a questão da participação familiar Rosângela relata:

Nossa produção sem os nossos filhos não seria a produção que é. Eles estão sempre com a gente produzindo, sempre foi, desde pequenos, em tudo. De fazer a Jurupiga, de preparar nas garrafas, todo o processo é feito junto conosco.

Ao se questionar se há algum tipo de divisão de trabalho entre ela, os filhos e Hermes, ela responde:

A gente vai juntos [cuidar das parreiras], mas geralmente ele conhece, eu nem me preocupo né, “ai quando é a lua pra podar”, ele que vai lá e reconhece, porque eu, a lua eu nem sei que lua é, “ah tá na hora de podar, então vamos lá”. Ele vai podando, a gente vai juntando aqueles galhos, ai aqueles galhos que sobram, eu como tenho o olhar já pro artesanato já pego aqueles galhos já faço guirlandas, já faço uns vasos, já faço algumas coisas [...] naquilo que sobra, né?

Vê-se que de fato a produção é familiar, geralmente encabeçada pelo homem, mas sempre com a ajuda de mais membros da família. No caso específico da família Dias, cada membro familiar acabou de certa forma se “especializando” em alguma tarefa, devido a necessidade ou afinidade. A entrevista com Hermes foi marcada por dados mais técnicos em relação ao material utilizado, quantidades produzidas, cuidados com a parreira; enquanto a de Rosângela, apesar de mais sucinta, aponta a sua contribuição individual para a produção e para o sustento da família, que seriam a decoração das garrafas (ver Figura 8), produção de artesanatos e também o plantio de flores, a produção, além da Jurupiga e do vinho, também do suco de uva e da geleia de uva e de outras frutas da época. O papel dos filhos, segundo ambos relatam, seria de auxílio em todo o processo e na comercialização da bebida. Ao questionar se desde o início da produção e comércio da bebida ela já se dedicou também ao lado artesanal e decorativo, ela responde:

Em seguida. Porque a nossa produção era pouca né, no caso, era menor, ai a gente foi crescendo um pouquinho mais, então pra mim fazer com que isso virasse dinheiro eu, do meio ambiente, eu pegava escama de peixe, tudo, é, procurava fazer do natural e agregar o valor. Colocava umas escamas de peixe nas garrafas; as conchinhas aquelas eu escrevia nas conchinhas também; a areia das dunas que ela é bem fininha eu passo também nas garrafas, então eu sempre tentei agregar algumas coisas pra dar um diferencial nas garrafas.



Figura 8: Rosângela decorando uma garrafa de Jurupiga no galpão de sua casa na Ilha dos Marinheiros. Foto obtida em 29 de julho de 2013, registrada pela autora.

Percebe-se novamente a utilização de elementos do meio ambiente para a decoração das garrafas e produção de outros artesanatos, onde se aproveita tudo ao entorno da produção para contribuir no sustento da família. Reiterando o já dito, acredita-se que ao se falar da produção de Jurupiga, também é importante abordar estes aspectos do próprio modo de viver do ilhéu para, desta forma, poder compreender melhor o modo de fazer, sua importância, sua presença cotidiana na vida dos ilhéus e seu caráter de patrimônio.

2.2 – Os aspectos materiais – a uva, o álcool e os instrumentos

As questões relativas aos aspectos materiais da produção – os instrumentos utilizados e sua procedência (se foram herdados ou comprados); a casta de uva preferida para fazer a bebida; o tipo de álcool utilizado; e algumas modificações nestes aspectos ao longo do tempo – geraram respostas diversas, mas dentro de um contexto em comum que interliga os narradores.

As castas de uva utilizadas são basicamente duas, a Isabel ou Americana, e a Bordô. Apenas Lido prefere utilizar a uva Niágara (Rosé ou Branca), e sabe-se que na Ilha do Leonídeo há também a utilização de outras uvas. A bebida pode ser feita a partir de qualquer uva, criando uma margem para preferência pessoal. Entretanto, a uva Isabel é a casta que historicamente foi mais utilizada para a produção de Jurupiga e vinho na Ilha, pois foi a uva introduzida na localidade em meados do

século XIX e cultivada com abundância, sendo a utilizada pelos narradores mais velhos, como seu Mario e seu Farico.

Farico explica que quando produzia ainda tinham parreiras, não era preciso comprar e a uva, como já dito, era a Isabel. Entretanto, quando responde sobre qual a melhor uva para a produção, o narrador enfatiza o caráter artesanal da bebida, a diversidade e a influência da natureza na qualidade da uva e portanto da Jurupiga:

Ai depende de gosto, né? Depende de gosto. Se a uva tiver bem madura... a Bordô faz uma Jurupiga boa mas a Isabel também faz [...] Porque se a estação for muito chuvosa a uva fica aguada, [...] ela perde grau de doçura. É, que tem muita gente que não sabe disso [...] mas se você tiver um mês de janeiro chuvoso, fevereiro a uva não... a uva perde o paladar, é impressionante mas perde, perde o grau de doçura. Ai... ia ter que escolher a uva pra fazer uma Jurupiga boa, um vinho bom.

Já a uva bordô é a preferida do casal Dias, e Hermes explica o porquê:

A bordô é mais cara pra comprar, ela tem bem menos líquido, então ela encarece por duas vezes, mas a qualidade do produto é muito superior. Ela dá esse sabor me parece mais cremoso, mais [...] como é que eu poderia dizer, é mais suave, a Isabel é um pouco mais ácida. Ela dá um tom dourado, a bordô, dá um tom rosado. [...] E a bordô é bem mais doce. Então [...] ela, digamos, ela encarece o produto mais a qualidade é bem diferente também.

Barão, por sua vez, explica um pouco sobre as diferenças entre as castas Bordô e Isabel no que tange à produção de Jurupiga e vinho e porque atualmente prefere a Bordô:

Usava a Bordô e a Isabel, mas como, assim... a Jurupiga da uva Isabel ela tem uma comercialização melhor, ela é mais aceita porque ela tem uma cor mais atraente, a cor dela é parecida com o uísque assim, ela é dourada [...] a da Bordô ela é mais escura, ela se assemelha mais ao vinho tinto. Então a cor da Jurupiga da uva Isabel ela é mais atrativa. Só que não tem comércio pro vinho [da uva] Isabel, e pro [da uva] Bordô tem, então eu passei a trabalhar só com a uva Bordô.

Observa-se que esta preferência pela uva Bordô se dá então por questões práticas e econômicas. pois embora a Jurupiga da uva Bordô não seja tão querida quanto a da Isabel, o vinho da uva Bordô por outro lado é bem aceito. Esta questão da preferência da uva e do aspecto e cor ideal da Jurupiga varia bastante entre os entrevistados, como se pode perceber.

A família Dias é a única que consegue cultivar uva em seu terreno, que é o da casta Bordô, porém ainda compra a maioria da Serra Gaúcha, pois sua produção é de apenas 15% do total necessário para produzir a Jurupiga e o vinho para o comércio. Todos os outros entrevistados compram a totalidade de uva utilizada para

a produção de Jurupiga e vinho da Serra Gaúcha, o que encarece a produção, como ficou claro pelas narrativas, e ocasiona alguns problemas que influenciam na qualidade da bebida.

Magal conta que utiliza a uva Isabel e a compra de Caxias, junto com os outros produtores. Relata que em seu terreno a planta não vinga, pois seu sogro, que é seu vizinho, tentou plantar mas as parreiras já estão morrendo. Maria Alice complementa e sua fala comprova a permanência da praga pérola até hoje em alguns terrenos da Ilha: "Dá tipo uma bolinha, parece um sagu, na raiz, e aquilo ali mata".

Ele conta que já usou outra uva, a *Carrição*, mas não por escolha própria, pois tinha encomendado a uva Isabel, mas como o ano em específico foi "muito ruim de uva", trouxeram para ele a *Carrição* para substituir. Esta questão de os produtores não terem muito poder de escolha em relação à casta da uva para a produção é uma problemática que influencia a motivação de produzir e a sua continuidade. Há também outras dificuldades no ato de comprar a uva de tão longe, ao contrário de antigamente onde tudo era feito na própria Ilha. Magal conta que a primeira vez que produziu a bebida não ficou boa porque o vendedor de Caxias lhe trouxe uma uva ruim; conta do ano em que fez um vinho bom e de outro que teve que o jogar fora, pois não havia quem tomasse. Relata ainda de uma vez que entregaram a uva "já fervendo", ou seja, fermentando, dentro das caixas, e que tiveram que começar a fazer a bebida imediatamente para não perder o produto.

Com a compra de uvas da Serra Gaúcha não há uma prova antes de comprar, para os produtores se assegurarem de sua qualidade, assim como há todos os problemas advindos de um transporte tão longo. Muitas vezes os vendedores já avisam que estão saindo da Serra para os produtores já se prepararem para a produção, já que o calor e a demora do transporte causam um amadurecimento acelerado das uvas, como já exemplificado pela a experiência do narrador. Por fim, Magal deixa claro:

Esse ano eu já vou dizer pra ele, "se a uva for boa tu me traz, se não for, não me traz que eu não quero". Porque não adianta, fica caro... a uva, o cara fica dias e dias na volta trabalhando, tá louco. [...] tudo é despesa né, porque tu deixa de trabalhar na agricultura pra vir trabalhar na uva.

Magal também conta que seu pai sempre produziu com a casta Isabel – a casta de uva “tradicional” da Ilha, como já dito – e ao ser perguntado se ele a considerava a melhor para produzir a bebida, ele explica:

Olha, eu pra mim... agora, os guris tão usando muito ai a Bordô né, o Barão e o Hermes, usam muito a Bordô, nunca usei a uva Bordô pra Jurupiga, eles tão usando muito a Bordô. Não sei como é que fica a Jurupiga, mas a Bordô ela é uma uva mais escura, ela dá muita cor, basta ela cair numa madeira ela queima, né. Ela fica a tinta assim que não sai. E a Isabel não, ela é uma uva mais clara. Só que a Bordô ela é uma uva mais doce que a Isabel, ela tem mais doçura que a Isabel.

Neste caso, a escolha pela uva Isabel parece ser mais influenciada por um sentido de tradição, de resultar na bebida dourada e não tão escura quanto a Jurupiga da uva bordô; apesar de esta última ser mais doce, muitos ainda preferem fazer e consumir a Jurupiga da uva Isabel.

Em relação à segunda etapa do modo de fazer, que seria a retirada do sumo da uva através da força dos pés, ou de um moedor manual ou quebrador elétrico, Hermes comenta:

Hoje a gente tem quebrador elétrico, na verdade, mas eu fiz bastante colocando a uva dentro da tina e entrando, pisando em cima da uva, e a gente passou por um processo de mudanças, começou-se assim dessa forma, colhe a uva e joga a uva na tina com tudo, com cacho com tudo, e pisa nela, como a gente vê muitas vezes na tevê, depois já teve uns outros quebradores manuais, se jogava a uva [...] como se fosse um [...] deixa eu tentar descrever um pouco melhor, um moedor de milho, por exemplo, jogava a uva ali, quebrava à manivela.[...] Depois se comprou um quebrador que ele liberava o cacho. Ele moía a uva e, mas ele moía a uva com o cacho e tudo e jogava o cacho fora. Hoje eu comprei um outro quebrador que ele bate a uva, digamos, ele despenca a uva, depois, ai ele despenca e joga o cacho fora, e por último ele mói a uva.

Pode-se relacionar esta utilização de novas tecnologias para aprimorar ou facilitar a continuidade de um modo de fazer que é uma tradição local com o que afirma Giddens:

Maneiras tradicionais de fazer as coisas tenderam a persistir, ou a ser restabelecidas, em muitas outras áreas da vida, entre elas a vida cotidiana. Poderíamos mesmo dizer que houve uma espécie de simbiose entre modernidade e tradição (GIDDENS, 2000, p.52-53).

Identificando que a tradição não desaparece com o advento da modernidade, Giddens explora as formas em que elas se influenciaram. No presente caso, pode-se entender que o caráter tradicional do modo de fazer e o aspecto de referência cultural que ele possui para os indivíduos deste grupo persistem, sendo as adaptações ocorridas uma maneira de torná-lo mais viável no presente e para o

fim proposto. No caso da família Dias seria para agilizar e conseguir aumentar a produção, já que ela tem o fim principal de comércio e subsistência. Porém, a maioria dos produtores também já utiliza o quebrador elétrico para também facilitar a produção, já que tem seu sustento proveniente da agricultura e não possui tempo disponível nem membros familiares suficientes para ajudar na produção do modo como era feita antes.

Há apenas uma exceção, o narrador Lido, que ainda produz pisando as uvas com os pés. Ainda, ele amassa só os bagos, ou seja, retira os cachos manualmente. Assim, explica:

A gente tem uma caixa d'água, uma caixa d'água dessas de 500 litros, a gente amassa a uva com aquilo, né? [...] Com os pés, é. Coloca uma bota, no caso, e bota o bago ali na... temos um aparelho que, tipo uma caixinha que a gente bota os bagos ali e [calca] em cima né, e aproveita o suco da uva, dá, o caldo só o caldo da uva que aproveita.

Já Magal explica que no primeiro ano que fez a bebida pisou as uvas com o pé; no segundo pegou emprestada uma máquina para moer a uva com Barão, e por fim neste ano comprou uma máquina para si, encomendada através do contato de Caxias que traz as uvas. Ele explica que ao começar a produção, sem saber se iria dar certo e se ele iria continuar, não quis investir em uma máquina logo no começo. Percebe-se, entretanto, que a máquina – um quebrador elétrico – acaba sendo um investimento importante para quem pretende seguir com a produção de Jurupiga, pois otimiza o tempo e facilita o trabalho.

Mário também comenta as modificações no modo de fazer, quando ainda se pisava com os pés a uva:

Era com o pé, era totalmente diferente, era totalmente diferente. Era feita com o pé, não tinha outra opção, não tinha outra ideia, a gente machucava, pisava a uva com o pé, era uma dificuldade bastante, muito grande, porque não podia pisar muita porção [...] senão a uva destilava muita cor, da casca, e machucasse muito a casca da uva a Jurupiga ia sair muito escura. A gente tinha até um procedimento mais ou menos meio devagar, e eu que fazia, a gente fazia menos Jurupiga do percentual de uva que hoje eles fazem, da maneira que eles trabalham, né? A maneira hoje é diferente. Hoje não machuca tanto a casca, então o que dá, destila a cor, é da casca que sai, né? Hoje tem um percentual melhor da Jurupiga por isso [...] Naquele tempo era difí... era mais diferente.

Pode-se perceber a constatação das diferenças nos modos de fazer ao longo do tempo, tanto da Jurupiga quanto do vinho, já que o processo inicial de ambos começa junto. Há, porém, uma aceitação geral de que isso é normal e inclusive veio a facilitar e tornar mais aproveitáveis as uvas, rendendo assim maior quantidade de Jurupiga a cada produção. Mário inclusive enfatiza que apesar das

modernizações no modo de fazer, a qualidade do vinho e da Jurupiga é a mesma, ou até melhor conforme menciona posteriormente, por isto não tem problema, conforme explica: “Hoje o vinho, eu tô fazendo um vinho diferente. E da mesma qualidade, né. Importante que, se fosse uma coisa diferente, mas não é... a qualidade é a mesma”.

Fica evidente nas narrativas a grande influência da natureza na produção, pois a qualidade da uva é essencial para uma bebida saborosa, sendo então necessário um cuidado e uma maleabilidade para lidar com imprevistos. Seja em lidar com as uvas que chegam da Serra e toda a logística que isto demanda, ou no caso da família Dias também em relação aos cuidados com as parreiras que possuem em sua propriedade. Assim, Hermes fala um pouco sobre estes cuidados, sobre a época das podas e a influência da lua na escolha do momento certo:

Digamos, se a parreira está fraca se poda no crescente, que é pra ela pegar mais força. Se for uma parreira que tá muito forte, então se poda ela no minguante que aí ela não bota tanta força e mais uva. Então essas duas fases da lua aí seria pra isso. Ou pra estimular maior produção de rama e menos fruta, ou mais fruta e menos rama. Esse ano eu vou ter que fazer um pouco no crescente porque eu tenho uma parte dela que tá bem fraca, eu acho que ela foi castigada pela primavera passada que foi muito ventosa, então castigou, pegou umas doenças, então vai se fazer uma poda um pouco antes que é pra ela criar mais vigor né. Não estamos tanto interessados em fruta, mas sim em qualidade de... da planta.

Interessante perceber que a família Dias, sendo a única que ainda produz a uva, tem muito presente esta sabedoria relativa à poda e ao cuidado das parreiras, que também foi passada de geração em geração; sabedoria que está cada vez mais se perdendo por fazer tantas décadas que o cultivo da uva praticamente cessou no local. Outro diferencial é que em sua plantação não há utilização de pesticidas ou aditivos químicos, ela é orgânica e somente são utilizados macetes como o uso da macega para manter a umidade certa do solo e a plantação de girassóis entre as parreiras para atrair os insetos e evitar que ataquem as uvas, entre outras táticas para manter a plantação saudável e produtiva.

A importante ação dos produtores que atuam sempre a partir do seu contexto presente ao dar continuidade à esta tradição e ao mesmo tempo transformá-la constantemente é evidente nas narrativas. Cada entrevistado tem pleno conhecimento do modo artesanal de fazer a bebida, porém a faz da maneira que lhe agrada mais, ou que lhe é mais prática/possível, dependendo também o público alvo. Se é para consumo próprio, vai usar a uva que prefere, porém se é a

produção é para o comércio, talvez utilize a uva que tem maior aceitação. Barão deu um exemplo disto no que diz respeito ao vinho, produzindo-o com a uva Bordô pois o de uva Isabel não é muito apreciado na Ilha. Entretanto, acredita-se que nenhum desses fatores e modificações elimina o caráter tradicional da bebida. Como assegura Giddens (2000, p.51): “Uma tradição completamente pura é algo que não existe”.

Em relação ao álcool utilizado, Mário lembra que antigamente se usava álcool etílico, impróprio para produção de bebidas. Porém, hoje todos os entrevistados que ainda produzem relataram o uso de álcool próprio, que inclusive é comprado juntamente com as uvas da região da Serra gaúcha. Isto, na visão de Mário, é um dos sinais que revelam uma melhoria na produção da Jurupiga da Ilha.

A gente quando trabalhava com álcool, na época que eu comecei, depois que eu fazia, eu trabalhava com álcool, desse álcool de farmácia. Eu fazia, não vou mentir. O produto era esse. Hoje não. Hoje o produto é diferente, por isso que a Jurupiga tem outra qualidade hoje. A Jurupiga que a gente fazia há 30 anos atrás não tinha a mesma qualidade que tem. Ela tinha um sabor diferente. O álcool de farmácia, no caso, ele tem outra qualidade né, outro produto...

O narrador percebe uma mudança para melhor na produção, não glorificando o passado ou tentando manter uma ideia de tradição fixa e imutável. Ainda sobre a questão do álcool, seu Mário comenta que existia também a produção da “bagaceira,” a aguardente feita direto do bagaço uva para ser utilizada na Jurupiga, como ainda é feito em Portugal, porém demandava muito trabalho tornando uma produção maior inviável.

Em contraponto com o relato de Mário, temos a narrativa de Farico, que conta que na época em que produzia se utilizava um álcool específico para a produção de bebida alcoólica, chamado “Fogo do Norte”, que vinha de Pernambuco. Não foram encontradas informações sobre este álcool ou outras fontes que corroborem este fato. Farico, porém, lembra nitidamente desta marca de álcool, inclusive descreve o desenho do rótulo e conta que seu padrinho comprava-o muito, pois produzia em grande quantidade, ao contrário do seu pai que “nunca foi muito ligado em fazer muito vinho, muita Jurupiga [...] ele era mais de vender a uva no mercado, [...] não fazer vinho nem Jurupiga”.

Já ao responder se houve produção de aguardente na Ilha, Farico diz que sim, estando de acordo com Mário. Mas refere-se a apenas um produtor, dando a entender que produção era pequena e também comenta que este senhor não

utilizava a aguardente pra colocar na Jurupiga ou no vinho, e sim tomava-a pura. Conta que a aguardente era muito boa, porém o processo de feitura era trabalhoso e os materiais utilizados eram de cobre, de difícil higienização, tornando inviável a produção abundante de aguardente para se utilizar na Jurupiga.

Em relação ao percentual de álcool utilizado para a feitura da bebida, há variações, porém o padrão seria entre 17 e 20%, dependendo da uva e dos materiais utilizados. Sobre os tipos de recipientes utilizados para deixar a mistura do sumo da uva e do álcool descansando – processo que finaliza a produção da Jurupiga – também se percebem várias modificações.

O material e o tamanho dos barris/pipas utilizados variaram bastante ao longo do tempo e conforme a necessidade e as condições do produtor. Hermes conta que começou a produzir com os materiais de seu avô, porém com o tempo houve algumas alterações. Antes ele usava bordalesas de 100 e 200 litros, hoje já investiu em barris de polipropileno (um tipo de plástico), feitos sob medida, o que facilita a utilização do espaço para a produção. São de fácil limpeza, ao contrário das bordalesas de madeira que demandavam maior cuidado, especialmente se o vinho azedasse e contaminasse a madeira, o que tornava difícil a limpeza e, potencialmente, poderiam estragar outras safras. Pela facilidade e pelo preço, todos os produtores atualmente utilizam barris/bombonas de polipropileno.

A porcentagem de álcool utilizada também varia com a mudança do tipo de barril. A madeira absorve um pouco do álcool, sendo aconselhável utilizar uma menor quantidade se for um barril de polipropileno ou inox. Sobre estas variações, Hermes comenta:

Tem que ir se adaptando, isso são coisas que da mesma forma que você adapta o tipo de uva que você tá usando, se você tá usando uma uva bordô você bota uma graduação, se tá usando uma Isabel usa outra, se a uva é bem madura usa uma quantidade se tá menos madura usa outra, mas é coisas que cada um vai adaptando a sua forma, você vai entrevistar outros produtores que vão lhe dizer que usam outro percentual de álcool, cada um tem uma receita caseira, essa receita caseira cada um usa de seu jeito [...] até mesmo no momento em que cada um retira o líquido. Você vai ver [...] e que bom que você encontre outros produtores com outras receitas que você vai ver que não é, não tem uma formula exata, que a gente chega conversando com colegas ai, um age de uma forma porque aprendeu a fazer daquela forma, o outro age um pouquinho diferente “não eu não tiro no exato momento, eu deixo descansar por alguns minutos, por algumas horas e tiro mais tarde” então, é receitas que cada um traz, mas eu nunca mudei os meus métodos de produção.

Mário, ao falar sobre os materiais que utilizava quando começou a produzir, e se eles ainda existem, responde:

Não, não. Hoje tá tudo diferente, né? Eu usava, trabalhava, com um barril de madeira mesmo, né? Era tudo diferente. Hoje tá, tá... a caixa onde pisava o vinho também era madeira, onde o vinho fervia, no caso, que ele amadurecia, era de madeira, hoje tão trabalhando mais no, noutros produtos, né? Que é plástico e outros produtos mais, né?

Como Hermes, também aborda a questão da dificuldade da manutenção dos barris de carvalho (ou de outras madeiras menos nobres) e outros materiais antes utilizados, muitas vezes trazidos direto de Portugal, portanto percebe-se que a utilização destes barris de polipropileno foi uma adaptação necessária para seguir a produção de modo viável.

Barão conta que seu falecido avô, quando comprou sua propriedade na Ilha, esta já veio com alguns materiais para produção de vinho e Jurupiga, provavelmente do antigo proprietário, porém já estavam ultrapassados e sem condições de recuperação. Portanto, quando começou a produzir, não foi com materiais herdados e sim teve que comprar equipamentos novos, como as bombonas/barris de polipropileno. Sobre as antigas bordalesas de madeira utilizadas anteriormente, Barão menciona, como outros narradores, a dificuldade de sua manutenção, e que as pessoas que eram especializadas somente na limpeza e manutenção foram morrendo e não passaram adiante o seu saber, tornando a continuação do uso destas bordalesas praticamente impossível.

Farico também relata a percepção sobre a mudança dos materiais utilizados:

[...] naquele tempo era tudo barril né, casca de carvalho, agora hoje não, hoje dá pra fazer de tambores plásticos, né, inoxidável, né. O meu guri mesmo tem toneis de 1000 litros, 2000 litros, mas é plástico, né, mandou trazer de Caxias.

Na sua época de produção ainda se utilizavam os materiais “tradicionais”, como o lagar e os barris de madeira, ao contrário de hoje onde são utilizados equipamentos mais “práticos” e também mais de acordo com as normas sanitárias, pois tem uma superfície lisa, não porosa.

2.3 – “Porque a gente tá sempre aprendendo, né ?”⁴⁴ – As modificações ao longo do tempo

Já foram vistas algumas modificações ocorridas ao longo do tempo no modo de fazer. Ao responderem a pergunta específica sobre isso e relatarem suas impressões sobre as diferenças ao longo do tempo e as diferenças entre os produtores, os narradores encararam isto com naturalidade, sendo considerado algo característico de uma produção artesanal. Alguns também enfatizaram que a produção atual tem mais qualidade que a de anteriormente, vendo as modernizações como benéficas.

Quando foi pedida a sua opinião sobre as modificações do modo de fazer ao longo do tempo, Farico encarou com naturalidade e acredita que elas fazem “parte do progresso”. Compara com as modernizações na lida do campo, que trouxeram benefício para a população ao facilitar o trabalho dos agricultores, que assim podem produzir mais comida para uma população cada vez maior, finalizando com as frases “A coisa vem pra melhor, né? Tudo é assim, né? Vem pra melhor”.

Mário, ao responder a mesma pergunta, primeiramente afirma que nada mudou, que o modo de fazer segue o mesmo – no sentido de que as etapas basicamente são as mesmas - porém ressalta depois que o modo de fazer se alterou sim, explicando:

[Mudou] o tipo de uva e o álcool que se coloca, né. E a maneira de fazer também, né. Porque hoje, com os materiais que tem, faz muito mais Jurupiga com a mesmo uva que fazia anteriormente, né. Hoje de uma uva a gente pode tirar aí 70% de Jurupiga, no caso. E hoje, naquele tempo não se tirava, né. Era diferente. Tudo mudou, né. Mudou assim, se aperfeiçoou mais.

Percebe-se novamente sua visão de que o modo de fazer se aperfeiçoou ao longo do tempo. Já em relação às diferenças entre os produtores, Mário enfatiza o caráter artesanal da bebida, comentando sobre a influência da qualidade na uva no produto final e a importância de seguir os mesmos procedimentos quando resulta em uma Jurupiga de boa qualidade e aceitação.

Barão também não relatou problemas com as modernizações ocorridas no modo de fazer, apenas enfatizou o que ele acredita influenciar na qualidade da bebida:

⁴⁴ Trecho retirado da entrevista de Mário.

O que influencia assim, que eu acho que influencia no gosto, na qualidade do produto, são os percentuais. Pra ter uma boa Jurupiga, tem uma quantidade limite que se pode retirar de mosto da uva, ultrapassando essa quantidade, vai perder qualidade a Jurupiga e vai perder qualidade o vinho. Tem um percentual... por exemplo, se for sobreviver só disto, aí já tem que avançar um pouquinho nesse percentual, tem que tirar um pouquinho mais de mosto pra produção de mais Jurupiga, que na verdade é o produto mais rentável da uva é a Jurupiga.

Posteriormente ele explica quais seriam esses percentuais: “Em torno de 15 a 20% do líquido [da uva] é destinado a Jurupiga, no máximo 20%. O restante é todo destinado pra vinho.” Assim, alterando esses percentuais, as qualidades tanto da Jurupiga quanto do vinho seriam prejudicadas, segundo o narrador.

Magal, quando perguntado sobre as modificações do modo de fazer ao longo do tempo e a diferença entre os produtores, fornece algumas informações sobre como a uva era tratada antigamente, quando havia parreiras nas propriedades e muita abundância da fruta:

[...] sabe o que que eu acho diferença, porque em primeiro eles faziam a Jurupiga, que eles dizem que faziam assim, eu não me lembro bem, o pai ainda me lembro um bocado porque ele trazia o bagaço de casa, mas em primeiro eles plantavam muita uva, então eles faziam a Jurupiga, eles botavam num lagar aí de, vamos supor, 10.000 litros e cortavam ela à facção ou à pá, a uva, e ali eles tiravam a Jurupiga, tiravam só aquele caldo pra fazer a Jurupiga, que era muita quantidade de uva, e depois eles pisavam com os pés para fazer o vinho. [...] a Jurupiga ela não é pisada. A gente faz hoje em dia, mas ela era cortada só à pá e à facção, no caso, cortava a uva...

Ele aponta esta como sendo uma diferença no modo de fazer; hoje em dia se mói ou pisa as uvas para retirar o sumo da Jurupiga, o que faz com que a bebida fique com mais gosto da fruta e com a coloração mais forte, ao contrário de antes em que havia tanta fruta que era só “cortar à facção ou a pá” que já saía líquido o suficiente para a Jurupiga, deixando o restante para a produção de vinho. Hoje, portanto, pode-se entender que a Jurupiga acaba sendo priorizada na questão do uso da uva, e assim acaba tendo uma maior qualidade do que o próprio vinho, que para sua produção utiliza apenas o que sobrou da uva. Os produtores tanto de Jurupiga quanto de vinho também percebem que é importante manter os “percentuais”, como enfatizou o produtor Barão, para não prejudicar a qualidade de nenhuma das bebidas.

Assim, o que descaracterizaria o modo de fazer seria a mudança das porcentagens - adicionar muito mais ou muito menos do que a média de 15%-20% de álcool, sendo as pequenas variações consideradas normais e necessárias (dependendo da casta e qualidade da uva e do material do recipiente utilizado, é

natural que se adapte a porcentagem de álcool); e a questão do açúcar, que é “proibido” ao se fazer a bebida, pois Jurupiga com açúcar não é Jurupiga, já seria outra coisa, sendo esta regra clara e não-flexível. A questão dos materiais utilizados, o tempo de permanência da bebida nos recipientes, a casta de uva utilizada, são aspectos mais pessoais que não são vistos como algo que descaracteriza a bebida enquanto tal.

Maria Alice explica sobre quais elementos, se modificados, descaracterizariam a bebida:

Mas a Jurupiga aonde tu começar a botar alguma coisa ela deixa de ser artesanal, ela deixa de ser... não pode botar nada, só o que leva mesmo, é só os 20% é o máximo que se bota de álcool. Ai ela deixa de ser, né? [...]: É, se ela sair do padrão das coisas que leva... porque a Jurupiga é o álcool e a uva só. Nem açúcar ela leva. É a doçura da uva. A doçura da uva.

Neste ponto se percebe a manutenção do caráter artesanal e tradicional da bebida, há uma identificação clara por parte de Maria Alice de que se houver muitas modificações já viraria outra coisa.

Pensando nestas diferenças, vê-se pelos relatos que há uma margem para modificações dentro do gosto pessoal de cada narrador, onde se compreende que não há apenas uma maneira correta de produzir a bebida. Desta forma se pode entender como a História Oral é útil para abordar tais aspectos. Segundo Portelli, a História Oral trata, sobretudo, de indivíduos, e um dos motivos de sua importância é justamente por isso, reconstituir memórias e experiências individuais que por muitas vezes são ignoradas em busca de uma visão coletiva e generalizante:

A História Oral é uma ciência e arte do indivíduo. Embora diga respeito – assim como a sociologia e a antropologia – a padrões culturais, estruturas sociais e processos históricos, visa aprofundá-los, em essência, por meio de conversas com pessoas sobre a experiência e a memória individuais e ainda por meio do impacto que estas tiveram na vida de cada uma. [...] Consequentemente, enquanto as outras ciências sociais desempenham a indispensável tarefa de abstrair, da experiência e memória individuais, padrões e modelos de memória que transcendam à pessoa, a História Oral alia o esforço de reconstruir padrões e modelos à atenção às variações e transgressões individuais concretas (PORTELLI, 1997b, p.15-16).

Ao abordar estas memórias individuais e compará-las com o todo, busca-se então perceber e registrar as diferenças, os gostos pessoais e as modificações e atualizações necessárias para a manutenção do modo de fazer dentro do grupo estudado.

2.4 – A comercialização do vinho e da Jurupiga

A ligação entre a produção de Jurupiga e do vinho é um aspecto importante de ressaltar. Farico conta que fazia tanto a Jurupiga quanto o vinho, confirmando que as duas produções geralmente estão associadas, e explica que a “nata da uva” sai para a Jurupiga, e com o restante é feito o vinho. Esta produção conjunta é característica de todos os produtores entrevistados que ainda estão em atividade, menos Lido, que produz somente a Jurupiga, e Mário que atualmente faz apenas o vinho.

Magal também explica que fazer o vinho é uma maneira de evitar desperdício:

[...] o vinho eu fazia pouquinho, só pra gasto de casa. Só pra gasto. Porque sempre sobra um resto de uva no fim que não tem o que fazer, né. Ela fica muito, dá muita cor na Jurupiga, então te obriga a fazer aí uns 6, 7 litros de vinho, mas é só pra gasto, só pra mim tomar aí.

Assim é demonstrada novamente a inseparabilidade das duas produções, por uma questão de aproveitamento máximo da uva, mesmo que seja apenas para consumo próprio. Sobre isso, Hermes também conta que acredita que as produções sempre estiveram ligadas, explicando:

[...] as informações que a gente tem sempre andou junto, porque foi trazida pelos mesmos portugueses, as mesmas receitas, as mesmas coisas foram trazidas por eles. Então... a gente acredita que isso andou sempre junto.

Outro importante fator é a produção de Jurupiga como fonte de renda. Dos entrevistados que ainda produzem, todos vendem a bebida, seja em maior ou menor escala. A família Dias, como já dito, tira todo seu sustento deste comércio, investindo assim bastante na produção. Sobre isto, Hermes conta como começou há cerca de 20 anos:

Hoje em dia ela é a principal fonte de renda. Ela começou como... uma opção apenas, como uma suplementação de renda, mas hoje em dia ela é o carro chefe, é o primeiro, digamos, a atividade principal que a gente desenvolve, até mesmo porque a gente se dedicou bem mais a isso. A princípio, quando se começou a comercializar a jurupiga, eu exercia bem mais a atividade pesqueira e... agrícola com hortaliças [...] A questão de levar a jurupiga pra feira foi... uma necessidade que a gente teve, financeira, tendo o produto em casa a gente resolveu faturar um pouco mais, e ali a gente sentiu que tinha um mercado. A gente viu a aceitação do público, a cobrança que eles faziam por ter mais desse produto na feira, a gente despertou a curiosidade de levar um pouco mais, que até mesmo a Jurupiga nos favorecia na questão de sobra. No momento que sobra a hortaliça você joga fora, e no momento que sobra a Jurupiga você traz ela pra casa. Não tem problema, ela não vai estragar por ter viajado. Então, isso foi um dos diferenciais que nós já notamos na primeira feira, foi de poder retornar com

esse produto pra casa e não ter perdas, você simplesmente não venderia. Isso nos motivou um pouco mais, a aceitação também do público foi fundamental, no momento em que você leva um produto que ele tem aceitação, você se motiva a fazer mais, a fazer melhor, a apresentar melhor. Então... nasceu bem dessa forma, e se mantém ainda hoje.

Já Barão e Magal tem como o cultivo de hortigranjeiros sua atividade principal e a Jurupiga como fonte de renda auxiliar; Lido atualmente é aposentado e também utiliza a produção como uma renda extra. Os narradores em geral destacam que esta é uma produção mais segura que a de hortigranjeiros, por poder permanecer armazenada por muito tempo sem perder a qualidade.

Sobre seu comércio, Lido explica:

[...] Primeiro eu fazia uma pequena quantidade, pra... eu não tinha, não tinha comércio, grande comércio né, então fazia pouquinha quantidade pra gasto nosso, eu bebo pouco né, mas sempre bebo alguma, pra dar pros amigos, coisa assim, aí fui aumentando, começou a sair de boa, e eu fui aumentando e esse ano já produzi bastante.

Nota-se que a demanda de consumo e a possibilidade de venda contribuíram para o aumento progressivo da produção; ele além de dar e vender para os amigos, também possui um bar na frente de sua casa onde comercializa a bebida. Em relação a isto, é perguntado se a bebida vende bem no bar e como afeta sua renda familiar:

Ah sai, sai. Vendo bastante [Jurupiga]. É bem lucrativo, no caso. A gente produzindo ela é bem lucrativa. Porque a gente produzindo ela não sai muito, muito cara, e é uma bebida que tem um valor razoável né, então ela é lucrativa.

Para Lido a Jurupiga é uma forma de renda importante, pois segundo ele possui baixos custos de produção e pode ser vendida a um preço bom. Há produtores que enfatizam como a compra das uvas torna a produção cara e como o processo demanda tempo, que é valioso se a família vive da agricultura. Porém Lido, talvez por ser aposentado, enfatiza o lado positivo e afirma como o negócio é lucrativo.

Como já dito, Lido só produz a Jurupiga, não aproveita o restante dos bagos para a produção de vinho como é comum entre os outros produtores. Em relação a isso ele explica: “[...] vinho teve um ano que eu fiz mas não gostei, não ficou bom, então... até botei fora. Nem usei ele, então botei fora. E aí não fiz mais, só faço somente a Jurupiga.”

Barão já apresenta outro aspecto do comércio, a questão de não ter tempo de se dedicar exclusivamente à produção de Jurupiga, por trabalhar principalmente com hortigranjeiros; fato que é evidenciado também na fala de Magal e Maria Alice.

O narrador comenta que desde que começou a produzir o que mudou foi o tipo da uva, assim como o destino e a quantidade da Jurupiga e do vinho. Conta que antes eram feitos apenas para consumo próprio, mas que ao começar a levar para as feiras, as quais já participava por conta da venda de hortigranjeiros, e perceber a aceitação do público, se tornaram produtos a mais a colaborar na renda da família. A história se assemelha à da família Dias que, entretanto, ao constatar a aceitação das bebidas, decidiu investir somente nelas. Em relação a esta questão, Barão explica:

É, é um produto que, digamos assim, tem uma garantia. Não depende do fator climático, produz, armazena adequadamente, vai ter pra ser comercializado, enquanto toda a outra produção... [a Jurupiga] não depende do fator climático, depende de oferta de mercado, então, não é uma renda grande, mas é uma renda segura.

Como já ressaltado por Hermes, Barão também discorre sobre a “garantia” e a “segurança” da produção, em questão de renda, pois uma vez produzida e armazenada propriamente, durará anos e poderá ser vendida aos poucos conforme a demanda, ao contrário da produção de hortigranjeiros que está sujeita às intempéries e possui uma curta vida útil.

Sobre a sua produção, Maria Alice relata as dificuldades de ter uma família pequena no que tange ao auxílio com a produção:

O bom seria se a gente pudesse trabalhar só com uma coisa né, mas não dá. Por enquanto não dá. Se tivesse mais filhos talvez desse, ter mais filhos porque aí os filhos saem pro mercado vendendo, procurando mercado, mas a gente tem um filho só e... ele casou e pegou agricultura né, não quis nem ir pra faculdade ainda, quis ser agricultor, e aí não dá. Família pequena, não dá pra se expandir, porque falta gente e tu não tem como botar pessoas pra trabalhar numa coisa artesanal. [...] Artesanal não dá, artesanal é família só, não dá (MARIA ALICE).

Maria Alice também enfatiza o caráter artesanal da bebida, identificando-o como algo essencialmente familiar – se houver alguém de fora ajudando na produção já não seria artesanal. Por sua vez, Magal, ao falar sobre sua produção e comércio, conta:

[...] a venda é muito pouca também, na Ilha muito pouco o cara vende. [E] não, não consumo. Eu não consumo não, nem posso beber. Bem que se eu pudesse beber, bebia de vez em quando (MAGAL).

Apesar de mencionar que a venda na Ilha não é muito substancial, na sua narrativa transparece que foi essa demanda que o motivou a seguir produzindo. Também interessante notar que sua produção é mais voltada à venda, e não ao consumo próprio, pois Magal e sua esposa não podem consumir a bebida devido ao uso de medicamentos. A questão do consumo será discutida mais amplamente no próximo capítulo.

Os recipientes e a rotulagem para a comercialização da bebida variam entre os produtores. Barão vende a Jurupiga em garrafas PET ou embalagens de vidro, todas reaproveitadas e também fez um rótulo para seu produto, no qual se lê “Jeropiga – tradição e sabor com nota máxima”, contendo seu nome completo, endereço e telefone. Ao perguntar o motivo de utilizar o nome de Jeropiga, ele explica: “Pelo que a gente sabe o correto é Jeropiga, porque Jeropiga assim, por informações que se tem, Jeropiga não é o nome da bebida, é o processo”. Esta informação vai de encontro com a descrição da Jeropiga enquanto um processo possível de ser feito a partir de qualquer fruta e não somente da uva, como visto nos recortes de jornais do século XX expostos no primeiro capítulo. Embora hoje, na Ilha, a Jurupiga signifique este tipo de licor específico da uva, com este modo de fazer específico que não vai açúcar – ao contrário de algumas descrições dos jornais, por exemplo – é interessante registrar estes outros significados que a nomenclatura teve ao longo dos séculos.

Já a família Dias possui a maior variação, utilizando vários tipos de garrafas recicladas, a maioria de vidro, de diversos tamanhos e tipos de decoração, com uma rotulagem que se lê “Jurupiga da Ilha dos Marinheiros”, possui uma foto da Catedral de São Pedro com a legenda “Cidade histórica Rio Grande – patrimônio do Rio Grande do Sul” e no verso tem o nome, endereço e telefone de Hermes e um texto que explica o que é a bebida:

Jurupiga (Jeropiga) – Bebida típica da Ilha dos Marinheiros do município de Rio Grande, estado do Rio Grande do Sul. Fabricada artesanalmente pelos primitivos habitantes portugueses da Ilha, seus descendentes ainda hoje mantêm as características desta deliciosa bebida. A Jurupiga é feita de sumo de uva e álcool, este último na proporção de 20%, sendo envelhecida em bordalesas por período mínimo de três meses. Sua fabricação é exclusivamente caseira.

Este rótulo foi dado à família pela Prefeitura, conforme Hermes explica:

Esse rótulo na verdade a gente ganhou [...] algumas quantidades dele [...] é a catedral de Rio Grande, a catedral mais antiga do Estado. Então, numa

quantidade que eu vendi pra Prefeitura Municipal, isso já faz alguns anos, acredito que lá pelo início dos anos 90, talvez 94, 95, eles nos encomendaram algumas garrafas e pediram que a gente rotulasse e eles nos ofereceram esse rótulo, e daí... já existia uma historinha que eles tinham lá de outros produtores, mas essa historinha ela não, ela se restringia a nome de produtor, não tinha, não tinha endereço, que é algo que eu me propus, digo: “não, não, só vou fazer rótulo se nesse rótulo se eu conseguir colocar o meu nome, o meu endereço, porque eu quero reclamações” que aí o rapaz que me comprou os rótulos brincou comigo “tu já tá pensando em vender mais”, “não, tô pensando nas reclamações, quem quiser reclamar sabe onde reclamar, sabe como me procurar” (risos). Isso foi em tom de brincadeira, digo: “lógico, acho que quem produz tem que se identificar”, e a gente ganhou algumas, desses rótulos, e ele disse “não, usa, fica bem a vontade, se tu precisar comercializar tu usa esse rótulo” e daí em diante a gente começou usando, e é algo que se identifica muito com a nossa história. Hoje quem chega em Rio Grande procura um prédio histórico ele sempre se depara com a catedral, até mesmo por ela ser bem situada, bem central, é um dos grandes prédios históricos nossos sim, e a gente sempre valorizou ela tanto quanto valoriza a Jurupiga, então foi um casamento perfeito. Hoje a gente até estuda em colocar algo mais na garrafa sim, mas não tirando essa história, que pra nós faz parte da nossa história.

Hermes então identifica tanto a Jurupiga quanto a Catedral enquanto patrimônios do município, por isso acredita que faz sentido que a Igreja esteja no rótulo, pois é uma referência cultural que também representa Rio Grande. Esta fala ainda deixa claro o apoio da Prefeitura em relação à produção, o que facilitou a aprovação e promulgação da lei que patrimonializou a bebida.

Magal e Maria Alice utilizam garrafas recicladas, como fazem os outros produtores, sendo dada preferência por garrafas de plástico, pois segundo Magal a embalagem de vidro “é uma coisa mais perigosa pra carregar também, quebra, bate um no outro, quebra... o pessoal não gosta de levar também, prefere o plástico”. A garrafa também vem com um rótulo, onde se lê “Produto natural, sem conservantes, Jurupiga da Ilha, RS”, porém sem especificar o produtor. Sobre isto, Magal explica: “É, porque tu começa a botar numero de telefone, já te ligam e tu tens que ir entregar. [...] aí tu já te envolves mais né, aí tens que parar com outra atividade, pra pegar naquela, né”. Maria Alice também relata o cuidado que eles tem com a embalagem e com a forma de lacrar a bebida, mesmo sendo uma comercialização pequena:

Porque a gente vende assim ó, tu vem, tu quer um litro, eu te vendo, aí bota ali uma etiquetinha só pra dizer, porque a garrafa é comprada pra ter o lacre ali, pra não ter perigo de alguém comprar e te vender, violar... a gente comprou mais com o lacre assim, compramos a maquinazinha de botar rolha, que é pra não ter o perigo de alguém ir lá e nos... abrir, e colocar outra coisa.

A venda do produto se dá de maneira mais informal e entre os próprios ilhéus, como comenta Magal: “às vezes a gente entrega nos bares, os familiares vem buscar, os parentes, os amigos vem aqui buscar”. Também neste sentido, sua esposa explica:

Tem, tem que ter tempo... pra quem vai viver disso, tem que viver só disso. E aí a gente não vive só disso. Não, demanda [tempo]. Tu tens que trabalhar, tu tens que ter entrega, tu tens que ter tempo de procurar freguês, tens que, é, viver disso, é, no caso. É uma profissão, que a gente não exerce. Primeira profissão é agricultura aqui. Isso aí é só mais um bico, que ajuda no orçamento, né?

Como já dito, Barão, Magal e Maria Alice tem como atividade principal a agricultura, fazendo a Jurupiga seja por costume, e/ou para complementar a renda da família. Sobre isto, Maria Alice retoma sua fala e explica:

[A venda da Jurupiga] ajuda, os gastos são bastante, porque se a uva fosse nossa não era, né. Como a uva não é nossa, os gastos são muitos, o lucro é muito pouco, só que assim, é mais uma atividade, porque a Ilha não tem, se tu pensar bem, é só agricultura e pesca, então tu tens que procurar outros caminhos, porque nem sempre a agricultura te favorece. Aí tens outro meio de vida, pra ganhar mais um pouquinho né? É uma luta diária.

Aqui são apontadas várias características do modo de viver e trabalhar do Ilhéu e das possibilidades de fontes de renda na Ilha, que vão influenciar na produção da Jurupiga. O fato de a uva não ser mais produzida na Ilha (com exceção da família Dias, onde mesmo assim seu parreiral não dá conta do total de sua produção) encarecem o processo; também a falta de alternativas de emprego na Ilha, que por um lado tem gerado historicamente muita evasão populacional, por outro leva também os habitantes que permanecem a pensarem em alternativas de fonte de renda, como a Jurupiga; e a instabilidade de depender da agricultura, problema já relatado por Barão, que identifica a bebida como uma fonte de renda mais segura.

Sobre isso, Magal também enfatiza o papel do álcool, afirmando que “o que aguenta [a Jurupiga] é o álcool”, no sentido de que esta pode ficar em armazenamento por longos períodos, já que a grande porcentagem de álcool impede que ela estrague. Já o vinho, por tradicionalmente não ser adicionado o álcool, dura bem menos e mesmo quando adicionado a porcentagem é pequena (cerca de 4,5%).

Pode-se perceber assim a importância do valor econômico e comercial que a bebida possui para as famílias, colaborando na renda e algumas vezes parecendo

ser o principal motivo do interesse em produzir. Entretanto considera-se que este caráter está intrínseco à esta tradição em questão, que já nos seus primórdios, juntamente com a produção de vinho e da própria uva, era destinada também ao comércio e não apenas ao consumo familiar. Giddens afirma que o importante da tradição é a sua conexão com a experiência da vida cotidiana, contrapondo com o que vem ocorrendo devido à globalização, como o crescente aspecto de esvaziamento e comercialização das tradições que “sucumbem à modernidade” (GIDDENS, 2000). Acredita-se que no caso da Jurupiga este modo de fazer ainda está imbricado no modo de viver do ilhéu, mesmo possuindo um acentuado caráter comercial.

Além da pesca, muito presente na Lagoa dos Patos desde a presença indígena na região, a agricultura é a fonte de renda mais utilizada, principalmente com o cultivo de hortaliças e legumes. Porém, desde o início do cultivo da uva na região em meados do século XIX, a venda da fruta e a produção e comercialização de vinho e Jurupiga também se tornaram uma grande fonte de renda para os moradores. Assim, é natural que este caráter comercial continue presente.

A tradição pode ser considerada culpada, por alguns, de engessar um grupo de pessoas ou cultura, ou levar à fundamentalismos e radicalismos. Porém, vê-se que não é o que ocorre neste caso. Ainda mais, Giddens considera inclusive que “as tradições são necessárias e persistirão sempre, porque dão continuidade e forma à vida” (GIDDENS, 2000, p.54).

2.5 – “E a Jurupiga é assim, ninguém faz igual”⁴⁵ - O caráter artesanal e o medo da fiscalização

Já foi estabelecido que o caráter artesanal é característico desta produção. Porém, atualmente não há um registro específico para o comércio legal da bebida que leve em conta este aspecto. Por ser assim, como relatado brevemente na introdução, o casal Dias acabou recebendo uma autuação do Ministério da Agricultura em 2010. Hermes, ao relatar o que aconteceu, brinca e conta com humor e ironia:

O Ministério da Agricultura foi uma das piores visitas que a gente já teve, (risos) as visitas sempre são bem vindas, menos que elas venham pra atrapalhar ou pra nos assustar tanto quanto essa nos assustou. Eu no momento na verdade não estava em casa, quem recebeu esta... esta

⁴⁵ Trecho retirado da entrevista de Ivone.

“cordial” visita foi a Rosângela. A Rosângela tava decorando umas garrafas [...] quando chegaram 2 fiscais. Eles chegaram e se identificaram em seguida que eram fiscais do Ministério da Agricultura, e eles queriam saber onde era a fábrica. Ela mostrou, a “grandiosa” fábrica que era onde ela estava (risos), “mas aonde é que a gente comercializava?” ela mostrou, “e onde era o depósito?” ela mostrou, porque tudo era o mesmo ponto, ela tava dentro da fábrica, dentro do depósito e dentro da loja (risos). Ai eles meio que se surpreenderam, a reação que eles esboçaram ali um com o outro “perai mas... o que eles produzem é só isso”. Porque a imagem que fica as vezes em algum evento é que aquele estande que tá lá chamando atenção, porque ele chama atenção porque a gente tenta decorar ele bem rústico, bem... colonial, então ele acaba se destacando, ele foge um pouco da linha dos demais estandes numa feira. Então parecia que aquilo ali era uma grande indústria, uma grande fábrica, e que aqueles ali era apenas os vendedores, quando acaba que aqueles ali eram os produtores, os vendedores, os proprietários, os... gerentes, era tudo nossa família que estava ali. Então isso eu acho que causou uma impressão nessa fiscalização, eles encontraram uma garrafa num estabelecimento comercial, uma garrafa com rótulo, com descrições ali, só que não apresentava um registro, então eles vieram atrás dessa grande produção, dessa “grande indústria de Jurupiga”, chegaram aqui e se depararam com uma coisa minúscula, mas eles nos deram um grande susto, porque eles disseram que a gente tinha que se regularizar em 60 dias, que seria uma missão quase que impossível, 60 dias tinha que fazer reformas, tinha que fazer registros, isso, nesses 60 dias, o tempo que a gente teve foi de procurar EMATER, procurar Prefeitura, colocar pra eles a situação que a gente vivia, e não se tinha muito mais a fazer do que procurar esses recursos aí, nesse momento se viu que esse registro não era um simples registro; no momento que você registra uma bebida ela começa a ser tributada, e os tributos dessa bebida seriam bem altos, porque ela, o teor alcoólico dela excederia um vinho, não era um simples vinho, então a carga tributaria dela poderia chegar a 80%. Se hoje a gente vende uma garrafa a 10 reais, a gente teria que passar ela a 18 reais recebendo os mesmos 10. Esses 8 reais tudo eram tributos. E... só que a conta que a gente fez foi a seguinte: pra vender a 10 reais já não é fácil, a 18 vai ser quase impossível, então não tem porque você fazer esse registro. Porque se eu não to conseguindo vender ela a 10, a 18 vai ser muito menos, muito menos eu vou vender. Então, vai tornar-se inviável, daí a gente já começou a tomar uma decisão, que iríamos tentar comercializar o que tínhamos e parávamos aí porque seria praticamente inviável produzir.

Assim, receberam a intimação no dia 6 de abril de 2010, exigindo a regularização de seu comércio segundo as normas de produção de bebida alcoólica e o registro a sua produção no Ministério da Agricultura em até 60 dias. Não sabendo o que fazer, ignoraram a intimação e no dia 27 de agosto de 2010, receberam um Auto de Infração. Com o auxílio de um funcionário de EMATER regional fizeram um modelo do que precisavam para reestruturar seu galpão, a fim de demonstrar que estavam querendo se enquadrar nas normas, porém não havia uma categoria que se encaixasse na sua produção. Hermes explica:

[...] se não [dava para se enquadrar na] forma de industrial, de grande indústria, [seria] como agroindústria, só que no momento não teria como, não teria agroindústria de bebida alcoólica, era as informações que se tinham no momento, hoje já se estuda a possibilidade de se ter uma agroindústria de vinhos, de sucos, então, que talvez conseguisse encaixar a

bebida, por ser um patrimônio, por fazer parte da história, colocar ela nessa mesma agroindústria, mas no momento não tinha nenhuma agroindústria com, que pudesse produzir bebida alcoólica. Então, a gente encaminhou seria as instalações pra uma agroindústria de suco. Que aí pelo menos eles nos viram, nos deixaram em paz, que nós estávamos encaminhando um projeto de reforma, de instalações, mas graças a deus a gente não teve mais procura, e com isso a Jurupiga se manteve, porque com certeza se nós naquele momento tivéssemos parado, não teria surgido esses outros produtores, e com certeza os que produzem, já produziam na época, teriam parado, porque assim como nós fomos procurados, não que a gente fosse “dediar” alguém ou informar alguém, mas eles seriam encontrados da mesma forma que a gente foi, porque ninguém se esconde, ninguém aqui tá fazendo crime nenhum ou pensa que está fazendo crime, a gente nunca se escondeu, nem na minha família nem nenhuma outra família de produtor, então a gente sempre produziu com as portas abertas e recebendo visitantes.

Logo após esse período foi quando se ficou sabendo da situação em que se encontravam e em dezembro já foi aprovada a lei que registra o modo de fazer enquanto patrimônio do município, colaborando para trazer uma seguridade para a produção. Já Rosângela, se emocionou e chorou ao se lembrar da visita do fiscal, pois estava sozinha em casa quando o recebeu e conta como foi difícil:

Pra mim, tava só eu em casa, foi, foi muito muito ruim. Porque assim, a gente não esperava nessa forma né? Eu acho que uma coisa que tu tá fazendo ali, tu fez sempre com a tua família, e vim te tirarem o teu chão. Então... [choro] é muito difícil pra mim, até falar disso, sabes assim, porque foi um período muito, muito difícil pra nós. Pra mim, pro meu marido e pros meus filhos também. Ficou nós, sabendo de tudo que tava acontecendo e a gente tinha decidido parar, parar realmente de produzir porque nos não íamos ficar fugindo de uma coisa que a gente sabia que não estávamos fazendo errado, era uma coisa que a gente tinha aprendido com os pais, com tudo, e muitas outras pessoas também da nossa região que fazem. Então isso foi bem complicado.

É compreensível que haja por parte dos produtores um medo da fiscalização, da imposição de um controle de qualidade que não leve em conta a realidade local, e que tente forçar algum tipo de padronização, que acabaria com a diversidade tão característica de qualquer produção artesanal. Isto gera a tendência de manter o comércio pequeno, para evitar chamar atenção da fiscalização. Quando perguntado sobre se há ou já houve algum tipo de fiscalização ou controle de qualidade, Hermes reafirmou a diversidade dentro do modo de fazer:

Cada um faz de um jeito. Cada um procura manter sempre aquilo que ele aprendeu, alguns até podem vir a mudar, eu nunca mudei, a maneira como a gente começou é a maneira como a gente conduz até hoje, mas não há nenhum controle assim, e por isso que ela é uma bebida que não tem, digamos, um sabor exato, ela não é uma Coca-Cola da vida, que você vai tomar em qualquer parte do mundo e ela vai ter o mesmo sabor. A nossa mesmo ela varia de sabor porque ela varia se safra, ela varia de produto,

ela é um produto natural, então se a uva é mais doce ela vai ser mais doce, se a doce é menos doce, menos doce, a gente não adiciona nenhum tipo de adoçante, nem de sabor, conservante, nada. Aquilo que a fruta oferece é aquilo que vai sair.

Barão, ao responder a mesma pergunta, afirma:

Não, e o momento que fizerem isso tão decretando... a desqualificação no caso, vai ser desqualificação e assim, vai aparecer alguém, com potencial econômico, vai mexer no negócio, vai fazer um produto industrial que não tem nada a ver com a nossa Jurupiga e geralmente acontece, e esses produtores que tentam ter um produto semelhante, se não igual, semelhante ao que era o original, vão ser excluídos do negócio. [...] É, não tem como produzir Jurupiga da forma que a gente faz, digamos assim, com as regras que uma agroindústria exige hoje. Não dá.

O reconhecimento da Jurupiga como uma bebida artesanal, que foge de qualquer tipo de padronização, está bem claro para ambos. Barão ressalta que uma normatização imposta de cima para baixo, sem diálogo com os produtores e sem conhecer o contexto da produção, iria acabar com a continuidade do modo artesanal de fazer a Jurupiga que vem sendo passado de geração em geração.

Ainda neste assunto, Barão explica:

[...] a gente vê que esse tipo de padronização, de fiscalização, a gente vê no nosso setor, diretamente assim com a Jurupiga ou com o vinho, mas que acontece... por exemplo a questão do vinho. O Ministério da Agricultura exige que o mínimo, quem tenha um registro de produtor de vinho, totalmente legalizado, que o mínimo [seja de] 11% de álcool. Quando esse nosso vinho que a gente produz aqui, dependendo da safra, tem um maior teor de açúcar ou um pouco menor, varia de 4,5, 5,5, no máximo, 6%, que é o álcool natural que é produzido durante a fermentação dele. Pra chegar a 11% [teria que colocar mais álcool]. [...] a desconfiança que eu tenho é a seguinte, bebidas alcoólicas elas pagam o imposto de acordo com o teor de álcool, quanto mais alto for o teor de álcool, mais imposto ela paga.

Vê-se que não há como fazer um registro do vinho artesanal como eles estão acostumados a realizar, com o álcool resultante apenas da fermentação da uva. A legislação para a produção de vinho se baseia em uma porcentagem mínima de álcool que não condiz com a realidade dos produtores. Neste sentido, Barão fornece a sua opinião sobre o porquê desta taxa mínima de álcool ser tão alta. E como menciona, as bebidas alcoólicas são taxadas a partir do seu teor alcoólico, então a Jurupiga se fosse registrada acarretaria em grandes custos para os produtores, já que possui um teor alcoólico elevado. Desta forma, ninguém na Ilha possui registro para produção e venda tanto do vinho quanto da Jurupiga, tornando-se necessário que se elabore um tipo de registro que leve em conta o caráter

artesanal e em pequena escala da produção de bebidas na Ilha, que assim gerasse impostos condizentes com os produtos e o contexto dos produtores.

Farico fornece sua opinião sobre a questão e explica que o controle de qualidade foi sempre feito por eles mesmos:

Não, não, controle de qualidade nunca teve, porque o próprio produtor fazia o controle de qualidade. Cada qual queria ter um vinho melhor do que o outro. Cada qual queria ter uma Jurupiga melhor que a do outro. Então é... tinha isso aí. E o produto de hortigranjeiros, cada qual queria apresentar produto melhor no mercado, né? Tinha aquela, aquela disputa, né?

Nesta visão, os produtores e também os consumidores da bebida seriam os próprios “fiscais” da qualidade da bebida. Dentro dessa perspectiva, Cruz também explica:

[...] atributos como proximidade, confiança, reputação de produtores e forte vínculo entre produtos e modo de vida, história e cultura e saber-fazer tradicional, envolvem características que superam as características da produção em larga escala. Esses atributos conformam e diferenciam a qualidade de produtos tradicionais, embora, em grande parte dos casos, esses produtos não atendam os rígidos termos e padrões sanitários. (CRUZ, 2009, p.13)

Magal e Maria Alice deixam claro que eles são da mesma opinião dos outros produtores, de que uma imposição de normas e padronização iria acabar com o modo de fazer Jurupiga artesanal e tradicional:

Ah, se tiver controle aí sim para. Porque ela é artesanal, cada um faz do seu... jeito, do jeito que o antepassado, o familiar, ensinou, e aí se vem alguém pra te ensinar a fazer, deu né. [...] Num produto artesanal não dá [pra impor um padrão]. [...] É bom que eles nem se envolvam, porque se envolver o cara é obrigado a parar. Além de ser uma coisa que é artesanal, exige, muita coisa que eles exigem que o artesanal não dá pra fazer, não dá. Não é só eles querem manipular a essência, não, até a maneira de fazer, se eles se envolverem... vira outra coisa (MARIA ALICE).

Novamente se vê a questão das diferenças entre o produto artesanal e o industrial, e de uma padronização imposta que descaracterizaria todo o processo. Além de perder o sentido cultural e identitário se tornaria economicamente inviável, como explica o casal:

E a gente artesanal não paga imposto. Tem muita diferença uma coisa da outra. [...] Se eles vem se meter aqui, que eles vão fazer a gente fazer mais industrializada, aí vem o imposto. [...] E o imposto é mais caro que a bebida (MARIA ALICE).

A fala de Magal e Maria Alice também explicita o receio da fiscalização, e explica que este medo é o motivo pelo qual muitas vezes alguns ilhéus se recusam a falar sobre a produção. Conforme Maria Alice:

[...] as vezes [alguns produtores] tem medo de falar. Tem medo de falar uma coisa que é errada. Porque o artesanal é difícil saber pra quem ta falando as coisas. Porque é muito difícil tu falar, porque ai tu não sabe, tu vais fazer agora uma tese com isso ai, isso ai vai , alguém vai ver, alguém vai ler, tu vai explicar, e ai? Um dia alguém pode pegar [...] e “ah não, nós vamos ter que ir lá ver o que que é isso ai” entendesse? As pessoas tem medo. Então elas procuram evitar. Não é que a gente as vezes queria ser mal-educado ou coisa assim, não, é evitar que comente o assunto, fica uma coisa isolada ali na Ilha e deu. Tu toma a bebida, tu compra, se tu gostou tu compra, mas não tem comentário. Porque hoje em dia é muita lei, é muita burocracia, e é muita coisa. Tem pessoas que ai tu acha assim “não querem muita conversa, porque são meio grosso, ou porque são meio envergonhado...” não, as vezes é porque são mais espertos que a gente. Tem isso ai. [risos] [...] Mesma coisa que a vigilância sanitária, a vigilância sanitária se vir numa coisa artesanal, pronto, deu, não precisa mais nada.

O fato de a presente dissertação estar registrando e contando estas histórias pode ser vista como algo negativo, já que chamaria atenção para a produção, que embora seja patrimônio não possui um registro específico enquanto produção de bebida alcoólica. Maria Alice até comenta que quem não conversa com pessoas externas é até mais esperto que eles, pois não chama atenção para sua produção. Mesmo assim, todos os contatados pela pesquisadora aceitaram conversar. Pensa-se que esta pesquisa auxiliará a se refletir a questão dos alimentos artesanais e tradicionais, neste caso uma bebida já patrimonializada, que sofrem com as normas industriais impostas sem levar em conta estas características. A partir disto, seria possível e desejável pensar em formas alternativas de exigir um registro formal e arrecadação de imposto justa. Que considere o caráter familiar, artesanal e de pequena escala, sem prejudicar ou inviabilizar o modo de fazer que é tradicional da localidade, além de contribuir para a renda de várias famílias.

2.6 – Geropiga portuguesa – a narrativa de Manuel

Decidiu-se apresentar a análise da entrevista do português Manuel Ezequiel Carvalho separadamente da divisão temática feito com as narrativas dos ilhéus, pelo fato de a produção portuguesa não ser o foco principal da dissertação. Porém, ela traz informações relevantes, sendo interessante analisar suas características e abordar algumas diferenças e permanências.

Ao perguntar como nasceu a Confraria, que existe desde 2005, Manuel conta de forma divertida a história. Explica que tudo se originou a partir da comemoração da vitória em um jogo de futebol em 2002, onde um de seus vizinhos possuía um garrafão de Geropiga de mais de 30 anos, feito por seus pais, que por descuido foi quebrado na comemoração. Isto impulsionou a vontade de celebrar a

Geropiga anualmente, e posteriormente surgiu a ideia de formalizar essa reunião em uma Confraria. O processo demorou, pois a Confraria é uma espécie de Associação cultural e precisa de escritura, estatuto, “Capítulos” (Assembleias) onde há a entronização dos Confrades, a utilização de trajes, confecção de medalhas com o logotipo oficial, estandartes também com o logotipo, entre outros rituais próprios.

Uma das maiores diferenças entre a Confraria e a produção na Ilha é justamente seu caráter associativo e de lazer, já que a produção não gera renda para nenhum dos confrades. Ao perguntar se há comercialização da bebida por parte da Confraria, Manuel explica:

Nós não podemos vender Geropiga, porque é uma Associação sem fins lucrativos, não estamos legalizados para vender, portanto não podemos, legalmente não podemos vender. Todas as nossas garrafas tem escrito uma palavra que é “Oferta”, para que as Finanças não nos caiam em cima. Nós, agora, é evidente que a gente vende Geropiga. Até os próprios confrades as vezes querem comprar uma garrafa para si ou um amigo, ou outras pessoas, nós vendemos, só que se alguém nos perguntar “ah e venderam?” “não, não, tá ai, até tá escrito, foi oferta”. É uma maneira de nós... porque de outra maneira não podemos fazê-lo. Tínhamos que arranjar uma espécie de empresa, fazer um... estarmos coletados nas Finanças, pagar impostos, pagar aquela coisa toda, e isso nós não estamos pra isso, até porque é uma Associação... uma Associação, nós nos encontramos não é pra arranjarmos dinheiro pra nada né, só arranjamos dinheiro praquilo que precisamos. E para ajudar também, ajudamos muitas pessoas acarenciadas, temos ajudado pessoas que, enfim, tem alguma dificuldade.

Além de não ter como objetivo a geração de renda – tirando o necessário para a manutenção da própria Confraria –, o que é angariado muitas vezes é doado para instituições socioculturais caritativas, como ele esclarece. Manuel atualmente é aposentado, porém explica que tem Confrades com todos os tipos de profissão, enfatizando o caráter de lazer da Confraria.

Sobre o modo de fazer a bebida, percebe-se a semelhança com os relatos dos narradores da Ilha, possuindo também algumas pequenas diferenças, características de uma produção artesanal, como já visto. Os confrades se reúnem para fazer a vindima (colheita da uva) em conjunto, e logo após já começam o processo de produção de vinho e jeropiga, que, como na Ilha, também estão associados.

A produção da Confraria é relativamente baixa, cerca de 1,500 litros (em 2013 fizeram apenas 400 litros, pois já tinham cerca de 1000 litros que sobraram do ano anterior), comparada a da família Dias, por exemplo, que tira seu sustento do

comércio e por isso produz de 5 a 7 mil litros, também dependendo da demanda do ano anterior.

O modo de fazer, conforme explicado por Manuel, consiste em esmagar as uvas, tirar o “engaço” (sumo da uva), colocar em pequenas “caldeiras” (semelhantes a baldes), e logo já misturar a aguardente com um pau, por cerca de 15 minutos, para não fermentar. Depois desse processo deixa-se a bebida descansar por uns 4, 5 dias e por fim coloca-se nas “cubas” (tonéis/pipas) para descansar por mais 2 ou 3 meses, até o líquido assentar e ficar homogêneo e cristalino. Explicando a necessidade deste período para a bebida decantar, e acentuando o caráter tradicional e sem uso de mecanismos de filtragem de nenhum tipo, Manuel explica:

[...] por exemplo, você vai levar uma garrafa, quando chegar no Brasil ela vai ta toda turva, porque, porque é como o vinho do Porto. Ganha “pé”, nós chamamos de pé. Depois, ponha lá novamente a descansar e ela fica só com... quase que nem se vê [...] o vinho do porto é exatamente a mesma coisa. Há pessoas que fazem, para evitar isso, - nós não queremos fazer isso, porque... fazemos o tradicional – fazem-na passar por filtros, filtros já um bocado... enfim, sofisticados, e coisas que já existem desse tipo. Nós como queremos fazer como se fazia há 100 anos atrás, não filtramos nada, é exatamente como ela sai, como ela é feita, e acabou. Pronto. Isto é assim.

Devido as diferenças climáticas, a colheita da uva se dá entre setembro e outubro e, como visto, também leva em conta o mesmo período básico de decantação utilizado na Ilha. Assim, é costumeiro retirá-la no dia de São Martinho (11 de novembro), onde já se tornou típico beber Geropiga e comer castanhas assadas, como afirma Manuel: “São Martinho traz as castanhas, e as castanhas [trazem] a Geropiga. E então fazemos também um convívio aí já para confrades e famílias com castanhas e Geropiga” O compartilhamento e degustação da bebida entre amigos e familiares acontecem periodicamente, ocorrendo de 4 a 5 encontros por ano, onde outras Confrarias também são convidadas.

Em relação às diferenças entre os modos de fazer português e brasileiro, percebe-se que na Ilha os produtores misturam o sumo da uva e o álcool direto nos tonéis/barris, não utilizando as caldeiras. Sobre o tipo de uva também há variações. Manuel enfatiza que prefere fazer e sempre fez a bebida com a uva Fernão Pires, que é uma casta de uva branca, porém admite que há utilização de outras uvas por partes de outros produtores, assim como na Ilha:

No nosso caso nós fazemos sempre com essa, porque achamos que é uma uva muito doce, com muito grau, e que faz uma Geropiga excelente. Agora, há pessoas que fazem com outras uvas, podem nem ter e fazem com uvas tintas por exemplo, em que a Geropiga fica daquela cor [apontando para a garrafa de Jurupiga da Ilha] ou mais escura ainda (MANUEL)

Outra diferença é que a Confraria também produz sua própria aguardente a partir da uva, ao contrário dos ilhéus, que compram o álcool de vendedoras da Serra gaúcha. Explicando a receita básica, e abordando também o caráter de adaptação necessário para a produção, Manuel detalha:

“[A Geropiga] é 3 partes de sumo de uva e 1 de aguardente. Tem que ser sempre, 3 por 1. Isso é sagrado. A única diferença que existe é que, quando a aguardente é muito mais forte, nós temos que por um pouquinho a menos de aguardente, porque, porque a Geropiga depois vai se ter um travo, ou álcool, e isto não é, não é agradável, a Geropiga deve ter aquele sabor, ser doce, ter aquele sabor mas não sabor a aguardente. [...] Então tem que haver um equilíbrio. E nós temos que ter um bocado de cuidado, por isso é que temos que saber qual é o grau da aguardente, e qual é o grau do vinho, para podermos fazer mais ou menos contrabalançar a... mistura.

Aqui vemos a semelhança da fórmula básica da Jurupiga, inclusive nas proporções para manter o equilíbrio da bebida, como Barão também cita. Em relação ao cultivo da uva também fica clara a diferença entre as produções, pois Manuel e seus confrades cultivam a uva, como explica:

Eu tenho aqui uma vinha, mesmo ao lado. Os outros... eu acho que sou o único que tem a vinha mesmo ao pé da casa. Os outros que eu conheço tem as vinhas assim mais pra longe.

Isto sem dúvida facilita a manutenção do modo de fazer, porém como já discutido no capítulo anterior, também em Portugal há uma desvalorização e diminuição na feitura da bebida, tanto que foi sentida a necessidade da criação de uma Confraria para buscar uma valorização e continuidade da prática.

2.7 – O(s) modo(s) de fazer Jurupiga – tradição, diversidade e artesanidade

Através da análise das entrevistas se percebem vários aspectos que denominam o modo de fazer enquanto artesanal: a produção em pequena escala, caseira e de caráter familiar; a não padronização de todo o processo, e a não utilização de aditivos químicos para estabilizar ou padronizar o sabor da bebida, o que gera variações conforme o produtor e também conforme o ano, pois depende diretamente da qualidade da uva, e consequentemente da natureza.

Esses aspectos diferem imensamente de uma produção industrial, que se caracteriza por uma produção em maior escala; por possuir maquinário específico e padronizado; pelo processo acontecer em um local específico e se utilizar de empregados contratados; e por fim, pelo fato de as variações e diferenças no sabor do produto final serem indesejáveis, sendo utilizados aditivos e mecanismos de

controle que geram produtos sempre idênticos, de forma a agradar a um público consumidor específico e aumentar a produtividade e rentabilidade. Sobre estas diferenças nas escalas de produção, Cruz explica:

Nessa visão normatizada de qualidade, entende-se que para assegurar a qualidade sanitária e, assim, a segurança dos consumidores, as estruturas devam ter tamanho mínimo - que em geral está para além da escala de produção da agricultura familiar – serem, cada vez mais automatizadas e dotadas de equipamentos e utensílios que dificultem ou impeçam contaminações e permitam fácil higienização. Contudo, ao tomar a qualidade dos alimentos somente a partir de critérios técnicos, normatizados, que consideram inocuidade como sinônimo de qualidade, as práticas tradicionais de produção de alimentos, vinculadas a uma cultura e um modo de vida específico são colocadas à margem do setor de produção de alimentos. (CRUZ, 2009, p.12)

Esta breve diferenciação serve para compreender melhor a própria especificidade da produção de Jurupiga. Assim como de outros alimentos artesanais com o registro de patrimônio, que sofrem ou podem vir a sofrer problemas com a vigilância sanitária – que dá ênfase a produtos industriais e visa a padronização. Conforme já visto em relação ao queijo de minas, do acarajé, da cajuína e do queijo serrano encontram-se várias semelhanças no estudo destes alimentos que se tornaram patrimônio ou são referências culturais de certas localidades, conforme veremos.

Ao escrever sobre as mudanças nos regimes alimentares, que passaram de uma produção agrícola local para uma agroindústria em escala global, Contreras discute a cada vez maior padronização dos alimentos industriais e o uso de aditivos para manter produções o ano inteiro:

De qualquer forma, as mudanças produzidas nos regimes alimentares, na maioria dos países, manifestam, em vez da abundância e do bem-estar, uma certa má nutrição. Assim, o interesse em produzir mais alimentos e a menor custo continua influyendo para que se produzam e se consumam alimentos cada vez mais homogeneizados. Assim mesmo, os regulamentos, cada vez mais internacionalizados, sobre composições e processos autorizados e não-autorizados, devido a razões 'higiênicas', podem atuar no mesmo sentido. (CONTRERAS, 2005, p.133).

Assim, como já mencionado, estas tentativas de padronização imposta vão na contramão da legislação patrimonial e do próprio sentido de continuar produzindo o alimento em questão. Havendo a descaracterização do modo de fazer, perde-se o sentido, o caráter de referência cultural e interrompe-se a manutenção da identidade do grupo em questão. Daí o medo da fiscalização tão presente entre os produtores de Jurupiga, o qual o registro como patrimônio da cidade não aplaca com eficiência

pois não consegue oferecer segurança plena. Como diz Magal, “Não é só eles querem manipular a essência, não, até a maneira de fazer, se eles se envolverem... vira outra coisa”. Neste “virar outra coisa” perde-se o sentido de seguir produzindo, além de impedir financeiramente a produção, como já visto.

A Jurupiga, por ser uma bebida, entra na categoria de alimento e por tal aspecto utilizou-se de outros alimentos artesanais patrimonializados ou considerados como referência cultural, para traçar uma comparação. Porém, ela também é uma bebida alcoólica, o que complica ainda mais sua formalização. A título de comparação podemos perceber o caso do vinho artesanal – que a maioria dos produtores também produz e vende na informalidade – e a produção de cachaça artesanal, que passa por problemas parecidos.

Sobre a questão da produção de vinho artesanal no Brasil, e os empecilhos da lei, foi encontrado um artigo de opinião de um produtor de vinho artesanal de nome Marco Danielle, que ilustra bem a situação:

A produção artesanal, que faz o charme e o encanto da enologia europeia [...], sofre ameaça de extinção no Brasil. Ou melhor, está em vias de desaparecer antes mesmo de ter nascido. [...] Onde estão nossos vinhos de agricultor, feitos sem manipulações químicas nos porões de pedra das pequenas propriedades? As causas dessa lacuna estão enraizadas nos valores de uma sociedade movida mais pelo dinheiro que pela cultura, onde governo e instituições convivem confortavelmente com a realidade de uma meia-dúzia de vinícolas reinando solitárias - contanto que possam arcar com a carga extorsiva de impostos. Prova dessa convivência é o selo fiscal e outras medidas que submetem o vinho artesanal feito em poucas garrafas às mesmas exigências impostas às usinas produtoras de milhões de litros. Para quem não sabe, esse pacto econômico extermina os negócios de pequenos produtores, e é uma das explicações para não vermos florescer aqui vinhos artesanais de grande qualidade, como ocorre na Europa. Se para produzir 5 mil garrafas um produtor sofre os mesmos entraves e exigências impostos a quem produz 20 milhões e garrafas, é normal que desista de produzir. Tal pacto torna praticamente inviável financeira, formal e contabilmente o registro de uma vinícola artesanal pequena, para cinco ou dez mil garrafas-ano, por exemplo. [...] A produção de vinhos artesanais em pequena quantidade, que deveria ser encorajada de todas as forças como expressão cultural de um povo, é aqui reprimida (DANIELLE, s/d).

Vê-se que isto se aproxima das falas dos produtores, principalmente a questão da alta taxa da bebida seja ela industrial ou artesanal.

Sobre a cachaça, bebida cujo maior produtor e consumidor mundial é o Brasil e onde há produções em praticamente todos os Estados – sejam elas artesanais ou industriais – também há uma problemática em relação à legislação. Segundo Djanilson Amorim da Silva, a produção de cachaça no Brasil veio se ampliando desde o começo da década de 1990, quando se iniciou um processo de

valorização do produto, que antes era marginalizado (SILVA, 2014). Está inserido assim dentro da crescente valorização mundial de alimentos “típicos” e artesanais, como já visto. A partir disto, explica:

O atual contexto de internacionalização, com o apelo da valorização da cachaça como sendo a bebida nacional, exige dos produtores a necessidade de se incorporarem aos mercados nacionais e internacionais. Valores antes considerados tradicionais e que dão sentido à vida dessas pessoas entram em contato com outras perspectivas de compreender a produção, a distribuição e o consumo de cachaça artesanal (SILVA, 2014, p.5).

Assim, aborda os problemas desta tentativa de legalização e enquadramento através das Boas práticas de fabricação (BPF)⁴⁶ e de normas industriais em geral, relatando:

Para atender aos critérios das BPF, o Sistema S⁴⁷ criou o Programa Alimentos Seguros (PAS), para garantir a adequação dos produtores de gêneros alimentícios, que atendem às normas internacionais de referência. No caso da cachaça, há a diminuição do teor alcoólico para que ela se enquadre nos critérios do mercado internacional; a tentativa de padronização dos sabores e dos odores, ou a sua eliminação, no caso das cachaças industriais; e o controle, por meio das BPF. (SILVA, 2014, p.7-8)

A necessidade de se haver um conjunto de normas sanitárias que garantam a qualidade do produto e a higiene da produção é evidente. Porém o que a legislação federal não admite é que existem outras formas de se produzir alimentos seguros para o consumo humano que não apenas os apresentados e impostos pela legislação. Conforme Ribeiro e Veloso, ao abordar a produção do queijo serrano: “Os critérios de asseio estabelecidos pelas senhoras, mesmo cuidadosos e valorizados pelas mesmas, são bastante distantes do que a modernidade industrial e a ANVISA⁴⁸ reconheceriam como corretos” (RIBEIRO; VELOSO, 2011, p.68). Também, a abordagem autoritária feita aos produtores muitas vezes acaba os afastando e os mantendo receosos e, assim, fechados para um diálogo. Neste sentido, Silva explica:

⁴⁶ “As Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos. A legislação sanitária federal regulamenta essas medidas em caráter geral, aplicável a todo o tipo de indústria de alimentos e específico, voltadas às indústrias que processam determinadas categorias de alimentos”. Informação disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bpf.htm>. Acesso em: 09/02/2015.

⁴⁷ Termo que define o conjunto de organizações das entidades corporativas voltadas para o treinamento profissional, assistência social, consultoria, pesquisa e assistência técnica, que além de terem seu nome iniciado com a letra S, têm raízes comuns e características organizacionais similares. Informação disponível em: <http://www12.senado.gov.br/noticias/glossario-legislativo/sistema-s>. Acesso em: 09/02/2015.

⁴⁸ Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Está claro que é necessário manter o cuidado em consumir produtos sem correr o risco de adquirir doenças e/ou outras mazelas oriundas de problemas de higiene no processo produtivo. Não se trata aqui de desqualificar os consultores em uma defesa romântica de uma tradição imutável detentora da melhor forma de estar no mundo. A questão/problema, presente em toda a história da antropologia, é como os sujeitos articulam suas cosmologias no encontro com o outro diferente. Tanto os consultores quanto os produtores que se negam a aceitar as BPF constroem “barreiras” na comunicação, resultando numa total incompreensão um do outro. São mundos que não conseguem dialogar, mundos em que os significados não são compartilhados pelas pessoas envolvidas no encontro. (SILVA, 2014, p.9-10)

A legislação, em geral, acaba vendo estes produtos apenas como mercadoria, trabalhando para padronizar e potencializar as vendas; porém geralmente não é isso que os produtores artesanais estão procurando. Para eles, a produção significa muito mais, o que pode ser percebido tanto no caso da cachaça, apresentado pelo autor, quanto no caso da Jurupiga e de outros alimentos que são vistos enquanto referência cultural. Deste modo, é evidente que a geração de renda é um fator importante, mas não ao custo de descaracterizar a produção. Conforme Silva:

Os consultores não levam em conta o contexto dos produtores. [...] Para os consultores, os produtores precisam sair da condição de sujeitos “atrasados”, presos a um tempo arcaico, a uma tradição, e adotar a condição de “empresário”, homem de negócio, capaz de competir no mercado. Há um grande apelo na fala dos consultores para que os produtores atuem como empresários que dão exemplo. (SILVA, 2014, p.11)

Também há preocupação dos produtores de cachaça artesanal em relação ao custo, pois ao aderir as BPF implica em aumentar os gastos empregados na produção e muitas vezes isso implica em fazer empréstimos (SILVA, p.12). Da mesma forma há a questão dos impostos, igualmente apontada por alguns produtores de Jurupiga:

O IPI⁴⁹ para cachaças industriais equivale a R\$ 0,14 por litro. Para a cachaça artesanal o IPI implica em R\$ 2,80 por garrafa de 700 mililitros. A diferença na taxa de impostos, associada às exigências do MAPA, são os principais argumentos usados pelos produtores que se negam a registrar seus estabelecimentos e seus produtos. Há a estimativa de 40 mil produtores de cachaça artesanal em todo o país, cerca de 90% funciona sem registro, ou seja, o consumo de cachaça artesanal não registrada é alto. É no mínimo curioso o fato de que o Estado brasileiro, no que tange à definição, não faça distinção entre cachaças industriais e artesanais, mas o faça de forma incisiva na hora de cobrar os impostos (BRASIL, 2001; 2009). Não está clara qual a lógica dessa atitude. Quais motivações e interesses estão presentes na hora de construir os textos das leis que definem o produto e das leis que taxam este mesmo produto? (SILVA, 2014, p.14)

⁴⁹ Imposto sobre Produtos Industrializados.

A questão aqui, como já dito, seria criar mecanismos de regularização e taxação que levasse em conta o contexto dos produtores. Também em relação a produção de Cajuína, mesmo esta não sendo alcoólica, ainda se enfrenta dificuldades de registro junto ao MAPA. Segundo a opinião de Lenildo Lima, presidente da Cajuespi⁵⁰, a partir do registro enquanto patrimônio imaterial brasileiro e como possíveis medidas de salvaguarda que cabem ao governo, poderia haver um incentivo através da isenção de impostos para o produto, assim como a oferta do registro do Ministério da Agricultura (ALVES, 2014). Sendo assim, Lenildo Lima afirma: “Nossa legislação foi feita para grandes indústrias. É difícil o pequeno produtor conseguir investir na estrutura necessária para atender as exigências do Ministério” (ALVES, 2014, s/p). Ainda neste sentido, a reportagem de Claryanna Alves fornece a informação de que há um total de 3,000 produtores no Piauí, porém existem apenas 11 fábricas registradas, que conseguem atender as exigências do Ministério da Agricultura (ALVES, 2014).

Continuando sobre a produção de cachaça, Silva ressalta a diversidade característica dentro do modo de fazer artesanal e as diferenças entre as regiões, entre os produtores, e ainda, dentro dos próprios engenhos, a cada safra produzida (SILVA, 2014). Afirma o autor que esta se constitui como a “maior riqueza da cachaça artesanal” (SILVA, 2014, p.13), o que se percebe também no caso da Jurupiga e de alimentos artesanais em geral. Por fim, ele conclui:

O modo como as BPF vem sendo trabalhadas priorizam o produto final, enquadrando-o nos critérios internacionais de referência, transformando-o em mera mercadoria. Esta postura corrobora com a padronização das cores, dos aromas e dos sabores da cachaça, ou seja, a diversidade que é sua maior riqueza é eliminada em nome da higienização e das exigências do mercado. Toda uma tradição do saber-fazer é desqualificada, caracterizada como atrasada, ineficaz e improdutivo. O “desencontro” é fruto não apenas da ininteligibilidade de ambas as partes, mas principalmente das transformações pelas quais passa o mercado internacional de alimentos, que inclui as bebidas. (SILVA, 2014, p.15)

Esse desencontro é visível em todos os exemplos de alimentos aqui abordados. Segundo Cintrão, a origem destes conflitos entre políticas públicas, estão valores que surgiram com o advento da sociedade industrial (CINTRÃO, 2012). Assim, explica:

A visão higienista é inseparável da industrialização e faz parte da concepção de mundo racionalista que caracteriza sua gênese desde o século XVIII, que tem na ciência moderna a base a construção da

⁵⁰ Cooperativa dos Produtores de Cajuína do Piauí

modernidade e da “civilização”, apesar das polêmicas e críticas ao modo industrial que atravessam os séculos XIX e XX. A comida e seus modos tradicionais não escapam a esse processo. O problema da higiene e da conservação dos alimentos é central, e a partir dele cria-se um imaginário “civilizado” de caráter sanitário: a ciência e a indústria são consideradas “garantia” de segurança alimentar estabelecendo-se uma dicotomia entre os produtos “artesaniais” e “industriais”, que remetem a universos culturais distintos (CINTRÃO, 2012, p.14)

Sobre a legislação, afirma-se que não é objetivo do presente trabalho se aprofundar na questão, porém se considerou necessário apresentar algumas informações para melhor compreender a problemática. A lei 7.678/1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, é a mais relevante em relação à produção de Jurupiga no território nacional. De acordo com o artigo 2º;

§ 1º O vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural deve ser elaborado com o mínimo de 70% (setenta por cento) de uvas colhidas no imóvel rural do agricultor familiar e na quantidade máxima de 20.000 l (vinte mil litros) anuais;

§ 2º A elaboração, a padronização e o envasilhamento do vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural devem ser feitos exclusivamente no imóvel rural do agricultor familiar, adotando-se os preceitos das Boas Práticas de Fabricação e sob a supervisão de responsável técnico habilitado;

§ 3º A comercialização do vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural deverá ser realizada diretamente com o consumidor final, na sede do imóvel rural onde foi produzido, em estabelecimento mantido por associação ou cooperativa de produtores rurais ou em feiras da agricultura familiar.

Segundo este artigo, a produção de Jurupiga na Ilha já não tem como se enquadrar, pois utiliza uvas compradas – inclusive a única família que cultiva a uva ainda utiliza uvas compradas na maior parte de sua produção. Também, as normas das BPF não levam em conta o caráter artesanal e de pequena escala, se tornando difícil para os produtores se enquadrarem, como já visto com o exemplo da cachaça artesanal.

Ainda sobre a lei 7.678, é interessante notar que ao descrever os produtos derivados da uva e do vinho ela cita a “jeropiga”, porém com um modo de fazer diferente do tradicional, seja da Ilha ou o de Portugal:

Art. 16. Jeropiga é a bebida elaborada com mosto de uva, parcialmente fermentado, adicionado de álcool etílico potável, com graduação máxima de

18º G.L. (dezoito graus Gay Lussac) e teor mínimo de açúcar de 7 (sete) gramas por 100 (cem) mililitros do produto⁵¹.

Nesta descrição, a bebida é “parcialmente fermentada”, prática que é “proibida” na produção tanto da Ilha quanto da Confraria, pois é considerada como algo que descaracteriza a bebida. Entretanto, a legislação descreve o modo de fazer da Jurupiga da Ilha sob o nome de mistela, um dos sinônimos encontrados para a bebida, como visto no capítulo anterior:

Art. 7º Mistela é o mosto simples não fermentado e adicionado de álcool etílico potável até o limite máximo de 18º G.L. (dezoito graus Gay Lussac) e com teor e açúcar não inferior a 10 (dez) graus por 100 (cem) mililitros, vedada a adição de sacarose ou outro adoçante.

Vê-se que a problemática dos nomes também complicaria em uma tentativa de regularizar a produção. Por fim, acredita-se que se faz necessário um maior aprofundamento destas questões, e pesquisas multidisciplinares que consigam abarcar todos os elementos contidos no debate, a fim de propor medidas efetivas e criar mecanismos legais para conseguir formas registros e formas de taxaço que sejam coerentes. De forma a garantir mais segurança para os produtores, e a fim de preservar e salvaguardar modos de fazer que fazem parte da nossa história, cultura e identidade.

⁵¹ É interessante mencionar que a garrafa de Jeropiga de Flores da Cunha, registrada no MAPA e encontrada em uma rede de supermercados, conforme citado no capítulo anterior, se enquadra nesta legislação, pois em seu rótulo explica-se que há uma fermentação parcial do mosto da uva.

3. A hora da degustação

No presente capítulo serão abordados aspectos das narrativas no que tange o consumo da bebida; os locais de produção na Ilha e no município; o fato de não haver uma Associação nem iniciativa para tal; a visão dos narradores sobre a lei nº 6.972/2010; a representatividade da bebida enquanto referência cultural da Ilha e do município como um todo e as perspectivas para a continuidade do modo de fazer.

A partir desta análise serão aprofundados os conceitos de memória coletiva, social e individual, além de outros conceitos relativos à memória utilizados para melhor compreender o objeto de pesquisa. Também se aborda a questão da identidade coletiva e cultural da localidade, relacionada à Jurupiga. Por fim, é feita uma problematização em relação ao impacto da geração da lei na comunidade, e a utilidade e funcionalidade de um registro de patrimônio imaterial a nível municipal no caso estudado.

3.1 – “Sempre, desde que eu me lembro, sempre se teve como aperitivo principal”⁵² – O consumo da bebida na Ilha

Quando perguntados sobre o consumo da bebida, na família e na própria Ilha, os narradores tiveram respostas muito diversas. Hermes responde:

A família toda aprecia, digamos, nós não somos fortes consumidores mas todos são apreciadores. Vinho eu tomo diariamente, Jurupiga eventualmente, não... é porque a Jurupiga é uma bebida doce, ela é... usada bem mais como um licor, como um aperitivo, e eu gosto mas não é algo que me atraia diariamente. Mesmo produzindo, eu não sei também se é porque você tem tanta fartura, todo dia você tá mexendo com ela, então todo dia tá sentindo aquele cheirinho, mesmo sem querer ela pinga no dedo e você acaba lambendo, você já tá tomando a Jurupiga. Então... o vinho sim, o vinho eu uso diariamente nas refeições. É difícil... só se eu tiver que sair mesmo, dirigir ou alguma coisa assim, que eu dispenso o vinho, senão diariamente se toma aí uma taça de vinho no almoço outra na janta. Jurupiga já é mais eventual, mas sempre se tem Jurupiga pra em casa pra oferecer, chegou uma visita a primeira bebida que se oferece é a Jurupiga, depois se oferece água.

Percebe-se que tendo a bebida um alto teor alcoólico, ela é consumida e apreciada apenas como um aperitivo, algo não tão cotidiano e degustado em

⁵² Trecho retirado da entrevista de Hermes.

pequenas quantidades geralmente antes ou depois das refeições. O vinho, ao contrário, que possui um teor alcoólico consideravelmente menor, é comumente consumido diariamente por muitos ilhéus. Sobre a questão da Jurupiga ser uma bebida altamente alcoólica e da relação com o consumo em casa, Hermes continua:

A gente sempre teve essa preocupação de passar pra [os nossos filhos] enquanto crianças, porque mesmo sendo uma bebida doce que se equipara bem ao suco não é suco, é uma bebida de álcool, então sempre tentou se mostrar pra eles o que que era mesmo, que uma coisa que a gente faz em casa não é porque você faz em casa que ela é inofensiva, [...] sabe, mas é uma bebida de álcool e bebida de álcool que tem que ser usada com moderação [...] Mesmo sendo um produto saudável, é alcoólico.

Vê-se que há uma preocupação em relação ao elevado teor alcoólico da bebida, o que faz ser necessário um maior cuidado sobre o seu consumo. Ao descrever em que momentos a bebida é apreciada e encontrada na Ilha, Hermes explica:

Ela, hoje, em todas as festas, em todos os bares que você chegar na Ilha você encontra a Jurupiga. É algo que... já teve bem menos, a gente nota que isso aí, digamos, há 15 anos atrás quando a gente começou a comercializar [...] você encontrava em poucos bares, em poucos salões de baile e de festas você encontrava a Jurupiga. Ela tava mais restrita a casa do produtor mesmo, porque não... não era um produto que se pedia nos eventos, e eu, a gente atribui isso, eu e a minha família conversando, que por ela ter entrado tão bem nos eventos, ela entrou tão bem numa FEARG numa Fenadoce, lá ela é tão aceita que os próprios eventos locais começaram a trazer de volta, porque antes se oferecia, quando todo mundo produzia lá no início, Jurupiga se tinha em todos os cantos, em todos os bares, e depois quando se diminui bastante os produtores ela saiu dessa ala comercial, mas hoje não, hoje todo mundo tem, todos os bares, a gente coloca em 2, 3 bares aí, e em algum salão de festa, mas todo mundo tem, porque tem um vizinho que produz, e aquele vizinho coloca no bar mais perto...

O narrador identifica três momentos na produção da Jurupiga: a época do auge, onde havia grandes plantações de parreiras e produção de vinho e Jurupiga em grande escala; posteriormente, possivelmente após o grande êxodo rural e as devastações causadas pelas enchentes, que dizimaram as plantações, houve então uma diminuição drástica da produção e não se encontrava mais o produto nos comércios e espaços de sociabilidade dentro da Ilha; e por fim o momento atual, que ele identifica como sendo aproximadamente há 15 anos (ano 2000), onde se começou a haver mais interesse e maior produção e venda dentro da Ilha e também no município. Pode-se identificar outro momento, após o registro como patrimônio (2010), que também contribuiu para divulgar e valorizar a produção, além de

oferecer maior segurança, aumentando o número de produtores, como será visto com as narrativas ao longo do capítulo.

Sobre a forma de consumo dentro das festas, Hermes relata também algo típico de produções artesanais, a degustação e comparação entre as diferenças e nuances da bebida de cada produtor, além da troca de informações:

É muito bom que acontece isso. Que a gente chega, eu vou numa outra festa e lá tem Jurupiga pra vender eu vou tomar, porque eu quero ver como o meu colega faz, como é que ele... colega e concorrente faz (risos), como é que é a dele, e a gente acaba fazendo isso, a gente entre produtores também, se visita, se toma um do outro, se presenteia, se troca, porque... eu acho que assim todo mundo cresce, todo mundo ganha.

Seu Mário, ao responder sobre o consumo da bebida entre os familiares e na própria Ilha, conta que a família sempre gostou e consumiu a Jurupiga e que a bebida é bastante consumida na Ilha. Porém identifica que o vinho não é tão consumido, questão que coloca com propriedade pois possui um pequeno comércio na localidade.

Ah é, a Jurupiga roda muito bem aqui na Ilha. O vinho não, né. O vinho [...] aqui na Ilha não roda muito. Inclusive eu trabalho com um vinho aí de Caxias, né? Eu vendo vinho no comércio, e vinho da Ilha não roda. Agora Jurupiga roda bem. [...] sempre teve muita aceitação, né? Sempre teve. Apesar de ter crescido mais o... as pessoas fazendo, né? Mais pessoas fazendo, existe mais oferta, mas de forma que, sempre rodou bem, sempre saiu bem.

Ele identifica que o vinho da Ilha não possui expressiva atração na localidade. Porém, menciona a venda do vinho de Caxias, o que pode indicar a continuidade do hábito de consumir o vinho diariamente mesmo não sendo mais o produzido na Ilha. Ao longo de sua entrevista ele abordou essa questão várias vezes e explicou as diferenças entre o vinho artesanal da Ilha e os industriais em geral. Segundo ele, o vinho da Ilha é puro, pois não possui nada além do próprio suco da uva fermentado; não há adição de álcool, nem de açúcar, nem de conservantes, gerando então um vinho simples e natural, e que por isso não possui muita durabilidade. Relata, entretanto, que o interesse por esse tipo de vinho vem diminuindo cada vez mais, por isso agora trabalha com vinhos de Caxias, para atender a demanda da Ilha. Indo na contramão desta tendência na Ilha, ele deixa claro seu apreço por esse tipo de vinho artesanal, que produz até hoje, e afirma “Pra mim, vinho é tudo. Eu gosto de almoçar com um copo de vinho, né?”.

Barão, ao falar sobre o consumo da bebida, também aponta a preferência pelo vinho: “A Jurupiga não, a gente não tem quase o hábito de beber. É, mais é pra

venda. Eu não sou chegado a bebida suave [...] mas o vinho vai sem problemas”. Há alguns produtores que não consomem a bebida, por questão de gosto ou devido a uso de medicamentos, assim produzindo a bebida apenas para o comércio. Sobre o consumo dentro da Ilha, Barão confirma que a Jurupiga é bastante consumida no dia-a-dia. Porém, aponta que pessoalmente não tem como público-alvo de seu comércio os ilhéus e explica:

[...] o consumidor da Ilha, não sei se é uma questão de aparência, ou questão de hábito, eles preferem a Jurupiga da uva Isabel que é mais clara, embora a da Bordô tenha mais sabor, mais aroma e tudo, mas eles preferem a da uva Isabel. Ai como eu parei de produzir [a Jurupiga da uva Isabel], então eu não... é difícil eu vender alguma coisa.

Como já visto no capítulo anterior, Barão identifica que os ilhéus apreciam mais a Jurupiga da uva Isabel, e o vinho da uva Bordô. Agora que utiliza apenas a uva Bordô na sua produção, acaba vendendo mais a bebida para outros públicos, nas feiras no centro do município. Esta questão, como ele mesmo aponta, pode ser por hábito, baseada na história da Ilha, já que a uva Isabel foi a casta mais produzida na Ilha durante o auge da viticultura. Portanto, é possível que os ilhéus identifiquem e prefiram a Jurupiga que consideram mais “tradicional”, no sentido de ter o aspecto e gosto de que tinha desde que começou a ser produzida na Ilha, com a uva Isabel.

Magal, em relação à mesma pergunta, explica o baixo consumo da bebida na sua família: “Já muitos já não podem tomar. O pai já não bebe mais porque toma remédio, a mãe nunca bebeu... [...] Em primeiro tomavam muitos da família, em primeiro era... fazendo e já tomando”. A razão pela qual os produtores seguem ou começam a produzir são várias e múltiplas; Magal e sua esposa também não podem beber e produzem só para o comércio. Através de sua fala entende-se que uma das maiores motivações para continuar a produção é financeira. Entretanto, Maria Alice aponta posteriormente que não seria somente o lucro que motivou Magal à continuar a produção e sim por gosto e uma vontade genuína que inclusive traz mais trabalho extra para a família, como veremos no subcapítulo que aborda a questão da continuidade do modo de fazer.

Em relação ao consumo na localidade, Magal considera que é baixo: “Olha, uns dizem que se consome, eu não vejo nada de muito consumo de Jurupiga. Mas, tem gente que diz que nas festas vende muito, eu não vejo nada disso aí”. Ele e sua esposa comentam que o consumo de outras bebidas, como a cerveja, é muito maior

em comparação. Assim, há um contraponto entre as falas anteriormente abordadas. Analisando-as em conjunto, acredita-se que há um consumo considerável da bebida e a presença nos bares e nas festas; porém, como Magal afirma, comparando com o de outras bebidas como a cerveja, e o próprio vinho industrial, talvez o consumo da Jurupiga possa ser considerado baixo. O casal tem a opinião de que havia mais consumo do vinho artesanal da Ilha e da Jurupiga quando essas eram praticamente as únicas bebidas da região; com a ligação cada vez mais forte com o centro urbano da cidade, e a oferta de outros tipos de bebida, houve então uma diminuição. Também, as características da bebida, como a doçura e o alto teor alcoólico, já delimitam seu tipo de consumo, que acaba sendo em pequenas porções, para degustação ou como aperitivo ou digestivo.

Farico também não é grande consumidor da bebida. Sobre isso, conta que pessoalmente prefere “bebidas refrescantes”, como coloca, e que sua família aprecia a bebida, mas também bebe pouco, já que é uma bebida forte. Menciona, porém, que gosta de tomar um vinho durante a refeição, como relatado por outros produtores. Em relação ao consumo da Jurupiga na Ilha, ele conta:

Olha, não consomem muito [a Jurupiga] hoje que também tem pouca população, né? [...] É... hoje já não é tão comum [ter em casa, para beber e oferecer], de primeiro era né? Hoje já não tá tão comum. [...]

Além da questão da concorrência de outras bebidas, Farico aborda a questão populacional. Também menciona o alto teor alcoólico, que torna a Jurupiga uma bebida para se tomar em pouca quantidade e geralmente como um aperitivo, como já visto.

Rosângela, ao abordar o assunto do consumo da bebida, conta uma receita feita com a Jurupiga que também era dada para crianças:

[A gente] bebe, até sempre experimentamos. O vinho também eu sempre fiz. Ah, [e] uma cultura daqui [que] os guris sempre tomaram com nós, é a gemada, que ela é feita... [...] a gemada é, tu pega só a gema de ovo, bate com açúcar e um pouquinho de canela assim, e amassa bem, bem, bem, bem, e aí bota um cálice de Jurupiga. [...] É, era considerado uma vitamina, que eles tomavam tipo as 8 horas da manhã, 9 horas, o segundo café ali, pra dar um... os portugueses tomavam pra dar um reforço né? [...] [Eu consumia quando era criança] Diariamente, se desse diariamente, era assim. Eu ainda dei pros meus filhos também, a mesma forma, e até hoje meu marido ainda toma também.

Corroborando com a narradora, Azevedo também relata em seu livro: “A Jurupiga é tão saudável que se diz que pode ser servida para crianças com gemada

e como fortificante” (AZEVEDO, 2003, p.66). Sobre isto, ao abordar o consumo de cachaça e bebidas alcoólicas em geral no Brasil desde a colônia até século XX, o autor Souza explica:

[...] o consumo de bebidas alcoólicas era visto, também, a partir de outras perspectivas: elas não eram vistas apenas como bebidas; muitas vezes, eram encaradas como remédios a serem utilizados em diferentes ocasiões, além de servirem como fortificante (a ser tomado tanto de manhã quanto em situações que exigiam grande esforço físico), e, finalmente, protegerem o organismo em situações específicas (SOUZA, 2004, p.70).

Desta forma Rosângela narra mais este costume e esta receita, utilizada por seus antepassados e que em sua família ainda se faz presente. Não houve relatos dos outros narradores sobre esta forma específica de ingestão da bebida e acredita-se que tem se tornado menos comum ao longo das décadas. Sobre o consumo na Ilha, Rosângela comenta:

A Jurupiga [sempre foi consumida na Ilha] sim. Ela andou menos, até porque eu acho que [tinha] menos produtores, então ela andou um período que não tinha tanta procura até pelo povo da Ilha. Ai hoje, com... mais marketing, mais... saiu tanto, sai as vezes num jornal, numa coisa, e o pessoal “a Jurupiga, a Jurupiga”, acaba que o mesmo daqui tá apreciando mais do que uns tempos atrás.

Como seu marido, ela também percebe o aumento da presença da bebida e de seu consumo na Ilha nos últimos anos. Ivone, ao relatar o consumo na família, deixa claro seu apreço pela bebida: “Bebem, [todos] bebem. Não assim, um exagero, mas todo mundo bebe. Tanto o vinho quanto a Jurupiga. E uma Jurupiga é bom! É bom. A Jurupiga, bá... há muito tempo que eu não tomo por causa do remédio, mas que é bom, é”. Novamente tem-se a questão da impossibilidade de consumir a bebida em virtude de medicação. A narradora confirma que a bebida é consumida nas festas da Ilha, e afirma que sempre foi assim, pois “sempre foi a bebida mais famosa da Ilha. Ah é, a bebida famosa é a Jurupiga, né?”. A seguir, continua enfatizando a fama da Jurupiga: “[...] é bebida muito famosa, é mesmo, bá. Às vezes eu até começo assim ‘Meu Deus, não é tanto assim pra ter tanto nome’, mas não é pra gente, que a gente tem no dia-a-dia”. Constata-se que a presença da bebida já é algo natural e cotidiano para a narradora, porém ela percebe uma valorização e interesse exteriores, esta “fama” da bebida, que se tornou característica e símbolo da região.

A análise sobre o consumo da Jurupiga é interessante, pois por mais que ela seja muitas vezes apreciada, ela ainda sim é uma bebida alcoólica forte, tornando

seu consumo baixo e limitado tanto para as crianças quanto para pessoas que não podem beber devido ao uso de medicamentos. Além do gosto pessoal, o que faz com que alguns não a consumam por acharem muito doce, ou muito forte, como naturalmente ocorre com qualquer bem consumível. Também, a produção apenas para consumo próprio cada vez mais diminui, pois acaba não compensando financeiramente; os gastos são consideráveis, o dispêndio de tempo também, e as famílias estão cada vez menores, não tendo demanda suficiente para justificar uma produção apenas para o consumo familiar. Entretanto, vê-se que mesmo assim muitos continuam a produzir, e pode-se entender que tal fato se dê por costume ou identificação cultural, ou ainda por se constituir como uma fonte de renda auxiliar.

3.2 - Os locais de produção e as formas de organização dos produtores

Em relação às regiões da Ilha onde a bebida é mais produzida, os narradores confirmam que é a parte da Ilha voltada para Rio Grande, ou seja, Porto do Rei e Fredericks, como já identificado por Rosângela no início da pesquisa, e mencionado no primeiro capítulo. Farico, entretanto, conta que antigamente era a região dos Fundos da Ilha, onde nasceu e cresceu, local que tinha propriedades de grande extensão e quantidade de parreirais.

Ah, [lá nos Fundos da Ilha] era muito maior os terrenos, era muito maior lá. [Aqui não tinha] tanta extensão de parreira não, era menos quantidade. Do lado de lá tinha lá chácaras lá com 15, 20 mil pés de parreiras. [Hoje em dia é desse lado que tem mais produtores], porque lá, devido ao meio de transporte, lá era mais difícil, foram abandonando, né, do lado de cá era mais fácil, mais perto do Rio Grande.

Hoje, a região dos Fundos da Ilha é menos habitada e os moradores geralmente trabalham mais com a pesca. Magal e sua esposa também lembram da produção da Ilha do Leonídeo, adjacente à Ilha dos Marinheiros e que possui ligação terrestre com a cidade de Rio Grande. Mencionam os dois produtores que residem lá, e fazem uma distinção entre a Jurupiga da Ilha e a do Leonídeo, dizendo que “não é igual a nossa” e também demonstrado um hábito comum a eles de degustar e comparar a qualidade da bebida de diferentes produtores:

Nós tomamos lá num colega meu agora, [...] eu levei dois litros da minha, porque ali eu tenho, vamos supor, duas espécies, não é duas espécies, ela ficou mais escurinha e outra mais clarinha, então já parece que tem outro gosto, [...] aí começa a provar “essa aqui tá mais gostosa, essa tá mais gostosa”, aí não defines nunca um gosto, né, porque toma um golinho de

uma e de outra. Ai nós tomamos lá [no Leonídeo] e vimos a diferença da nossa pra dele, parecia um chá, sei lá, uma coisa diferente...

A partir desta diferenciação entre a Jurupiga da Ilha e a do Leonídeo também se percebe que há um reforço identitário por parte dos ilhéus, que consideram a sua Jurupiga melhor, mais autêntica ou tradicional. Ainda em relação à produção do Leonídeo, é comentado que lá não teve tanta produção de uva quanto na Ilha e, portanto, nunca existiram muitos produtores. Quando a pesquisadora menciona que não conhece muito a história especificamente do Leonídeo e nunca leu nada sobre, Maria Alice fornece sua opinião e enfatiza o caráter oral da transmissão da história e da cultura das Ilhas e fala um pouco do princípio da produção de Jurupiga:

Mas a história da Ilha é contada pelas palavras, né? Foram os portugueses que trouxeram... já sabiam como preparar a Jurupiga e tudo, ai chegaram aqui, plantaram a uva e começaram a fazer. A Jurupiga e o vinho. As duas coisas que eles fizeram, então durou muitos anos, enquanto aqueles velhos viveram e as plantações de parreira elas se manteram vivas, eles fizeram. Até que uma hora foi que a parreira acabou né, não foi porque “ah, arrancaram as parreiras”, não, não foi arrancada, elas morreram (MARIA ALICE).

A escolha de trabalhar com História Oral se deu justamente pela permanência da oralidade enquanto forma de transmissão de conhecimento entre as gerações na Ilha dos Marinheiros e a consequente precariedade de fontes escritas. Este fato se localiza também na Ilha do Leonídeo, sobre a qual não foram encontrados registros historiográficos. Um estudo desta região também se faz necessário, o que não foi possível na presente dissertação devido ao grande número de produtores somente na Ilha dos Marinheiros, sendo esta o foco principal.

Ao ser questionado sobre se já houve a ideia de uma associação de produtores de Jurupiga na Ilha, ou algum tipo de organização neste sentido, Barão afirma que não, mas relata a experiência de uma associação relacionada à produção de hortigranjeiros. Segundo conta, não deu certo devido aos custos e burocracias:

[...] a gente, internamente funcionava muito bem, mas pra fazer a máquina pública girar em sintonia ai a Associação teria que ter outros requisitos, por exemplo, e como não tinha assim uma fonte arrecadatória, uma pequena associação com poucos produtores, registrar um CNPJ, ai tu já gera uma despesa mensal, vai tirar recursos da onde...

Percebe-se um pouco porque ninguém sugeriu uma associação relativa à produção de Jurupiga e de vinho, pois além dos custos e burocracias também tem a questão destas bebidas não estarem legalizadas, o que possivelmente acarretaria

em problemas. Da mesma forma, por isso percebe-se o medo de alguns de não falarem sobre a produção, ou não quererem atrair muita atenção sobre ela, como já visto.

Magal e sua esposa também comentam que nunca houve ideia de fazer uma associação, porém reconhecem que se houvesse uma ou se tivessem algum apoio ou incentivo de órgãos que ajudam pequenas empresas, a produção de Jurupiga na Ilha aumentaria com certeza. Por outro lado, eles identificam duas problemáticas advindas de um aumento na produção: não ter mão-de-obra o suficiente para auxiliar no processo de fabricação e para estar nas feiras comercializando o produto, o que demanda tempo livre – ou seja, teriam que largar a agricultura e se dedicar só a isso, e mesmo assim como sua família é pequena e seu único filho não se interessa pela produção, seria difícil; e por outro lado, eles também enxergam que se todos os produtores fizessem uma quantidade grande da bebida e a comercializassem, não haveria público que consumisse o produto. Dessa forma ninguém iria conseguir viver apenas disso, como atualmente vive a família Dias.

Hermes já comentou em conversas passadas⁵³ que gostaria que mais gente produzisse em maiores quantidades e comercializasse. Ele acredita que há público para todos no mercado e muitas feiras da região que eles não tem como atender, pois somente a FEARG e a Fenadoce já exigem bastante. Esta questão acaba sendo um ponto de vista de cada produtor, pois de fato não há nenhum concorrente ao nível da família Dias, mas não seria impossível ou improvável que se alguma outra família se dedicar só à Jurupiga também conseguisse competir no mercado e gerar sua renda, embora alguns produtores possam considerar que sim.

3.3 - “Isto aqui é nosso, essas pessoas fazem e nós queremos que elas continuem fazendo da forma que estão” - A patrimonialização na visão dos produtores

A visão dos narradores sobre a patrimonialização da bebida foi em geral positiva, em outros casos mais neutra. De fato, como se verá, a geração da lei impactou de forma mais efetiva apenas a família Dias. Os outros produtores também ficaram sabendo, em parte pela divulgação feita através da Roda de Memória em 2012, já a população da Ilha como um todo não parece ter tomado conhecimento, embora fosse preciso maiores pesquisas para afirmar tal fato. Além da divulgação

⁵³ Parte da pesquisa feita para o TCC da pesquisadora (GRÜNDEMANN, 2010).

para os produtores na Ilha, houve divulgação da lei em alguns jornais do município, assim como uma reportagem na TV FURG, portanto acredita-se que considerável parte da população de Rio Grande, principalmente os já consumidores da bebida, estão cientes do registro.

Ao ser perguntado se achava que a patrimonialização da Jurupiga havia tido alguma importância na Ilha, Hermes responde:

Teve muita importância não só na Ilha, em todo o município eu acredito. Isso a gente sente conversando com [...] não só com autoridades muito mais com os produtores, os produtores se sentiram mais fortalecidos, muito mais valorizados digamos assim, eles [...] eles tem mais certeza naquilo que tão fazendo, eles sabem que tem aquele produto que eles fazem é reconhecido hoje, e isso é o que a gente nota conversando, sabe, a gente não pode afirmar nada... mas a gente sente isso, e a sua pergunta foi bem isso, o que que a gente... notou, né? Então se sente, que os produtores ficaram bem a vontade, o público consumidor também se sente valorizando bem mais aquele produto “pô, eu tô tomando uma coisa que é riograndina, isso aqui é nosso”. Pra presentear mesmo, os, as pessoas que vão sair fora do município ou recebem alguém de fora, eles se sentem muito envaidecidos quando dão uma garrafa de Jurupiga, “bah, porque isso aqui é nosso, isso só tem aqui”. Então é algo que acrescentou muito, não em valores comerciais, a gente não colocou, não inflacionou por isso, mas a gente sente que valorizou muito aquele produto, que se tinha, que a gente já valorizava, mas sente que os outros tão valorizando bem mais. [...] Então eu acredito que se ela não tivesse sido patrimonializada, se não tivesse tido todo esse incentivo que teve de vocês da FURG, tão acatada pelo poder público, ela já teria sido esquecida. Esquecida não, mas já teria sido extinta com certeza.

Nesta fala se percebe o caráter identitário que a bebida possui, na visão de Hermes, enquanto referência cultural não só para a Ilha como para o município. Segundo ele, a lei apenas reconheceu e valorizou o fato, incentivando os próprios riograndinos a notarem e a valorizarem mais. Pode-se perceber que a identidade dos ilhéus, relacionada à Jurupiga, também se fortalece com a lei. Quanto maior aceitação e reconhecimento da sociedade (seja o público consumidor, a Universidade ou o poder público), mais ela tem se fortalecido dentro da Ilha.

Hermes conta que quando sua família começou a levar a Jurupiga nas feiras e observar que havia uma demanda e que as pessoas gostavam, eles elevaram cada vez mais a produção. O narrador enxerga que, a partir da demanda, outras pessoas aumentaram a produção e também começaram a surgir novos interessados. Com a geração da lei e uma segurança maior, o interesse tem crescido ainda mais, conforme já relatado.

Rosângela também vê a lei como algo muito importante para a continuidade da produção na Ilha:

Teve, fundamental. Eu acho que assim ó, se não fosse essa parte dela virar patrimônio eu não sei quem estaria fazendo a bebida. Eu acho que isso aí mudou completamente a história, no meu ponto de vista. Mudou pra nós, que a gente íamos parar, e mudou pra quem a gente conversou, a partir também da [Roda de Memória] que foi feita, né. Porque as vezes a gente conversa, mas as vezes, será que é mesmo ou não, e aquilo ali fortaleceu muito a outros produtores a preparar. Pessoas que não produziam a Jurupiga e que hoje tão produzindo.

Acredita-se que no caso da família Dias, que estava prestes a abandonar a produção devido a intimação – e se abandonasse iria desestimular imensamente qualquer outro produtor – a lei teve um impacto direto e eficaz.

Mário, quando questionado se tinha conhecimento da lei que patrimonializou o modo de fazer e se esta teve algum impacto na Ilha, responde afirmativamente e comenta:

Porque isso aí foi muito importante, hoje os nossos governantes, do município, entenderem que essa é uma bebida artesanal, é uma tradição, que a gente, veio do passado, mas... também não podemos esquecer. Quer dizer, passado é passado, concordo [...] mas tem muita coisa do passado que tem que aproveitar, né? Se tudo que se passou a gente esquecer, vai ficar... o futuro não tá nos apresentando grandes coisas, né? (risos). Tá muito engraçado nosso futuro, muito comprometido. E é muito importante a gente manter alguma coisa do passado. E isso é uma das coisas, que é a cultura, o artesão, o produto que a gente faz, a manutenção da Ilha [...]. Pois é, isso aí é um trabalho que incentiva bastante, a gente manter essas coisas. Porque se a gente querer abraçar a causa sozinho é difícil, a gente não consegue vencer. Porque individualmente ninguém vai a lugar nenhum. Aí com esse apoio das nossas autoridades foi muito benéfico, né? Foi, porque pelo menos deu condições de trabalhar.

A fala de Mário é interessante, pois ele reconhece a bebida enquanto uma tradição, uma cultura, uma herança do passado, que não merece ser esquecida. Segue falando que há muita coisa do passado que precisamos relembrar e aproveitar. Ao dizer que o futuro está “comprometido” pois cada vez mais estas heranças estão sendo esquecidas, Mário reafirma a importância de manter esta ligação com referências culturais, e porque não, identidades, passadas de geração em geração. E vale relembrar que esta fala vem de um senhor que não nasceu na Ilha, entretanto casou-se com uma moradora da localidade que tinha em sua família esta tradição, tornando-se também um grande valorizador, mantenedor e transmissor do modo de fazer. O narrador igualmente ressalta a importância da valorização das “autoridades”, ou seja, o poder público, para a continuidade deste bem cultural, que é “do passado” porém continua muito presente na vida de vários ilhéus.

Sobre este assunto, Barão comenta que já sabia da lei. Explica que em sua visão a população da Ilha em geral não ficou sabendo, apenas as pessoas que estão envolvidas diretamente com a atividade. A seguir, dá sua opinião sobre a importância deste registro:

Eu acho que isso aí, digamos assim, se não vem a ajudar, pelo menos não vai fazer que certos órgãos venham nos atrapalhar. É mais ou menos dizendo o seguinte: “Isto aqui é nosso, essas pessoas fazem e nós queremos que elas continuem fazendo da forma que estão”.

Barão entende o que o registro tem a oferecer, em termos de reconhecimento e de uma mínima segurança. Os produtores agora tem o respaldo oficial da Prefeitura, que ao promulgar a lei se responsabiliza pela salvaguarda da Jurupiga. O narrador também enfatiza o caráter de tradição e patrimônio, no sentido de que a lei reconhece o modo de fazer como algo pertencente à sua cultura e seu modo de viver; ainda, afirma que acha importante que ele continue sendo feito de forma artesanal e característica como os ilhéus tem feito por mais de um século.

Magal e Maria Alice, ao abordar o assunto, repetem as falas sobre o medo da fiscalização, demonstrando que não creem muito que o registro enquanto patrimônio os proteja. De fato, pelas contradições na legislação brasileira atual como visto no capítulo anterior, ele não os protege completamente. Segundo Maria Alice:

[...] Não é fácil, a gente que tá pequeno no assunto já para, prefere parar. [...] Tomara que eles [órgãos fiscalizadores] não venham pra cá, fiquem quietinhos lá. [...] A gente faz o melhor que pode, né? A gente faz ela direitinho, a gente procura cuidar né do alimento, porque a gente sabe que é um alimento que as pessoas vão ingerir, é tudo muito cuidadinho, tudo higienizado e tudo, mas só que aonde eles se metem, não adianta... [...] E a venda é muito pequena pra ti fazer muito gastos, investir, é muito pouca a venda. [...] E tu pode ser patrimônio, mas não adianta, o imposto eles querem. O governo quer imposto. Isso aí não... [Magal: Não interessa, pra eles não interessa] Pra eles é patrimônio, mas é pra ti fazer aquela receita, daquela maneira, produzir daquela maneira, agora o imposto, tu é obrigado. E imposto em cima de uma bebida é um horror, né? Ele é muito caro, em cima da bebida. É um dos maiores impostos, né?

Ambos ficaram sabendo da lei através da Roda de Memória, porém Magal é da mesma opinião de Barão e conta que esta notícia não se espalhou além dos produtores, pois nunca ouviu ninguém comentar sobre o assunto.

Lido também ficou sabendo da lei através da Roda de Memória e sobre o impacto e a importância da lei na Ilha ele afirma:

Sim, acho que... ficou mais divulgada e coisa assim, né? Então muita gente de fora veio procurar aqui a Jurupiga. Eu nem tanto, porque eu vendo mais é no meu barzinho aí e coisa assim, mas que nem a Rosângela ali que

comercializa nos eventos, FEARG, Festa do Doce aquela em Pelotas, então é mais conhecido, né? Então muitas pessoas de fora vem procurar a Jurupiga.

Assim, ele reconhece a divulgação impulsionada pela lei e também o fato de que “muitas pessoas de fora” tem demonstrado interesse pela bebida. Entretanto, esse interesse pode ter sido impulsionado pela lei ou já estar em andamento desde que o casal Dias começou a comercializar Jurupiga em feiras e festas maiores, que atingem um grande público.

Quanto a sua opinião sobre a geração da lei, Farico foi sucinto. Já possuía conhecimento do registro também através da Roda de Memória e enfatizou que ela foi importante pelo seu caráter de divulgação do produto, e que ele tem notado um aumento de interesse de turistas que visitam Rio Grande na Jurupiga da Ilha.

Percebe-se que a visão dos narradores é muito pessoal em relação à geração da lei; a maioria acredita ser benéfica essa valorização e divulgação da bebida, porém seu cotidiano não foi afetado em relação a isso. Já a família Dias atribui grande significado a lei pois foi afetada diretamente por ela.

3.4 – “Rio Grande é a terra da Jurupiga” – representatividade e continuidade

Ao serem perguntados se a Jurupiga representa a Ilha e/ou Rio Grande como um todo, os narradores estiveram de acordo ao identificar que sim. O aspecto simbólico da bebida enquanto algo especial característico desta localidade é constantemente afirmado. Já ao relatar a diminuição ou o aumento de produtores, e as perspectivas para o futuro da produção, os narradores variam entre otimismo e pessimismo, como se verá.

Rosângela, ao abordar a questão da representatividade da bebida, deixa clara sua opinião:

Eu acho [...] que assim ó, quando as pessoas lembram da Ilha elas lembram da Jurupiga, não lembram de nós, eu, o Hermes a minha família, não, elas lembram do “que ia lá na Ilha tomar, que eu tenho um vizinho que me trazia, que eu tenho o meu avô que produzia”, então muitas vezes a gente tem o incentivo dessas pessoas que o avô deles produzia “pô, ainda bem que vocês fazem”, né? Então tudo isso nos marca muito. Pessoas que encontra nós nessas feiras, sendo Pelotas ou aqui em Rio Grande, e elas dizem “não, que bom que vocês seguiram, meu pai fazia, meu avô fazia, e eu não segui, mas vocês tão seguindo ainda uma coisa que é tão saborosa”.

É interessante notar a ênfase em uma memória herdada. Trata-se de uma identificação de que a Jurupiga é algo importante e único, que suscita lembranças

longínquas, da infância ou de memórias dos pais e avôs que faziam ou consumiam a bebida.

Mário também identifica este caráter da bebida, afirmando:

Porque é uma tradição da Ilha assim, mas representa Rio Grande, Rio Grande pode se considerar a terra da Jurupiga, né? Porque não é só aqui na Ilha que se faz a Jurupiga, na Ilha do Leonídeo também faz, né? E algumas pessoas na cidade fazem, quer dizer, gente que teve passagem por essas Ilhas [...] Em termos da época de antigamente, Quitéria, Leonídeo, todo mundo fazia, ainda existem algumas pessoas quem ainda mantém essa tradição, fazendo. E então eu acho que isso aí vem trazer um... coletivo pra Rio Grande [...] Rio Grande é a terra da Jurupiga.

Ao identificar Rio Grande como “Terra da Jurupiga”, percebe-se que o narrador enxerga a bebida como representativa da cultura e identidade não só da Ilha – como ele mesmo aponta, pois existem produtores em outras partes do município – mas de Rio Grande como um todo. De fato, com já mencionado na introdução, desde 2003 a Jurupiga tem o título de “Bebida símbolo de Rio Grande”, projeto de iniciativa de um vereador local e com apoio total da Prefeitura, que visava estimular o turismo. Sobre isto, segue uma nota do jornal riograndino Bom dia Comunidade, de 15/09/2003⁵⁴:

A jeropiga é por lei a bebida símbolo da cidade do Rio Grande. A autoria do projeto é do vereador Sandro de Oliveira, o Boka (PMDB), que foi aprovado por unanimidade no Legislativo Municipal. A solenidade que serviu para a divulgação inicial ocorreu no sábado, no Salão Nobre da Prefeitura. Tradicional bebida da cidade, a jeropiga é feita com 80% de suco de uva e 20% de álcool. Para o sabor ficar mais doce e suave, os produtores fazem a preparação com o primeiro suco no amassamento da fruta. O líquido fica de três a quatro meses em barris. A produção ocorre basicamente na Ilha dos Marinheiros. A ilha foi um tradicional local de produção de uva. Uma doença conhecida como pérola branca dizimou os parreirais. O secretário Municipal da Agricultura, Pesca e Meio Ambiente, Jandir Martins, entende que é possível o retorno do cultivo da fruta na Ilha. Para isso, é necessária a assistência técnica de órgãos de pesquisa. Segundo o vereador Boka, existe a idéia de se criar um rótulo único que caracterize Rio Grande. Para ele, essa é uma maneira de incentivar os produtores e ex-produtores a continuar elaborando a bebida, o que vai significar o resgate da cultura e tradição rio-grandina. O deputado estadual Janir Branco (PMDB) disse que conversou com seus colegas de Legislativo para que a jeropiga seja divulgada. Na avaliação do prefeito Fábio Branco (PMDB), essa é uma ótima oportunidade para os turistas e até os próprios rio-grandinos conhecerem Ilha e as suas potencialidades.

⁵⁴ Disponível em:

<http://www.bomdiacomunidade.com.br/index.php?p=lernoticia&area=7&codigo=1862&pagina=174>

Acesso em: 23 de março de 2015.

Este fato demonstra o interesse e apoio da Prefeitura, mesmo que de forma apenas simbólica, que tornou o registro como patrimônio imaterial do município tão ágil.

Barão, ao fornecer sua opinião sobre a questão, responde que considera a Jurupiga como representativa da localidade e do município e explica:

É por que... digamos assim, é o único produto, que embora tenha, alguns locais tenham produção de Jurupiga, como tem uma Jurupiga industrial, mas aqui vai ser sempre a referência, o melhor produto é o nosso, isso eu posso te garantir. [...] porque, por aquilo que eu te falei antes, porque é artesanal, é pequeno, e nós não estamos enquadrados de acordo, digamos, se nós resolvêssemos fazer isso como um negócio, como uma empresa, mudaria totalmente a forma, não dá pra trabalhar nesses percentuais que a gente trabalha. [...] ia virar outra coisa.

O narrador enfatiza novamente que qualquer tipo de mudança imposta no modo de fazer iria descaracterizar completamente a bebida, que representa a Ilha e a cidade de Rio Grande justamente por ser produzida de uma forma específica, por ser artesanal e respeitar certos procedimentos passados de geração em geração.

Lido também identifica a bebida como representativa do município, já que é produzida em várias localidades. Porém, deixa claro que a Ilha dos Marinheiros é o seu principal local de produção:

Representa sim a Rio Grande, mas aqui representa mais as Ilhas né, as Ilhas. Principalmente a Ilha dos Marinheiros e Ilha do Leonídeo também produz, mas mais a Ilha dos Marinheiros. Já tem algumas Ilhas que não produzem, que nem a Ilha da Torotama mesmo que é considerada uma Ilha e não produz esse tipo de bebida. E em Rio Grande também tem alguns que fazem, mas a maior parte é aqui na Ilha mesmo.

Sobre a continuidade da produção, apesar de não ser descendente de portugueses nem ter nascido na Ilha, Mário já se considera um ilhéu e demonstra orgulho e satisfação de ver que a tradição que aprendeu quando se mudou pra Ilha foi continuada pelo seu filho, e também pela sua filha e genro:

[...] hoje o Hermes, por exemplo, ele tá vivendo disso ai, né? A vida dele é diferente, se dedicou a trabalhar com esse produto... isso ai até que me orgulha bastante porque ele deu seguimento nos princípios [...] Que a gente tá conservando, que é a tradição, que são muito poucos que fazem isso, né? Isso ai é muito importante, me julgo até bem feliz porque vejo que as coisas tão dando [certo], né? É a gente... trabalhar como, trabalha o Hermes, a Rosângela com os produtos que eles trabalham, artesanal assim [...] eu acho que isso ai é muito gratificante [...] As pessoas... não tem nada mais que a gente fazer [...] aquilo que a gente gosta (MÁRIO).

Barão, ao responder se achava que suas filhas tinham interesse em continuar a produção futuramente, dá a sua opinião sobre uma questão maior, que é

o crescente desinteresse dos jovens em seguir na área rural, e a falta de incentivo nesta área, conforme abordado também por outros produtores. Assim, explica com propriedade:

O grande desafio, acho que de qualquer pessoa que esteja exercendo atividade agrícola, qualquer atividade no meio rural, é conseguir fazer um sucessor. Hoje em dia isso é bem difícil. [...] É, porque a apelação da vida da cidade, assim, ela tem muitos atrativos que o meio rural não oferece. Então a competição é desigual, ela só vai se tornar igual quando realmente a vida rural ela for realmente valorizada, porque hoje pode-se dizer que é quase marginalizada. [...] Então é difícil conseguir fazer essa sucessão. Se for pesquisar aí, de 40 anos pra menos, é difícil tu encontrar alguém que, realmente... exercendo a profissão.

Fica evidente que os narradores não veem a produção de Jurupiga separada da vida de agricultor no meio rural, que é a sua realidade. Ainda mais no caso de Barão, que tira seu sustento da agricultura, vê-se que esta questão e os problemas de fazer um sucessor neste meio, já estavam bem claros para o narrador. Este desinteresse dos jovens de dar continuidade às tradições, referências culturais e modos de fazer considerados como patrimônio, como o caso da Jurupiga, é visível em várias outras manifestações culturais. O risco destas tradições se perderam está sempre presente, pois se as pessoas não mais se identificarem com este modo de viver, nem com as memórias compartilhadas pelo grupo em que se inserem, não haveria sentido em continuar a produção. Os “atrativos da cidade” e a falta de incentivo ao pequeno produtor rural, que também já foram citados por Mário por ocasionar um grande êxodo rural nas décadas de 1940-1950, a cada dia estão mais presentes. Estas características também se veem por todo o território nacional, onde a agricultura familiar e os pequenos produtores em geral sofrem por falta de investimento e processos de exclusão, sendo as monoculturas do agronegócio que visam a exportação as que historicamente concentram maior renda. Sobre isso, Picolotto explica:

A invisibilidade socioeconômica e política da agricultura de base familiar foi fruto de um longo processo de subjugação e, em muitos casos, de dependência da grande agricultura de exportação. A grande propriedade, dominante em toda a história brasileira, se impôs como modelo socialmente reconhecido [...] A diversidade de formas sociais que se constituíram à margem das grandes explorações foram sempre relegadas pelo Estado e pelos setores dominantes ao segundo plano no que tange à sua importância para a economia, pois o que mais lhes importava eram as atividades de exportação, não as atividades que promoviam a subsistência alimentar interna (PICOLOTTO, 2011, p.28-29).

Entendendo este contexto, a fala de Barão, como de seu pai Farico e de Mário, os narradores que mais enfatizaram a questão da agricultura, é compreensível. E consequentemente, sendo a Jurupiga um produto artesanal, familiar, feito a partir da uva e historicamente produzido ao lado do cultivo de hortigranjeiros, estando inserida neste contexto rural e no modo de viver do ilhéu, é evidente que o êxodo rural, a desvalorização da vida no campo e da agricultura como um todo vão influenciar na sua permanência. Sobre esta ligação entre o alimento considerado patrimônio e o seu contexto, Contreras explica:

Uma cultura alimentar é o resultado de um longo processo de aprendizagem que se inicia no momento do nascimento e se consolida no contexto familiar e social. [...] As formas de alimentação, os produtos consumidos e a forma de cozinhá-los relacionam-se com os recursos locais, as características do clima e dos solos, ou seja, com o território, as formas de produção, a agricultura, a pecuária e também as formas de armazenamento e o comércio. Relacionam-se ainda com os conhecimentos, com as práticas culinárias inscritas em todo o contexto socioeconômico determinado. (CONTRERAS, 2005, p.140)

Entretanto, apesar deste desinteresse dos jovens, ainda tem se visto um crescimento na produção de Jurupiga, conforme já observado. As pessoas que começaram a produzir nos últimos anos, todavia, são da faixa etária dos 45-50 anos, ou seja, pessoas que já tiveram um contato maior quando crianças, nem que seja por meios indiretos como as narrativas de seus pais e avós, com a produção mais abundante na Ilha. Ao apontar esse crescimento de produtores, e o auxílio da legislação ao valorizar e garantir um respaldo da Prefeitura, Hermes é otimista em relação ao futuro:

[...] aqui na Ilha se teve períodos ai de ter 2, 3 produtores. Hoje, se for contar não cabe nos dedos, porque, gente que tinha parado que retomou, gente que [...] “lá o meu avô fazia mas eu nunca fiz”, começaram a fazer, então, eu acredito que foi muito por isso. Ela primeiro tornou-se um símbolo do município, depois patrimônio, como patrimônio ela, digamos, deu uma garantia a mais pra produção e se sentiu esse crescimento. E eu acho que ela ainda crescerá mais ainda, eu acredito que mais gente surgirá por ai.

Em relação ao aumento da produção da Ilha, Lido é de opinião semelhante à de Hermes, identificando alguns momentos de alta e baixa na produção e também enfatizando que houve um crescimento nos últimos anos após um tempo de estagnação:

Não, acho que... tá, até teve uma época que não produziam quase, que antigamente no tempo dos meus avós e dos meus pais produziam mais, tinha muito parreiral aqui, no caso, então produziam mais Jurupiga. Jurupiga e vinho. Ai depois deu uma parada, porque os parreiral terminaram né, ai

depois começaram a fazer, que nem o Hermes ai começou fazendo e deu certo, então alguns mais começaram a fazer assim que nem eu e outros que fazem em pequenas quantidades também, ai aumentou. Agora, de uns anos pra cá estabilizou, não aumentou mais. Mas de uma certa época pra cá aumentou os produtores.

Maria Alice, ao falar da questão da produção e de suas dificuldades, assim como de sua continuidade, enquanto Magal sai rapidamente para atender uma visita, explica:

[...] e ela dá trabalho, não é todo mundo... os novos não... tu tem que gostar de fazer, meu marido pegou por gostar, não por ele poder. Porque ele gosta, é por gostar não é por... poder, por poder ele nem poderia fazer. [O nosso filho não se interessa] mas esse ai [Magal] sempre se interessou, sempre gostou, o pai dele fazia, pra consumo, era vinho e tudo, e ele gostava. Mas a maioria já não, o irmão dele mesmo nem, só pra tomar, porque ele não faz.

Aqui ela menciona que o motivo de Magal começar a produzir foi por gostar, e não somente por razões econômicas; por mais que a Jurupiga contribua na renda da família ela também traz muitos gastos e demanda tempo. Quando diz que ele “nem poderia fazer” ela está se referindo ao fato de o trabalho na agricultura já ocupá-lo o suficiente. É interessante notar que mesmo com as dificuldades a família – por iniciativa de Magal mas com o apoio e colaboração de Maria Alice – começou e continuou a produção, demonstrando realmente que é algo mais do que apenas uma questão financeira, apesar de ambos não consumirem a bebida. Entretanto, foi somente Magal na família que quis continuar a produção, mostrando novamente o crescente desinteresse entre as famílias da Ilha de manter esta tradição.

3.5 – Memórias, identidades e patrimonialização

Como interpretar as narrativas abordadas até então, no que tange aos conceitos de memória e identidade? Como diferenciar os aspectos individuais, dos aspectos metamemoriais e do que de fato seriam memórias sociais compartilhadas de forma coletiva? Com o auxílio da discussão teórica sobre o tema e das narrativas já abordadas, acredita-se poder defender algumas hipóteses em relação à produção de Jurupiga na Ilha dos Marinheiros.

Considerando que “a elaboração do patrimônio segue o movimento das memórias e acompanha a construção de identidades” (CANDAU, 2012, p.164-165), e que a “identidade, [a] memória e [o] patrimônio são ‘as três palavras-chave da

consciência contemporânea” (CANDAU, 2012, p.16), vê-se que não há como falar de patrimônio sem abordar a memória e a identidade, pois estão interligados.

Já tendo sido abordado nos capítulos anteriores os conceitos de patrimônio e mais especificamente patrimônio cultural imaterial, assim como as práticas alimentares dentro deste contexto, aqui se enfoca a questão desta ligação intrínseca com a memória e a identidade dos grupos, com toda a sua complexidade e as flutuações no seu significado. Também se problematiza a necessidade, a utilidade e as consequências de um registro de patrimônio, do ponto de vista formal e em relação à produção de Jurupiga.

Candau oferece inúmeros conceitos e abordagens para se tratar deste tema; também discorre como a patrimonialização de bens culturais influencia ou é influenciada pelo jogo memorial e identitário. Como já amplamente estabelecido e estudado pelas Ciências Humanas e Sociais em geral, nas últimas décadas observou-se um colapso das grandes narrativas, das memórias organizadoras, dos sistemas e ideologias antes sustentados como verdades absolutas. Isto ocasionou impactos diretos na constituição da memória e da identidade, sejam individuais ou coletivas, que vem se tornando cada vez mais fragmentadas (CANDAU, 2012; HALL, 2005). Assim, abordar uma temática e um grupo social em que se acredita observar traços de uma memória coletiva é complexo, sendo necessário um aprofundamento.

Candau aborda conceitos como memória forte e memória compartilhada, como já visto, pois acredita ser difícil falar em uma memória coletiva de fato. A memória forte seria uma memória organizadora, que se impõe a maioria dos membros de um grupo e colabora para sua estruturação e manutenção (CANDAU, 2012). O autor afirma que é mais fácil a constituição de uma memória deste tipo em sociedades em que há um maior conhecimento recíproco entre seus membros, do que em uma megalópole, por exemplo (CANDAU, 2012). Estas memórias compartilhadas e reforçadas mutuamente por um pequeno grupo, podem então gerar uma espécie de memória coletiva: “A memorização coletiva é possível, pois o contexto é aquele de uma memória forte enraizada em uma tradição cultural” (CANDAU, 2012, p.46). Apesar de criticar o termo, Candau admite alguma possibilidade de se falar de memória coletiva, com muitas ressalvas como veremos a seguir. Dialogando com Halbwachs, complementa:

Maurice Halbwachs se equivocou em ver nas memórias individuais os “fragmentos” da memória coletiva, conferindo a essa a substância com a qual tende a despojar as primeiras. Mas teve razão em insistir sobre a importância dos quadros sociais que fazem com que “uma corrente de pensamento social [...] tão invisível quanto o ar que respiramos” irrigue toda a rememoração. [...] Nisso toda a memória é social, mas não necessariamente coletiva (CANDAU, 2012, p.48-49).

Portelli possui uma visão similar, já que entende memória coletiva como uma abstração ou como uma metamemória, como define Candau, como veremos a seguir. Assim explica:

Como todas as atividades humanas, a memória é *social* e pode ser *compartilhada* [...]; ela só se materializa nas reminiscências e nos discursos individuais. Ela só se torna memória *coletiva* quando é abstraída e separada da individual: no mito e no folclore [...], na delegação [...], nas instituições” (PORTELLI, 2006, p.127, grifos do autor).

As influências do meio social na constituição da memória já são ponto comum; porém as memórias individuais que são elaboradas a partir de múltiplas e únicas experiências e o grau de autonomia que o sujeito tem para construí-las, desconstruí-las e expressá-las é que são difíceis de definir.

No caso da Ilha dos Marinheiros pode-se entender que a presença de uma memória forte, compartilhada entre a maioria dos membros e possivelmente coletiva é uma hipótese viável. Acredita-se nisto pelo fato de esta ser uma comunidade pequena, que ficou muito tempo isolada de maiores contatos com o centro urbano do município e que possui uma forma de transmissão de conhecimento, a nível de tradições e costumes, ainda majoritariamente oral, facilitando o sentimento de pertencimento e a interação entre os membros do grupo.

Entretanto, segundo Candau, estes elementos não bastam para afirmar a existência de uma memória coletiva, pois às vezes pode-se existir a crença de uma narrativa coletiva de um passado compartilhado, porém não um passado compartilhado de fato (CANDAU, 2012). A metamemória, ou seja, uma parte da representação que cada indivíduo faz de sua própria memória, o conhecimento que ele tem e o que ele diz dela (CANDAU, 2009), pode ser um recurso retórico influenciado por inúmeros fatores e não significar uma memória coletiva. Neste sentido, ele explica:

Assim, toda a tentativa de descrever a memória comum a todos os membros de um grupo a partir de suas lembranças manifestadas (por exemplo no discurso patrimonial), não pode ser que reducionista, pois ela deixa na sombra aquelas lembranças que não são manifestas (CANDAU, 2009, p.50).

O autor acredita que não é só porque um grupo se dá os mesmos recursos memoriais, que todos de fato compartilhem as mesmas representações do passado; estes “atos de memória” (ou seja, o fato de lembrar), como o autor coloca, não nos dão acesso às representações que cada indivíduo possui. Assim, seria impossível distinguir entre o que seria um compartilhamento apenas de “atos de memória”, e o que seria de fato um compartilhar memorial (CANDAU, 2009).

Quando vários informantes afirmam recordar como eles acreditam que os outros recordam, a única coisa atestada é a metamemória coletiva, ou seja, eles acreditam se recordar da mesma maneira que os outros se recordam. [...] Por isso, num primeiro momento, deve-se fazer a distinção entre o dizer que há uma memória coletiva e realmente acreditar que ela exista, ou seja, ela existe no plano discursivo, mas não no concreto (CANDAU, 2012, p.34-35).

Esta problemática está ligada diretamente com a noção de identidade coletiva ou cultural e também com a questão patrimonial. Neste sentido, demonstrando uma visão cética da possibilidade da existência de fato de memórias e identidades coletivas, Candau segue dizendo:

Porque é uma memória reivindicada, a metamemória é uma dimensão essencial da construção da identidade individual ou coletiva. Em sua forma coletiva, é a reivindicação compartilhada de uma memória que se supõe ser compartilhada. [...] Ora, essa metamemória tem, como toda linguagem, efeitos sociais poderosos. [...] Ela faz entrar nas memórias individuais a crença nas raízes e destinos comuns. [O patrimônio, enquanto fenômeno metamemorial], contribui para a ilusão holista, quer dizer, a representação do grupo [...] como um todo homogêneo, integrado e dotado de uma essência. O compartilhamento da metamemória dá uma certa veracidade a essa ilusão (CANDAU, 2009, p.51).

A ilusão holista, sobre a qual se refere, remete ao seu conceito de “retóricas holistas”, que seria o uso de termos, expressões e outros recursos retóricos “que visam designar conjuntos supostamente estáveis, duráveis e homogêneos, [...] tidos como agregadores de elementos considerados, por natureza ou convenção, como isomorfos” (CANDAU, 2012, p.29). Dito de outra forma, elementos utilizados pelos grupos que fornecem a “ilusória” noção de continuidade, estabilidade e homogeneidade cultural entre seus membros. O autor afirma que geralmente estes elementos são apenas isso, recursos retóricos e não aspectos compartilhados pelos membros do grupo. O “sentimento” de uma memória coletiva e o compartilhar deste sentimento, não são evidência de uma memória coletiva de fato. Assim, o patrimônio e as tradições também podem ser recursos para afirmar e autenticar esta

“representação do grupo como um todo homogêneo”, conforme afirma o autor na citação acima.

Não podendo haver identidade sem memória (CANDAU, 2009), vê-se que essa representação de cada um sobre sua própria memória influencia diretamente tanto na identidade individual quanto na coletiva:

A memória pode, assim, ser assimilada a essa faculdade constituinte da identidade pessoal que permite ao sujeito de se pensar detentor de uma essência que permanece estável no tempo, ou de pensar que o grupo ao qual pertence é detentor de uma essência tendo a mesma propriedade (CANDAU, 2009, p.47).

A ideia de uma identidade que possui uma essência herdada e estável no tempo ainda é uma visão problemática e viva no senso comum, como aborda o autor. Assim, explica:

Cada indivíduo estima ter uma essência, e a maior parte do tempo ele estima que o grupo ao qual pertence também tenha uma, ele se preocupa com isso e porque ele se preocupa, se esforça em colocá-la em sua narrativa (sua identidade narrativa e eu serei tentado a dizer: sua essência narrativa) que ganhará em grandeza, em nobreza se ele pode se inserir numa narrativa coletiva (CANDAU, 2009, p.48).

A presente análise tem o objetivo de fugir de um raciocínio essencialista. É preciso se ter em mente que mesmo a Jurupiga sendo considerada uma referência cultural da localidade, algo que está presente na memória compartilhada do grupo – seja a nível “real” ou metamemorial – e que pode ser representativa de sua identidade, isto se dá de formas diversas e em diferentes graus dentro do grupo estudado (ilhéus).

Também, acredita-se que alguns aspectos da memória e identidade coletiva possam ser possíveis. O fato de serem descendentes de portugueses e de manterem várias tradições herdadas dos antepassados; de possuírem e compartilharem memórias (pessoais ou herdadas) do tempo do auge da produção de vinho e Jurupiga na Ilha e da abundância das parreiras; além de compartilharem o conhecimento do modo de fazer em si, são características que tornam possível uma identidade coletiva no caso estudado. Como exemplo, em relação à identidade ligada à herança portuguesa, vê-se a fala de Hermes, que ao ser perguntado sobre o conhecimento da produção de Geropiga portuguesa conta:

[...] eu nunca tive contato com um produtor mesmo, digamos, do nosso nível, “ó eu tô produzindo hoje”, e isso pra mim seria... eu acho um sonho, sabe, seria falar com alguém e um sonho muito maior seria visitar essa região, que é algo que nunca me fugiu a possibilidade, ou o sonho né, [...]

acho que não é impossível, é algo que nós sonhamos sempre, eu e minha esposa, foi em visitar as nossas raízes, a gente quer na verdade saber de onde veio, porque que a gente é assim né (risos), então seria bom visitar, retornar a isso tudo, seria algo... que eu hoje em dia, seria meu sonho principal talvez, seria, depois de ver os meus filhos formados seria visitar Portugal, mas eu acredito que a oportunidade surgirá da mesma forma que surgiu as outras até hoje.

Aqui Hermes demonstra a sua ligação com esta raiz portuguesa, que se percebe muito forte em seu discurso. O narrador tira seu sustento de uma tradição centenária, reproduzindo este modo de fazer essencialmente da mesma forma de seus antepassados, aproximando-o de diversas gerações. Há um laço identitário que o conecta a esta herança, a este modo de vida e esta localidade – agricultor, vivendo na Ilha dos Marinheiros – e este modo de fazer, que estão interligados. E estes aspectos também estão presentes nas falas de outros ilhéus, porém nunca podendo-se falar de uma totalidade. Hall, ao abordar identidades culturais, menciona o fato de muitas vezes nos identificarmos com a localidade onde nascemos (o autor se foca nas identidades nacionais) e afirma “Essas identidades não estão literalmente impressas em nossos genes. Entretanto, nós efetivamente pensamos nelas como se fossem parte de nossa natureza essencial” (HALL, 2005, p.47). Candau diz que não é suficiente possuir uma identidade, é necessário que esta seja considerada como “autêntica” e que seja ratificada também por outros grupos. Para este fim, geralmente se busca a legitimação através da ligação com uma tradição, com uma essência (CANDAU, 2009, p.48). Por fim, afirma que “o essencial não é que a reiteração do passado seja fiel, mas acreditar que está de acordo com a tradição” (CANDAU, 2009, p.48).

Neste sentido se consegue identificar uma identidade cultural na Ilha que se baseia e se alimenta de aspectos compartilhados pelos membros do grupo, como o território, as práticas e saberes herdados dos portugueses (a Jurupiga, o vinho e as festas religiosas são alguns exemplos), o trabalho rural e assim por diante. Com o passar das décadas, muitos destes aspectos vem diminuindo, com o maior contato da Ilha com o centro urbano do município, a desvalorização da agricultura e o êxodo dos jovens, como já visto. Entretanto, a produção da Jurupiga sobrevive a esta desvalorização e inclusive teve um aumento e um destaque nos últimos anos, devido ao sucesso do comércio da família Dias e em parte também pela construção da lei. Interessante notar que o vinho artesanal, cujo o consumo sempre foi maior e mais frequente na Ilha por ser um produto menos alcoólico, não parece possuir esse

valor simbólico e identitário forte que se percebe na Jurupiga. Acredita-se que isso ocorre pela singularidade e originalidade da bebida; só é produzida desta forma na Ilha dos Marinheiros, enquanto vinho artesanal se fabrica em muitas cidades por todo o Brasil. Desta forma, considera-se que essa tradição se tornou uma característica de apoio à memória e a identidade coletiva e cultural da localidade.

As narrativas sobre a memória do auge do cultivo de uva e da produção de vinho e Jurupiga na Ilha estiveram presente em todas as entrevistas. Como já foram citados alguns exemplos no primeiro capítulo, com trechos das falas dos narradores mais velhos, aqui se expõe algumas memórias de infância e memórias herdadas de duas narradoras. Rosângela, ao responder a pergunta de como aprendeu a fazer a bebida, relata:

Bom, isso eu aprendi lá com o meu pai, a gente... “tomara chegue a época de produzir”, ele dizia, “ah, tá quase tendo as uvas pra gente produzir”, aí ele colocava nas tinas, eram umas tinas grandes, e colocava nós, eu, meu irmão, minha irmã tudo dentro pra ficar pisando. Aí a gente pisava, pisava, bem... quando ficava na coxa assim, que começa a amassar muito, aí como eu era menor me tiravam e eles ficavam lá dentro, né? Só que eu não queria [...] sair, e ele ficava só tirando a Jurupiga e preparando ali ao redor e nós ficava pisando ali a manhã inteira pisando aqueles bagos de uva até desmanchar todinhos, enquanto tivesse um tina que ser desmanchado.

Em relação às memórias da produção de uva na Ilha, Maria Alice também relata lembranças da infância e conta:

...porque às vezes tu encontra no mato, numa chácara, as vezes tu encontra um pezinho de uva. Aquilo ali foi coisas que foram ficando, né? Que às vezes tu encontra. [...] Eu me lembro de ver, quando eu era menina, era difícil a casa que não tinha uma parreirinha de uva. Pra consumo, comer a fruta mesmo, mas tinha, quer dizer que já foram herdados dos antepassados os pezinhos de uva, aquilo ali... se cultivou por muito tempo uma parreirinha perto da casa, geralmente até fazia sombra assim [...] todo mundo tinha quase. [...] mas essas plantaço grande eu não me lembro, dizem que a Ilha era tomada de parreiras [...] e era muita coisa, era chácaras inteirinhas, era uva só.

Vê-se que estes aspectos estão muito estabelecidos e fixados nas memórias das narradoras e relatos como estes foram ouvidos inúmeras vezes. Também citam os “antepassados” e os membros familiares, como apoio desta memória, que no caso do auge da produção é uma memória herdada, já que ambas não eram nascidas nesta época. A identificação da Ilha dos Marinheiros com a produção de uva, vinho e Jurupiga é amplamente estabelecida, mesmo com a diminuição destas características nas últimas décadas.

Novamente, enfatiza-se que são necessárias ressalvas ao se afirmar a existência ou não de uma memória e identidade coletiva, partindo do pressuposto de que, mesmo se forem compartilhadas de fato e não somente a nível metamemorial, não serão compartilhadas por 100% do grupo, e também serão únicas devido a interpretação pessoal de cada indivíduo. Entretanto, acredita-se que mesmo sendo a memória e a identidade coletivas existentes apenas a nível metamemorial, isto já significa bastante. A vontade deste grupo de pessoas de criar mecanismos para se manter unidos e fortalecer seus laços de pertencimento e seu vínculo com o passado demonstram a necessidade humana de estabelecer conexões profundas e emocionais que garantam a sobrevivência e a perpetuação do grupo.

Como já visto, as características do período atual – modernidade tardia ou pós-modernidade – influenciam de forma a fragmentar cada vez mais estes laços, dando ênfase na individualidade e competição, sendo marcadas pela falta de estabilidade e dificultando o sentimento de comunidade e continuidade no tempo. Assim, estudar e compreender como vem se dando esta “devoção patrimonial” e “compulsão memorial” (CANDAU, 2009) é importante para se entender essa resistência de certos grupos e indivíduos, que valorizam e/ou reinventam tradições para manter a coesão social. Segundo Giddens:

À medida que a influência da tradição e do costume definha em nível mundial, a própria base de nossa identidade – nosso senso de individualidade – muda. Em situações mais tradicionais, o senso de identidade é sustentado em grande parte pela estabilidade das posições sociais ocupadas pelos indivíduos na comunidade. Ali onde a tradição declina, e a escolha do estilo de vida prevalece, a individualidade não fica isenta” (GIDDENS, 2000, p.57).

O autor enfatiza também o impacto na identidade individual ao haver o declínio das tradições; na realidade, ambas as coisas acontecem em conjunto. A construção da identidade se dá de forma individual porém com influência do meio social; se há fragmentação em algum dos níveis, impactará também o outro. Ao falar da relação com o outro e de como isso se relaciona às identidades, Pollak escreve:

A construção de identidade é um fenômeno que se produz em referência aos outros, em referência aos critérios de aceitabilidade, de admissibilidade, de credibilidade, e que se faz por meio da negociação direta com outros. Vale dizer que memória e identidade podem perfeitamente ser negociadas, e não são fenômenos que devam ser compreendidos como essências de uma pessoa ou grupo (POLLAK, 1992, p. 204).

Novamente tem-se o destaque no sentido de não entender memória e identidade como fenômenos essenciais ou estáveis. Cabe abordar também a influência da patrimonialização na própria valorização do bem cultural, seja pelo próprio grupo ou pelos “outros”, ou seja, pessoas não vinculadas ao grupo. O registro de patrimônio imaterial algo externo ao grupo, servindo como uma “autenticação” desta tradição e assim legitimando-a e contribuindo para a sua valorização. Segundo Candau:

[...] a patrimonialização desempenha um papel essencial para autenticar uma narrativa coletiva de um passado compartilhado. Na realidade, é muito mais a crença nessa propriedade compartilhada que é transmitida – crença essa compartilhadas – que a propriedade propriamente dita. A função principal da autenticação da narrativa – pela patrimonialização ou pela comemoração –, é de favorecer a emergência de um compartilhar real, aquele da ‘crença’ no compartilhar, crença adotada pelos membros do grupo (CANDAU, 2009, p.49).

Entende-se que o fato de um membro externo do grupo ir entrevistar os produtores em relação à fabricação de Jurupiga, já poderia suscitar uma maior valorização por parte do próprio grupo. Assim como acontece com o registro enquanto patrimônio, uma valorização externa pode influenciar a visão interna sobre o bem cultural em questão. É claro que para haver o registro de patrimônio, o bem já tem que ser valorizado pelo próprio grupo, pois se não for considerado uma referência cultural não há porque efetuar o registro; entretanto, este interesse e validação exteriores possuem um papel no desenvolvimento da significação deste bem para o grupo, o que poderá ser estudado de forma mais profunda somente com o passar do tempo. Por entender que o significado e a identificação com o patrimônio são flutuantes, o registro junto ao IPHAN determina que os bens registrados devam passar por uma reavaliação de 10 em 10 anos, para averiguar as modificações ocorridas e se ainda possuem relevância enquanto referência cultural.

Como visto nos trechos das narrativas relativos à opinião sobre o registro de patrimônio, há uma visão geral de que foi algo válido, porém somente a família Dias, mais diretamente afetada pela legislação, de fato a considerou um acontecimento que mudou a sua vida e a história da Jurupiga na Ilha. Conforme Hermes, no final de sua entrevista:

Eu não sei se consegui ajudar muito, se consegui esclarecer as dúvidas, mas a gente tá sempre aberto a esse tipo de perguntas aí, que eu acho que é esse tipo de coisa que manteve a Jurupiga de pé até hoje, que tá mantendo, e que levará ela por muitos anos. Seria a curiosidade de vocês, eu chamo isso de curiosidade porque isso não tem nada a ver com a vida de cada um, isso tem a ver com a nossa história, e quando alguém quer

saber da nossa história isso se torna uma curiosidade. Mas, descobrir isso, colocar isso numa área acadêmica aí, ou num centro de educação, e tentar tornar isso público, é fundamental pra nós, é isso que manteve ela até hoje, e é isso que sustentará ela por várias décadas ainda se Deus quiser.

De acordo com o que explicitou Pollak anteriormente, Hermes tem bem claro que esta retroalimentação entre o interesse dos outros e a produção da Ilha é necessária e colabora para a sua continuidade. Seja esse interesse demonstrado pelos riograndinos que vão às feiras ou na própria Ilha comprar o produto, ou através da vontade de pesquisadores em aprender mais sobre o assunto e também desta recente legislação.

Neste sentido, sobre a produção de cajuína, as autoras Ribeiro e Veloso identificam:

Quanto mais externamente reconhecida é a cajuína enquanto produto local, mais ela significa para a identidade local: mais valor simbólico passa a ser atribuído à bebida e mais identidade ela produz, sendo assim mais reconhecida externamente por uma sociedade globalizada, cada vez mais sequeiros de características locais que agreguem diferenciais a produtos. (RIBEIRO; VELOSO, 2011, p.61)

Aqui se veem duas questões já abordadas e que se encaixam na produção da Jurupiga: a ideia de que a identidade é construída e sofre influência direta do âmbito social, se constituindo assim também a partir da visão do outro; e a valorização de aspectos culturais únicos e locais, ou seja, o “fervor patrimonial” (CANDAU, 2009) existente na atualidade. Também se entende que aspectos culinários podem se tornar símbolos que sustentam uma identidade cultural, como é o caso da cajuína e da Jurupiga – ressaltando-se as diferenças de escala entre uma e outra. Em relação a esta situação, Alves afirma:

Não há como negar que a culinária e a gastronomia, das formas mais simples às mais elaboradas, são parte desses processos e da identidade cultural de um grupo. Juntamente com a língua, a comida é uma das expressões primordiais da cultura de um povo. No repertório culinário de cada lugar, nas práticas de comensalidade de festas e celebrações - almoços, ceias, cafés e outras refeições coletivas - nas feiras, nos mercados, nas práticas de cultivo, criação de animais, pesca e outras atividades envolvidas na obtenção e produção de alimentos estão presentes saberes, valores e expressões que dizem muito do modo de ser e da identidade cultural brasileira (ALVES, 2001, p.84)

Quando se pensa na utilidade e na funcionalidade de um registro de patrimônio, que legitima uma identidade local – mas que também é vista como parte de uma identidade nacional, no caso dos registros em âmbito federal – é necessário abordar alguns paradoxos. Por um lado, “os objetos do patrimônio permitem

interpretar a história e o território no tempo e no espaço” (CONTRERAS, 2005, p.129), sendo assim aspectos úteis ao historiador. Conforme segue o autor:

Essa relação fornece sentido à vida coletiva, alimentando o sentimento de pertencer a um grupo com identidade própria. Converter o que é próprio em patrimônio significa perpetuar a transmissão de uma particularidade ou de uma especificidade considerada própria e portanto identificada, isto é, permite que um coletivo determinado possa continuar vivo – de um lado, idêntico a si próprio e, de outro, distinto dos demais. (CONTRERAS, 2005, p.130)

Ao se estudar um bem considerado como patrimônio, se estuda a sua permanência e modificação ao longo do tempo, o modo de vida e contexto social do grupo que o produz ou o considera como referência cultural, além de abordar questões de identidade e memória intrínsecas à discussão. Porém, o ato de tornar algo patrimônio inevitavelmente o transfigura de uma forma ou de outra. Vê-se um impacto muito maior no nível de um registro em âmbito nacional através do IPHAN e um menor e mais localizado a nível municipal, como no caso da Jurupiga. Se tratando de modos de fazer que são alimentos e que muitas vezes são as principais fontes de renda do grupo estudado, abordar a questão mercadológica e o impacto disto na continuidade dos bens se faz necessário. Onde “a autenticidade, a tradição, as raízes são amplamente manipuladas em uma época na qual o mercado e a comunicação dominam a dinâmica social” (CONTRERAS, 2005, p.140), há a possibilidade de haver uma apropriação destes bens por parte de um mercado que visa a produção em massa e o lucro. Isto descaracterizaria completamente o patrimônio em questão, transformando-o em outra coisa. O patrimônio, então, pode ser visto através de lógicas diferentes, como explica Contreras:

Existem diferenças substantivas entre a lógica político-cultural, a do patrimônio e a lógica mercantil. Pode-se afirmar que a lógica político-cultural responde à vontade de recuperar o que desapareceu, ou que esteja prestes a desaparecer, ou que foi considerado manifestação da identidade. A lógica econômica, por sua parte, inclina-se a tornar patrimônio o que é suscetível de se converter em mercadoria, devido à sua dimensão de espetáculo ou de objeto consumível. Desse modo, os objetos “patrimoniados” sofrem uma descontextualização progressiva dos modos de vida particulares em que tiveram origem e adquiriram significações particulares. Atualmente, a maioria dos objetos “patrimoniados” que podemos observar encontra-se pouco integrada aos “lugares” ou aos “modos de vida” particulares. Nesse processo, algumas manifestações desapareceram sem que nada as reivindicasse, enquanto outras (sobretudo aquelas que possuem maior dimensão estética ou espetacular) tiveram êxito e podem ser imitadas em numerosos lugares. Parece que hoje a “tradição” se descontextualiza, se descola e se fragmenta cada vez mais em “especialidades” diferentes e concretas, sendo mantida ou recuperada não tanto pelos indivíduos pertencentes a uma dada sociedade ou cultura particular, mas por outros

agentes muito diferentes, associações, corporações, administrações públicas, empresários turísticos etc. (CONTRERAS, 2005, p.142-143).

Para exemplificar esta diferença entre a lógica político-cultural e a lógica mercantil, pode-se citar novamente a experiência do estudo e patrimonialização da cajuína. Conforme Ribeiro e Veloso, inicialmente ao começar a pesquisa:

[...] ao invés de se deparar com um bem ameaçado pelo esquecimento e pela escassez de recursos, deparou-se com um bem imaterial sujeito a um excesso de atenção institucional. Enquanto a pesquisa deveria focar em uma forma artesanal de produção de um alimento que gera identidade cultural, encontrou-se grandes investimentos sendo feitos no sentido de transformar o modo de fazer da cajuína em um produto comercial de massa, capaz de, por um lado, gerar renda para a população pobre ou, por outro, divisas para a economia do Estado por meio de sua industrialização (RIBEIRO; VELOSO, 2011, p.70).

Uma das problemáticas da patrimonialização na atualidade é que uma referência cultural pode ser apropriada pela lógica mercantil e ser completamente destituída de seu sentido original e de sua significância pra o grupo. Também se vê outra problemática no registro, especialmente no que tange as culturas alimentares, pois como já referido anteriormente, o registro de patrimônio imaterial tem um valor apenas declaratório, não criando direitos efetivos (ALVES, 2011). Desta forma é complexo o fato de que o órgão que supostamente deveria zelar pela salvaguarda do bem não consegue o fazer de forma efetiva; assim como não consegue impedir a apropriação da lógica mercantil e a tendência a padronização e uniformização da legislação federal no que tange a produção de alimentos. Conforme Santos:

A valorização e proteção dos produtos alimentares tradicionais é uma forma efetiva de se preservar tradições, saberes e práticas associados a regiões rurais. No entanto, para além de preservar produtos, é importante interpretá-los como parte de um sistema interligado, no qual material e imaterial se articulam e se complementam. Os instrumentos formais de proteção, sejam eles IGs ou registros, proporcionam uma proteção parcial, visto que estão atrelados a normas e legislações relativas aos alimentos. É importante lembrar que a legislação sanitária, via de regra, ainda não distingue, em termos de exigências de estrutura física e uso de utensílios, os produtos alimentares tradicionais de outros elaborados em grande escala pela indústria. A contribuição dos registros e IGs torna-se mais eficaz se articulada a demais ações de proteção e salvaguarda, sejam elas da esfera governamental ou não. (SANTOS, 2014, p.10)

O intuito de patrimonializar a fim de preservar e valorizar o que é específico de uma localidade e uma expressão da identidade de determinado grupo social, pode acabar tornando a referência cultural algo homogêneo, produzido em massa e desvinculado de seu território de origem. Segundo Ribeiro e Veloso a “padronização elimina a diversidade promotora do processo de identificação” (RIBEIRO; VELOSO,

2011, p.70). Desta forma, há de se analisar a funcionalidade desse registro, para propor outras formas de salvaguarda que consigam impedir um processo de uniformização cultural, derivados de uma lógica própria da economia do mercado. É claro que sendo um produto que está sendo comercializado, o bem cultural estará dentro de uma lógica comercial, porém deveria conseguir manter suas características e diversidades intrínsecas, e não virar apenas um produto desvinculado de sua origem e que só possui valor econômico. O que se vê no caso da Cajuína ainda não é o caso da Jurupiga, porém se esta fosse registrada a nível nacional, talvez pudesse vir a acontecer. Inclusive há no relato de Barão justamente este medo, conforme visto no capítulo anterior, onde ele explica que, na sua visão, se houvesse uma fiscalização a partir das normas federais atuais, haveria uma desqualificação do modo de fazer artesanal e poderia aparecer alguém com potencial econômico, que começaria a produzir a bebida de maneira industrial se aproveitando de seu caráter identitário e tradicional e excluindo os produtores originais.

Para o narrador esse paradoxo entre as lógicas político-cultural e mercantil é bem claro. Quando, em conversas anteriores⁵⁵, foi-se perguntando a alguns narradores se gostariam de buscar um registro em âmbito nacional, a resposta sempre foi negativa; acredita-se que isso se deva justamente pelo medo da fiscalização, pelo medo da apropriação por meio de uma lógica mercantil, não sendo interessante para a comunidade passar por toda a burocracia que uma proposta de registro nacional desencadearia. Também, os produtores não estão articulados para tal empreitada e atualmente parecem apenas querer a seguridade e a valorização municipal, que é expressiva e suficiente para que possam continuar produzindo e vendendo de forma tranquila. Sobre esse paradoxo, Contreras também explica:

Os processos de tornar patrimônio apresentam algo de paradoxal, uma vez que, emergindo de uma certa recusa aos processos de uniformização cultural, derivados da lógica própria da economia de mercado, parecem ter sido rapidamente ‘assimilados’ e mais ou menos ‘estereotipados’, dentro dessa mesma lógica econômica. Assim, por exemplo, muitas ‘tradições’, as gastronômicas inclusive, foram consideradas e revalorizadas como ‘recursos’ culturais e econômicos, sob a forma de espetáculos para o turismo nacional ou internacional, sob a forma de livros, cuidadosamente editados e ilustrados, e circulam, sobretudo, sob a forma de restaurantes ‘típicos’, de oficinas de artesanato e de ‘animação cultural’, em comércios especializados no fornecimento de materiais, de produtos artesanais para uso ornamental, de produtos ‘artesanais tradicionais’. Pode-se dizer que o

⁵⁵ Pesquisas feitas para o TCC da pesquisadora (GRÜNDEMANN, 2010).

'tradicional' 'volta à moda' e, na mesma medida, que a 'tradição' constitui um 'valor agregado', do ponto de vista econômico, animando a demanda e aumentando o preço. O 'típico', 'o tradicional', o 'rural' estão globalmente idealizados, 'subsumidos' na lógica da economia de mercado. (CONTRERAS, 2005, p.143, grifos do autor).

É necessário perceber até que ponto a própria patrimonialização não pode prejudicar o bem cultural registrado. Ao se tratar da Jurupiga, entende-se que o registro a nível municipal, embora não tenha desencadeado mecanismos diretos para colaborar com a salvaguarda da bebida, já foi o suficiente para garantir a sua continuidade no momento atual. Os produtores agora possuem o respaldo da Prefeitura para qualquer futura intervenção de uma legislação federal, que pode tornar a ocorrer. Também, a questão da importância do comércio da bebida para a renda das famílias é algo notável, porém não pode ser confundida com uma lógica mercantil e industrial. Este patrimônio em questão sempre teve uma ligação com o comércio e com a subsistência na Ilha, assim como o cultivo da uva e a produção do vinho, estando vinculado com seu modo de vida e com os aspectos culturais da localidade. Conforme Maciel:

No processo de construção, afirmação e reconstrução dessas identidades, determinados elementos culturais (como a comida) podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada. (MACIEL, 2005, p.50).

Ao final desta análise pode-se considerar que a produção da Jurupiga possui aspectos presentes na memorial social do grupo; porém sendo difícil definir entre o que poderia ser uma memória coletiva de fato e o que seria uma metamemória do grupo, ou seja, o que os ilhéus dizem e aparenta ser algo coletivo mas pode não ser. De qualquer maneira, se atesta a importância da bebida para a construção identitária da localidade. Fazendo-se as ressalvas necessárias ao se tratar destes conceitos, como o fato de que nem todos os membros do grupo se identificam com a bebida da mesma forma; e que ninguém se lembra dos fatos históricos relacionados à produção da mesma maneira, porém compartilham alguns elementos relativos a ela, como já visto.

Também é preciso considerar que, como qualquer outro patrimônio ou referência cultural, há flutuações no nível de identificação e de significado dentro do grupo; como exemplo, pode-se ver a trajetória da produção até então: antes o vinho e a Jurupiga eram produzidos de forma abundante e cotidiana, para venda e também para o consumo, sendo uma importante fonte de renda; posteriormente,

houve o declínio da produção por fatores já abordados e sua produção se tornou cara e mais difícil, restando apenas uma pequena fração dos produtores de antes; em seguida, a família Dias resolve investir na produção e demonstra que é possível e viável novamente, aumentando a demanda e o interesse dentro e fora da Ilha e estimulando outros produtores; por fim, há o reconhecimento externo por parte do interesse acadêmico e do registro patrimonial, o que gera mais valorização e uma segurança maior para os produtores. Durante todo este tempo, até onde apontou a pesquisa, não existiu interrupção desta tradição, mesmo com as dificuldades sempre houve a vontade de continuar produzindo. Acredita-se que na época do auge da produção um número maior de membros do grupo se identificasse com a bebida, e que este percentual tenha diminuído; porém, de forma geral, a bebida parece nunca ter perdido esse caráter simbólico e identitário dentro da Ilha dos Marinheiros.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na presente dissertação buscou-se melhor compreender o modo de fazer Jurupiga na Ilha dos Marinheiros, abordando seu caráter artesanal, histórico e identitário. Procurou-se trabalhar as nuances e modificações ocorridas nesta tradição e referência cultural da localidade, deixando claro o caráter de constante atualização e adaptação ao contexto presente que o modo de fazer vem apresentando ao longo dos séculos. Através das narrativas dos ilhéus, buscou-se compreender porque este bem é relevante para a identidade local, porque ainda é produzido hoje e porque é necessário salvaguardá-lo.

O interesse na temática é presente desde a graduação, onde a pesquisadora se envolveu com a extensão universitária, levando a questionamentos sobre a pertinência de um estudo de história e o impacto que este pode ter para colaborar em questões sociais mais amplas. Após o estudo inicial sobre a bebida e a contribuição para a geração da lei municipal, foi sentida a necessidade de aprofundar a temática. Assim, foi ampliada a visão apenas local e buscou-se perceber como outros alimentos que são considerados patrimônios constituem-se, como estão sendo tratados pela legislação brasileira e quais as melhores formas de salvaguardá-los.

No capítulo um foi desenvolvido um histórico da bebida, levando em conta seu contexto geográfico – a Ilha dos Marinheiros – e o modo de vida dos ilhéus; também alguns dados relativos à produção portuguesa; ao intenso comércio de vinho e Jurupiga entre Brasil e Portugal, conforme visto pelos jornais abordados; a problemática e confusão entre as nomenclaturas da bebida; e por fim elementos teóricos concernentes à metodologia de história oral, a inserção da Jurupiga dentro de uma discussão maior que é o alimento visto como patrimônio e alguns elementos sobre os conceitos de memória, identidade e tradição, tão importantes para o trabalho. Em relação à metodologia, o foco da dissertação desde o início foi trabalhar com as narrativas dos ilhéus, o que foi feito; entretanto, também foram encontrados outros tipos de fontes além do que a pesquisadora esperava, como livros portugueses do século XIX que abordam a produção; notícias e definições da Jurupiga em *sites*; várias menções da bebida em notícias e reportagens em jornais do século XIX e XX, principalmente de Porto Alegre e Rio de Janeiro. Desta forma, considerou-se importante trazê-las à tona, já que há uma lacuna historiográfica

relativa a esta temática. Cabe aqui ressaltar as possibilidades de pesquisa que surgem a partir destas fontes, onde se pode abordar o objeto aqui proposto através de outras óticas, buscar maiores informações sobre comércio da bebida entre Portugal e outros países; pesquisar o consumo da Jurupiga no século XIX no Brasil através dos jornais; entre outras análises possíveis que enriqueceriam a bibliografia sobre o tema.

No capítulo dois escolheu-se focar mais nas narrativas e nas nuances do modo de fazer em si, também abordando o modo de fazer português à título de comparação. Foi aprofundada a questão das contradições entre a legislação sanitária e a patrimonial, problematizando as dicotomias tradição/modernidade, diversidade/padronização, artesanidade/ industrialização. Para isto, além das narrativas, utilizou-se de bibliografia específica ao tema, além dos elementos teóricos já apresentados.

Por fim, no capítulo três, se abordou a questão do consumo da bebida na Ilha, sua representatividade enquanto referência cultural da localidade e a visão dos narradores sobre a lei que patrimonializou a bebida. A partir disto, pode-se aprofundar os conceitos de memória, identidade e traçar algumas hipóteses relativas à memória social e a identidade cultural na Ilha dos Marinheiros. Ainda, se problematizou a questão do registro como patrimônio imaterial e de seus benefícios e problemáticas. A questão da salvaguarda dos patrimônios imateriais ainda é nova; a Convenção da UNESCO tem 12 anos e aqui no Brasil o Decreto-lei do IPHAN específico para a temática possui 15 anos, algo muito recente em termos históricos. Ao se escrever estas considerações, teve-se a notícia de que representantes da UNESCO se reunirão no fim deste mês de março para redigir um código ético com diretrizes comuns a todos os países sobre como proteger o patrimônio cultural imaterial. Assim, vê-se que as legislações estão constantemente se atualizando, e espera-se que sejam encontrados instrumentos mais eficazes para proteger bens culturais imateriais que são também alimentos.

Através das narrativas foi possível identificar muitos pontos em comum nas falas, que ajudam a entender melhor o processo de feitura da bebida, suas diferenciações ao longo das décadas e a visão dos produtores em relação a isto. O caráter tradicional, artesanal, familiar e de pequena produção ficou estabelecido desde o início. O medo da fiscalização, tendo em vista que a produção não possui

nenhum registro no Ministério da Agricultura, também direcionaram a pesquisa para uma discussão sobre as diferenças entre produtos artesanais e industriais.

Ao se pensar na transmissão deste conhecimento, vê-se que o modo de fazer a Jurupiga sobreviveu ao tempo através da transmissão oral e também por meio da prática; a maioria dos produtores, já quando criança, aprendeu fazendo, observando, participando do processo e ouvindo os ensinamentos de seu pai/avô, ou até mesmo depois de adulto dos seus amigos/parentes. Essa transmissão tem um caráter familiar muito acentuado e até hoje a maioria dos produtores que ainda segue fabricando a bebida possui um parentesco próximo. Não há uma receita escrita e fixa, há a receita básica (sumo da uva e adição de álcool para parar a fermentação, além da proibição do uso do açúcar) e as inúmeras variações e dicas trocadas entre os produtores sobre as nuances e minúcias de gerar uma bebida agradável ao paladar, que indubitavelmente foram sendo aprendidas através da tentativa e erro, sendo passados adiante os acertos.

Acredita-se que a memória social relativa à produção da Jurupiga na Ilha dos Marinheiros é muito presente e colabora para moldar e dar subsídios para a manutenção da identidade do grupo. Assim, ao trabalhar no intuito de salvaguardar este bem cultural, se colabora para impedir que o modo de vida, a cultura e a identidade deste grupo, que estão associados a este bem, desapareça.

A Ilha dos Marinheiros é um lugar muito rico para se estudar questões relativas à História Oral, tradição, memória e patrimônio. Os moradores em geral, principalmente os mais velhos, mantem um sentimento de comunidade e pertencimento ao local que é cada vez mais raro na atualidade. Longe de acreditar em uma visão romântica e ingênua que identifica o local como um lugar onde não há problemas, conflitos e contradições entre os moradores, acredita-se que o sentimento de comunidade é importante para o bem estar social e que elementos que auxiliam nesta coesão e na perpetuação da identidade do grupo são valiosos. É preciso não esquecer o espaço do indivíduo para querer modificar sua própria história, porém também valorizar as heranças culturais que são passadas de geração em geração. Ao se trabalhar com memória e identidade fica claro que os aspectos individuais e sociais andam sempre juntos, um alimenta o outro. Assim, não há oposição, e sim uma construção interdependente.

REFERÊNCIAS

1. FONTES

1.1 – Oraís

BARÃO, Ederson Martins Bastos. Entrevista realizada pela autora em 01/09/2014. Ilha dos Marinheiros, RS.

CARVALHO, Manuel Ezequiel de. Entrevista realizada pela autora em 30/10/2013. Moinhos – Miranda do Corvo, Portugal.

DIAS, Hermes da Silva. Entrevista realizada pela autora em 29/07/2013. Ilha dos Marinheiros, RS.

DIAS, Ivone da Silva Dias. Entrevista realizada pela autora em 29/07/2013. Ilha dos Marinheiros, RS.

DIAS, Mário Ribeiro. Entrevista realizada pela autora em 30/10/2013. Ilha dos Marinheiros, RS.

DIAS, Rosângela Maria da Costa. Entrevista realizada pela autora em 29/07/2013. Ilha dos Marinheiros, RS.

FARICO, Flávio Pereira Bastos. Entrevista realizada pela autora em 01/09/2014. Ilha dos Marinheiros, RS.

LIDO, Orídes da Conceição Quaresma. Entrevista realizada pela autora em 29/07/2013. Ilha dos Marinheiros, RS.

MAGAL, Sidney Cravo Ferreira; FERREIRA, Maria Alice. Entrevista realizada pela autora em 28/08/2014. Ilha dos Marinheiros, RS.

1.2 – Jornais

Jornal Correio Mercantil, edição de 9 de agosto de 1852.

Jornal Diário Portuguez, edição de 13 de novembro de 1884.

Jornal Diário de São Paulo, edição de 27 de março de 1867.

Jornal A Federação, edição de 7 de maio de 1887.

Jornal Diário Carioca, edição de 22 de outubro de 1950.

2. BIBLIOGRAFIA

ALBERTI, Verena. Tradição oral e história oral: proximidades e fronteiras. In: **História Oral**, v. 8, n. 1, p.11-28, jan-jun, 2005.

ALVES, Claryanna Alves. **Bem vindo ao Piauí! Aceita uma cajuína?** Disponível em: <<http://www.capitalteresina.com.br/noticias/politica/bem-vindo-ao-piaui-aceita-uma-cajuina-14087.html>>. Acesso em: 30/11/2014.

AMADO, Janaína. A culpa nossa de cada dia: Ética e História Oral. In: **Projeto História**. São Paulo, (15), p.145-155, abril, 1997.

AZEVEDO, Ana Lucia Dias Morisson. **A Ilha dos três Antônio**s. Águeda: Artipol, 2003.

BENJAMIN, Walter. O narrador: considerações sobre a obra de Nikolai Leskov. In: _____. **Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 197-221.

BORGES, Alexandre. O Terno de Santos em Povo Novo - RS: A Caracterização de um Festejo Rural como Patrimônio Imaterial. In: II Seminário de História e Patrimônio: diálogos e perspectivas, 2014, Rio Grande. **Anais Eletrônicos do II Seminário de História e Patrimônio: diálogos e perspectivas**, 2014. p. 894-908.

BORGES, Florismar Menezes. **Acarajé: tradição e modernidade**. 2008. 132f. Dissertação (Mestrado em Estudos Étnicos e Africanos). Universidade Federal da Bahia, Salvador.

BRANCO, Camilo Castelo. **O Vinho Do Porto: Processo De Uma Bestialidade Ingleza**. 1ª ed, 1884. E-book, 2009. Disponível em: <<https://archive.org/stream/ovinhodoportopro24691gut/24691-0.txt>>. Acesso em: 26/09/2014.

BRASIL. **Constituição**. Constituição da República Federativa do Brasil: promulgada em 5 de outubro de 1988. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm>. Acesso em: 15/08/2011.

CANDAU, Joël. Bases antropológicas e expressões mundanas da busca patrimonial: memória, tradição e identidade. **Memória em Rede**, Pelotas, v.1, n.1, jan/jul, p.43-58, 2009.

CANDAU, Joël. **Memória e identidade**. São Paulo: Contexto, 2012.

CARVALHO, Diogo Sá; CARVALHO, Andréa Bento & DOMINGUES, Marcelo Vinicius de la Rocha. Polo naval e desenvolvimento regional na metade sul do rio grande do sul. In: 6º Encontro de Economia gaúcha, 2012, Porto Alegre. **Anais do 6º Encontro de Economia gaúcha**. Porto Alegre, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, 2012.

CASTRO, Ricardo Vieralves de; COSTA, Marli Lopes. Patrimônio Imaterial Nacional: preservando memórias ou construindo histórias? **Estudos de Psicologia**, 2008, 13(2), p. 125-131. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/epsic/v13n2/04>>. Acesso em: 28/08/2013.

CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro; FONSECA, Maria Cecília Londres. **Patrimônio imaterial no Brasil – Legislação e Políticas Estaduais**. Brasília: UNESCO, Educarte, 2008.

CINTRÃO, Rosângela Pezza. Comida, vigilância sanitária e patrimônio cultural: conflitos e contradições entre políticas públicas. In: I Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais, 2012, São Cristóvão – SE. **Anais do I Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais**. São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, 2012.

CORREIA, Jones Mendes. **Memórias do futebol amador da Ilha dos Marinheiros - Rio Grande/RS**. 2011. Monografia (Graduação em Educação Física). Universidade Federal do Rio Grande, Rio Grande.

CRUZ, Fabiana Thomé da. Qualidade dos alimentos e escalas de produção: em defesa de critérios e normas para legitimação dos produtos artesanais/tradicionais. In: 47º Congresso Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 2009, Porto Alegre. **Anais do 47º Congresso Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural**. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2009.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra – RS**. 2012. 292f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. Modos de vida, alimentos tradicionais e patrimônios culturais: uma reflexão a partir do queijo serrano. In: I Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais, 2012, São Cristóvão – SE. **Anais do I Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais**. São Cristóvão, Universidade Federal de Sergipe, 2012.

CUNHA, Secundino. **Jeropiga e Água-pé em vias de extinção**. Disponível em: <<http://www.etur.com.br/conteudocompleto.asp?idconteudo=1823>>. Acesso em: 29/06/2012.

DANIELLE, Marco. **Vinho artesanal do Brasil: ameaça de aborto**. Disponível em: <http://www.tormentas.com.br/interna_descricao.php?id_artigo=42>. Acesso em: 25/11/2014.

DELGADO, Lucília de Almeida Neves. História e memória: metodologia da história oral. In: **História Oral: memória, tempo, identidades**. Belo Horizonte: Autêntica, 2010.

FERREIRA, Maria Letícia Mazzuchi; CERQUEIRA, Fábio Vergara; RIETH, Flávia Maria da Silva. O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o

tradicional e a inovação. **MÉTIS: história & cultura** – v. 7, n. 13, jan./jun., p. 91-113, 2008.

FONSECA, Maria Cecília Londres. **Referências Culturais: Base para novas políticas de patrimônio**. Disponível em: http://www.ipea.gov.br/sites/000/2/publicacoes/bpsociais/bps_02/referencia.pdf. Acesso em: 15/08/2011.

FORRESTER, Joseph James. **The prize-essay on Portugal**. 1ª edição, 1852. Disponível em: <https://play.google.com/store/books/details?id=ml1HAAAAYAAJ&rdid=book-ml1HAAAAYAAJ&rdot=1>. Acesso em: 09/01/2015.

GARCIA, João Carlos dos Santos; BRANCO, Didiana. Oporto Wine in Maps (1843-1860): A Cartografia inglesa do Douro. In: III Simpósio Luso-Brasileiro de Cartografia Histórica, 2009, Belo Horizonte. **Anais do III Simpósio Luso-Brasileiro de Cartografia Histórica**. Belo Horizonte, Universidade Federal de Minas Gerais, 2009.

GIDDENS, Anthony. **Mundo em Descontrole**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

GRÜNDEMANN, Helissa Renata. **O modo de fazer Jurupiga: ações de extensão e salvaguarda do primeiro patrimônio imaterial da cidade do Rio Grande**. 2011. 49f. Monografia (Graduação em História Bacharelado). Universidade Federal do Rio Grande, Rio Grande.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2004.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: Ed. DP&A, 2005.

CONTRERAS, Jesús Hernández. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 129-146.

HOLANDA, Fabíola & MEIHY, José Carlos Sebe B. **História Oral: como fazer, como pensar**. São Paulo: Contexto, 2011.

IPHAN. **Decreto nº 3.551 de 04 de agosto de 2000**. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Agosto/2000. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D3551.htm. Acesso em: 15/08/2011.

IPHAN. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Dossiê IPHAN nº 6. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2007.

PELEGRINI, Sandra C. A. O patrimônio cultural e a materialização das memórias individuais e coletivas. **Patrimônio e Memória**. Assis:Unesp/CEDAP, 2007. Disponível em: <http://pem.assis.unesp.br/index.php/pem/article/view/33>. Acesso em: 23/02/2014.

PELEGRI, Sandra C. A. & FUNARI, Pedro Paulo A. **O que é patrimônio imaterial**. São Paulo: Brasiliense, 2008.

MACIEL, Eunice Maria. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 49-55.

MENEZES, José Newton Coelho. **Queijo Artesanal de Minas - Patrimônio Cultural do Brasil**. Dossiê interpretativo, vol. I. Belo Horizonte: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2006.

PICOLOTTO, Everton Lazzaretti. **As Mãos que Alimentam a Nação: agricultura familiar, sindicalismo e política**. 2011. 289f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

PINHEIRO JR, André Pedro. **A questão da produção e do consumo do vinho de mesa na cidade do Rio Grande – RS**. 2007. 68f. Monografia (Graduação em Geografia). Universidade Federal do Rio Grande, Rio Grande.

POLLAK, Michael. Memória, Esquecimento, Silêncio. In: **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

_____. Memória e identidade social. In: **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, p.200-215, 1992.

PORTELLI, Alessandro. O que faz a História Oral diferente. In: **Projeto História**, São Paulo, (14), p.25-39, fev, 1997a.

_____. Tentando aprender um pouquinho – Algumas reflexões sobre a ética na História Oral. In: **Projeto História**. São Paulo, (15), p.13-49, abril, 1997b.

_____. O massacre de Civitella Val di Chiana (Toscana, 29 de junho de 1944): mito e política, luto e senso comum. In: SEVERO, Marieta de Moraes; Amado, Janaína. **Usos e Abusos da História Oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 8ªed, p.103-130, 2006.

QUEIROZ, Maria Luiza Bertulini. **A Vila do Rio Grande de São Pedro, 1737-1822**. Rio Grande: FURG, 1987.

RECUERO, Carlos Leonardo Coelho. **Festas religiosas na Ilha dos Marinheiros: os ilhéus entre o sagrado e o profano. Um estudo Fotoetnográfico**. 2008. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). Universidade Federal de Pelotas, Pelotas.

RIBEIRO, Lucas Gondran. **Memória e esquecimento da história quilombola: o quilombo do Negro Lucas na Ilha dos Marinheiros e no movimento negro de Rio Grande**. 2011. Monografia (Graduação em História Bacharelado). Universidade Federal do Rio Grande, Rio Grande.

RIBEIRO, May Waddington Telles; VELOSO, Maria do Carmo. A cajuína em dois momentos do processo de modernização do Piauí. In: **Rev. de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 58, n. 1, jan./jun., p. 55-71, 2011.

RUIVO, José Carlos Vieira. Contribuição para a história da Ilha dos Marinheiros, Rio Grande, RS. In: ALVES, Francisco das Neves; TORRES, Luiz Henrique (Orgs.). **Temas da História do Rio Grande do Sul**. Rio Grande: FURG, 1994.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi; CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. **Rev. de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 59, n. 2, jul./dez., p. 7-19, 2012.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi. Valorização de produtos alimentares tradicionais: um estudo a partir do queijo minas da região de Serro, Minas Gerais, e do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul. In: II Seminário Sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais; I Simpósio Internacional Alimentação e Cultura: aproximando o diálogo entre produção e consumo, 2014, São Cristóvão – SE. **Anais do II Seminário Sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais; I Simpósio Internacional Alimentação e Cultura: aproximando o diálogo entre produção e consumo**. São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, 2014.

SILVA, Djanilson Amorim. Cachaça Legal: produção de cachaça e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) no Brasil. In: 29ª Reunião Brasileira de Antropologia, 2014, Natal – RN. **Anais da 29ª Reunião Brasileira de Antropologia**. Natal: Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2014.

SIMÕES, José Manuel de Paiva. **Oração de Sapiência**. Moinhos, 2007. Disponível em: <<http://www.leitaobairrada.com/artigo.php?id=845>>. Acesso em: 20/01/2014.

SOUZA, Ricardo Luiz de. Cachaça, vinho, cerveja: da Colônia ao século XX. In: **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, nº 33, jan-jun de 2004.

TORRES, Luiz Henrique. A fundação do Rio Grande na obra de Simão Pereira de Sá. In: ALVES, Francisco das Neves; TORRES, Luiz Henrique (Orgs.). **A Cidade do Rio Grande: Estudos Históricos**. Rio Grande: Universidade Federal do Rio Grande; Secretaria Municipal de Educação e Cultura, 1995.

UNESCO. **Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial**. Paris, 17 de outubro de 2003. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/baixaFcdAnexo.do?id=3794>>. Acesso em: 13/01/2014.

ANEXO I



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO GRANDE
GABINETE DO PREFEITO

LEI Nº 6.972, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2010.

**DECLARA O “MODO ARTESANAL
DE FAZER DA JURUPIGA”, COMO
BEM INTEGRANTE DO
PATRIMÔNIO CULTURAL
IMATERIAL DO MUNICÍPIO DO
RIO GRANDE.**

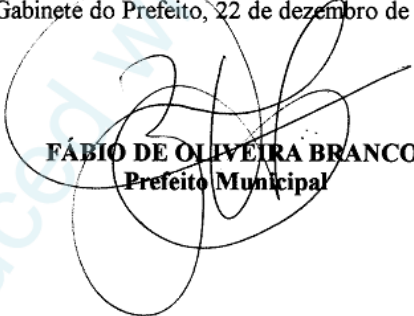
O PREFEITO MUNICIPAL DO RIO GRANDE, usando das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica em seu Art. 51, III,

Faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º Fica declarado como integrante do Patrimônio Cultural Imaterial do Município do Rio Grande, o “modo artesanal de fazer da Jurupiga”.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito, 22 de dezembro de 2010.


FÁBIO DE OLIVEIRA BRANCO
Prefeito Municipal

cc:/SMF/SMCP/SMTEL/PJ/CSCI/CMRG/Publicação