

Luciano Rodrigues Costa
Maria Rita Aprile
Rosa Elisa M. Barone
(Organizadores)



OFÍCIOS E SABERES

HISTÓRIAS E RESISTÊNCIAS
DE TRABALHADORES



GRADUS
EDITORA

Imagem da capa: “Trabalhadores” de Eugenio de Proença Sigaud - O.S.P.
1971. Imagem gentilmente cedida por Paulo Eduardo Tassano Sigaud.
Coleção particular de Luciano Rodrigues Costa

COSTA, Luciano R.; APRILE, Maria Rita; BARONE, Rosa Elisa M. (Orgs).
Ofícios e saberes: histórias e resistências de trabalhadores. 1. ed: Gradus
Editora. Bauru, São Paulo. 2022. 559p

FICHA TÉCNICA

Organizadores

Luciano Rodrigues Costa, Maria Rita Aprile e Rosa Elisa M. Barone

Editor-chefe

Lucas Almeida Dias

Projeto gráfico

Paulo Ricardo Cavalcante da Silva

Diagramação e Projeto Gráfico

Natália Huang Azevedo Hypólito

Capa

Aron Rodrigo Batista

Comitê Editorial Científico – Gradus Editora 2022

Dr. Douglas Manoel A. de Abreu P. Dos Santos	Dr. Gustavo Schmitt
Dra. Cintya de Oliveira Souza	Dra. Ana Cláudia Bortolozzi
Dra. Andreia de Bem Machado	Dra. Manuela Costa Melo
Dr. Carlos Gomes de Castro	Dra. Ana Beatriz Duarte Vieira
Dra Janaína Muniz Picolo	Dr. Yan Corrêa Rodrigues
Dr. Thiago Henrique Omena	Dr. Luís Rafael Araújo Corrêa
Dr. Fábio Roger Vasconcelos	Dr. Leandro Antônio dos Santos
Dra. Renata Cristina Lopes Andrade	Dra. Daniela Marques Saccaro
Dra. Gladys del Carmen Medina Morales	Dra. Márcia Lopes Reis

**OFÍCIOS E SABERES
HISTÓRIAS E RESISTÊNCIAS
DE TRABALHADORES**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

COSTA, Luciano R.; APRILE, Maria Rita;
BARONE, Rosa Elisa M. (Orgs). Ofícios e saberes:
histórias e resistências de trabalhadores. 1. ed:
Gradus Editora. Bauru, São Paulo. 2022. 559p

Inclui Bibliografias.

978-65-88496-93-0

1. ; 2. ; 3.

CDD 370.00

Os direitos autorais de texto e imagem pertencem aos autores dos respectivos capítulos, salvo quando indicado. Os textos são de responsabilidade dos autores. O uso de qualquer parte do livro para fins acadêmicos deve seguir as regras de citações vigentes no Brasil. É proibida a reprodução, distribuição, difusão pública, transformação, locação e disponibilização ao público do conteúdo deste livro sem autorização, por escrito, dos organizadores titulares da obra.

AGRADECIMENTOS..... 9

PREFÁCIO 13

Jarbas Novelino Barato;

APRESENTAÇÃO..... 21

CAPÍTULO 1 — OFÍCIO, TRABALHO E ARTE 33

Antônio Tomasi; Luciano Rodrigues Costa

**CAPÍTULO 2 — O OFÍCIO DOCENTE NA
OFICINA DOMÉSTICA: O PROFESSOR EM TEMPOS DE
PANDEMIA..... 61**

*Arlindo da Silva Lourenço; Renata Marcílio Cândido; Pedro
Henrique Gonçalves Amorim*

**CAPÍTULO 3 — DAS GUILDAS DA
ALIMENTAÇÃO A CHEF DE COZINHA: As
TRANSFORMAÇÕES NO OFÍCIO DE COZINHEIRO..... 89**

Celso Diniz Nobre

**CAPÍTULO 4 — MÃOS FEMININAS DEDICADAS
À TRADICIONAL CULINÁRIA ARMÊNIA EM SÃO
PAULO 123**

Sônia Maria de Freitas

**CAPÍTULO 5 — FAZENDO QUEIJOS E
MATURANDO SONHOS: MEMÓRIA, SABER-FAZER E
A PERSPECTIVA DE FUTURO ENTRE QUEIJEIRAS E QUEIJEIROS
ARTESANAIS DO ESTADO DE SANTA CATARINA..... 153**

*Belisa Lamas Gaudereto; Michelle de Medeiros Carvalho; Juliano
De Dea Lindner*

CAPÍTULO 6 — GRAPPA - A CINDERELA ITALIANA: HISTÓRIAS DE INOVAÇÕES E RESISTÊNCIAS DE FAMÍLIAS DESTILADORAS NAS TERRAS ENTRE VICENZA E TREVISO 185

Francesca Dell'Olio

CAPÍTULO 7 — O OFÍCIO DO PERUQUEIRO E A ARTE NA CONFEÇÃO DE PERUCAS 217

Sandra Pereira de Godoi

CAPÍTULO 8 — O OFÍCIO DE CHAPELEIRO: DA ARTE À TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO 247

Rosa Elisa M. Barone; Maria Rita Aprile

CAPÍTULO 9 — AS MULHERES ARHUACAS TECEM E CUIDAM DO “CORÇÃO DO MUNDO” 295

Eucaris Olaya; Zoraida Castillo Varela

CAPÍTULO 10 — O OFÍCIO DE GARIMPEIRO E OS GARIMPOS CLANDESTINOS EM MINAS GERAIS 323

Luciano Rodrigues Costa; Fábio Faria Mendes

CAPÍTULO 11 — ARTESÃOS DA LUZ: MISTÉRIO E SONHO NA ARTE DA JOALHERIA 357

Teresa Malatian

CAPÍTULO 12 — A CONSTRUÇÃO DO SABER COMO CONSTRUÇÃO DE SI: UM ESTUDO SOBRE O ARTESÃO DA PEDRA-SABÃO..... 389

Tays Torres Ribeiro das Chagas; Raoni Rocha Simões

**CAPÍTULO 13 — CALCETEIROS PORTUGUESES:
A ARTE DE CONJUGAR PEDRAS, FORMAS E CORES..... 423**

Ana Cabrera

**CAPÍTULO 14 — O OFÍCIO DE CENÓGRAFO E
SUAS MUTAÇÕES NO CINEMA FRANCÊS 445**

Gwenaële Rot

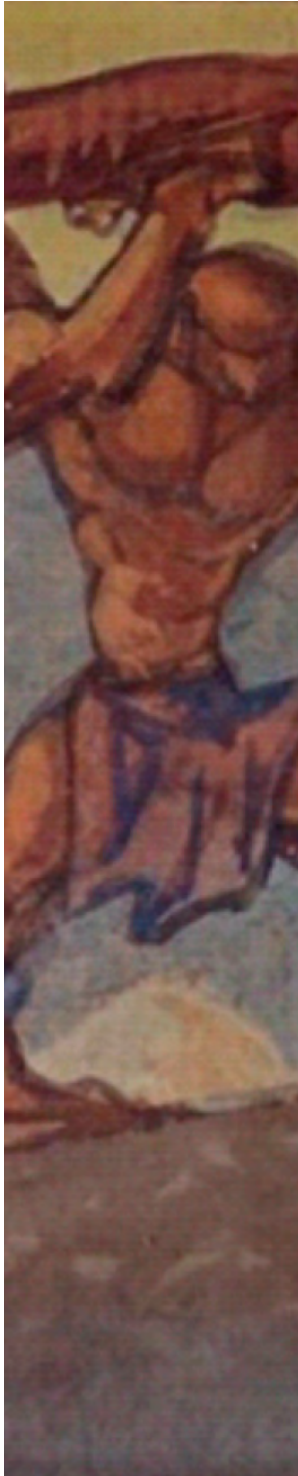
**CAPÍTULO 15 — AS TRABALHADORAS
DOMÉSTICAS DO RIO DE JANEIRO: DILEMAS ENTRE
OFÍCIO E DEMOCRACIA NO BRASIL..... 483**

Dominique Vidal

**CAPÍTULO 16 — OS VIVOS E OS
COMPANHEIROS DA MORTE: O OFÍCIO DE COVEIRO
NO INTERIOR DE MINAS GERAIS..... 515**

Lúcio Alves de Barros

SOBRE OS AUTORES..... 551



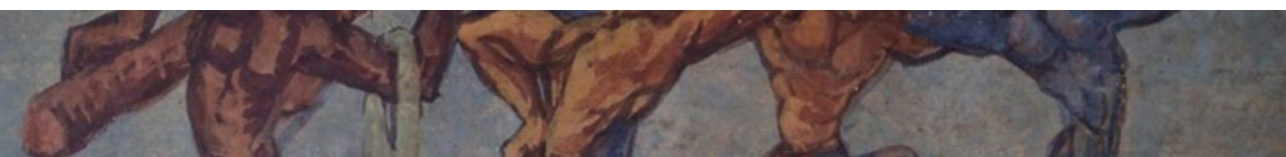
AGRADECIMENTOS

Agradecemos às autoras e aos autores de cada um dos capítulos que integra este livro e, de modo particular, àquelas e àqueles, nomeados ou não, que interromperam suas atividades para nos contar sobre suas trajetórias laborais.

Ao *chef* Massimo Ferrari; às cozinheiras armênias: Claudia Semerdjian Desgualdo, Kelly Deguirmendjian, Mariza Neserssian Kuchkarian e Sulian Rosany Gdikian; aos mestres-queijeiros catarinenses Sr. Nelson, dona Lia, Sr. Ivo e dona Joana; aos mestres da produção de *grappa* italiana Roberto Castagner, Elena Schiavon, Jacopo Poli e, também, à colaboração de G.F. Ao peruqueiro Luiz Alberto Crispim; ao Denis Linhares, à Jomara Cid e Riva Baroni, que responsáveis pela criação e produção de chapéus escrevem a história desse adereço no Brasil; a Seyarwawin, Ati Nabia, Mar, Sintana, Aty Gunkey, Juan, Busin, Gilda, Adela, e Miguel, integrantes da população ancestral *Arhuaca*, na Colômbia, que se dedicam à produção de mochilas. Aos garimpeiros de Minas Gerais nomeados por G., V., A., G., M. e T.; aos ourives Avedis Donelian, Luís Antônio Riskallah que mostraram sua arte; aos artistas da produção de peças em pedra sabão: Pedro, Roberto, Cleiton, Hubert, Nem, Everson, Filipinho, Vicente, Deosdete, Fabinho, Maicon, José, Lourival, Cássio, João “Lagartixa”, Willerson, Monaliza, Reginaldo, Paulinho, José Santana, Robson, Dona Cecília, Francisca, Pedra, Claudinho, Sérgio, Rulielber, Mauro, Mário, Renato, Fernando, Maria Rosa, João Paulo, João Barbosa, Domingos, Elvis, Magna, Leno, Cassio, Robson, Vicente, Everson, Eduardo, Antônio, Robert, Cleidson, Fabinho; à Engenheira Luísa Dornellas e Jorge Duarte (*in memorian*), pelas informações sobre a calcetaria portuguesa. Aos *designers* de produção, *designers* gráficos, supervisores de VFX e diretores de cinema pelas

informações as mudanças em curso no campo da cenografia. Às trabalhadoras domésticas: Lurdinha, Rejane, Alexandra, Ana Maria, Carminha, Conceição, Beth. Ao senhor João e sua mulher, dona Maria que, ao descreverem seu cotidiano no sepultamento de pessoas, mostram a importância do trabalho realizado e, sobretudo, que a morte faz parte da vida de cada um de nós.

Sem a participação de vocês não poderíamos ter este livro!





Algumas vezes, meu pai, pedreiro, ao falar de um companheiro de trabalho, dizia: “ele é um oficial”. Isto era um grande elogio e significava que um pedreiro tinha domínio reconhecido de seu ofício. O uso do termo oficial indicava que nos canteiros de obras existia uma hierarquia ocupacional que os trabalhadores estabeleciam com base nos saberes dos participantes de uma comunidade de prática, e a aspiração de todos eles era a de chegar a ser um oficial. Provavelmente, esta referência a ofício foi uma das primeiras coisas que aprendi sobre epistemologia do trabalho. Não uma epistemologia dos livros, mas uma epistemologia que emergia das falas dos trabalhadores. Não aprendi o significado de ofício apenas com meu pai. Aprendi-o também com outros trabalhadores que projetavam seu entendimento sobre profissões com o uso do termo.

Durante a minha infância era comum ouvir mães proletárias dizerem que iriam levar seus filhos, que haviam terminado o curso primário, para aprenderem o trabalho de mecânico numa oficina. Este desejo demandava negociações com um mecânico em cuja oficina o menor iria trabalhar para aprender o ofício. Nas pequenas oficinas mecânicas da Franca¹ ainda se praticava uma aprendizagem muito parecida com aquela que existiu nas antigas corporações de ofício. Na mesma cidade, a maioria dos menores egressos do grupo escolar iria trabalhar em pequenas fábricas de calçados, as “fabriquetas de fundo de quintal”. E assim como acontecia nas oficinas mecânicas, os meninos estavam ali para aprender o ofício.

Há mais uma lembrança do termo ofício que guardo dos meus tempos de menino. Vez ou outra eu ouvia de mães proletárias que seus filhos não tinham qualquer ofício. Isso não queria dizer que não trabalhassem. Quando conseguiam

¹ Cidade brasileira localizado no nordeste do estado de São Paulo e conhecida como Capital Nacional do Calçado.

serviço era em atividades que não exigiam qualquer saber. Para as mães, para toda a família, rapaz sem ofício era uma vergonha. Por outro lado, as mesmas mães se sentiriam muito orgulhosas se seus filhos tivessem um ofício, de mecânico, de cortador, de lapidador, de gráfico.

Começo este prefácio com lembranças que me vieram à memória na medida em que lia *Ofícios e Saberes: Histórias e Resistências de Trabalhadores*. E essas lembranças foram despertadas por análises que mostram como os praticantes de um ofício e seus familiares veem o trabalho. Os autores dos capítulos desta obra elaboram uma sociologia, uma antropologia, e uma história do trabalho que têm muita originalidade, pois deixam de lado sociologia, antropologia e história laboral que privilegiaram as atividades trabalho em ambientes industriais, em fábricas. Ao deixar de lado os modos hegemônicos de ver o trabalho, os pesquisadores de *Ofícios e Saberes* sugerem novas perspectivas de análise sobre o saber dos trabalhadores, mostrando como os ofícios são aprendidos, socialmente reconhecidos, negociados, valorizados, entendidos. Cabe ressaltar que minha observação de que os estudos aqui apresentados são exemplos de sociologia, antropologia e história do trabalho não faz justiça à amplitude deste livro. Ele é muito mais abrangente que estudos tradicionais em tais ramos das ciências humanas. Este livro, direta ou indiretamente, aborda dimensões do trabalho que se revelam por meio do exercício de um ofício. Entre essas dimensões destaco: construção de identidades, comunidades de prática, epistemologia do saber fazer, ética do trabalhador, estética e obra, atividade e aprendizagem. Os estudos apresentados neste livro são transdisciplinares. Assim, embora o enfoque de cada autor privilegie certa área de saber, há sempre em todos os textos diálogos com autores e abordagens que buscam mostrar a centralidade do trabalho na vida humana. Num prefácio, não posso fazer um balanço completo de tais diálogos; posso, porém, fazer alguns destaques.

Aprender, e exercer, um ofício é sempre um processo de construção de identidade. O fazer envolve o trabalhador. Dá sentido à vida. Isso transparece na maneira como as pessoas vêm o trabalho e o trabalhador. O ofício de mecânico, por exemplo, é apreendido imediatamente. Já as funções burocráticas exigem longas explicações. Um mecânico não precisa descrever o que faz, basta dizer o que é. O mesmo acontece com um cenógrafo, um garimpeiro, um queijeiro, um chapeleiro e outros ofícios aqui retratados. Esse modo de ver é muito diferente da ideia de que o trabalhador é um portador de competências que podem ser isoladas para efeitos de aprendizagem e de execução. A substituição de ofícios por trabalhos parcelados, com poucas demandas de aprendizagem e conhecimento, esvazia o sentido da ação, destitui o trabalhador de uma identidade profissional. Ele passa a ser empregado ou funcionário de uma empresa. E sua identidade não mais se define pelas obras que faz, mas pelo lugar em que trabalha.

Em quase todos os capítulos, os autores fazem referência ao conceito de comunidades de prática. Exercer um ofício não é apenas ato individual de realização de um trabalho. É desdobramento do pertencer a um grupo social que compartilha interesses e valores. Este entendimento de pertença a um ofício revela que os trabalhadores não aprendem apenas um corpo de conhecimentos, eles aprendem com os demais membros de uma comunidade de prática. E esse aprender com acontece desde o primeiro dia em que, por exemplo, o aprendiz entra numa cozinha e é destacado para cortar legumes. A aprendizagem numa comunidade de prática não é unidirecional, do mestre para o aprendiz, ela é constante negociação de significados pelas ações de todos os seus participantes. Vale insistir neste ponto: aprender com, e compartilhar, é muito diferente de concepções que veem as atividades dos trabalhadores como fazeres individuais.

Nem sempre, nesta obra, a epistemologia do saber fazer é destacada. Mas ela está presente nas análises dos ofícios. Os

autores, embora não usem a expressão, descrevem saberes na direção do velho adágio latino: “non verbis sed rebus”. Mostram a riqueza dos saberes engastados na ação. Refletem uma visão epistemológica que foi belamente expressa em conhecido verso de Paulinho da Viola: “as coisas estão no mundo só que eu preciso aprender”. Essa epistemologia mostra que parte significativa dos saberes dos trabalhadores é tácita, expressa em fazeres, não em dizeres.

Há um entendimento de que ética é uma convicção moral que o indivíduo pode acrescentar à ação. Análises e descrições de ofícios mostram que tal entendimento é um equívoco. O fazer do trabalho é sempre prenhe de significado ético. E esse significado associa-se aos desdobramentos estéticos do fazer. Tecelãs, como as que aparecem num dos capítulos deste livro, não tecem apenas fios, tecem modos de ver o mundo. E querem fazer uma obra bem-feita, não importando o tempo que leve para executá-la. O compromisso dessas tecelãs com a obra sinaliza uma ética muito diferente da ética do comercialismo que elege o cliente como árbitro final da obra. Os trabalhadores sintetizam isso numa expressão conhecida: fazer bem feito.

O mesmo fazer bem feito, que explica a ética do trabalho nos ofícios aqui analisados, sinaliza uma estética sempre presente nos ofícios. É tocante a observação de um coveiro – capítulo 16 deste livro - sobre a beleza das covas que faz. Observadores externos poderão ver a cova apenas como um buraco no chão. Mas o coveiro a vê como uma obra que tem equilíbrio entre suas partes e acabamento caprichado. Cito aqui o caso do coveiro porque talvez muitos leitores pensem que beleza é um atributo raro em obras feitas por trabalhadores manuais. Parece aceitável que haja beleza em joias produzidas no âmbito de um ofício estudado por um dos autores deste livro, o ofício de joalheiro. Mas, numa cova, numa parede, num quadro de luz, numa solda? Vale lembrar aqui que a estética no caso não é aquela que aprendemos a partir da ideia de belas artes. Na construção civil, por exemplo, vi muitas vezes profissionais

se afastarem um pouco da parede que estavam rebocando para contemplar a obra; depois, em gestos suaves, os mesmos profissionais acariciavam a superfície rebocada. Eles viam e sentiam a beleza de uma parede bem rebocada.

Há ainda mais uma observação a se fazer com relação estética e trabalho. As antigas instituições de educação profissional definiam suas finalidades como locais de aprendizagem que associavam artes e ofícios. O objetivo era o de formar artesões, artífices, praticantes de alguma arte. Essa associação entre arte e trabalho aparentemente foi esquecida. O que se acentua agora, na legislação e práticas educacionais, é que ciência e tecnologia são os fundamentos da preparação para o trabalho. A ideia de trabalho como arte acabou sendo colocada de lado em propostas de educação profissional. Espero que estudos sobre ofícios, como apresentados pelos autores deste livro, façam com que o trabalho volte a ser entendido como arte, não como mera aplicação de ciência e tecnologia. Retorno ao entendimento de que ofícios são arte certamente terá implicações importantes na concepção e planejamento de atividades no campo da educação profissional.

É comum a ideia de que se aprende fazendo. Essa ideia vem ganhando força em estudos que sugerem que o conhecimento humano tem como base a atividade. Por isso, é importante nos lembrarmos da etimologia da palavra oficina: opus + facere, executar obras. É neste espaço que ofícios são aprendidos. A oficina é o palco mais importante de atividade em comunidades de prática. Nela obras são produzidas, ferramentas são utilizadas, significados são negociados por meio do fazer. A oficina não é apenas um local preparado para organizar a produção. No seu sentido original de executar obras a oficina é onde o trabalho acontece. Ela pode ser uma oficina no sentido habitual, mas pode também ser uma cozinha, um hospital, um canteiro de obras, uma cava de garimpagem onde os ofícios acontecem. Essas considerações não são apenas conceituais. Elas são uma lembrança de que os ofícios são aprendidos em

oficinas. Isto muitas vezes é esquecido quando os sistemas educacionais se propõem a preparar pessoas para o trabalho. O resultado é um ensino que privilegia o discurso (*verbis*), privilegia atividades escolares em salas de aula. Com frequência, os sistemas educacionais destacam a necessidade de laboratórios em instituições de ensino voltadas para o trabalho para complementar e/ou aplicar o que se aprende em sala de aula. Ocorre, porém, que laboratórios não são locais de produção de obras, mas locais de comprovação empírica de princípios científicos. Não se aprendem ofícios em escolas assim organizadas, pois lhes falta ambiente em que a produção de obras é central na aprendizagem, lhes falta oficina. Espero que estudos sobre ofícios, como os deste livro, mostrem a necessidade de evitar a escolarização da educação profissional e, ao mesmo tempo, colocar as oficinas no centro da aprendizagem.

Em educação fundamental houve momentos em que as escolas promoviam a aprendizagem de trabalhos manuais. Muitos analistas sugerem que este movimento foi provocado pela nostalgia de tempos em que predominavam ofícios no mundo do trabalho. O tema merece mais discussões, mas aqui não é o local apropriado para isso. Para tanto, eu teria que aprofundar as contribuições de Dewey em tal direção, assim como experimentos pedagógicos que acentuaram a necessidade de começar a aprendizagem pelo fazer como o *Black Mountain College*. A escolha dos ofícios como objeto de estudo, além de sinalizar necessidades de rever concepções de aprendizagem, é uma iniciativa que nos leva a rever sentidos do trabalho. Ofícios são atividades humanas exigentes em termos de saber. Eles associam concepção e execução num mesmo fazer na produção de obras.

Neste livro, os ofícios não são romantizados. São apresentados como formas de saber do que - explícita ou implicitamente - revelam como os trabalhadores pelo fazer resistem ao empobrecimento do trabalho. Interesses do capital

costumam destruir ofícios e substituí-los por atividades que exigem pouca ou nenhuma qualificação. É nítido, por exemplo, que atendentes de lanchonetes em cadeias de fast food não cozinham, nem sabem cozinhar, seguem um padrão de finalização de alimentos que lhes é imposto numa cadeia de produção que anula os ofícios da cozinha. O mesmo ocorre com trabalhadores que realizam a mesma tarefa repetidamente, o dia todo, numa linha de montagem. Eles não são mecânicos, são periféricos da máquina. Num e noutro caso, há pouco para se aprender e os trabalhadores podem ser facilmente substituídos. Estudar os ofícios que subsistem é uma forma de repensar e descobrir como o saber do trabalho é a riqueza mais importante do trabalhador. É isto que os autores desta obra fazem. E espero que continuem a fazê-lo em estudos sobre mais ofícios que ainda resistem ao empobrecimento do trabalho.

Jarbas Novelino Barato
Consultor da Unesco em estudos sobre Educação e Trabalho
Doutor em Educação pela Unicamp Mestre em Tecnologia pela San
Diego State University



APRESENTAÇÃO

Este livro se insere na agenda de debates sobre o tema dos ofícios, sua natureza, suas formas de expressão e os diferentes desafios enfrentados pelos “mestres” detentores de conhecimentos, técnicas e práticas inerentes às suas atividades. Longe de ser considerado um quadro anacrônico, o debate proposto mostra um movimento de valorização dos saberes de ofício e identifica algumas das estratégias de resistência em relação aos processos produtivos que decorrem da nova configuração do mundo do trabalho. De modo quase subjacente, o resgate dos saberes presentes no fazer de ofício, ao mesmo tempo em que se mostra como um movimento para a (re)apropriação do bem produzido nega o esvaziamento desses saberes e considera a indissolúvel articulação entre o pensar e o fazer, base dos ofícios.

As questões propostas nos diferentes capítulos integram o cenário socioprodutivo contemporâneo. Marcado por diferentes dilemas e desafios decorrentes de transformações em curso, este quadro tem produzido mudanças em nosso modo de vida, muitas delas advindas das profundas alterações no mundo do trabalho, quer na natureza, quer no tipo de atividade realizada. As mudanças que já estavam sendo implantadas com a revolução informacional, a partir das contribuições da microeletrônica e da informática para o avanço das novas tecnologias, se aprofundaram e foram reforçadas com as “novidades” concebidas e conduzidas pelos países capitalistas centrais e por corporações globais que com o “objetivo precípua de valorizar o capital”¹, intensificam o uso das tecnologias digitais no mundo da produção e estão na base da denominada 4ª Revolução Industrial. Integra este

1 ANTUNES, Ricardo. Apresentação. In: **Riqueza e miséria do trabalho no Brasil IV: trabalho digital, autogestão e expropriação da vida**. São Paulo, Boitempo, 2019.

contexto a emergência e inserção da inteligência artificial e da “uberização” nos diferentes segmentos produtivos, principais vetores da constituição do “capitalismo de plataforma”, que se expressam nos *crowdworks* e no crescimento de trabalhos, sob demanda, por meio de aplicativos com implicações na reconfiguração do mundo produtivo e, por suposto, na oferta de postos de trabalho. Nesse quadro, a relação intrincada entre desenvolvimento tecnológico e a precarização do trabalho está no centro de uma forma de exploração, cujo efeito mais atroz está na eliminação do vínculo empregatício e na identificação do trabalhador como “parceiro” ou “microempreendedor”, com efeitos perversos, sobretudo no tocante aos seus direitos².

O conjunto dessas mudanças tem implicações nas diferentes dimensões de nossas vidas; no sistema de trabalho; nas relações entre países; no cotidiano das organizações e nas relações interpessoais. Ao mesmo tempo, há indicativos que as mudanças tecnológicas, culturais, organizacionais e sociais, produzidas em diferentes contextos da sociedade, poderão suplantam a tradição, causando a extinção de patrimônio artístico e de ofícios criados por sujeitos únicos, com suas mãos e técnicas próprias e, decorrentes da memória e da transmissão do saber fazer. No entanto, esse mesmo cenário mostra a permanência ou persistência de um rol de atividades laborais que tem sua base nos diferentes saberes de ofício e, como tal, estão presentes em nosso cotidiano. Muitas vezes, quase que de forma naturalizada, algumas atividades se identificam com os ofícios, parecendo não se destacar das demais, uma vez que se modificam e se adaptam com para responder às novas demandas. Outras vezes, a manutenção do saber de ofício faz com que algumas atividades laborais se destaquem e sejam (re)valorizadas.

2 ABÍLIO, Ludmila C. A uberização traz ao debate a relação entre precarização do trabalho e tecnologia. Entrevista publicada em **Revista do Instituto Humanitas Unisinos On-line**. Edição 503. Abril de 2017. Disponível em <http://www.ihuonline.unisinos.br/edicao/503>

Ainda que aberto à inovação, o ofício resiste às rupturas que questionam o prestígio das regras estabelecidas e abertura da tradição a fatores estranhos, mas, ao mesmo tempo, recorre à tradição ao inserir, na sua estrutura, o significado do tempo histórico. Nesse processo, a aprendizagem de uma atividade estruturada em torno do ofício é constituída, durante anos, dentro do ambiente de trabalho e se caracteriza pela experiência na resolução de imprevistos surgidos em seu desempenho. Quase sempre, o saber exigido está ligado a um conhecimento tácito e a saberes empíricos, sendo ainda reconhecido dentro do grupo como um valor e um orgulho para quem os detêm. Saberes esses que também proporcionam poder a quem os conservam, reproduzem e perpetuam e são de fundamental importância para a compreensão da dinâmica de uma atividade e das classificações hierárquicas dentro e fora do ambiente de trabalho³.

Assim, identificar os elementos que contribuem para presença dessas atividades laborais tão diversas, ganha relevância quando consideramos as transformações, em curso, no mundo do trabalho, conforme anteriormente destacado. Nessa direção, vale questionar em que medida tal movimento tem capacidade de propiciar maior organicidade no processo produtivo e nas relações de trabalho.

Ademais, cabe sublinhar a relação entre os ofícios e o patrimônio cultural, aspecto que nos leva a refletir sobre a importância de preservar os antigos conhecimentos e sobre as estratégias para a reapropriação dos saberes. Revivê-los por meio de práticas educativas pode configurar uma força motriz para a promoção de novas e seguras oportunidades de emprego. Práticas formativas voltadas à promoção dos saberes de ofícios têm, certamente, a potencialidade de articular aspectos dos saberes de ofício, do artesanato antigo, das tradições populares e do patrimônio cultural à introdução

³ ZARIFIAN, Philippe. **Objetivo Competência**. Por uma nova lógica. São Paulo: Atlas, 2001.

de técnicas e tecnologias inovadoras que poderão reinterpretar e inovar tais elementos, considerando, ainda, os estudos, a identificação de evidências empíricas e depoimentos históricos, artísticos e culturais.

Ancorado nesses pressupostos, os estudos reunidos neste livro visam responder, direta ou indiretamente, a perguntas, tais como: Como, e por quais razões, recuperar e salvaguardar o conhecimento e o *saber fazer* de antigos ofícios? Quais são as relações entre as atividades laborais identificadas com as características e com a “vocaçãõ” do território nos diferentes momentos de sua história? Em que medida o resgate do saber de ofício, expresso nas antigas atividades e tradições populares, pode contribuir para identidade de um determinado território? De que forma esse resgate pode contribuir para a constituição de novas oportunidades de trabalho, principalmente para os jovens, por meio do (re)conhecimento e do aprendizado das habilidades e competências exigidas por tais ofícios?

Ao reforçar o protagonismo das atividades laborais fundadas em ofícios, o estudo contribui para a constituição de um campo profícuo para pesquisa, em suas diferentes dimensões, movimento esse com desdobramentos no processo de produção de conhecimentos e no aprofundamento de constatações anteriormente feitas. A voz dos trabalhadores e o resgate de suas vivências, fio condutor dos estudos reunidos neste livro, traz para o debate a dimensão subjetiva e evidencia a questão das identidades. Ainda que ancorados em diferentes procedimentos metodológicos, os estudos contam com pesquisa de campo em suas diferentes modalidades: entrevistas; depoimentos; histórias de vida; relatos de vida; narrativas memorialísticas, dentre outras.

Os capítulos destacam práticas que objetivam a promoção e atualização de diferentes tradições e ocupações, visando transmitir o patrimônio de conhecimentos e culturas que representam as raízes de identidades locais e, ainda, identificam nesse processo uma força motriz capaz de

promover novas profissionalidades e agregar oportunidades seguras de emprego.

Nosso trabalho na organização e disposição dos capítulos deste livro reiteram os pressupostos de Mills (2009)⁴ a respeito do artesanato intelectual que, tal como o saber fazer do mestre-artesão não pode se apressar: precisa de tempo, de criatividade, de cuidado constante, elementos centrais da imaginação sociológica.

Cada capítulo identifica elementos comuns a muitos dos ofícios e outros que são marcados por especificidades, decorrentes da “vocalização” territorial; da cultura local; tradições populares e, em alguns casos, as implicações do uso de máquinas e equipamentos na passagem do trabalho artesanal para o fabril. Os estudos apontam a necessidade de discussões sobre a manutenção das atividades que têm em sua base os pressupostos e a natureza dos ofícios, para a formação de novos profissionais. Mesmo assim, as iniciativas individuais reconhecidas indicam que este pode ser um campo para promover, atualizar e, assim, valorizar, o patrimônio cultural dos diferentes territórios. Para o ordenamento dos estudos que seguimos tivemos como ponto de partida o fio condutor de cada um deles que, em sua costura, revela um quadro orgânico, mas de múltiplas faces, com conexões e distanciamentos.

No capítulo que abre o livro, *Ofício, trabalho e arte*, Antônio de Pádua Nunes Tomasi e Luciano Rodrigues Costa, a partir de uma reflexão teórica, analisam o conceito de ofício, seu surgimento nas línguas latinas e sua consolidação nas sociedades ocidentais. Com uma densa pesquisa em torno do tema, o conceito é explorado em suas múltiplas significações em distintos contextos. Concomitantemente, se analisa as transformações do conceito de trabalho, fundamental para se compreender as formas de consolidação de saberes, bem como sua transmissão, seja pelas corporações da idade média

4 MILLS, C. Wright. **Sobre o artesanato intelectual e outros ensaios**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

seja nas oficinas contemporâneas. As dimensões dos saberes de ofício também são discutidas a partir do conceito de qualificação, conceito fundamental da sociologia do trabalho na compreensão das transformações do trabalho.

Em *O ofício docente na oficina doméstica: o professor em tempos de pandemia*, Arlindo da Silva Lourenço, Renata Marcílio Cândido e Pedro Henrique Gonçalves Amorim se orientam pelas questões: como se constitui a profissão docente? Quais seus elementos definidores? Como se percebe a docência no contexto da pandemia do Covid- 19? À luz do conceito de *habitus professoral* de Pierre Bourdieu, os autores se valem de revistas de ensino e relatos autobiográficos de docentes que atuaram em fins do século XIX e início do XX, períodos considerados fundamentais para a constituição do ofício e retomam publicações de meios digitais: entrevistas, *blogs* e vídeos de autoria de professores/professoras para a compreensão do trabalho docente no contexto da pandemia.

Celso Diniz Nobre, em *Das guildas da alimentação a Chef de cozinha: as transformações no ofício de cozinheiro*, apresenta um panorama das mudanças ocorridas no contexto da cozinha, da gastronomia e no ofício de cozinheiro a partir de um breve histórico e das transformações registradas, destacando, inclusive, a expansão dos cursos de formação que, entre outros fatores, corroboram para o atual reconhecimento do cozinheiro. O universo da cozinha profissional e a trajetória de um cozinheiro e *chef de cozinha* são conhecidos por meio de uma entrevista com roteiro pré-definido, considerando o seu processo de formação e outras referências de aprendizado; a química dos alimentos; a modernização dos equipamentos e a educação para o ofício, dentre outros aspectos.

Mãos femininas dedicadas à tradicional culinária armênia em São Paulo, estudo desenvolvido por Sônia Maria de Freitas, apresenta a tradição alimentar perpetuada por mulheres descendentes de imigrantes armênios, estabelecidos na cidade de São Paulo, desde a década de 1920, onde refizeram suas

vidas e preservaram suas raízes étnicas e sociais. A culinária é considerada um forte elemento da identidade cultural armênia por seus amplos significados sociais e religiosos e sua contribuição para a mesa paulistana. Relatos sobre a trajetória de cinco cozinheiras, baseados em história oral, destacam a expressividade da culinária armênia, as estratégias e resistências dessas mãos femininas em busca da autossuficiência baseada na preservação de saberes identitários.

Belisa Gaudereto, Michelle Carvalho e Juliano Lindner, no capítulo *Fazendo queijos e maturando sonhos: memória, saber-fazer e a perspectiva de futuro entre queijeiras e queijeiros artesanais do Estado de Santa Catarina*, analisam o ofício de queijeiro no estado de Santa Catarina em que se destaca o queijo Diamante. O foco do estudo é a importância regional deste produto, portador de reconhecido valor cultural e econômico, mas tensionado pela legislação que proíbe a sua produção sem produzir canais de diálogo com a realidade desses produtores artesanais. São analisados relatos de profissionais, seus saberes, suas memórias e de um ofício em mutação envolvido em uma disputa de saberes entre os produtores e órgãos fiscalizadores.

No capítulo, *Grappa - a Cinderela italiana: histórias de inovações e resistências de famílias destiladoras nas terras entre Vicenza e Treviso*, Francesca Dell'Olio apresenta estudo sobre a bebida de origem italiana, a *grappa*, feita de bagaços ou sobras da produção do vinho. De início, um produto semiclandestino associado a uma cultura pobre e camponesa, a *grappa* é, hoje, um destilado nacional standardizado, apreciado, no país, e internacionalmente. Baseado em consulta bibliográfica e entrevistas semiestruturadas, a autora resgata a evolução histórica da bebida; a importância de algumas produtoras para as regiões em que estão localizadas, bem como as afinidades e diferenças nos processos de produção e distribuição apresentadas por produtores menores.

Sandra Pereira de Godói, no estudo *O ofício do peruqueiro e a arte na confecção de perucas*, trata da evolução do trabalho e da técnica de confeccionar perucas, temática de grande desafio

dada à quase inexistência de bibliografia sobre o tema. A partir de um levantamento histórico do ofício do peruqueiro e de sua contextualização no sistema de produção, a autora resgata a importância de sua atividade no mercado aquecido pela moda, pela arte, pela religião e pela saúde, em especial, de pacientes acometidos por doenças cujos efeitos colaterais levam à queda de cabelos. Os relatos de profissionais inseridos no estudo permitem identificar questões referentes às rotinas e limitações do ofício, entre elas, gênero, aprendizado, qualificação e posição no mundo do trabalho.

Em *O ofício de chapeleiro: da arte à tecnologia de produção*, de Rosa Elisa M. Barone e Maria Rita Aprile, o foco recai sobre a produção de chapéus, no Brasil, a partir da história do ofício de chapeleiro, em diferentes épocas e cenários. As autoras destacam que mesmo dispondo de novos materiais, novas técnicas e tecnologias, o trabalho do chapeleiro preserva sua base artesanal. E, para compreender o contexto em que os chapeleiros se constituem como categoria profissional, o estudo resgata percursos de algumas fábricas de chapéus, no estado de São Paulo, e apresenta histórias de vida de chapeleiros, associadas aos movimentos de resistência e/ou de adequação individual ou coletiva às novas demandas, aspectos que se articulam à busca por processos formativos.

As mulheres Arhuacas tecem e cuidam do “coração do mundo”, Eucaris Olaya e Zoraida Castillo Varela sistematizam as informações de pesquisa realizada com mulheres do povo *Arhuaco*, localizado em Sierra Nevada de Santa Marta, na Colômbia. A metodologia de natureza participativa, dialógica e reflexiva permitiu às mulheres *arhuacas* e às investigadoras participar de um processo de construção coletiva baseado na confiança, na reciprocidade e no compartilhamento de experiências, sentidos e significados sobre o trabalho de *tecer mochilas* que traduz e simboliza formas de resistência desses povos ancestrais em defesa de seu projeto de vida, de sua cosmovisão e de seu território.

No capítulo *O ofício de garimpeiro e os garimpos clandestinos em Minas Gerais*, Luciano Rodrigues Costa e Fábio Faria Mendes analisam o contexto dos garimpos de ouro em Minas Gerais, a constituição de suas características organizativas fundamentais, suas relações sociais de trabalho, as formas contemporâneas de extração do ouro e os conflitos envolvidos nesta atividade clandestina. Os autores analisam o garimpo enquanto uma atividade do setor informal, remetendo ao imaginário social do garimpeiro construído, sobretudo em Minas Gerais. Ainda produzem uma discussão sobre o conceito de ofício e as especificidades do ofício de garimpeiro.

Teresa Malatian, em *Artesãos da luz - mistério e sonho na arte da joalheria*, analisa o ofício de joalheiro, que inclui saberes altamente especializados, referentes à: modelagem de peças, manuseio e preparação de metais e pedras preciosas, execução de modelos, entre outros, que remontam às antigas civilizações e pouco mudaram, ao longo dos séculos. A sobrevivência do ofício, nos dias de hoje, contrasta com a produção industrial de joias, baseada na divisão do trabalho, mecanização e emprego de tecnologias digitais para a confecção de protótipos e produtos em larga escala. A autora se vale de entrevistas com artesãos para destacar aspectos relacionados à sua formação; características do ofício e o espaço atualmente ocupado por ourives, joalheiros e lapidadores.

A construção do saber como construção de si: um estudo sobre o artesão da pedra-sabão, estudo desenvolvido por Tays Chagas e Raoni Simões, discute o cenário da atividade artesanal da Pedra Sabão na região de Ouro Preto - MG. Atividade tradicional naquela região é o produto artesanal com maior expressividade social e econômica, além de uma manifestação cultural secular na região. Os autores apresentam o ofício tal como é realizado atualmente com todos os seus dilemas: as penosidades do trabalho, as insalubridades e as precárias oficinas, além das dificuldades oriundas das vendas e aquisição da matéria prima. Também enfatizam os saberes envolvidos

no ofício, seu processo de aprendizagem no cotidiano dos trabalhos, as dificuldades de sua transmissão para as novas gerações e a os vínculos identitários dos atuais artesãos.

Ana Cabrera, autora de *Calceteiros portugueses: a arte de conjugar pedras, formas e cores*, resgata aspectos históricos, artísticos e técnicos referentes ao trabalho desses mestres-artesãos, ao estado da profissão e o “sentir” desses profissionais em relação ao futuro. Lembra que os saberes referentes à arte e maestria de calcetar revestimentos em pedras (calcário branco e basalto negro) foram adquiridos mediante a aprendizagem, formação e domínio de instrumentos e técnicas de trabalho; e que as calçadas portuguesas, de beleza e plasticidade singulares, estão presentes em passeios e praças portuguesas e de outros países, executadas a partir de moldes de autoria de arquitetos, artistas plásticos, entre outros autores.

No estudo *O ofício de cenógrafo e suas mutações no cinema francês*, Gwenaële Rot analisa as recomposições e mutações do trabalho de cenógrafo no cinema francês introduzidas, sobretudo pelo desenvolvimento do tratamento digital da imagem a partir do início dos anos 1990 na França. Estas mudanças tecnológicas tornaram possível a digitalização das imagens analógicas a fim de torná-las compatíveis às imagens digitais. A autora busca traçar e analisar as origens destas transformações no tradicional ofício de cenógrafo e também os novos participantes destas atividades.

Dominique Vidal, no capítulo *As trabalhadoras domésticas do Rio de Janeiro: dilemas entre ofício e democracia no Brasil*, analisa a especificidade do trabalho doméstico no Brasil contemporâneo. Com uma rica pesquisa de campo no Rio de Janeiro, o autor problematiza as relações sociais deste tipo de trabalho tal como se apresenta no Brasil, envolvido por relações de afetividade sintetizadas no conceito de paternalismo. O autor analisa o acesso das trabalhadoras domésticas a novos direitos sociais e destaca que as atuais transformações no serviço doméstico, tal como o pesquisado no Rio de Janeiro apresentam um

grande potencial para novas análises sobre o atual estado da democracia no Brasil.

Os vivos e os companheiros da morte: o ofício de coveiro no interior de Minas Gerais, estudo desenvolvido por Lúcio Alves de Barros, investiga o ofício de coveiro em uma cidade do interior de Minas Gerais. O autor busca, em um texto fascinante, retirar da invisibilidade o trabalho indispensável de um profissional pouco notado na sociedade. Ofício carregado de preconceitos, mas, como bem demonstrado, portador de um conjunto de conhecimentos e saberes indispensáveis para a realização desta importante atividade profissional. O autor apresenta uma análise pormenorizadamente das transformações deste ofício e de nossa “cultura funerária”, tanto em suas práticas, como no uso de tecnologias utilizadas para “cuidar” dos mortos.

Por fim, é importante ressaltar que este livro, resultado do esforço coletivo de organizadores e autores, foi organizado no cenário da pandemia do Covid-19, fato que exigiu o enfrentamento e a superação de inúmeros desafios e limitações de ordem diversa, em especial, a busca de alternativas referentes aos percursos metodológicos para resgatar vozes, histórias e experiências, entre outros aspectos, que caracterizam os protagonistas dos vários nichos de ofícios.

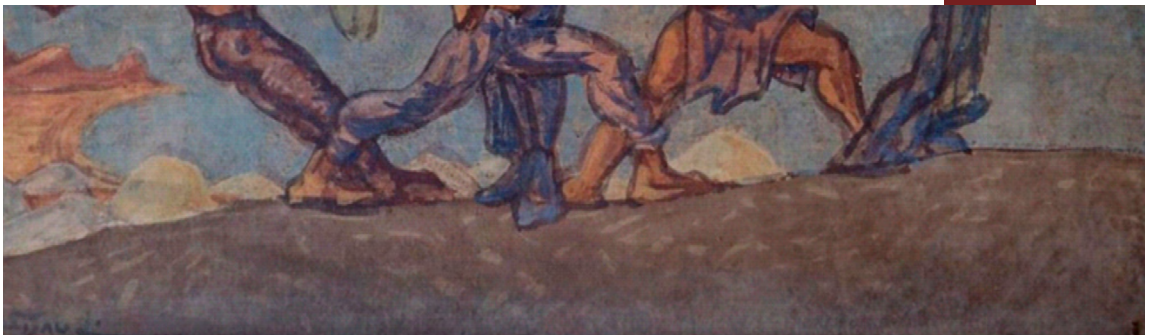
Desejamos que os estudos aqui reunidos contribuam com os debates sobre as questões do trabalho no mundo contemporâneo e, ao mesmo tempo, sejam inspiradores de atividades laborais que, por meio da reapropriação dos saberes de ofício, possam valorizar o patrimônio cultural em diferentes territórios.

Boa leitura

Luciano Rodrigues Costa

Maria Rita Aprile

Rosa Elisa M. Barone



CAPÍTULO I

OFÍCIO, TRABALHO E ARTE

Antônio Tomasi

Luciano Rodrigues Costa

Registros das origens dos ofícios indicam o período Neolítico, quando a civilização humana se sedentariza em agrupamentos, mais tarde em pequenas vilas, desenvolve a agricultura, a criação de animais e a extração de minerais visando à comercialização. (ROBERT, 1999)

A partir de então e por um longo período eles se consolidam como tais e os que os exercem se confundem com os escravos ou com os poucos homens livres que se encontram logo acima dessa condição, em uma estrutura social hierárquica que aponta para o alto onde os militares, os clérigos e os proprietários de terra detêm o poder. À condição de trabalho escravo, outras, pouco a pouco a ela se associam como: trabalho braçal, trabalho manual habilidoso e especializado e isso ainda nas antigas civilizações.

No Egito, as invenções técnicas como as relacionadas à produção de utensílios cerâmicos, à escultura em pedras duras, ao trabalho sobre o metal e ao uso do forno aproximam os escravos dos servos na execução de trabalhos que exigem habilidade, competência e especialização. Assim como, no Egito, na Grécia, a condição e o lugar social do homem de ofício não serão diferentes, muito embora as atividades não sejam as mesmas e isto em observância à cultura de cada civilização e às possibilidades de exploração da terra, da natureza. Nesta última, os ofícios estão ligados à agricultura, à pesca e às necessidades domésticas, tais como as alimentares e as de vestimentas. Eles se ligam, ainda, ao transporte interior e marítimo e às guerras, que para suas finalidades

bélicas necessitam de trabalhadores na extração mineral, no tratamento do ferro e na tecelagem. (ROBERT, 1999)

Tanto numa civilização, como noutra, as classes sociais no poder apreciam muito mais as técnicas que desenvolvem os ofícios do que propriamente os homens que os exercem. Os ofícios são exercidos por escravos e servos e não por cidadãos, o que faz com que o trabalho deles seja considerado medíocre. Na Grécia, os homens de ofício, devem ser excelentes nas suas atividades, mas sem o direito de participar da gestão da cidade. Como citou Plínio, o velho historiador que viveu no princípio da era cristã, referindo-se ao que Peles, na Grécia do século IV a.C, havia dito a um sapateiro que, depois de criticar a sandália, pretendia analisar o resto do quadro: o sapateiro não deve ir além da sua sandália (ROBERT, 1999, p.13) ou "*Ne, sutor, ultra crepidam*"¹.

Muito embora não sejam muitos os registros que tratam dos ofícios na Roma antiga, se comparados com as civilizações mencionadas anteriormente, um deles se destaca, qual seja o que anuncia as organizações dos ofícios em corporações (*collegiae*), estabelecidas em torno das oficinas especializadas localizadas nas estreitas vielas da cidade.

Se os ofícios sofreram importantes mudanças ao longo do tempo, acompanhando as transformações no mundo do trabalho e nos planos social e cultural, eles estão longe de desaparecer inteiramente, ainda que muitos deles tenham se transformado profundamente ou sucumbidos com a extinção dos postos de trabalho (NAVILLE, 1963; FRIEDMANN, 1961, 1972) como ainda vemos na atualidade. (DUBERNET, 2002; APRILE; BARONE, 2019) Eles resistem, contudo, e se mostram ainda hoje presentes no nosso cotidiano, não obstante, ainda, as rupturas impostas pelo tempo e por mudanças. Eles mobilizam milhões de trabalhadores em todo mundo com suas práticas, saberes e modos de ser e de fazer,

1 <https://www.dicionariodelatim.com.br/ne-sutor-ultra-crepidam>
Acesso em: 07 ago. 2021.

participando efetivamente de estruturas econômicas, sociais e da cultura de sociedades e de países em diferentes níveis de desenvolvimento. (TOMASI; SILVA, 2019)

Neste sentido, os dicionaristas, no esforço de bem registrar os vocábulos, suas etimologias e evoluções ao longo do tempo, nos ajudam muito a melhor compreendermos os ofícios à luz das mudanças por eles sofridas. Eles revelam que os primeiros registros do vocábulo “ofício”, que designam e indicam sentidos para as atividades dos que as exercem, se encontram na Idade Média e isto pelo menos nos idiomas de origem latina ou fortemente influenciados por essa origem. Não obstante, tais registros, lembremos que os ofícios existem, como assinalado acima, desde muito antes de serem nomeados, como tais.

Todavia, se por um lado o vocábulo, como registrado na Idade Média, não expõe o sentido de trabalho escravo, como aparece muito fortemente exposto na sua origem, por outro lado, é bem acentuado o sentido de “ocupação manual”. Nos séculos que se seguem, como veremos mais à frente, outros sentidos a este serão acrescentados, dentre eles alguns se reportam a profissão, cujos registros sinalizam, também, a Idade Média e o vocábulo latino *professio*, como indicador do seu uso social.

Assim como ofício, o vocábulo profissão no português, e *profession* no francês e no inglês, para além de uma dimensão religiosa e política, que não pode ser descartada (*faire profession de...*), como bem registram os dicionaristas (AULETE, 1958; LE ROBERT, 1993; FERREIRA, 1999; HOUAISS; VILLAR, 2001) está intimamente associado ao trabalho. (DUBAR; TRIPIER; BOUSSARD, 2011)

Não obstante a proximidade entre um e outro vocábulo, que contribui para serem utilizados muito frequentemente no seu emprego usual como sinônimo, caberá à sociologia, representada inicialmente pela corrente anglo-saxônica, mais especificamente pela Escola de Chicago (CHAPOULIE,

2018), em especial no seu primeiro período (1920-1950), reconhecidamente de forte influência funcionalista, estabelecer uma distinção entre eles. Para a escola francesa, movida por uma sociologia crítica, não haveria distinção e a profissão, ao contrário, é sinônima de ofício ou, mais precisamente, de *métier* (CHAMPY, 2009), que é o termo que mais bem traduz no francês o sentido do vocábulo, como veremos mais à frente.

Compreende-se que os diferentes sentidos atribuídos à profissão e ofício tratados no século XX por autores e escolas na Europa e nos Estados Unidos têm como ponto de partida diferentes realidades sociais e orientações teóricas. Ocorre, contudo, que ainda que mantidas essas diferenças, mais recentemente de forma cada vez mais frequentes, não são poucos os registros feitos pela literatura que reforçam a distinção entre profissão e ofício e isto mesmo entre autores franceses. (ROQUET; WITTORSKI; DEMAZIÈRE, 2012)

Assim, ainda que reelaborada ao longo do tempo, parece predominar, em essência, a definição de profissão, proposta em 1915 pelo americano Abraão Flexner (1866-1959), e isto muito antes, que a sociologia das profissões existisse como tal. Para este autor a profissão é uma ação intelectual e responsável do indivíduo, fundamentada na ciência e na posse de técnicas que podem ser transmitidas pela educação, pela ação auto-organizada e altruísta dos indivíduos, sendo os médicos, os advogados e outros profissionais liberais as referências maiores. Cabe, portanto, aos ofícios tão somente as atividades não liberais, de curto tempo de formação e de pouco ou de nenhum prestígio ou reconhecimento social. (CHAMPY, 2009)

Mesmo que possa predominar o entendimento da distinção, não há como não se questionar os critérios utilizados para tal, inclusive o contexto de classe social nos quais eles se inserem e a sua consolidação como tal, que eles implicam.

Ainda que o desprestígio e o não reconhecimento social persistam em alguma medida, muito possivelmente associados ao trabalho manual e artesanal e, portanto, ao artesanato, os

ofícios nos remetem, também, à habilidade, à qualificação e às competências dos homens e das mulheres de ofício, atributos cada vez mais valorizados pelo mundo do trabalho. (TOMASI, 2004; TOMASI e SILVA, 2019)

Para além da sua relação íntima com o trabalho, o ofício, como veremos em seguida, mantém igual intimidade com a arte e os seus mestres, tanto a arte como atividade voltada para o útil, como a arte pela arte, as Belas Artes. Intimidade esta que compartilham, também, arte e trabalho. Neste

sentido, ainda que a literatura já tenha se dedicado a essas relações e suas complementaridades, não há como não se fazer, aqui, este registro e ensaiar algum avanço.

A arte, do latim *ars*, *artis*, pode ser entendida, no seu mais antigo sentido, como a “capacidade humana de criar e executar uma determinada ideia fazendo uso de aptidões naturais e obedecendo a regras bem precisas para dominar e transformar a matéria”, como nos ensina o dicionário Aurélio. Ela se define, ainda, como “uma atividade útil, voltada para o atendimento das necessidades pessoais e sociais e pressupõe que a partir da relação homem natureza algo seja acrescentado a esta última produzindo o artificial”. (FERREIRA, 1999, p. 176)

De acordo com o dicionário Houaiss, a presença do vocábulo na língua portuguesa data do século XIII e tem o sentido, segundo filosofia, que remonta ao platonismo, de:

[...] habilidade ou disposição dirigida para a execução de uma finalidade prática ou teórica, realizada de forma consciente, controlada e racional ou, segundo filosofia que remonta ao aristotelismo, de conjunto de meios e procedimentos através dos quais é possível a obtenção de finalidades práticas ou a produção de objetos; técnica por oposição a ciência. (HOUAISS; VILLAR, 2001, p.306)

De acordo, ainda, com o dicionário Houaiss, o vocábulo teria se diferenciado na Modernidade. As artes criativas, consideradas artes maiores, designariam as Belas Artes (artes

plásticas, música, poesia, dança) enquanto as artes decorativas, consideradas artes menores, estariam voltadas para a beleza com implicações utilitárias, ou seja, voltadas para a decoração de interiores (a tapeçaria, o mobiliário, a cerâmica e o bordado; artes aplicadas, artes ornamentais). No século XX, as artes decorativas integram-se ao *design*, ao desenho industrial, completa o dicionarista.

Registro semelhante é encontrado no dicionário francês Le Robert (1993). A evolução do termo na língua francesa recebe, entretanto, maior atenção. Ele assinala os diferentes sentidos que se acrescentam ao longo do tempo, do século X quando é registrado pela primeira vez, até os dias atuais. Em 1160 o sentido é de “conjunto de meios, de procedimentos regrados que tendem a um fim”. (ROBERT, 1993, p.128, 129. tradução nossa)² Estão implícitos, aí, os sentidos de técnica, de saber, de meio e de método.

Do homem de arte espera-se aptidão, entendida como destreza e habilidade; conhecimento, entendido como aprendizagem e saber-fazer. Dele espera-se, também, a capacidade de criar, de se expressar ou de transmitir sensações ou sentimentos.

Ainda segundo o dicionário Le Robert, no século XIII consolida-se a arte como o “conjunto de conhecimentos e de regras de ação em um domínio particular, os conhecimentos, em oposição à uma ciência vista abstratamente”. (ROBERT, 1993, p.129, tradução nossa)³ São acrescentados, portanto, aos sentidos anteriores, os de atividade e de disciplina.

Assim como ocorre na língua portuguesa e no mesmo período, o vocábulo ganha na língua francesa outro sentido que o marcará profundamente. De acordo com este dicionarista, com o advento da mecânica no século XVIII surge a arte

² No original: “Ensemble de moyens, de procédés réglés qui tendent à une fin”.

³ “Ensemble de connaissances et de règles d’action dans un domaine particulier; les connaissances, par opposition à une science envisagée abstraitement”.

mecânica e com ela o Conservatório das Artes e Ofícios (artes mecânicas). É neste período (1752) que outro sentido surge, se consolida e aos poucos recobre o primeiro. Trata-se do emprego especializado do termo arte, qual seja, o de Belas-Artes. Este sentido estabelece uma ruptura com o anterior. Ele aparece descomprometido com a finalidade da atividade humana, no caso com a utilidade. É a arte pela arte. As Belas-Artes não visam o útil, mas o belo. Encontram-se, portanto, em espaços diferentes, as figuras do homem de arte, o artesão, e a do homem das Belas-Artes, o artista. A construção destes espaços segundo a natureza das atividades humanas não é, entretanto, recente. Assim como não são recentes as referências que se prestam à elaboração dos conceitos de trabalho e de arte. Senão, vejamos.

A especialização do termo Belas-Artes reproduz de certa forma, a separação das atividades dos homens nas civilizações antigas e a distinção social que as acompanha. Segundo Bouvier (1991), na Grécia da época clássica distinguem-se as categorias sociais que podem se dedicar às atividades nobres demandadas pela *citê* e as atividades forçadas, ou seja, o trabalho. O *labor* era o trabalho do corpo, ligado à sobrevivência e submisso ao ritmo da natureza e ao consumidor; *poiesis* era o trabalho ligado à criação, ao esforço livre; e *praxis* o trabalho ligado à vida pública, delimitado pela política, pelos interesses e pelas paixões. (BOUVIER, 1991)

Lembremos com este autor que na Grécia desta época, e em particular em Atenas, o artesão é malvisto e suas tarefas têm um sentido negativo. Em outras palavras, o que educa e marca o homem livre, são as construções do espírito e não a fabricação de coisas.

No império Romano, nos ensina este autor, não será diferente. Predominam nele os valores da política, da religião, da guerra e do tempo livre, como os responsáveis pela formação das mentalidades e das categorias socialmente dominantes. Nem a emergência do cristianismo mudará muito o quadro:

“tu comerás teu pão com o suor do teu rosto”. (BOUVIER, 1991, p. 14, tradução nossa)⁴

Ainda que o trabalho e a sua imagem negativa remontem a tempos bíblicos, é na Idade Média, mais precisamente no século XIII, que os dicionaristas localizam o registro do vocábulo. No idioma francês, “Estado de uma pessoa que sofre, que é atormentada; atividade penosa” (ROBERT, 1993, p. 2300, 2301, tradução nossa)⁵ e no português, “Esforço incomum; luta, lida, faina”. (HOUAISS; VILLAR, 2001, p. 2743) Esta imagem nas civilizações antigas, que perdura até os dias atuais, tem na etimologia do vocábulo o melhor testemunho: *tripalium*, do latim, é um instrumento da agricultura destinado a tratar o trigo (para bater, para rasgar o trigo). O verbo *tripaliare* tem, no latim vulgar, o significado de torturar.

Segundo, ainda, Bouvier (1991), é graças ao fortalecimento do artesanato, das atividades produtivas e a eclesiásticos como Santo Agostinho, São Francisco de Assis, entre outros, que acreditavam que a vida religiosa não devia se reduzir à meditação, que o trabalho livre obtém um *status* particular. Ele aparece como um valor no plano da autodisciplina, da caridade e da utilidade. Registre-se, ainda, a importância da Reforma (Luterana) que vai acelerar este pensamento: “O dever do cristão é assumir um ofício onde Deus o quis colocar”. (BOUVIER, 1991 p. 16, tradução nossa)⁶ Em outras palavras, o trabalho quotidiano não mais se opõe ao serviço divino.

Para Weber (2004), a ética da Reforma e sua diversa ortodoxia terão efeitos consideráveis sobre a concepção “moderna” do trabalho. O fortalecimento econômico, o trabalho do artesão, do negociante e do burguês desenha o futuro do cidadão. Um futuro em que acrescentaríamos trabalho e capital se separam, assim como se separam vida e trabalho. Em que o tempo fora

4 No original: “Tu mangeras ton pain, à la sueur de ton front”.

5 No original: “État d’une personne qui souffre, qui est tourmentée; activité pénible”.

6 No original: “Le devoir du chrétien, c’est également l’accomplissement du métier où Dieu a voulu le placer”.

do trabalho é, também, um tempo de trabalho. Em que o tempo livre, a festa, o lazer, o prazer são apropriados e redefinidos pelo puritano mundo do trabalho.

Não obstante as transformações pela qual tem passado o mundo com o advento de novas tecnologias, e os novos modos de ser e de viver das populações, para alguns autores permanece inequívoca a diferença entre arte e trabalho. Kosik (1976) parece resumir, senão na totalidade, pelo menos em parte este pensamento. Para ele:

O agir humano resulta, pois, dividido em dois campos: num campo ele atua sob a pressão da necessidade e se chama trabalho, enquanto no outro se realiza como livre criação e se chama arte. Esta distinção é justa porquanto torna possível captar a especificidade do trabalho como agir objetivo do homem, tal como suscitado e determinado constitutivamente por um fim exterior, cuja consecução se chama necessidade natural ou obrigação social. O trabalho é um agir humano que se move na esfera da necessidade. O homem trabalha enquanto o seu agir é suscitado e determinado pela pressão da necessidade exterior, cuja satisfação assegura a existência do indivíduo. Uma mesma atividade é ou não é trabalho, de que seja ou não exercida como uma necessidade natural, isto é, como um pressuposto necessário à existência. Aristóteles não trabalhava. Um professor de filosofia, porém trabalha porque as suas traduções e interpretações da 'Metafísica' de Aristóteles são um emprego, isto é, uma necessidade, socialmente condicionada, de procurar os meios materiais de sustento e de existência. (KOSIK, 1976, p.187)

Isto faz com que uma mesma atividade seja entendida, segundo suas motivações, como trabalho ou como arte. Em outras palavras, o trabalho ou a arte se definiriam muito menos pela atividade em si do que, propriamente, pela relação que o indivíduo estabelece com ela em dadas circunstâncias.

Esta relação, contudo, parece ser mais complexa do que se imagina. Aparentemente, longe de se apresentar como dois blocos distintos de motivações, construídas a partir das necessidades exteriores (constrangimentos naturais, sociais)

ou interiores (livre criação), ela parece traduzir subjetivamente a complexidade, cada vez maior, da realidade que nos cerca. E mais, como nós, indivíduos, introjetamos e interpretamos a realidade e agimos diante dela. Em outras palavras, podemos de fato reduzir a ação do professor de filosofia a apenas uma resposta aos constrangimentos, natural e socialmente definidos, como nos faz pensar o autor?

Apreende-se, do conceito, que o agir humano na esfera das necessidades seria marcado pela obrigação e, inclusive, pelo sofrimento, enquanto a realização pessoal, ou, ainda, o prazer estaria relacionado ao agir da livre criação e, mesmo, da realização pessoal.

O caráter litigioso da noção de trabalho aparece em Rolle (1988) para quem:

O trabalho é, ao mesmo tempo, a pena, a frustração, o aborrecimento e a satisfação; quantidade de situações particulares, variando com a matéria a tratar, as ferramentas, a organização do trabalho, a administração da empresa, a nação; uma justaposição de constrangimentos, de hábitos, de convenções, de regulamentos, de leis; um conjunto de sentimentos, de esperanças, de decepções, de reações a partir da qual se fixa uma atitude geral face à sociedade; dos coletivos múltiplos, forçados ou voluntários, e mais ou menos instáveis. Estas características se religam umas às outras, e se combinam em uma experiência formadora para cada trabalhador. (ROLLE, 1988, p.10, tradução nossa)⁷

Muito embora no plano conceitual a separação entre trabalho e arte possa, para alguns autores parecer clara, o mesmo não se pode dizer no plano da existência humana.

⁷ No original: Le travail, c'est tout à la fois la peine, la frustration, l'ennui et la satisfaction ; quantité de situations particulières, variant avec la matière à traiter, les outils, l'organisation du travail, l'administration de l'entreprise, la nation ; une juxtaposition de contraintes, d'habitudes, de conventions, de règlement, de lois; un ensemble de sentiments, d'espairs, de déceptions, de réactions à partir desquels se fixe une attitude générale envers la société; des collectifs multiples, forcés ou volontaires, et plus ou moins instables. Ces caractères se relient à coup sûr les uns aux autres, et se combinent en une expérience formatrice.

Retornemos ao século XVIII. O novo sentido de arte, as Belas-Artes, coincide com a Revolução Industrial, com a ascensão da burguesia ao poder, e parece por elas ser consolidado. O sentido de Belas-Artes se constrói, portanto, no interior dos códigos e padrões reguladores da ação humana, social e coletiva, definidos pela cultura burguesa.

Assim, a burguesia e sua emergente indústria ao constituírem sua mão de obra recorrem aos homens de arte, competentes e produtores de utilidades, e não aos homens das Belas Artes, voltados exclusivamente para o belo. Estes últimos passam a ocupar outro lugar na divisão do trabalho, definido pelos valores estéticos emergentes.

O homem de arte é um especialista competente. Ele faz uso de uma técnica particular, de um conjunto de regras para produzir qualquer coisa, para produzir como ensinam *les règles de l'art*, ou seja, da maneira correta, regrada.

Mas, se a princípio Arte e Belas-Artes guardam em comum o fato de que o homem e a sua obra se apresentam inseparáveis, as segundas Revoluções Industriais⁸ portadoras destes códigos e padrões culturais burgueses se encarregarão, aos poucos, de reduzir a ação desejosa, criativa e socialmente motivada do homem de arte, ao gesto mecânico que transforma a natureza. Em outras palavras, elas criam o homem qualificado.

Vale a pena nos determos sobre a ideia de homem qualificado e, mais especificamente, sobre a noção de qualificação visto

8 A Primeira Revolução Industrial (Inglaterra, 1760 – 1840) fez uso de máquinas movidas a vapor, tendo como fonte energética o carvão. Ela iniciou a substituição do trabalho artesanal pelo trabalho assalariado e introduziu o modelo industrial conhecido na atualidade, marcado pela produção em grande escala, e se expandiu pelo resto do mundo. A segunda Revolução Industrial (1850-1945) fez uso da energia elétrica e desenvolveu as indústrias química, elétrica, do petróleo e do aço. A terceira Revolução Industrial (1950 – 2010) iniciou a substituição da mecânica analógica pela digital, pelo uso de microcomputadores e da internet e incorporou a energia nuclear como uma de suas fontes energéticas. A quarta Revolução Industrial (2011) se associa à Indústria 4.0, voltada para o uso de todas as tecnologias disponíveis para a geração de conhecimento e de produtividade.

que ela registra, por mais que não poucos resistam a ver, o esforço do trabalhador para se fazer reconhecido como sujeito de suas ações e para nelas se reconhecer. Ou, ainda, para que se entenda que ele e sua obra são inseparáveis e que o seu trabalho, o seu ofício e arte se confundem.

Assim, diferentemente do que pretende o capital, materializado, sobretudo nas atividades industriais e em seus modos de organização, que separam trabalhador de trabalho, a qualificação não se define pelas demandas do posto de trabalho, pelos gestos medidos e prescritos, mas pela arte, pela habilidade, pela criatividade e por critérios socialmente construídos.

Senão, vejamos. A noção de qualificação, segundo Naville (1956), tem como referência o homem de arte, o homem hábil. Trabalho qualificado é trabalho hábil. Mas os dois termos, argumenta o autor, têm etimologias bem distintas e recobrem coisas que podem ser bem diferentes muito embora tenham em comum o sentido de capacidade.

Os termos *qualification* e *qualité* em francês (homólogos de qualificação e qualidade em português) têm sua origem na mesma raiz latina *qualis*, que significa determinado, preciso. Todavia, o sentido adequado de qualificação, propõe Naville (1956), seria expresso não pela raiz *qualis*, mas por *habere* que significa “ter”, “conter”, donde *habilis* que significa apto, manejável.

Para reforçar seu argumento o autor de *Essai sur la qualification du Travail*, lembra que na língua inglesa, *skill* se refere diretamente a habilidade, e *skillful* ou *skilled labour* a trabalho qualificado ou hábil. (NAVILLE, 1956) Ou seja, a confusão a que ele se refere se deve, nas suas palavras, a uma cilada da língua francesa, fato que ocorreria, também, como constamos, no português.

A noção de qualificação se reportaria, então, a *habere* donde *habilis*, raízes que deram no francês *habileté* e *habilité*. Ou seja, ela se reporta às duas raízes, aos dois termos cujos sentidos distintos, parecem mais claros em seus homólogos italianos,

abilità e idoneità. O primeiro é a capacidade, a destreza, a habilidade, enquanto o segundo a idoneidade, a virtuosidade.

Mas, se os dois termos expressam sentidos diferentes, eles parecem inseparáveis e complementares, fato que é confirmado pelo autor ao afirmar que a noção de qualificação compreende tanto *habileté* quanto *habilité* ou, ainda, quando se refere ao homem qualificado, ou seja, ao homem hábil:

[...] o homem capaz, hábil, é idôneo e pode ir até ao virtuoso, ou seja, é capaz além dos limites médios, onde exerce uma virtude, um sentido espiritual excepcional do sucesso, uma tensão exclusiva na execução de uma tarefa altamente específica; toda obra encerra, aqui, uma obra de arte. (NAVILLE, 1956, p.14, tradução nossa)⁹

Resgata o autor a ideia de trabalho como arte, como expressão humana plena de subjetividade.

A habilidade, continua ele:

[...] comporta uma gama de acepções tão ricas, quanto o ter propriamente dito, ou seja, uma infinidade de determinações possíveis: que pode ir da capacidade física, da simples destreza, às competências, ao talento, a todas as formas sob as quais as dezenas de milhares de atividades da vida profissional se apresentam. (NAVILLE, 1956, p.13-14, tradução nossa)¹⁰

A língua portuguesa incorpora em um único vocábulo, “habilidade”, os sentidos encontrados nos vocábulos franceses *habilité* e *habileté*. O dicionário do Aurélio registra o termo hábil como:

9 No original: [...] l homme capable, habile, est idoine, et peut aller jusqu'à être *virtuoso*, c'est-à-dire capable au-delà des limites moyennes, jusque-là où s'exerce une *virtú*, un sens spirituel exceptionnel de la réussite, une tension exclusive dans l'exécution d'une tâche hautement spécifique: toute oeuvre confine ici à l'oeuvre d'art.

10 No original, [...] comporte une gamme d'acceptions aussi riche que l'*avoir* lui-même, c'est-à-dire une infinité de déterminations possibles: cela peut aller de l'adresse physique, de la simple dextérité. à la compétence, au talent, à toutes les formes sous lesquelles les dizaines de milliers d'activités de l'ave professionnelle se présentent.

1. Que tem aptidão para alguma coisa: *É muito hábil em trabalhos manuais.*
2. Competente, apto, capaz: *O projeto foi confiado a um desenhista hábil.*
3. Ágil de mãos e movimentos; destro.
4. Inteligente, esperto, sagaz, fino: *Hábil que é, no final vai sair-se bem.*
5. Astucioso, manhoso.
6. Que tem capacidade legal para certos atos.
7. Engenhoso; sutil: *Deu-lhe a má notícia de maneira hábil.*
8. Conveniente, vantajoso. (FERREIRA, 1999, p. 1024)

E, ainda, habilidade como:

Qualidade de hábil. Notável desempenho e elevada potencialidade em qualquer dos seguintes aspectos, isolados ou combinados: capacidade intelectual geral, aptidão

A habilidade comporta, então, tanto a habilidade física, a destreza, quanto a competência, o talento, e todas as formas sob as quais as dezenas de milhares de atividades da vida profissional se apresentam. Tais vocábulos, que segundo o Houaiss datam do século XV, têm os seguintes significados:

Habilidade: [...] qualidade ou característica de quem é hábil. [...] exercícios ginásticos de destreza ETM lat; *habilitas, atis* 'aptidão, destreza, habilidade, disposição. (HOUAISS; VILLAR, 2001, p. 1502)

Hábil: [...] *mestria de uma ou várias artes ou um conhecimento profundo, teórico e prático de uma ou várias disciplinas, [...] disposição de espírito e de caráter...*", [...]. diz-se de quem tem uma disposição de espírito e de caráter que o torna particularmente apto para resolver as situações que se lhe apresentam ou para agir de maneira apropriada aos fins a que visa; astucioso, sutil, manhoso; esperto, sagaz [*mostrou-se h. para conversar com os opositores, [...] é um homem h. demais para deixar-se ludibriar, [...] dotado de habilidade e rapidez; destro, ligeiro, ágil [dedos h.] ETM lat. habilis, e 'maneável, que tem boa compleição, bem feito; apto, conveniente, capaz, hábil'*]. (HOUAISS; VILLAR, 2001, p. 1502)

Voltando a Naville, o termo qualificação aparece relacionado à habilidade no seu sentido pleno (*habilité* e *habileté*) e não à qualidade, por mais que um trabalhador qualificado possa realizar um trabalho de qualidade. "O

indivíduo hábil é aquele que sabe agir em um caso dado para obter um efeito preciso, que entende do que faz e é versado na matéria etc. Ao extremo, é a virtuosidade. A extensão da noção vai, assim, de ‘*habileté*’ a ‘*habilité*’”. (NAVILLE, 1956, p.14, tradução nossa)¹¹

Percebe-se que ele alarga o conceito de qualificação para além de uma capacitação determinada, precisa e impessoal. Ao associar qualificação a habilidade ele incorpora ao primeiro os sentidos, não apenas da simples destreza, da técnica, mas, também, da criatividade, do talento. Incorpora tanto o sentido da habilidade manual presente no gesto do operário, por exemplo, como da habilidade de negociação presente nas ações do homem público.

O homem qualificado faz da arte o seu ofício porque se a arte é a capacidade humana de criar, é a destreza, a habilidade, o saber-fazer, o ofício é o elemento estruturante das organizações produtivas, o *locus* onde se constroem os conhecimentos e o saber-fazer ligados às atividades do trabalho.

Voltemos, então, ao vocábulo ofício. De acordo com o dicionário Aurélio, “ofício”, do lat. *officiu*, ‘dever’, tem, dentre outros, o sentido de “ocupação manual ou mecânica a qual supõe certo grau de habilidade e que é útil ou necessária à sociedade: ofício de dona de casa; ofício de carpinteiro; ofício de escultor; Liceu de Artes e Ofícios”. (FERREIRA, 1999, p. 1436)

Percebe-se, aqui, que o sentido de ofício incorpora tanto a arte como atividade voltada para o útil, como a arte pela arte, as Belas Artes. Tal constatação pode ser feita, igualmente, em outro dicionário da língua portuguesa, o Aulete. Nele, o vocábulo “ofício”, além de outros sentidos, tem o de “[...] profissão, mister, arte mecânica exercida por artífice: seguiu o ofício de alfaiate. Modo de vida, ocupação, profissão. A

11 No original: L’individu habile est celui qui sait agir dans un cas donné pour obtenir un effet précis, qui s’y entend, qu’est versé dans la matière, etc. À l’extreme, c’est la virtuosité. L’extension de la notion va ainsi d’habileté à *habilité*.

cultura de um ramo das belas-artes ou das belas letras. Fazer o ofício de fazer o serviço, às vezes ou o papel de; substituir”. (AULETE, 1958, p. 3542)

O Houaiss (2001) acrescenta que o vocábulo do latim *officium* entrou na língua portuguesa no século XIII como *offizyo*, entendido como “dever, obrigação moral, serviço prestado, favor; ofício, função, ocupação, emprego, mister”. Ou, ainda,

[...] qualquer atividade especializada de trabalho, exercida por alguém de forma definitiva ou temporária, [...trabalho do qual uma pessoa obtém os recursos necessários à sua subsistência e à de seus dependentes; ocupação, profissão, emprego, [...] função de que alguém se encarrega; emprego, trabalho (*um o. burocrático*), [...] ETIM lat. *officium*, [...] dever, obrigação moral, serviço prestado, favor; ofício, função, ocupação, emprego, mister, sXIII *offizyo*. (HOUAISS, VILLAR, 2001, p. 2052)

No Le Robert, preciso quanto à evolução do termo na língua francesa, o vocábulo correspondente, *office*, surge por volta do ano de 1190, com o sentido de encargo, emprego, função. O seu sentido parece, todavia, evoluir diferentemente. No século XIV, o vocábulo *office* ganha o sentido de função permanente e estável cujo titular possuía deveres determinados pelos costumes e as ordens e tinha a propriedade do seu cargo. No século XVI o de dever. Em 1816 ele ganha o sentido de função pública permanente conferida por uma decisão de autoridade. Alguns anos depois, 1863, e graças a influência do termo inglês *office* (escritório), ele ganha, ainda, o sentido de lugar onde se desincumbe dos deveres de um cargo. (ROBERT, 1993)

Observa-se, então, que, enquanto na língua portuguesa o vocábulo ofício guardou o sentido de profissão exercida por artífice, na língua francesa o sentido se limita à de função (função pública). De fato, o sentido encontrado na língua portuguesa para o vocábulo “ofício” é mais bem traduzido pelo vocábulo francês *métier*. Seu correspondente em português, “mister”, tem o sentido de emprego, ocupação, ou

ainda, serviço, trabalho. Ambos advindos, possivelmente, do mesmo vocábulo latino *ministerium*.

Mister, emprego, ocupação: Triste mister de rei (Herc.). Serviço, trabalho: achou enfim, um mister em que os empregar. Precisão, urgência. Ser mister, ou (ant.) ser de mister, ser preciso, tornar-se necessário. F. talvez do lat. Ministerium. (AULETE, Ofício (sXIII cf. FichIVPM) 1) qualquer atividade especializada de trabalho, exercida por alguém de forma definitiva ou temporária. 2) trabalho do qual uma pessoa obtém os recursos necessários à sua subsistência e à de seus dependentes; ocupação, profissão, emprego. 3) função de que alguém se encarrega; emprego, trabalho (*um o. burocrático*). ETIM lat. officium, [...] dever, obrigação moral, serviço prestado, favor; ofício, função, ocupação, emprego, mister, sXIII offizyo. (AULETE, 1958, p. 3.297)

O dicionário Le Robert acrescenta que, por alteração do vocábulo *ministerium* surge *mysterium*. Assim, para alguns, seria esta a origem do termo *métier* visto que o exercício de um ofício ou de um *métier* se mostra, muitas vezes, envolto em mistério, cujo objetivo principal é o de proteger o artífice dos concorrentes ou, ainda, o de valorizar o seu trabalho (ROBERT, 1993). A literatura tem registrado com frequência depoimentos de trabalhadores que reforçam a ideia de mistério no exercício das suas atividades. Mas, talvez o mais sensato seja entender o vocábulo *métier*, como faz a socióloga francesa Dadoy (1989)¹², tendo *ministerium* como origem. O termo *métier*:

É criado no século X por deformação da velha palavra *menestier*, *mistier*, 'service', 'office', este, também, uma

12 No original: Il est créé au Xe. siècle, par déformation du vieux mot *menestier*, *mistier*, "service", "office", lui-même contraction du latin *ministerium* (ROBERT, 1966). Or le latin *ministerium*, qui a donné "ministère", vient lui-même de *minus*, le moins, l'inférieur. L'étymologie du mot met en évidence une certaine connotation péjorative de l'activité concernée: à origine, l'homme de "métier" était un serviteur et, souvent même, un esclave. Au Moyen Âge, pourtant, lorsqu'apparaît le terme, il se pare du prestige des nouveaux métiers, qui émergent, par une mutation fantastique de la division du travail entre les villes et les campagnes.

contração do latim *ministerium* (Robert, 1966). Logo, o latim *ministerium*, que deu '*ministère*', vem ele, também, de *minus*, o menos, o inferior. A etimologia da palavra coloca em evidência certa conotação pejorativa da atividade concernida: na origem, o homem de "métier" era um servidor e, frequentemente, um escravo. Na Idade Média, portanto, logo que apareceu o termo, ele se enfeita com o sentido dos novos *métiers*, que emergem, por uma mutação fantástica da divisão do trabalho entre as cidades e os campos. (DADOY, 1989, p. 73, tradução nossa)

O surgimento e o desenvolvimento de novos ofícios, ainda na Idade Média, acompanha a divisão entre as cidades e o campo, como já assinalado anteriormente. Tipicamente urbanos, eles vão se colocar no interior do sistema corporativo daquela época: mestres, companheiros e aprendizes. Sistema este que encontra o seu fim em 1791 com a Revolução francesa. (DUGUÉ, 2004)

Embora definidos pelas necessidades do mundo urbano e pela divisão do trabalho que os acompanham, os ofícios repousam sobre as culturas das sociedades as mais diversas. Na Europa da Idade Média ou na Europa da Revolução francesa, no Brasil Colônia ou no Brasil Independente, lá estão eles transformados no tempo, mas guardando sempre a relação estreita entre homem, vida, trabalho, saber, saber-fazer, arte e poder.

Mas se o espaço urbano reúne um grande número de ofícios envolvidos com as demandas típicas da vida destes centros: o chapeleiro, o sapateiro, o marceneiro etc. (PIOTET, 2002), eles, diríamos, não se limitam a eles. Entre os ambulantes, como assim eram conhecidos os trabalhadores itinerantes, encontramos, por exemplo, os dentistas que montados em animais percorriam povoados, estradas e fazendas aliviando a dores de dentes ou reconstituindo-os, para alívio dos necessitados. (ROSENTHAL, 1997; FIGUEIREDO, 2002) Outros ofícios, embora igualmente comprometidos com as demandas urbanas, devido às especificidades do seu produto, se constituíam no meio rural e lá permaneciam. É o caso, por exemplo, dos que fabricavam farinha, queijo ou mesmo

cachaça. Em torno destes afazeres, homens, mulheres, crianças e idosos reproduziam brasileiroamente a divisão clássica do trabalho encontrada entre mestres, companheiros e aprendizes.

Finalmente, diferente dos últimos, mas igualmente presos às condições impostas pela natureza, encontramos os ofícios extrativistas, trabalho de garimpeiros, tradicionalmente homens que, nas grimpas das montanhas, das encostas ou nas margens dos rios, mas sempre ao abrigo dos olhares do Estado, buscavam o ouro ou as pedras preciosas que acalentavam seus sonhos de homens pobres.

Aos poucos nos damos conta de que o trabalho livre do homem branco europeu da Idade Média não é mais a única referência de arte de ofício, nem de trabalho. Os negros, os índios e os mestiços do Brasil colônia, com o seu trabalho, nem sempre livre, reclamam, igualmente, a condição de trabalhadores, de homens de arte e de ofício. Graças ao saber dos negros a bateia de madeira ganhou vida ao longo das margens dos rios dando leveza e agilidade ao trabalho dos garimpeiros. Da mesma forma, é das mãos e da arte dos índios brasileiros, ainda que a divisão de trabalho entre eles quase se restrinja ao gênero e à idade, nasce o tipiti, engenhoso utensílio de palha trançada, ainda, hoje, utilizado no fabrico da farinha de mandioca. São as mãos destes mesmos homens e mulheres que dão forma à cerâmica e nela imprimem sua cultura na feitura dos utensílios os mais diversos.

A história deles e de seus ofícios se confundem com a história do país. Eles fizeram e percorreram a pé ou no lombo dos burros os primeiros caminhos à procura de ouro e pedras preciosas. Fizeram os caminhos de ferro, as ferrovias e em torno dela desenvolveram oficinas, ofícios e centros de formação de trabalhadores. Com o seu trabalho, seu ofício e sua arte construíram ruas, avenidas, praças, cidades, catedrais e os monumentos que nelas habitam.

São homens e mulheres de ofícios que sobrevivem às transformações que os novos tempos trouxeram. Ainda hoje

o barulho estridente do amolador de facas pode ser ouvido em algum lugar da cidade. Ceramistas se acotovelaem ao longo das estradas ou nas esquinas das ruas oferecendo panelas, potes e outros utensílios. Cachaças, licores, doces, queijos, farinhas trazem, ainda, o sabor dos fogões à lenha, o cheiro dos quintais de fazendas, e um jeito de fazer que a indústria automatizada ainda não incorporou.

Diferentes tempos parecem coexistir e com eles diferentes modos de fazer, de aprender e de ser. Trabalhadores formados tradicionalmente compartilham o mesmo espaço com outros, formados numa lógica industrial. Na construção civil, por exemplo, artesão e operário se encontram lado a lado

nos canteiros de obras. Segue-se à extração do granito nos modos tradicionais, o acabamento da peça com uso da tecnologia informatizada.

Continuidade e transformação presentes no fazer dos homens de ofício, convivem com a descontinuidade e a evolução. Assim, vimos, a partir do desenvolvimento da maquinaria a partir do século XVIII e da indústria do século XIX, inicialmente nos países mais desenvolvidos, a substituição da figura do artesão pela do operário. (MARGLIN, 1996) As oficinas dos grandes mestres artesãos, acompanhados dos seus companheiros e aprendizes, dão lugar às unidades fabris em que: trabalham operários assalariados e máquinas movidas, inicialmente, pela força hidráulica obtida através dos moinhos d'água, seguida pelas máquinas a vapor e pela energia elétrica e nuclear dos dias atuais¹³. São esses mesmos operários que se confrontarão, no início do século XX, ao modo taylorista de organização que redefinirá o seu lugar no mundo do trabalho, transformando o seu trabalho em migalhas. (FRIEDMANN, 1972) Eles são expropriados do seu saber, do controle que possuíam do processo de trabalho e do tempo de execução

13 Estas duas últimas formas de energia possibilitarão maior flexibilização do trabalho fabril na medida em que as máquinas não dependerão mais de uma única unidade central de energia como acontecia até então.

das diferentes tarefas e mesmo do seu gesto, em torno do qual construía sua identidade operária. (BRAVERMAN, 1981)

Não obstante as transformações relativas à mecanização ocorridas no século XVIII, e a industrialização do século XX, a noção de ofício guarda, mesmo nos dias de hoje, o sentido de prática profissional artesanal, forjado em tempos remotos.

Da mesma forma, as corporações de ofício, não obstante o seu desaparecimento, parecem ser, igualmente, uma referência importante. Referência esta, que pode ser medida na valorização e no grau da autonomia dos trabalhadores presentes nos processos de formação (no trabalho e na passagem de conhecimento de pai para filho), no controle do processo de trabalho e do tempo de execução das tarefas, nas relações de poder e de dependência existentes entre os trabalhadores (reproduzindo as desaparecidas relações sociais de trabalho - entre mestres, companheiros e aprendizes - encontradas nos sistemas corporativos) e na grande importância dada a outras formas de contratos de trabalho que não as do assalariamento.

O ofício é, portanto, o encontro de habilidades técnicas, intelectuais e manuais associadas a uma experiência. É, finalmente, o reconhecimento social da posse de um saber, de um saber-fazer, de uma identidade, construídos a partir desta tripla habilidade, desta experiência. Ele nos remete a uma formação, a uma qualificação e a uma carreira profissional. (DADOY, 1989) Na verdade, o ofício sugere, nos dias de hoje, ser mais do que isto. Além dos atributos a que nos referimos anteriormente, existe, atualmente, uma forte tendência no sentido de se reconhecer na sua constituição a presença de elementos relacionados à conduta humana e ao modo de ser, elementos estes que podem, inclusive, escapar à própria Sociologia.

E mais, além de o ofício se referir a um setor da atividade econômica, aos empregos, às formas e às condições destes empregos, a um nível de remuneração, a um estatuto social, a um lugar na divisão social do trabalho (DADOY, 1989), ele

se refere, ainda, à estrutura de qualificações cujo modelo, herdado dos sistemas corporativos, tem no mestre uma importante referência.

O mestre dá sentido social ao ofício. Através do seu saber e saber-fazer organizam-se os processos de formação e a qualificação. Através da sua ação materializam-se e expressam-se os pensamentos, os conhecimentos, os hábitos, os costumes, a religiosidade, enfim, a cultura de uma dada sociedade e época. Ele define, também, o tempo de trabalho, de não trabalho, e de lazer.

O vocábulo mestre, segundo o dicionário Houaiss tem origem no latim *magister* e sua presença na língua portuguesa data do ano 1255 na forma de *maestre* cujo sentido é de “homem sabedor, professor”. Ainda no século XIII acrescenta-se o sentido de “comandante”. Neste mesmo século o vocábulo apresenta-se sob a forma *maestro*. Nos séculos seguintes na forma de *meestre*, *mester*, e, finalmente no século XVI a forma *mestre*, assim como é conhecida atualmente e data também do século XVI o sentido de “título acadêmico”. (HOUAISS; VILLAR, 2001, p. 1905)

Entre os muitos sentidos apresentados pelo Houaiss para o vocábulo destacam-se o de

[...] pessoa dotada de excepcional saber, competência, talento em qualquer ciência ou arte (*Said Ali foi m. da filosofia*) (*é um dos grandes m. da música*), indivíduo que ensina; que dá aulas em estabelecimento escolar, ou particularmente. [...] (s XIII aquele que obteve o mestrado) (‘grau’), [...] o artífice em relação aos que são seus oficiais ou aprendizes [m. sapateiro] [m. carpinteiro]. (HOUAISS; VILLAR, 2001, p. 1905)

O dicionário Aulete, igualmente rico na descrição dos sentidos do vocábulo, acrescenta importantes informações sobre a figura do mestre:

Homem que ensina qualquer arte ou ciência; professor; *mestre* de desenho. O que é perito ou versado em qualquer

ciência ou arte: é *mestre* nas ciências matemáticas. O que se avanteja a outro em qualquer coisa: em fazer extravagâncias é ele *mestre*. O artista que tem sob as suas ordens a trabalhar outros oficiais, ou que trabalha por conta própria. O chefe de um estabelecimento fabril. O mação que recebeu o terceiro grau e que dirige os aprendizes e os companheiros. [Este grau só pode ser recebido depois dos 25 anos de idade. O avental é debruado e forrado de azul claro.]. O artífice que era aprovado em algum ofício mecânico, e só depois disso o podia exercer publicamente: *mestre* do ofício de carpinteiro. (AULETE, 1958, p. 3238)

Na forma adjetiva “diz-se da pessoa ou coisa que ocupa um lugar proeminente ou distinto com relação a outros”. (AULETE, 1958, p. 3238)

Se quisermos saber mais podemos recorrer ao dicionário Le Robert. Embora na língua francesa o uso do vocábulo *maître* se mostre atualmente de emprego mais amplo e, portanto, mais usual do que o na língua portuguesa com o seu correspondente, “mestre”, tanto um como outro vocábulo guardam o mesmo sentido essencial.

No francês, o vocábulo *maître*, surge, na forma masculina, por volta dos anos 1080, como *maistre*, advindo do latim *metr*. No século seguinte, surge a forma feminina *maïstresse*, advinda de *metres*. Mais tarde *maître* e *maïtresse*. O vocábulo no seu sentido inicial, ou seja, o de dominação de uma pessoa sobre a outra, impondo a sua vontade, ou, designando aquele que exerce efetivamente o poder: dirigentes, governantes etc., tem acrescido, no século XII, o sentido de pessoa qualificada para dirigir, que exerce uma função de direção e, ainda, pessoa que ensina as crianças na escola ou em aulas particulares. No século XIII ele aparece no sistema corporativo para designar “o artesão que dirige o trabalho e ensina ao aprendiz. Os ‘*maîtres*’, os companheiros e os aprendizes de uma corporação”. (ROBERT, 1993, p. 1329, tradução nossa)¹⁴ Ainda neste século o vocábulo ganha o sentido de título, acrescido

¹⁴ No original: Artisan qui dirige le travail et enseigne aux apprentis. *Les maîtres, les compagnons et les apprentis d’une corporation*.

familiarmente ao nome ou sobrenome, de homens que não se podia chamar de Senhor (Monsieur). No século XIX ele é estendido também ao nome ou sobrenome de camponeses e de artesãos. (ROBERT, 1993)

Isto ajuda a explicar o uso do vocábulo no Brasil, por exemplo, a designação de Mestre Athaíde, para um dos mais importantes artesãos da história de Minas Gerais, ou, no Brasil de hoje, a designação de Mestre Vitalino, para outro grande artesão brasileiro. Nas escolas de samba do Rio de Janeiro, os responsáveis pela bateria e por outras alas da Escola têm, igualmente, o seu nome, sobrenome ou mesmo o apelido precedido do título de mestre.

Dos mestres que conduziram a fabricação de coisas e que são hoje a referência do trabalhador qualificado, do trabalhador competente, reclamados pelo mundo patronal (ZARIFIAN, 1995; TOMASI, 1996, 2004), restam, esquecidos em algum lugar, seus antigos e toscos instrumentos de trabalho, mas permanecem vivas sua arte, habilidade, destreza, criatividade e capacidade de se adaptar a um mundo para além das máquinas e das coisas por elas produzidas e sobretudo vivas sua ação como trabalhador na produção da sociedade. (TOURAINÉ, 1994)

Concluindo, um breve inventário mostra a relação íntima entre ofício, trabalho e arte, conceitos que se recobrem ao longo do tempo, acompanhando as transformações sofridas pelo mundo do trabalho e pelas sociedades, muito especialmente a partir da Idade Média, quando os vocábulos correspondentes são registrados como tais pelos dicionaristas. O ofício, nas suas relações, desnuda uma estrutura social e econômica na qual se encontram os indivíduos e se constroem as desigualdades de toda sorte. Ele aponta para a relevância da subjetividade humana, sensível, ardilosa e poética; para a autodisciplina, a habilidade, a precisão do gesto, o saber, o saber-fazer e o saber ser. Ele aponta para a organização dos trabalhadores, operários ou artesãos, em suas ações quotidianas transformadoras,

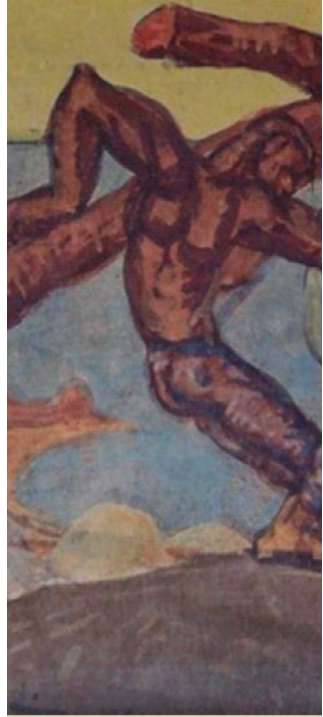
para as relações sociais de trabalho nas quais eles se inserem e, por fim, para os processos de formação, de qualificação profissional e de construção da identidade profissional.

REFERÊNCIAS

- AULETE, C. **Dicionário contemporâneo da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Delta, 1958. (Edição Portuguesa)
- APRILE, M. R.; BARONE, R. E. M. O telégrafo e o telegrafista: dos avanços no processo de comunicação à extinção do posto de trabalho. In: BARONE, R. M.; APRILE, M. R. (Orgs.) **Ofícios e saberes**. Permanências, mudanças e rupturas no mundo do trabalho, Curitiba: Apris, 2019.
- BOUVIER, P., **Le travail**, Paris, PUF, 1991. (coll. Que sais-je? n. 2614).
- BRAVERMAN, H., **Trabalho e capital monopolista: a degradação do trabalho no século XX**, 3ª ed., Rio de Janeiro: Zahar, 1981.
- CHAMPY, F. **La sociologie des professions**. Paris: PUF, 2009.
- CHAPOULIE, J-M. **La tradition sociologique de Chicago**. Paris: Seuil, 2018.
- COSTER, M., PICHAULT, F., **Traité de Sociologie du Travail**, Bruxelles, De Boeck, 1994.
- DADOY, M. Le retour au métier. *Revue Française des Affaires Sociales*, Paris, Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle, 1989.
- DEMAZIÈRE, D; ROQUET, P; WITTORSKI, R. (Org.) **La professionnalisation mise em objet**. Paris: L'Harmattan, 2012 (coll. Action et Savoir).
- DUBERNET, A-C. Des métier traditinnels aux vrais métiers. In: PIOTET, Françoise. **La révolution des métiers**. Paris: PUF, 2002.
- DUBAR, C.; TRIPIER, P; BOUSSARD, V. **Sociologie des professions**. Paris: Armand Colin, 2011. Collection U.
- DUGUÉ, E. A lógica da competência: o retorno do passado, in TOMASI, Antônio (Org.), **Da qualificação à competência. Pensando o século XXI**. Campinas – SP: Papirus, 2004.

- FERREIRA, A. B. H. **Novo Aurélio Século XXI: o dicionário da língua portuguesa**, 3 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.
- FIGUEIREDO, B. G. **A arte de curar**. Cirurgiões, médicos, boticários e curandeiros no século XIX em Minas Gerais. Rio de Janeiro: Vício de Leitura, 2002.
- FLEXNER, A. Is social work a profession? In: **Research on Social Work Practice**, vol. II, n. 2, mar. 2001.
- FRIEDMANN, G. **Trabalho em migalhas**. São Paulo: Perspectivas, (col. Debates), 1972.
- FRIEDMANN, G. **Donde va el trabajo humano?** Buenos Aires: Sudamericana, 1961.
- HOUAISS, A., VILLAR, M. S., **Dicionario Houaiss da Língua Portuguesa**, RJ: Objetiva, 2001.
- MARGLIN, S. Origem e funções do parcelamento das tarefas. In GORZ, A. **Crítica da divisão do trabalho**/Textos de Karl Marx. [et al.]: escolhidos e apresentados por Andre Gorz, SP: Martins Fontes, 1996.
- HOUAISS, A.; VILLAR, M. S. **Dicionário Houaiss da língua portuguesa**, RJ: Objetiva, 2001. KOSIK, K. **Dialética do concreto**, São Paulo: Paz e Terra, 1976.
- MOTTEZ, B. **La sociologie Industrielle**, Paris: PUF, 1971, 126p. (Coll. Que sais-je? n.1445) NAVILLE, P., **Essai sur la qualification du travail**, Paris, Librairie Marcel Rivière et cie, 1956. (Coll. Recherches de Sociologie du travail).
- NAVILLE, P., **Vers l'automatisme social?** Problèmes du travail et de l'automatisation. Paris: Ed.Gallimard, 1963 (coll. Problèmes et documents).
- PIOTET, F. **La révolution des métiers**. Paris: PUF, 2002.
- ROBERT, M. **Les artisans et les métiers**. Paris: Puf, 1999. (Col. Que sais-je?)
- ROBERT, P. **Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française**: Paris, Societé du Nouveau Littre. Le Robert, 1966, Tomes 2 et 4.
- ROBERT, P. **Le nouveau Petit Robert**. Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue Française. Paris: Dictionnaires Le Robert, Paris, 1993.

- ROLLE, P. **Travail et salariat. Bilan de la Sociologie du Travail**; Grenoble, Presse Universitaire de Grenoble, 1988, tome 1. (Coll. Libres cours)
- ROSENTHAL, E.A. Odontologia no Brasil de 1500 a 1884. **Jornal da APCD**, nov.1997.
- TOURAINÉ, A. Preface In: COSTER, M., PICHAULT, F., **Traité de Sociologie du Travail**, Bruxelles: De Boeck, 1994.
- TOMASI, A. P. N. **Contribution à l'étude de la construction sociale des capacités professionnelles des agents de maîtrise du bâtiment**. Tese (Doutorado)–Université Paris VII, Paris, 1996.
- TOMASI, A. P. N. Qualificação ou competência? In TOMASI, A. (Org.), **Da qualificação a competência**. Pensando o século XXI. Campinas - SP: Papirus, 2004.
- TOMASI, A., MACHADO L. La subjectivation par les objets techniques. In: **Répresenter/transformer**. Débats en analyse des activités, Paris: L'Harmattan, 2018.
- TOMASI, A.; SILVA, I. Ofícios de ontem e ofícios de hoje: ruptura ou continuidade In: BARONE, R. E. M.; APRILE, M. R. **Ofícios e saberes**. Permanências, mudanças e rupturas no mundo do trabalho, Curitiba: Apris, 2019.
- WEBER, M. **A ética protestante e o "espírito" do capitalismo**. São Paulo: Cia das Letras, 2004.
- ZARIFIAN, P. **Le travail et l'événement**. Paris: L'Harmattan, 1995.



CAPÍTULO 2

O OFÍCIO DOCENTE NA OFICINA DOMÉSTICA: O PROFESSOR EM TEMPOS DE PANDEMIA

Arlindo da Silva Lourenço

Renata Marcílio Cândido

Pedro Henrique Gonçalves Amorim

*Pois a casa é o nosso canto do mundo. Ela é, como se diz amiúde, o nosso primeiro universo. É um verdadeiro cosmos. Um cosmos em toda a acepção do termo. Vista intimamente, a mais humilde moradia não é bela? Os escritores da 'casinha humilde' evocam com frequência esse elemento da poética do espaço. Mas essa evocação é excessivamente sucinta. Como há pouco a descrever na casinha pobre, eles quase não se detêm nela. Caracterizam-na em sua atualidade, sem viver realmente a sua primitividade, uma primitividade que pertence a todos, ricos ou pobres, se aceitarem sonhar. (Gaston Bachelard, **A poética do espaço**. 2005, p. 20)*

Como se constitui uma profissão? Quais são seus elementos definidores? Quais as especificidades da profissão e da carreira docente? Como se constitui o habitus professoral docente? Em tempos de crise, como a que se vive atualmente, em razão da pandemia por Covid-19, como analisar os elementos principais dessa mesma docência quando ela “invade” repentinamente qualquer cômodo livre das residências privadas, enquanto fenômeno decorrente das medidas sanitárias de isolamento e distanciamento social, trazidas como imprescindíveis no combate ao vírus SARS-Cov- 2? Estas e outras questões orientarão este capítulo, que pretende apresentar, em primeiro lugar e de forma breve, o

contexto social e histórico que é considerado fundamental para a constituição da docência como ofício, ou seja, final do século XIX e início do século XX. Retomaremos os aspectos históricos relacionados à constituição da docência enquanto profissão, seus elementos, sua proveniência e características abrangentes (saberes, instituições de formação e associações); processos fundamentais e que se configuraram anteriormente aos de estatização das escolas públicas em diferentes localidades do mundo.

Também desejamos atualizar os elementos constituintes e originários da docência como profissão ou ofício encarnado na vida pública e constituído rapidamente como via de constituição da cidadania e de ascensão social, para os dias atuais e, em especial, nestes, em que um evento sanitário remodelou, mesmo que provisoriamente, o espaço e o tempo escolar, transformando o ambiente privado das famílias de maneira profunda, já que a casa se transformou em escola e uma mesa qualquer

em carteira escolar. Naquele momento inicial da profissão docente, o ofício de ensinar esteve ligado à ideia de vocação e muitas metáforas relacionavam o ensino ao sacerdócio, o aluno ao discípulo, a docência a uma missão ou ministério, o professor a mestre, sacerdote, pastor ou apóstolo, mas também como artífice, cinzelador, lapidador e grande artista. (CÂNDIDO; LOURENÇO, 2018, p. 536)

Para tratar das questões elencadas, retomaremos, dentre outras questões e conceitos, a formulação de Pierre Bourdieu (1983) sobre o *habitus professoral* e como fonte, as publicações da Revista Nova Escola, além de reportagens sobre o impacto das mudanças ocorridas de forma abrupta no formato da docência em tempos de controle sanitário obrigatório em locais de encontros públicos, como a escola, fechados por tempo indeterminado, para perscrutar o trabalho docente nos dias atuais, no contexto da pandemia pelo COVID-19.

A CONSTITUIÇÃO DA CARREIRA E DA PROFISSÃO DOCENTE: ALGUNS ELEMENTOS HISTÓRICOS

É no século XVIII que se percebe uma intensa movimentação no campo da educação com fins de delimitar e organizar de forma mais sistemática a docência enquanto profissão, caracterizando-se o período como um momento chave para a compreensão da história da profissão docente e a partir do qual se colocam questões norteadoras, tais como: o que significa ser um bom professor ou uma boa professora? O professor ou professora deve ser leigo (a) ou religioso (a)? Deve fazer parte de um corpo docente ou não ser mais que um mestre dentre outros? Como deve acontecer a sua escolha e/ou designação? Como deve ser pago e de qual autoridade deve depender? É a partir deste momento que se depreendem os embates sobre as características que comporão o conceito de habitus professoral um:

[...] sistema de disposições duráveis, estruturas estruturadas predispostas a funcionarem como estruturas estruturantes, isto é, como princípio que gera e estrutura as práticas e as representações que podem ser objetivamente 'regulamentadas' e 'reguladas' sem que por isso sejam os produtos de obediência de regras, objetivamente adaptadas a um fim, sem que se tenha necessidade da projeção consciente deste fim ou do domínio das operações para atingi-lo, mas sendo, ao mesmo tempo, coletivamente orquestradas sem serem o produto da ação organizadora de um maestro. (BOURDIEU, 1983, p. 15, grifos do autor)

Por meio da regularidade dos modos dos indivíduos serem e estarem no mundo, é possível ao investigador perceber informações importantes do espaço social ocupado pelos indivíduos observados, tais como origem de classe, frações de classe e campo de atuação que amalgamadas permitem identificações de grupos profissionais. Os professores apresentam ações ou comportamentos que os identificam em um determinado grupo de profissão sem que ele tenha

oferecido, necessariamente, informações verbais a esse respeito. Observa-se, de acordo com Bourdieu (1983), que cada profissão, por si só, define a origem social de seus praticantes, o que facilita a compreensão da estética de determinado *habitus* profissional, assim como o campo de conhecimento ao qual pertence. Os grupos de profissionais produzem e reproduzem ações semelhantes no interior de um determinado campo, guardando entre si semelhanças que podem ser percebidas por meio de seu modo de falar, vestir, expressar-se e movimentar-se em um determinado meio. (BOURDIEU, 1992)

As questões apresentadas inicialmente aparecem imiscuídas a outros discursos que buscam normatizar os saberes relacionados à descoberta da infância como fase específica da vida e do desenvolvimento do ser humano. Há uma consolidação de um conjunto de saberes relacionado à infância, saberes técnicos que se organizam em torno de princípios e técnicas de ensino e não somente sobre os conteúdos a serem ensinados, que merecem ser considerados como elementos fundamentais da constituição da profissão, assim como a hierarquização entre aqueles considerados mais gerais e outros mais específicos (ou considerados pedagógicos), entre os exógenos (produzidos por outros para esquadriñar o trabalho docente) e os saberes intrínsecos da profissão (elaborados pelos próprios professores no seu ofício diário). Neste sentido, o aperfeiçoamento dos métodos e técnicas de ensino e o estabelecimento de currículos e programas como assunto dos especialistas não poucas vezes esbarram em dificuldades práticas dos professores e professoras consideradas, já naquele momento, como acessórias ou marginais. (TARDIF, 2013)

Há uma luta no campo, tal como nos define Pierre Bourdieu (1983; 1992), pela seleção e organização de saberes homogêneos, unificados e hierarquizados em uma escala que se pretendia nacional utilizando-se como estratégia para isto a implementação de procedimentos uniformes de

seleção e designação dos docentes como “única maneira de assegurar sua renovação e de os colocar a serviço de uma nova ideologia”. (NÓVOA, 1991, p. 121 grifos nossos) Desse modo, almejava-se “[...] subtrair os docentes à influência das populações e dos notáveis locais e de os considerar como um corpo do Estado [...]”. (idem)

De forma gradual, a profissão docente é integrada às estruturas do Estado (nacional, federal, provincial, estatal, municipal, distrital, entre outras) e a relação das professoras com o trabalho deixa gradualmente de ser vocacional, tornando-se contratual e salarial. A ascensão gradual dos professores e professoras ao estatuto de funcionário público após a Segunda Guerra Mundial, “lhes garante certa autonomia pedagógica e uma proteção contra os antigos controles externos, tais como o dos pais, dos sacerdotes ou dos notáveis”. (TARDIF, 2013, p. 557) Em muitos países ocidentais, o ensino se torna um trabalho laico, no qual as mulheres podem fazer carreira num emprego estável, com um salário razoável para os padrões da época e condições de trabalho mais igualitárias comparativamente aos homens, somados a outros benefícios como aposentadoria, proteção securitária, segurança e independência financeira, permanência no emprego, entre outros.

AS ETAPAS DO PROCESSO DE PROFISSIONALIZAÇÃO DOCENTE

Para analisar o movimento de profissionalização do ofício docente nos últimos trinta anos de forma relacionada às questões: é realmente possível observar uma consolidação do movimento profissional docente no início do século XXI? Como conceber uma verdadeira profissionalização? Maurice Tardif (2013) identifica, em um breve histórico sobre as concepções de ensino no Brasil, discriminando três idades ou períodos, o da vocação, o do ofício e o da profissão para desenvolver as questões pedagógicas e de formação escolar.

O ensino da idade da vocação é concebido por Tardif (2013) como as práticas pedagógicas características da Europa, entre os séculos: XVI e XVII, no contexto da reforma protestante e da contrarreforma. É nesse período que se constitui uma rede de pequenas escolas e de colégios composta principalmente por estabelecimentos particulares colocados sob a tutela das Igrejas e das comunidades locais. O ensino é concebido como uma “profissão de fé” no duplo sentido da palavra: professar é exercer uma atividade em tempo integral — religiosos que se dedicam integralmente ao ensino e, em segundo lugar, professar também é, naquele momento, exprimir sua fé, torná-la pública em sua vida e por sua conduta moral como professor. No ensino como vocação, os professores e professoras eram “chamados” a cumprir esta missão e o ato de ensino apresenta-se como o ato de professar a fé religiosa junto às crianças. O professor ou a professora não trabalhava para instruir (transmitir saberes dirigindo-se à inteligência das crianças), mas para moralizar e manter as crianças na fé pretendida.

O ensino na idade da vocação era, portanto, essencialmente, um trabalho moral consistindo em agir profundamente na alma das crianças, a discipliná-la, guiá-la, monitorá-la, controlá-la. A instrução (ler, escrever, contar) existia, mas estava subordinada à moralização e, de forma mais ampla, à religião. (TARDIF, 2013, p. 555)

A educação constitui-se em um campo baseado na religião e nas tradições pedagógicas das comunidades religiosas, sobretudo, no caráter da professora. A formação profissional era quase inexistente e as mulheres religiosas e leigas aprendiam a ensinar na prática, pela experiência e imitando as professoras mais experientes. Existia uma grande ênfase nos valores como substitutos da formação específica: amor pelas crianças, obediência, devoção, espírito de sacrifício, espírito de servir. É entre os séculos: XVII e XIX, e com o estabelecimento da escola moderna que se inicia o processo de feminização do magistério.

As condições de trabalho (salário, estatuto, tarefas, entre outros) das professoras na idade da vocação ficavam em segundo plano: para as mulheres professoras pouco importava as condições materiais: mesmo quando eram as mais miseráveis, a obrigação em desempenhar suas funções era a tônica. As professoras religiosas trabalhavam em caráter de gratuidade, tornando-se desleais concorrentes das professoras leigas no final do século XIX, que, em contrapartida, eram mal remuneradas. De maneira geral, o trabalho das professoras leigas era instável, precário, cíclico. Elas ensinavam muitas vezes antes de se casarem e abandonavam o trabalho assim que se casavam.

Ainda durante a idade da vocação foram estabelecidas as hierarquias internas no trabalho moderno de ensino: dominação dos homens sobre as mulheres, dos religiosos sobre os leigos, dos professores do secundário (os colégios) sobre os professores do primário (as pequenas escolas), dos professores das cidades sobre os professores rurais: “Enfim, a idade da vocação se caracterizava pela baixa autonomia das professoras que estavam sujeitas a várias formas de controle externas, pelos religiosos, pelos homens, pelos pais, por seus superiores, pelos que as pagavam, entre outros”. (TARDIF, 2013, p. 556)

A segunda etapa do processo de profissionalização docente, segundo Tardif (2013) é intitulada o ensino na idade do ofício e se relaciona ao processo de secularização e de desconfessionalização das sociedades ocidentais, a ascensão dos Estados Nações e sua lenta separação das Igrejas entre os séculos: XIX e XX. Tal período caracteriza-se pela criação das primeiras redes escolares públicas e laicas a partir dos séculos XVIII e XIX (para o primário) e do século XX para o secundário. Simultaneamente à criação dessas redes, impõe-se a obrigação da presença das crianças na escola: a educação pública torna-se, paulatinamente, obrigatória nos Estados modernos.

É neste período que emerge a exigência de uma formação específica e especializada a partir do século XIX, nas Escolas Normais, que se espalham e se tornam, pouco a

pouco, obrigatórias no século XX, ao passo que se alonga progressivamente, passando do nível secundário ao nível terciário. Nestes locais, privilegia-se o aprendizado da profissão na prática, pela imitação e pelo domínio das rotinas estabelecidas nas escolas pelas professoras mais antigas e experientes, bem como pelo respeito às regras escolares. Traremos, logo abaixo, dois registros fotográficos daquele momento em que as escolas normais se constituíram como espaços de instrumentalização de um duplo ofício: tanto o de aprender como o de ensinar.

A utilização desta fonte de informação, a fotografia, exige de cada um de nós que a utilizamos em nossos escritos, a postura crítica de não as tomar como relíquias detentoras únicas e exclusivas do saber, mas como material importante de ilustração de algum fato, acontecimento ou fenômeno de que se quer tratar, conceitual, histórica e/ou materialmente. Longe de considerar essas fontes como prova irrefutável do que aconteceu, deve-se atentar para questões inerentes a sua produção, que de forma alguma podem ser descontextualizadas.

Na primeira dessas ilustrações, todas elas retiradas de arquivos públicos, preservados e mantidos por instâncias governamentais do estado de São Paulo, é possível “assistir” a uma aula prática sobre a utilização do crochê. Observa-se, ao centro da fotografia e, também, da sala de aula, de uma professora, atenta ao exercício de suas alunas em relação à técnica empregada nesse ofício; por outro lado, também se pode perceber o grau de atenção dispensado pelas alunas aprendizes. No lado esquerdo da fotografia, observamos dois arranjos de flores em vasos devidamente instalados e que “decoram” o ambiente da sala de aula; um na mesa da professora e outro, numa carteira, mais à direita. É por meio dessa ferramenta metodológica, a fotografia, que nos é possível a posse imaginária (e, por que não, concreta!) de um passado que nos é apresentado no presente, a apreensão da realidade enquanto miniaturas sobrepostas, que qualquer indivíduo pode ter e levar consigo.

Isto, ou o fato de poder ter e levar consigo uma determinada realidade, terá efeito paradigmático num momento em que as inúmeras sociedades pelo planeta vivem sob o reflexo de uma pandemia e em que a maioria de nós estamos impossibilitados de comparecer à escola; ao invés disso, assistimos ou lecionamos remotamente as aulas, que são, na maioria delas, gravadas e destinadas à perpetuação de um ofício!

Figura 1 - Aula de crochê



Fonte: Arquivo público do estado de São Paulo. Acesso em: 16 ago. 2021. Disponível em: www.arquivoestado.sp.gov.br/web/digitalizado/iconografico/escola_normal.

Na segunda fotografia, com imagens de instantâneos acontecidos na Escola Normal Caetano de Campos, inaugurada em 1894 e onde, atualmente, se localiza a sede da Secretaria de Estado da Educação de São Paulo (SEE/SP), pode-se acompanhar, no momento eternizado pelo *close*, de uma aula sobre o método intuitivo que, popularmente foi divulgado e conhecido como *lição de coisas*, que se refere a uma concepção metodológica para a qual o conhecimento deriva das operações dos sentidos sobre os objetos e os fatos constitutivos do mundo. No âmbito dessa concepção, a observação de objetos — dos mais simples, aqueles que

faziam parte do cotidiano dos alunos, aos mais complexos, os que advinham da manufatura ou da indústria— adquire centralidade na medida em que é operação privilegiada de aprendizagem. Para os propositores das tais *lições de coisas*, partia-se da observação dos objetos concretos para se chegar à abstração e à generalização. A difusão das *lições de coisas*, no Brasil, ocorreu, sobretudo, entre a segunda metade do século XIX e o início do século XX, através de manuais de ensino (SCHELBAUER, 2014; VALDEMARIN, 2000) e foi aclamado como método inovador no ofício de ensinar daquela época.

Figura 2 - Aula sobre método intuitivo. No destaque ao centro e em cima da mesa, um cachorro



Fonte: Arquivo público do estado de São Paulo. Acesso em: 16 ago. 2021. Disponível em: www.arquivoestado.sp.gov.br/web/digitalizado/iconografico/escola_normal.

Aspecto importante da figura em questão é, novamente, o da responsável pela atividade docente, que se encontra, desta vez, ao fundo, mas, novamente, ao centro da fotografia. Um cão, também em postura ativa na fotografia é observado pelas participantes da atividade educativa. O objetivo é a apreensão de todas as qualidades observáveis daquele animal a partir da visualização *in loco* de suas características. Nas fotografias escolares, alguns elementos ultrapassam o aspecto “neutro” da imagem, o que é denominado por Barthes (1990)

de *conotação*, ou seja, a imposição de determinados sentidos à mensagem fotográfica. Estes sentidos podem ser realizados de várias maneiras e, dentre estas, vale assinalar a *pose*: percebe-se de forma evidente a preparação das alunas e dos objetos, que podem ser artificialmente dispostos na frente da câmera: bandeiras, flores, troféus... Em outras palavras, a imagem fotográfica compreendida como uma mensagem compõe-se de uma parte *denotada* (vínculo da foto com a realidade) e outra *conotada* (atributos implícitos da mensagem fotográfica), ou, em outras palavras, uma mensagem literal e uma mensagem simbólica que merecem ser consideradas.

Além da mensagem apresentada pela fotografia, da fonte emissora, do canal de transmissão, e do meio receptor, existe ainda o contexto e os modos de produção das fotografias. A fotografia é feita por indivíduo, localizado espacial e historicamente, sua subjetividade está presente desde a escolha do que merece ou deve ser fotografado até nos equipamentos e enquadramentos que irá utilizar. Neste sentido, a postura do investigador deve ultrapassar este tipo de interpretação ingênua da fotografia. As fotos devem permitir conhecer os sistemas significantes inerentes a elas que, para Machado (1984), nunca são neutros, nem inocentes, mas, também, podem ser considerados como um dos artefatos que dará materialidade a uma determinada ideologia.

As Escolas Normais tornam-se responsáveis pela instituição dos procedimentos de formação, permitindo o desenvolvimento da profissão docente e a melhoria da posição social dos seus membros, o estabelecimento de um controle estatal mais estrito sobre o corpo docente e, de forma complementar, representa a luta de um grupo profissional pelo prolongamento da formação acadêmica e pela especialização profissional, além de ser a instituição responsável pela reprodução do corpo de saberes e do sistema de normas próprios da profissão docente. Com a criação e disseminação das Escolas Normais tem-se atendido mais um dos critérios

estabelecidos por Nóvoa (1991) para a configuração da profissão e da carreira docente que é a existência de locais específicos para a formação profissional.

As escolas normais estão na origem de uma profunda mudança, de uma verdadeira mutação sociológica, do pessoal docente primário. Sob sua ação, os mestres miseráveis e pouco instruídos do início do século XIX vão, em algumas décadas, ceder lugar a profissionais formados e preparados para o exercício da atividade docente. (NÓVOA, 1991, p. 125)

De forma geral, os professores aderem ao projeto estatal que eles percebem como de maior autonomia e independência e pelo fato de alçarem ao estatuto de funcionários do Estado, com todos os deveres e direitos relacionados e garantidos, por exemplo, com a criação de uma licença ou permissão para ensinar como elemento obrigatório da atuação docente. Estabelece-se, desse modo, um modelo ideal dos docentes a meio caminho entre o funcionário e o profissional livre (regulamento menos burocrático e administrativo e mais liberal):

Dizer que os docentes são funcionários é uma afirmação que não é contestada por ninguém. Entretanto, ela é insuficiente se não se acrescenta que eles são funcionários de um tipo particular. Com efeito, a profissão docente é muito ligada às *finalidades* e aos *objetivos*; ela é fortemente carregada de uma *intencionalidade política*. Os docentes são portadores de *mensagens* e se alinham em torno de *ideais nacionais*. (NÓVOA, 1991, p. 122)

O *status* de funcionários do Estado apresenta-se logo de início ambivalente e relacionado a duas ações fundamentais: ora os professores aparecem como promotores da ascensão social, não somente de si, mas também daqueles que passam pelo processo de escolarização ou como profissionais disseminadores de uma conformação social ou manutenção do *status quo* quando se utilizam das classificações e hierarquizações para dividir, classificar ou excluir estudantes provenientes das camadas sociais mais vulneráveis da população.

O terceiro momento, que compreende a década de 1980 até os dias atuais, é apresentado por Tardif (2013) como o ensino na idade da profissão, caracterizado pela formação específica e saberes científicos, capazes de sustentar e legitimar os julgamentos e os atos profissionais adquiridos através de uma formação universitária e intelectual de alto nível, que exige atualizações frequentes e cuja formação e aperfeiçoamento contínuos são considerados obrigações do profissional do ensino. Há um consenso sobre a autonomia do profissional, ou seja, o reconhecimento, tanto jurídico quanto social, de que o professor é o melhor indicado para decidir como deve agir nas situações do ensino e no âmbito das discussões do campo pedagógico, podendo ele, da mesma forma, ser avaliado pela corporação/empregador ou, até mesmo, ser acusado de erro profissional, pois ele é responsável por sua atividade.

Em última análise, portanto, vemos que, em comparação à vocação e ao ofício, a idade da profissão é muito recente para os professores: ainda que se encontre enraizada na história de grupos profissionais do século XX, é realmente a partir da década de 1980 que ela começa. Nesse sentido, pode-se afirmar que a idade da profissão ainda está em gestação. Contudo, essa gestação não ocorre no vácuo, pois ela se opõe às velhas formas, à vocação e ao ofício que permanecem, especialmente na América Latina, onde continuam muito presentes em diversos países. Resulta daí uma questão de grande importância: **entre a vocação, o ofício e a profissão, para onde se dirige o ensino contemporâneo?** (TARDIF, 2013, p. 562; grifos nossos)

Deste terceiro momento, faz-se relevante destacar a complexidade dos saberes dos professores na era da profissionalização e suas características principais. Em primeiro lugar, o saber docente é contextualizado: não se pode separá-lo das outras dimensões do trabalho docente: formação, desenvolvimento profissional, identidade, carreira, condições de trabalho, tensões e problemas socioeducativos, características das instituições escolares onde trabalham

os professores, conteúdos dos programas escolares, entre outras dimensões; em segundo, não é possível, no campo do saber docente, separar as questões normativas das questões epistemológicas; os conhecimentos dos professores não são a soma de “saberes” ou de “competências” que poderiam ser descritos e encerrados num livro ou num catálogo de competências, mas são saberes integrados às práticas diárias de ensino que são, em grande parte, sobredeterminados por questões normativas ou até mesmo éticas e políticas; em terceiro, é preciso conhecer os saberes docentes a partir do que o professor faz em sala de aula no contexto de ensino (atrás de uma tela de computador, nos dias de hoje em função da pandemia por Covid-19); em quarto, os conhecimentos dos professores parecem em grande parte determinados pelo contexto das interações com os alunos e do reconhecimento da sua competência, assim que ele é legitimado; por fim, os conhecimentos dos professores estão profundamente ancorados em sua experiência de vida no trabalho. Os conhecimentos provenientes de outros locais/espços de formação são reinterpretados em função das necessidades específicas a seu trabalho. (TARDIF, 2013)

A breve retomada dos elementos históricos constituintes da profissão docente nos remete a uma série de características que conformam de forma mais ou menos incisiva as características do trabalho dos (as) professores (as) nos dias de hoje. Há, o que os pesquisadores identificam como uma intensificação do trabalho dos professores caracterizada, por exemplo, pela obrigação dos professores de fazerem mais com menos recursos, por uma diminuição do tempo gasto com os alunos, pela diversificação de seus papéis (professores, psicólogos, orientadores, policiais, pais, motivadores, entre outros), pela obrigação do trabalho coletivo e da participação na vida escolar, pela gestão cada vez mais pesada de alunos do ensino público em dificuldade permanente e, finalmente, por exigências crescentes das autoridades políticas e públicas face

aos professores que devem se comportar como trabalhadores da indústria, ou seja, agir como uma mão de obra flexível, eficiente e barata (TARDIF, 2013, p. 563). Tais especificidades juntas e somadas ao contexto da pandemia desembocam em problemas de atração e retenção não somente no contexto brasileiro, mas em outros países também¹.

O OFÍCIO DOCENTE NA OFICINA DOMÉSTICA

A pandemia de Covid-19, doença causada pelo vírus SARS-Cov-2, fez com os governos nacionais e regionais de quase todo o mundo adotassem medidas com vistas a reduzir a taxa de transmissão e, conseqüentemente, o número de infecções e, principalmente, de vítimas fatais de pessoas acometidas pela doença. O fechamento das escolas foi uma dessas medidas. O modelo de escola de massas, amplamente disseminado durante a modernidade no Ocidente, conforma um elevado número de crianças, adolescentes ou jovens em espaços fechados, facilitando a transmissão de doenças infectocontagiosas. É justamente essa uma das justificativas que motivou a decisão, pelas autoridades sanitárias da Organização Mundial da Saúde (OMS) e dos países pelo planeta, de fechar as escolas por tempo indeterminado.

Com as escolas fechadas, as classes vazias e os pátios silenciosos, as aulas sofreram mudanças bruscas, de forma abrupta. O ensino a distância ou remoto viabilizou-se como principal alternativa para que professores/as e estudantes dessem prosseguimento, ainda que de forma precária, às atividades letivas. Diferentes ferramentas digitais e da comunicação foram (e vem sendo) mobilizadas neste momento peculiar da história do século XXI. Encontros síncronos, *softwares* educacionais, salas de aula virtuais, mensagens instantâneas nas redes sociais (que já eram bastante populares em momentos anteriores à pandemia)

¹ "Hundreds of Berlin teachers quit their jobs this summer". Disponível em: <https://tinyurl.com/4fmnxpe>. Acesso em: 04 ago. 2021.

penetraram a escola de maneira inimaginável e, em alguns casos, irrevogável, tornando-se fontes tecnológicas quase que indispensáveis ao trabalho escolar.

Nesse contexto, o trabalho dos/as professores/as passou por alterações significativas. A perda (temporária ou permanente?) da sala de aula (principal local de trabalho dos professores) colocou-os em desafio diário. Como prosseguir com as aulas num formato remoto, à distância? Como lidar com as diferenças de acesso às tecnologias digitais e da informação, já que a desigualdade social e de classes também é sentida aqui como um diferenciador para o desenvolvimento das tarefas? Como organizar o trabalho pedagógico a partir dessa nova configuração? Qual é a plataforma digital mais adequada para o ensino remoto (se bem que a maioria dos professores e professoras não puderam escolher em qual delas trabalhar)? São exemplos de questões que entraram na ordem do dia para professores e professoras imersos no contexto de isolamento e distanciamento social e que alteraram de forma indelével elementos da cultura escolar² e da cultura material escolar³.

2 “[...] um conjunto de normas que definem conhecimentos a ensinar e condutas a inculcar, e um conjunto de práticas que permitem a transmissão desses conhecimentos e a incorporação desses comportamentos [...]”. (JULIA, 2012, p. 10)

3 À medida que as escolas de massa se tornaram realidade, um conjunto de objetos emergiu, provendo as bases da constituição dos sistemas de ensino. Desde então, os professores e professoras se relacionam com as tecnologias materiais da escolarização, tais como lápis, canetas, cadernos, quadros-negros, tecnologias de reprodução (mimeógrafos, impressoras, por exemplo) etc. (LAWN; GROSVENOR, 2001) A coexistência de tecnologias materiais e de seres humanos nas escolas e, especificamente, nas salas de aula faz com que Lawn (2018) conceba tais espaços como “mundos humano-maquínicos”. Nesses mundos, os objetos e os seres humanos são igualmente reconhecidos como agentes componentes de uma rede, na qual o valor daqueles é definido em função de seu uso. Desse ponto de vista, os objetos devem ser compreendidos enquanto construções culturais (LAWN, 2018), cujo entendimento só é possível a partir da consideração dos vínculos sociais estabelecidos entre artefatos e humanos. (WINNER, 1978 apud LAWN, 2018) Por isso, torna-se pertinente falar em cultura material escolar.

Houve uma rápida e significativa alteração da cultura escolar e da cultura material escolar que compreendemos como elementos constitutivos da profissão e da carreira docente. Nesse sentido, Martin Lawn e Ian Grosvenor (2001) afirmam que os objetos com os quais os professores e as professoras trabalham podem ajudar a definir a identidade do trabalho docente. Os pesquisadores britânicos concluem que a cultura material escolar é um gatilho de memórias para que docentes reconstituam aspectos de seu trabalho rotineiro na escola. (LAWN; GROSVENOR, 2001) Com efeito, Martin Lawn (2018) aponta que:

Embora os sistemas educacionais se desenvolvam em diferentes velocidades ao redor do mundo, as bases desses sistemas escolares não dependem tanto da legislação e da regulamentação como por vezes supomos, mas das suas tecnologias simples, da ligação em conjunto de objetos e rotinas e da produção econômica dos produtos manufaturados para as escolas. (LAWN, 2018, p. 334)

Desse ponto de vista, a relação entre a escolarização e a cultura material escolar é tida como fundamental. A escola está fundada sobre tecnologias simples, objetos rotineiros e materiais ubíquos. Mesmo as propostas de renovação educacional que chegam à escola vinculam-se a objetos de ensino para se efetivarem. É o que demonstra Rosa Fátima de Souza (2013) em texto objetivado a tratar do papel dos objetos de ensino no contexto das propostas de renovação da escola primária durante o século XX, no Brasil. De acordo com Souza (2013), as diferentes propostas de renovação pedagógica vinculavam-se, cada uma a seu modo, a diferentes objetos de ensino. Neste sentido, desde o início do séc. XX, quando da disseminação do método intuitivo e das *lições de coisas*, os objetos adquiriram centralidade na medida em que tornaram possível concretizar as propostas de modernização pedagógica.

A relação entre modernização pedagógica e materialidade da escola também está expressa em contextos internacionais.

Como bem demonstrou Martin Lawn (2013), referindo-se ao contexto britânico, conjuntos de objetos desembarcam nas escolas inglesas, na virada do século XIX para o século XX, quando as *lições de coisas* emergiram no currículo escolar, no âmbito da inserção de novas ideias e concepções educacionais (que tinham em Pestalozzi, pedagogo suíço, sua referência) e em resposta às novas demandas impostas por alterações no processo de industrialização inglesa. Os materiais mobilizados para a feitura das *lições de coisas* foram responsáveis por aumentar a lista de objetos necessários à escolarização e por fomentar demanda por armazenamento, algo que suscitou mudanças na maneira como a escola estava organizada. (LAWN, 2013)

O contexto da pandemia pelo COVID-19 exigiu a mobilização de uma série de saberes novos associados ao trabalho do(a) professor(a) e, dentre estes, a manipulação de uma série de outras novas ferramentas e recursos instrucionais pouco (ou quase não) utilizados até então, como por exemplo, os computadores, *notebooks*, celulares e *softwares* destinados aos encontros e reuniões síncronas ou virtuais, além de apresentações animadas por jogos e competições entre os alunos/as, assim como pacotes de dados e acesso à *internet* mais potentes.

A título de ilustração, retomamos aqui algumas reportagens veiculadas no portal da Revista Nova Escola nos primeiros meses que sucederam o estado de emergência pela pandemia do COVID-19. Faz-se relevante frisar que a escolha do portal se deve à popularidade que a Revista Nova Escola⁴ adquire no campo pedagógico, o que pode ser demonstrado

⁴ As notícias foram encontradas mediante pesquisa realizada por meio do mecanismo de busca do próprio portal. As palavras utilizadas foram “pandemia”, “professor e pandemia”, “trabalho professor pandemia”. As notícias foram escolhidas segundo critério que considerava a proximidade do assunto abordado aos interesses da análise. Foram, então, privilegiadas as notícias produzidas durante o período de pandemia e que abordassem explicitamente assuntos relativos ao trabalho do/a professor/a nesse período. Disponível em: www.novaescola.org.br. Acesso em: 06 ago. 2021.

pela quantidade de tiragens da revista, como apontou Bueno (2007). Com alta popularidade, é de se supor que o portal virtual da Revista também seja bastante frequentado pelos/pelas professores/as, sobretudo com a intensificação de uso das tecnologias digitais e da comunicação (TDIC) no contexto do ensino. Por isso, analisar parte das notícias publicadas pelo portal sobre o trabalho e situação dos e das docentes no contexto de pandemia pode ser interessante para a identificação de informações que reiterem nossos apontamentos neste trabalho.

A importância do estudo dos periódicos educacionais consiste no fato de estes se constituírem em “um excelente observatório” do movimento do campo educacional em diferentes contextos sócio- históricos (CATANI, 2003), ao permitir que se conheçam as formas de estruturação do campo educacional, o movimento docente e a organização das escolas em diferentes períodos da história brasileira. Nóvoa (1991) reitera a relevância do estudo dos periódicos educacionais para a investigação histórica, ao justificar o seu projeto de criação de um repertório analítico da imprensa de educação e de ensino em Portugal. Para o autor, a imprensa é o melhor meio para apreender a pluralidade do campo educativo, pois revela as múltiplas facetas dos processos educativos, tanto numa perspectiva interna (cursos, programas, currículos) quanto externa (papel desempenhado pelas famílias e por outras instâncias de socialização) ao sistema de ensino; além disso, as informações por ela fornecidas permitem reflexões muito próximas do acontecimento em questão, possibilitando relacionar as orientações emanadas do Estado e as práticas efetivas de sala de aula. Por fim, constitui-se como o lugar de afirmação de um grupo e de uma permanente regulação coletiva.

As dúvidas e incertezas relacionadas às medidas adotadas no âmbito do ensino em resposta à pandemia de Covid-19 foram incorporadas a alguns dos textos produzidos e veiculados pelo portal virtual da Revista Nova Escola. O

levantamento de 35 (trinta e cinco) textos produzidos e veiculados pelo portal, entre meados de 2020 e início de 2021, cujos temas relacionam-se à pandemia de Covid- 19 e ao ensino remoto, permite identificar a frequência desses temas, algo que supõe tendências de interesses de leitura por parte dos/das professores/as leitores/as do portal.

Temas ligados a questões técnicas e relacionados ao trabalho escolar, como o cumprimento do currículo, atividades, avaliações, sugestões de ferramentas digitais e da informação é o mais frequente, aparecendo nove vezes no conjunto de textos analisados. Seguindo, a saúde emocional e mental dos/as professores/as no contexto da pandemia é tema de oito das 35 reportagens. Seis reportagens tratam da relação entre a escola e a família no contexto da pandemia. A situação dos professores/as durante a pandemia é tema tão frequente nos textos quanto o indefinido retorno às aulas presenciais; cada um aparece cinco vezes no conjunto das reportagens. A alteração no trabalho docente no contexto de pandemia e de ensino remoto figura como tema de dois textos e, em um deles, se relaciona ao aludido tema do retorno às aulas em classe nas escolas.

Como se observa, os assuntos mais frequentes dizem respeito às questões técnicas relativas ao ensino remoto, bem como à saúde mental e emocional dos/as professores/as. A recorrência do primeiro assunto talvez possa ser explicada pela excepcionalidade da situação: os/as professores/as foram surpreendidos por um contexto atípico, no qual rapidamente precisaram agir. O ensino remoto, em questão de meses, demandou dos/das docentes habilidades, conhecimentos e estratégias inéditas; para alguns/algumas, impensáveis a curto ou médio prazo. As plataformas virtuais, os diferentes tempos e formas de se organizar no ensino remoto, as diferentes situações de acessos às tecnologias digitais e da informação são temas recorrentes e os/as professores/as, por mais bem formados/as que

sejam não estavam preparados/as para atuar nesse cenário. É perfeitamente plausível que, diante da excepcionalidade, eles/as busquem orientações e ajuda quanto à maneira de trabalho requerida pelo contexto atípico.

No que diz respeito à saúde mental e emocional, diferentes suposições podem ser levantadas para justificar a ocorrência deste assunto nas notícias observadas. Uma delas pode estar na sobrecarga de trabalho dos/as docentes neste momento; em especial, no das mulheres que lecionam, já que, com a pandemia acumularam mais essa “tarefa doméstica”, além das outras que já tinham sob sua guarda, além de cuidados dos/as filhos/as que, também, enfrentam aulas remotas. O acúmulo de funções de trabalho com as funções domésticas e familiares, conjugais e/ou amorosas, tornam a rotina diária extenuante, o que, por sua vez, favorece o esgotamento, o adoecimento e o sofrimento psíquico. Diante disso, é possível imaginar o porquê de as notícias sobre a saúde mental e emocional serem tão frequentes nestes tempos e, ainda, o porquê do aumento sistemático de quadros graves de depressão, ansiedade e pânico, no Brasil e no mundo, conforme estudos realizados⁵.

A relação entre a escola e a família aparece logo em seguida no *ranking* das ocorrências. É de se supor que esse assunto seja mais abordado na medida em que o ensino remoto colocou os/as professores/as em contato mais frequente com as famílias dos estudantes, no interior de suas casas; também teve que mostrar a sua casa aos/às alunos/as. Este fato gerou situações inusitadas, como, por exemplo, a do aluno que filmou a casa onde reside ser inundada pelas águas da chuva e fez questão de mostrar o ocorrido ao professor, aos prantos⁶; ou do professor que foi assaltado enquanto estava com os/as alunos/as em sala

5 Veja, por exemplo, em: <https://tinyurl.com/mufz6dwk> . Acesso em: 16 ago. 2021.

6 “Na véspera do aniversário, criança tem casa inundada enquanto tinha aula *on-line* e chora ao filmar para mostrar ao professor”. Disponível em: <https://tinyurl.com/4edzvvhb>. Acesso em: 06 ago. 2021. 6

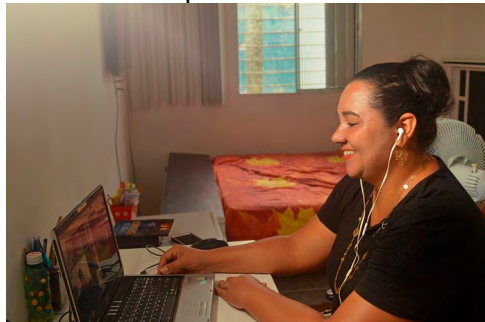
de aula virtual⁷. Esse assunto é seguido pela situação dos/as docentes durante a pandemia, o que pode ser justificado como uma tentativa de entender a situação do quadro docente, de modo mais geral, no contexto atual.

Logo abaixo, trataremos outra imagem, na qual é possível identificar elementos inerentes às mudanças suscitadas pela pandemia de Covid-19 no âmbito da profissão e do ofício docente. A adoção emergencial do ensino remoto realocou professores e professoras diante das telas de computador, celular ou *tablet*, dispositivos tecnológicos por meio dos quais os/as docentes entram em contato com seus/suas estudantes. Além desses dispositivos, os fones de ouvidos se tornaram “instrumentos de trabalho” na docência. A incorporação das TDICs ao ensino está retratada na fotografia, evidenciando as transformações repentinas provocadas pela adoção do ensino remoto ao trabalho do professor e da professora; transformações estas que se mostram menos transitórias do que poderiam demonstrar a princípio, já que muito se discute sobre a possibilidade de se manter parte do ensino por meio dessa modalidade remota.

Apesar das transformações que podem ser vistas na fotografia que trazemos logo abaixo, algumas “permanências” também estão devidamente retratadas. Lápis, canetas e outros objetos eventualmente produzidos artesanalmente pelo/pela professor/professora; o livro físico, dentre outros, disputam espaço com os muitos fios pelos quais a docência se capilarizou. Isso pode ser elucidativo do quanto ubíquas são essas tecnologias do ensino para a docência, mas, também indicam que as mudanças introduzidas pelo ensino remoto, adotadas em caráter emergencial, coexistem com as maneiras de ser professor/professora antes do ensino defronte às telas dos aparelhos de comunicação digital.

7 “Vídeo mostra professor sendo assaltado durante aula *on-line* em SP; alunos percebem ação e acionam polícia”. Disponível em: <https://tinyurl.com/yyba49fx> Acesso em: 06 ago. 2021.

Figura 3 - Profissão do professor e as novas dificuldades



Fonte: Gilson Santana/Arquivo Pessoal para o *Diário de Pernambuco* Disponível em: <https://tinyurl.com/2p87zuw4>
Acesso em: 19 ago. 2021.

A imagem foi retirada de reportagem veiculada pelo portal virtual do jornal *Diário de Pernambuco*, cujo título é **com a reinvenção da profissão do professor, novas dificuldades são impostas**⁸. Sobrecarga de trabalho, insegurança quanto ao uso das tecnologias; dificuldade em contemporizar a relação trabalho-casa; eventuais diminuições no salário etc. são as dificuldades enfrentadas no ofício da docência com a reinvenção da profissão, apresentadas pela reportagem.

CONSIDERANDO-SE O RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS, COMO FICARÁ O TRABALHO DO/A PROFESSOR/A?

O retorno pós-pandemia e as alterações no trabalho do/a professor/a são temas menos frequentes no Portal da Nova Escola. Além disso, eles podem aparecer conjuntamente numa mesma notícia. Numa situação de retorno ainda indefinido às escolas, mas cada vez mais possível com a vacinação pessoal se estendendo nos estados da federação, o trabalho docente tenderá a sofrer alterações acentuadas. Quais serão os novos cuidados exigidos neste momento que podemos considerar

⁸ “Com a reinvenção da profissão do professor, novas dificuldades são impostas”, por Fabson Gabriel para o portal virtual do Diário de Pernambuco. Publicação em 14 de outubro de 2020. Disponível em: <https://tinyurl.com/2p87zuw4>. Acesso em: 19 ago. 2021.

intermediário? Como ficará a organização da aula no que se refere aos tempos e ao espaço escolar, numa tendência, vindo dos países que já retornaram à escola, de enfrentar períodos cíclicos de fechamento-abertura dessas instituições? Como será a organização do trabalho pedagógico numa metodologia híbrida, cuja diferença está na combinação entre ensino presencial e remoto e que pode ser entendida como uma alternativa possível no enfrentamento de novas crises como a atual? Estas e outras questões podem, por suposição, ser feitas pelos professores e pelas professoras num contexto incerto e peculiar e, ainda, pelas entidades de classes que os representam.

As respostas a essas questões ainda não podem ser formuladas, em especial, no Brasil, país que tardou em adotar política de vacinação em massa da população; país que, na contramão dos outros países pelo mundo, também não levou a cabo as políticas de testagem da população e, finalmente, país cujas autoridades estatais, no geral, negligenciaram o potencial destrutivo do vírus SARS-Cov-2. Num momento em que se formula o retorno dos/as alunos/as e dos/as professores/as às escolas no país, o clima de desconfiança e a sensação de insegurança e de angústia parecem, ainda, ser a tônica, colocando em polos antagônicos, autoridades locais e entidades de classe e, como protagonistas invisibilizados, justamente aqueles que dão vida e movimento à escola e que, nestes tempos sombrios, têm enfrentado a situação de crise como *oficineiros*, cujas oficinas estão localizadas nas cozinhas, garagens ou sala de estar de suas próprias casas. Estes ofícios aqui apresentados e discutidos de forma breve dependem dos saberes que foram ou são produzidos ao longo da história do conhecimento e que devem ser compartilhados com os/as respectivos/as aprendizes para que se tornem devidamente produto humano.

REFERÊNCIAS

- BACHELARD, Gaston. **A poética do espaço**. Trad. Antonio de Pádua Danesi. São Paulo: Martins Fontes, 2005.
- BARTHES, Roland. A retórica da imagem. In: **O óbvio e o obtuso**. Ensaios críticos III. Trad. Léa Novaes. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1990.
- BOURDIEU, Pierre. O campo científico. In: ORTIZ, Renato (Org.). **Pierre Bourdieu: sociologia**. Trad. Paula Montero e Alicia Auzmendi. São Paulo: Ática, p. 122-155, 1983.
- BOURDIEU, Pierre. Campo do poder, campo intelectual e habitus de classe. In: BOURDIEU, Pierre. **Economia das trocas simbólicas**. Rio de Janeiro: Perspectiva, p. 201-202, 1992.
- BUENO, Sinésio Ferraz. Semicultura e educação: uma análise crítica da revista Nova Escola. **Rev. Bras. Educ.**, Rio de Janeiro, v. 12, n. 35, p. 300-307, Aug. 2007. Disponível em: <https://tinyurl.com/z6d6ucrd> Acesso em: 06 ago. 2021.
- CÂNDIDO, Renata Marcílio; LOURENÇO, Arlindo da Silva. Entre a moral, a ciência e a doutrina: os discursos educacionais e a profissão docente. **Cadernos de História da Educação**, v.17, n.2, p. 531-545, mai.-ago. 2018. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/che/article/view/43302>. Acesso em: 16 ago. 2021.
- CATANI, Denice Barbara. **Educadores à meia-luz: um estudo sobre a Revista de Ensino da Associação Beneficente do Professorado Público de São Paulo (1902-1918)**. Bragança Paulista: EDUSF, 2003.
- JULIA, Dominique. A Cultura Escolar como Objeto Histórico. **Revista Brasileira de História da Educação**, v. 1, n. 1 [1], p. 9-43, 2012. Disponível em: <https://tinyurl.com/2p85ubf5>. Acesso em: 06 ago. 2021.
- LAWN, Martin. A materialidade dinâmica da educação escolar: professores, tecnologias, rotinas e trabalho. In: SILVA, Vera Lúcia Gaspar; SOUZA, Gisele; CASTRO, Cesar Augusto (Orgs.). **Cultura material escolar em perspectiva histórica:**

escritas e possibilidades. Vitória: EDUFES, p. 333–357, 2018. Disponível em: <http://dspace3.ufes.br/handle/10/11346>. Acesso em: 16 ago. 2021.

LAWN, Martin. Uma pedagogia para o público: o lugar de objetos, observação, produção mecânica e armários-museus. **Revista Linhas**, v. 14, n. 26, p. 222–243, 15 jul. 2013. Disponível em: <https://tinyurl.com/5f5kkd7z>. Acesso em: 06 ago. 2021.

LAWN, Martin; GROSVENOR, Ian. “When in doubt, preserve”: exploring the traces of teaching and material culture in English schools. **History of Education**, v. 30, n. 2, p. 117–127, mar. 2001. Disponível em: <https://tinyurl.com/ys2x89mz>. Acesso em: 06 ago. 2021.

MACHADO, Arlindo. **A ilusão especular.** São Paulo: Brasiliense/Instituto de Fotografia da FUNARTE, 1984.

NÓVOA, António. Para o estudo sócio-histórico da gênese e desenvolvimento da profissão docente. **Teoria & Educação**, n.4, p.109-139, 1991.

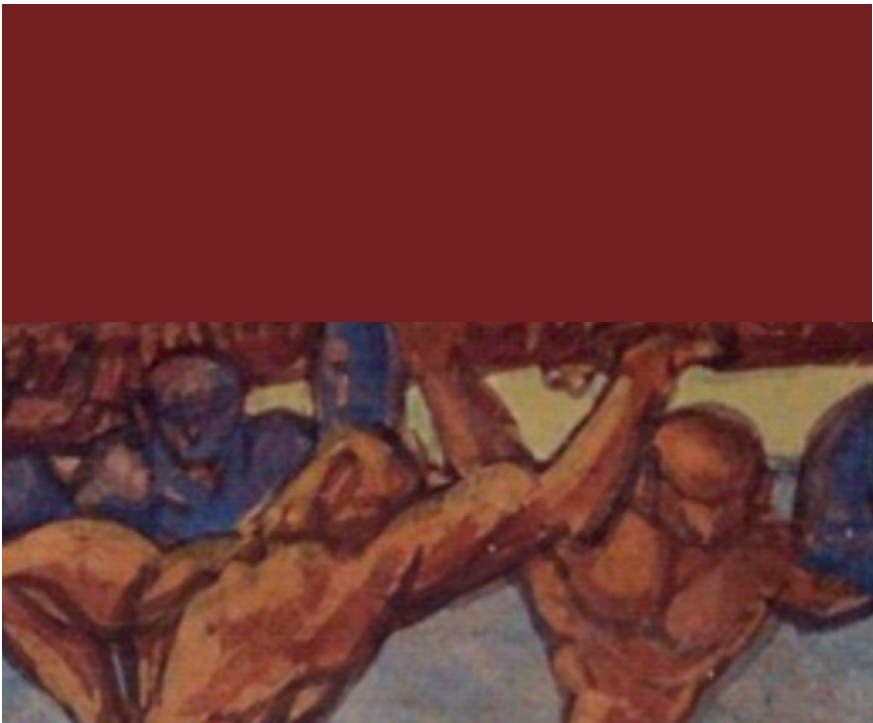
SCHELBAUER, Analete Regina. O método intuitivo e lições de coisas no Brasil do século XIX. In: STEPHANOU, Maria; BASTOS, Maria Helena Camara (Orgs.). **Histórias e memórias da educação no Brasil**, vol. II: século XIX. 5. ed. Petrópolis: Vozes, p. 132-194, 2014.

SOUZA, Rosa Fátima. Objetos de ensino: a renovação pedagógica e material da escola primária no Brasil, no século XX. **Educar em Revista**, n. 49, p. 103–120, set. 2013. Disponível em: <https://tinyurl.com/5a25txbw> Acesso em: 06 ago. 2021.

TARDIF, Maurice. A profissionalização do ensino passados trinta anos: dois passos para a frente, três para trás. **Educ. Soc.**, Campinas, v. 34, n. 123, p. 551-571, abr.-jun. 2013. Disponível em: <https://tinyurl.com/57h92usz>. Acesso em: 06 ago. 2021.

VALDEMARIN, Vera Teresa. Lições de coisas: concepção científica e projeto modernizador para a sociedade. **Cadernos Cedes**, ano XX, nº 52, novembro/2000. Disponível em: <https://tinyurl.com/mr3a7fc6>. Acesso em: 16 ago. 2021.





CAPÍTULO 3

DAS GUILDAS DA ALIMENTAÇÃO

A CHEF DE COZINHA:

AS TRANSFORMAÇÕES NO OFÍCIO DE COZINHEIRO

Celso Diniz Nobre

A alimentação não é só aquilo que se leva à mesa, ou o que comemos em nosso cotidiano. Pensar a alimentação é pensar de maneira particular em cultura, nas diferentes civilizações que existiram no decorrer da História e em especial nas relações políticas, econômicas e comerciais que marcam desde a Antiguidade a evolução da sociedade humana. Assim, como destacado por Santos (2005, p.12), “alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações”.

O ofício de cozinheiro traduz as diferentes transformações vividas pelo homem quanto ao ato de comer e, em qualquer sociedade, a “cena do cozinhar” tem como protagonista o cozinheiro, que participa de maneira formal ou informal de todas as etapas que envolvem o processo de produção para o ato de comer. Reconhecemos que tanto na literatura, quanto no cinema, muitas são as referências a respeito da importância dos cozinheiros; duas delas merecem destaque especial: *A Canja do Imperador* (2005), do jornalista e escritor gaúcho José Antônio V. Dias Lopes, e *A Festa de Babette* (1987), do roteirista e cineasta dinamarquês Gabriel Axel, inspirado no conto da também dinamarquesa Karen Blixen (1885-1962).

Diante deste protagonismo e da relação social entre os indivíduos, produtores e consumidores de comida evidencia-se a necessidade de na sociedade contemporânea marcada pela expansão do consumo, destacar o trabalho do cozinheiro que, muitas vezes, é pouco valorizado. Observa-se, neste

campo, uma transformação na organização e na dinâmica da culinária que passou de setor associado aos ofícios à esfera de produção cultural legitimada, movimento que levou a uma mudança na denominação dos profissionais mais prestigiados desse campo - *de cozinheiro a chef de cozinha*, associada a uma mudança de *status - de artesãos a produtores intelectuais*, indicando mudanças correlatas no trabalho e no modo de produção. (BUENO, 2013)

Delinear um panorama destas mudanças no contexto da cozinha, da gastronomia e, em particular, no ofício de cozinheiro constituiu o objetivo da presente reflexão. A análise apresenta inicialmente um breve histórico da alimentação, da cozinha e da própria gastronomia. Na sequência, tratou-se das mudanças ocorridas na denominação do ofício e das distinções do mesmo e, em sua finalização destacou-se a expansão dos cursos de formação e o reconhecimento do profissional. Para conhecer o universo da cozinha profissional, bem como, a trajetória de um cozinheiro e *chef de cozinha*, realizou-se uma entrevista que, a partir de um roteiro pré-definido, evidenciou o papel de um de *chef de cozinha*, considerando o seu processo de formação e outras referências de aprendizado, a química dos alimentos, a modernização dos equipamentos e a educação para o ofício, dentre outros aspectos.

O piemontês Sr. Massimo Ferrari, o entrevistado, tinha à época da entrevista, 76 anos e há mais de 66 anos, segundo ele, convive com o “mundo mágico da cozinha”. Proprietário do extinto restaurante *Massimo*, um ícone da culinária italiana que fez história na cidade de São Paulo, entre os anos de 1980 e 2000, desde 2016, é responsável por um novo estabelecimento: *Felice & Maria per Massimo Ferrari*, nome que homenageia seus pais, que oferece a gastronomia clássica italiana e receitas tradicionais de família.

ALIMENTAÇÃO, COZINHA E GASTRONOMIA: BREVE HISTÓRICO

O desenvolvimento da humanidade está intimamente associado à história da sua alimentação. Além de comer para manter-se vivo, o homem fez dessa necessidade uma de suas primeiras manifestações culturais. O homem pré-histórico criou todo tipo de armas e artefatos para pesca e caça, ampliando sua dieta alimentar. A passagem da alimentação vegetariana para a carnívora modificou estruturas organizacionais, fazendo com que os homens passassem a conviver em grupos capazes de atrair, caçar e comer as presas. Pode-se considerar que um grande salto na evolução humana, adveio da utilização do polegar opositor que possibilitou a fabricação de ferramentas e o domínio da técnica para a obtenção do fogo. A partir desse momento, os hábitos alimentares começaram a se transformar. Alimentos que anteriormente eram consumidos *in natura* sofreram modificações, se tornaram mais duráveis, macios e palatáveis. “A cocção dos alimentos os tornaria mais fáceis de mastigar. Assevera-se que o menor desenvolvimento dos músculos faciais e o maior crescimento da cavidade craniana e do cérebro decorriam de menos esforço na mastigação”. (FRANCO, 2001 p. 18) Ainda conforme o autor, a fabricação e utilização de ferramentas de pedras e utensílios de barro côncavo sob o fogo possibilitaram a cocção dos alimentos em uma temperatura constante e, até mesmo, a fervura de alguns deles. Tais artefatos foram de suma importância para o início do desenvolvimento da cozinha e, conseqüentemente, para despertar o prazer em comer e a transição entre fome e apetite.

A história da cozinha confunde-se de tal maneira com a da humanidade, que os antropólogos contemporâneos não hesitam em fazer do uso do fogo e da memorização das técnicas culinárias: o verdadeiro ponto de partida da cultura humana. De acordo com Poulain (2007, p.12), “o fogo constitui a primeira etapa da cozinha; ele permite, evidentemente, grelhar, assar ou ainda defumar os produtos da caça, pesca ou da colheita,

e, ao fazê-lo, modifica-lhes o gosto, afina-os, humaniza-os, mas prolonga-lhes também a conservação”. A evolução da cozinha e do ato de cozinhar segue lado a lado a história da humanidade, com técnicas, instrumentos e alimentos que se agregaram aos hábitos humanos, desenhando culturas alimentares distintas, com suas regras e valores específicos.

Entre os gregos, na Antiguidade, a aristocracia associou a arte de comer à de receber, culminando em um processo de aprimoramento do ato de cozinhar. Uma das primeiras obras sobre cozinha, cuja escrita foi atribuída, no século IV a.C a Arkhestratus, poeta e viajante siciliano, contemporâneo de Aristóteles, (384 – 322 a. C.), intitula-se “Gastronomia de Arkhestratus” ou “Gastrologia”. “Em seu poema ‘Gastronomia’, ele deleita os leitores com imagens de enguias cozidas em folhas de louro. Supostamente, ele ‘atravessou diligentemente todas as terras e mares em seu desejo... de provar cuidadosamente as delícias do estômago’.” (LE CORDON BLEU, 1995, p. 9) Ainda, na Grécia Antiga, como não existiam cozinheiros, a comida era preparada por escravos que moíam os grãos, bem como organizavam a alimentação, razão pela qual conquistaram uma posição de destaque em relação aos demais. Assim, a evolução do trabalho na cozinha valorizou a categoria dos padeiros que passaram a trabalhar outros cozimentos e, mesmo que ainda na condição de escravos, começaram a ter a função de chefes de cozinha. Nos tempos de Homero, destaca Franco (2001):

[] os próprios anfitriões, por mais ricos que fossem, preparavam as refeições com a ajuda de amigos, quando recebiam convidados especiais. Só depois apareceram os *mageiros* (padeiros). Com o tempo, os *mageiros*, além de fornecer, passaram também a cozinhar, evoluindo para a posição de *archimageiros* – ou chefes de cozinha – com uma equipe sob seus comandos. (p.37)

A expansão dos domínios romanos exerceu forte influência na alimentação do mundo conhecido da época. Durante séculos,

o Império Romano foi acumulando conquistas; o contato com outros povos, culturas, hábitos alimentares e produtos diversos criou na cozinha ocidental uma variedade de estilos. É provável que na sequência das guerras que se seguiram à conquista do Mediterrâneo, os romanos absorvessem os princípios da culinária grega, fazendo com que a cozinha romana progredisse notavelmente, principalmente após a conquista da Sicília, cujos cozinheiros descendiam dos gregos e eram considerados os melhores da região. (CARNEIRO, 2003; FRANCO, 2001)

Posteriormente, na Idade Média, a falta de alimentos, as intempéries, guerras e grandes epidemias, tiveram impactos na alimentação da população, então dividida entre ricos e miseráveis. Os destaques da cozinha concentravam-se nos mosteiros da igreja católica e na nobreza feudal, sendo que estes se notabilizaram com a realização de banquetes que eram símbolos de poder e prestígio. Já os monges foram responsáveis por mudanças importantes nos hábitos alimentares durante este período com o aprimoramento da preparação, melhorando a qualidade dos ingredientes e enriquecendo os alimentos com condimentos e especiarias.

A partir do século XV, e com o início da Idade Moderna, marcada pelas grandes navegações e descobertas de novas terras, significativas mudanças ocorreram nas práticas e nos costumes da alimentação mundial. A expansão marítima favoreceu o comércio de especiarias entre diversos países, proporcionando o preparo de um mesmo alimento de maneiras diferentes, com o uso de novos temperos e a combinação de diversos sabores. A sociedade europeia se tornou mais refinada, e, opondo-se à Idade Média, incorporou as boas maneiras à mesa (o hábito de lavar as mãos, o uso de guardanapos e talheres), e a cozinha passou a ser tratada com mais esmero, utilizando-se temperos e condimentos com mais moderação, além de a confeitaria também ter-se sofisticado na preparação de geleias, compotas e doces de frutas.

Se até o século XVII, as práticas alimentares na sociedade europeia eram similares, com o casamento de Henrique II, da França, e Catarina de Médici, da Itália, a aristocrata florentina, trouxe consigo uma comitiva de serviçais, cozinheiros e confeitores italianos e, sobretudo a noção de primor à mesa. Tal fato marca o início da mais complexa e refinada cozinha do mundo ocidental: a Cozinha Francesa. Araújo *et al.* (2005) sintetiza esse acontecimento:

Catarina de Médici, ao casar-se com Henrique II, levou à França a elegância de Florença e cozinheiros italianos. Receitas foram integradas ao repertório culinário francês. Com Catarina, a nobreza francesa descobriu os prazeres do cardápio variado. Apesar de haver casado aos quatorze anos, a influência de Catarina manteve-se mais de cinquenta anos e introduziu delicadeza, cuidado e requinte à cozinha francesa. (p.42)

De acordo com Donel (1999) as invenções e descobertas ocorridas no século XVIII, durante a Revolução Industrial, como o forno a carvão, o fogão a gás, a técnica de conservação de Nicolas Appert, a de pasteurização, a de refrigeração de Charles Tellier, atingiram de forma direta os trabalhos culinários, abrindo um vasto movimento de renovação nos costumes e práticas alimentares.

Também nesse século, na França, com grande parte da população empobrecida pelas crises agrícolas, pelos altos preços dos alimentos, em particular dos cereais e do pão, e pelo incremento contínuo de impostos, tem início os movimentos e revoltas populares que resultaram na Revolução Francesa e em significativas mudanças para a cozinha ocidental, principalmente para os cozinheiros da época. Os grandes banquetes começaram a ser substituídos por jantares com menos participantes, reunindo artistas, filósofos, médicos, advogados, grandes comerciantes, enfim a burguesia e os profissionais em ascensão. A obra *A Filosofia do Gosto*, escrita em 1825 por Jean Anthelme Brillat-Savarin, mostra a transição dos

grandes banquetes da aristocracia para as mesas menores dos novos ricos e, posteriormente, o nascimento dos restaurantes.

Os registros sobre o surgimento dos restaurantes são descritos de forma semelhante por autores como: Poulain (2007), Spang (2003) e Flandrin (1998). O primeiro restaurante teria surgido no ano de 1765, quando o taberneiro Mathurin Roze de Chantoiseau, conhecido por M. Boulanger, foi responsável pelo acréscimo de pedaços de carneiro assado aos seus “caldos restauradores”. Para atrair a clientela, colocou na fachada do seu estabelecimento uma passagem da Bíblia: “*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego vos restaurabo* (Vinde todos a mim, vós cujo estômago está vazio e eu restaurar-vos-ei)”. (POULAIN, 2007, p. 54) Trinta anos após a abertura do estabelecimento de M. Boulanger, já existiam cerca de quinhentos novos restaurantes em toda a França. Esses restaurantes eram frequentados por pessoas que desejavam ver e serem vistas, as elites locais ou estrangeiras que estivessem de passagem pelo local e que necessitassem de uma comida adequada a sua sensibilidade e ao seu ideal de saúde, atendendo às normas sanitárias da sociedade da época. Assim, o restaurante foi uma inovação para atender a uma tendência cultural que começava a se delinear e que relacionava os hábitos alimentares à saúde mental e física das pessoas. Ou seja, a alimentação estava também associada às dimensões do emocional e intelectual dos indivíduos.

Que fraqueza do peito era essa que assolava os comensais da era iluminista e fazia com que eles buscassem o restabelecimento em uma taça de sopa? Nesse período, fraqueza pulmonar era uma sinédoque de fadiga geral e (em algumas interpretações) um sintoma de sofisticação intelectual e acuidade emocional. Em uma época de vapores e miasmas, quando a mistura insondável dos elementos que compõem a atmosfera representava uma ameaça constante para o bem-estar humano, a queixa quanto à fraqueza dos pulmões estava em moda e os pulmões foram considerados os órgãos mais frágeis. (SPANG, 2003, p. 50-51)

Com o restaurante tem início uma nova fase na cozinha, uma vez que qualquer cidadão poderia ter acesso ao serviço de alimentação que lhe conviesse, desde que contasse com poder aquisitivo compatível. Verifica-se também a transição da alimentação tipicamente nos ambientes domésticos para “o comer fora” e, com a crescente urbanização, a partir da segunda metade do século XIX, novas mudanças ocorreram nos conceitos alimentares das grandes cidades. Dentre os efeitos dessa nova conjuntura, destaca-se, na França, a *profissionalização* do trabalho de cozinheiros e *chefs* homens, deixando para trás o papel de empregados domésticos, que passou a ser desempenhado por mulheres, para desempenhar seu ofício na esfera pública.

Com Marie-Antoine Carême (1783-1833), que se tornou o mais destacado autor e *chef* de cozinha da Europa, tem início a publicação de trabalhos fundamentais, tal como a *Grande Cuisine*¹, sistema detalhado de numerosas opções de pratos e seus respectivos molhos, considerados a alma das refeições. Faz parte do seu legado importantes molhos clássicos, como o *Bourguignonne*², o *Robert*³ e o *Hollandaise*⁴. Além disso, Carême deu ao restaurante os meios técnicos de que precisava para evoluir e foi defensor de uma higiene mais rigorosa nas cozinhas: estabeleceu o uniforme branco dos cozinheiros e o *toque blanche*, o chapéu dos *chefs* (Figura 01). Determinou ainda, a valorização estética nas apresentações de pratos, defendeu a

1 No sistema desenvolvido por Marie-Antoine Carême, um prato é sempre composto por três elementos: o ingrediente principal (em geral carne ou peixe e, eventualmente, um vegetal), a sua guarnição ou acompanhamento e, para finalizar, um molho.

2 *Bourguignonne*: molho feito à base de vinho tinto, *echallotas*, tomilho, salsa, folha de louro e cogumelos. Tudo finalizado com manteiga e pimenta caiena. Tradicionalmente, é servido com ovos e carne.

3 *Robert*: molho feito à base de cebola, manteiga e vinho branco, finalizado com açúcar e mostarda seca inglesa diluída.

4 *Hollandaise*: molho emulsionado quente, tendo como ingredientes, manteiga clarificada, gemas, folha de louro, pimenta-do-reino branca em grão, vinagre branco e suco de limão.

utilização de ingredientes de qualidade e, por último, valorizou a prestação de um bom serviço. (KELLY, 2005)

Figura 1 - Desenho de Marie-Antoine Carême para Uniformes de Cozinha (1822)



Fonte: Nassi Net. Disponível em: <https://www.nassi.net.br>

A *Grande Cuisine*, idealizada por Marie-Antoine Carême, segundo Sugano (2015), é responsável pela transição entre a cozinha e a gastronomia que, posteriormente, foi fortalecida e estruturada por um importante movimento culinário francês: *Cuisine Classique*, liderado pelo cozinheiro francês Georges Auguste Escoffier (1846-1935)⁵. A gastronomia desenvolvida por Georges Auguste Escoffier deu um novo olhar para a

5 Georges Auguste Escoffier estabeleceu uma gestão mais rigorosa e popular dos restaurantes, com uma progressiva substituição do supérfluo pelo essencialmente prático, e um maior controle do tempo na cozinha. Desenvolveu receitas que se tornaram paradigmas da gastronomia francesa até à segunda metade do século XX.

alimentação, no qual o alimento ganha originalidade na elaboração dos pratos da cozinha.

A relação entre o trabalho de Escoffier nos hotéis e suas inovações na arte da cozinha não é aleatória. Os restaurantes e hotéis atribuem nova visualidade à comida, pois a colocam em exposição permanente. Os clientes procuram sabor e beleza, e não importa apenas o prato ser gostoso ou bem feito. Esse prato deve ser bonito,

Ademais, na França, também ocorreu um período de cultura cosmopolita, a *Belle Époque*, que marcou de forma definitiva a presença francesa na cozinha e fez de Paris, o centro cultural e gastronômico do mundo. Um marco deste momento é a instalação, em 1895, da escola *Le Cordon Bleu*, referência à *L'Ordre des Chevaliers du Saint Esprit*, criada pelo rei francês Henrique III em 1578, cuja honraria era representada por uma cruz no pescoço e um cordão azul (*o cordon bleu*). Ainda hoje, esta é uma importante referência internacional para o ensino na área de gastronomia, com unidades em diversos países como Estados Unidos, Inglaterra, Canadá, Austrália, Japão, México, Brasil, Peru e outros.

Às duas grandes Guerras Mundiais, que marcam a primeira metade do século XX, seguiram tempos difíceis que, de certa forma, estancaram as inovações na cozinha. Mas, como não estavam dispostos a fechar os restaurantes, para sobreviver, voltaram-se à “cozinha regional”, com maiores condições de se manter. Depois, no início da segunda metade do século XX, caracterizado por mudanças na cozinha francesa, o *chef* Raymond Oliver (1909-1990), do restaurante *Grand Véfour*, publica, em 1957, o livro *Art et Magie de la Cuisine*, no qual enfatizou que a cozinha não seria, em si mesma, estática; a mudança teria acontecido, ainda na primeira metade do século XX, com o advento do frio artificial. Com isso, os *chefs*, então, poderiam fazer uso de produtos frescos e se livrar,

progressivamente, das amarras das salgas e marinadas. Oliver também apostou na inovação do prato único, que se tornou a regra no *Nouvelle Cuisine*. A atenção voltava-se para o prato e não mais para a grande variedade do cardápio, dando início à tendência de menor oferta nas opções pelos restaurantes. O prato único, para os novos tempos seria a obra de arte, a peça única de uma ourivesaria gastronômica. (ABRANTES, 2014)

O movimento *Nouvelle Cuisine* surgiu e foi impulsionado por dois críticos gastronômicos, Henri Gault e Christian Millau, responsáveis pela publicação de *Le Nouveau Guide Gault et Millau*. Posteriormente, no final do ano de 1973, no artigo *Vive la Nouvelle Cuisine*, os autores defendiam a preservação das características intrínsecas dos alimentos, por meio do frescor, da redução dos tempos de cozimento, da menor condimentação e do acompanhamento com molhos mais leves. (STEINBERGER, 2009) A revolução gastronômica que surge a partir do *Nouvelle Cuisine* tem impactos na culinária francesa e, ao mesmo tempo, uma inteira geração de *chefs* ilustres coloca em prática as premissas da “nova cozinha” e, no esforço de difundi-las, percorre o mundo nos anos de 1980, contribuindo para que a proposta se propagasse nos Estados Unidos e no Oriente. O entusiasmo pelo exotismo e pela invenção estreitou as colaborações, intensificou o processo de trocas, promovendo o fortalecimento de uma nova rotina, ou seja, as hibridações gastronômicas.

Posteriormente, já no início do século XXI, há o surgimento da *Cozinha Modernista*⁶, cujo maior representante é o espanhol, Ferran Adrià, cujo trabalho conta com a inserção de novas tecnologias e ingredientes diferenciados como: hidrocoloides, enzimas e lecitina, que possibilitaram a criação de outros pratos.

6 Esta terminologia já recebeu diferentes denominações, passando por Cozinha Molecular, Cozinha Tecno-emocional e Cozinha de Vanguarda, conforme González (2015).

Constata-se, assim, que o sentido da gastronomia não mais se restringe a sua etnologia e significado⁷, mas no entendimento de que o homem ao aprender a cultivar o alimento, caçar, pescar e usar do fogo passou a cozinhar. Com o surgimento da cozinha, propriamente dita e das técnicas de conceder sabores do seu estado cru para o cozido, o mundo passa a conceber a gastronomia como parte da história de um povo, despertando sensações e inspirando a vontade e o desejo por novas percepções culinárias, integrando alimentos, cozinhas e sabores. Neste cenário, um profissional se sobressai ao assumir a tarefa de conduzir a arte da culinária, investigando as relações dos alimentos com a história, experimentando, repensando tradições, recodificando expressões, nomeando sentidos, recriando técnicas, receitas e reinventando sabores. Assim, o chef é o ator principal do espetáculo gastronômico.

DE COZINHEIRO À CHEF

Os ofícios e as profissões têm, historicamente, as suas origens vinculadas às corporações que surgiram na Idade Média como forma de organização do trabalho. (DUBAR, 1997) Nesta perspectiva, podemos considerar que a atividade do cozinheiro se insere nas principais corporações de ofícios ou guildas de alimentação, existentes na Europa (França, Itália, Inglaterra, entre outros países) naquele período. O historiador Françoise Desportes no livro *A História da Alimentação* (1998), ressalta algumas das importantes guildas ou corporações de ofícios da alimentação: os taberneiros eram proprietários de estalagens que ofereciam comida, bebida e pousos; os *traiteurs* eram encarregados de realizarem grandes

⁷ A palavra "gastronomia" vem do grego *γαστρονομία* (gastronomia), formada por *αστήρ, γαστήρ* (gaster, gastrós = estômago, digestão), mais o elemento de composição grego *νομία* (nomía), que designam uma disciplina, uma função ou uma caracterização. Por sua vez, "nomía", deriva de *νόμος* (nomos - hábitos, regras, leis, normas). Uma possível tradução literal seria: "a disciplina dos hábitos do estômago". (HOUAISS, 2009)

eventos e comercializarem refeições prontas; os forneiros eram responsáveis por assar o pão, após receber a massa dos padeiros, lembrando que esses dois ofícios viviam em disputa pela conquista do direito de realizar todo o processo; os açougueiros faziam o abate e a venda dos animais domésticos, exceto dos suínos, especialidade da guilda *charcuterie*. Tais corporações eram marcadas por uma hierarquia constituída por mestres, oficiais e aprendizes, que almejavam benefícios por meio do estabelecimento de monopólios como a regulação do exercício do trabalho, o controle sobre o ingresso no ofício, à formação, o preço, a quantidade e qualidade do produto, entre outros.

No período Medieval, o local do trabalho era a oficina, espaço que também era residência do mestre, de sua família e de seus aprendizes. Os primeiros detinham o controle do conhecimento e das fases de produção já apontadas, além do direito de comercializar o que fosse produzido em suas oficinas. (SENNETT, 2009) O aprendiz era formado por meio de treinamento *on the job*, com base na reprodução, devendo demonstrar sua capacidade para realizar o trabalho do mestre com exatidão.

O cozinheiro Georges Auguste Escoffier, anteriormente mencionado, reconhecido como o grande mestre da cozinha moderna e também um dos principais defensores da profissionalização dos cozinheiros e do trabalho de *chef*, começou a sua aprendizagem de acordo com a lógica do ofício, por meio do treinamento *on the job* e da relação entre mestre-aprendiz em restaurantes e hotéis da França. (JAMES, 2008)

Realidade semelhante também está presente na formação profissional do Sr. Massimo Ferrari. Quando indagado sobre o seu processo de aprendizagem ele descreve, emocionado, o início de sua formação junto à cozinha da Churrascaria Cabana, estabelecimento de propriedade de seus pais, inaugurada em 1954, na cidade de São Paulo. Era ele um jovem adolescente, com poucos mais de 12 anos de idade:

Na minha adolescência, eu vivia praticamente de fazer os deveres de escola dentro da Cabana. E aí começou a minha vida. Eu me empolgo em recordar, quando o meu pai dizia: 'vai, faz um café, vai dizer bom dia para o cliente, enxuga um copo, vai varrer o salão'. Com isso, tudo começou! Depois, meu pai passou a me levar ao mercado, foi quando deu o início a paixão que acabou desabrochando em uma vocação e eu fiquei nesse ramo de restaurante. Meus pais sempre foram pessoas incríveis, tanto que esse espaço é uma homenagem a eles, Felice e Maria [...]. Ir ao mercado, fazer as compras e estar no restaurante, me encantava, pois era o mundo da cortesia, da hospitalidade, da generosidade. Eu, na Cabana, fazia um pouco de tudo. Fui para cozinha, fiquei alguns anos. No começo, não era nem para cozinhar. Tá certo que eu já ajudava, mas é porque eu sempre fui muito curioso, eu sempre gostei de perguntar! Por que faz isso? Qual é o procedimento? Qual é a técnica? [...]. No meu tempo não havia escola de gastronomia, nem de hotelaria, não havia nada! Onde eu aprendi? No começo, a gente aprendia na prática ou vendo as outras pessoas fazerem. Depois, nos livros, revistas, feiras e congressos. Eu tive uma sorte, que foi desde pequeno me encontrar, tanto na vocação como na profissão. Eu não canso de aprender, de perguntar, tentar uma coisa nova baseada naquilo que já sei.

Estudo de Castro (2007) mostra que dentro do universo pesquisado, a forma de ingresso na atividade de cozinheiro, resulta da aprendizagem empírica. Os cozinheiros aprendem o ofício, reproduzindo o que lhes foi ensinado ou simplesmente observando. O aprendizado primeiro é o de casa, tendo como referência a figura da mãe e, às vezes, da avó.

Saindo do ambiente familiar e exercendo a atividade na cozinha dos restaurantes, o processo de aprendizado se dá através da observação e repetição das práticas dos mais antigos, que também aprenderam com outros práticos. Essa é a grande escola dos cozinheiros dos restaurantes populares: vivências e práticas passadas de um para outro. Os saberes não são os das escolas profissionalizantes, mas os das experiências. (p.96)

Ao mesmo tempo, vale destacar que o início da atividade de trabalho como cozinheiro, muitas vezes vem de ocupações mais próximas do ambiente da cozinha, como garçons e ajudantes de serviços gerais nos restaurantes. “Normalmente, inicia-se

no ofício na função de auxiliar de serviços gerais e aqueles que apresentam aptidão para a atividade de cozinheiro, por demonstrarem agilidade, curiosidade e interesse em aprender, logo se destacam e mudam de cargo". (ASSUNÇÃO, 2008, p.50) Considerando que o "trabalho é uma relação de dupla transformação entre o homem e a natureza, geradora de significado", ou, de forma mais sintética, que o "trabalho é o ato de transmitir significado à natureza" (CODO, 1997, p.25), na atividade do cozinheiro, existe a "magia" de transformar o alimento pelas "próprias mãos" ao mesmo tempo em que ele também é transformado pelo trabalho. É a ação do cozinheiro que agrega valor simbólico ao caráter nutricional dos alimentos, a ação humana que produz e faz a mediação na transformação do alimento em comida. A interação com ingredientes, ambientes, objetos, pessoas, ritmos, aromas, sabores, sons e texturas faz da atividade do cozinheiro um ofício complexo. Desse modo, a relação do cozinheiro com o universo da cozinha e o mundo natural constitui um "potencial sinérgico" a ser compreendido pela aprendizagem empírica e a vivência. Como enfatizado por Michael Pollan (2014):

Cozinheiros precisam pôr a mão em coisas fundamentais, como plantas, animais e cogumelos, trabalham com os elementos primordiais, fogo e água, terra e ar, usando-os para realizar suas saborosas alquimias. [...]. Cozinhar seja qual for sua modalidade, cotidiana ou exótica, nos situa num lugar muito particular, em que encaramos de um lado o mundo natural e de outro o social. O cozinheiro se encontra justamente entre a natureza e a cultura, conduzindo um processo de tradução e negociação. Tanto a natureza, quanto a cultura são transformadas pelo trabalho. (p.12-25)

Pelo exposto, entendemos que a alquimia e a arte do fazer habitam e coexistem no ambiente da cozinha, espaço em que o cozinheiro deve permitir aflorar e aguçar diferentes sensibilidades e sentimentos. Tais características são enaltecidas pelo Sr. Massimo Ferrari:

Acredito que o grande cozinheiro é aquele que sabe dominar o fogo, a temperatura e o tempo no preparo dos alimentos. Com isso, ele consegue fazer tudo. Talvez os grandes mestres nesta arte da cozinha, sejam os chineses com o 'wok'! Eles fazem uma verdura crocante, onde cada ingrediente mantém o seu valor e o sabor que deve ter [...]. Lembre-se que cozinhar é uma arte. Você toca uma matéria prima e se emociona, sente o aroma e se emociona, você olha a comida e se emociona, prova a comida e se emociona. Coloca tudo isso junto numa coisa que você gosta e você vai ver o que dá! [...]. Se eu tenho intuição, harmonia, equilíbrio e sei dosar os ingredientes, porque os entendo, os compreendo, pode ter certeza de que o resultado sempre será o mais perfeito do que o contrário. Para colocar tudo isso em funcionamento, eu preciso ter paixão!

O Ministério do Trabalho e Emprego disponibiliza a Classificação Brasileira de Ocupações – CBO, (BRASIL, 2010)⁸, documento que reconhece, nomeia e codifica os títulos e descreve as características das ocupações do mercado de trabalho brasileiro. De acordo com a CBO, os cozinheiros “organizam e supervisionam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos”. (BRASIL, 2010)

A ocupação de cozinheiro é apresentada na CBO a partir da seguinte subdivisão: *cozinheiro geral* (ajudante de cozinha, auxiliar de cozinha, auxiliar de cozinheiro, churrasqueiro, cozinheiro de restaurante, merendeiro, saladeira e salgadeira), *cozinheiro do serviço doméstico* (encarregado de cozinha, lancheiro), *cozinheiro industrial* (cozinheiro de restaurante de indústria), *cozinheiro de hospital* (cozinheiro hospitalar) e *cozinheiro de embarcações* (cozinheiro de bordo).

A Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público aprovou em 10 de novembro de 2010 a regulamentação da

⁸ A CBO se baseia na Classificação Internacional Uniforme de Ocupações (CIUO); foi realizada por meio de convênio com a Organização das Nações Unidas (ONU) e intermediação da Organização Internacional do Trabalho (OIT).

profissão de cozinheiro conforme o Projeto de Lei nº 6.049/2005⁹ Para detalhamento ver: <https://www.ciachef.edu/> Acesso em: 05 abr. 2019. que definia o profissional cozinheiro, como “aquele que manipula e prepara alimentos, observando os processos de cocção, os padrões de qualidade, os métodos de conservação e as boas práticas de manipulação dos alimentos em meios de hospedagem, restaurantes, bares, quiosques, hospitais, escolas, indústrias, residências e similares”. Tal proposta determinava que a profissão de cozinheiro só pudesse ser exercida por pessoas que comprovassem a sua habilitação em cursos ministrados por instituições, oficiais ou privadas, nacionais ou estrangeiras; ou ainda por aqueles que estivessem exercendo efetivamente a profissão, há no mínimo três anos na data de promulgação da Lei.

Alguns autores diferenciam o trabalho do cozinheiro e do *chef* de cozinha. Segundo Auguste Escoffier (*apud* LEAL, 1998):

[...] ainda que seja capaz e experiente, precisa ter seu trabalho orientado e dirigido por um *chef* responsável por tudo na cozinha. O *chef* de cozinha, por sua vez, deve ser um artista e um administrador. Suas tarefas consistem em realizar as compras de cada dia, planejar os menus, distribuir e supervisionar o trabalho da brigada. Precisa ter sensibilidade artística, paladar muito apurado e também conhecimento de todos os assuntos da cozinha, pois só assim estará capacitado para orientar outras pessoas. Precisa de muito estudo e de muitos anos de trabalho e experiência para adquirir um amplo conhecimento da cozinha, tanto popular como clássica. (p.129)

Já Borba (2015), a partir dos trabalhos de Howard Saul Becker sobre artesanato e a arte, destaca que:

[...] seria possível afirmar que aos últimos (os cozinheiros) caberia um trabalho puramente artesanal, que os posicionaria como artesãos ordinários; os primeiros (os *chefs*) poderiam se encaixar - ao desenvolverem uma cozinha de autor e/ou criativa e com maior autonomia com relação aos controles externos, por exemplo - artesão artista. (p.80)

⁹ Disponível em: <https://tinyurl.com/3nf2hzfw> Acesso em: 15 set. 2021.

Por estas diferenciações, pode-se verificar que o *chef* personifica tanto o artista criador em que suas receitas adquirem o estatuto de obras de arte – obra culinária, quanto a uma função de *líder* de uma cozinha. Este é um dos muitos significados atribuídos ao papel de *chef*, o qual está relacionado à divisão hierárquica do trabalho na cozinha. A respeito de um *chef* exercer esse papel de líder o Sr. Massimo Ferrari, reitera:

Chef de cozinha é aquele que na sua prática diária sabe liderar uma equipe, conduzir, treinar a sua equipe em todas as “praças” que envolvem a cozinha profissional de um restaurante. Um trabalho que deve ser realizado com afinco, observação, muita alegria e conhecimento.

A maneira como uma equipe é constituída, sua lógica na organização do trabalho é muito diversa entre os restaurantes e está relacionada ao tipo de cozinha que o restaurante oferece, o número de pessoas que atende e seu espaço físico, aspectos que tem implicações nos cargos e nos atores na cozinha. Destaca-se, ainda, que os trabalhos nas cozinhas são regidos, teoricamente, por uma hierarquização pautada em tradições francesas. A Figura 02 apresenta a hierarquia estabelecida para os restaurantes de alto padrão. Em tese, existe uma simbologia e uma diferenciação entre os profissionais, isto é, do *chef executivo* e os demais especialistas. Observa-se, também que os trabalhos na cozinha são divididos em *praças*, também chamadas de “partidas”, oriundas do termo *partie*. Cada partida é chefiada por um especialista na área (*chef de partie*) que é auxiliado por cozinheiros menos graduados e por aprendizes. Toda a equipe reunida é denominada de “brigada de cozinha”, expressão que evoca o militarismo e que tem seu berço na aristocracia francesa onde os cozinheiros eram classificados como oficiais, soldados, escudeiros e outros.

Figura 2 – Hierarquia na organização de um restaurante de alto padrão



Fonte: Notas de Sabor. Disponível em: <http://www.notasdesabor.com.br>

Durante a pesquisa de campo, convidamos a conhecer o espaço da cozinha do Sr. Ferrari, fomos surpreendidos pela quantidade e variedade de equipamentos, utensílios e eletrodomésticos acomodados no ambiente. São liquidificadores, batedeiras, processadores, moedores, cortadores, pinças, colheres e uma lista de dezenas de pequenos e grandes instrumentos, distribuídas por todo o espaço. Esse quadro nos levou a refletir sobre os novos equipamentos, introduzidos nas atividades da cozinha profissional. Conforme Abrantes (2014, p.37): “uns permitem otimizar o tempo necessário para a execução de determinadas operações. Outros permitem levar a cabo processos anteriormente impossíveis. Assim, transformam os alimentos, conferindo-lhes novas características em termos, por exemplo, de textura e sabor”. Sobre a utilização dos modernos equipamentos e utensílios na cozinha profissional, o Sr. Massimo Ferrari, ressalta:

Os equipamentos são necessários na cozinha e ajudam muito, mas é importante que o cozinheiro em sua praça também tenha o conhecimento de saber utilizar os mesmos. O equipamento quando eu sei usá-lo, contribui para aumentar a minha produção, ao mesmo tempo em que preciso atender aos muitos pedidos do restaurante. Eu faço 200 pratos. Uma dona de casa consegue fazer dois pratos; então na cozinha do restaurante vou ter que ter que ter 100 cozinheiros pra fazer os 200 pratos, impossível! Eu tenho que me organizar na técnica, na organização de cada passo que envolve a elaboração de um prato. Depois, é só dar o acabamento. Aquela receita que a dona de casa precisa dar 15 passos para elaborar e servir, na cozinha do restaurante tem que se fazer com cinco passos [...]. Se uma mesa pede uma massa, um risoto, um peixe, uma carne, todos têm tempos diferentes de preparo, um demora oito minutos, outro demora quatro, outros demoram cinco, mas tem que sair tudo ao mesmo tempo, porque o cliente, quer comer quente, bem feito e na hora. Essa é atividade do cozinheiro profissional.

Constatamos também, que no contexto contemporâneo, há crescente interesse pela cozinha profissional, decorrente, talvez da forte presença do tema nas mídias em programas de televisão, novelas, filmes, revistas, jornais e outros aspectos que contribuem para a valorização moderna da gastronomia. (JACOB, 2013) Ademais, os cozinheiros ganharam o *status* de celebridade no final do século XX, com a chegada de *chefs* internacionais de renome para o Brasil, como Emmanuel Bassoleil, Laurent Suaudeau, Luciano Boseggia, que a princípio vieram trabalhar em restaurantes de grandes hotéis. (ATALA; DÓRIA, 2008) A vinda destes profissionais para o Brasil, está inserida no contexto da estabilidade econômica que a sociedade brasileira havia conquistado que permitiu uma melhoria nas produções culinárias nacionais e uma grande demanda por profissionais capacitados. A partir do ano de 2000, ocorre também, a expansão dos cursos de formação superior em gastronomia.

A EXPANSÃO DOS CURSOS DE FORMAÇÃO E A BUSCA PELA PROFISSIONALIZAÇÃO

Conforme destacado, o início da capacitação de profissionais cozinheiros remonta a Europa com a instalação, em Paris, da pioneira e famosa escola de Gastronomia do mundo, *Le Cordon Bleu*. De início, a instituição esteve voltada aos cursos profissionalizantes, ligados às artes culinárias e aos serviços de hospitalidade. Posteriormente, na segunda metade do século XX se especializou em cursos de graduação e pós-graduação, mas com foco em administração¹⁰. Com os mesmos objetivos, foi fundada em 22 de maio de 1946, nos Estados Unidos, a *Culinary Institute of America - CIA*, instituição com cursos profissionalizantes voltados ao desenvolvimento da “arte culinária” e da confeitaria. A partir da década de 1990, passaram a ofertar cursos na área de hospitalidade, serviços de consultoria, classes recreacionais e criaram a escola de negócios alimentares - *Food Business School* (CIA, 2019)¹¹. No cenário nacional, o primeiro curso técnico para a formação de cozinheiros ocorreu em 1970, desenvolvido pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC, em Águas de São Pedro, no interior do estado de São Paulo. Na primeira metade da década de 1990, a instituição em parceria com o CIA, passa a oferecer um curso de qualificação profissional denominado “Cozinheiro *Chef* Internacional”. Diferentemente do curso anterior, este era pago e os professores em sua maioria eram norte-americanos, *chefs* de cozinha que haviam se mudado para o país. Vale lembrar que até então os cursos de culinária oferecidos no Brasil tinham o objetivo de ensinar as moças a serem boas donas de casa ou os truques básicos de cozinha. (COSTA, 2011)

A gastronomia brasileira é um fato recente e está identificada, na última década do século XX, com a abertura de pequenos

10 Para detalhamento ver: <https://lecordobleusaopaulo.com.br/> Acesso em: 05 abr. 2019.

11 Para detalhamento ver: <https://www.ciachef.edu/> Acesso em: 05 abr. 2019.

restaurantes de propriedade de *chefs* “estrelados” que adquiriram visibilidade apenas a partir do início dos anos 2000. Até então, o que havia eram cozinhas regionais, de tradição popular, valorizadas como patrimônio material, objeto de estudos, tal como os realizados por Luís da Câmara Cascudo. Essas cozinhas e muitos de seus ingredientes permaneceram ativos no ambiente doméstico em algumas áreas rurais do país. Nos principais centros urbanos, sobreviveram no universo privado e nos restaurantes típicos, reduzidas a alguns clichês de nossa identidade alimentar como a feijoada, o virado à paulista, o tutu à mineira e a moqueca baiana. (BUENO, 2013)

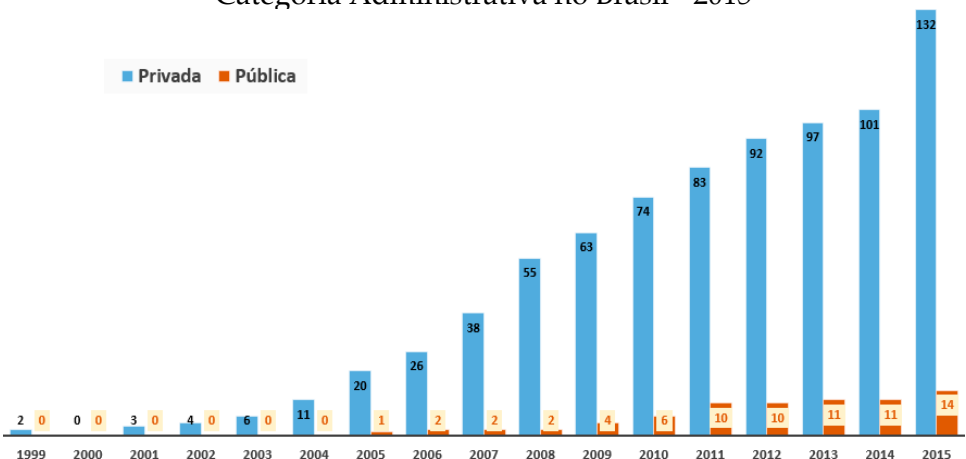
Em *Cartas a um jovem chef*, Laurent Suaudeau (2007), um dos fundadores da alta gastronomia brasileira, descreve o início de seu trabalho, no Rio de Janeiro:

Depois de conquistar a equipe, fui descobrindo os produtos brasileiros e vi que, com eles, teria condições de desenvolver uma boa culinária, aplicando os conceitos e a metodologia que eu trazia da França. Meu segundo *chef*, Paulo Carvalho, era brasileiro e, com ele, conheci muitos ingredientes locais. O mais difícil foi fazer com que a clientela assimilasse a nova proposta. Naquele momento, predominava no Rio uma cozinha extremamente internacional, baseada em clichês gastronômicos da culinária francesa. As pessoas achavam que eu era doido por colocar nos pratos aipim e maracujá, ou por usar o tucupi no lugar do vinagre. (p.54)

Face ao crescimento do mercado em torno da gastronomia brasileira, no final do século XX, são instalados no país, os primeiros cursos superiores na área, especificamente nos estados de Santa Catarina e São Paulo. Seguindo essa tendência, no ano de 2000, o SENAC em Águas de São Pedro passou a oferecer um curso superior de tecnologia na área. A Figura 03 apresenta o crescimento desses cursos no Brasil, com destaque para aqueles inseridos em instituições privadas. Dentre os 169 cursos em nível de graduação existentes, 161 deles oferecem o certificado de *tecnólogo*. Os 8 restantes oferecem o *bacharelado*. Quanto ao número de alunos, o ano de 2015 registrou 27.724

matrículas, sendo que 1993 destas pertenciam às instituições públicas e 25.731 às instituições privadas. Esses cursos estão geograficamente assim distribuídos: Região Sudeste (67), Região Nordeste (43), Região Sul (36), Região Centro Oeste (17) e Região Norte (06). O Estado de São Paulo apresenta o maior número deles: 19 na capital paulista e 23 em cidades do interior. Com o objetivo de alinhar os cursos tecnológicos existentes no Brasil, o Ministério da Educação - MEC, em parceria com a Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica - SETEC publicou em 2010, o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, referência para criação e manutenção dos cursos de tecnologia no país.

Figura 3 – Cursos de Gastronomia por Categoria Administrativa no Brasil - 2015



Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados disponibilizados pelo MEC/Inep

O referido documento em sua última edição é constituído por 13 eixos em que os cursos de Gastronomia estão inseridos no eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, que abriga os cursos de Tecnologia em Eventos; Tecnologia em Gestão Desportiva e de Lazer; Tecnologia em Gestão de Turismo; Tecnologia em Hotelaria e Tecnologia em Gastronomia, com os respectivos perfis profissionais e para este último dispõe:

Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Valida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação. (BRASIL, 2016, p.152)

O documento ainda define como campos de atuação profissional os seguintes espaços: centros gastronômicos; embaixadas e consulados; empresas de hospedagem, recreação e lazer; hospitais e *spas* e indústria alimentícia; parques temáticos, aquáticos e cruzeiros marítimos; restaurantes comerciais, institucionais e industriais; *catering*, bufês e bares; instituições de ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente e apresenta como possibilidades de prosseguimento de estudos em pós-graduação na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, entre outras. Para o grau de *bacharel*, o curso de Gastronomia, não apresenta uma diretriz curricular específica, no entanto, atende à legislação: Parecer nº 776/97, que *Orienta para as Diretrizes Curriculares dos Cursos de Graduação* e Parecer nº CNE/CES 67/2003 que constitui o *Referencial para as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) dos Cursos de Graduação*. Desse modo, a titulação é oferecida na área de alimentos, nos seguintes cursos de bacharelado: Ciências de Alimentos; Ciências e Inovação do Alimento; Ciências e Tecnologia de Alimento; Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar; Química de Alimentos; Engenharia de Alimentos e Gastronomia.

Vale destacar que os cursos de formação superior em Gastronomia não apresentam como objetivo primordial

formar cozinheiros ou *chefs*, mas tecnólogos que tenham a capacidade para exercer os diversos segmentos que compõem a cozinha profissional, considerando ainda, a possibilidade de atuarem como consultores. Esta dicotomia pode ser confirmada no estudo das pesquisadoras Rebeca Elsa Rubim e Miriam Rejowski (2013):

Neste sentido, apenas a partir destas análises apresentadas pode-se supor que existe uma preocupação muito maior em atender às expectativas criadas pela atual valorização da profissão de *chef* de cozinha, atraindo alunos que têm a intenção de aprender a cozinhar e serem gestores de seus restaurantes. Ou seja, conforme apresentado no item sobre formação geral, em relação ao perfil profissional, observa-se uma ênfase na exigência do mercado associada à ideia de *status* e de valorização da profissão de *chef* de cozinha. Ideias estas que se distanciam da rápida inserção no mercado de trabalho, que geralmente se dá a partir de cargos inferiores e não diretamente como *chef* de cozinha. (p.183)

Segundo Borba (2015), a educação formal em Gastronomia que em regra tem o período de formação de aproximadamente dois anos, parece funcionar como uma introdução ao vasto universo da culinária e do mercado gastronômico, devendo ser complementada por um intenso treinamento *on the job*, para que o profissional aprimore o seu aprendizado com diferentes *chefs*, por meio da soma de experiências diversas, até atingir um nível de maturidade que permita ao cozinheiro não só liderar uma equipe, como desenvolver um trabalho mais autônomo e autoral. Neste cenário, é significativa a vivência e a experiência profissional do Sr. Massimo Ferrari ao comentar sobre a formação oferecida nas escolas de Gastronomia:

As escolas de gastronomia comentem um pequeno equívoco de que no seu processo de ensino e aprendizagem o aluno com dois ou três anos de prática escolar, sairá do curso preparadíssimo e com total conhecimento para administrar uma cozinha ou mesmo ser um chef. O que é ser um chef de cozinha? Todos os alunos saem das escolas com a titulação 'chef de cozinha'. Chef é aquele que a vida encarrega, dá um prêmio por ele se esforçar tanto e se informar mais que os

outros. Um chef se forma no fazer! A escola encaminha muito bem, mas se não houver a prática constante, o estudo vai ficar no vazio!

Juntamente a esse movimento de expansão dos cursos de formação em gastronomia no país, registra-se também o surgimento das primeiras associações de profissionais: a Associação dos Profissionais de Cozinha - APC¹² e a Associação da Boa Lembrança, fundada em 1994 na cidade de Petrópolis no Rio de Janeiro, cujos objetivos são distintos. A Boa Lembrança está direcionada à dimensão comercial, isto é, visa ser um selo que representa a qualidade dos estabelecimentos que dela fazem parte, com a proposta de “representar um grupo de restaurantes que prima pela excelência e qualidade nos serviços, promovendo e divulgando a diversidade do setor através das peculiaridades regionais e do associativismo”¹³. Já o objetivo da APC está mais próximo da atuação política própria de uma associação de classe, uma vez que está afinada com a busca pelo reconhecimento e regulamentação da profissão de cozinheiro ou *chef* de cozinha, e a promoção da gastronomia nacional. No estatuto de sua criação, a APC coloca-se na posição de representante jurídica do segmento junto ao poder público, estipula regras sobre o seu e também sobre o seu sistema de associação: sócios efetivos beneméritos, conselheiros e cadastrados e os direitos e deveres dos associados¹⁴. Acredita-se que a APC, face aos objetivos e ao papel que busca desempenhar, é relevante para o melhor entendimento e compreensão das mudanças práticas e simbólicas que o cozinheiro profissional tem experimentado no cotidiano do trabalho, nas duas últimas décadas no país.

Por fim, tal como ocorreu em relação à regulamentação

12 A APC tem origem na Associação Brasileira de Alta Gastronomia - ABAGA, fundada em 1995, por chefs estrangeiros radicados no Brasil.

13 Para detalhamento ver: <http://boalembanca.com.br> Acesso em: 04 maio 2019.

14 Para detalhamento ver: <http://www.apcbrasil.org.br> ou <https://www.facebook.com/apcbrasiloficial/> Acesso em 05 maio de 2019.

da atividade de cozinheiro ou *chef* de cozinha, também os profissionais que exercem as atividades na área de Gastronomia aguardam a regulamentação da profissão, iniciada por meio do Projeto de Lei nº 2079/2011¹⁵. Neste âmbito, foi criado o Fórum Nacional de Educação em Gastronomia¹⁶ que conta com mais de 200 participantes e que tem como agenda principal ações direcionadas à reformulação dos cursos, a regulamentação profissional e a criação de conselhos regionais.

Pode-se verificar que as atribuições indicadas a esse novo profissional abarcam inúmeras funções, que contemplam tanto as atividades exercidas por cozinheiros e por *chefs* de cozinha, quanto àquelas exercidas por nutricionistas, hoje consultores em restaurantes, no que tange à adequação às normas sanitárias e à fiscalização de seu cumprimento no dia a dia dos restaurantes e demais estabelecimentos:

Art. 5º São atribuições do gastrólogo: I – receber os alimentos e acondicioná-los dentro das normas de higiene; II – cuidar e controlar a limpeza da cozinha e da despensa antes, durante e depois dos serviços; III – conhecer o funcionamento dos diversos utensílios presentes numa cozinha; IV – preparar os diversos pratos e cuidar da sua apresentação, seja em porções individuais, seja em porções maiores; V – gerenciar uma relação de venda com o cliente; VI – confeccionar um cardápio; VII – fazer as porções dos diversos pratos; VIII – utilizar os instrumentos típicos de um banco de gastronomia (fatiador, balança etc.); IX - orientar acerca do controle de qualidade e produção de alimentos; X - promover a pesquisa, a divulgação e o desenvolvimento dos pratos e produtos gastronômicos brasileiros; XI – observar as normas de vigilância sanitária estabelecidas pelos órgãos públicos federais; XII – prestar atividades de consultoria para bares, lanchonetes, supermercados, restaurantes, hotéis, e afins. (Projeto de Lei nº 2079/2011)

15 Para detalhamento ver: <https://tinyurl.com/5n6pzdzt> Acessos em 20 de mar. 2019 e 16 set. 2021.

16 O Fórum já realizou quatro Encontros Nacionais, sendo o último em março de 2018 na Universidade Federal do Rio de Janeiro. Para detalhamento ver: <https://www.facebook.com/forumeducacaoemgastronomia/> Acesso em: 05 de maio de 2019.

Diante do exposto, verifica-se que a culinária é uma arte, elaborada e impulsionada por saberes múltiplos. Preparar uma refeição exige memória, aprendizado, técnica, método, planejamento, criatividade, inteligência, improvisação, dentre muitas outras habilidades e competências, além de conhecimentos diversos para o cozinheiro amador ou para o *chef*, anônimo ou renomado. A grande variedade de atividades de saberes e de conhecimentos que envolvem uma cozinha fez com que a gastronomia se tornasse um componente cultural cada vez mais relevante em todo o processo evolutivo da história da humanidade. O trabalho na cozinha requer paixão com relação às tarefas do ofício e o retorno desse *labor* e de sua realização está na satisfação de receber os elogios do cliente. O Sr. Massimo Ferrari, sintetiza com maestria todo esse universo:

Gastronomia é a arte da generosidade! É o ato de doar, dar e ter a alegria de ver o outro feliz. Este é o grande preço sentimental que todos nós queremos. Todos os que estão neste ofício. Vamos imaginar como era uma cozinha há 100 anos, como era há 50 anos e como é hoje! Técnicas e métodos completamente diferentes. E o que não mudou? Paixão, compreensão, felicidade. Isso não mudou! Nenhum de nós se esquece da cozinha, temos na memória a [cozinha] de casa, a da mãe ou a da vovó [...]. A felicidade de uma cozinha, de um cozinheiro e de um chef, é quando o cliente olha feliz para tudo o que está no prato e saboreia tudo, sem deixar nada! Eu não preciso perguntar se ele gostou. Ele já demonstrou. O prato que dá alegria ao cliente é a grande felicidade do cozinheiro!

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No caminho percorrido na elaboração deste estudo, verificou-se que o ato de cozinhar surgiu com o domínio do fogo e se estabeleceu como ofício no século XVII, na França, com a necessidade de caldos restaurativos para restabelecer a saúde dos comensais. Posteriormente, os grandes cozinheiros franceses Marie-Antoine Carême e Georges Auguste Escoffier realizaram a transição entre a cozinha e a Gastronomia e no bojo

do trabalho de *chefs* na cozinha profissional ganhou tons mais fortes e coloridos. Tal realidade se fortalece com o surgimento das escolas de Gastronomia na própria França, nos Estados Unidos e, posteriormente, no Brasil, com a expansão do número de cursos oferecidos a partir do início do século XXI.

Todavia, observou-se que um diploma de curso superior em Gastronomia, por si só, não tem o poder de transformar um jovem recém-formado em cozinheiro ou *chef* de cozinha. O ambiente profissional é dinâmico, caracterizado por ritmos que envolvem diferentes instrumentos, equipamentos, texturas, aromas e paladares. O ato de cozinhar é marcado por uma alquimia artesã, momento em que são compartilhados saberes e conhecimentos, sabores e sentimentos. O *fazer-se cozinheiro* envolve toda uma conversão de (re)aprender com o *artesão artista*. Desse modo, é paradoxal que as instituições de ensino voltadas a essa área, que se expandiram de maneira significativa no território brasileiro, não sejam capazes de oferecer essa formação.

Ampliar a visibilidade desses trabalhadores e destacar sua importância, mesmo sendo um ofício tão antigo, foi o elemento motivador para o exercício desta reflexão. Contudo, fazem-se necessárias análises futuras para uma melhor compressão das diferentes facetas que envolvem o universo da cozinha profissional: a divisão hierárquica registrada na atividade, o componente de gênero, a qualidade de vida no trabalho e muitas outras. Em suma, que esta experiência reflexiva possa ser direcionada para a construção de novos olhares sobre o mundo mágico da arte de cozinhar.

REFERÊNCIAS

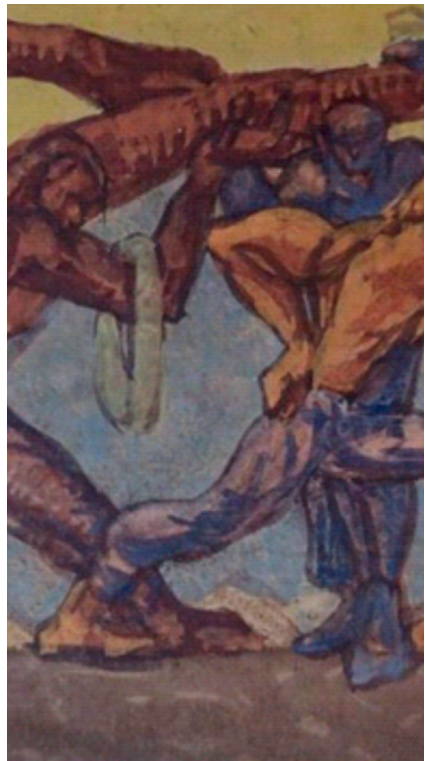
ABRANTES, Gisela Maria Marques da Silva. **Cozinha Modernista: Curso para a introdução do ensino de novas técnicas culinárias na formação de cozinheiros.**

2014. Dissertação (Mestrado em Ciências Gastronómicas). Universidade Nova de Lisboa, Portugal, 2014.
- ARAÚJO, Wilma Maria Coelho *et al.* (Org.). **Da Alimentação à Gastronomia**. Brasília: Editora UNB, 2005.
- ASSUNÇÃO, Marilena Pacheco. **O Fazer do Cozinheiro – Um estudo qualitativo em ergonomia**. 2008. Tese (Doutorado em Engenharia da Produção e Sistemas) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008.
- ATALA, Alex; DÓRIA Carlos Alberto. **Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos**. São Paulo: SENAC, 2008.
- BLIXEN, Karen. **A Festa de Babette**. São Paulo: Cosac Naify, 2014.
- BORBA, Clarissa Galvão Cavalcanti. **Dos Ofícios da Alimentação à Moderna Cozinha Profissional: Reflexões sobre a ocupação de chef de cozinha**. 2015. Tese (Doutorado em Sociologia) – Universidade Federal do Pernambuco, Recife, 2015.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo nacional de cursos superiores de tecnologia**. Brasília: MEC, 2016. Disponível em: <https://tinyurl.com/nfx93xhk>.
- BRASIL. Ministério do Trabalho. **Classificação Brasileira de Ocupação - CBO - 2010**. 3 ed. Brasília: MTE, SPPE, 2010.
- BUENO, Maria Lucia. **Gastronomia e sociedade de consumo. Tradições culturais brasileiras e estilos de vida na globalização cultural**. In: REINHEIMER, Patrícia; SANT'ANNA, Sabrina Parracho (Orgs.). **Manifestações artísticas e ciências sociais: reflexões sobre arte e cultura material**. Rio de Janeiro: Folha Seca, 2013.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CASTRO, Odilon Braga. **Cozinhas e Cozinheiros: Um estudo sobre alimento seguro em restaurantes populares no bairro do comércio do Salvador**. 2007. Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2007.

- CODO, Wanderley. Um diagnóstico do trabalho (em busca do prazer). In: TAMAYO, Álvaro; BORGES-ANDRADE, Jairo Eduardo; CODO, Wanderley (Orgs.): **Trabalho, organizações e cultura**. Rio de Janeiro: Coletâneas da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-graduação em Psicologia-Anpepp. n. 11, 1997.
- COSTA, Zenir Dalla. A cozinha brasileira, sua formação, definição e transformação. In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji (Orgs.). **Formação em gastronomia: aprendizagem e ensino**. São Paulo: Boccato, 2011.
- DESPORTES, François. Os Ofícios da Alimentação. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, p. 422-436, 1998.
- DIAS LOPES, José Antônio V. **A canja do imperador**. São Paulo: Cia. Ed. Nacional, 2004.
- DONEL, Elisa. **O Passaporte do Gourmet**. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999.
- DUBAR, Claude. **A Socialização: construção das identidades sociais e profissionais**. Porto. Porto Editora, 1997.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: SENAC, 2001.
- GONZÁLES, Esteban Puebla. **Aplicação de Metodologias Científicas no Estudo de Processos Culinários**. 2015. Dissertação (Mestrado em Ciências Gastronómicas) - Universidade Nova de Lisboa, Portugal, 2015.
- HOUAISS, Antonio *et al.*, **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. São Paulo: Objetiva, 2009.
- JACOB, Maria Helena Afonso. **Gastronomia, culinária e mídia: estudo dos ambientes midiáticos e das linguagens da comida e da cozinha**. 2013. Tese (Doutorado em Comunicação e Semiótica) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC-SP, São Paulo, 2013.
- JAMES, Kenneth. **Escoffier: o rei dos chefs**. São Paulo: SENAC, 2008.
- KELLY, Ian. **Carême: o cozinheiro dos reis**. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

- LEAL, Maria Leonor de Macedo. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 1998. LE CORDON BLEU. **A Autêntica Cozinha Francesa**. São Paulo: Manole, 1995.
- POLLAN, Michael. **Cozinhar: uma história natural da transformação**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.
- POULAIN, Jean-Pierre; NEIRINK, Edmond. **História da Cozinha e dos Cozinheiros**. Portugal: Colares, 2007.
- RUBIM, Rebeca Elsa; REJOWSKI, Miriam. O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Turismo-Visão e Ação**. Itajaí, n.15, 2013.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões e Debates**. Curitiba, n. 42, 2005.
- SAVARIN, Brillat. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.
- SENNETT, Richard. **O Artífice**. Rio de Janeiro: Record, 2009.
- SPANG, Rebecca L. **A invenção do restaurante. Paris e a Moderna Cultura Gastronômica**. Rio de Janeiro: Record, 2003.
- STEINBEGER, Michael. **Adeus aos escargots - Ascensão e Queda da Culinária Francesa**. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.
- SUAUDEAU, Laurent. **Cartas a um Jovem Chef: caminhos no mundo da cozinha**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
- SUGANO, Thiago Minoro Medeiros. **A Abordagem da Gastronomia e Culinária na Televisão Brasileira**. 2015. Dissertação (Mestrado em Comunicação e Cultura Midiática) – Universidade Paulista – UNIP, São Paulo, 2015.





CAPÍTULO 4

MÃOS FEMININAS DEDICADAS À TRADICIONAL CULINÁRIA ARMÊNIA EM SÃO PAULO

Sônia Maria de Freitas

As reflexões apresentadas neste capítulo dialogam com os debates sobre ofícios e saberes, enfocando a tradição alimentar perpetuada por mulheres descendentes da segunda e terceira gerações de imigrantes armênios que se estabeleceram na cidade de São Paulo desde a década de 1920, na diáspora decorrente do genocídio perpetrado no Império Otomano entre 1915-1923.

Assim como a maioria dos imigrantes, os armênios que vieram para a cidade de São Paulo refizeram as suas vidas preservando as referências culturais definidoras de identidade e formaram um grupo étnico específico no processo de reinserção social. Conforme Seyferth (1987, p.530), “uma definição de grupo étnico deve incluir dois aspectos importantes: é um grupo cujos membros possuem uma identidade distintiva atribuída, e sua distintividade como grupo tem quase sempre por base uma cultura, origem e história comuns”.

Nesse sentido, o presente estudo parte do pressuposto de que a culinária é um forte elemento identitário na cultura armênia pelos amplos significados sociais e religiosos que representa. Para melhor delimitar o objeto da pesquisa, o capítulo estabelece algumas particularidades do paladar armênio no escopo da gastronomia do Oriente Médio para evidenciar suas contribuições para a tão diversa mesa paulistana.

Delineado esse panorama mais geral, o capítulo centra a sua análise em relatos de dezenas de descendentes armênios sobre a expressividade culinária de suas origens em São

Paulo. Para fins de análise, enfoca a trajetória de cinco cozinheiras, cujos depoimentos foram concedidos à autora entre os meses de fevereiro e março de 2021. As entrevistas foram realizadas com base na metodologia da história oral e evidenciam estratégias e resistências dessas mãos femininas na busca pela autossuficiência calcada na preservação de ofícios e saberes identitários.

SABORES DE CÁ E DE ACOLÁ: A EXPRESSIVIDADE IMIGRANTE NA COZINHA PAULISTA

A comida é fundamental na vida humana. Além de suprir uma necessidade vital, traduz no paladar identidades, memórias e sentimentos. Como as demais referências culturais, a alimentação é suscetível a influências e se reconfigura constantemente nas adaptações que sofre no tempo-espaço, combinando ingredientes, modos de preparo e significados em receitas capazes de revelar infinitas facetas da história da humanidade.

Considerado um polo gastronômico internacional, São Paulo deve esse título justamente à diversidade étnica que forjou a sua história, elaborando cardápios caseiros e profissionais em seu território. Sem pretender esgotar o tema, é largamente sabido que as trocas culturais durante as Grandes Navegações (séculos XV e XVII) trouxeram para Portugal e o restante da Europa diversos gêneros alimentícios e temperos dos continentes: africano e asiático, o que modificou substancialmente os hábitos alimentares na época.

Na dinâmica da colonização portuguesa iniciada no século XVI, essas influências desembarcaram no Brasil junto com produtos propriamente europeus na época, trazendo itens que hoje predominam na alimentação cotidiana, tais como o trigo, a cana-de-açúcar e o arroz. Alguns dos pratos brasileiros mais comuns derivaram dos preparos de cuscuzes, guisados

e assados com carnes de aves e porcos, estando também presente a doceria portuguesa nas origens de quitutes típicos, como o quindim, o sonho e o pão-de-ló.

A comida lusa encontrou aqui uma gama de ingredientes nativos e conhecimentos indígenas. Além dos frutos da terra (mandioca, milho, inhame, caju, guaraná, açaí, etc.), houve a extensiva apropriação do moquém ou moqueteiro (grelha quadrangular ou triangular utilizada para defumar peixe e outras carnes) e das farinhas, presentes nas mesas da maioria dos brasileiros diariamente. O amálgama colonial incorporou também as tradições africanas compulsoriamente transportadas nos navios negreiros, que das agruras da escravidão resistiram e se recriaram na culinária brasileira, a exemplo do acarajé, cujo Ofício das Baianas em Salvador foi reconhecido como patrimônio cultural do país, em 2005.

Nos séculos XVI e XVII São Paulo era um território pouco ocupado que servia de passagem entre os centros mais dinâmicos da colônia. O tradicional virado à paulista remonta justamente às refeições de bandeirantes e tropeiros, que se reviravam ao serem transportadas em lombo de muares, advindo daí a denominação. Oficialmente reconhecido como um patrimônio imaterial paulista, é um prato constituído por feijão engrossado com farinha, carne de porco (hoje bisteca), linguiça, torresmo, couve manteiga refogada, ovo frito e banana empanada, documentando a combinação entre matrizes e adaptações que tanto caracteriza a formação da culinária brasileira.

Em meados do século XVIII, a Capitania de São Paulo contou com o incremento da lavoura canavieira, sobretudo na região localizada entre os atuais municípios de Sorocaba, Piracicaba, Mogi Guaçu e Jundiaí. Na primeira metade do século XIX, a cafeicultura espalhou-se pelo Vale do Paraíba, suplantou canaviais rumo ao Oeste Paulista e tornou o café o principal produto do Brasil pós-independência, em 1822. A expansão ferroviária possibilitou o aumento nas exportações

de café ao alargar as fronteiras agrícolas pelos “sertões” da então Província de São Paulo, dizimando as populações nativas e fundando cidades.

A economia cafeeira acentuou a modernização e urbanização nos moldes europeus, estimulando as obras de infraestrutura e de serviços públicos, tais como iluminação das vias, bondes de tração animal e fornecimento de água e energia elétrica. A imigração fomentada para atender a demanda de braços para cafeicultura às vésperas da Abolição da escravidão no Brasil (1888) também impulsionou o crescimento urbano, já que muitos imigrantes se estabeleceram nas cidades. As mudanças se fizeram sentir especialmente na vila de São Paulo, cujas feições rudimentares relatadas em 1819 pelo viajante Auguste de Saint-Hilaire deram lugar a características cosmopolitas na segunda metade dos oitocentos. Com a oferta de capital e mão de obra, surgiram fábricas e vilas operárias, foram construídos palacetes e cortiços, desenvolveram-se os setores de comércio e serviços, circulando em empórios, restaurantes, padarias e confeitarias os novos sabores que aqui desembarcavam com os imigrantes. São Paulo foi o principal destino dos 5.350.889 imigrantes que entraram no Brasil entre 1872 e 1972. (LEVY, 1974) Oriundos de mais de 70 países, em maior ou menor número, adaptaram e perpetuaram suas tradições alimentares enquanto os paulistas incorporaram a culinária étnica nas refeições cotidianas. É possível, aliás, que seja este o traço mais cosmopolita da capital de São Paulo e a razão de ter se transformado em uma referência gastronômica internacional.

Algumas trajetórias na proliferação de pastifícios, restaurantes e padarias pela cidade desde fins do século XIX revelam aspectos dessa imersão sociocultural. Destaca-se, nesse sentido, o pioneirismo do italiano Francesco Matarazzo ao inaugurar, em 1900, um moinho de trigo no bairro do Brás e por introduzir pouco depois a importação de farinha argentina, aumentando significativamente o fornecimento do principal ingrediente na fabricação de massas e pães. É

um remanescente do período a panificadora da Di Cunto, fundada na Mooca pelo imigrante Donato Di Cunto. Quando este retornou à Itália, em 1935, o filho Alfredo expandiu o estabelecimento com a confeitaria, o pastifício e o restaurante. (DI CUNTO, 1996) Embora as origens o ramo de panificação demonstre a predominância italiana, os portugueses assumiram gradualmente a liderança no mercado, ocupando 50% do setor no final da década de 1930 e alcançando 95% entre os anos de 1950 e 1960. (FREITAS, 2006)

Os italianos também estiveram presentes na consolidação do ramo de restaurantes em São Paulo, processo no qual a palavra “cantina” ganhou novos significados ao incorporar os termos família, fartura e animação. Figuram dentre os mais antigos o Carlino (1881), a Cantina Capuano (1907) e a Cantina e Pizzaria Castelões (1924). Entre 1930 e 1940, o acelerado crescimento da cidade estimulou o surgimento de muitos outros restaurantes, mantendo a relativa preponderância italiana, como documentam: o Fasano (1937), antigo Brasserie Paulista, (fundado em 1902), o Gigetto (1938), a Cantina Roperto (1942). A comida francesa deixou sua marca, com as cozinhas de bistrô do Freddy (1935) e do La Cassarole (1954).

A crise generalizada que sucedeu o término da Segunda Guerra Mundial (1939-1945) provocou uma nova onda imigratória para o Brasil composta por um número maior de operários qualificados e técnicos. Esses contingentes incrementaram o meio urbano e, nas décadas de 1950 e 1960, contribuíram para o desenvolvimento dos setores de indústria, comércio e serviços. (FREITAS, 2006) A presença de imigrantes na consolidação do ramo de restaurantes em São Paulo na época é bastante marcante. Dentre os ibéricos estão o Rubaiyat (1957), grupo de origem espanhola com filiais em mais quatro países (IGLESIAS, 1998) e o português Alfama dos Marinheiros (1969), com vasto histórico de ex-funcionários que abriram seus restaurantes em outros estados brasileiros. (ALVES, 2001) Foram também recorrentes os

casos de italianos que começaram como garçons e depois montaram os próprios restaurantes, como os fundadores do Giovanni Bruno (1967) e, posteriormente, do seu funcionário Pier Luigi Grandi, que chegou a ser sócio do Lellis (1981) antes de inaugurar o restaurante: Cantina do Piero, Il Vero (1990). (GRANDI, 2001)

A diversificação étnica dos cardápios em São Paulo acentuou-se com a popularização do *fast food*, sendo um exemplo interessante a rede *China In Box*, o maior *delivery* de comida chinesa da América Latina, cuja matriz foi inaugurada no bairro paulistano de Moema, em 1992. Ainda sobre sabores asiáticos, observou-se a significativa propagação de restaurantes japoneses – antes concentrados no tradicional bairro da Liberdade – e de estabelecimentos de culinária árabe, até então mais presentes no entorno da Rua 25 de Março, num contexto que centenas de sírios desembarcaram em São Paulo para fugir da guerra civil que assola a Síria.

Nos últimos anos, o processo contínuo de trocas de sabores em São Paulo encontrou paladares nas imigrações mais recentes, oriundas da América do Sul e da África. Todo domingo no bairro do Pari acontece a Feira Kantuta, um ponto de encontro da comunidade boliviana que atrai visitantes interessados em conhecer a cultura do país vizinho. Já o Rinconcito Peruano (2005) serve ceviches e outras iguarias andinas nas sete unidades inauguradas a partir do primeiro restaurante instalado no bairro de Santa Ifigênia. A poucas quadras dali o Biyou'Z (2007) reflete em seus pratos as heranças gastronômicas de Angola, Nigéria, Senegal, Gana e República dos Camarões, também reproduzidas na filial do bairro da Consolação. Instalado no bairro do Bixiga, na cidade de São Paulo, combinado características de bar, restaurante e centro político e cultural, o Al Janiah tem como destaque a culinária árabe. O espaço oferece eventos, cursos, teatro, lançamentos de livros, exposições de filmes e exposições fotográficas, com ênfase na política, arte, cultura, música e cinema.

Tendo a comida como uma das formas mais antiga de intercâmbio entre povos e etnias e possibilitador de diálogo, o espaço acredita na importância da comida na troca entre diferentes culturas, religiões e etnias. Outro grande diferencial do Al Janiah é contratar equipe formada por refugiados sírios, libaneses, argelinos, cubanos, nordestinos e sulistas, povos que enriquecem o multiculturalismo brasileiro, além de possibilitar a convivência pacífica e democrática de culturas, sabores, idiomas, olhares e perspectivas diversas.

AS ORIGENS DA TRADIÇÃO ALIMENTAR ARMÊNIA EM SÃO PAULO

Devido a sua posição estratégica, o território ocupado pela civilização armênia foi alvo de invasões romana, bizantina, árabe, persa e mongol, dentre outras, tendo uma história permeada por lutas contra o domínio estrangeiro e disputas entre os povos circunvizinhos. Os episódios mais violentos na era contemporânea ocorreram no Genocídio Armênio (1915-1923), quando um milhão e meio de armênios foram massacrados pelo Império Otomano.

A maioria dos sobreviventes deixou para trás os corpos dos familiares assassinados junto com todos os seus pertences e percorreu longas distâncias pelos desertos Sinai e Deir ez-Zor, apenas com a roupa do corpo, enfrentando fome, frio e intempéries. Aos poucos que permaneceram, restou a nova identificação com um nome turco e, em alguns casos, a conversão ao islamismo¹, além da agonia de ver a destruição de suas vilas, o confisco de seus bens e a apropriação de sua herança cultural pelos turcos, incluindo a tapeçaria e bordados.

¹ A maioria dos armênios que permaneceu na Turquia não se converteu ao islamismo, resistindo ao Patriarcado Armênio de Constantinopla, fundado há mais de mil anos. Este compõe a Igreja Apostólica Armênia em conjunto com o Patriarcado Armênio de Jerusalém, uma das três igrejas protetoras dos lugares sagrados para os cristãos naquela região.

Parte daqueles que não pereceram nas “jornadas da morte” abrigou-se nos campos de refugiados mantidos pela Liga das Nações e milhares de crianças órfãs foram encaminhadas a instituições religiosas e humanitárias na Síria e no Líbano. Muitos refugiados armênios que ainda moravam no Império Otomano decidiram emigrar para escapar de novos massacres, da turbulência político- econômica e do serviço militar obrigatório no exército turco, estando entre os principais destinos os Estados Unidos, Canadá, França, Argentina, Uruguai e Brasil. (FREITAS, 2014)

No Brasil, os armênios se concentraram em São Paulo a partir dos anos 1920, preponderando os imigrantes oriundos da Armênia Ocidental (hoje território turco) ou da Cilícia (norte da Síria). Entre outras cidades, nasceram em Marach, Sis, Diaberkir, Cesaréia, Alexandropol, Aintab, Zeitun, Albustan e Hadjin, além de Alepo (Síria) e Beirute (Líbano). (FREITAS, 2014)² No refazimento de sonhos em um lugar tão distante e distinto da terra natal, encontraram a familiaridade e o conforto espiritual na reprodução das receitas ancestrais.

A culinária armênia tem um lastro milenar que incorporou diversas influências nos contatos com os povos fronteiriços ou invasores, porém um traço marcante permaneceu indelével e é distintivo: o simbolismo religioso. Em torno de 301 d.C., os armênios tornaram-se os primeiros a adotar o cristianismo, antes mesmo de Roma, originando a Igreja Apostólica Armênia, de tradição ortodoxa. As comidas festivas em datas religiosas lotam o receituário armênio, sendo o pão um dos itens indispensáveis devido ao intrínseco significado cristão. Conforme o calendário gregoriano, o Natal é comemorado no dia 06 de janeiro, sempre com a mesa farta de pratos tradicionais, assim como, ocorre na celebração do Ano Novo, especialmente caracterizada pelo bolo da sorte.³

² Para saber mais sobre o tema, consultar Loureiro (2015) e Freitas (2019).

³ O bolo da sorte é assado com uma moeda escondida em sua massa e, segundo a tradição, quem a encontra tem sorte durante todo o ano vindouro.

Na Quaresma, os pratos são preparados sem carne, utilizando-se como substitutos a lentilha, o grão de bico e o trigo, como certas versões de quibes. São especialmente comuns nessa época o *zeitili sarmá* ou *sarmá* de óleo (charuto de folha de uva) que é recheado com arroz e especiarias, além de pratos de abobrinha e berinjela com recheios vegetarianos. Já o *herissa* ou *harissa* (feito com trigo descascado e cordeiro ou galinha), um prato sem carne consumido com frequência em todas as regiões da Armênia, é comumente preparado no dia da missa de 40 dias de falecimento de uma pessoa. Na Páscoa, há a *quiombé* (tipo de rosquinha) e as crianças brincam com cascas de ovos decoradas, sendo característico o pão coberto com gelim e ovos inteiros. (KHERLAKIAN, 2021)

De fato, os pães constituem a base da tradição alimentar armênia. O mais típico é o *lavash* ou pão-folha, feito com massa de trigo e água, que é assado em forno de barro e servido enrolado em queijos, verduras ou carnes. É tradicionalmente preparado por mulheres e é abençoado durante a missa, sendo entregue partido em pequenos pedaços no final a todos aqueles que participaram da mesma. Esse pão sem sal também desempenha um papel ritual importante nos casamentos ao ser colocado nos ombros dos noivos para trazer fertilidade e prosperidade ao casal. Em 2014, o *lavash* foi reconhecido como patrimônio cultural da humanidade pela UNESCO.⁴

Predominaram em São Paulo os imigrantes vindos de Marach, mas os costumes culinários das demais regiões também se fazem presente, refletindo os antepassados geográficos da denominada Grande Armênia ou Armênia histórica. Cidades como Hadjin, Adaná, Zeitun e Yerevan, atual capital do país, têm as suas características alimentares próprias. Dentre as variações, destacam-se as relativas ao *mantã* (barquinhos de massa recheados com carne, ordenados em formato de flor ou

⁴ Para conhecer o patrimônio cultural tangível e intangível dos armênios que são reconhecidos pela United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO), ver www.ich.unesco.org.

mandala), ao ghapamá (abóbora recheada com arroz, frutos secos e temperos) e ao *dolma* (berinjela, pimentão ou abobrinha, recheados com arroz e especiarias ou carne e arroz).

As iguarias daquelas regiões ainda incluem o *tchi-kiofté* com *rāimá* (o quibe cru servido com carne moída refogada), *patcha* ou *khash* (caldeirão fervido por um dia inteiro, com língua, pé de boi e bucho, temperados com limão e alho), o *bastermá* (espécie de carne seca que, no passado, era salgada e conservada no lombo de cavalos) servido como prato quando misturado com ovo, o *irishkit* (linguiça feita com uma combinação de pimentas) e o arroz de trigo com *cheirie* (termo turco que designa o macarrão tipo “cabelo de anjo”). Na doçaria, é bem típico o *hapssá* (mingau de maisena, nozes e pão com manteiga derretida por cima) e uma bebida bastante comum é o *airan* ou *tan* (feito de *madzun*, a denominação armênia da coalhada, com adição de água e sal).

A culinária armênia é frequentemente confundida com a árabe pelas semelhanças entre ambas devido a intersecções culturais no decorrer dos séculos. Outro fator que teria reforçado esse equívoco no Brasil é que muitos imigrantes armênios foram registrados como sírios, libaneses, turcos, levantinos ou apátridas. De acordo com os relatos das entrevistadas, o que distingue a comida armênia é o tempero, com maior uso de ervas, e o modo de preparo dos alimentos, o que a torna complexamente diferenciada em sabor. É o caso de esfihas, quibes, tabule, *madzun*, *honus*, *babaganuche*, assim como o *sarmá* e o *cheirie*, mencionados anteriormente.

No início da imigração, os alimentos básicos como os pães típicos e *madzun* foram produzidos e consumidos entre os armênios, sendo emblemática a comercialização da coalhada produzida no núcleo de Presidente Altino, em Osasco, entre os patrícios da capital paulista. Aos poucos, as refeições caseiras ganharam as ruas, predominando a princípio as esfiharias familiares estabelecidas por homens. Em Osasco, uma pioneira é a *Esfiharia Dozza*, fundada em 1956 por Boghos Boos

Oxoolanian e sua esposa Eghisapet Haroutonian. Começou como empório que vendia esfihas e quibes para viagem, mas a compra de um forno com base de pedra com capacidade para assar mais de 300 esfihas expandiu o negócio que hoje continua pelas mãos de Maria Cristina e Maria Helena, filhas gêmeas do fundador. (ABANIAN, 2021)

Na cidade de São Paulo, uma das primeiras é a *Esfíha Armênia*, fundada em 1940 por Jorge Berberian na Rua 25 de Março. Chegou a produzir 20 mil esfihas por dia, trazendo para o paladar paulistano os sabores que o avô dele, Katchadour Berberian (natural de Karput ou Harput), aprendeu ao trabalhar numa padaria armênia de Alepo, na Síria. As receitas passaram de pai para filho e, em 1963, foi a vez de o bisneto Jorge assumir o negócio da família. Atualmente, os frequentadores do Clube Armênio fazem fila aos finais de semana para degustar as tradicionais esfihas preparadas pelo tataraneto Artur Berberian.

É também uma referência nesse processo de profissionalização da cozinha armênia a *Casa Garabed*, localizada numa ladeira no bairro de Santana e originada a partir da padaria fundada em 1951 por Garabed Deyrmendjian. Descendente de armênios de Marach, ele nasceu no Líbano e imigrou para o Brasil em 1929, com 14 anos de idade. Com a ajuda da esposa Mary Deyrmendjian Hassessian, nascida em Jerusalém, fazia pães e esfihas para depois vendê-los em uma carroça.

Seguindo as receitas tradicionais, além das iguarias da panificação, o estabelecimento serve doces folhados, *kaftas*, *bastrmá*, *madzunov keufte* (sopa de coalhada com quibe) e quibes recheados com *snoubar* (pinhão ou pinoli), que ainda são assados no antigo forno à lenha com base de pedra.

Outro marco é a *Esfíharia Effendi*, estabelecida em 1973 por Pedro Deyrmendjian e sua família numa travessa da Rua São Caetano, no entorno do reduto armênio. Na verdade, as origens da esfíharia remontam ao seu pai, Garabed Deyrmendjian, que nasceu em Marach e foi poupado durante o genocídio

justamente por suas habilidades na panificação. Ele veio para São Paulo nos anos 1920 e começou a vender pães e esfihas em casa, e seu forno ficava atrás de um empório localizado na Rua São Caetano com a Rua Pedro Asbues. Pouco depois, passou a produzir calçados no prédio da esfiharia até que a fábrica faliu, no início dos anos 1970. Hoje a *Effendi* é administrada pelo bisneto Armando Deyrmendjian Filho em conjunto com a mãe, Daria Brnadi Deyrmendjian, mantendo grande parte do cardápio original.

Atualmente, há dezenas de restaurantes com nomes relacionados à cultura armênia na cidade de São Paulo. Entre eles, a *Esfiharia Yerevan* (bairro de Casa verde), *Carlinhos Restaurante* (bairro do Pari), o *Marach* (bairro de Pinheiros), o *Sevan* (na região da Luz), o *Yeran Culinária Armênia* (zona norte) e a rede de restaurantes *Lavash Comida Armênia*. Essa ampliação da cozinha profissional estendeu os sabores armênios para além da fronteira étnica, contribuindo para a diversidade gastronômica de São Paulo.

MULHERES QUE ALIMENTAM A ARMENIDADE PAULISTANA

Na dinâmica interna do grupo étnico, a pesquisa demonstrou que a culinária tradicional é ainda hoje um forte laço identitário para armenidade em São Paulo. Embora os casamentos étnicos tenham se intensificado a partir da segunda geração de descendentes e muitos já não conheçam o idioma armênio ou não sejam praticantes da fé cristã, observou-se que a comida típica é o foco dos encontros familiares e está relativamente presente no cotidiano, sempre evocando a memória afetiva e história dos antepassados. Destaca-se no âmbito familiar o papel da mulher que aprendeu a elaborar os pratos típicos com a mãe, as tias e as avós.

A atuação feminina nesse sentido é proeminente nos clubes e associações beneficentes do grupo, nos quais a comida

cumpra uma função importante também na continuidade das ações dessas entidades. A trajetória da filial Arpi da Hai Oknutian Muitian (HOM)⁵ em São Paulo traça essa característica nas ações Sociedade Beneficente de Damas Brasil-Armenia, criada em 1934. Dentre várias frentes, as integrantes dedicam-se ao preparo de pratos tradicionais congelados, cuja comercialização se reverte em fonte de renda para a manutenção da Casa de Repouso inaugurada em 1990 no bairro Chora Menino. A ideia do asilo e da equipe culinária foi de Victoria Dadian Pandjarjian na intenção de coadunar a preservação das tradições armênias às ações beneficentes. Ela já foi presidente e vice-presidente da sociedade, tendo sido também eleita representante da Comissão Regional Sul-americana, cargo que ocupou por três mandatos.

A cozinha funciona na parte de baixo da Casa de Repouso e o grupo de voluntárias conta hoje com seis mulheres e é coordenado por Khatun Demardjian Helvadjan, filha de refugiados armênios nascida no Líbano, em 1934. Incentivada por amigas que frequentavam o Clube Armênio, foram elas que deram a ideia de obter renda com as habilidades na cozinha. Assim, Khatum passou a cozinhar em casa algumas delícias armênias típicas de Marach para vender, como quibe, charuto e *subeoreg*. Na verdade, os doces são a sua especialidade, destacando-se as rosquinhas com gergelim e o *mamoul* de amêndoas.

Hoje com 86 anos, Khatum esbanja energia na cozinha também como coordenadora do mencionado grupo de

5 A HOM é uma organização não governamental fundada em Nova Iorque em 1910, tendo como finalidade dar apoio a causas humanitárias, transmitir às novas gerações a vocação pelo trabalho humanitário, mediante a promoção do ser humano, e assistir as necessidades do povo armênio ao redor do mundo, preservando a herança cultura e a identidade nacional na Armênia e na diáspora. A sede na América do Sul, em Buenos Aires, fundada em 1993, participam representantes da Argentina, Brasil e Uruguai. A Comissão se reúne a cada dois anos e elege uma nova gestão. (Cf. Folheto do 70º Aniversário da Sociedade Beneficente de Damas Brasil-Armênia – HOM-Filial Arpi. 2004)

mulheres da Sociedade Beneficente de Damas Brasil-Armênia que prepara os pratos tradicionais congelados a fim de angariar fundos para a Casa de Repouso. Ela encabeçou o grupo original, que incluía Ana Baronian, Ana Papazian, Angel Donelian, Archaluz Darakdjian, Azniv Shamilian, Berjuhi Keusseyan, Dudu Zerounian, Haiguhy Guluzian Bragonaro, Lucia Chahestian, Maria Kazarian, Maria Pamboukian, Macruhi Dermendjian, Melinê Adjemian, Olga Kamadjian, Serpui Abaklian, Sirvant Kentdjian, Turvant Zerunian, Tervanda Burbulhan, Vartuhi Sarkissian, Verginia Aprahamian, Yeproost Kilikian. As mulheres moíam 10 quilos de carne para o recheio e 10 quilos para montar a parte externa do quibe. Faziam a comida às quintas-feiras, com exceção da massa folheada recheada de queijo, a qual se preparava às terças-feiras para evitar percalços durante a produção. (PANDJIARJIAN, 2021)

Na sede paulistana da União Geral Armênia de Beneficência (UGAB)⁶, o grupo de pratos congelados formou-se em 1987 por iniciativa do Departamento Feminino, sendo os recursos angariados repassados para o Departamento de Assistência Social, que ampara muitas famílias armênias carentes. São 14 voluntárias, todas descendentes de primeira geração: Araksy Gueogjian, Anita Boyamian, Erny Boyamian, Giselle Cortopassi, Ivany Vosgueritchian, Maria Asarian, Maria Balabanian, Maria Sapadjian, Monica Nalbandian, Nayiri Apovian, Nuver Der Haroutiounian, Regina Astardjian, Seta Torian e Sueli Khatounian. Dentre pratos comuns e regionais, destacam-se as massas como o subeoreg, o pão de tahine feito na Páscoa e o herissa sob encomenda. Atualmente, as atividades do grupo atendem à clientela externa e contam com a divulgação pelas mídias sociais da instituição. (NALBANDIAN, 2021)

⁶ A União Geral Armênia de Beneficência (UGAB) foi fundada em 1906 com caráter apolítico e obteve apoio de toda armenidade do mundo. Seguindo os passos da UGAB internacional, a entidade brasileira desenvolve projetos nas áreas de beneficência, cultura, educação, difundindo a língua, a história e a cultura armênia por meio de eventos de diferentes tipos.

Além de voluntária no grupo, Monica Nalbandian é membro da diretoria executiva da UGAB como representante do Conselho Central Mundial, participando da entidade desde a infância. A culinária ocupa um lugar especial na trajetória dela, pois se recorda de cozinhar com as avós, as tias e a mãe. Sobreviventes do genocídio, seus avós eram provenientes de regiões diferentes (o avô paterno de Cesárea, avó paterna de Konya, avô materno de Izmir e avó materna de Edirne), sendo essas influências reproduzidas nos pratos que ela prepara até hoje. Assim como outras mulheres, Monica dá continuidade ao que lhe foi repassado pelas antecessoras da família, elucidando o importante papel feminino na preservação da tradição culinária armênia em São Paulo.

Dois livros de receitas típicas compiladas por descendente também contribuem nesse sentido porque se tornaram referências para as gerações seguintes. O primeiro deles é *Os segredos da Culinária* de Archaluz Hamparian, que registra o nome da autora no título e foi lançado pela HOM- Filial Arpi, em 1997. O segundo, *Delícias Armênias e Brasileiras*, de Maria Kartalian, lançado em 2009 com uma edição de dois mil exemplares que foi viabilizada pelo genro dela, Ricardo Clemente Kherlakian. Sendo a caçula numa família com seis filhos, ela conta que começou a cozinhar com 13 anos idade quando a mãe sofreu um acidente vascular cerebral. Alguns anos depois, formou-se nos cursos de culinária e doçaria do Serviço Social da Indústria (SESI), e reforçou a prática cozinhando para a família nas décadas seguintes. Ela tem um segundo livro ainda não editado e dedica-se a ensinar receitas no canal que mantém no Youtube. (KARTALIAN, 2021)

MÃOS FEMININAS QUE REINVENTAM TRADIÇÕES E RESISTEM NO CENÁRIO GASTRONÔMICO

Os estudos constataram a tendência de cozinheiras descendentes da segunda, terceira e até quarta geração

de imigrantes em recriar a tradicional culinária, profissionalizando-se, expandindo os negócios familiares e tornando-se referências na gastronomia étnica em São Paulo. Durante a pesquisa, foram identificadas muitas mulheres que fizeram da comida uma maneira de reviver as suas raízes, aumentar a renda familiar, sendo aqui enfocadas quatro trajetórias: Mariza Neserssian Kuchkarian, Claudia Semerdjian Desgualdo, Rosany Gdikian e Kelly Deguirmendjian Sulian.

Figuras 1 e 2 - Cozinheiras voluntárias



União Geral Armênia de Beneficência HOM
(Armenian Relief Society) Fotos cedidas à autora

MARIZA NERSESSIAN KUCHKARIAN

Oriundos de Hadjin, (Armênia Histórica), os avós paternos e maternos de Mariza Nersessian Kuchkarian estabeleceram-se na cidade de São Paulo, onde ela nasceu em 1950. Aprendeu a cozinhar com a mãe e as tias, recordando-se de ajudar a mãe a enrolar *zeitili sarmá* e que desde cedo se encantou com o ofício da gastronomia.

Sobre a culinária tradicional armênia, Mariza comentou as pequenas diferenças entre as culinárias de Marach e de Hadjin. Como exemplos, apontou a denominação do prato *mantã* na primeira região e *mantí* na terra de seus avós, na qual também se faz o quibe em tamanho maior, no formato arredondado com a base achatada, sendo cozido e não frito.

O relato de Mariza exprime as intrínsecas relações entre os rituais sociais e a culinária. No caso do noivado, as mulheres se reúnem para preparar os pratos para uma grande festa. Mariza conta que havia o costume de se confeccionar lembrancinhas para os convidados, a qual consistia numa caixinha de prata ou outro metal, com balas de amêndoa em número ímpar e um chocolate, fechada com tule e um lacinho. O processo de elaboração era apelidado de “o momento da amarra bala”.

Os doces estão presentes em diversos momentos da vida armênia. Ela lembra que o nascimento do bebê era uma ocasião para a mãe comer o *halva* ou *helva* (elaborado com maisena dissolvida na água, açúcar e nozes) que, segundo recomendações ancestrais, aumentava a produção de leite na parturiente. Já o crescimento do primeiro dente da criança era marcado pelo preparo do *hadig* (feito com trigo grosso sem casca). Outro doce comum é o *lormá* (massa feita com farinha, água, fermento e um pouco de sal), cujas bolinhas são fritas em óleo e depois banhadas em uma calda de açúcar.

Em sua trajetória como cozinheira, Mariza contou que se casou aos 19 anos e foi morar com a sogra, quase não cozinhando até mudar-se para a casa própria, sete anos depois. Devido a

dificuldades financeiras vivenciadas em 1998, começou a fazer comida para vender. No início, elaborava jantares para as colônias: judaica e italiana e, posteriormente, passou a preparar comida congelada para uma rede de amigos armênios, italianos e portugueses. Ela ainda trata com os clientes por meio de contatos telefônicos, não recorrendo a redes sociais.

Apesar de lidar com uma ampla variedade de sabores e técnicas, Mariza enfatizou que culinária armênia é a sua especialidade. Recordou-se que, quando as filhas cresceram e vieram os netos, começou a retomar os pratos tradicionais porque eles adoravam. Embora sejam receitas bastante trabalhosas, afirmou que consegue elaborá-las sem ajuda, ressaltando que os processos já se modernizaram na Armênia, mas que no Brasil os descendentes continuam fazendo comida igual àquela que as avós ensinaram. Nesse sentido, é possível que muitas tradições culinárias tenham se preservado apenas nesse grupo étnico, não existindo mais nas respectivas origens.

O relato dela evidencia como a tradição culinária passada entre as mulheres preserva-se no cotidiano das descendentes, mesmo na segunda e terceira gerações. O fato é enfatizado pelo caso das cinco tias dela, que têm mais de 90 anos e ainda cozinham ativamente. Segundo Mariza, “elas fazem comida para mandar para os filhos e netos. O divertimento delas é cozinhar”.

CLAUDIA SEMERDJIAN DESGUALDO

É em meio a sabores e aromas que Claudia Semerdjian Desgualdo perpetua a cultura dos antepassados em seu restaurante Tia Armênia, Vila Nova Conceição, em São Paulo. Nascida em 15 de outubro de 1958, a arquiteta inspira-se na memória afetiva dos pratos que uniam a sua família ao redor da mesa, sendo esses os momentos dos quais mais se recorda.

Na residência em São Paulo onde ela morou com os pais, avós paternos, tios e primos, a *mendzmamá* (nome carinhoso

da avó) Haiganouch Kumurian Semerdjian cuidava dos afazeres domésticos junto com a mãe Eugênia e a tia Maria, especialmente na cozinha. Elas enrolavam o *zeitili sarmá* com folhas de uva vindas da chácara de seu baba Ohannes Semerdjian, cujas videiras simbolizavam a continuidade das tradições alimentares armênias no Brasil.

Claudia guarda com muito carinho o caderninho de receitas escritas à mão por sua mãe Eugenia Daracdjian Semedjian, dentre as quais a de homus. Outra herança culinária familiar é o doce *niv*, assim batizado em homenagem à tia Azniv, que lhe ensinou o passo-a-passo do preparo e autorizou a comercialização da receita.

Sobre a decisão de atuar no ramo de alimentação, Claudia relatou:

Foi na adolescência dos meus filhos que tínhamos a casa sempre cheia de amigos que chegavam muitas vezes de surpresa e por isso passamos a congelar as comidas que já fazíamos em casa para o nosso uso, assim poderíamos recebê-los bem a qualquer hora. Nossos amigos começaram a nos fazer encomendas desses congelados. Com o tempo percebemos que estávamos fazendo mais congelados para os amigos do que para o consumo em minha casa. Até que um dia seu marido e filho sugeriram a criação de uma empresa com intuito de divulgar a cultura armênia através da comida.

Fundado em outubro de 2013, o restaurante Tia Armênia conjuga as experiências caseiras de Claudia com a variedade regional daquela porção Cáucaso, visando proporcionar uma rica experiência gastronômica para clientes de todas as origens. A síntese das diferenças no cardápio esboça a própria dinâmica culinária do grupo étnico depois de um século de reinserção social. Ela afirmou que, “na verdade, existe um padrão geral, porém os temperos diferem um pouco de acordo com a região da Armênia, e o mesmo acontece aqui com os descendentes de armênios que vivem aqui no Brasil, cada família tem um jeito de cozinhar”.

Segundo Claudia, as primeiras levadas de imigrantes fizeram uma série de adaptações por falta de ingredientes e condimentos, citando como exemplo a substituição da lentilha pela ervilha, o que acabou introduzindo no receituário do grupo étnico as duas opções para o mesmo prato diante da atual disponibilidade dos dois grãos no mercado. Nas degustações que fez durante uma viagem à Yerevan, percebeu algumas diferenças em comparação com receitas ensinadas pela mãe, dentre as quais a consistência do *herissa* ou *harissa*, que lá se apresentava como um caldo.

A dinâmica do restaurante exigiu também diversas adaptações de ingredientes e rotinas, que expressam dificuldade de acesso constante a alguns ingredientes em grandes quantidades, como a semente do Cáucaso e as folhas de uva frescas. Exemplificando outros casos, mencionou a adoção do formato redondo para o quibe a fim de assar em vez de fritar, podendo assim aproveitar a produção no preparo da *madzunov keufte*.

Entre as recriações de Claudia está o *mantã* pipoquinha, um aperitivo que é servido com ou sem coalhada seca ou como pipoca para crianças, podendo ser também como *mantã* de sopa. Consta ainda a *semeresfiha*, um sanduíche feito com duas esfihas de carne ou com a “esfihona” da casa dobrada ao meio, ambas recheadas com *djadjârr* (coalhada seca com pepino e hortelã).

A produção do restaurante Tia Armênia é totalmente artesanal e sem conservantes, atendendo à expansão do *delivery* no contexto da pandemia de Covid-19. Para Claudia, é um modo de o empreendedor diminuir os seus custos e levar a comida com preço mais acessível ao consumidor.

ROSANY GDIKIAN

Nascida em São Paulo, em 25 de novembro de 1960, Rosany Gdikian descende de sobreviventes do genocídio oriundos de Hadjin que desembarcaram no Brasil nos anos 1920. Dentre as

recordações da família, lembrou que os familiares mais velhos sempre se reuniam para eventos culturais incentivados por seus tios Iessai e Mardiros Nercessian e que o costume foi mantido pelas gerações seguintes.

Segundo Rosany, a tradição alimentar de Marach e de Hadjin é similar, citando como exemplo a variação nos acompanhamentos do quibe cru. Enquanto os *hadjiansi* têm o hábito de comer uma saladinha com cebola, tomate, salsinha e hortelã (tipo vinagrete), os *marachi* preferem o *heimá* (carne moída refogada e temperada).

O gosto pela cozinha originou-se na infância, quando ajudava a mãe e as avós na cozinha. Contou que os pratos armênios predominavam em sua casa e o que ela mais gostava na infância era enrolar *zeitili sarmá* na folha de uva e auxiliar no preparo do *kaylon*, quibe típico da região dos antepassados dela, que é redondo, maior e levemente cozido na água com sal. O *kaylon* é também ingrediente da sopa de coalhada que faz com que se lembre da avó.

O *manti* (equivalente ao *mantã* em outras regiões) era outro prato que aprendeu com as progenitoras e que hoje ela comercializa. Enfermeira de formação, Rosany salientou que a transformação em cozinheira foi incentivada pela irmã e pelas cunhadas, as primeiras clientes dela. Em 2013, começou a preparar pratos tradicionais armênios para vender, conciliando as rotinas da enfermagem no período da tarde com a cozinha pelas manhãs. Há seis anos, ela atuava como supervisora de alunos da graduação na área de ensino de um hospital e, com a suspensão das atividades em 2020 devido à pandemia de Covid-19, passou a dedicar-se integralmente culinária desde então.

Rosany revelou que pretende continuar manter o *Delícias da Ro* como um negócio domiciliar, sem restaurante, mantendo a entrega por *delivery* ou retirada. Sobre o próprio trabalho, comentou:

Eu tenho os meus pratos e os meus temperos, alguns congelados e outros frescos. Se eu diferencio a minha comida daquela de alguns restaurantes? Sim, eu sinto um pouco de diferença. Eu não sou de pedir comida armênia ou árabe em restaurante, porque a gente está acostumada a comer em casa. Diferencio a comida no olhar. A questão da aparência é verdade porque o cliente 'come com os olhos'. É muito importante a comida ter uma boa apresentação.

Contou que seleciona os pratos, que ela própria mais aprecia e que vislumbra oportunidades no mercado vegetariano, já que a culinária tradicional armênia é constituída por um leque amplo de opções sem carne. Nesse sentido, prepara o *dolma* no período da Quaresma e no restante do ano, além de *manti* de queijo, folhados de palmito e outros pratos.

Com exceção do cortador de folhado, a produção de Rosany é feita artesanalmente, o que já lhe rendeu cirurgias nas duas mãos para tratamento da síndrome do túnel do carpo. Hoje, a divulgação do empreendimento ocorre nas redes sociais, porém ainda se pauta bastante na valiosa propaganda “boca a boca”. A maioria dos clientes tem origem armênia, mas ela afirma ter clientes brasileiros, sendo motivo de grande satisfação para ela ter a oportunidade de perpetuar e difundir a cultura armênia.

KELLY DEGUIRMENDJIAN SULIAN

Kelly Deguirmendjian Sulian nasceu em 23 de dezembro de 1971 na cidade de São Paulo em uma família tradicional armênia totalmente adaptada aos costumes brasileiros, sem perder as raízes culinárias. No depoimento concedido à autora, ela enfatizou a intensa influência das antecessoras nas origens da vocação de cozinheira dedicada à culinária armênia, relatando:

Eu tive e continuo tendo várias influências da minha avó Angel, que sempre foi a grande inspiração e mentora. Quando era pequena, ficava observando ela fazer rosquinhas armênicas, herissa,

charutininhos sarmá, e abobrinha recheada dolma, que com constância estavam presentes na nossa mesa. Uma mulher forte, que unia a família. Minha mãe, que sempre me ensinou e me ajuda até hoje no preparo de pastas homus, coalhada seca e babaganuche, todas receitas dela. Me ensina a enrolar charutininhos e fazer mantã, uma mulher incansável, organizada, admirável. Minha sogra, Mary Sulian, uma mulher forte e inspiradora, que muitas vezes me ajudou, ensinando fazer o arroz de cheirie que, por sinal, o dela é sensacional, arroz de lentilhas com cebolas douradas, recheio de esfihas de carne e de queijo. Vários pratos lhe chamavam a atenção, mas tem um em especial que admiro pela beleza, capricho e sabor incrível, é o mantã ou manti.

Kelly casou aos 22 anos de idade e havia trancado o curso de administração de empresas, sem interesse de concluí-lo, dedicando-se integralmente a ajudar o marido na empresa de lojas de roupas e a criar a filha. Por algum tempo, trabalhou com duas amigas no preparo de comidas armênias congeladas, o que não progrediu.

Aos 46 anos, quando a filha já cursava a faculdade, Kelly sentiu uma vontade imensa de estudar novamente, ingressando em gastronomia na Faculdade Anhanguera com uma das amigas, Andrea Tchakerian. Juntas venceram um concurso que envolveu todas as turmas, cuja regra era a utilização da castanha do Brasil, preparando um *mantã* com castanhas moídas no recheio de carne moída. Além da tradicional coalhada temperada com alho, adicionou geleia de damasco ao prato, o que contribuiu para a condecoração e conquistaram o primeiro lugar pelo júri composto por quatro *chefs* convidados.

Kelly trabalha todos os dias da semana no *Lerr Armenian Cousine*, sua marca própria de produtos armênios, realizando as entregas às sextas-feiras. A produção é totalmente artesanal, contando apenas com um equipamento para misturar e sovar a massa de esfihas. São produzidos aproximadamente 11 quilos de quibe, 960 esfihas e 600 charutininhos por mês. Ela revelou no depoimento que a opção pelo nicho de comida

congelada teve a intenção de manter sempre disponíveis os sabores armênios tradicionais nos lares dos clientes, em sua maioria brasileiros.

Analisando a própria trajetória culinária, Kelly considerou que o aperfeiçoamento da receita de esfihas foi o seu grande desafio, chegando a um *blend* original de farinhas que trouxe leveza e sabor à massa. Num espectro mais amplo de sua atuação, ela disse que se sente realizada por ter se tornado uma *chef* de cozinha dedicada à preservação, aprimoramento e difusão das tradições culinárias familiares.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa apresentada demonstrou que a culinária tradicional é ainda hoje um forte traço identitário para a armenidade em São Paulo, sendo um elemento transgeracional que interliga passado e futuro no tempo presente. Em outras palavras, preserva no cotidiano as referências históricas e as memórias afetivas relacionadas aos antepassados através do sentido do paladar, tornando-se também o ponto de partida de perspectivas futuras promissoras ligadas à sobrevivência do grupo étnico pelo viés da solidariedade e às possibilidades de crescimento pessoal e profissional daqueles que se dedicam aos seus ofícios.

Em uma São Paulo de imigrantes, foram as mãos armênias de homens as primeiras a preservarem e ampliarem o apreço pelas raízes culinárias em uma terra distante, plural e distinta, contribuindo numa via de mão dupla para o enriquecimento do perfil diversificado que a cidade reflete no reconhecimento gastronômico internacional.

Contudo, diferente de outros grupos, nos quais liderança de negócios no ramo da alimentação de origem étnica é ainda preponderantemente masculina, a culinária armênia predominante hoje em São Paulo tem como características ser

domiciliar, artesanal e feminina. Cabe ressaltar, nesse sentido, o papel das mulheres que ensinaram e aprenderam os ofícios da cozinha no próprio âmbito familiar – avós, mães, tias, sogras, noras e filhas.

A opção pela comercialização dos pratos congelados predominou entre as cozinheiras entrevistadas, evidenciando a estratégia de garantir que as datas de validade não interfiram na velocidade que é própria da cozinha artesanal armênia, além de propiciar o aumento da produtividade e evitar perdas e prejuízos.

Para contornar problemas no fornecimento de matéria-prima e também conquistar novos clientes, essas mãos femininas reelaboram receitas e buscam o aprimoramento, sem deixar de lado os matizes étnicos que são justamente o seu diferencial no mercado.

Em termos mais práticos, a adoção da entrega em domicílio (*delivery*) e a divulgação pelas redes sociais relevam a atenção às demandas atuais dos consumidores como uma forma de resistência às vicissitudes inerentes ao nicho, sobretudo, na conjuntura da pandemia de Covid-19 iniciada em 2020. Contudo, em se tratando de um ofício praticado em um contexto cultural e afetivo, ainda são muitos valiosos para esse tipo de negócio a propaganda informal pelos contatos interpessoais baseados na identidade comum e na confiança.

REFERÊNCIAS

- ALVIM, Z. **Brava gente!** Os italianos em São Paulo. São Paulo: Brasilense, 1986.
- BAGGIO, F. P.; PARISE, P.; SANCHEZ, W. L. (Coords.). **Mobilidade humana e identidades religiosas.** São Paulo: Paulus, 2016.
- BARBUY, H. **A cidade exposição:** comércio e cosmopolitismo em São Paulo, 1860-1914. São Paulo: EDUSP, 2006.

BRUNO, E. S. **História e tradições da cidade de São Paulo**. 4. ed. São Paulo: Hucitec, 1991. V. I, II e III.

_____. **Memória da cidade de São Paulo**: depoimentos de moradores e visitantes, 1553-1958. São Paulo: Departamento do Patrimônio Histórico do Município de São Paulo, 1981.

CANO, W. **Raízes da concentração industrial em São Paulo**. Rio de Janeiro: DIFEL, 1977. CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

DINIS, F. A. **Notas de viagens**. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1978.

FREITAS, A. **Tradições e reminiscências paulistanas**. Belo Horizonte. Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1985.

FREITAS, S. M. de. **História Oral**: possibilidades e procedimentos. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado; Editora Humanitas, FFLCH/USP, 2002.

_____. A imigração armênia no Brasil e as comunidades em São Paulo, *Revista Travessia*, São Paulo, n. 75, jul.-dez., 2014, p. 07-24

_____. **Presença armênia em São Paulo**. São Paulo: Edição do Autor. 2019.

_____. **Presença portuguesa em São Paulo**. São Paulo: Imprensa Oficial, 2006.

_____. Religião e identidade do povo armênio em São Paulo. In: BAGGIO, F.; PARISE, P.; SANCHEZ, W. L. (Coords.). **Mobilidade humana e identidades religiosas**. São Paulo: Paulus, 2016. HAMPARIAN, A. **Os segredos da culinária de Archaluz Hamparian**. São Paulo: H.O.M Filial Arpi, 1997. (mimeogr.)

HOLLOWAY, T. H. **Imigrantes para o café**. Trad. Eglê Malheiros. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. KARTALIAN, M. **Delícias armênicas e brasileiras**. São Paulo: Edição do Autor, 2009.

LEVY, M. S. F. O papel da migração internacional na evolução da população brasileira (1872-1972), *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, 8 (supl.), 1974.

- LOUREIRO, H. A. C. **Pragmatismo e humanitarismo: a política externa brasileira e a causa armênia (1912-1922)**. 2015. Tese (Doutorado em História). Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Unesp, Franca, 2015.
- MARANHÃO, R. **Árabes no Brasil: história e sabor**. São Paulo: Gaia Global, 2009.
- MASANO, I. R. **A gastronomia paulista: o local e o global no mesmo prato**. 2011. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo), Universidade de São Paulo, São Paulo, 2011.
- MELO, J.; MARANHÃO, R. Gosto local evoluiu do beiju com torresmo para a cozinha de padrão Internacional, **Folha de São Paulo**, São Paulo, 28 nov. 2003. Caderno Especial, Comida. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/especial/fj2811200311.htm>. Acesso em: 10 mar. 2021.
- PINHEIRO, P. S. Classes médias urbanas: formação, natureza, intervenção na vida política. In: FAUSTO, B. (Org.). **História geral da civilização brasileira**. São Paulo: Difel, 1978. Tomo 2, v. 2: Sociedade e Instituições.
- RAFFAR, H. **Alguns dias na Pauliceia**. São Paulo: Academia Paulista de Letras, 1977.
- SAES, F. **As ferrovias de São Paulo, 1870-1940: expansão e declínio do transporte ferroviário em São Paulo**. São Paulo: Hucitec; INL, 1981. (Coleção estudos históricos).
- SAKURAI, C. De los primeros inmigrantes a los dekassegui. In: BANCO INTERAMERICANO DE DESARROLLO **Quando Oriente Illegó a America: contribuciones de inmigrantes chinos, japoneses y coreanos**. Washington: Banco Interamericano de Desarrollo 2004.
- SEYFERT, G. Grupo étnico (verbetes). In: FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS. **Dicionário de ciências sociais**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas; MEC, 1987.
- SILVA, S. **Expansão cafeeira e origem da indústria no Brasil**. São Paulo: Alfa-Ômega, 1976. SOCIEDADE BENEFICENTE DE DAMAS BRASIL-ARMENIA (HOM-Filial Arpi). **Folheto do 70º Aniversário**. São Paulo, HOM-Filial Arpi, 2004

VON TSCHUDI, J. J. **Viagens às províncias do Rio de Janeiro e S. Paulo**. São Paulo: EDUSP; Belo Horizonte: Itatiaia, 1980.
 ZALUAR, E. A. **Peregrinação pela Província de São Paulo: (1860-1861)**. São Paulo: Martins, 1954.

Depoimentos:

ABANIAN, Maria. Depoimento [2 de mar. 2001]. Entrevistador(a): Sônia Maria de Freitas. Arquivo da entrevistadora.

ALVES, Jerônimo Augusto Gomes. Depoimento [10 jul. 2001]. Entrevistador(a): Sônia Maria de Freitas. Acervo do Setor de História Oral Museu da Imigração-Memorial do Imigrante de São Paulo.

DESGUALDO, Claudia Semerdjian. Depoimento [25 mar. 2021]. Entrevistador(a): Sônia Maria de Freitas. Arquivo da entrevistadora.

DI CUNTO, Alfredo. Depoimento [24 mai. 1996]. Entrevistador(a): Sônia Maria de Freitas. Acervo do Setor de História Oral Museu da Imigração-Memorial do Imigrante de São Paulo.

GDIKIAN, Rosany. Depoimento [23 mar. 2021]. Entrevistador(a): Sônia Maria de Freitas. Arquivo da entrevistadora.

GRANDI, Pier Luigi. Depoimento [24 out. 2001]. Entrevistador(a): Sônia Maria de Freitas. Acervo do Setor de História Oral do Museu da Imigração-Memorial do Imigrante de São Paulo.

IGLESIAS, Belarmino Fernandez. Depoimento [15 fev. 1998]. Entrevistador(a): Sônia Maria de Freitas. Acervo do Setor de História Oral Museu da Imigração-Memorial do Imigrante de São Paulo.

PANDJIARJIAN, Victoria Dadian. Depoimento [07 fev. 2021]. Entrevistador(a): Sônia Maria de Freitas. Arquivo da entrevistadora.

KARTALIAN, Maria. Depoimento [31 mar. 2021]. Entrevistador(a): Sônia Maria de Freitas. Arquivo da entrevistadora.

KHERLAKIAN, Denise. Depoimento [27 mar. 2021]. Entrevistador(a): Sônia Maria de Freitas. Arquivo da entrevistadora.

KUCHKARIAN, Mariza Nersessian. Depoimento [25 mar. 2021]. Entrevistador(a): Sônia Maria de Freitas. Arquivo da entrevistadora.

NALBANDIAN, Monica. Depoimento [25 mar. 2021]. Entrevistador(a): Sônia Maria de Freitas. Arquivo da entrevistadora.

SULIAN, Kelly Deguirmendjian. Depoimento [20 mar. 2021]. Entrevistador(a): Sônia Maria de Freitas. Arquivo da entrevistadora.



CAPÍTULO 5

FAZENDO QUEIJOS E MATURANDO SONHOS: MEMÓRIA, SABER-FAZER E A PERSPECTIVA DE FUTURO ENTRE QUEIJEIRAS E QUEIJEIROS ARTESANAIS DO ESTADO DE SANTA CATARINA

*Belisa Lamas Gaudereto
Michelle de Medeiros Carvalho
Juliano De Dea Lindner*

Mas, para descobrir a verdade acerca de como os sonhos morrem nunca se deve aceitar a palavra do sonhador. (Toni Morrison)

Sonhos... Quais os sonhos de um artesão? Esta foi a pergunta que norteou a construção deste trabalho. Falaremos aqui sobre queijeiros e queijeiras artesanais, fabricantes do Queijo Colonial do Diamante, e moradores da comunidade do Diamante, trabalhadores com muitos sonhos, alguns deles, relacionados ao ofício de queijeiro e ao queijo que fazem. O sonho¹ pensado aqui não é aquele que temos enquanto dormimos, mas o que o dicionário classifica como utopia ou esperanças vãs. O queijo, o ofício e os sonhos que serão apresentados aqui possuem um ponto geográfico muito específico, mas estão conectados a ações políticas e fatos históricos que ultrapassam as fronteiras da comunidade do Diamante.

Cabe adiantar aqui que há uma mescla entre os sonhos repletos de esperança e uma realidade dura, que muitas vezes dizem que aqueles sonhos nunca acontecerão. O Queijo Colonial do Diamante, assim como muitos outros queijos artesanais brasileiros, é ilegal. Desde a criação das leis que regulam este tipo de alimento esses queijeiros passaram a

1 **Sonho:** conforme Dicionário Priberam da Língua Portuguesa, 2008-2020. Disponível em: <https://dicionario.priberam.org/sonho> Acesso em: 23 dez. 2020.

sofrer com fiscalizações sanitárias que apenas lhes impunha um novo modo de fazer queijo, imposições que não dialogam com a realidade. Esse cenário tem gerado um pessimismo é construído a partir da vivência de pessoas que chegaram a ver, de muito perto e inúmeras vezes, o fim do mundo como compreendiam. (KRENAK, 2019) Apesar de dizerem que os sonhos podem nunca se concretizarem, queijeiros e queijeiras não deixam de sonhar, nem de ter esperanças. E ainda permanecem ali, na comunidade do Diamante, com os pés na terra, as mãos nos queijos e sem parar de sonhar.

Como nossa proposta é pensar a partir daqueles sonhos, que as pessoas sonham enquanto estão acordadas, reunimos informações de pesquisas² de duas áreas distintas, Ciência de Alimentos e Ciências Sociais, sobre, respectivamente, o Queijo Colonial do Diamante e o ofício que dá origem a ele. Encontramos nas esperanças vãs de queijeiras e queijeiros o elo para refletirmos o passado, pensarmos o presente e o futuro do ofício e dos queijos oriundos dele.

A primeira pesquisa consiste no auxílio técnico para a formalização e comprovação da inocuidade da produção do Queijo Colonial do Diamante, tendo como principais objetivos: a garantia da qualidade do leite na produção do queijo; a garantia da saúde do rebanho; a construção de salas de ordenha e queijarias simples, respeitando as regras aplicáveis ao modelo artesanal de produção, bem como as condições socioeconômicas dos produtores; e finalmente, o dossiê tecnológico de fabricação do queijo e a capacitação dos produtores em Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação compatíveis com a produção artesanal. (CARVALHO *et. al*, 2021)

Já a segunda pesquisa consiste na realização de uma etnografia com o objetivo de estudar o saber-fazer do Queijo Colonial do Diamante e a construção de memórias, patrimônio e identidades dos moradores da comunidade. Esta pesquisa

² Parecer aprovado do Conselho de Ética em Pesquisas sob número: 45628121.2.0000.8142.

utiliza de métodos como observação participante e entrevistas. Para sua operacionalização foram feitas viagens intercaladas à comunidade do Diamante, durante a qual a pesquisadora passava cerca de uma semana com os produtores, vivendo em suas casas, acompanhando e compartilhando suas rotinas da fabricação dos queijos, do universo doméstico e da comunidade.

Aproximadas pelo campo, concordamos que a fabricação do queijo é a principal fonte de renda dessas pessoas, além de compor a compreensão da cultura, história e identidade local. A fabricação deste queijo também está alinhada a passagens da história e presente político do país. De uma escala micro à macro, este ofício e seu produto possuem significativa relevância cultural, política e econômica. Contudo, produto, artesãos e toda a relevância têm sido há tempos ameaçados pelas leis sanitárias, que colocam os queijeiros em uma posição na qual há três alternativas: 1. parar de fazer o queijo; 2. adequar às normas e assim modificar totalmente o queijo; 3. ou, seguir como produtores ilegais. Para os queijeiros do Diamante a única alternativa impossível de exercerem é a segunda.

Apresentaremos aqui dados do cotidiano e da luta de um ofício que tem resistido ao tempo e às mudanças impostas a ele pelo Estado. Falaremos ainda sobre como seus sonhos/esperanças contribuem para a continuidade de um ofício e, conseqüentemente, do saber-fazer, do queijo e das memórias a eles relacionadas.

ONDE MORAM QUEIJOS, QUEIJEIRAS E QUEIJEIROS

Para chegar ao Diamante *não tem erro é só seguir o caminho de subida do rio Tijucas que você chega!* Essa foi a instrução dada por um queijeiro local para que pudéssemos nos localizar na primeira viagem. E de fato, se prestarmos atenção no trajeto oposto à descida do rio Tijucas, chegamos ao Diamante. A comunidade se localiza na zona rural do município de Major Gercino, no Estado de Santa Catarina, localizado na região

sul do Brasil. O município, que possui 3.756 habitantes³ da grande Florianópolis e fica a aproximadamente a 100 Km da capital catarinense. Porém, chegar ao município não significa chegar ao Diamante, de Major Gercino até a comunidade é preciso percorrer mais 47 quilômetros de subida por uma serra com estradas vicinais.

A estrada de terra, repleta de curvas e em meio à poeira levantada pelo movimento do carro, nos revela, aos poucos, mais do Diamante⁴. É possível ver, com um olhar rápido, as muitas montanhas verdes, rios cristalinos, nascentes, plantações variadas, muitas árvores e pastagens verdes que dividem o espaço com as casas de seus moradores humanos e não humanos. Ali, muitas casas antigas construídas pelos primeiros imigrantes – e fabricantes de queijo – ainda permanecem de pé e conservadas, mesmo que há anos não hospedem moradores fixos. As casas antigas coexistem com as novas e há uma similaridade arquitetônica entre elas. Embora, as mais antigas sejam de madeira e a maioria das novas residências seja de alvenaria⁵, todas possuem estruturas e fachadas semelhantes.

Figura 1 – Caminhos do Diamante. Vista de uma parte da estrada que corta comunidade do Diamante.



Foto: Acervo Belisa Lamas Gaudereto

3 Dados do Censo realizado em 2010 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <https://tinyurl.com/2p94yajf> Acesso em: 31 set. 2021.

4 Segundo moradores locais, o nome Diamante surge de uma analogia das camadas cristalinas de gelo que se formam na comunidade durante o inverno, similares ao Diamante, pedra preciosa.

5 Casas feitas a partir de cimento e tijolo, ou blocos de concreto.

É no alto da serra, chamada por alguns moradores locais de Serra do Diamante⁶, onde tanto o Queijo Colonial do Diamante quanto o ofício de queijeiro ganham vida, sentido e resistem há mais de 150 anos. Ali moram descendentes de imigrantes italianos, austríacos, russos e, em grande maioria, alemães⁷, os atuais fabricantes do Queijo Colonial do Diamante. Atualmente, a comunidade do Diamante possui em torno de 50 famílias, destas, aproximadamente 20 ainda exercem o ofício de queijeiro. O número é considerado pequeno em comparação com o passado quando, segundo as falas dos moradores, praticamente todas as famílias faziam o queijo.

ANTIGAMENTE NÃO PODIA FALAR ALEMÃO...

A história deste queijo, ofício e seus fabricantes se misturam à história dos imigrantes europeus, em especial alemães⁸. Como aponta Seyfert (1986), no sul do Brasil a imigração foi direcionada para povoamento do território, o que levou as autoridades a destinarem essas pessoas a regiões consideradas despovoadas⁹, como a região onde está localizada a comunidade do Diamante. A maioria desses moradores e fabricantes de queijo reivindica ancestralidade alemã e é aí que a história do saber-fazer do Queijo Colonial do Diamante começa a encontrar nas leis obstáculos para sua continuidade.

Durante o Estado Novo (1937-1945), o presidente Getúlio Vargas deu início à campanha de nacionalização que, de acordo

6 Não encontramos em mapas nenhuma referência ou nomeação referente a Serra do Diamante, embora este seja o nome como a Serra é chamada pelos moradores da comunidade do Diamante.

7 Todos os queijeiros e queijeiras com quem conversamos se declaravam descendentes de alemães, mesmo que pudesse haver alguma outra nacionalidade em suas árvores genealógicas.

8 Outros grupos étnicos também sofriam sanções com a política de nacionalização de Vargas, mas como os queijeiros com quem conversamos têm suas memórias e identidades atreladas ao “ser alemão”, focaremos aqui a essa nacionalidade.

9 Embora muitos desses locais fossem habitados por povos indígenas.

com Campos (2006) e Mombach (2012), possuía o objetivo oficial de integrar imigrantes e seus descendentes ao Brasil e sua cultura. A política de nacionalização se iniciou em 1938 e tinha o controle do idioma como uma questão considerada estratégica pelo governo. Essa medida foi aderida por autoridades em todo o país, de modo que “governantes e seus representantes reprovavam práticas de núcleos associativos que insistiam em falar uma língua estrangeira”. (CAMPOS, 2006, p.17)

Em 1939, as medidas ficaram ainda mais restritivas. O idioma, como objeto central desta política, passou a ser controlado também nos espaços públicos e cerimônias religiosas. Quando o Brasil entrou na Segunda Guerra Mundial, em 1942, como inimigo da Alemanha, as medidas ficaram ainda mais radicais, e segundo Mombach (2012), pessoas que falassem outro idioma, sobretudo o alemão, poderiam ser presas. Acervos de imigrantes como jornais, livros e documentos foram destruídos. Nesse momento, devido à repercussão da guerra e da imagem do alemão¹⁰ como representação de um inimigo a ser combatido, não só os agentes públicos fiscalizavam tais questões, mas também parte da população que passou a denunciar quem descumprisse as regras, principalmente se fossem os alemães. Isso ocasionou ações de vigilância e repressão, inclusive entre civis, contra quem não falasse português, até mesmo dentro de suas casas. Alguns moradores do Diamante relataram que era necessário conversar com os pais ou avós baixinho em alemão dentro de casa, ou não o falar, pois acontecia de algumas pessoas passarem perto das residências, enquanto estavam reunidos dentro de casa, no intuito de escutar em qual idioma falavam ali. E, se escutassem qualquer idioma que não fosse o português, a família era denunciada à polícia local, o que podia resultar em prisões e/ou humilhações.

¹⁰ Segundo Campos (2006), durante esse período a imagem que o governo difundia dos povos germânicos era homogênea, como se não houvesse diversidades e diferenças entre eles: Os alemães constituiriam um único bloco.

Eram tempos de medo e algumas pessoas, sobretudo os mais velhos, que não sabiam falar o português, mal podiam se comunicar. Segundo Cynthia Campos, “apesar das tentativas de uso da língua nacional em suas práticas cotidianas, não conseguiam expressar sentimentos e emoções íntimas em português”. (CAMPOS, 2006, p.18) As crianças eram outro grupo que sofria com a proibição de falar o alemão em locais públicos e escolas, por exemplo, onde era proibido falar qualquer língua estrangeira. (MOMBACH, 2012) Em casa as crianças aprendiam e falavam a língua dos pais ou avós, porém na escola esta mesma língua era proibida. *Pensa o que era isso para a cabeça de uma criança? Saiu de casa não pode mais falar do jeito que falava com a mãe!* (dona Joana, queijeira).

Figura 2 – Lembranças da língua proibida. Herança de um quadro com oração em alemão em casa de queijeiro¹¹



Foto: Remy Simão

A lei proibia o falar, mas não especificava sobre profissões e comidas. Muitos queijos feitos pelos colonos, na região sul, possuem a técnica de fabricação trazida por italianos e alemães, assim como muitas outras iguarias culinárias

¹¹ Tradução: “Benção da casa divina Onde há fé, há amor Onde há paz, há benções Onde há benções, há Deus Onde há Deus, não há necessidade” Traduzido por: Daniele de Oliveira Holtermann

produzidas e consumidas nesta região. Entre esses fazeres da ordem do cotidiano (CERTEAU, 2014), estava o Queijo Colonial, fabricado a partir de técnicas trazidas por estes imigrantes e que não era visto pelas autoridades como ameaça para a construção da nacionalidade brasileira.

IGUAL APRENDE A FALAR A GENTE APRENDE A FAZER QUEIJO...

Como muitos trabalhos apontados pelos imigrantes a comida tem a capacidade de mobilizar sentimentos como pertencimento, conforto, afetos, saudade, entre infinitudes de outros sentidos e sensações a ela associados. (ASSUNÇÃO, 2011; FELDMAN-BIANCO, 1995) Dessa maneira, na medida em que os ingredientes encontrados no Brasil permitiam, receitas de família e tradicionais do país de origem dos antepassados eram reproduzidas. Queijo, nata e as chamadas *Chimia*¹² eram algumas dessas comidas, feitas para consumo da família e comércio nas proximidades da comunidade. Afinal, *não se podia falar, mas comida não fala* (dona Carolina, queijeira).

Segundo Dutra (2012), o saber-fazer é um conhecimento que se constrói no gerúndio: ouvindo, vendo e fazendo. No caso do Queijo Colonial do Diamante, entre duas ou três gerações ficou uma lacuna em relação ao ouvir. Assim como dona Carolina e sua mãe não conseguiam conversar muito bem entre si por meio de um mesmo idioma, outras queijeiras e queijeiros do Diamante passaram pela mesma experiência em suas vidas. Mas, como se transmite um saber-fazer artesanal quando quem aprende não entende muito dos sons falados por quem ensina?

O não saber falar e/ou entender o alemão significava/

12 O termo *chimia* teria vindo do alemão Schmier e designa alimentos, no geral, que se pode passar no pão. Dentre eles geleias e alguns tipos de queijos com massas que o permitem ser passado no pão, ao invés de cortado em fatias.

significa mais do que a possibilidade de ser bilíngue, mas a impossibilidade de acessar algumas memórias. Uma memória retirada por alguém que não pertencia a aquela comunidade e nem conhecia aquela gente. Com a proibição muitos saberes que são transmitidos, sobretudo, de forma oral, se perderam no tempo, porque, como explica Campos (2006), muitas palavras relacionadas à expressão de sentimentos e sentidos não conseguiam ser traduzidas por esses imigrantes, o que ocasionou em um rompimento de seus passados com o presente e futuro.

Ao tratar das vias de transmissão de memórias e identidades, Candau (2016) afirma que, no mundo atual, muitas vezes a escrita é o principal caminho para que elas sejam transmitidas. Contudo, o autor reconhece que outras formas de transmissão podem, inclusive, ter mais eficácia nesse processo. O saber-fazer o Queijo Colonial do Diamante pode ser considerado uma forma de identidade e memória que não se baseia em receitas escritas¹³, nem mesmo podemos dizer que se pauta apenas na oralidade. As suas regras e questões pontuais que resistem ao tempo são baseadas na imitação e criação, é fazendo e vendo fazer que este saber-fazer se constrói, até mesmo nos dias de hoje. A construção do saber-fazer e, por conseguinte, do ofício de queijeiro e queijeira do Diamante está ancorada no tempo vivido que produz o modo de experiência. (SCHWINT, 2002) É neste tempo vivido que o ver, o falar/ouvir, e o fazer/ajudar são experimentados.

Dessa maneira, o ofício de queijeira ou queijeiro, no Diamante, se constrói no cotidiano através da rotina que a terra, os animais e os queijos exigem. E quase imperceptivelmente passa a compor a vida de seus praticantes, como bem exemplificou sr. Nelson, de modo bem similar ao processo de aprender a falar, a se comunicar:

13 Até porque muitos produtores são analfabetos ou semialfabetizados.

O piá¹⁴ fala uma vez, depois fala outra e quando vê já está falando por aí, e ninguém nem se lembra da primeira vez que falou. Com o queijo é desse mesmo jeito. Olha o tanto de queijo ali! Fizemos por esses dias, mas pergunta se eu lembro o primeiro que fiz na vida? Não lembro! Fui fazendo, fazendo (...) era piá ainda quando comecei a fazer! (Sr. Nelson, queijeiro).

Assim como a fala, o Queijo Colonial do Diamante e seu processo de fabricação são formas de comunicação e de expressão, de modo que, o queijo pode agir como uma linguagem ao codificar “mensagens que lhe permitem significar ao menos uma parte daquilo que ela é”. (LÉVI-STRAUSS, 2005, p.302) Se a palavra falada (SENNETT, 2015) muitas vezes não era compreendida, os gestos, sob o olhar atento de quem aprende, assumiam o centro das atenções. De acordo com o que dona Carolina nos narrou, aprender a fazer queijo era como um jogo de imitação; era um corpo observando e memorizando as nuances de cada gesto produzido por outro corpo.

A aprendizagem do saber-fazer o Queijo Diamante e, consequentemente, a construção do ofício de queijeiro e queijeira começa ainda na infância, ou *quando se era piá*, a partir da ajuda aos mais velhos em atividades pontuais, como lavar utensílios, buscar algo, colaborar com a ordenha, auxiliar na retirada do queijo da fôrma ou virar os queijos durante a maturação. Esse processo de aprendizagem, chamado de “ajuda”, pode continuar até o momento em que a produção é assumida para si, caso isso venha a acontecer.

No Diamante todos os queijeiros e queijeiras com quem conversamos possuíam histórias bastante semelhantes sobre como começaram a fazer o queijo. Tudo começa na infância, vendo, ouvindo e ajudando os mais velhos no exercício do ofício destes. Dentre os gerúndios elucidados por Dutra (2012), o “vendo fazer” mostra-se presente já nas primeiras lembranças

14 O termo piá atualmente é usado em Santa Catarina, e em grande parte do sul brasileiro, para se referir a crianças do sexo masculino, aos meninos. Mas pode ser generalizado pela variação: piizada, ou seja, várias crianças.

do processo de aprendizagem dessas pessoas. Ver fazer é a etapa mais acessível¹⁵ a todos que passam pelo local de fabricação do queijo. Como uma forma de pedagogia silenciosa, o ver-fazer, para Candau (2016), garante a transmissão e continuidade “de múltiplas maneiras de dizer e fazer” (p.119).

O Queijo Diamante sempre foi feito no fogão a lenha, na cozinha de casa, onde todos os moradores precisam ir por alguns momentos do dia. No Diamante, a cozinha além de ser o espaço onde a comida é feita e as pessoas se alimentam, é também um espaço de socialização, seja ao redor de uma mesa, do fogão de lenha ou compartilhando um chimarrão. Pela cozinha todos transitam e é por ali que as palavras faladas (SENNETT, 2015) são ouvidas e introjetadas em suas memórias ainda na infância, enquanto são piás, como disse o Sr. Nelson. É nesse espaço cheio de pessoas, em um dia de festa, que se encontra uma das primeiras memórias de dona Carolina:

Lembro que minha mãe também fazia o queijo enquanto mostrava o ponto para tirar a massa do tacho¹⁶, era meio mole. E isso nunca saiu da minha cabeça, não faço mais queijo, né?! Mas quando fazia ficava de olho no ponto da massa [risos]! (dona Carolina, queijeira).

O saber-fazer o Queijo Diamante relaciona-se ao fogão de lenha, aos almoços em família, a lavar louças, a matar um porco e aproveitar cada miúdo seu, às festas de família, festas da igreja, às mortes de familiares e amigos, aos nascimentos de filhos, ao cuidado com o gado, às idas à cidade para vender o queijo, ao cuidado com as plantas, às construções das casas, às idas ao médico, às idas à escola, e assim por diante. Cada cena do cotidiano, por mais comum que seja, mistura memórias

15 Acessível a todos e todas que tenham visão. Contudo, em campo não tivemos contato com pessoas cegas para saber mais sobre como se daria seu processo de aprendizagem do saber-fazer o queijo.

16 O tacho utilizado na fabricação do Queijo Colonial do Diamante é diferente do tacho de cobre, normalmente utilizado para fazer goiabadas e outros doces. O que queijeiros e queijeiras chamam de tacho é visualmente uma panela, funda, de alumínio, com, aproximadamente, 60 cm de largura.

do processo de aprendizagem do saber-fazer este queijo. Essa mistura entre praticamente todo o tempo vivido dessas pessoas e o processo de aprendizagem do ofício operam através do que Schwint (2002) denomina de “modo de experiência”. É por meio do modo de experiência que se dá a construção pessoal deste conhecimento, é dele que a individualidade que cada um dará ao seu produto se origina.

Figura 3 – O Queijo Colonial do Diamante sendo maturado em estante de madeira.



Foto: Acervo Belisa Lamas Gaudereto

Quando a pergunta era direta sobre como e quando aprenderam a fazer queijos, a resposta era difusa, possível dividir em duas respostas gerais: *aprendi fazendo* e *aqui sempre fizemos queijo*. É como se não houvesse um começo, como se aprendesse a falar, a andar e a fazer queijo. E, de fato, é. Contudo há uma diferença entre aprender a fazer – ser detentor deste saber-fazer – e assumir o ofício como uma

tarefa cotidiana. Se difícil é se lembrar de quando aprendeu a fazer, não é possível dizer o mesmo sobre quando assumiram o ofício. Geralmente parar de ajudar os pais e começar a fazer seu próprio queijo é algo marcante: *quando me casei; quando compramos nossa primeira vaca; quando meu pai morreu; ou quando passei a fazer o queijo com minha mãe*. E quando se assume este ofício, artesãos e artesãs já possuem uma vida inteira de experiência e de saber-fazer o queijo.

Normalmente, como o queijo é feito em duplas e assumir o ofício geralmente ocorre após do casamento, ou quando o casal compra sua primeira vaca¹⁷. A outra forma de assumir a produção é quando os pais, por algum motivo, não conseguem mais dar continuidade à atividade e, nesse caso, os filhos e filhas podem assumir a produção. A “ajuda” é a última etapa antes de poder fazer o próprio queijo. Quando se deixa de ajudar e se passa a fazer o próprio queijo é a hora de assumir a autoria e todo o processo. Fazer seu próprio queijo é ter autonomia para desenvolver a identidade do produto e dar um salto na construção da astúcia artesã.

Quando um queijeiro ou uma queijeira assume a própria fabricação de queijos, ganham também autonomia para produzir à sua maneira e desenvolver seu próprio “jeito” de fazer o queijo. Construir a própria identidade queijeira não anula, porém, o que foi construído no processo de aprendizagem de uma vida inteira, são conhecimentos que se acumulam. Ajudar a fazer o queijo enquanto se é um piá, pode ser considerado como o início do processo da construção do saber-fazer, que precisa da repetição diária para se consolidar e desenvolver.

O saber-fazer o Queijo Colonial do Diamante é um conhecimento que está sempre em construção e nunca totalmente finalizado, de modo que “inumeráveis experiências registram-se numa tradição, incorporam-se em toda parte, nos menores comportamentos”. (MAUSS, 2009, p.114) Contudo, para que essa construção cotidiana e

¹⁷ Isso pode acontecer antes do casamento, ou anos após a união.

incorporada continue a existir, é preciso que quem passou parte da vida na “aprendizagem no gerúndio” (DUTRA, 2012) que relatamos aqui, em algum momento, assuma o ofício de queijeira ou queijeiro para si. A continuidade é necessária para que o saber-fazer não morra com os mais velhos. Mas o que aconteceria se as novas gerações não quisessem dar continuidade à fabricação do queijo?

HOJE EM DIA FALAR ALEMÃO É PERMITIDO, DIFÍCIL É PRODUZIR QUEIJO...

A idade, cada vez mais avançada da maior parte de queijeiros e queijeiras do Diamante revelava tensões, dificuldades e perspectiva pessimista quanto à continuidade do ofício e do Queijo Colonial do Diamante. A ausência da continuidade e sentido deste saber-fazer poderia representar a sua morte, que viria juntamente com o findar dos últimos queijos e queijeiros. A relação de morte e vida do saber-fazer, e conseqüentemente do Queijo do Diamante, dependem da continuidade, tanto de práticas quanto do sentido que recai sobre elas. O que tem ocorrido no Diamante, em sua história recente, é uma cada vez maior interrupção na aprendizagem deste ofício, que se deu por fatores como a necessidade de se conseguir um emprego na cidade, oportunidade de estudo e a ilegalidade do queijo artesanal de leite cru. Afinal, qual o sentido em se dedicar a um ofício que há décadas tem produzido um queijo considerado ilegal¹⁸ perante a lei? Ou, há sentido em continuar um ofício no qual recorrentemente queijeiros têm seus queijos apreendidos e jogados no lixo, pois a legislação vigente não consegue dialogar com sua realidade?

Oficialmente o problema de queijeiros artesanais com a fiscalização sanitária começou em 1952, menos de uma

¹⁸ Em 2021 um produtor de queijo artesanal foi detido, em Santa Catarina, ao se recusar a entregar aos fiscais todos os seus queijos, que seriam jogados no lixo. Mais informações em: <https://tinyurl.com/ysaw52ss>

década do fim do Estado Novo. Foi quando entrou em vigor o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) (BRASIL, 1952). Este regulamento instituiu normas com o intuito de erradicar a produção artesanal de queijos em detrimento do desenvolvimento industrial, com menções sobre a produção dos Queijos Artesanais Minas – tipo Serro e tipo Araxá e Coalho na região Nordeste do Brasil – os quais poderiam ser produzidos com leite cru desde que maturados por um período de 10 dias:

Art. 928 - Enquanto perdurar o estado incipiente da }
indústria de queijo 'Minas' **toleram-se** as seguintes
variedades deste produto.

O RIISPOA não previa, por exemplo, a produção de outros queijos artesanais brasileiros, como é o caso do Queijo Colonial, o qual já era produzido naquela época na região sul do país. Apesar da projeção do RIISPOA para extinguir a produção de queijos em escala artesanal, a dificuldade de coleta do leite nas propriedades rurais mais distantes impediu que a indústria absorvesse toda essa produção leiteira, o que permitiu a continuidade da produção do queijo artesanal.

Com o passar dos anos, este regulamento sofreu modificações, mas nenhuma delas levou em consideração as realidades da fabricação artesanal de queijos. Em 1978, o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) publicou a Portaria 004/78 (BRASIL, 1978) estabelecendo um período mínimo de maturação de 90 dias para o queijo elaborado a partir de leite cru, já em 1996, o MAPA alterou este tempo de maturação para 60 dias em temperaturas superiores a 5°C através da Portaria 146/1996 (BRASIL, 1996) no âmbito do comércio do MERCOSUL, norma que ficou conhecida como “a regra dos 60 dias”. (CRUZ, 2012)

Cabe salientar que, essas normas foram introduzidas de forma arbitrária, por razões relacionadas ao comércio

internacional, através de pressões várias. Em especial, pressões oriundas do *Codex Alimentarius*, órgão regulador orientativo responsável pela harmonização normativa de alimentos a nível mundial, o qual recebia grande influência de grandes países, como os Estados Unidos, que induziram a adoção da “regra dos 60 dias”. Posteriormente, os Estados Unidos reconheceram, em seu país, o equívoco da exigência da maturação em período pré-determinado para todos os tipos de queijos, até então o Brasil seguia esta determinação. O reconhecimento aconteceu quando verificaram, em estudo realizado em 2012 pelo FDA (*Food and Drug Administration*) dos Estados Unidos e Health Canada do Canadá, que em determinados tipos de queijos a maturação prolongada poderia trazer mais riscos do que se estes produtos fossem comercializados mais frescos, por exemplo, queijos tipo Camembert (*Joint FDA/Health Canada Quantitative Assessment of the Risk of Listeriosis from Soft- Ripened Cheese Consumption in the United States and Canada*). Desta forma, alteraram suas normas internas quanto a essa exigência de maturação mínima de 60 dias. (CARVALHO *et. al*, 2019) Todavia, o Brasil, ao atualizar seu regulamento (RIISPOA) já em 2020, permaneceu com a exigência de maturação dos queijos produzidos com leite cru por 60 dias em temperaturas superiores a 5°C em virtude do acordo internacional firmado entre os países membros do MERCOSUL em 1996. (BRASIL, 1996)

O queijo Colonial do Diamante, no entanto, produzido com leite cru, não passa pelo processo de pasteurização e, normalmente, não é maturado por 60 dias ou mais. Além da obrigatoriedade de maturação por um período mínimo de 60 dias, as legislações existentes para queijos artesanais de leite cru, não levavam em consideração as peculiaridades deste tipo de produto que envolve os métodos tradicionais de fabricação, não pensando em técnicas alternativas às industriais para garantir a segurança sanitária necessária para a fabricação destes queijos. Como consequência da falta de

diálogo, esses produtores continuaram a fazer seus queijos como sempre fizeram e continuaram a vendê-los no tempo de maturação que sempre fizeram ou “ao gosto do freguês”, mesmo que fresco, sem maturação alguma, muito menos 60 dias. Na comunidade do Diamante, apesar das dificuldades com as normas sanitárias, os produtores que ainda fazem o queijo resistem às auditorias dos fiscais sanitários e não há quem pasteurize o leite ou mature os queijos por sessenta dias, por exemplo. Contudo, essa resistência gera empecilhos e problemas para os fabricantes do Queijo Colonial do Diamante, que sofrem ameaças, além de não conseguirem comercializar seus produtos legalmente.

Em 2003, foi iniciado no Brasil um programa de políticas públicas, denominado Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) (BRASIL, 2003) com o intuito de incentivar a compra de alimentos produzidos pela agricultura familiar para distribuição em instituições públicas. O PAA contribuiu substancialmente para reduzir os desafios econômicos enfrentados pelos pequenos produtores e se tornou essencial para a garantia da segurança alimentar desses indivíduos. No entanto, o PAA tornou evidente a problemática acerca do queijo artesanal tendo em vista que estes produtos não conseguiam ser comercializados neste programa em virtude de não serem legalizados. Diversas tentativas de criações de legislações (BRASIL, 2011; BRASIL, 2013; BRASIL, 2015; BRASIL, 2018; BRASIL, 2019) foram estabelecidas com o objetivo de legalizar os empreendimentos de queijos artesanais, porém, a grande maioria proporcionava a interferência no modo de fazer desses queijos, seja pela exigência da pasteurização, pela substituição dos métodos e materiais tradicionais de fabricação ou pelo uso da “regra dos 60 dias”, o que vinha desencorajando produtores a se legalizarem.

Muitos estados e municípios, tendo a prerrogativa de aplicar as normas federais referentes aos queijos artesanais e a liberdade de normatizá-las, optaram por seguir, ainda em 2021, as normas mais restritivas. O estado de Santa Catarina, por exemplo,

onde o Queijo Diamante é produzido, possui sua própria lei para este tipo de produto, a qual foi construída coletivamente com os produtores artesanais. (SANTA CATARINA, 2018) A construção desta lei estadual pode ser considerada um grande passo rumo à regularização do produto e no diálogo com quem de fato o faz. No entanto, a sua regulamentação acabou esbarrando em noções e entendimentos retrógrados, através dos quais, a maturação do queijo por 60 dias volta a ser crucial. Apesar da restrição arbitrária imposta pelo Estado de Santa Catarina na regulamentação da Lei os produtores não desistiram, impetraram na Assembleia Legislativa um projeto de sustação deste decreto regulamentador da lei que, até o término da redação deste trabalho estava em discussão.

Publicações científicas demonstraram que nem sempre a maturação prolongada é essencial para a segurança de queijos artesanais de leite cru, como demonstrado por Carvalho et al (2019) além de outros trabalhos que corroboram com os métodos tradicionais utilizados pelos produtores, como é o caso da madeira como utensílio imprescindível na fabricação (LORTAL et. al, 2014) e a desnecessidade do uso de cloro como agente de desinfecção na queijaria. (CREMONESI *et. al.*, 2020) Por mais que medidas sanitárias sejam necessárias, é preciso que suas formulações levem em conta a cultura, e os hábitos, de quem deverá segui-la, ou elas se tornarão obsoletas. Uma lei que não é seguida pelos produtores não é eficiente, não cumpre o seu propósito. A exigência de maturação dos queijos feitos com leite cru por um período superior a 60 dias demonstra claramente essa incongruência uma vez que nem todos os tipos de queijos artesanais brasileiros são passíveis de maturação.

MATURANDO SONHOS: A SALVAGUARDA LOCAL DO QUEIJO COLONIAL DO DIAMANTE

O sonho do casal Sr. Nelson e dona Lia é de que ao menos um dos filhos voltem para a propriedade rural da família.

Embora queiram ver a continuidade na produção de queijo, eles sabem que a incerteza de sua legalidade desmotiva os filhos, que teriam que largar um emprego com *hora para entrar e sair, para terem que trabalhar o dia todo, até no domingo, sem férias, e tendo que ter medo dos fiscais sanitários ainda!* (Sr. Nelson). Mesmo consciente dos empecilhos, Sr. Nelson guarda espaço para o sonho de que o filho mais velho, que já é casado e tem duas filhas, retorne ao Diamante, e comunicou-me, em meio a risos, que se isso acontecer ele vai querer ficar apenas tomando chimarrão e brincando com as netas, enquanto o filho cuida dos queijos.

Entre os sonhos mais recorrentes dos fabricantes do Queijo do Diamante estão: 1. o retorno dos filhos à casa da família, na zona rural, para dar continuidade e para que auxiliem na fabricação do queijo; 2. a regularização da produção para não ter que se preocupar com ameaças de fiscais. São os dois sonhos que se sobressaem nas conversas que tivemos e que se resumem na esperança de continuidade, tanto do ofício quanto de um modo de vida que os acompanha.

O conceito de sonho exposta e trabalhado por Ailton Krenak (2019), David Kopenawa e Bruce Albert (2015) faz referência a aquele sonho que se tem de olhos fechados, enquanto se dorme. Para este autor, saber se relacionar com os sonhos é uma forma de conhecimento muito valorizada em algumas sociedades, nas quais o ato cotidiano de sonhar é um treinamento disciplinado e age para orientar ações e escolhas do dia a dia. Ainda, segundo o Krenak (2019), “para algumas pessoas, a ideia de sonhar é abdicar da realidade é renunciar ao sentido prático da vida. Porém, também podemos encontrar quem não veria sentido na vida se não fosse informado por sonhos” (p. 52). É nessa relação, feita por Krenak (2019), entre o sentido prático da vida e o dar sentido à vida, que podemos pensar os sonhos de queijeiras e queijeiros do Diamante. Por mais que um seja o sonho do sono e o outro o acordado, ambos dão sentido à vida de seus sonhadores.

Para os praticantes de um ofício no qual a cada novo dia diferentes desafios e empecilhos aparecem, os sonhos dão uma força extra para resistir e prosseguir neste caminho iniciado há quase dois séculos por seus antepassados. Este ofício que outrora era praticado por quase todos os moradores da comunidade, atualmente possui, aproximadamente, vinte representantes. E é com base na realidade, que não lhes agrada, que seus sonhos se moldam e se encontram com o ofício. Queijeiros sonham com a continuidade do ofício, com a sua regularização e com o dia em que seus filhos e netos terão orgulho deste ofício. Querem ser reconhecidos pelo bom trabalho que fazem. E são estes sonhos, somados às memórias, identidades e relações estabelecidas a partir do ofício que os mantêm presos no fio de resistência que ainda resta. Contudo, é preciso que algumas coisas mudem, ou não haverá sonhos o suficiente para assegurar a continuidade deste ofício.

É urgente que a situação do Queijo Colonial do Diamante seja regularizada, caso contrário teremos perdas irreparáveis no cenário da produção artesanal de queijos. Recentemente, por exemplo, tivemos a notícia de que mais um casal do Diamante parou de produzir o queijo que sempre fizeram. Pararam a fabricação por conta de investidas de um fiscal, que, por ironia do destino, costumava rodear, por fora, o local onde faziam os queijos, em busca de argumentos para intimidar, ainda mais, o casal. Assim como no passado, as famílias no Diamante tinham suas casas rodeadas por pessoas que fiscalizavam o idioma.

Os fabricantes do Queijo Colonial do Diamante sabem que a fabricação deste queijo, assim como das cozinhas estudadas por Giard (2013), luta “contra o tempo, o tempo desta vida que sempre caminha para a morte. A arte de nutrir tem a ver com a arte de amar, portanto também com a arte de morrer”. (GIARD, 2013, p.233) E é essa luta constante entre morte, vida e continuidade que dá vazão e alicerça os sonhos desses queijeiros e queijeiras, sempre pautados na continuidade e regularização

do ofício. Mesmo que esteja cada dia mais difícil continuar a sonhar, estes sonhos ainda vivem com esses produtores e são alimentados por acontecimentos específicos que tem fortalecido essas pessoas diante dos obstáculos que lhes são impostos. São acontecimentos e medidas que chamaremos aqui de salvaguarda local e que têm permitido não apenas que os sonhos e ofício não morram, mas também que se multipliquem.

De acordo com a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, de 2003, a salvaguarda consiste, resumidamente, em medidas que visam promover, viabilizar, proteger, valorizar e possibilitar sua continuidade. No Brasil, oficialmente, as ações de Salvaguarda são realizadas por órgãos governamentais como o IPHAN e Secretarias Estaduais ou Municipais de Cultura. O ofício de queijeira ou queijeiro do Diamante, ou o seu saber-fazer, ainda não possuem o registro de bens de natureza imaterial, e, conseqüentemente, não contam com medidas de proteção oriundas de nenhum desses órgãos do Estado. Embora já tenha havido uma primeira conversa acerca do registro deste ofício frente às instituições estaduais responsáveis, todo o processo de registro leva tempo, cerca de dez anos. Porém, o Queijo Colonial do Diamante não pode esperar. O que chamamos aqui de salvaguarda local, consiste em medidas construídas pela população local, pelos praticantes do ofício e pessoas para as quais ele tem algum significado ou importância.

Algumas medidas de salvaguarda local têm sido tomadas na busca pela continuidade do saber- fazer o Queijo Colonial do Diamante. Medidas que possuem ligação direta com seus sonhos, como poder comercializar seus queijos sem serem criminalizados por isso, ou o sonho de ter filhos e netos de volta à zona rural para darem continuidade à fabricação dos queijos. Sonhos aparentemente simples, como o de continuar a fazer o que sempre fizeram, mas que diante das muitas dificuldades impostas ao longo dos anos foram pelo Estado, tornaram-se algo difícil de alcançar.

Uma dessas medidas partiu da união entre pesquisadores, instituições e produtores do Diamante, e consistiu na construção de sete queijarias novas na propriedade de sete famílias produtoras do queijo. Tradicionalmente o queijo é feito dentro de casa, mas isso tornaria inviável a liberação de sua comercialização. As queijarias, ou “casinhas do queijo” como acabaram sendo apelidadas foram construídas – ao lado da residência de cada família e com arquitetura similar – e conciliam as exigências sanitárias ao saber-fazer o Queijo Colonial do Diamante. Essa adequação se relaciona apenas ao espaço onde o alimento deve ser feito, suas práticas, o uso do leite cru, o uso de utensílios de madeira e maturação inferior a 60 dias são etapas sobre as quais os produtores não aceitam abrir mão, pois modificaria completamente o saber-fazer e os queijos.

Para que não precisem renunciar ao saber-fazer construído ao longo de quase dois séculos, os produtores partiram para a esfera política. Com o apoio de pesquisadores, extensionistas, técnicos, diversas instituições e políticos elaboraram um projeto de lei preocupado com a segurança sanitária, mas que viabilizava a fabricação do queijo de leite cru e maturação inferior a 60 dias, por exemplo.

A pasteurização e maturação são medidas exigidas para reverter possíveis contaminações do leite, mas ao mesmo tempo, descaracterizam a identidade de queijos artesanais. Essa contaminação pode ser consequência de “falhas na higiene durante a ordenha, manipulação incorreta da matéria-prima para a elaboração do queijo, más condições de saúde dos animais e má qualidade da água utilizada durante essas etapas”. (CARVALHO, 2015, p.28) De acordo com os argumentos de Paxson (2008) e Carvalho (2015) é possível formular que essas contaminações são reversíveis ou evitáveis, se não pela pasteurização ou maturação por 60 dias, mas pelo cuidado com os meios pelos quais a contaminação ocorre. Se passarmos a olhar para a questão sanitária, é possível que, por

outro ângulo, a segurança sanitária e produtos artesanais e tradicionais coexistam. De modo que, outras ações possíveis no auxílio do controle sanitário, sem alterar o saber-fazer e os modos artesanais de fabricação seriam:

(1) a criação de programas, descentralizados do MAPA, para monitorar e certificar propriedades como livres de zoonoses; (2) a proteção dos mananciais das propriedades rurais, vinculada à melhoria do controle de qualidade da água obtida nesses mananciais; a implementação de treinamento para a aplicação de boas práticas de manejo, ordenha e fabricação; (3) monitoramento constante da qualidade do leite e dos queijos produzidos; (4) e a necessidade de avaliação dos riscos microbiológicos envolvidos na cadeia de produção dos queijos artesanais tradicionais de leite cru, como o Queijo Colonial. (CARVALHO *et al.*, 2019)

Foram essas as bases que pautaram e devem continuar a pautar a luta por alimentos no caso, queijos seguros. É possível produzir queijos artesanais sem ter que descaracterizá-los e padronizá-los a nível industrial, existem inúmeras pesquisas nacionais e internacionais que provam isso. Resta às instituições que regulam as fiscalizações saírem dos anos 1950/1960 e comecem a estudar o que a ciência vem produzindo de novo e até mais seguro para a produção, comercialização e armazenamento de alimentos artesanais. Nestes anos de luta na esfera política os produtores de Santa Catarina tiveram avanços como a já citada lei de 2018 (SANTA CATARINA, 2018), que teve em sua regulamentação alguns pontos cruciais barrados, mas que de qualquer forma pode ser vista como um marco no estado e no país.

Outra ação que tem funcionado como salvaguarda local e que não podemos deixar de citar é o Prêmio Queijo Brasil, realizado desde o ano de 2014. O concurso mobiliza queijeiros artesanais de todo o país e o Queijo Colonial do Diamante teve uma trajetória no concurso que empolgou seus produtores. A primeira vez que esse queijo ganhou o prêmio foi em 2016,

com apenas duas medalhas. Contudo, o grande destaque ocorreu em 2019, quando dez de doze fabricantes do Diamante conseguiram medalhas, incluindo quatro de ouro, o concurso lançou para todo o Brasil o nome do queijo, da comunidade e de Major Gercino. Quando retornamos à comunidade, após o evento, havia festas e cerimônias, com autoridades locais, em homenagem aos ganhadores. Estava nítido no olhar, nas falas e na euforia coletiva o quanto queijeiros e queijeiras estavam orgulhosos de si.

Ainda há a realização de pesquisas no local, que tem ajudado na identificação, investigação e, também, na valorização do ofício e do queijo. Essas medidas, em um curto espaço de tempo, já surtem alguns efeitos. A divulgação que o queijo teve com o concurso, somado à possibilidade cada vez mais próxima de regularização do Queijo Colonial do Diamante, tem encorajado alguns jovens a continuarem o ofício dos pais. Encorajou o retorno de filhos de produtores que já tinham abandonado o campo para ajudar seus pais na produção do queijo e o interesse dos jovens do campo que estavam em outras atividades. Um exemplo são dois jovens queijeiros com idade em torno de 35 anos que participaram do projeto das queijarias, ambos já haviam morado em centros urbanos, mas frente à possibilidade que o projeto representou, decidiram continuar o ofício que haviam aprendido com os pais.

No final do ano 2019, o filho de dona Joana e Sr. Ivo decidiu voltar da cidade, com esposa e filhos, para o Diamante e, atualmente, toda a família colabora com a fabricação do queijo. Baseado nesses movimentos de jovens que retornam ao Diamante, o sonho de Sr. Nelson em ter o filho dando continuidade na fabricação do queijo permanece vivo. Quem sabe em um futuro recente ele não tomará seu chimarrão e brincarás com as netas, enquanto seu filho e nora tocam a fabricação dos queijos?

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A história do Queijo Colonial do Diamante e do ofício de queijeira ou queijeiro é uma história de luta e resistência. Atualmente, queijeiros e queijeiras vivem pressões e tensões similares as que os antigos viveram. Eles questionam as leis, que pouco ou nada dialogam com a realidade sobre a qual legislam, e que os fazem sentir como se fossem bandidos. Se esse descompasso não for acertado e o queijo regularizado, levando em consideração suas particularidades necessárias, o ofício possivelmente deixará de existir em um futuro não muito distante.

Embora estejam cansados, não querem deixar de fazer o queijo. Querem que os filhos continuem com o ofício que aprenderam com os pais. E é para as novas gerações que não devemos deixar de olhar. De acordo com o que foi possível analisar em campo, os jovens, mesmo os que moram na cidade e não fazem da produção do queijo profissão, sabem fazer o queijo. Como foi apresentado aqui, o saber-fazer se constrói ao longo da vida dessas pessoas, no cotidiano. De modo que esses jovens cresceram vendo, ouvindo e ajudando seus pais na fabricação do queijo. Se tiverem estímulos para voltar para a comunidade e continuarem o ofício dos pais, certamente muitos o farão. Mas não basta apenas a vontade destes jovens, é preciso que o queijo seja regularizado, e para isso é urgente leis, a exemplo do modelo europeu, que possibilitem essa regularização.

REFERÊNCIAS

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. **Onde a comida “não tem gosto”: estudo antropológico das práticas alimentares de imigrantes brasileiros em Boston**. 2011. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC. Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Florianópolis, 2011.

BARASUOL, Aline. Juventude rural e emoções: fatores subjetivos de valorização do campo.

Dissertação (Mestrado em Extensão Rural). Universidade Federal de Viçosa, UFV. Viçosa, 2016. BRASIL. Lei nº 1.545, DE 25 DE AGOSTO DE 1939. **Dispõe sobre a adaptação ao meio nacional dos brasileiros descendentes de estrangeiros.** Diário Oficial da União - Seção 1 - 28/7/1939.

BRASIL. PORTARIA Nº 004 DE 03 DE JANEIRO DE 1978. **Aprova as alterações propostas pela Divisão de Inspeção de Leite e Derivados – DILEI.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 1978.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. **Aprova o Regulamento Técnico Geral para a Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijo.** Portaria 146 de 27 de março de 1996. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 28 de março de 1996.

BRASIL. Lei nº 10.696, de 2 de julho de 2003. **Dispõe sobre a repactuação e o alongamento de dívidas oriundas de operações de crédito rural, e dá outras providências.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 3 de julho de 2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. **Decreto nº 30.691, DE 29 DE MARÇO DE 1952. Revogado pelo Decreto n. 9.013, de 2017.**

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Instrução Normativa n. 57 de 15 de dezembro de 2011. **Estabelece critérios adicionais para elaboração de Queijos Artesanais.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 de dezembro de 2011.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Instrução Normativa n. 30 de 7 de agosto de 2013. **Estabelece critérios adicionais para elaboração de Queijos Artesanais.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 8 de agosto de 2013.

BRASIL. Lei n. 13680, de 2 de julho de 2018. **Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o**

processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 3 de agosto de 2018.

BRASIL. Lei n. 13860, de 2 de julho de 2019. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 de julho de 2019. CAMPOS, Cynthia Machado. **A política da língua na era Vargas: a proibição do falar alemão e a resistência no sul do Brasil.** Campinas, SP: Unicamp, 2006.

CANDAU, Joel. **Memória e Identidade.** 3 reimp. São Paulo: Contexto, 2016.

CARVALHO, Michelle M., LINDNER, Juliano D. D.; FARIÑA, Luciana O.; A Produção De Queijo Colonial Artesanal No Município De Seara, Estado De Santa Catarina, Frente À Legislação Brasileira. **Revista Do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, 70(5), 253. 2016. <https://doi.org/10.14295/2238-6416.v70i5.463>.

CARVALHO, Michelle M.; FARIÑA, Luciana O.; STRONGIN, D., FERREIRA, C. L. L. F. &

LINDNER, Juliano D. D. Traditional Colonial-type cheese from the south of Brazil: A case to support the new Brazilian laws for artisanal cheese production from raw milk. **Journal of Dairy Science**. 2019. <https://doi.org/10.3168/jds.2019-16373>.

CARVALHO, Michelle M.; MARTIN, J. G. P.; GAUDERETO, Belisa L.; FERREIRA, C. L. L. F.;

LINDNER, Juliano. D. D. Artisanal raw milk cheese: a Brazilian experience with existing regulations and their suitability for family producers. **IDF Dairy Sustainability Outlook. United Nations Food Systems Summit 2021.** Issue N 4, p. 7, 2021.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: Artes de fazer.** 22 ed. – Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: Morar, cozinhar.**

12 ed. – Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

CREMONESI, P., MORANDI, S., CECCARANI, C., BATTELLI, G., CASTIGLIONI, B., COLOGNA, N., GOSS, A., SEVERGNINI, M., MAZZUCCHI, M., PARTEL, E., TAMBURINI, A.,

ZANINI, L., & BRASCA, M. Raw Milk Microbiota Modifications as Affected by Chlorine Usage for Cleaning Procedures: The Trentingrana PDO Case. **Frontiers in microbiology**, 11, 564749. 2020. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.564749>

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**. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2012.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. O debate em torno de queijos feitos de leite cru: entre aspectos normativos e a valorização da produção tradicional. **Revista Visa em debate: sociedade, ciência e tecnologia**. 2014.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Maneiras de fazer, modos de proceder: a tradição reinventada do pão de canela na Serra da Mantiqueira, Minas Gerais. **Revista Horizontes Antropológicos**: ano 18, n. 38, jul./dez. 2012.

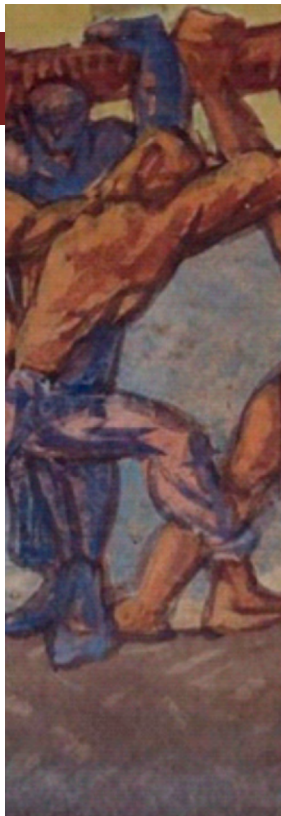
FELDMAN-BIANCO, Bela. Reconstruindo a Saudade Portuguesa em Vídeo: histórias orais, artefatos visuais e a tradução de códigos culturais na pesquisa etnológica. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 1, n. 2, jul./set. 1995.

GAUDERETO, Belisa Lamas. **O saber-fazer artesanal do queijo minas frescal na Zona da Mata**. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural). Universidade Federal de Viçosa - UFV. Viçosa, 2017.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: Morar, cozinhar**. 12 ed. – Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

- KOPENAWA, David; ALBERT, Bruce. **A queda do céu: Palavras de um xamã yanomami** – 1 ed. – São Paulo: Companhia das Letras, 2015.
- KRENAK, Ailton. **Ideias para adiar o fim do mundo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2019. Claude Lévi-Strauss. **Do mel às cinzas. Mitológicas 2**. São Paulo, CosacNaify, 2004.
- LORTALS, LICITRA G, VALENCE F. Wooden tools: reservoirs of microbial biodiversity in traditional cheesemaking. **Microbiol Spectrum** 2 (1): CM-0008-2012. 2014.
- MAUSS, Marcel. **Ensaio de Sociologia**. São Paulo: Perspectiva, 2009. MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify. 2004.
- MINISTÉRIO DA CULTURA. **Patrimônio Imaterial: O Registro do Patrimônio Imaterial: Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial**. 2 ed. Brasília: Instituto Nacional do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2006.
- MOMBACH, Clarissa. O governo Vargas e suas implicações na produção literária teuto-brasileira. **Revista Eletrônica Literatura e Autoritarismo**. Dossiê n. 10, setembro de 2012. Disponível em: <http://w3.ufsm.br/grpesqla/revista/dossie10/>
- PAXSON, Heater. Post-Pasteurian cultures: the microbiopolitics of Raw-Milk cheese in the United States. **Cultural Anthropology**, v. 23, Issue 1, p. 15–47. 2008.
- SANTA CATARINA. LEI N. 17.486, DE 16 DE JANEIRO DE 2018. Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências. Diário Oficial do Estado, Florianópolis, SC. 16 de janeiro de 2018.
- SANTOS, Jaqueline Sgarbi. **Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil: um estudo a partir do queijo do serro, em Minas Gerais, e do queijo serrano, no Rio Grande do Sul**. Tese (Doutorado em Sistemas de Produção Agrícola Familiar). Universidade Federal de Pelotas – UFPel. Pelotas, RS, 2014.

- SENNETT, Richard. **O artífice**. 5. ed. – Rio de Janeiro: Record, 2015.
- SEYFERTH, Giralda. **Nacionalismo e identidade étnica**. Florianópolis: Fundação Catarinense de Cultura, 1981.
- SCHWINT, Didier. La routine dans Le travail de L'artisan. **P.U.F./Ethnologie française**, v. 35, p. 521-529. 2005/3.
- SCHWINT, Didier. Savoir Artisan de Fabrication et Détournement dutemps. **Sociétés**.n.76.2002/2.
- WANDERLEY Maria de Nazareth Baudel. O campesinato brasileiro: uma história de resistência. **Rev. Econ. Sociol. Rural**, v. 52, supl.1 Brasília. 2014.
- ZANINI, Maria Catarina Chitolina. Um olhar antropológico sobre fatos e memórias da imigração italiana. **Mana**, v.13, n.2. Rio de Janeiro, Oct. 2007.





CAPÍTULO 6

GRAPPA - A CINDERELA ITALIANA: HISTÓRIAS DE INOVAÇÕES E RESISTÊNCIAS DE FAMÍLIAS DESTILADORAS NAS TERRAS ENTRE VICENZA E TREVISO

Francesca Dell'Olio

A *grappa* é uma bebida destilada de origem italiana, feita a partir do bagaço da uva. A *grappa* é um tipo de aguardente (*acquavite*), termo usado para indicar diferentes destilados, cujo nome muda a depender do tipo de matéria-prima. O bagaço, ou seja, as cascas da uva e suas sementes, como resíduos da vinificação, é o ingrediente base da *grappa*. Sua origem está ligada a uma cultura pobre e agrícola, pois é feita com as sobras da produção do vinho. Nos anos de 1960 e 1970, graças ao sonho e a visão de algumas famílias destiladoras, a bebida passou de um produto regional semiclandestino a um destilado nacional legalmente padronizado, apesar de muitas destilarias continuassem com o processo de destilação artesanal.

A *grappa*, aguardente essencialmente italiana, é regulamentada pelas leis CEE n. 1559/1997 e CEE n. 1576/89, que autorizam o uso desta terminologia somente à bebida destilada na Itália, com um teor alcoólico mínimo de 40°, feito a partir do bagaço de uvas nacionais, fornecendo assim, a primeira proteção de denominação geográfica nacional. Atualmente, existem diferentes tipologias de *grappa*, cujas normas estão relacionadas aos sistemas de proteção das denominações regionais¹- Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino, Alto Adige, Friuli, embora a bebida seja produzida em quase todo o território nacional.

Este estudo esboça o contexto histórico e social que levou ao nascimento de algumas das destilarias da região do Vêneto, 1 Cada região, na Itália, corresponde a uma unidade administrativa, o primeiro nível de subdivisão do Estado.

na Itália, sobretudo, nos territórios que se encontram entre as cidades de Vicenza e Treviso. Esta região é caracterizada por empresas familiares, algumas das quais se tornaram indústrias conhecidas internacionalmente. Outras foram vendidas ou absorvidas, seja por motivos econômicos, mas, muitas vezes, também, por razões familiares, heranças ou simples vontade de escolher outros caminhos de vida. Nestes territórios, é possível ouvir narrativas de inovação e resistência, que envolvem tanto questões macro, quanto micro, as estratégias para superar a crise econômica e se adaptar às inovações da revolução industrial, além dos desafios das novas gerações para continuar o trabalho dos antepassados.

Para tanto, foram realizadas entrevistas a partir de roteiros pré-definidos que evidenciaram as trajetórias das destilarias selecionadas com o intento de apresentar a micro-história da família/destilaria; os desafios enfrentados tanto pelos antepassados, quanto pela geração responsável, hoje, pela empresa; o presente e o futuro da *grappa*; o percurso de escolha e aprendizagem para se tornar mestre destilador. A seleção das destilarias buscou trazer exemplos de realidades diversas que compõem a complexidade deste mundo: duas empresas de grande porte, instaladas em diferentes territórios, sendo uma artesanal e outra de base industrial; uma pequena empresa artesanal cuja condução, totalmente familiar, conta com forte presença feminina, além do relato de um destilador caseiro. Escolheu-se usar os relatos das entrevistas entrelaçados ao texto para compor a narrativa sobre este produto pelas vozes de quem o conhece profundamente.

ORIGENS, HISTÓRIAS E CONTEXTOS

Do ponto de vista linguístico, as teorias sobre a origem do nome são diversas. Alguns estudiosos acreditam que seja de origem *longboard*: a *Krappa* seria invenção dos Burgundi, povo

germânico, vindo do Leste, que teria chegado às terras do atual Friuli, região nordeste da Itália, no século VI d.C. (IMBRIANI, 1996) Outros acreditam que os primeiros destiladores da *grappa* estariam localizados no Sul da Itália, na Sicília, ocupada pelos árabes, no século IX, tese possível, mas pouco provável se considerarmos as técnicas de destilação da época. (BEHRENDT, 1997) Existem documentos que testemunham a existência da *grappa*, já em épocas antigas: em um testamento de 1451, no Friuli, um pai de família deixa em herança a *cave* com um alambique *unum ferem ad faciendam aquavitem*, chamada em nota de rodapé '*grape*'. (BEHRENDT 1997, p.12) No Trentino, temos referências a vinhos *grappati*, ou seja, destilados; e, em 1779, Bortolo Nardini, fundador da primeira destilaria italiana, chega à cidade de Bassano², província de Vicenza. No *Dizionario vicentino-italiano*, de Luigi Pajello (1896), aparece pela primeira vez o termo oficial e com o significado atribuído atualmente, contudo, não está presente no *Dizionario del dialetto veneziano* (1869) e nem na edição do *Dizionario della Crusca* (1893). Embora a origem etimológica do nome seja incerta, a bebida está, certamente, ligada ao casco da uva (it. *grappolo*; lat. *graspo*), de onde vêm as variantes *graspa*, *grapa*, *grape*, *sgnáppla*, *rappe*, etc. De acordo com Jacopo Poli, titular da destilaria Poli, um dos fundadores do *Poli Museo della Grappa*:

A origem da palavra grappa não é completamente clara e nem aceita por todos; existe essa citação neste dicionário, mas evidentemente existia já antes, pois este é o momento no qual é cristalizada a existência de uma palavra, cuja origem é colocada por alguns em relação à matéria-prima, que é o bagaço, chamado em dialeto vêneto 'graspe', ou seja, as cascas da uva, tanto que inicialmente a grappa era chamada graspa e depois italianizado em 'grappa'. Difundiu-se

2 A cidade de Bassano, na província de Vicenza, em 1928, transformou seu nome em *Bassano del Grappa* para lembrar os soldados do grupo *Alpini* mortos na montanha logo atrás chamada *Grappa*. Este topônimo, porém, não tem relação com o destilado e deriva do termo '*krapp*', pedra, rocha. Certamente, porém, a cidade e, especialmente a ponte, perto da qual nasceu a famosa destilaria Nardini, foi usada como cenografia para muitos rótulos. (TURRI, 2010)

principalmente no Vêneto, mas não somente, porque a encontramos em duas regiões: Vêneto e Piemonte. Houve diferentes tentativas de definir as origens deste produto, mas nenhuma explicação é fundamentada e esta é uma das razões pela qual instituímos o Museo della Grappa, pois a pergunta que queríamos responder é quando nasceu e quem a inventou. Mas, ainda não conseguimos dar uma resposta, pois se trata de algo que eu definiria 'uma invenção difundida', algo que em um determinado momento nasceu, mas sem que tivesse um lugar, um dia exato.

Se a origem etimológica é incerta, a história, também, apresenta um quadro composto de diferentes peças: a história da *grappa*, em específico, a *vêneta*, apresenta elementos nobres e populares, já que a sua história percorre o caminho da procura do elixir da vida eterna, bem como sua fiscalização e regulamentação. Entre as classes dominantes, a popularidade desse destilado provém dos escritos do médico Michele Savonarola (1384-1462), de Pádua, que publicou o primeiro tratado *De Conficienda Aqua Vitae* sobre a preparação da aguardente. Já o nome *aqua vitae* aponta para o paralelismo entre a história do destilado e a busca alquímica para a vida “quase eterna”: os antigos alquimistas buscaram formas de transformar o metal em ouro para depois se concentrar nos processos de destilação, encantados por aquele líquido incolor, volátil, com um cheiro característico, ou seja, o álcool etílico. Esta substância não aparecia entre os elementos fundamentais da filosofia aristotélica, de acordo com a qual, na época, se interpretava o mundo e o universo, portanto parece bastante lógico que fosse a “quinta essência” que compunha os corpos celestes. (SPISNI, 2019) Conseguindo controlar esta matéria se pensava que seria possível modificar as estruturas do cosmo, da natureza, o equilíbrio entre vida e morte, como aparece no texto de Alvise Cornaro (1484-1566), também de Pádua.

Como destacado por Barbieri (2003), a busca do equilíbrio que permeia a história dos destilados, como quinta essência capaz de modificar as estruturas da natureza, se inscreve em um quadro político- social e, também, artístico-cultural de

procura secular para o equilíbrio entre formas, materiais e elementos, como calor e frio - basta pensar no oxímoro *aqua ardens* - com a qual o ser humano demonstrou o desejo de controlar a volatilidade e impalpabilidade de certas matérias. No Vêneto, em específico no entorno da cidade de Vicenza, o famoso arquiteto Palladio tentava fundir as formas do círculo e do quadrado; Francesco Trento construía “a prisão dos ventos”, um sistema de condutas que servisse para “capturar e controlar” correntes de ar frio para refrescar os verões abafados; não é, portanto, por acaso que as primeiras testemunhas sobre a *grappa* estejam localizadas na região do Vêneto.

Em 1601, em Veneza, existia já uma corporação de produtores de aguardente, a Corporação dos *Acquavitai*, que se tornou tão famosa que, no começo dos anos de 1700, nomeava uma rua e uma ponte: *Calle e Ponte de l'Acquavitai*. A região do *Triveneto*³ tem, portanto, um papel muito importante no nascimento e desenvolvimento deste produto e é, atualmente, o território com a maior produção de vinho na Itália, junto com o Piemonte. Indo um pouco mais para o oeste, próximo a Brescia, na Lombardia, foi localizado um texto do jesuíta Francesco Lana De' Terzi, de 1636, no qual escreve que a partir do bagaço é possível extrair álcool.

Como apontou Jacopo Poli na entrevista, a partir de 1500, há extensa documentação referente à destilação dos vinhos, usados também em âmbito médico, enquanto são poucos os documentos sobre a destilação do bagaço, talvez porque se trate de uma matéria sólida, facilmente perecível, esponjosa e espaçosa. É provável que os alambiques da época, com a entrada da caldeira pequena, não fossem usados para o bagaço, que inicialmente era jogado fora; depois, em uma época na qual se tentava desfrutar tudo o que a natureza oferecia, percebeu-se que o bagaço tinha ainda algo a oferecer.

³ A expressão *Triveneto* identifica a área geográfica compreendida por três regiões do nordeste do país: Vêneto, Friuli- Venezia-Giulia e Trentino-Alto Adige.

Com a presença da uva em todo o território italiano, por que esta prática de destilação se enraizou no arco subalpino? Os motivos são de tipo cultural e climático. Primeiramente, o clima frio favorece o consumo de destilados; no sul do país, prevalecem licores mais doces e para serem consumidos frios. Culturalmente e socialmente, nestas regiões, ao lado dos grandes donos de terra, encontramos a pequena propriedade de famílias agrícolas, diferentemente do que acontecia no centro e sul da península italiana, que progressivamente, além do campo e do gado, viu no cultivo da uva, um modo de aumentar os seus rendimentos, especialmente nas estações invernais. (FAVA, 2019)

No final do século XIX, com a Itália recém-unificada (1861), as condições e costumes alimentares, especialmente para as camadas menos favorecidas, eram dramáticas. Um documento da época, produzido para o orçamento agrário entre 1877 e 1884, por solicitação de Stefano Jacini, senador de Cremona, denunciava a grave e difundida subnutrição. Na região do Vêneto, a alimentação se baseava em uma polenta rala, poucos legumes, alguns queijos e raros embutidos e, para beber, havia uma espécie de vinho produzido com água “suja” do bagaço, chamada *graspia*; a carne era quase desconhecida, no melhor dos casos, consumida duas vezes ao ano. (BARBIERI, 2003) O documento apresenta a realidade da Itália agrária: os agricultores, em muitos casos, trabalhavam, por sua conta, na terra dos donos latifundiários e a divisão da colheita era sempre a favor desses últimos. Assim, o uso dos descartes representava uma forma para compensar a magra alimentação, considerando, também, que precisavam se sustentar durante todo o rígido inverno até a época da sementeira primaveril: assim começou a destilação clandestina do bagaço, nas camadas mais humildes.

O nascimento das destilarias familiares, muitas das quais fecharam com o tempo e outras se desenvolveram, é profundamente ligado às condições socioeconômicas do mundo

agrário da metade do século XIX, especialmente nos territórios em que havia uma pequena propriedade, diferentemente de outras regiões da península italiana cujos contratos de meação rural em regime de enfiteuse⁴ prevaleciam. (FAVA, 2019) Portanto, enquanto os senhores donos das terras bebiam vinho, permitiam aos trabalhadores o uso do bagaço e, como popularmente difundido, a indigência estimula a criatividade e, assim, a primeira bebida que foi produzida era o “segundo vinho”, para o qual se fazia passar nos bagaços a água quente que causava uma segunda fermentação. Logo perceberam que o álcool - a já citada quinta essência, dessa vez na interpretação das camadas populares - dava euforia e ajudava a esquecer da fadiga e a fome; apoderaram-se, portanto, da extração do etanol daquela mistura de água e bagaço, produzindo um líquido duro, áspero, às vezes perigoso para a saúde, mas inebriante e fortemente alcoólico. (SPISNI, 2019)

Essa bebida ficou por muito tempo na clandestinidade, pois se temia que os donos latifundiários tirassem esta pequena fonte de prazer ou a taxariam. No *Triveneto*, na época da República de Veneza, a tolerância foi maior e não foram acrescentados impostos em uma época já difícil. Diferente, foi a história ao longo da dominação napoleônica ou sob administração austríaca, concluída com o Reino de Itália, em que a forte taxação imposta estimulou a clandestinidade do destilado. (BARBIERI, 2003) Preferia-se produzi-la nas montanhas, nos dias de vento ou chuva para que o vapor da destilação se dissipasse mais facilmente, ou quando nevasse, pois a neve também absorvia os odores. Era transportada em odres feitos de pele de cabra tratada, ou de intestinos de porco, lavados e fechados nas extremidades; esta segunda forma de transporte

4 A enfiteuse, ou aforamento, é o termo jurídico usado em negócios em que “o proprietário (senhorio) transfere ao adquirente (enfiteuta), em caráter perpétuo, o domínio útil, a posse direta, o uso, o gozo e o direito de disposição sobre bem imóvel, mediante o pagamento de renda anual (foro)”. Para detalhamento ver: <https://tinyurl.com/3he2t9xm> Acesso em: 09 set. 2021.

era muito usada pelas mulheres, que o colocavam ao redor da barriga para parecerem grávidas. Nos vilarejos, em caso de visitas da polícia, situação em que os vizinhos eram avisados com o som de sinos, o chefe de família pedia às crianças para brincar no quintal e às mulheres para se vestirem com roupas de festa para distrair os militares. (VIGNALI, 2019) Ao longo do século XX, os significados que este destilado transmitia estão ligados, de um lado, a um valor de mercado bastante baixo, em comparação com os concorrentes estrangeiros; de outro, com o contexto das duas guerras mundiais, quando a bebida foi associada aos soldados, pois era consumida em grande quantidade, seja durante as épocas de combates, como de repouso, pois o álcool sempre teve o papel importante de dar coragem e inibir os medos. Com o fim da Primeira Guerra Mundial, os soldados levaram para as diferentes áreas da Itália, as técnicas de destilação que aprenderam na guerra, tornando-se, muitas vezes, sem perceber, embaixadores do destilado. Desta forma, também nas áreas geográficas onde a aguardente não fazia parte das tradições locais, os soldados levaram os processos de destilação do bagaço, colocados em prática com uvas autóctones, proporcionando o nascimento de pequenas unidades de produção, cuja bebida, que privilegiava a quantidade ao invés da qualidade, era considerada um derivado secundário do vinho. (FAVA, 2019) Neste sentido, vale destacar as palavras de Marino Damonti, *expert* conhecedor e colecionador da *grappa*:

A *grappa* é um destilado único no mundo que nós italianos não sabemos valorizar como merece um pouco, talvez, porque nasceu de fraude, contrabando dos agricultores. Nas montanhas, era usada para se aquecer ou como remédio: era usada pelos idosos que o aromatizavam com ervas e raízes como remédio para a digestão ou com leite e mel para combater a *influenza*. (VIGNALI, 2019, *e-book pos.* 3970-3973)⁵

5 No original: La *grappa* è un distillato unico al mondo che noi italiani non abbiamo saputo valorizzare come merita un po' forse perché nato di frodo, di contrabbando, dai contadini. In montagna veniva utilizzata per scaldarsi o come medicina: era usata dagli anziani che la aromatizzavano con erbe e

Na metade do século, o contexto era caracterizado por pequenas destilarias que processavam o bagaço das vinhas locais e que conseguiam sobreviver em um equilíbrio precário, mas estável. A revolução industrial trouxe mudanças consideráveis: algumas destilarias conseguiram adquirir grandes alambiques mecânicos; nasce a grande distribuição organizada; o meio de transporte não é mais a bicicleta, que obrigava comprar na destilaria local, mas o carro; a burguesia se faz presente com exigências e gostos diferentes daqueles dos agricultores; as mídias e a publicidade começam entrar nas casas: as empresas que conseguiram subir no “trem da modernidade” obtiveram reconhecimento nacional ou pelo menos regional e conseguiram crescer graças à distribuição capilar.

A concorrência levou as pequenas destilarias à falência; na província de Vicenza, havia 50 delas, e, cerca de 2000 antes da industrialização, no território nacional. Hoje, na Itália, estão presentes cerca de 130 destilarias, 90 de produção artesanal e 30 de produção industrial, mas, por motivações sócio- históricas, culturais e climáticas, há uma forte ligação entre a *grappa* e o Vêneto. (POLI, 2021) É, portanto, óbvio que quando se fala de *grappa*, as pessoas pensem logo em um destilado forte, rústico e plebeu: as imagens que se associam são de uma pequena casa de montanha onde homens fortes e rudes bebem a *grappa* em copinhos para se aquecerem no inverno frio e, com certeza, não pensam em uma dama que apreciaria esta bebida em um leve e elegante copo de cristal. (SPISNI, 2019) Não obstante, hoje em dia, a ideia que a *grappa* possa ser um destilado de qualidade e elegância está encontrando mais espaço, embora muito vagarosamente. “A *grappa* contém o que de mais íntimo há nos cachos que eles mantêm cuidadosa e obstinadamente, ao longo de todos os processos aos quais são submetidos, durante a vinificação e que, só nesta última passagem, não conseguem mais reter

radici come rimedio per digerire e con latte e miele per combattere gli stati influenzali. Tradução da autora.

e são, portanto, obrigados a soltar”. (SPISNI, 2019, *e-book pos.* 289-346)⁶

AS TÉCNICAS DE DESTILAÇÃO E OS MESTRES DESTILADORES

Embora não seja o intento deste estudo aprofundar os aspectos técnicos da destilação, uma apresentação, ainda que superficial, das principais técnicas facilita o entendimento do ofício dos mestres destiladores e como suas capacidades são essenciais para caracterizar o produto final.

A primeira forma de destilação se baseava no alambique colocado diretamente no fogo, composto de uma caldeira em cima da chama, uma serpentina refrigerada com água fria e um lugar para coleta. Com este método, os vapores passam pelo permutador de calor e, condensando, podem criar um destilado que contém as impurezas características da primeira e última seção, chamadas: “cabeça” (*testa*) e “cauda” (*coda*).

Hoje em dia, para as produções artesanais se usam normalmente alambiques descontínuos que conseguem equilibrar melhor a destilação e, portanto, manter os aromas, que podem ser a vapor ou em banho-maria. No primeiro caso, a matéria prima é atravessada pelo fluido com alta ou baixa pressão, no segundo, a caldeira é colocada em água quente e o bagaço se aquece indiretamente. O nome se deve ao fato que o processo de destilação é feito de forma descontínua, ou seja, ao final de cada ciclo, o alambique é parado para colocar nova matéria prima. De 123 alambiques italianos, 89 são deste tipo e produzem 18% da *grappa*.

Outro tipo é o alambique descontínuo que, normalmente, é usado nas destilarias de tipo industrial que, trabalhando de forma contínua, consegue produzir de 100 a 300 tonéis

⁶ No original: La grappa racchiude ciò che di più intimo i grappoli d’uva contengono e che trattengono gelosamente e pervicacemente attraverso tutti i processi a cui sono sottoposti durante la vinificazione e che solo in quest’ultimo passaggio non riescono più a trattenere e sono quindi obbligati a rilasciare. Tradução da autora.

de bagaço por dia. Para usar este tipo de processo, porém, é preciso armazenar o bagaço em silos e tratá-lo para retirar o álcool metil que se forma. Na Itália, 32 alambiques deste tipo que produzem 82% da *grappa*. (SOLETTI *et al*, 2003)

As técnicas de destilarias reportam à história: no Piemonte, noroeste da Itália, estão presentes as francesas, ligadas à destilação dos vinhos, desde o final de 1700, que levaram à destilação do bagaço misturado com o vinho para evitar o sabor acre, típico da queimadura das cascas de uva. No Trentino, região que faz fronteira com a Áustria e que, por muito tempo, esteve sob o domínio austro-húngaro, está presente a cultura de destilação da fruta em pequenas empresas espalhadas no território; portanto, historicamente, neste processo, o bagaço é misturado ao mosto.

Figura 1 – O alambique móvel



Fonte: Arquivo fotográfico Destilaria Poli

No Friuli e no Vêneto, nordeste da Itália, foi fundamental um concurso para construção de alambiques, organizado, em 1880, pela Escola Régia da cidade de Conegliano, onde ainda hoje existe uma escola superior de enologia, voltada à apresentação de técnicas de destilação mais eficientes. Os vencedores - a família francesa Villard - apresentaram um alambique para

destilação de bagaço móvel que começou ser importado no norte da Itália; ao mesmo tempo, estimulou a emergência de pequenas empresas que construíssem alambiques a partir deste modelo. Nasceram, assim, muitas pequenas destilarias tanto no norte como no sul da Península, onde o bagaço era destilado para criar o ácido tartárico, tem grande valor econômico. (POLI, 2021) O mestre destilador é quem se ocupa da destilação. É um ofício que coloca em conjunto o conhecimento científico e a busca do aroma, a partir de uma boa escolha da matéria-prima, de saber e experiência para a qual o simples domínio técnico não é suficiente, é preciso paixão e vivência. O mestre destilador é quem escolhe o bagaço, acompanha a destilação em cada fase, cujo estilo dará as características ao produto final e que, para chegar a excelência, precisa conhecer cada detalhe de seu alambique. Vale apontar que este destilado, feito com matéria orgânica da qual depende sua qualidade, muda sempre e está na capacidade do mestre destilador orquestrar sabiamente o alambique para obter o melhor produto possível do bagaço. Como afirma Roberto Castagner, fundador da Destilaria Castagner:

a grappa, diferentemente do whisky, é diferente todos os anos porque o Pai Eterno decide todos os anos, além do agricultor, qual será a qualidade, o legal é que todos os anos de produção são diferentes, a grappa nunca é igual, é parecida, mas nunca igual, o envelhecimento confere um valor agregado.

Trata-se, portanto, de um ofício artesanal em que a maestria e o conhecimento, embora usem os mesmos instrumentos, pode resultar em destilados com características muito diferentes. Elena Schiavon⁷, da destilaria Li.di.A, conta uma anedota sobre a aprendizagem do marido, formado, que trabalhava em outra área que, além de fazer rir, mostra a importância do conhecimento do alambique adquirido na prática:

⁷ Vale destacar que Elena Schiavon, cujo sobrenome é igual ao nome da pequena cidade onde tem a destilaria Poli, é responsável pela destilaria Li.di.A.

Meu pai disse 'olhem, estou cansado, se quiserem seguir a atividade, precisam me ajudar, não consigo mais continuar sozinho'. Então, Stefano, meu atual marido, começou seguir meu pai e sempre conta a anedota - agora se divertindo, mas na época, com grande sentimento de responsabilidade e de peso. Primeiro dia na destilaria, meu pai lhe ensina como soltar o vapor para aquecer o bagaço, como equilibrar a temperatura da água na coluna de destilação, o descarte das frações do começo (testa) e finais (coda), a passagem da seção final na segunda cozida, tudo em um sistema manual que requer um conhecimento aprofundado do próprio alambique. Ainda que todos os alambiques exteriormente pareçam iguais, na verdade a coluna de destilação é que faz a diferença e é preciso conhecer como opera aquela coluna. No final da primeira cozida - que é um ciclo de produção - meu pai perguntou 'entendeu como se faz?' 'Não' 'Bom, tranquilo, até o final do dia vamos ver dezenas de cozidas'. Passam o dia inteiro assim e, no final do dia, ele perguntou 'E agora, entendeu?' 'Sim, parece que entendi, agora sim' 'Agora você entendeu como se faz a grappa, com o tempo vai aprender a fazê-la de qualidade'. Se nós olharmos destilarias iguais às nossas, artesanais, com as quatro caldeiras e a coluna de destilação, o que faz a diferença é a coluna. Não existe igual em outras destilarias artesanais atualmente existentes e em atividade, o nosso é um modelo autorizado por decreto régio, em 1942. [...] o mesmo alambique, com o mesmo bagaço, controlado por duas pessoas diferentes, pode dar um produto completamente diferente, precisa conhecê-lo, para que se possam introduzir inovações que ajudem na execução e na fadiga física, que era muito mais pesada no começo, na época dos meus pais. O conhecimento do alambique é fundamental, não tem como fugir se quiser produzir um produto de certa qualidade, tem de conhecer seu alambique porque o mestre destilador é quem faz a diferença. As regras para fazer um produto de qualidade são: a matéria-prima, o alambique e, por fim, o mestre destilador; são três coisas que andam de mãos dadas, mas as três precisam estar presentes.

Embora existam escolas e institutos para a formação de profissionais para este campo, como o famoso Instituto Superior, na cidade de Conegliano, a primeira escola de enologia na Itália, criada em 1876, que oferece cursos de destilação. Mas, de acordo com os entrevistados, este é um ofício que se aprende nas destilarias.

Afirma Jacopo Poli:

Existem cursos organizados pela Fundação Mach em San Michele all'Adige (Trento) e também pelo Instituto Agrário Cervetti de

Conegliano (Treviso), herdeiro do Instituto Régio de Enologia, nos quais são ensinados os fundamentos da destilação; mas preciso dizer que, na prática, se aprende na destilaria. Pelo menos nós nunca contratamos pessoas que viessem desses cursos... na verdade, sim, tinha um moço, mas tinha abordado a destilaria de forma muito vaga e tivemos de fazer a formação aqui.

Contando a história da família Schiavon, Elena destaca como o pai e o avô, que não eram de famílias de tradição da área dos destilados, aprenderam graças à solidariedade da comunidade local, bem como por meio de tentativas de acertos e erros:

Quem ensinou ao meu pai e meu tio como fazer funcionar o alambique, foi quem o deu para eles. Depois aqui, ao redor, sempre houve muitas destilarias, portanto, sempre teve a filosofia de uma coisa em troca de outra, nunca se está sozinho, nunca se é concorrente, mas se alguém precisar vai receber ajuda, cada um tem a própria fatia de mercado. Meu pai e meu tio aprenderam com outros destiladores, mas não fizeram formação em outras destilarias; no começo se experimentava, sabendo como se fazia.

Figura 2 – Sala de destilação



Fonte: Destilaria Castagner. [https:// grappascastagner.it/la-nostra-filosofia/](https://grappascastagner.it/la-nostra-filosofia/). Acesso em: ago 2021

Diferente foi o percurso do Sr. Castagner, que teve sua formação no Instituto de Enologia, anteriormente citado, e cuja família era de outra área:

Eu sou um enólogo, portanto trouxe esta parte da tecnologia para um mundo muito tradicional, onde a transmissão era entre pais e filhos. Cada um tinha os próprios segredos, mas sem pesquisa e tecnologia, o mundo não vai para frente, não é suficiente a paixão - que é um elemento fundamental - precisa de um pouco de pesquisa, desenvolvimento e tecnologia. Eu comecei com estas bases, comecei do nada, falo que sou a primeira geração de mim mesmo.

Ainda assim, o Sr. Castagner considera que o conhecimento do alambique é relevante para produzir um bom destilado, mesmo considerando que a tecnologia é um suporte importante:

O mestre destilador precisa ser uma pessoa curiosa, que nunca está satisfeito, que nunca desiste. Eu passei até três dias sem voltar para casa para dormir porque o alambique não estava produzindo como achava que podia; mas acho que é assim para todos os trabalhos, tem que ir além, saber aonde você quer chegar. O alambique se tornou, podemos dizer, meu companheiro de vida, porque era suficiente ouvir a música do alambique para saber se funcionava bem ou não, e também o cheiro.

Depois, chegou o computador - que eu defino 'salva casamento' - pois se passar três dias sem voltar para casa, talvez, hoje em dia, nem vai mais encontrar a casa! Esta foi uma forma para trazer a modernidade, eu gosto da inovação.

HISTÓRIAS DE FAMÍLIAS VENETAS E SUAS DESTILARIAS

Após ter delineado um dos elementos centrais para a produção de um bom destilado, a relação entre o profissional e o alambique, serão apresentadas histórias de mestres destiladores entrevistados, destacando os diferentes momentos históricos da *grappa* e as diferentes formas de produção.

A DESTILARIA POLI EM SCHIAVON: O OFÍCIO E O SABER⁸

A destilaria Poli encontra-se em uma cidade muito pequena, onde passava a ferrovia que colocava em comunicação Bassano

⁸ Esta seção foi escrita graças à contribuição de Lorna Geramia, responsável pelo marketing da Destilaria Poli, excelente guia do Museo della Grappa de Schiavon.

e Vicenza, motivo que fez com que Giobatta Poli abrisse, mesmo neste pequeno centro habitacional, uma taberna onde, no começo, se vendia vinho. A família Poli tem origem em Gomarolo, cidadezinha nas colinas de Marostica (Vicenza). Polo, neto de Gasparo, vivia no final de 1400 e, nos documentos da época, aparece como dono de algumas terras e, portanto, com capacidade econômica para começar uma atividade e dar sustento à família. É dele que o sobrenome Poli tem origem. Em 1818, Giobatta Poli, se casa e vai morar na casa da esposa, pois era ela que, entre os dois, tinha mais condições econômicas. Cabe frisar a importância das figuras femininas nestas atividades familiares que, embora raramente lembradas, foram muitas vezes a força atrás das figuras masculinas, em primeira linha. Em seguida, decide se mudar para Schiavon, sabendo que nesta cidade passava a ferrovia e lá abre uma taberna chamada *Al cappello* (O chapéu) local em que vendia vinho e chapéus de palha. Esta taberna, que ainda existe, é a entrada da destilaria.

Pouco depois, em meados de 1890, adquire três pequenas caldeiras a vapor para destilar e combinar sua paixão com os contatos, que já tinha, com os vendedores de vinho. Estas caldeiras, ainda hoje, estão em uso na destilaria, ao lado de outras duas, colocadas pelo filho Giovanni. Outras duas caldeiras foram colocadas pelo neto Toni, que acrescentou também uma coluna de destilação. Mais tarde, foram instaladas outra coluna e quatro caldeiras pelos bisnetos Jacopo e Andrea. Isso mostra como, ao longo dos séculos, a destilação da *grappa*, feita de forma artesanal não mudou e como a destilaria Poli mantém, ainda hoje, as contribuições do passado.

Giobatta, pessoa com grande visão, deixa em herança ao filho, Giovanni, a destilaria que, com boas capacidades comerciais, promove ampliações com o uso de um carro - item de luxo na época - que lhe permite comercializar a *grappa* até Vicenza. Ali, Giovanni, instalou o primeiro telefone da cidade e, com isso, seu filho Toni conhece a filha da operadora telefônica, se apaixona e se casa com ela. Toni e Tereza continuam a atividade da

família, tendo de enfrentar um incêndio nos anos de 1970, além da introdução de novas tecnologias que, baixando os custos da mão de obra e do produto com a instalação de grandes plantas industriais, levaram à falência as pequenas destilarias, que eram atividades familiares e não tinham os recursos econômicos para uma transformação deste tipo. Além disso, nesses anos, o nascimento da propaganda levou à massificação do produto, que confundiu ainda mais os limites entre os produtos artesanais e industriais, na percepção do consumidor.

Nos anos de 1980, a destilaria Poli, em estado de falência, dá início um novo período de prosperidade com a chegada de Jacopo, Barbara e Andrea, integrantes da atual geração. Quando Toni pede ajuda aos filhos, Jacopo, em particular, se coloca à disposição, mas tem ideias diferentes, sobretudo, no tocante à destilação: o pai sempre produziu a *grappa* conservando o bagaço em buracos cavados na terra, de acordo com a tradição agrícola, para poder distribuir a atividade, ao longo dos meses. Jacopo, no entanto, estava convencido que, usando só o bagaço fresco, o produto final ganhava em qualidade. Após um período de contraste, no qual durante o dia o alambique seguia as regras da antiga geração e, durante a noite, da nova geração, a empresa passa para as mãos de Jacopo que, devagar, consegue criar um *brand*. Viajando sem parar, leva este produto italiano para fora do território nacional. Atualmente, a empresa conta com cerca de 40 funcionários fixos, exporta para o mundo inteiro e, graças aos museus, realiza atividade de formação e divulgação deste produto *Made in Italy*, realizando seu sonho: difundir o saber e o sabor da *grappa*.

A DESTILARIA LI.DI.A EM VILLAGA: PEQUENOS ARTESÃOS DESTILADORES

A destilaria *Li.di.A* se localiza no sul do Vêneto. Instalada em um local composto por uma casa, cujo pavimento inferior

abriga uma loja, e, ao seu lado, está a destilaria com um alambique que funciona, em ciclo descontínuo, a vapor direto com quatro caldeiras em cobre. A destilaria *Li.di.A*, acrônimo para ‘Licores, Destilados e Afins’, escolhido por ser também o nome de Lidia Gomiero, fundadora da empresa, é uma das menores e mais jovens destilarias artesanais da região, com uma história de superação e resistência notável, no qual o papel das mulheres, da união familiar e da paixão por este trabalho foram determinantes. Elena, neta da fundadora, conta a história da família e de como o ofício de destiladores foi escolhido pela paixão do pai e do tio:

[Foi um] dentre os mil ofícios, que os meus avós fizeram, em um momento em que não tinha riqueza, mas uma extrema pobreza. [Eles] foram engarrafadores: produziam licores de diferentes marcas e tipos, comprando o álcool e fazendo as infusões; entre estes diferentes produtos, havia também a grappa; mas, não tendo na época o alambique de destilação, compravam no atacado e depois engarrafavam com o próprio rótulo. A avó Lidia e o avô Gastone tiveram dois filhos homens, nascidos em 1932 e 1934, mas o avô faleceu em 1958, com apenas 52 anos, e a avó estava com 50. Os filhos, meu pai e meu tio, tinham 24 e 26 anos, e tiveram que escolher o que fazer. Meu avô tinha deixado em herança a terra na qual, em seguida, nasceu a destilaria, pois ele, que mudou mil vezes de trabalho em busca de sobrevivência ou sorte, tinha comprado este local que ia se tornar muito frequentado e [ali] queria abrir um posto de gasolina. Como ele tinha deixado um pouco de dinheiro para investir e, como minha avó e meus tios sempre tiveram o desejo de produzir a grappa, decidiram mudar os projetos de meu avô e realizar a destilaria.

Infelizmente, a sorte dos homens da família não foi muito boa, pois ambos os irmãos Schiavon, pai e tio de Elena, faleceram bastante jovens; além disso, o tio não teve filhos, e seu pai teve duas filhas, que tinham escolhido diferentes percursos de estudo, direito e medicina, indicativos de que esta atividade estava destinada ao encerramento. No entanto, foi quase natural para uma das filhas dar continuidade ao sonho do pai e do avô. Diz Elena:

Figura 3 – Rótulos Li.di.A



Fonte: Acervo da autora.

O objetivo da família era nos deixar livres para fazer nossas escolhas e talvez de ter atividades que nos propiciassem maior tranquilidade em comparação com a incerteza de uma atividade como esta. Portanto, nunca imaginaram que escolheriam manter 'em pé' a destilaria. Ao contrário, mesmo quando faleceu o tio, a atividade e a paixão por ela nos uniram, pois meu pai estava totalmente desmotivado. Decidimos continuar eu e minha mãe, que veio trabalhar aqui e colocou alma e corpo na atividade. [...] Tendo nascido na destilaria, para mim, renunciar a ela teria sido como renunciar a metade de mim. Eu estudei direito, sou advogada e trabalho como tal; sempre falo que meu marido se saiu melhor que eu, pois para mim era algo normal, natural, já ele se apaixonou pela destilação, embora trabalhe em um setor completamente diferente, em outra atividade de família e não podia deixar. Mas, se apaixonou [pela destilaria], começando do nada.

A destilaria atualmente conta com um alambique em cobre, de tipo artesanal, produzindo duas linhas diferentes de produtos, sendo que a cor da garrafa corresponde a um tipo de *grappa*. O *packaging* também é totalmente feito à mão e conta histórias de continuidade do passado, feito a partir da garrafa com a qual a pequena empresa começou: foram mantidos o lacre, a faixa, o rótulo e o logo com a escrita “Esta é verdadeira *grappa* local”. Como diz Elena:

[] nós somos realmente pequenos, muito pequenos, no mundo da grappa, onde existem milhares de rótulos; mas os produtores são poucos, acredito que nós estamos entre os poucos que produzem diretamente e vendemos só nossos produtos [...] o produto artesanal dá mais reconhecimento [...] o que queremos é que quando se abre uma garrafa, se pense: ‘esta é a grappa da Li.di.A!’.

G.F.: O PRAZER DE DESTILAR EM CASA

Com o objetivo de conhecer ainda mais sobre as antigas tradições que compõem as histórias da *grappa*, decidiu-se entrevistar uma pessoa que faz o produto em casa. Como na Itália, a destilação caseira é ilegal, o nome da pessoa entrevistada é mantido em sigilo. G.F. mora em um pequeno vilarejo da província de Treviso, em uma grande casa, com a esposa. Já aposentado cuida da horta, dos frangos, do pequeno terreno com oliveiras e, uma vez por ano, se dedica a sua outra paixão: a destilação caseira da *grappa*. Ele explica que aprendeu a técnica da destilação em casa, como quase todas as pessoas de famílias de tradição agrícola, que cresceram vendo o pai ou o avô destilando. Antigamente, se usavam latas de óleo para destilar e esconder a *grappa* que, depois de produzida era enterrada. Hoje, G.F. teme menos os controles:

Não se sente o cheiro, porque encho a caldeira hoje e a esvazio amanhã; mas é preciso tentar esconder o cheiro, e se você molhar a caldeira logo, não se sente nenhum cheiro. Nunca tive problemas com os

vizinhos e nem com a fiscalização, veio uma vez um funcionário do fisco aqui, um cunhado de um amigo que veio pegar um pouco de vinho que me disse 'onde estou de serviço também a fazem, mas os problemas são outros', porém se alguém os chama, eles têm que fazer o trabalho deles. Aconteceu aqui perto, anos atrás [...] quando veio o funcionário do fisco, eu estava fazendo a grappa, aqui, perto da porta de entrada. [...] Antigamente, se enterrava, se escondia na horta, onde se tem as galinhas; antigamente, tinha mais medo e cada casa que tinha bagaço emprestava o alambique de outra casa. [...] o meu alambique contém 100 litros e para fazer a grappa, demoro umas 4 horas e saem de 8 a 12 litros, dependendo do bagaço e se acrescento o vinho; só com o bagaço saem de 4 a 5 litros por ciclo. [...] Agora que estou aposentado faço a grappa durante o dia, quando trabalhava começava cedo, de madrugada, e chegava até a noite, conseguindo fazer uns 3 ciclos por dia.

O alambique usado também vem da família, do pai, mas a modernidade trouxe algumas melhorias e facilidades:

O alambique é feito em aço inox, constituído por um tanque com uma serpentina em cobre dentro – às vezes, se usava também as latas de óleo - uma caldeira em aço com a tampa em cobre. A combustão é feita com o gás - antigamente se fazia com a lenha escondida nas cercas vivas e nos campos. O problema é que com a lenha era mais difícil, pois era preciso colocar um pedaço ou tirá-lo, se evaporasse demais. Com o gás em que a chama pode ser regulada, quando o líquido ferve, pode ir embora, fazer o que quiser, sabe o tempo que demora em encher o recipiente. [...] aprendi aqui em casa com meu pai, mudei o sistema de refrigeração, mas o alambique é o que meu pai tinha mandado fazer, mudei o tanque e as partes para inox.

O processo de destilação é muito parecido com aquele descrito pelas destilarias, seguindo, porém, o método mais antigo e tradicional do uso de bagaços guardados. A inovação permitiu, contudo, evitar que a bebida tivesse aquele sabor de queimado, típico das antigas destilações, pois o uso de um filtro não deixa que a parte sólida, ou seja, o bagaço entre em contato direto com o calor, sendo possível guardá-lo em recipientes herméticos, ao invés de enterrá-los como antigamente, ou guardá-lo nas bacias de madeira, com nylon e areia para não fazer passar o ar:

Dentro eu coloco água, um pouco de vinho e o bagaço que eu produzo, pois faço vinho, comprando as uvas, [...] tiro a cabeça, a cauda, fica o coração. Passo novamente a cauda com o bagaço e depois misturo, porque repassando alcança graus alcoólicos muito altos [...] faço grappa de Prosecco, Merlot, Cabernet, Raboso e Recioto [...] e se pode aromatizar como quiser: mirtilos, framboesa, cominho, groselha espinhosa - coisas que colhemos aqui perto ou nas montanhas e o feno - que foi a última descoberta. Mas, se pode aromatizá-la com o que quiser, tentei com cogumelos, com os favos do mel.

Ao perguntar os motivos que o levam a destilar em casa, arriscando sanções, e sobre as diferenças com a compra de uma garrafa produzida por outros, que se encontra mais facilmente nas prateleiras das lojas, G.F responde:

Continuei por paixão porque sobraram poucas pessoas que ainda fazem grappa em casa. Aqui perto não conheço ninguém. [...] seria legalizado fazer grappa, mas em quantidade inferior àquela que faço. [...] bebemos, damos de presente, vendemos um pouco, depende da quantidade que fazemos, [...] este ano fiz cerca de 50 a 60 litros. [...] a diferença da grappa feita em casa, com certeza, são os aromas porque aquela que é produzida em destilaria precisa seguir regulamentos, aquela feita em casa depende só de como foi a produção do ano do bagaço, porque, basicamente, se partir de um bom produto o resultado será bom.

CASTAGNER: ENOLOGIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO NA DESTILAÇÃO INDUSTRIAL

A destilaria Castagner, foi fundada em 1998, na província de Treviso. Diferentemente dos relatos aqui apresentados, Roberto Castagner tem uma trajetória ancorada na formação profissional iniciada no Instituto Cerletti, instalado nos arredores da atual destilaria. Após se formar como enólogo, dá início a sua formação no campo da *grappa*, embora, inicialmente, seu sonho fosse se dedicar à produção de espumantes, tradição das terras de Treviso, *terroir* do *Prosecco*. Após terminar esta formação, trabalhou em uma destilaria do território e, aos

poucos, se apaixonou pelo trabalho de mestre destilador e começou a construir outro sonho: criar uma *grappa* moderna capaz de competir com o conhaque dos vizinhos franceses.

Eu escolhi o trabalho que queria, meu pai era mecânico, portanto, eu comecei mesmo de outra área, fiz a escola de enologia, tinha a cultura da uva, de cuidar da uva, fazer bem o vinho e a fermentação do bagaço. [...] meu pai não era destilador, portanto não tinha nada para defender, mas meu sonho era levar a grappa a ser um conhaque, que já começava ser famoso no mundo inteiro, os franceses e os ingleses tinham um mercado que nós não tínhamos, portanto a minha ideia há 20 ou 25 anos era criar uma grappa moderna, que fosse igualmente boa, igualmente embelezada pelo envelhecimento, porque os grandes conhaques, os grandes whiskies, tinham um envelhecimento que nós aqui nem sonhávamos, éramos pobres, e 95% da grappa era branca. Então, meu sonho era levar a grappa a se confrontar com os grandes destilados internacionais. Comecei 25 anos atrás com os primeiros cem barris, agora tenho mais de três mil, para que a grappa seja conhecida como um destilado italiano, um Made in Italy, moderno, feito com tecnologia moderna.

Este grande amor pela tecnologia fez com que o método escolhido fosse do tipo industrial, com o uso de diferentes tecnologias ideadas pelo mestre destilador e sua equipe, como o sistema GrappaSystem que permite guardar o bagaço em compridos túneis de plásticos com temperatura controlada, ou um sistema que permite separar a casca da uva de suas sementes e de outras partes residuais normalmente usadas na destilação, para produzir uma *grappa* mais aromática, para ser bebida fria. Roberto afirma:

Este sonho é lindo porque a cada dia construímos algo, mas a inovação continua sendo um elemento forte. Estamos em busca de produtos modernos, a última geração da grappa pode ser usada para um 'grappa tônica' ao invés de um 'gin tônica', com gelo e tudo o que precisa. Estamos agora na mixology que é um caminho que já começamos. Para entrar na mixology a grappa precisa ser diferente daquela que se bebe pura. [...] Eu redescobri a grappa branca por meio de uma nova tecnologia e proponho aos clientes que a bebam fria, coisa que teria sido uma heresia há alguns anos, porque a grappa precisava ser bebida ao natural.

Atualmente, a destilaria está entre as maiores de Itália associando à tradição as práticas modernas e inovadoras, seguindo um sonho pessoal que é compartilhado com a família, pois os filhos compõem, também, a equipe. A importância da empresa foi reconhecida com vários prêmios internacionais, tentando seguir os gostos do mercado, ciente que os destilados se inserem no nicho dos produtos de luxo:

Nós estamos em crescimento e, neste ano, não obstante a pandemia, crescemos 9%, vencemos prêmios internacionais, acreditamos no orgânico, não só no produto, mas também no packaging. É preciso buscar todas as coisas que as pessoas desejam para se sentirem gratificadas. O destilado se coloca no mundo do luxo, ainda existe a tradição do café corretto⁹, do copinho como digestivo, mas a ideia de fundo é 'sentir um prazer' e este prazer precisa ser gratificante, bom e tem que contar uma história. Os destilados envelhecidos em barris, por exemplo, contam que ficaram lá 20 anos. Portanto, o nosso é um business demorado, precisa saber esperar o resultado.

RELATOS DE RESISTÊNCIA E INOVAÇÃO: DIÁLOGOS ENTRE A GRAPPA DO PASSADO E A DO FUTURO

Como vimos, a *grappa* está ligada à cultura agrícola, caracterizada por ligações solidárias, identidades construídas no clã familiar; pelos trabalhos manuais, sacrifícios e dificuldades das gerações que passaram pelo menos por uma Guerra Mundial, eram valores que faziam sentido e se traduziram em uma forte ligação com a terra e seus produtos. As narrativas do passado que a compõem, porém, não impedem a construção de novos significados, de novas mensagens, que não apagam o passado e a tradição, mas que tornam mais complexas a interpretação dos saberes e dos sabores deste destilado.

Destacam-se algumas das muitas histórias de resistência, entendidas de diferentes formas - dentro do clã familiar, as

⁹ O *caffè corretto* é um tipo de café consumido na Itália, feito com café expresso ao qual se acrescenta um destilado a escolha, muito comumente *grappa*.

dificuldades de escolher a destilação como percurso de vida, a união capaz de superar momentos sócio-históricos difíceis, a solidariedade durante a pandemia da Covid-19 na qual foi produzido e doado álcool de base alimentar, bem como as esperanças para o futuro e o entendimento de uma possível *grappa* moderna. O caminho da destilação não é fácil, requer sacrifícios, fadiga e resiliência. Nem sempre nascer em uma família destiladora é uma benção ou está isento de processos difíceis de resistência, sonhos e vontade de mudar as coisas:

[] entrei na destilação por acaso. Um dos filhos da família Maschio, que é uma das grandes empresas de destilação, veio ensinar na escola de enologia. [...] na minha cabeça, quando era estudante, queria fazer os espumantes, porque era a parte mais evoluída do vinho. [...] depois, acabei fazendo um estágio em destilaria e pensei 'Deus me livre! Nem sei o que é uma destilaria e ao invés disso tive uma primeira paixão. Encontrei muito para fazer, pois achei que tinha tradição demais e pouca vontade de mudar as coisas. (Roberto Castagner, 2021)

*[] Para mim, era muito mais natural, embora comporte uma escolha sobre o próprio trabalho, pois significa fazer sacrifícios, não ter mais tempo livre, mas se dedicar àquela coisa que te dá satisfação. Tem um ganho econômico obviamente, se tivesse perda, não faria, mas são aquelas atividades nas quais o ato de produzir dá uma grande satisfação e há, também, retorno. Você vê que o produto e o sacrifício são valorizados, ainda mais [...] porque este é um setor de muita incerteza. Não se sabe se isso vai dar futuro aos seus filhos e, portanto, se deixam abertas mais possibilidades, mais atividades. Mas, é preciso motivação, prazer e paixão, palavra que é muito usada por todos, ninguém repara, se você falar que faz esta atividade por paixão, mas se parar para pensar é só isso que é a chave certa. Depois se tenta mudar, se adaptar aos gostos; às vezes meu marido me pergunta, 'mas se seu pai estivesse aqui, seria feliz com o que estou fazendo? Respondo 'sim, mas se estivesse aqui vendo o pouco esforço físico que faz e que o cozimento do bagaço é de uma hora e trinta só, contra as trinta horas antes levava a ser um trabalho extremamente cansativo. [...] se eles tivessem tido a matéria prima que temos agora, acho que os teria visto levantar. [...] mudou a forma de beber, busca-se qualidade, mas ainda precisa muita informação porque as pessoas não sabem a diferença entre uma *grappa* artesanal e uma industrial, não entendem a diferença de valores. (Elena Schiavon, 2021)*

[] Existem prós e contras de nascer em uma família que já tem uma empresa: de um lado, tem a vantagem de ter uma atividade

já em pé, do outro, não tem como descobrir o que você teria feito se tivesse nascido em outra. No meu caso, houve alguns degraus que me levaram a escolher este caminho e assumir a tarefa de levar em frente uma atividade que outro fez nascer. O projeto empreendedor, o sonho, a ambição de alguém que não foi somente o fundador – mas, meu bisavô – e também dos três filhos dele - meu avô e seus irmãos, que tiveram outras três destilarias. Duas delas encerraram a atividade, sobrando apenas a do filho mais velho, que era meu avô. Depois, ele passou depois para os dois filhos homens, que por sua vez se dividiram: meu pai assumiu a direção e depois chegamos nós. Portanto, todas essas gerações antes de mim se empenharam e nos deparamos com a escolha de continuar a atividade ou desistir, em um período que foi muito, muito complicado, quando todos os elementos dos quais falamos anteriormente - as destilarias indústrias, o mercado em mudança, várias coisas, não tinham acontecido aqui, a destilaria não teve a visão de interpretar esses fenômenos e nos defrontamos com grandes dificuldades. (Jacopo Poli, 2021)

As dificuldades não impedem que os destiladores sonhem com uma *grappa* moderna, capaz de concorrer com os outros destilados mundiais, bem como de levar a “italianidade” fora das fronteiras nacionais. Roberto Castagner investiu todo seu dinheiro neste sonho, abrindo, recentemente, uma destilaria, para poder ver nascer, ano após ano, uma *grappa* que fale aos jovens e que seja, também, feita por jovens:

Gosto de contar este meu sonho, porque as coisas precisam ser desejadas, é preciso ter uma visão e querer todos os dias. Investi todas minhas economias para tornar a destilaria mais moderna, criando uma rede de venda compatível com os mercados internacionais, um packaging bonito para poder contar a história de uma grappa ‘Cinderela’: na Itália inteira produzimos 30 milhões de garrafas de grappa, o conhaque conta com 160 milhões, o whisky 800 milhões e o rum 23 bilhões, portanto nós ficaremos sempre uma ‘Cinderela’ mas de qualidade. [...] como os vinhos [...] a grappa poderia seguir este caminho do Made in Italy, da cultura da uva. [...] nunca estou satisfeito, quando me perguntam qual é a grappa melhor, respondo ‘aquela que vai nascer amanhã’, precisa, portanto, ter esta paixão, ir além, entender o que o consumidor quer e prever suas escolhas. Se antes uma grappa durava vinte anos, agora dura três, pois mudam os estilos de vida das gerações, fecham um produto e abrem outro, sem tristeza de ter fechado um, é um contínuo desafio. [...] nós vendemos música, vendemos arte, prazer [...] vendemos no exterior

a 'italianidade' de um destilado único, seguro, baseado nas uvas, comparando com o conhaque, a grappa é varietal, pois eu posso escolher dez variedades diferentes e ter dez tipos de grappa diferentes.

Ademais, a globalização e a velocidade dos tempos modernos também influenciaram este campo. A internacionalização de um produto *Made in Italy* acarreta formas de ver o mundo ligadas à "italianidade", aspecto que pode ser um impedimento para lançar o destilado nos mercados internacionais. Afirmo Jacopo Poli:

Os maiores problemas que vejo são ligados ao regionalismo¹⁰. Isso não é uma novidade, acontece em outras áreas do Made in Italy onde cada um anda sozinho, por conta própria. Mas, parece bastante evidente no setor da grappa onde estes diferentes contextos culturais fazem com que os piemonteses andem por conta própria, os trentinos também, os do Alto Adige, nem dizer, etc. etc. Isso faz com que ainda não se consiga criar um único organismo de controle, valorização e promoção que promova o produto nos mercados internacionais, mas que, especialmente, se pergunte que deveria ser a grappa nos próximos 50 ou 100 anos.

Este caminho, portanto, não é isento de dificuldades a serem enfrentadas, talvez mais dentro do território italiano, com histórias, às vezes, estigmatizadas, estereotipadas e fossilizadas. Para tanto, difundir o saber da *grappa* e não somente o sabor, pode ser uma forma de desconstruir relações fixas de significados. Jacopo Poli, falando dos museus, coloca:

Durante anos, tentamos desconstruir este binômio grappa-guerra e esta é uma das razões pelas quais, em 1993, abrimos o museu, para ir além dos clichês, frases feitas, estereótipos em que um destes era a ligação entre a grappa, os alpinos e a guerra. São verdades, mas que não podiam mais ser o elemento narrativo de um produto que precisava sair do gueto do Vêneto e do norte da Itália, precisando encontrar novos mercados, primeiramente o Sul da Itália, depois a Europa e depois o mundo. [...] Fizemos isso mesmo porque nosso objetivo é fazer entender que a grappa fez um grande percurso de

10 O termo usado pelo entrevistado foi *campanilismo*, palavra que em italiano designa uma cega ligação à própria cidade, tradições e costumes, que pode determinar um espírito de rivalidade com as outras cidades.

crescimento: houve grandes melhorias do ponto de vista tecnológico que não foi, no entanto, acompanhado por igual melhoria da percepção do produto no mercado. Quer dizer, de um lado a tecnologia e a qualidade do produto melhoraram muitíssimo, a imagem e a percepção também, mas não tanto quanto à qualidade. Hoje temos um produto muito bom, mas que ainda enfrenta dificuldades em se ver reconhecido; do ponto de vista comercial também, a qualidade oferecida aos clientes, em poucas palavras, estamos vendendo o produto a um valor inferior àquele que mereceria. [...] Tem ainda muito a fazer e nós fizemos nossa parte: os dois museus nasceram mesmo com o objetivo de valorizar o produto e fazer perceber a quem entra de forma distraída e dá uma olhada no museu de Bassano, que é pequeno, saia com a percepção de que a grappa seja algo a mais do que imaginava, um produto com um pouco mais de cultura, de tecnologia, de história, um pouco mais de saber e de sabor.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A *grappa* é um destilado totalmente italiano cuja história se entrelaça com os territórios em que é produzido: tem início com a memória histórica, com a tradição, de antepassados, cujas narrativas são permeadas por memórias relacionadas a contextos de fome, de sacrifícios e de dificuldades; seu saber e seu sabor têm raízes na terra. Existe uma relação muito forte entre a *grappa* e a Itália, ligada ao espírito de defesa do próprio território, durante as guerras. Mesmo assim, foi capaz de interpretar a evolução da cultura e da sociedade italiana, inovando não somente sua tecnologia, bem como os significados transmitidos.

As gerações atuais conseguiram se apropriar dos sacrifícios, dos sonhos e das histórias dos antepassados, dando novos significados ao destilado, sem despi-lo das narrativas que o perpassam, mas ampliando os significados que podem comunicar ao consumidor, dependendo da sua própria história. A *grappa* pode trazer lembranças da casa dos avós, bem como se tornar o ingrediente de um drinque jovem e inovador; pode atravessar as fronteiras nacionais e se tornar, também,

expressão de “italianidade”, contando outras histórias para quem a saboreia. Este estudo, por meio de relatos de alguns mestres destiladores, mostrou o “caleidoscópio” que compõe o mundo da *grappa*: diferente em cada território italiano, ligada às histórias de família e de como cada uma conseguiu enfrentar as dificuldades sociais e econômicas da época, pensada e mudada pela globalização, pelos novos mercados internacionais.

O elemento base, porém, é a terra, o bagaço, a paixão dos mestres destiladores e a capacidade de suportar momentos de extremas dificuldades para poder oferecer um prazer a quem a saboreia. Os territórios de Vicenza e Treviso sabem contar muito bem essas histórias: se de um lado, a destilaria Poli escolheu se lançar no mercado internacional com parcerias e investimentos, a Li.di.A preferiu manter o caráter de pequena empresa artesanal, enquanto Castagner busca inovações tecnológicas. Estas são realidades que convivem com quem ainda destila a *grappa* em casa, como os avós. Passado, presente e futuro; nacional e internacional; local e global são os elementos contados por cada gole da *grappa*, destilado do qual este texto se propõe a ampliar os sentidos do saber.

REFERÊNCIAS

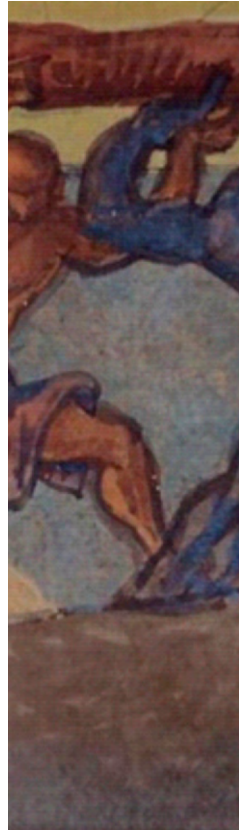
BARBIERI, Giuseppe. Il calore in equilibrio. In: Barbieri, G. Soletti, F. et al. **Le grappe, i distillati e i liquori vicentini**, Terra Ferma: Vicenza, 2003.

BEHRENDT, Axel e Bibiana. **L’indispensabile libro delle grappe**, Mondadori: Milano, 1997. FAVA, Franco. Un singolare “campionato” tra Piemonte e Triveneto (ma non solo) per l’aggiudicazione del primato tra i migliori distillati: tra storia, tradizione e artigianalità del prodotto. In: CIPOLLA, Damonti (Orgs.). **La grappa: il ‘grande’ distillato italiano**. Franco Angeli: Milano, 2019. Edição Kindle.

IMBRIANI, Luciano. **Il libro delle grappe** - guida alle migliori grappe e acquaviti del mondo, De vecchi: Milano, 1996.

SOLETTI, Francesco et al. **Le grappe, i distillati e i liquori vicentini**, Terra Ferma: Vicenza, 2003. SPISNI, Alberto. Storia sociale della grappa: una presenza recente. In: Cipolla, Damonti (Orgs.). **La grappa: il 'grande' distillato italiano**. Franco Angeli: Milano, 2019. Edição Kindle.

TURRI, Nilla. **Come fare la grappa** - Le tecniche di distillazione. Ecolibri: Milano, 2016. VIGNALI, Alberto. Colloquio condotto da Alberto Vignali con Marino Damonti. In: CIPOLLA, Damonti (Orgs.). **La grappa: il 'grande' distillato italiano**. Franco Angeli: Milano, 2019. Edição Kindle.





CAPÍTULO 7

O OFÍCIO DO PERUQUEIRO E A ARTE NA CONFEÇÃO DE PERUCAS

Sandra Pereira de Godoi

A estética se encontra desde a pré-história como uma das necessidades do homem, seja para se proteger-se do frio, seja para se ornamentar com acessórios como forma de diferenciarse dos demais. Entretanto, cada cultura imprime aspectos diferentes que podem ser mais ou menos valorizados no espectro da estética e da beleza. Segundo dados arqueológicos¹ o *homo sapiens* utilizava adornos corporais como forma de símbolos que, por sua vez, se apresentavam sob diversas formas: pingentes, colares e adornos de cabeça utilizados em diferentes contextos.

Este estudo tem como foco o ofício do peruqueiro, nome dado ao profissional que confecciona a peruca, um dos adornos de cabeça utilizados pela humanidade no decorrer da história. Analisa, assim, a constituição deste profissional, sua presença no mundo do trabalho, suas diferentes manifestações, funções e simbolismos e a importância da peruca na composição de imagens pessoais ou *looks*, na atualidade.

A história revela que no Oriente e na Europa, os cabelos compridos nos homens eram sinais de virilidade e poder, em especial entre membros da nobreza e da realeza². Na antiguidade, a higiene pessoal era algo questionável para os dias de hoje. A título de exemplo, no Egito, os chapéus não eram usados e existia um cuidado exacerbado com os cabelos; por motivos de higiene, alguns egípcios raspavam a cabeça

1 Disponível em: <https://periodicos.ufpe.br/revistas/clioarqueologica/article/view/249639> Acesso em: 20 jun. 2021

2 Cabelos (mitologia). *Infopédia*. Porto: Porto Editora. 2003-2021. Disponível em: [https://www.infopedia.pt/\\$cabelos-](https://www.infopedia.pt/$cabelos-) (mitologia) Acesso em: 06 abr. 2021.

para evitar infestação de piolhos e utilizavam perucas que eram feitas de cabelos naturais, de crina de cavalo ou de bode (LAVER, 1989 *apud* BERTON; PIRES; MENEZES; 2015), conforme descrição a seguir:

Das perucas usadas no Egito Antigo ao seu auge, nos séculos XVI e XVII, o preparo dos fios postiços deu à profissão de peruqueiro uma reputação única. E, pelo alto valor e raridade dos fios naturais, muitas perucas eram feitas com crina de cavalo e de bode. As perucas surgiram por necessidade de se proteger do frio e por questões higiênicas. Os egípcios eram especialistas em fazer cabelos falsos, tanto para homens como para mulheres. Assim como os turbantes, eles deixavam a cabeça fresca, protegendo-a do sol. Para usá-las, os cabelos deveriam ser curtos ou raspados. Geralmente, o topo era feito de cabelos encaracolados, e as laterais, de um conjunto de plantas. Quem não podia pagar por um cabelo de verdade, usava lã. No tempo dos romanos, a peruca ficou famosa principalmente entre as mulheres - era um jeito fácil de ser loira, algo desejável numa terra de morenas. (SANCHEZ, 2008)

A relevância desse tema pode ser vista a partir da própria mitologia onde é citada a representatividade do poder dos cabelos. A deusa Ísis tinha em seus cabelos o poder de proteger e de devolver a vida, ressuscitando Osíris cujos cabelos mantidos longos eram representados como símbolo de força e poder, pois quando cortados significava a castração da força e da virilidade, tal como ocorreu em Sansão e Dalila.

Katherine Lester e Bess Oerke, no livro *Accessories of Dress*, referem que o ano de 1660 é conhecido pela popularização da peruca, fato esse atribuído ao rei da França Luís XIII. Durante 150 anos, a peruca, como já destacado, era símbolo de nobreza e realeza. Os ofícios de alfaiate; costureiro; chapeleiro e peruqueiro/cabelereiro real eram dos mais valorizados e bem remunerados. O ofício de peruqueiro ganhou reputação única e como os fios naturais eram raros e caros, muitas perucas eram feitas com crina de animais. E, depois, da Revolução Francesa, as perucas caíram em desuso. Entretanto, a área de entretenimento, com apresentações teatrais, manteve vivo este

ofício. As artes cênicas trazem a fantasia e a caracterização de papéis, uma vez que o figurino materializa o personagem e privilegia sua silhueta em todas as proporções. O cabelo, seja sintético ou natural, passa por tratamento e se transforma em apliques de estilos e formatos variados ou ainda em perucas que são usadas nas representações. Nesse segmento, o peruqueiro é de suma importância; deve estar atento às tendências, manter a qualidade das caracterizações e se adequar aos orçamentos. Para tanto, deverá estudar o roteiro, fazer pesquisas e confeccionar as perucas em parceria com o figurinista, de acordo com a produção e, atualmente, segundo os conceitos do visagismo³.

Divina Luján Suarez, especialista em perucaria teatral e caracterização, natural da Argentina, veio para o Rio de Janeiro, em 1978, junto com um grupo de artesãos argentinos contratado para implementar carreiras de técnicos teatrais no Teatro Municipal. Atualmente, Divina é uma das raras artesãs que desenvolvem esse nicho, no Brasil, e além de sua inserção nas artes teatrais, participa, também, há 35 anos, do carnaval carioca desenvolvendo perucas para os desfiles de escolas de samba.

É importante notar, que o fato da Divina ter uma formação restrita em sua área de atuação – as perucas – faz com que ela seja uma artesã dotada conscientemente de domínio artesanal, virtuosístico e de soluções pessoais na sua produção. Ela própria destaca que seu trabalho possui uma assinatura, desenvolvida por ela, na forma de fazer as perucas. Uma delas na área de peruca teatral que ela chama de Montura (que seria o desenho do contorno da cabeça planificado), que segundo ela, é uma marca de seu trabalho. Também cita os coquinhos – cabeças feitas em tarlatana anatômicas, que ela faz um a um artesanalmente na perucaria de carnaval. Divina tem um conhecimento amplo das necessidades técnicas que seu trabalho precisa ter. (ALMEIDA; COUTINHO; GAMBA JR., 2020)

³ Visagismo, palavra derivado de *visage* que significa rosto, é o conjunto de técnicas usadas para valorizar os traços de um rosto. Para isso, o visagista, profissional que tem as habilidades para o exercício da atividade, utiliza cosméticos, corte de cabelo, tinturas dentre outros. (HALLAWELL, 2004)

Em face do exposto, este estudo é relevante, uma vez que objetiva resgatar informações sobre a notabilidade do profissional que confecciona a peruca, adereço utilizado na apresentação pessoal, compondo visuais demandados pela área do visagismo. Poucos são os estudos voltados ao tema e a maioria do material encontrado complementa da literatura sobre moda ou sobre outros ofícios. Para esta pesquisa, foram utilizadas referências integrantes de livros, artigos científicos, além de jornais e *sites* da *internet*. Essas informações foram complementadas com a realização de uma entrevista com um peruqueiro, em exercício, na cidade de São Paulo, utilizando procedimentos metodológicos da história oral. As experiências relatadas pelo entrevistado destacaram suas memórias e experiências pregressas, assim como aspectos de seu cotidiano de trabalho.

DAS PERUCAS ÀS LACES

Desde a primeira menção de utilização de perucas, no Egito Antigo, como um acessório restrito às camadas privilegiadas, produzidas com cabelo natural e, depois, coloridas de preto, o método para sua confecção não apresentou grandes alterações no decorrer do tempo. Notadamente os egípcios valorizavam a estética que, por sua vez, era carregada de simbologia; a peruca como forma de adereço estético, de poder e beleza foi eternizada pela rainha Cleópatra tal como mostrada nas telas do cinema na década de 1960. Conforme destacado anteriormente, a higiene pessoal na antiguidade, bastante diferente dos padrões conhecidos, assim como a busca pela estética, beleza e status eram contundentes. Dessa forma, as perucas foram associadas a novos padrões de cuidados pessoais, tornando-se um objeto de desejo que ultrapassou o Egito antigo, consolidando-se no século XVII, quando a nobreza francesa popularizou seu uso. (LESTER; OERKE, 2013)

Figura 1 – Liz Taylor criou a imagem definitiva dos egípcios



Fonte: https://istoe.com.br/44414_o+segredo+da+maquiagem+do+egito/

O século XVII foi marcado pela utilização da peruca quando homens de classe alta a adotaram como peça fundamental do vestuário. As perucas eram exageradas, ditas empoadas, hábito esse que persistiu até a Revolução Francesa. (LAVIER, 1989) Vale destacar que por volta de 1789, os revolucionários franceses levaram à guilhotina muitas cabeças que utilizavam o adereço como símbolo de seu *status*, fato esse que contribuiu para que o acessório caísse em desuso.

É durante os reinados de Luís XV e Luís XVI em que predomina o estilo rococó, que a peruca, normalmente, complementa o vestuário. A partir daí surge a peruca *ramillies*, mais simples, cujos cabelos eram penteados para trás e amarrados em um “rabo de cavalo”, com dois laços de fita preta. As mulheres almejavam a mesma imponência dos penteados masculinos utilizando-se do estilo *fontange*⁴:

⁴ A *fontange* é um penteado feminino criado na França, no final do século

amarrar os cabelos por uma fita com o laço para frente, sem, contudo, adotar a peruca. (BERTON, 2016)

Com o desenvolvimento da sociedade industrial e o aprimoramento das técnicas para as artes cênicas um nome surge em Hollywood - Maksymilian Faktorowicz; nascido em 1872 na Polônia, mundialmente conhecido como Max Factor, iniciando uma próspera carreira na área da estética. Aos nove anos, como aprendiz de peruqueiro, atendia à ópera imperial da Rússia. Posteriormente, migrou para os Estados Unidos e solidificou sua carreira no cinema caracterizando atrizes e atores famosos. Max Factor tornou-se, talvez, um dos primeiros visagistas e ficou famoso com as perucas e maquiagens nas atrizes de Hollywood, contribuindo para que as perucas se apresentassem como um acessório importante, milenar e com grande valor histórico.

No decorrer da história, as mulheres construíram referências simbólicas em relação aos cabelos e a discussão sobre sua relevância evidencia o simbolismo da aparência que inclui códigos que determinam os momentos que estão somente retratadas nas artes e na vida cotidiana. (PERROT 2007) Nas culturas ocidentais, a feminilidade está diretamente ligada a padrões de beleza, a depender dos contextos culturais, o cabelo representa um dos elementos indispensáveis na construção do feminino. (ROSÁRIO 2006)

Os visagistas contemporâneos podem encontrar no mercado as *laces*⁵, perucas que se parecem bastante com cabelo natural cuja característica é ter a parte do topo da cabeça imitando o couro cabeludo; o acabamento interno é uma touca de tela muito fina, e os fios são costurados manualmente para imitar o nascimento dos cabelos. A peruca tem custo inferior e o valor de uma *lace* pode variar conforme texturas, tamanhos, modelos, cores, procedência nacional ou importada, entre outros diferenciais.

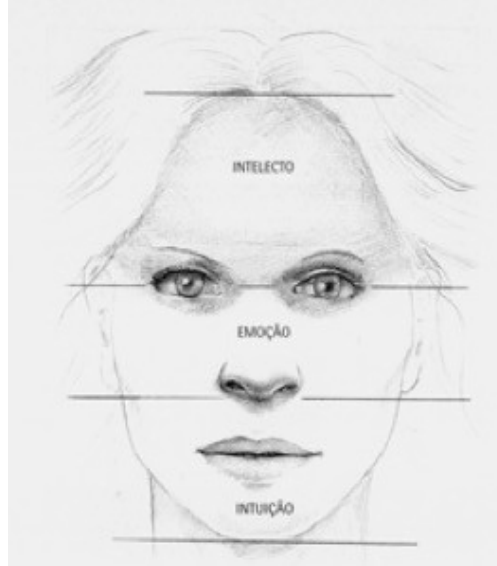
XVII e início do século XVIII.

⁵ *Laces* – rendas em português.

Todas essas características favorecem a naturalidade e a possibilidade de mudanças de visual com facilidade, sem agressões químicas nos cabelos, como ocorre em caso de tingimento, experimentar cortes, comprimentos diferentes, com possibilidades de reversões. Todas essas características vão ao encontro dos propósitos do visagismo. (HALLAWELL2009)

Os padrões não são os mesmos para todos: o que pode ser adequado a uma pessoa, integrante de determinada cultura, pode não ser para outra, afinal os padrões estéticos e de beleza se diferem de época para época. Desde os penteados *fontange*, cabelos e perucas empoadas, a beleza passa por medidas e aferições estéticas de cunho científico desenvolvidas na área de conhecimento matemático e apropriadas à análise do equilíbrio estético do rosto. Estamos falando aqui da proporção áurea: a regra dos terços.

Figura 2 – Rosto dividido nas 3 partes básicas



Fonte: HALLAWELL (2010)

Assim como reis e rainhas foram eternizados por suas características de personalidade e estilos físicos, atualmente, a aparência é considerada um requisito em situações de buscas

profissionais, tanto para homens quanto para mulheres e, principalmente, para a autoestima, uma vez que diferentes aspectos que compõem o visual de cada um (a) poderão interferir na harmonização desejada.

Vale reforçar a importância da peruca para pacientes que perdem seus cabelos devido a efeitos colaterais em tratamentos de doenças, como câncer, alopecias entre outras. Muitas mulheres que passam por tratamento de câncer, ou que já o fizeram, poderão sofrer impactos na autoimagem, influenciando diretamente a autoconfiança, os relacionamentos interpessoais e, conseqüentemente, a saúde mental, o que pode comprometer o resultado do tratamento da doença. (FLORIANI, *et al.* 2016) A perda dos cabelos também pode afetar as mulheres na sua sexualidade, derivado de seu próprio preconceito com desdobramentos em sua autoconfiança. Conforme Ferreira (2010),

A perda do cabelo traz um forte impacto reacional na mulher porque também afeta a sexualidade. A alopecia pode trazer maior sofrimento do que a própria mastectomia já que, no contexto social, a perda do cabelo mostra o diferente, o não belo, a pessoa inquestionavelmente adoecida. (p. 540)

Com o acessório do momento, as *laces*, os visagistas poderão ampliar a oferta de possibilidades para composição de visuais. Para muitos, as *laces* se transformaram em um acessório indispensável e são usadas como ferramenta para construção de identidade, expressão artística e representação sobre quem elas são ou em quem podem se transformar.

A religião também oferece demanda para uso de perucas. No judaísmo, inúmeros simbolismos espirituais e religiosos estão por trás do ato de um judeu ortodoxo cobrir a cabeça, no caso, as mulheres devem cobrir os cabelos após o casamento, conforme o mandamento, uma *mitzvá*⁶. Há milênios, parte

⁶ No uso comum, uma *mitsvá* significa “uma boa ação”. Para detalhamento ver: <https://tinyurl.com/385dp4uz> Acesso em: 20 jun.2021.

das mulheres judias casadas cobre a cabeça. Na literatura rabínica, há várias histórias que relatam as bênçãos obtidas por mulheres que cumpriam o mandamento de cobrir a cabeça. Ainda em relação a esta comunidade, o Rabino Aron Moss⁷ se posiciona sobre uso de perucas por mulheres judias e sobre o embelezamento e a questão modéstia (*tzniut*)⁸ a ser praticada:

[...] Cobrir o cabelo jamais teve a intenção de deixar uma mulher casada feia. A beleza é um dom Divino, e a tradição judaica encoraja homem e mulher a cuidarem da aparência e a sempre parecerem apresentáveis. A tradição judaica também encoraja o recato; não para esconder a beleza, mas sim para canalizar a beleza e os atrativos para que sejam guardados ao lugar ao qual pertencem – dentro do casamento. Ao cobrir o cabelo, a mulher casada faz uma declaração: ‘Não estou disponível, não estou aberta ao público. Até o meu cabelo, a parte mais óbvia e visível de mim, não é para os seus olhos’. Cobrir o cabelo tem um profundo efeito na mulher. Cria uma barreira psicológica, uma distância cognitiva entre ela e estranhos. Sua beleza torna-se visível, porém discreta, ela é atraente, mas inacessível. A peruca atinge exatamente o efeito desejado, porque uma peruca permite que a mulher cubra todo o seu cabelo, enquanto mantém uma aparência atraente. Ela pode ficar orgulhosa da sua apresentação, sem comprometer sua privacidade. E mesmo se a peruca parecer tão verdadeira a ponto de ser confundida com cabelo natural. (MOSS, s/d)

No entanto, conforme uma das maiores organizações judaicas do mundo, a Chabad-Lubavitch, as perucas para atender a demanda das mulheres judaicas devem apresentar algumas regras; a principal é que os fios não podem ser originários da Índia, um de seus maiores exportadores por

7 Aron Moss é rabino da Comunidade Nefesh em Sydney, Austrália, e é um colaborador frequente do Chabad.org. Para detalhamento ver: <https://www.chabad.org> Acesso em: 20 jun.2021.

8 *Tzeniut*, *tznius* ou *tzniut* (do hebraico modéstia) é um termo usado no judaísmo para descrever o conjunto de mandamentos relacionados à conduta em geral. A *tzeniut* costuma se relacionar ao modo de vestir de cada judeu. Roupas largas e próprias para cada sexo são um dos fatores mais importantes nas regras de *tzeniut*. Para detalhamento ver: <https://www.chabad.org> Acesso em: 20 jun.2021.

serem espessos, longos e lisos, pois os hindus raspavam a cabeça por motivações religiosas. Isso porque as leis judaicas proíbem que alguém se beneficie de um ato que tenha sido realizado para outra divindade. Assim, os fios usados nas perucas para as mulheres judias advêm principalmente do Leste Europeu.

Algumas religiões de origem africana possuem alguns rituais de raspagem de cabeça, o que na atualidade pode ser motivo para o uso de perucas para o convívio social e profissional.

A raspagem da cabeça é um ritual de origem *iorubá* incorporado às culturas de *voduns* desde o território africano, devido às práticas interculturais já registradas antes da vinda dos africanos ao Novo Mundo. No Brasil, a obrigatoriedade de raspar a cabeça para se consolidar como filho de santo, com laços de parentesco estabelecidos na casa, se dá porque a iniciação é vista como um nascimento para uma nova vida, desta vez dedicada às coisas do santo do iniciando e do santo da casa. A crença de que o recém-nascido tende a vir ao mundo sem cabelos e, conforme seu crescimento vão nascendo seus pelos é uma forma de explicar a prática. Outra forma se dá na crença do plantio do axé: a cabeça é vista como um território a ser lavrado e, [no] ao seu centro, são plantadas substâncias mágicas próprias do santo ao qual se está iniciando. Várias explicações simbólicas integram a prática da raspagem da cabeça. (BASTIDE, 2001. *apud* OLIVEIRA; ALMIRANTE 2017, p. 279)

TIPOS DE PERUCAS

A origem da palavra peruca, substantivo feminino que significa cabeleira colocada para substituir os fios originais, como cabelo postiço, ou chinó, tem origem etimológica questionável: pode ser do francês *perruque* ou, talvez, do italiano *parrucca*. A partir deste conceito pode-se concluir que todo tipo de acessório cujo fim é completar, total ou parcialmente, os cabelos naturais, transitam na área de

conhecimento do peruqueiro que utiliza técnicas de tecelagens manuais ou mecânicas.

As denominações atuais se referem, às técnicas utilizadas na confecção do acessório. A peruca *front laces* possuem uma base de renda na frente, na parte que cobre o começo da linha dos cabelos. Essa renda é fina e se assemelha ao couro cabeludo: os fios parecem naturais, como se estivessem saindo da cabeça. Estas perucas podem ser de cabelos naturais ou sintéticos. Na peruca *full lace* os fios são tecidos em toda a touca, garantindo um couro cabeludo mais natural; a peruca *non lace* é feita de malha de náilon, é a mais barata, possui menos acabamento e encaixa na cabeça não é tão perfeito.

A aquisição de uma peruca passa pelos critérios de tipo de fio; tipo de aplicação; *design* e conforto. Todos estes aspectos revelam que o ofício do peruqueiro exige níveis de conhecimento de estética no que diz respeito à forma, cor e ergonomia.

Quanto à matéria prima, além do cabelo humano, tem-se o sintético e o orgânico, este último, embora artificial, apresenta vantagem estética: o toque é maleável, se aproxima do cabelo humano; é mais versátil do que o cabelo sintético, apresentando possibilidades de uso mais variadas, incluindo mudanças de cor, penteados etc. Isso porque ele conta com uma película protetora, diferentemente do sintético comum.

De acordo com relato de José Alvino Godoi (2018), conhecido em Curitiba como Zé do Cabelo⁹, o cabelo humano brasileiro possui mercado internacional e 47% dos cabelos exportados saem de Santa Catarina e do Paraná. Segundo ele, os cabelos de pessoas de origem europeia são os “mais procurados, [...] e como aqui existe bastante descendentes deles e mistura de raças, a região se destaca no cenário”.

Independente da matéria prima, os processos e habilidades para confecção de uma peruca seguem se repetem, embora,

9 Para detalhamento ver: <https://economia.uol.com.br/noticias/redacao/2018/08/11/brasil-exporta-cabelo-humano-israel-principal-comprador.htm> Acesso em: 30 jun. 2021.

como dito, o resultado está associado à matéria prima utilizada e não à técnica de confecção utilizada.

O OFÍCIO DO PERUQUEIRO

A confecção da peruca tem como princípio a tecelagem que, na antiguidade, era realizada de forma manual. Atualmente, embora ainda presente, a utilização de máquinas de costura é largamente empregada em sua confecção o que garante o aumento na escala de produção. Em uma peruca feita à mão as mechas de cabelo são costuradas manualmente em uma toca. É um trabalho elaborado que demanda habilidades de coordenação motora fina, devido à delicadeza e à minuciosidade aplicada, o que exige mais tempo para ficar pronta. Os resultados oferecem naturalidade, pois em geral, costumam ser feitas sobre medida. Portanto, devido ao tempo de confecção e as habilidades necessárias para a perfeição obtida no resultado, a peruca feita a mão possui maior valor agregado. Já a peruca feita na máquina requer outro tipo de habilidade relacionada à operação de máquinas de costura, pode ser confeccionada em escala, mas oferece menor naturalidade.

A tecelagem do cabelo pode ser feita de maneiras diferentes como *weave do cabelo humano*, que consiste em tecer os fios naturais em telas, ou *fusion weave*, que trata do processo, no qual extensões de cabelo humano são adicionadas às pontas do cabelo natural, mecha por mecha. Este processo é uma das formas mais permanentes de instalação de extensões capilares como resultado da peruca e, em geral, tem menor valor agregado. Geralmente, as perucas feitas por máquinas são sintéticas. Mas, naturais ou não, nas perucas costuradas em máquinas, o cabelo vai sobre uma touca, é costurado em uma única direção, resultando em uma aparência menos natural do que as feitas manualmente.

Figura 3 – Fusion Weave



Fonte: <https://www.hairfinder.com/hair3/best-hair-extensions.htm>

O peruqueiro, historicamente, sempre esteve relacionado com a estética e a saúde, era proprietário de casas de banho na antiguidade; posteriormente, participante da nobreza, oferecia seus serviços aos reis e rainha, a fim de lhes proporcionar estilo e *status*.

As pesquisas revelaram a escassez de informações sobre os aspectos técnicos e metodológicos sobre o ofício de fazer perucas. Em especial, pois não foram encontradas referências em idioma nacional. No entanto, vários tutoriais foram encontrados na *internet* explicitando a técnica de confecção, assim como materiais e ferramentas que são utilizadas.

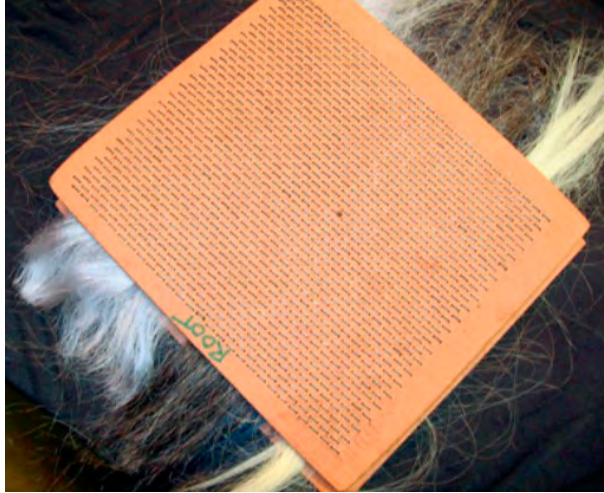
A bibliografia estrangeira destaca-se o livro *A Practical Guide to Wig Making and Wig Dressing*¹⁰, Melanie Bouvet (2019), o qual organiza informações sobre o uso da peruca e o ofício, apresenta discurso na inspiração de estilo que vai do século XVII ao XX, e oferece uma introdução abrangente às técnicas

¹⁰ *Um Guia Prático para a Fabricação de Perucas e Consertos de Perucas* (tradução livre).

necessárias para produzir penteados bonitos, duráveis e históricos capazes de suportar as demandas de uso. O livro oferece instruções detalhadas sobre como fazer uma peruca, como vesti-la de acordo com o período, como encaixá-la e removê-la. Quando se refere ao período destaca as artes cênicas, pois a peruca como já mencionado é fortemente usada no teatro e cinema afim de proporcionar a caracterização dos personagens. O livro traz ainda informações sobre ferramentas, produtos e fornecedores da área de perucaria. O trabalho dos atuais profissionais da área é exibido ao longo do livro, oferecendo indicações importantes sobre o tema, dentro dos contextos norte americano e inglês.

Outro material encontrado foi o livro *Wig Making and Styling: A Complete Guide for Theatre & Film*¹¹, de Martha Ruskai e Allison Lowery (2016), que traz informações sobre confecção e modelagem de perucas, um guia completo para teatro e cinema considerados local privilegiado para o conhecimento e as habilidades necessárias para criar e estilizar perucas. Oferece informações básicas sobre ferramentas e estilo inclusive para a criação de outros elementos (barbas, bigodes etc.) e propõe técnicas avançadas para as diferentes etapas da confecção (fazer, medir, colorir e cortar perucas) de qualquer período tanto para aprendizes quanto profissionais. Oferece ainda aos leitores sugestões para a construção de uma carreira de *designer* de perucas além de procedimentos sobre reformas das perucas existentes e dicas sobre caracterização no espaço cênico. O livro apresenta algumas ferramentas como *drawing cards* (figura 4), isto é, um par de cartões utilizado para organizar o cabelo a ser usado em um projeto de peruca. Esses cartões mantêm as raízes e pontas do cabelo de forma organizada e facilitam o seu uso. Após trabalhados os cabelos com o *drawing craft* são presos em uma base em forma de cabeça, feita de redes de perucas e laços dando a sua forma (figura 5).

¹¹ *Confecção e modelagem de perucas: um guia completo para teatro e cinema* (tradução livre).

Figura 4 – Drawing Card

Fonte: Ruskai; Lowery (2016)

Figura 5 – Drawing card aberto para que os dentes sejam visíveis

Fonte: Ruskai; Lowery (2016)

Atualmente as perucas são usadas fora do ambiente cênico; não somente pessoas com perda temporária ou permanente de cabelos buscam o recurso, mas também aquelas que querem uma aparência diferente. Com as tecnologias agregadas e oferta de matéria prima diversificada, cabelos orgânicos, sintéticos e

humanos favorecem oportunidade para confeccionar perucas de vários estilos e valores.

Figura 6 – Fundação – Base



Fonte: Ruskai; Lowery (2016)

Assim como foi detectada a escassez de referências acadêmicas sobre o ofício do peruqueiro, este estudo também não encontrou a inclusão desta atividade na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO. Também não integra as categorias referentes aos serviços de embelezamento, higiene e saúde. Mesmo assim, como o ofício de peruqueiro está relacionado à saúde e estética aproxima-se da descrição a seguir que consta da CBO sobre este campo:

Tratam da estética e saúde e aplicam produtos químicos para ondular, alisar ou colorir os cabelos; cuidam da beleza das mãos e pés; realizam depilação e tratamento de pele; fazem maquiagens sociais e para caracterizações (maquiagem artística); realizam, massagens estéticas utilizando produtos e aparelhagem; selecionam, preparam e cuidam do local e dos materiais de trabalho; podem administrar os negócios. (CBO, 2010)

LUIZ CRISPIM: UMA HISTÓRIA DE PERUQUEIRO

Para este estudo, a história de Luiz Alberto Crispim, jovem peruqueiro, possibilitou reiterar aspectos identificados nas poucas referências sobre o ofício, como mostrar as relações entre a trajetória de vida e o trabalho executado pelo entrevistado. A escolha deste profissional procurou contemplar a sua atuação no mercado, assim como a sua disponibilidade para disseminação de conhecimentos do ofício.

Luiz Crispim, como é conhecido, nasceu em 1986, em São Paulo, capital, no bairro da Cachoeirinha, zona norte, em uma família muito pobre. Sua infância e adolescência foram vivenciadas em Francisco Morato, cidade da Grande São Paulo. Como narra, ele e seu irmão não contavam com a assistência sistemática da mãe no que se refere aos hábitos de higiene, pois a mesma era muito atarefada. Isso fez com que Luiz tivesse, durante sua infância, vários episódios de infestação de piolhos, cujas reinfestações causavam feridas no couro cabeludo, demandando curativos e raspagem total dos cabelos. Esse fato lhe trouxe muitos problemas de baixa autoestima, pois no ambiente escolar era motivo de “chacotas” dos amigos assim como distanciamento social.

Com ensino superior incompleto em Publicidade, com ênfase em rádio e televisão, curso não concluído devido a sua situação financeira da época, necessitava trabalhar e não tinha como concluir os estudos. Além disso, quando seu único irmão se casou, passou a ser arrimo da família. Conseguiu seu primeiro emprego aos 16 anos como *office boy* em um escritório no centro da capital. No primeiro andar do prédio em que trabalhava havia uma loja de perucas. Luiz Crispim, como conta, era muito tímido e, todas as vezes, que entrava no prédio ficava meio escondido admirando a vitrine e os cabelos lindos que ali estavam expostas. Certo dia, o proprietário o chamou e perguntou: sempre *observo você admirando as perucas, pode entrar e ver de perto!* Completou dizendo: *Você gostaria*

de trabalhar aqui, respondendo o msn? Luiz, mesmo com toda timidez, aceitou o convite e administrou as duas funções: *office boy* e atendente na loja de perucas na hora do almoço. Sua função era responder aos inúmeros chamados de clientes por *e-mail* e mensagens telefônicas.

A partir das histórias que ouvia das clientes começou a entender os problemas que apresentavam e percebia que havia preconceitos no uso de perucas. Elas sentiam vergonha de entrar na loja e usavam *e-mails* e mensagens telefônicas para não se exporem. Crispim destaca que desde muito jovem se identificava com trabalhos sociais: gostava de ajudar as pessoas e aquele contato com as clientes da loja de perucas o cativou. Relata que era uma época em que *a peruca era considerada algo vexatório, motivo de comédia*, o que exemplifica com um quadro televisivo de origem nacional chamado “Os trapalhões” em que um dos personagens usava peruca e era foco de chacotas.

O envolvimento de Luiz Crispim com o segmento da perucaria já estava selado, ele se envolvia com as histórias dos(as) clientes, e se interessava em buscar soluções, pois a loja vendia perucas prontas e não atendia a contento toda as especificidades das demandas, pois cada caso precisava considerar o tamanho da cabeça, a cor e textura dos cabelos, por exemplo. Foi então que resolveu fazer um curso para aprender a confeccionar perucas sob medida.

Sempre gostou de visitar feiras e exposições da área de beleza e, em uma dessas participações, conheceu um profissional, renomado internacionalmente, que era de São Jose do Rio Preto, no interior de São Paulo. Com ele fez um curso obtendo assim a base para confecção de perucas sob medida e, para fazer a primeira delas, demorou cinco dias. Com este primeiro trabalho, obteve a noção do conjunto de processos utilizados na confecção e percebeu que sozinho não conseguiria atender a demanda de perucas personalizadas, cujo tempo médio para finalização era, aproximadamente, de vinte dias. Por esta razão, foram poucas as perucas que

confeccionou sozinho, tendo logo montado uma equipe para qual ensinou as técnicas e processos. O trabalho oferecido por ele é personalizado e humanizado, pois, em sua opinião, *a peruca não é só um acessório para quem faz quimioterapia.*

Para a aprendizagem e treinamento da equipe, Luiz não contou com materiais didáticos e referências bibliográficas, porém sente que há necessidade de se produzir algo neste sentido, de forma completa e exclusiva uma vez que considera a peruca *uma obra de arte.* Diz ele:

No curso, se aprende o alicerce, mas entender que a peruca é uma obra de arte é como pintar um rosto: não é padronizado e cada pessoa tem um perfil. Isso o curso não ensina. Aprende-se o alicerce, que é especificamente o molde, que seria o molde da cabeça. Quando entrei no ramo da perucaria, foi para ajudar as pessoas que tinham perda de cabelo; a história da perucaria mostra 'perucaria artística', que é o mesmo tipo de trabalho, mas com fio sintético, usado para caracterização.

Luiz conhece a história da peruca e faz referências, com propriedade, dos dados históricos em uma linha do tempo desde o Egito, o uso pelos magistrados, chegando à contemporaneidade. Entretanto, suas habilidades são destinadas prioritariamente às pessoas que sofrem com perdas de cabelos e conceitua sua trajetória como:

Uma missão de vida que é ajudar pessoas a ter através de uma obra de arte chamada peruca sua identidade de volta, com a mesma cor, medida, coloração e quantidade parecida de cabelo que teria na cabeça... Com todos os acabamentos, trata-se de uma prestação de serviço humanizada.

Com quinze anos atuando na área da perucaria, Luiz atende hoje todas as demandas referentes aos principais motivos que levam as pessoas ao uso de perucas: saúde, estética, artística e religião.

A tecnologia contribuiu para a evolução das perucas, pois as mesmas não são mais motivo de tantos preconceitos. Atualmente, pessoas públicas, como do meio artístico, dentre outros, fazem constantes mudanças visuais e utilizam o acessório influenciando seus seguidores. Muitas mulheres negras, que utilizaram por muitos anos processos químicos de alisamentos, estão resgatando seus cabelos naturais e utilizam as *laces* para passar pelo processo de transição. Há, ainda entre as “tribos urbanas”, os *cosplay*¹², em que é muito comum pessoas que usam perucas.

Quando o tema é religiosidade, as mulheres judias exigem perfeição. Nesse contexto, Crispim se sente privilegiado na cidade de São Paulo por ter autorização de um rabino para atender a comunidade judaica. Para a confecção das perucas a procedência dos cabelos é certificada, são cortados das cabeças de pessoas que vivem em países em que não há devoção aos cabelos, a exemplo dos indianos, conforme já relatado. Diz, ele, com orgulho:

Já prestei meus serviços fazendo as perucas, arrumando e maquiando todas as convidadas de um casamento judaico icônico na cidade de São Paulo, e eu nem sabia o quanto eram importantes! Só soube depois quando vi as notícias da festa.

Luiz atende, também, pessoas que passam pelo rito de raspagem de cabelos no *candomblé*, e utiliza os mesmos cabelos da pessoa e faz uma peruca réplica. Embora em menor número, dentre os clientes que procuram seu trabalho, aproximadamente 20% são homens que buscam uma estética para os cabelos.

Em relação à época que iniciou na área de perucaria, ele se refere à tecnologia presente na matéria prima, cuja

¹² *Cosplay* é um termo em inglês, formado pela junção das palavras *costume* (fantasia) e *roleplay* (brincadeira ou interpretação). É considerado um *hobby* onde os participantes se fantasiam de personagens fictícios da cultura *pop* japonesa. Para detalhamento ver: <https://www.significados.com.br/cosplay/> Acesso em: 01 set.2021

evolução técnica trouxe naturalidade à peruca, que favorece o atendimento de diferentes públicos. Percebe que, infelizmente, a procura de perucas por motivos oncológicos e para casos de alopecias¹³ aumentaram. Todos esses fatores fizeram a procura aumentar e o mercado ser mais conhecido. Vê um espaço de crescimento nesta área devido à grande demanda, e os peruqueiros devem entender que:

A peruca assim como uma casa deve ser construída com alicerce e com amor. Para uma paciente oncológica vou sentir a dor dela; para um ator, vou ter entendimento da cena, iluminação para que a peruca não derreta na cabeça; tem que estudar a caracterização, como é o personagem, se vai ter transpiração correr muito. Para pessoas que têm necessidade pela queda de cabelo, não fazer apenas a entrega da peruca ou o nome comercial a venda, mas a entrega de si mesmo, esse colocar no lugar do outro.

Os nomes que foram surgindo no mercado - perucas, próteses, *laces* - são tratados por Luiz como perucas, embora constate o preconceito. Segundo ele, prótese ameniza e soa melhor, e *lace* é a técnica de implantação de fio a fio na frente, com acabamento mais atualizado, uso difundido pela cantora Beyoncé. Mas, *tudo leva a uma solução capilar, a uma finalidade e tudo se começa costurando, tecendo.*

Questionado sobre a tecelagem dos fios e sobre as diferenças na capacitação do ofício de peruqueiro entre os que costuram à máquina e os que costuram a peruca à mão, Luiz diz:

Eu dividiria em três nomes a profissão: considero-me consultor de imagem, visagista e profissional de perucas especialista em soluções capilares. O peruqueiro é o artesão que arquiteta, faz começo meio e fim da peruca, e tem a costureira, mas a costureira é uma profissional de cabelos e tem que entender de todo processo.

13 Alopecia é definida como perda de pelos do corpo. Geralmente as alopecias são um problema por motivos cosméticos e psicológicos, mas pode ser também um sinal importante de doença sistêmica. Fonte: Manual MSD- versão para profissionais da saúde; disponível em <https://tinyurl.com/yc5c3vs2> Acesso 01 set.2021.

Completa citando o curso que ministrou na Organização dos Ribeirinhos Vítimas de Acidentes de Motor, ORVAM, organização não governamental, na Amazônia, que atende as meninas escarpeladas¹⁴. Ensinou a essas meninas a fazerem as próprias perucas, passou conhecimentos sobre molde, medidas, tecimento, englobando todos os aspectos do processo e assim formou um grupo de peruqueiras.

Lembra ainda que antigamente o processo era demorado e hoje se monta uma equipe de profissionais, que consulta as necessidades do tipo de cabelo, cor, afere medidas. Há o profissional que implanta fio a fio, outro faz a costura e finaliza, diminuindo o tempo. Sobre as habilidades específicas para o aprendizado e desenvolvimento do ofício, Luiz dá um passo a passo:

Primeiro entender de cabelo, se o fio é grosso ou fino, se não está quebrado e não vai pegar na costura, se é humano, natural, sintético. Entender de tamanhos de cabeça, moldes; depois dessa parte teórica, vem a parte prática que é manuseio de máquinas de costura e implante manual. Atualmente, a máquina facilita o tempo, antes se demorava de três a quatro meses para fazer uma peruca, hoje ela fica pronta em até dez dias. A máquina faz o senso de montagem, existe um passo a passo para dar a naturalidade, parte do cabelo é costurada e outra parte implantada fio a fio. O mercado oferece a peruca tradicional, em que a pessoa fica com cara de peruca implantada, que imita couro cabeludo, e as chamadas laces com acabamentos implantados no topo da cabeça. Todas elas são feitas com um molde de cabeça costurado.

Luiz refere que há um mercado de pronta entrega que produz perucas em outros países como Israel, China, que já vêm prontas para serem customizadas conforme o perfil do cliente, o que facilita no quesito tempo, podendo assim atender demandas urgentes como no caso de espetáculos com datas marcadas, problemas de saúde que requerem atendimento imediato devido à drástica perda de cabelos.

14 Para detalhamento ver: <https://tinyurl.com/mw6hkvuk> Acesso 01/09/2021. **Organização dos Ribeirinhos Vítimas de Acidente de Motor (ORVAM)** - <https://ongorvam.wixsite.com/orvam/fique-por-dentro> Acesso em: 01 set.2021.

Quanto às escolas especializadas em perucaria no Brasil, Luiz não sabe informar. Diz que há profissionais que oferecem algumas técnicas em *workshop* e em cursos rápidos. No centro de soluções capilares, situado no bairro dos jardins em São Paulo, sob nome de *Lully Hair*, Luiz está desenvolvendo um projeto para implementação de um centro técnico para realização de cursos de perucaria e *laces*. Entretanto, o projeto foi parado devido a pandemia que se iniciou no ano de 2020. Ele possui interesse na transmissão desse conhecimento e já participou de alguns projetos na área do ensino. Agora, pretende oferecer uma formação mais completa.

Em um curso de perucaria é importante, primeiro, o conhecimento do cliente, quando se mexe com peruca, mexemos com os sonhos de alguém. O peruqueiro tem de entender que não é somente uma produção, mas, que o que está sendo construído vai para alguém que está em quimioterapia, para realizar um sonho. Para o curso de perucaria é primordial entender a história ao longo do tempo, de onde começou a peruca. O peruqueiro é um costureiro e para costurar uma peruca tem que saber manusear a máquina de costura, pisar no pedal da máquina é diferente de quando vai costurar outros produtos; saber regular a máquina para o cabelo; Como limpar o cabelo prá não enroscar na linha enquanto costura; como distribuir o cabelo para não deixar a peruca pesada. Não conheço, aqui no Brasil, um curso específico e completo.

Ainda sobre o curso que ministrou para as meninas escalpeladas na Amazônia, refere com orgulho um dos resultados: uma das acidentadas, que participou do curso veio de Belém do Pará, faz parte de sua equipe, pois Luiz lhe ofereceu uma oportunidade de emprego. Assim, sente-se privilegiado de participar dessa nova fase em que a peruca é valorizada.

Além do projeto social que participou na Amazônia, ele também fez parte, como voluntário, de um projeto da Fundação Laço Rosa, na cidade de São Paulo, com um curso para pessoas de baixa renda. Ali, disponibilizou junto com outros dois profissionais de sua equipe toda parte teórica sobre visagismo,

consultoria e técnicas de confecção de perucas, capacitando os participantes na perucaria. Um dos egressos, desta turma, que faz parte da equipe de Luiz Crispim: aprendeu costurando e hoje confecciona perucas, faz corte, cor, coloca peruca nas pessoas é completo um *expert*.

Toda essa trajetória de Luiz Crispim iniciou há quinze anos na cidade de São Paulo na avenida Brigadeiro Luiz Antônio, no centro, próximo a vários fornecedores de cabelos e lojas de perucas prontas. Há sete anos, mudou-se para a região dos Jardins, ainda em São Paulo, e continua mantendo bom relacionamento com profissionais e comerciantes da região central.

O polo de cabelos e perucas é na Praça da Sé, no centro da cidade de São Paulo, possuem perucas a pronta entrega, mas quando precisa de alguém especializado indicam o Luiz Crispim! Tenho orgulho de dizer isso e com todo prazer, pois é uma tarefa árdua manter uma história positiva de trabalho dentro de uma cidade competitiva como essa, mas pelo resultado.

Seu estabelecimento já chegou a empregar cinquenta e nove pessoas. Em janeiro de 2020, inaugurou uma loja na região da Rua da Consolação, também em São Paulo; mas, em março do mesmo ano, teve que fechar devido à pandemia e o consequente enfraquecimento de todos os setores da economia, principalmente cinema, teatro e televisão, segmentos ao qual a loja se destinava. Mas, o trabalho não parou, continuou funcionando por meio de videochamadas, *home office*, pois a pandemia e os efeitos colaterais da própria Covid-19, além do estresse causado pelo isolamento, trouxeram problemas de queda de cabelo. Mesmo assim, o trabalho da equipe, mesmo que reduzida, continuou. Atualmente, possui cerca e trinta pessoas envolvidas no trabalho de soluções capilares e define seu estabelecimento não como um local para arrumar cabelos, fazer escovas progressivas, tingimentos dentre outras atividades, mas sim o primeiro salão de beleza de mulheres sem cabelos.

Certa vez, logo que fechei a loja da Consolação e estava muito triste com o ocorrido, cheguei para trabalhar e vi uma senhora que mal podia andar, estava quase se arrastando para chegar até meu estabelecimento. Então disse a ela: 'a senhora poderia ter nos chamados para irmos até sua casa, seria um prazer termos ido até a senhora e evitar esse transtorno'. A mulher me respondeu: 'eu amo estar aqui, eu me sinto de volta num salão de beleza'. Nesta hora, vi que fiz a coisa certa, pois se trata de um centro de acolhimento às pessoas que têm falta ou perda do cabelo, trazendo soluções capilares.

Assim, o centro de soluções capilares *Lully Hair*, de Luiz Crispim, além de ser um local aconchegante e sofisticado, como ele próprio diz, foi projetado para oferecer acolhimento às pessoas que o procuram.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise sobre o uso da peruca, inserida no campo da moda, da estética, da saúde e, ainda, no mundo artístico e em determinadas religiões, revelou que a preocupação com a aparência harmoniosa se encontra presente desde a pré-história como uma das necessidades do homem, seja para se proteger do frio ou ornamentar-se com acessórios como forma de diferenciar-se dos demais. Entretanto, cada cultura imprime aspectos diferentes que podem ser mais ou menos valorizados no espectro da beleza. A pesquisa evidenciou que a peruca desde seu surgimento veio para resolver questões estéticas decorrentes da perda de cabelos por problemas de saúde e higiene; entretanto sempre se revelou um acessório que marca a personalidade do usuário. Portanto, no decorrer do estudo, observou-se que a popularização da peruca, desde a antiguidade até os dias atuais, evoluiu para um mercado aquecido pela moda, pela arte, pela vitalidade e pela religião.

A tecnologia contemporânea pôde ampliar as possibilidades de uso do acessório através das *laces*, que são as perucas da modernidade. Como todo ineditismo tecnológico, as *laces* carregam valor agregado, e, não fugindo da regra histórica, é

atualmente acessível a um público restrito como personalidades do mundo do cinema, televisão e *internet* e pessoas com alto poder aquisitivo, dispostas a esse investimento. O valor do produto varia conforme, tamanhos, modelos, cores, procedência, nacional ou importada, e texturas, sendo que os modelos com fios naturais, mesmo com todo cuidado exigidos para manutenção do produto, rendem um visual mais vistoso para quem utiliza. Vale ressaltar que existem várias ações sociais filantrópicas que auxiliam mulheres com câncer a adquirir o acessório através de doações e ações voluntárias. O contato estabelecido com o peruqueiro paulista Luiz Crispim trouxe outra linguagem para área da perucaria e todos os métodos usados e identificados neste estudo, como próteses, perucas, *laces* são caracterizados por ele como soluções capilares.

Pode-se concluir que a peruca é uma forma de expressão. Tal qual o traje que está sempre submetido aos princípios da indumentária, como o desejo de se sentir aceito em determinado grupo, os momentos históricos e as opções oferecidas pelo mercado a área da perucaria visa estabelecer critérios de individualidade e personalização como resultados dos trabalhos referentes às soluções capilares.

Este estudo mostrou que a inserção na arte da perucaria é diferente daquela que se observa em outros ofícios em que os conhecimentos são transmitidos entre uma geração e outra, por meio de observação e, em alguns casos de cursos introdutórios. Tampouco, não há referências sobre a existência de cursos voltados a esse ofício, diversamente das outras áreas integrantes dos serviços de embelezamento, higiene e saúde, conforme a CBO. Por sua vez, a *internet* oferece vários vídeos explicativos sobre o tema de forma que, todavia, são aleatórios, sem configurar uma proposta formativa.

Nesse sentido, a oferta de cursos para a perucaria, que contemplem conteúdos de ergonomia, técnicas de modelagens, estética, tipos de fios e sua tecelagem, à mão e à máquina, coloração e visagismo, poderão contribuir para o atendimento

à demanda, em especial, de profissionais que interagem com o campo da Moda, possibilitando a sua qualificação.

A escassez de materiais para a pesquisa também evidenciou a necessidade de um olhar mais apurado e pragmático para este ofício de forma a poder gerar conteúdos que possam propiciar a disseminação de conhecimentos de uma área que demonstra grandes possibilidades de crescimento no eixo da economia em sua relação com o campo da beleza e da saúde.

REFERÊNCIAS

ACCESSORIES OF DRESS: An Illustrated Encyclopedia (Dover Fashion and Costumes). São Paulo, 2004. Disponível em: <https://tinyurl.com/2s59ttf7>. Acesso em: 11 jun. 2021.

ALMEIDA, D. B. de; COUTINHO, D.; GAMBA Jr., N. G. Duas artesãs do Rio de Janeiro: as interações entre história de vida e produção artesanal. **Khronos. Revista de História da Ciência** n. 10, dezembro 2020. Disponível em <https://www.revistas.usp.br/khronos/issue/view/11897>

A MAGIA DAS PERUCAS DE TEATROS E MUSICAIS. São Paulo, 2015. Disponível em <https://tinyurl.com/4nr4r84w>. Acesso em: 10 jun. 2021.

BERTON, T. J. B; PIRES, G.A; MENEZES, M.S. **Acessórios de cabeça: um breve levantamento histórico**. 11º Colóquio de Moda – 8ª Edição Internacional 2º Congresso Brasileiro de Iniciação Científica em Design e Moda. 2015. Disponível em: <https://tinyurl.com/3wz69dhc> Acesso em: 11 jun. 2021.

BOUVET, M. **A Practical Guide to Wig Making and Wig Dressing**. Crowood Press (UK). 2019. BRASIL. Ministério do Trabalho. **Classificação Brasileira de Ocupações: CBO – 2010**. 3. ed. Brasília: MTE, SPPE, 2010.

CABELO ORGÂNICO: O que é? Quais são as vantagens? Como cuidar? jul. 12, 2019 Disponível em <https://tinyurl.com/3djptuau>. Acesso em: 30 ago.2021.

CISNEIROS, Daniela; NOGUEIRA, Nathalia; SANTOS, Camila. A Utilização de Adornos Corporais na Pré-História da Área Arqueológica do Seridó – RN. **CLIO Arqueologia**, V35N3, agosto 2020. p. 199-235. Disponível em: <https://tinyurl.com/wr3yfdxz>. Acesso em: 12 jun. 2021.

COSGRAVE, Bronwyn. **História da Indumentária e da Moda: da antiguidade aos dias atuais.**

Trad. Ana Resende. Barcelona: Gustavo Gili, 2012.

DUBAR, Claude. **A socialização: construção das identidades sociais e profissionais.** São Paulo: Martins Fontes, 2005.

FERREIRA, D. B. *et al.* Nossa vida após o câncer de mama: percepções e repercussões sob o olhar do casal. *Revista Brasileira de Enfermagem*. 64 (3). Jun. 2011. Disponível em: <https://tinyurl.com/445yj7bb> Acesso em: 25 jun. 2021.

FEYERABEND, F. V. **Acessórios de Moda: modelos.** Trad. Diana Alcantara Aflalo. Barcelona: Gustavo Gili, 2012.

FLORIANI, M. F. *et al.* **Autoestima, autoimagem em relação com a estética.** 2016. Disponível em: <https://tinyurl.com/53z98ya4>. Acesso em: 10 jun. 2021.

HALLAWELL, Philip C. **Visagismo: harmonia e estética.** São Paulo: Senac, 2003.

HISTÓRIA DO VESTUÁRIO: perucas antigas eram feitas com crina de cavalo e de bode. G1, 2009. Disponível em: <https://tinyurl.com/27bdp5wk>. Acesso em: 10 jun. 2021.

MAIA, D. Peruqueiro vira hit na noite em SP ao pentear *drag queens*. **Folha de São Paulo**, 2019. Disponível em: <https://tinyurl.com/yc7m9vcf>. Acesso em: 10 jun. 2021.

Manual MSD - **Versão para profissionais da saúde.** Disponível em: <https://tinyurl.com/yc5c3vs2> Acesso em: 01 set. 2021.

MÉTODO de uso de extensão de cabelo autoadesivo mega hair. Los Angeles, CA. EUA, 2000. Disponível em: <https://patents.google.com/patent/US6405736B2/en>. Acesso em: 10 de junho. 2021. OLIVEIRA, A.; ALMIRANTE, K. A. Criança, terreiro e aprendizagem: um olhar sobre a infância no candomblé.

Estudos de Religião, v. 31, n. 3, set.-dez. 2017. p. 273-297.

PAÍS EXPORTA CABELO, E MAIOR DESTINO É ISRAEL, PARA COBRIR CABEÇA DE MULHER. Disponível em <https://tinyurl.com/bdfzh8nw>. Acesso em: 30 ago. 2021.

PERROT, Michele. **Minha história das mulheres**. São Paulo: Contexto, 2007, p. 49-62.

PERUCA: Acessório, moda e poder real. **Conexão Paris**, 2015. Disponível em <https://tinyurl.com/5dkhmrpv>. Acesso em: 10 de junho. 2021.

PERUCAS: saiba onde elas sempre são moda. **Jornal de Teatro**, 2012. Disponível em [Perucas: saiba onde elas sempre são moda - Jornal de Teatro](https://www.jornalde teatro.com.br/perucas-saiba-onde-elas-sempre-sao-moda). Acesso em: 11 de junho, 2021.

PIRES, D. B. **Design de Moda: olhares diversos**. Barueri, SP: Estação das Letras e Cores, 2008. PORTO Editora – *Cabelos (mitologia)* na Infopédia [em linha]. Porto: Porto Editora. Disponível em [https://www.infopedia.pt/cabelos-\(mitologia\)](https://www.infopedia.pt/cabelos-(mitologia)). Acesso em: 12 de jun. 2021.

RUSKAI. M.; LOWERY. A.; **Wig Making and Styling: A Complete Guide for Theatre & Film**

United Kingdom -UK -Editora Routledge- 2016

UMA VIDA ENTRE OS FIOS DE CABELO. São Paulo, 2020. Disponível em https://correio.rac.com.br/_conteudo/2020/09/campinas_e_rmc/991362-uma-vida-entre-os-fios-de-cabelo.html. Acesso em: 11 de jun. 2021.



CAPÍTULO 8

O OFÍCIO DE CHAPELEIRO: DA ARTE À TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO

*Rosa Elisa M. Barone
Maria Rita Aprile*

*Qualquer um pode viajar de trem ou a cavalo, mas a melhor forma de viajar é em um chapéu, disse o Chapeleiro Maluco. CARROL, Lewis. **Alice no país das maravilhas.** (1862)*

O ofício de chapeleiro integra o rol das atividades laborais em extinção, exercidas ainda hoje, por pessoas que, formadas em momentos diversos - da tríade arte, manufatura e indústria - produzem chapéus por meio de um processo manual e meticuloso alicerçado em diferentes saberes e técnicas. Enquanto categoria de trabalho, a trajetória dos chapeleiros está marcada por diferentes simbologias resultantes do reconhecimento e valorização de sua atuação, da configuração de uma “aristocracia” entre os trabalhadores e, sobretudo, de sua participação em movimentos reivindicatórios por direitos sociais do segmento. Influenciada por novas tecnologias, costumes locais e emergência de atividades auxiliares, a produção de chapéus mantém vínculos com o trabalho de base artesanal, expressos em ações de resistência e renovação de chapeleiros e da presença de chapelarias.

De acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações – CBO, a atividade do chapeleiro está ligada à fabricação de chapéus de luxo ou de palha e à sua comercialização, conforme descrição a seguir:

[...] confeccionam fios, estirando, torcendo e fiando algodões; operam urdideira, entrelaçando e esticando fios; operam tear manual, unindo, fixando e penteando fios; tecem tecidos,

operando pedais e lançadeiras; confeccionam peças de tricô, crochê, chapéus e redes, definindo tipos, selecionando modelos, confeccionando moldes e amostras e montando pontos na agulha, preparam palhas, extraíndo, selecionando e secando folhas, comercializam produtos de tecelagem manual. (CBO, 2010)

Trata-se, portanto, de espectro de atividades desempenhadas por profissionais autônomos ou empregados, que podem trabalhar individualmente ou em pequenos grupos, com ou sem autonomia. Também podem ser realizadas em espaços industriais, em pequenas oficinas ou, ainda, em locais improvisados, cujas jornadas de trabalho, regulares ou irregulares, muitas vezes ocorrem em posições desconfortáveis com exposição, ou não, a materiais tóxicos e ruídos.

A indústria do chapéu integra o segmento têxtil e/ou do vestuário que engloba desde a produção de fibras têxteis até o produto acabado, sua distribuição e comercialização. As atividades da indústria de confecção compreendem a fabricação de peças de vestuário e de roupas profissionais e acessórios, tais como, chapéus, bonés, gravatas, cintos e lenços. (MENDES JUNIOR, 2017) A produção de chapéus dialoga com alternativas transversais do campo da moda e integra, ainda que de forma marginal, a cadeia produtiva do setor. Contudo, no Brasil, há poucos dados sobre a produção de chapéus, plantas industriais, oficinas, ateliês e demais espaços de confecção artesanal. A mesma situação ocorre em relação aos postos de trabalho, reforçando a marginalidade deste segmento.

A partir de elementos do cenário da produção chapeleira, este capítulo resgata o lugar dos chapeleiros em face de novos processos produtivos e adoção de inovações técnicas e tecnológicas, confeccionando o acessório artesanalmente ou em unidades industriais, recorte que mostra aspectos da constituição dessa categoria profissional. A análise conta com elementos da história do chapéu, de sua produção e do ofício de

chapeleiro, a partir de diferentes contextos. E, nesse particular, focaliza os processos de aprendizagem e os movimentos de resistência e/ou de adequação às novas demandas.

Derivado do francês antigo *chapel*, hoje *chapeau* e, origem no latim *cappelus*, de *cappa*, que significa “proteção em tecido para a cabeça”, o chapéu é um item do vestuário e o termo conta com inúmeras variantes¹. Embora haja variações, um chapéu é composto de: *copa*, *aba*, *forro* e *carneira*, *faixa* e *pala*² e, conforme, o material utilizado em sua confecção, são empregados diferentes instrumentos. Registros sobre a presença do chapéu entre homens e mulheres em diferentes cenários mostram suas funções e influências nas identidades sociais dos usuários.

Entre os povos primitivos, o chapéu era uma proteção contra o sol, o frio e a chuva. Em forma de gorros e turbantes ou de modelos que juntavam o elmo com o capuz, passou a ser produzido com diferentes materiais, entre os povos da Mesopotâmia, Egito e Grécia. No século IV a.C., o chapéu, denominado *pétaso*, em grego, adquiriu uma forma próxima ao modelo, hoje, conhecido. Entre os romanos, destacava-se o *capucho*, antecessor do primeiro *capacete*. Na Antiguidade, o chapéu identificava o status social dos usuários e, na Idade Média, além do uso entre as mulheres, no norte da Europa, incluía adornos em forma de dois chifres altos e cobertos com um fino véu bordado com pedras preciosas. Ao mesmo tempo, as determinações religiosas que proibiam às mulheres mostrar os cabelos em público contribuíram para a utilização de véus de noivas e às mantilhas espanholas. (LENZI, 2015) Nos séculos: XVIII e XIX, a confecção do chapéu uniu o trabalho artesanal ao artístico e, no início do século XX, com poucas alterações

1 *Chapeleiro* é quem confecciona o chapéu; *chapelaria*, o local de confecção ou venda; *chapeleira*, a caixa para guardá-lo e manter a forma. *Porta-chapéus*, móvel presente em diferentes espaços, até meados do século XX e *chapelada*, hábito antigo de saudar as pessoas, tirando o chapéu.

2 À *copa* corresponde a parte superior com boca, no lado interno; a *aba* se refere ao rebordo externo; o *forro* e a *carneira* estão na parte interna, a *faixa* encontra-se no lado externo e a *pala* é o “corpo” da aba.

em sua produção e uso, passa a ser uma peça do vestuário utilizada o ano todo. Estudos antropológicos destacam que:

[...] o ofício da chapelaria artesanal é visto como arte, e o chapéu, como um objeto de arte contido na moda. Analisamos, assim, de modo especial, as criações únicas, feitas de modo artesanal, em que a criatividade do artista e o cuidado pelo chapéu são idênticos a qualquer outro meio artístico, assim como seu valor simbólico. (LENZI, 2015, p.13)

Até a primeira metade do século XX, produtos químicos tóxicos eram empregados em sua confecção. Os chapeleiros eram denominados “unhas negras”, pois elas escureciam devido ao manuseio de feltros, imersos em caldeiras com elevadas doses de mercúrio, causando a “doença dos chapeleiros”³³ ou envenenamentos, que podiam gerar problemas neurológicos, confusões mentais e, até levá-los à morte. (SILVA, 2018)⁴

A importância que a atuação dos chapeleiros teve para a manutenção e resistência da ocupação, no início do século XX, é destacada em estudo de Aued (1997):

Na transição da oficina à fábrica e da fábrica à indústria moderna, as exigências profissionais no trabalho tornam-se rarefeitas, além disso, parecem ficar obsoletas num piscar de olhos. Essa tem sido a realidade de inúmeras pessoas que, outrora, eram necessárias e hoje são, na prática, dispensáveis. Alfaiates; acendedores de lampiões; bancários; chapeleiros; rebocadores de embarcação; mineiros e tipógrafos ilustram essa realidade em transformação. (AUED, 1997, p.25)

Este debate é recorrente e se abre a novas indagações. De início, é preciso questionar a natureza da atividade laboral; a presença de características do trabalho artesanal e/ou de seus limites na produção chapeleira em diferentes ambientes:

³ Esta doença deu origem à expressão “louco ou maluco como um chapeleiro”.

⁴ O romance “Unhas Negras”, de João da Silva Correia, datado de 1973, narra a vida difícil e as doenças dos chapeleiros de São João da Madeira, distrito de Aveiro, Portugal, devido ao uso do mercúrio no tratamento do feltro. (SILVA, 2018)

oficinas, ateliês, indústrias e outros. E, ainda, frente ao cenário que mescla o uso do acessório às demandas da moda, vale analisar as ações voltadas à sua resistência e renovação. Por fim, quais as possíveis implicações desses cenários para a sua formação e desempenho?

O estudo se valeu de diferentes procedimentos metodológicos da pesquisa qualitativa. A revisão da literatura considerou estudos de diferentes campos: História, Sociologia, Antropologia e *Design* da Moda – que integram: bibliotecas virtuais de universidades, Banco de Dissertações e Teses da CAPES e publicações do Scielo. Informações divulgadas pelas mídias também contribuíram para o debate.

Depoimentos orais e entrevistas semiestruturadas com chapeleiros e estilistas do ramo, incluindo os que se dedicam à formação de futuros profissionais, registram aspectos de suas histórias de vida, com ênfase em opções de trabalho, conforme suas trajetórias socioprofissionais. Aspectos da produção industrial do chapéu foram reunidos a partir de relatos de profissionais de uma fábrica do interior de São Paulo⁵.

E, finalmente, lembrando Bourdieu (2011), este estudo considerou que o sujeito, ao contar uma história, constrói “um lugar” em que o tempo não é homogêneo e vazio, mas, repleto de “agoras”, estabelecendo relações e questionamentos entre o passado e o presente e reafirmando as contradições do mundo do trabalho contemporâneo.

ARTE, MANUFATURA E INDÚSTRIA: A CHAPELARIA EM DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS

[...] se não fosse a atuação dos chapeleiros, não teríamos nem chapéus, nem direitos sociais. (AUED, 1997)

⁵ Os relatos foram obtidos em ambiente virtual em razão de o estudo ter sido realizado durante a pandemia (Covid 19). Foram gravados e enviados, após transcrição, aos entrevistados para checagem das informações.

A produção de chapéus e a constituição do ofício de chapeleiro decorrem de condições históricas e socioeconômicas; particularidades territoriais e da matéria prima utilizada, presentes em valores simbólicos, atribuídos ao seu uso. Na configuração da produção chapeleira, em diferentes territórios, sobretudo, na América Latina⁶, que vivenciou o processo de colonização europeia e os vínculos com a economia de países centrais, identificam-se as influências de países que conviveram e convivem com a confecção artesanal e a produção industrial, como: Inglaterra, Itália, França, Alemanha e Portugal. Esse segmento integra a memória e o patrimônio cultural desses países, registrados, por exemplo, em museus⁷, que ressaltam a importância das histórias de vidas dos chapeleiros; do desenvolvimento dos processos produtivos e dos equipamentos, bem como dos hábitos e costumes. Elementos da história da produção chapeleira e da influência desses países sobre início e o desenvolvimento desse segmento, no Brasil, constitui o eixo desta seção.

O CENÁRIO EUROPEU

Na *Inglaterra*, a produção de chapéus dos séculos XIV e XV e seu uso estão associados às tradições e costumes da monarquia⁸ e da elite. A partir do século XVIII, a sua utilização

6 Presente em diferentes países da América Latina, a produção chapeleira apresenta especificidades e, dentre elas, destaca-se o icônico chapéu Panamá, produzido no Equador com a *paja toquilla*, fibra natural retirada da *carludovica palmata*. O chapéu “Panamá” foi declarado Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, pela Unesco, em 2012.

7 Na Itália, estão o *Museo della Paglia e dell’Intreccio Domenico Michelacci* (Signa), e o *Museo del Cappello Borsalino* (Alexandria). Na França, o *La Chapellerie – Atelier – Musée du Chapeau* (Chazelles-sur-Lyon), antigo *Chapeau Museum*, denominado *Atelier-Musée* desde 1983. O *Deutsches Hutmuseum Lindenberg* (Museu do Chapéu Alemão Lindenberg) destaca as ligações culturais entre a história do chapéu à cidade alemã, centro de *hatmaking*. Em Portugal, o *Museu da Chapelaria* (São João da Madeira), ocupa o edifício da antiga Empresa Industrial de Chapelaria, desde 2005.

8 Segundo várias fontes, a coleção de chapéus, à disposição da rainha da

se consolida e, no século XIX, com a revolução industrial e os novos maquinários, os chapéus tornam-se mais acessíveis, inclusive, à população mais pobre. Conforme Engels (2010, p.109), “o uso do chapéu é generalizado, inclusive entre os operários [...]; quem não tem um chapéu, faz um para si, com papelão, um gorro baixo e quadrangular”. Ainda, neste século, o segmento chapeleiro foi impulsionado, tanto pelo uso do tecido impermeável⁹, quanto pelo emprego do vapor de mercúrio na confecção dos chapéus que, como já dito, afetava a saúde física e mental dos trabalhadores.

Com a expansão desse segmento, houve a ampliação de oficinas e empresas, como a *Lock & Co. Hatters*, a chapelaria mais antiga do mundo, fundada em 1676, que permaneceu, até 1976, na mesma família e, ainda hoje, está em atividade¹⁰. A descrição a seguir remete ao cenário quase mágico da *Lock & Co. Hatters*:

Quase se pode ouvir as carruagens de madeira girando e o *clop-clop* dos cascos dos cavalos enquanto se caminha pela *St. James's Street* - lar dos fantasmas dos cavalheiros do passado [...] a casa do *DR Harris*, químico por mais de 200 anos, bem como do aristocrático sapateiro sob medida, *John Lobb*; e a casa em estilo *Old Curiosity Shop* da *Lock & Co.*, o fabricante de chapéus mais antigo do mundo, na *St. James's Street*, 6. [...] A porta de *St. James's Street*, 6 é uma boa indicação do que está além - tábuas de madeira que rangem e paredes revestidas de chapéus e caixa após caixa redonda de estojos de chapéus creme, todos com letras pretas filigranas da *Lock & Co.* (SENGUPTA, 2018)

Inglaterra, permite-lhe não repetir o acessório.

⁹ Criado por Mackintosh, o tecido impermeável, feito com borracha foi vendido, pela primeira vez, em 1824.

¹⁰ Desde 1976, *Lock & Co. Hatters* integra o *Tercentenarian Club*, junto com outras empresas britânicas de propriedade familiar, há 300 anos ou mais. Os chapéus da *Lock & Co. Hatters* foram usados pelo Almirante Lord Nelson e Oscar Wilde no século XIX; o modelo *Coke Hat* (1849), conhecido por *Bowler*, foi usado por Charles Chaplin e Bond Oddjob, no filme *Goldfinger*. Os *Cambridge* e *Homburg* foram usados por Sir Winston Churchill e, em 1953, coube à marca confeccionar acessórios para a coroação da Rainha *Elisabeth II*. Foram e/ou são usuários da marca os atores: *Vivienne Westwood*, *Peter O'Toole*, *Jimmy Choo*, *Duquesa de Sussex*, *Priyanka Chopra* e *Lady Gaga*.

O segmento chapeleiro, na *Itália*, tem suas raízes no século XIV, mas foi no século XVIII, em Signa, província de Florença, que a confecção de chapéus com palha trançada¹¹ cresceu com a participação dos primeiros artesãos chapeleiros, já considerados uma categoria profissional. No fim deste século, as dificuldades para manter a produção impulsionaram a adoção de novas técnicas e modelos que levaram à ampliação do mercado e às exportações, no início do século XIX. As condições precárias na produção de chapéus fizeram com que os trabalhadores, no final deste século, iniciassem uma greve, considerada um marco nas reivindicações trabalhistas do país. O segmento recupera sua relevância e cresce até a década de 1920, quando o chapéu perde sua importância no vestuário. (LENZI, 2015) Responsável pelo desenvolvimento do território, a produção do chapéu “foi o pão de cada dia, o dinheiro do fim do mês, as paredes da casa, a taça de vinho, a roupa dos filhos. O chapéu formou pessoas e deformou as mãos das mulheres que trançavam as palhas desde cedo”, conforme Lenzi (2015, p.13). A autora lembra que, em Signa, por volta de 17 empresas chapeleiras ainda são geridas por novas gerações da mesma família.

Outra referência, na Itália, é a *Borsalino*¹², em Alexandria, no Piemonte. Após *Giuseppe Borsalino* aprender o ofício na *Maison Berteil*, em Paris, e obter licença para produzir chapéus, fundou a empresa com seu irmão, em 1857, usando máquinas importadas inglesas. Após 150 anos, com problemas financeiros, a empresa passou para o controle do fundo de investimento suíço *Haeres Equita*¹³, o que lhe permitiu manter

11 Atribui-se a *Domenico di Sebastiano Michelacci*, a responsabilidade pelas técnicas e aperfeiçoamento do cultivo do trigo e produção da palha.

12 O *Borsalino* está presente em filmes sobre gângsteres franceses, como *Borsalino* (1970) e *Borsalino & Cia* (1974), contribuindo para sua associação aos gângsteres e mafiosos. Um pouco da história desse chapéu, também usado por *Humphrey Bogart*, está no documentário *Borsalino, Um Chapéu em Hollywood* (2016), de *Enrica Viola* e *Paola Rota*.

13 Conforme **Borsalino au bord de la faillite: la saga d'un chapeau mythique**. 19 dez. 2017. <https://tinyurl.com/uwbr66av> Acesso em: 08 fev. 2021.

135 mil postos de trabalho. No início do século XX, destacam-se, ainda, na Itália, os *cappellifici*, produzidos pelas fábricas *Vecchi*¹⁴, em Montappone, província de Fermo, região do Marche, e a *IMOR*¹⁵, em Monza, Lombardia.

Figura 1a e 2b – Trabalhadores durante a produção de chapéus



Fonte: Arquivo de Fotos - Città di Alessandria, Fondo Sartorio
Disponível em: <https://www.comune.alessandria.it/i-musei-civici/borsalino-museum/la-borsalino>

Na França, a confecção de chapéus e o ofício de chapeleiro, desde meados do século XIII, contaram com regulamentos elaborados por Etienne Boileau¹⁶ que incluíam diretrizes

14 Conforme: <http://www.vecchi.it/la-storia/> Acesso em: 08 fev. 2021.

15 Conforme: <https://www.imor-snc.it/> Acesso em: 07 fev. 2021.

16 Em 1268, Etienne Boileau apresentou ao rei Luís IX (1214 – 1270) a relação de mais de 100 dos 150 ofícios praticados em Paris, a partir de testemunhos de pessoas envolvidas em cada um deles e registrados no *Livre des métiers*.

para os chapéus de feltro, lã ou algodão e uso de flores e/ou plumas de pavão. A produção artesanal de pequenas oficinas se modifica, conforme novas técnicas eram incorporadas e, no início da era industrial, em meados do século XIX, algumas etapas de fabricação de chapéus foram mecanizadas. Dentre as chapelarias francesas destacam-se: *Maison Morreton*, *Chapellerie Flechet*, *Maison Poupard et Delaunay* e *Maison Berteil Paris*, comandadas pelas famílias fundadoras.

Embora a origem da *Maison Morreton*, no século XVII, esteja ligada ao mestre chapeleiro *Claude Moretton*, foi somente em 1863, com *Jean-Antoine Morreton*, que o empreendimento da família, especializado em chapéus feitos com pelagem de lebre, de castor e veludos, foi aceito. Depois de períodos de crise, decorrentes das guerras mundiais, nos anos da década de 1960, a *Maison Morreton* integrou junto com outras empresas, a *Société Industrielle Chapellerie - SIC*¹⁷ para garantir melhores condições de permanência no mercado. Mesmo assim, em 1976, as portas da fábrica se fecharam. Outras chapelarias, como a *Maison Berteil*, fundada na *rue du Temple*¹⁸, em 1840¹⁹ por *Alfred Berteil*, confeccionava chapéus para políticos e a elite. Após momentos de apogeu e dificuldades, a empresa foi adquirida por um dos descendentes da família até ser controlada por um grupo de acionistas, em 2016. A *Chapellerie Flechet*²⁰, criada, em 1859, por Gabriel Fléchet, ampliou sua produção com a conquista do *made in France*, no início do século XX, quando o número de trabalhadores quase dobrou. A *Poupard and Delaunay*,

17 A *Société Industrielle Chapellerie - SIC*, era composta das seguintes empresas chapeleiras: *Fléchet* (43%), *Morreton* (33%), *France* (14%) e *Fournand Beyron* (10%).

18 A chapelaria ocupou diferentes endereços até chegar à *Place Saint-Augustin*, onde permaneceu por mais de 120 anos. Hoje, sua sede está localizada n° 6 *Boulevard Malesherbes*, arredores de *Madeleine*, novo pólo de atração da moda masculina. Conforme: <https://www.berteil.com/page/6-qui-sommes-nous> Acesso em: 10 fev. 2021.

19 Informações sobre a produção da *Berteil* iniciada em 1895, conforme: Brun, 2019.

20 Conforme <https://www.flechet.eu/en/history/> Acesso em: 22 fev. 2021.

criada, em Paris, em 1811, era a fornecedora oficial dos *bicornes* de Napoleão Bonaparte. No século XX, destacam-se outras *maisons*, como a Coco Chanel (1883 - 1971)²¹.

Na *Alemanha*, a produção de chapéus tem raízes no século XVI e parte de sua história está em *Lindenberg im Allgäu*, na Baviera, onde os chapéus de palha²² eram produzidos, em ambiente doméstico. Na metade do século XVIII, a produção se organiza e, no início do século XIX, são fundadas as primeiras fábricas, empregando famílias locais. Em 1890, com 34 fábricas de chapéus de palha instaladas, *Lindenberg* “era considerada o centro da indústria de chapéus de palha [...], bem como: ‘Hat Capital of Europe’ e ‘Little Paris’²³. Ao longo do século XX, as crises econômicas e o uso do chapéu cada vez menor fizeram com que parte das empresas interrompesse a produção. Mesmo assim, a *Mayser GmbH & Co.KG*.²⁴, criada em 1880, por Leonhard Mayser (1775-1839), em *Ulm*, permaneceu no mercado, confeccionando chapéus artesanais masculinos em feltro.

Data de 1802 a fundação da primeira fábrica de chapéus de *Portugal*, em São João da Madeira, distrito de Aveiro, embora, desde o século XVIII, a produção chapeleira integrasse o rol de indústrias do país e, os chapeleiros, detentores de um saber especializado, constituíssem uma “aristocracia” em relação aos demais trabalhadores. Tratava-se de uma profissão masculina, culta e organizada, baseada em uma ética artesanal centrada em

21 Nascida *Gabrielle Bonheur*, *Coco Chanel*, famosa, no mundo da moda, graças às suas criações singulares e visionárias, iniciou sua carreira com a criação de chapéus de design leves, simples e personalizados, que agradavam atrizes de vários países, membros da realeza europeia, esposas de políticos e a elite burguesa.

22 Diz a história, que a cidade vivia do comércio de cavalos com a Itália e de atividades artesanais. Em uma das viagens, um dos comerciantes de cavalos teria adoecido e, obrigado a permanecer na Itália, observou a tecelagem de palha e sua técnica. De volta a *Lindenberg*, deu início à confecção de chapéus para uso próprio.

23 Conforme Museu do Chapéu Alemão Lindenberg (*Deutsches Hutmuseum Lindenberg*). <https://tinyurl.com/2ytzhux9> Acesso em: 10 mar.2021

24 Conforme <https://tinyurl.com/mr7wzdpu>. Acesso em: 10 mar. 2021.

valores do trabalho bem feito, na autonomia e na solidariedade em relação aos parceiros de ofício. (MÓNICA, 1979) Eram membros de associações de classe²⁵, locais de organização de greves e de outros movimentos reivindicatórios que, em geral, adotavam o “reformismo socialista” e não promoviam o rompimento com o patronato. (MÓNICA, 1979) Na segunda metade do século XVIII, a produção foi impulsionada pela criação da Real Fábrica de Chapéus, pelo Marquês de Pombal. Usado, tanto para o produtor, quanto para o vendedor de chapéus, o termo chapeleiro substituiu o uso de *sombreiro* que, entre o século XVIII e início do XIX, é usado por produtores de chapéus de lã grossa ou “da terra”, feitos manualmente, em pequenas oficinas e, chapeleiro, para produtores de chapéus finos. (RAMADA, 2002)

Em 1867, a região de São João da Madeira contava com 06 fábricas e, em 1892, foi instalada, ali, a primeira fábrica a vapor. No início do século XX, destaca-se a Empresa Industrial de Chapelaria²⁶, mecanizada, movida a vapor e voltada à produção de chapéus finos. Posteriormente, com a criação da Cortadoria Nacional do Pelo, a região ampliou e consolidou sua produção. (FREITAS, 2016) Mais tarde, foi fundada a Feltros Portugueses S.A – FEPSA, visando à melhoria das condições para a produção do feltro²⁷, bem como estabilizar as finanças das empresas, afetadas, posteriormente, pela revolução de 1974²⁸.

25 Associação de Trabalho dos Chapeleiros Lisbonenses, em 1865, uma espécie de cooperativa de produção, destinada a socorrer os seus associados; Associação Fraternal dos Chapeleiros e Sirgueiros de Lisboa; Associação dos Chapeleiros Lisbonenses; seção de chapeleiros da Associação dos Trabalhadores de Lisboa, considerado um grupo de vanguarda, Associação de Classe dos Chapeleiros de Braga e Associação de Classe dos Chapeleiros do Porto. (MÓNICA, 1979)

26 Ligada à história da indústria chapeleira portuguesa, parte das antigas instalações é ocupada pelo Museu da Chapelaria.

27 O feltro, produzido através da disposição aleatória de fibras animais e da sua filtragem por compressão e vibração, sob a ação da água e calor, tem sua história ligada aos primeiros processos produtivos do homem.

28 Conforme <https://tinyurl.com/3j66k6bn>. Acesso em: 23 fev. 2021.

A CHAPELARIA NO BRASIL: EMERGÊNCIA, CONSOLIDAÇÃO E ESTRATÉGIAS DE RESISTÊNCIA

Presente em diferentes estados do Brasil a chapelaria teve início no Rio de Janeiro, em meados do século XIX, em 1825, com a criação da fábrica *Miltrand & Pedelupe*, dedicada à montagem de chapéus com peças importadas da Europa e comercializadas em casas de moda e leiloeiros. (HARDMAN; LEONARDI, 1982) Pouco depois, o segmento ganha espaço e se consolida em São Paulo. As primeiras fábricas enfrentaram dificuldades para a obtenção de matérias-primas até que, entre 1848 e 1851, fabricantes de vários estados passam a importar peles de animais (coelho, lebre e castor) de países europeus. A utilização da palha, de novas tecnologias e produtos químicos permitiu aos chapéus ganhar maior impermeabilidade, qualidade e estética. Nos anos de 1860, com a importação de máquinas para costurar, lustrar, engomar, enfortir, enformar e de serras e caldeiras a vapor começa a vigorar a lógica de uma linha de produção, embora ainda prevalecesse uma manufatura quase artesanal. Serviços de lavagem, tintura e conserto de chapéus são agregados ao novo momento produtivo, exigindo maiores investimentos dos fabricantes que, por sua vez, defendiam a indústria nacional.

Nesse contexto, os empresários contratavam pessoas para enformar e tingir chapéus, independentes de sua nacionalidade e cor. Alguns deles eram proprietários de escravos, que realizavam várias atividades dentro e fora das fábricas e cuja relação entre eles era marcada por conflitos e resistências, demonstrados por fugas constantes e/ou morosidade na execução das atividades. A convivência também era difícil entre os escravos e a mão de obra livre, especializada e assalariada, representada por imigrantes europeus, vindos para o Brasil, em princípios do século XIX, em busca de melhores perspectivas de trabalho e de ascensão econômica. A atuação dos europeus era destacada pelos fabricantes em

detrimento dos cativos a quem cabia a responsabilidade pelos problemas referentes à qualidade do produto e ao não cumprimento dos prazos.

Para o Rio de Janeiro, vêm, principalmente, chapeleiros portugueses de Braga e, para São Paulo, os alemães, espanhóis e italianos cuja presença contribuiu para a produção nacional, disseminação da arte da confecção de chapéus e constituição desse segmento de trabalhadores. O Código Comercial, regulamentador das atividades mercantis de estrangeiros, na capital do Império, registrava que, entre 1851 e 1870, 2,1% dos trabalhadores eram chapeleiros. (SANTOS, 2015) Nessa época, floresciam ideias liberais em prol do emprego de homens livres e taxação de altos impostos sobre a utilização de escravos.

Em 1857, os irmãos *Fernandes Braga*, vindos de Braga, Portugal, com o apoio de um sócio, fundam a *Fernandes Braga & Cia*. Desavenças entre os irmãos motivadas pelo trabalho aos domingos repercutem na empresa²⁹ com a expulsão de um deles. Nesse período, a indústria chapeleira nacional recebe reforços com a adoção de medidas de apoio à produção, elaboradas pela Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional – SAIN³⁰ entidade de direito civil, fundada em 1831. Entre 1868 e 1896, a fábrica se expande e a publicidade enfatiza a modernidade do processo de fabricação, o uso de chapéus associado a valores de asseio, limpeza, elegância e às crenças religiosas. (LIMA, 2014) Em 1896, um incêndio destrói parte das instalações, revelando as condições de insalubridade, insegurança às quais estavam submetidos os trabalhadores visto que as atividades ocorriam em espaços limitados de

29 O irmão José Luiz, convertido ao protestantismo, negava-se a trabalhar aos domingos. Considerado vagabundo, foi expulso da fábrica. Em 1868, com a morte do irmão, torna-se proprietário da fábrica. (MATOS, 2004)

30 A SAIN defendia: altas taxas aplicadas aos chapéus estrangeiros e diminuição de tarifas sobre matérias-primas importadas para garantir preços competitivos; fortalecimento de indústrias nacionais e manutenção de postos de trabalho.

madeira que abrigavam, ao mesmo tempo, máquinas a vapor, matérias-primas e chapéus. Dois anos, mais tarde, a fábrica é reaberta com o nome de *Fábrica de Chapéus Mangueira*. Nos anos seguintes, é atingida por uma grave crise financeira somada às cobranças de direitos trabalhistas por parte dos chapeleiros. (SANTOS, 2020) Nos anos de 1920, um dos filhos do proprietário, influenciado por ideias capitalistas, adquire novas máquinas; altera sua forma de gestão e de investimentos e estimula a formação técnica dos funcionários, levando a empresa a conquistar vários prêmios internacionais. Ao falecer, em 1944, tem início nova reestruturação pelo filho José Luiz, que assume a direção da fábrica. (SANTOS, 2020)

Em São Paulo, a fábrica de chapéus *Souza Pereira*, fundada, em 1852³¹, em Sorocaba, interior paulista, marco importante para a constituição do parque industrial regional, contribuiu para que a cidade fosse denominada *Manchester Paulista*³². Também em São Paulo, o alemão João Adolfo Schritzmeyer funda, em 1883, a fábrica de chapéus *João Adolfo*, considerada uma das maiores fábricas do país, empregando 132 pessoas e operando com máquinas modernas. (KOZERITH, 1972) Pouco depois do incêndio, no Rio de Janeiro, estas duas fábricas foram cenário de greves por melhores condições de trabalho que, seguida por trabalhadores de outras empresas, revelou, mais uma vez, as condições de exploração da mão de obra chapeleira, a cultura escravocrata e a ausência de direitos trabalhistas. Nesse período, São Paulo contava com 08 fábricas, equipadas com máquinas europeias, que produziam chapéus (lã, feltro e palha),

31 Criada por Antônio José Rogich (húngaro) e Simão Wenceslau Raszl (austríaco), foi adquirida, em 1887 por Francisco de Souza Pereira e Manoel da Silva Villela, dando origem à Pereira & Villela, instalada em Sorocaba. Em 1901, foi constituída a Souza Pereira & Cia. e Villela & Cia. em Mogi das Cruzes. Conforme: <http://www.brasilbook.com.br/e.asp?imagem=7554> Acesso em: 09 jun. 2021.

32 Referência à cidade inglesa cuja base produtiva era a indústria têxtil. Também chamada *Moscou Paulista*, devido ao seu forte movimento operário, com estreita relação com as lutas operárias de fins do século XIX e início do século XX.

vendidos a todo o país. No início dos anos de 1900, grande parte dessas empresas³³ integrava a Cooperativa de Fábricas de Chapéus. Em Sorocaba, havia a Sociedade Beneficente Protetora dos Chapeleiros, mas, em 1902, os trabalhadores criam a Liga de Resistência, associação de matriz anarquista. Esse cenário, marcado pelas difíceis condições de trabalho e a quase inexistência de direitos, cria um clima propício para a eclosão da primeira grande greve paulistana, em 1917, a *Greve dos Chapeleiros*, atestando tanto a formação política dos trabalhadores, quanto à relevância da indústria chapeleira.

De certa forma, essas lutas estão registradas no Mausoléu dos Chapeleiros³⁴, situado no Cemitério da Consolação, em São Paulo, cujo monumento traduz parte da estrutura das corporações de ofício, da organização dos trabalhadores e das relações de trabalho, no início da industrialização paulista. (SOUZA MARTINS, s.d)

Ainda, no final do século XIX, Dante Ramenzoni funda, em 1894, a *Ramenzoni*, com técnicas de produção trazidas de Parma, sua terra natal, na Itália. Situada no bairro do Cambuci, em São Paulo, a produção se associava ao crescimento econômico do país e, em paralelo, enfrentava as greves de trabalhadores, das quais participavam imigrantes italianos, sob a liderança do Circulo Socialista, entidade originária da Liga Democrática

33 Dentre as fábricas instaladas em fins do século XIX e início do século XX, destacam-se: *Monzini Schiffini e Cia.*; *Matanó, Serricchio & Cia.*; Manufatura de Chapéus Italo-Brazileira; Companhia Manufatura Paulista; Manufatura de Chapéus Italo-Brazileira; Souza Pereira & Cia, mais tarde, Pereira & Villela; *Adolfo Schritzmeyer & Cia.*, denominada “2 de julho”; Bella Vista; Manufatura de Chapéus Italo-Brazileira e a Companhia Manufatura Paulista. Conforme: <https://www.novomilenio.inf.br/santos/h0300g39e.htm> Acesso em: 10 jun.2021.

34 O jazigo em mármore e bronze contém uma faixa estilizada com a inscrição: “1881 – Sociedade Beneficente dos Chapeleiros: Fábrica de Chapéus 2 de Julho - João Adolfo” e um medalhão em relevo, que mostra a empresa cuja riqueza de detalhes é considerada a imagem mais abrangente de uma fábrica paulistana do século XIX. (SOUZA MARTINS, José. s/d) Situado na quadra 13, túmulos 21 e 22, foi tombado pela Resolução CONPRESP Nº 08/ 2017. Diário Oficial do Município de 27 de maio de 2017, p 15 e 16.

Italiana, de cujo quadro dirigente participava Dante Ramenzoni. (MORATTA, 2008) Nos anos de 1950, quando o uso do chapéu perdia espaço face às mudanças socioculturais, a fábrica tinha mais de 1.800 operários e produzia 6.000 chapéus por dia. Ao mesmo tempo, a dificuldade para a aquisição de embalagens levou seus proprietários a adquirir, em 1952, a *Papirus*, fábrica de papel cartão, em Cordeirópolis, no interior paulista³⁵. Até 1972, a *Ramenzoni* funcionou no mesmo local e, quando encerrou as atividades, após um processo de falência, foi adquirida pela *Fábrica Vicente Cury & Cia*³⁶, instalada em Campinas, desde 1920, que obteve o direito de uso de seu nome³⁷.

Vicente Cury e o filho Miguel Vicente Cury, ambos vindos de Mogi Mirim, no estado de São Paulo, com experiência em reforma de chapéus, criam a fábrica em instalações desativadas de uma antiga empresa chapeleira. Com o aumento da produção e aquisição de novas máquinas, a fábrica muda de endereço e amplia suas instalações³⁸. A contratação de trabalhadores europeus que dominavam novas técnicas de confecção imprime maior qualidade aos chapéus e a empresa, única a utilizar o pelo na confecção de chapéus, enquanto as demais usavam lã, tem seu período áureo na década de 1940. Em 1972, novos produtos e acessórios são incorporados com a aquisição da *Ramenzoni*. No início dos anos de 1980, o volume de vendas cresce em razão da demanda de 16 mil carapuças, oriunda da *Stetson*, fábrica norte-americana, responsável pelo acabamento do chapéu, usado pelo personagem central do

35 Conforme: <http://www.ramenzoni.com.br/> Acesso em: 29 mar. 2021.

36 Segundo Sérgio Cury Zákia, sua mãe, filha de Vicente Cury, confeccionava chapéus, que eram vendidos nas ruas. A presença familiar na empresa baseava-se na ideia que “a família tem que ficar sempre a frente dos negócios, além de ser chapeleiro. É preciso fazer chapéu sozinho, sem auxílio de ninguém”. (FRAZOLIN, 2005)

37 Nessa ocasião, foram confeccionados 25 chapéus de pele de castor com os quais a família Ramenzoni presenteou os amigos. Conforme: <http://www.ramenzoni.com.br/> Acesso em: 29 mar. 2021.

38 Em 2008, a fachada e a chaminé da fábrica foram consideradas patrimônio histórico de Campinas pelo Conselho de Defesa do Patrimônio Artístico e Cultural de Campinas. (LIMA NETO, 2020)

filme *Indiana Jones* e cujo modelo, no Brasil, era exclusivo da Cury. Em 2005, a fábrica tinha 220 funcionários e produzia 40 mil chapéus por mês, grande parte destinada à exportação. Ainda, no período, a produção atingiu cerca de 3.000 unidades diárias, contando com 700 funcionários. Em 2012, a fábrica é fechada devido à baixa procura por chapéus e escassez de matéria-prima (pelo de coelho), além da concorrência estrangeira, especialmente da China, que detinha a tecnologia do produto e sua matéria-prima³⁹. (ORIENTE, 2019)

Ainda, no contexto paulista, destaca-se a *Fábrica de Chapéus Prada*, fundada em Limeira, interior de São Paulo, em 1907, por José Prada. De origem italiana, a família já era proprietária da Alfaiataria Maximiliano Prada e do Armazém Casa Prada⁴⁰, desde fins do século XIX. De início, a fábrica produzia chapéus de pelo e, em 1910, começa a fabricar modelos de lã, em novas instalações. Um ano depois, o escritório central é transferido para a capital onde, em 1929, continua a confeccionar chapéus de pelo e, posteriormente, em palha e feltro. Em 1935, adquire a fábrica *Fontana*, sendo considerada a maior indústria de chapéus da América Latina, voltando a produzi-los, em Limeira. Em 1939, inaugura novas instalações, onde permaneceu até 2000, ao encerrar suas atividades. (MOREIRA, 2016)

Alguns documentos destacam o papel precursor e o espírito visionário do Comendador Agostinho Prada, na indústria limeirense, em razão de ações com foco em funcionários e familiares, entre elas, a Cooperativa Prada, instalada em 1942,

³⁹ O documentário “Planeta Fábrica” de Júlia Zakia, produzido entre 2010 e 2018, narra a história da empresa. Neta do fundador da Cury, a diretora usa cenas do filme “Chapeleiros” (1983), de Adrian Cooper, para retratar a ruína de um tipo de trabalho cada vez mais raro.

⁴⁰ Em 1898, Agostinho Prada, com 13 anos, chega ao Brasil e, com o irmão, José, conduz o armazém. Depois, como único proprietário, desenvolve outras atividades: instalação de uma fábrica de gelo e de máquina de beneficiamento de arroz; criação da Cruz, Prada & Cia (serviços telefônicos) em Rio Claro e rede de interurbanos entre cidades da região; organização da Cia. Industrial de Limeira e, com a família Levy, fundação da Fábrica de *Phosphoros Radium*. Conforme: <http://www.ciesp.com.br/limeira/agostinho-prada-2/> Acesso em: 31 mar.2021

em que os trabalhadores poderiam adquirir mantimentos em seu armazém, além da criação de uma creche moderna com assistência médica e alimentar para filhos de mães operárias e construção de um moderno grupo escolar e sua manutenção até que integrasse a rede pública de ensino. (STAHLBERG, 2003, *apud* MOREIRA, 2016) Após seu falecimento, em 1975, aos 89 anos, a empresa continuou sua atuação no segmento chapeleiro, até ser vendida e deixar o mercado, em 2000⁴¹. Nesse mesmo ano, foi constituída a *Pralana Indústria e Comércio Ltda*, resultante da fusão das empresas Prada e Lanobrasil S/A e, hoje, uma das maiores indústrias do ramo chapeleiro⁴², no Brasil.

Fora do eixo Rio de Janeiro – São Paulo, no norte do Ceará, Ernesto Deocleciano instala uma fábrica de chapéus de palha de carnaúba, no início dos anos de 1900, no município de Sobral. (CARACRISTI, 1999) A iniciativa seguida por outros empresários contribuiu para concentração, até hoje, da produção de chapéus nesta região, cujos produtos, vendidos para turistas, outros estados e países, são responsáveis pela geração de empregos indiretos, referentes às diferentes tarefas: os *vareiros* extraem folhas da carnaúba⁴³ com varas de bambus com foices; os *aparadores* retiram os talos das folhas, levadas aos palheiros para secagem e transformação em palhas; os *enfiadores* juntam as palhas e *artesãos* e *artesãs* (ou *feiteiras*) produzem chapéus rústicos e sem acabamento (carapuças). (CARACRISTI, 1999) Segundo Marcelino Jr. (2018; 2016) cerca

41 O fechamento da Prada, em 2012 possibilitou a entrada, no país, da tradicional empresa italiana com o mesmo nome.

42 A Marcatto S.A., fundada em 1923, em Jaraguá do Sul (SC), pelos italianos João e Cristina Marcatto, que com uma máquina de costura e uma prensa, produziram os primeiros chapéus. Desde 2010, é a distribuidora oficial para a América Latina da marca americana Stetson, além de produzir os chapéus *country* da PBR. Conforme: <https://www.marcatto.com.br/empresa/> Acesso em: 01 jun. 2021.

43 A carnaúba é um tipo de palmeira, conhecida por “árvore da vida” ou “árvore da providência”. Dela tudo se aproveita: raízes, troncos, frutos, folhas, inclusive, seu pó, utilizado no fabrico de cera. Resiste às variações climáticas, florescendo o ano inteiro e concorrendo para a preservação da paisagem do semiárido nordestino. (CARACRISTI, 1999)

de 120 famílias produziam carapuças “de segunda a sábado”, em 2016, cujas técnicas foram aprendidas com familiares e se mostram como uma alternativa de subsistência.

As carapuças, ali produzidas, são vendidas por quantias irrisórias em feiras ou às fábricas que realizam o seu acabamento: corte das pontas; gomagem em fornos; limpeza; prensagem e alisamento da palha. (SENNA, 2010; CARACRISTI, 1999) Os baixos valores recebidos levam muitos artesãos a preferir o trabalho na lavoura. Os poucos jovens consideram a ocupação um meio provisório de sobrevivência e uma alternativa frente ao desemprego, além de disporem de tempo para estudar. (MARCELINO Jr., 2018; 2016) Esse cenário já era destacado por Caracristi (1999) ao indagar sobre o conhecimento dos usuários sobre o “peso histórico” dos produtos. A Associação dos Artesãos de Sobral – ASAS, criada em 2002, dentre suas atividades, visa combater os agentes intermediários (atravessadores) entre artesãos e fabricantes. (SENNA, 2010) Em 2006, as indústrias cearenses produziram 300 mil chapéus, segundo informações da mídia. Permaneceram no mercado as empresas que investiram em novas máquinas e equipamentos, inovaram seus produtos, adaptando-os aos eventos temáticos. Contudo, estudo anteriormente realizado, indicava as atividades repetitivas na produção dos chapéus como fonte geradora de riscos ergonômicos para a saúde dos trabalhadores. (TORRES *et al.*, 2008)

Finalmente, destaca-se a presença das chapelarias que, diferente dos países europeus em que se confundiam e/ou conviviam com as oficinas e fábricas, no Brasil, se caracterizaram como espaço de arte, criação, confecção, reforma e venda do acessório. Muitas delas resistiram ao mercado, provavelmente devido à qualidade de seus produtos. Vale lembrar, no Rio Janeiro: *Chapelaria Porto* (1880); *Chapelaria Alberto* (1907), bem imaterial pelo Instituto Rio Patrimônio da Humanidade – IRPH, desde 2015; *Chapelaria A Esmeralda* (1920) e *A Radiante*

(1929). Dentre as mais recentes, destacam-se: *Chapelaria Ernest Rubens* (1952); *Chapelaria Denis Linhares* (2000). Em São Paulo, vale lembrar: *Paulista*⁴⁴ (1914 a 2015); *El Sombrero* (1935 a 2013); *A esquina*, (1935), *Paissandu* (s/d\) e, posteriormente, a *Plas* (1954); *Chapelaria Ópera* (1964). No Ceará, destacam-se: a *Moura Chapelaria* (2013), em Sobral, e, em Fortaleza a *Jomara Cid Chapelaria* (2011) inserida no movimento *Couture Millinery*, alta costura da chapelaria.

O OFÍCIO DE CHAPELEIRO E APRENDIZAGEM NO BRASIL

Muitos dos aspectos destacados sobre a produção chapeleira em diferentes cenários estão presentes na atuação de chapeleiros e de chapelarias que permanecem no mercado como um espaço efetivo de renovação e/ou de reinvenção, configurando um ato de resistência profissional, bem como dos profissionais que atuam na produção industrial do acessório. Marcadas por ações individuais e diferenciadas, as trajetórias indicam as possíveis articulações e/ou adequações às demandas do mundo do trabalho contemporâneo e, ao mesmo tempo, incidem na construção de novas histórias. Nesse movimento, além da valorização da base artesanal, presente na história da chapelaria, os depoimentos e entrevistas se associam ao campo da arte e à formação de novos chapeleiros. Além disso, reiteram as perguntas iniciais desse estudo quanto à natureza da atividade e quanto à permanência e/ou limites do trabalho artesanal em diferentes ambientes de produção (oficinas, ateliês, indústrias e outros).

Desde a fundação das primeiras oficinas, a confecção de chapéus esteve ancorada em saberes de imigrantes europeus cuja capacidade pedagógica permitiu que pequenas oficinas e, posteriormente, as primeiras fábricas se tornassem o lugar propício para o aprendizado dos primeiros chapeleiros. O

⁴⁴ A Chapelaria Paulista teve dentre seus clientes: Monteiro Lobato, Mário de Andrade, Prestes Maia e Paulo Brossard.

aumento da demanda e a contratação de novos trabalhadores exigiu a difusão - ainda que informal - do saber aprendido no cotidiano do trabalho. Posteriormente, algumas destas oficinas se tornaram fábricas que cresceram a partir da introdução de novas técnicas e tecnologias, incorporando antigos artesãos.

O ofício de chapeleiro, no Brasil, conta com poucos cursos de formação que integram programas da área do vestuário, da moda e do *design*, ofertados nos níveis técnico, superior, incluindo a pós-graduação, em instituições públicas e privadas, com destaque às escolas do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - Senac e Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - Senai. A valorização da temática está expressa na instalação da Modateca, em espaços do Senac, desde 1998, com a exposição da coleção de chapéus, confeccionados pela chapeleira Mme. Marthe Monios (1953- 1993)⁴⁵.

Outros cursos, denominados “livres”, estão ancorados em saberes decorrentes de trajetórias profissionais, podendo ocorrer ou não em ambientes escolares. Em sua maioria, são procurados por egressos das áreas da moda e *design* e por profissionais do ramo chapeleiro busca de aperfeiçoamento⁴⁶. Pioneira, na oferta de cursos livres, destaca-se a *Chapelaria Ateliê Escola de Chapelaria* Denis Linhares no Rio de Janeiro e, em ações parceiras, em outros estados do país. Em São Paulo, a *Escolinha Fashion*, integrada ao Ateliê Madame Olly, oferece o curso *Confecção de Chapéus de Atelier*, estruturado em

⁴⁵ Os chapéus foram restaurados e estão abrigados em uma reserva técnica, com ambientação adequada à sua preservação. Constan também da coleção: equipamentos e objetos, como um modelador de chapéu em madeira e a máquina de costura, que acompanharam a chapeleira, desde sua chegada ao Brasil, vinda da Argélia, nos anos de 1950. Conforme <https://tinyurl.com/mkzrszu5>. 12fev2021

⁴⁶ No cenário internacional, a formação de chapeleiros também ocorre por meio de cursos livres, como o laboratório *Mode Liana* (1972), em Florença, que promove *workshops* e cursos rápidos sobre a confecção de chapéus artesanais; o atelier londrino de Rosy Cory oferece um curso em módulos sobre novas técnicas de chapelaria. (SANCHEZ, 2016) Ver também: UNIVERSIDADE FUMEC. <https://tinyurl.com/2twyzh69> Acesso em: 03mai2021.

módulos voltados aos acessórios para o dia a dia, em feltro, para casamentos e casquetes e *fascinators*, todos com aulas de modelagem, acabamento e decoração.

CHAPELEIROS, CHAPELARIAS E PRODUÇÃO INDUSTRIAL: TRAJETÓRIAS SINGULARES

Para conhecer o trabalho de chapeleiros que confeccionam o chapéu e mantêm seus ateliês em funcionamento, bem como de profissionais inseridos no processo industrial, foram realizadas entrevistas que mostram suas trajetórias, processos de aprendizagem e de aprimoramento, mudanças em suas vivências profissionais e estratégias, em curso, frente às dificuldades e perspectivas neste ramo. As entrevistas foram realizadas nos meses de maio, julho e agosto de 2021. Ainda que ancoradas em roteiro prévio e com perguntas semiabertas, optou-se por deixá-los falar à vontade, respeitando o seu ordenamento aos temas abordados. As experiências relatadas, muitas vezes marcadas por memórias afetivas, resultam da “leitura” dos entrevistados a partir de suas histórias de vida, seus valores e compreensão do significado de seu trabalho.

DENIS LINHARES: ARTE E CRIATIVIDADE

*A chapalaria é uma coisa lúdica!
As pessoas ‘viajam’!*

Referência na chapalaria, com modelos de época, figurinos para teatro, cinema, televisão e eventos diversos, o ateliê e a chapalaria de Denis Linhares têm início em 2000 no bairro de Copacabana⁴⁷, em 2015, são transferidos para o *Shopping* dos

⁴⁷ A chapalaria conta com o trabalho do sócio Marcos Ricardo, também chapeleiro, e de Thelmo Venâncio, em período de estágio e que, segundo Linhares, será “um de seus sucessores”.

Antiquários, no mesmo bairro. Desde 2020, então denominada *Chapelaria Ateliê Escola de Chapelaria Denis Linhares*, ocupa espaço no centro do Rio Janeiro.

Figura 2a, 2b e 2 – Chapéus confeccionados por Denis Linhares



Fonte: Denis Linhares

A aproximação de *Denis Linhares* com o mundo dos chapéus começou quando, ainda jovem, em busca de um caminho profissional, foi surpreendido pela beleza dos acessórios expostos na vitrine da antiga chapelaria Radiante, no centro do Rio de Janeiro.

Um dia, andando pelo centro do Rio de Janeiro, vi uma chapelaria, mas não sabia o que era isso. Era uma chapelaria incrível chamada Radiante, muito antiga e famosa! Eu tinha menos de 20 anos e não sabia o que queria fazer da vida, mas, sabia de minha vocação para a arte. Perguntei ao dono da chapelaria, Seu Tavares, se existia um curso para aprender a fazer chapéus e el me disse que não existia. Fui embora com triste.

O encantamento produzido o levou a procurar cursos que ensinassem as técnicas de confecção do chapéu. Como relembra, uma pessoa ouviu sua pergunta e lhe indicou uma senhora que ensinava a fazer chapéus:

Em dois domingos, ela me ensinou mostrando as peças e os materiais usados, como as formas de madeira. Explicou o processo: molhar o tecido, colocar na forma e, como não tinha estufa na casa dela, a gente usava o forno - colocava na forma de madeira para aquecer o tecido e dar o formato desejado. Com ela aprendi somente a fazer uma cartola.

Das primeiras lições em que associou arte e criatividade à formação, seu crescimento profissional está permeado por intensa prática e aperfeiçoamento. Logo após, ao responder a um anúncio de emprego para chapeleiro na extinta TV Manchete, não foi aceito, talvez, pela idade. Mas, diz ele, *como não conseguiam encontrar um chapeleiro, me chamaram para um teste e fui aprovado. Veja como as coisas são, parece que estava escrito! Ninguém muda o destino. E, em 1988, com 19 anos, era chefe da chapelaria da Manchete. Ao relatar este período, revela o aprendizado contido no dia a dia:*

Na TV, comecei trabalhando no acervo. Só sabia fazer a cartola, mas tinha noções. Lá conheci uma senhora, que era

chapeleira e me deu orientações. Eu ia para o acervo, pegava os tecidos, catalogava, desenhava, descobria o processo de fazer cada chapéu e fotografava os chapéus - não existia celular na época! E assim, fiz uma apostila para mim.

Reforça, assim, a importância da base artesanal na confecção do chapéu, o que o leva a se identificar como chapeleiro. Embora existam técnicas que se repetem: *cada um descobre a sua maneira para fazer o chapéu. Não existe essa coisa – ‘é assim que se faz chapéu’! Um chapéu é resultado de um processo de criação. Você aprende a técnica e depois faz de sua maneira. Chapelaria é isso!*

A ausência de cursos voltados à chapelaria foi suprida também pela participação no curso de formação de figurinista no Senac-RJ, durante dois anos, no qual optou por chapelaria: *era o que eu já sabia fazer e era mais fácil para eu trabalhar.* Desde então, sua trajetória tem sido marcada por participações no campo da moda, respondendo a diferentes demandas e a eventos temáticos:

No meu primeiro desfile, na Semana da Moda do Rio de Janeiro, os chapéus roubaram a cena, as pessoas não queriam ver roupas, apenas chapéus, uma coisa lúdica. Em 1990, ninguém mais usava chapéus e a referência era os usados no casamento da Lady Diana! Aí, apareceu no Rio de Janeiro, um cara que era chapeleiro, uma coisa nova. Fiz chapéus para casamentos, trabalhei com grandes chapeleiras e me especializei. Depois, fui chamado para fazer o Grande Prêmio Brasil de Turfe, que foi um grande sucesso. Fiquei 10 anos fazendo chapéus para este evento e mantenho no Jockey Club do Rio um estande de arranjos, fascinator, hatnator.

Denis Linhares confecciona também chapéus de época para filmes, novelas e teatro⁴⁸; desenvolve coleções para lojistas e cria chapéus para as pessoas da “velha guarda” de escolas de samba. Além disso, é autor de coleções de chapéus para pessoas em tratamento de saúde. Segundo ele, a experiência e os anos na profissão lhe permitem reconhecer uma época pelo

48 A título de exemplo, vale citar, dentre outros, suas criações na novela Gabriela, exibida em 2012 pela Rede Globo. <https://tinyurl.com/2p92aj2s> Acesso em: 10 jul. 2021.

chapéu, pelo laço utilizado: *os laços foram mudando durante as diferentes épocas, assim como o chapéu. Pela posição do laço ou pelo jeito de colocar o chapéu, identifico a época.*

A visibilidade de seu trabalho contribuiu para que a Escola de Circo do Rio de Janeiro o convidasse para realizar um curso voltado à arte circense. Esta experiência está na origem dos cursos que, com seu sócio, foram concebidos há seis anos com foco nos vários segmentos da chapelaria: casamentos; balé; teatro, circense etc. Devido ao êxito, *outros locais solicitaram o curso - a CoutureLab Escola de Moda, em Porto Alegre, além de São Paulo, Brasília, Cuiabá e Goiânia.*

Realizados no “Ateliê Escola de Chapelaria Denis Linhares”, de forma individual e presencial, os cursos ensinam a técnica de fazer chapéus, *fascinator, hatnator, arranjos, flores e outros produtos, em três dias, com 5 horas diárias. Os alunos, de todo o país, após entrevista, identificam seu interesse: chapéus de casamento, de época, de tecidos etc. Com aulas práticas, a criação cabe a cada participante. Quase 90% dos alunos são jovens e do campo da moda. Além de aprender técnicas, querem informações sobre o mercado e o cotidiano de quem vive da confecção de chapéus, no país. Mas, ressalta que é preciso se identificar e gostar do tema: quando me perguntam se demora para fazer o chapéu, digo: ‘demora apenas um olhar, do seu olhar!’.* Uma pessoa pode aprender em uma hora, um dia, um mês ou um ano e, nesse caso, *é melhor desistir!*

Na chapelaria, segundo ele, os processos de produtivos, definidos há séculos, convivem com ações de renovação, novos materiais e novos usos do acessório.

Em minhas pesquisas, encontrei fábricas antigas de chapéus com mais de 100 anos. Fiquei impressionado, repito os mesmos processos. As formas continuam em madeira, os moldes de papelão e os processos de estufa, goma e tingimento se repetem! Às vezes, meu sócio quer costurar um chapéu de maneira diferente e eu lhe digo: ‘durante tantos anos, se costurou assim, você não vai querer mudar agora’. O chapéu é todo costurado à mão. O de casamento leva entre 5 e 6 horas para ficar pronto.

Dentre as matérias primas, destaca a palha da carnaúba, que é tingida no ateliê, o qual dispõe de prensas, estufa, formas de madeira e moldes, permitindo confeccionar, do início ao fim, o chapéu, conforme descrito: *a carapuça é fervida em uma panela grande por duas horas com corante para mudar o tom da palha, a qual ficará como uma renda. Depois, irá para a forma de madeira e para a estufa. Aí, damos o formato desejado.*

Sobre o público consumidor, Linhares identifica mudanças: *as pessoas usavam o acessório em eventos sociais, agora, devido à pandemia, não temos mais eventos e a procura por chapéus de casamento, por exemplo, diminuiu.* Mas, destaca o começo de uma nova história: *com um público que usa o chapéu de passeio no dia a dia.*

Quanto à diferença entre ser chapeleiro e fazer chapéus, lembra que *não é, como na China, em que o trabalho é feito em série e que a máquina faz tudo: corta, costura e faz o acabamento, em horas.* Com histórias de profissionais do ramo, mostra as diferenças:

Ser um chapeleiro é diferente da pessoa que faz chapéus. Ser chapeleiro é uma coisa de alma. Quando leio matérias sobre os chapeleiros antigos, vejo que tinham manias, assim como temos. O chapeleiro não se confunde, não gosta e não aceita a função de design, embora seja um termo moderno. O chapeleiro é aquele que estuda, cria e desenvolve o modelo.

Sem desmerecer aqueles que fazem chapéus e demais acessórios, destaca que são processos distintos:

Conheci uma pessoa que fazia chapéus incríveis e vi que eram comprados e transformados - é outro processo! Há chapeleiras que viajam ao exterior, trazem diferentes materiais para montar os chapéus. É diferente da pessoa, que faz do nada: pega a palha, o feltro ou tecido, engoma, coloca na forma de madeira, prensa, leva à estufa, corta e modela. Criar é diferente de pegar um chapéu pronto, decorá-lo e transformá-lo.

Linhares é otimista sobre o lugar ocupado pelo chapeleiro na sociedade contemporânea. Identificado com o “chapeleiro maluco”, alquimista que era, *quando você diz que é chapeleiro*

hoje, é respeitado! As pessoas te olham diferente! A chapelaria tem 'alma'! Para exemplificar, destaca o relato de um morador de uma comunidade, que trabalhou em seu ateliê: ele contou que os policiais que paravam as pessoas na subida para a comunidade, ficavam impressionados ao saber que ele que era chapeleiro - 'Denis é impressionante, como muda o olhar! Que coisa mágica é isso!'

Como não há registro de espaços voltados à história da chapelaria e dos chapeleiros, no país, Linhares vem propondo a realização de um encontro nacional de chapeleiros. *A ideia é realizá-lo em um lugar em que os chapeleiros se encontrem, troquem ideias e falem de seus processos de trabalhos.*

JOMARA CID: CONEXÃO ENTRE CULTURAS LOCAL E GLOBAL

Eu tenho muito orgulho de meu artesanato e quero passar isso adiante!

O percurso de Jomara Cid na chapelaria é revelador das potencialidades deste segmento, sobretudo quando inspirado na arte e nas matrizes regionais. Seu encontro com a chapelaria está ligado às suas opções durante o curso de *Design* de Moda, realizado em Fortaleza, mas, também ao inesperado: *eu tinha certeza que não queria fazer roupas, queria fazer acessórios - calçados, joalheria, menos chapelaria! Nem sabia que essa profissão existia! Foi um presente de Deus!*

Embora o tema da chapelaria e da confecção de chapéus não integrasse os conteúdos do curso, as atividades lúdicas do Laboratório de Criação previam o desenvolvimento de peças com utilização e/ou reutilização de materiais diversos. No sorteio das peças a serem trabalhadas, coube a Jomara, para seu espanto, a chapelaria. Com dificuldades, fez a pesquisa e com sobras de couro desenvolveu 3 peças. O sucesso delas, vendidas inicialmente no espaço da faculdade, levou-a a

continuar pesquisando e a refletir sobre as possibilidades desse nicho. Diz ela:

Em todos os trabalhos da faculdade, eu sempre direcionava as atividades para a chapelaria. Fazia desenhos, criava coleções de chapéus; fui fazendo esse caminho, sozinha. Tudo que aprendi sobre chapelaria, foi assim! Quando terminei o curso, procurei me especializar.

Figura 3a, 3b e 3c – Chapéus confeccionados por Jomara Cid



Fonte: Instagram – Jomara Cid

Jomara identificou obstáculos como a carência de publicações nacionais sobre a chapelaria, as disponíveis eram estrangeiras, além da quase inexistência de cursos de chapelaria: *as pesquisas me direcionavam para fora do país, nenhum curso, aqui, no Brasil! Quando já estava quase desistindo, encontrei o Denis Linhares, no Rio de Janeiro. Liguei para ele e disse que queria fazer um curso de chapelaria.* Após uma avaliação prévia de seu trabalho publicado em diferentes redes sociais, deu início ao primeiro curso no ateliê de Linhares, dando início a uma rica relação entre “mestre e aprendiz”.

Esse curso, introdução a esse universo, foi muito bom! Tenho uma gratidão imensa porque Denis me ensinou mais que o ofício. Além das aulas, passei a semana na chapelaria, convivendo com ele. Não era só produzir, era todo o universo dos chapéus. Ele me levava para atender os clientes e ver como tirar medidas... Ele é uma das pessoas mais generosas que eu já vi!

Com o ateliê e a chapelaria instalados em uma casa da década de 1950, na Praia de Iracema, Jomara retorna ao Rio para ampliar seus conhecimentos junto a Linhares, vivenciando uma nova imersão na chapelaria. Desde então, tem identificado mudanças na confecção, nos materiais utilizados, modelos e aceitação dos acessórios.

Quando comecei, não se falava de chapelaria, era ‘um bicho de 07 cabeças’. Várias vezes, confesso que desanimei e cheguei chorando em casa. Desenvolvia peças com produtos nobres e técnicas primorosas. As pessoas perguntavam: ‘tem quem usa isso?’ O cenário foi mudando e fui conquistando o meu espaço. A chapelaria ocupa, agora, um lugar que não tinha. As pessoas, hoje, buscam e sabem os nomes dos acessórios!

Dentre as lembranças que expressam essa mudança, Jomara é grata a uma jornalista que lhe disse: *‘antes de você, a minha revista não dava crédito para grinaldas de noiva, só para os vestidos, a cabeça pouco importava! Agora, a equipe identifica a grinalda e o profissional responsável pela criação’.* Isso é muito legal e fiquei muito orgulhosa!

Anos depois, realiza curso de chapelaria, em Paris para aprimorar sua formação, quando aprende técnicas usadas pelos europeus. O convívio com professores e colegas explicitou as implicações de ordem cultural presentes na confecção de chapéus:

O curso tinha muito técnica e pouco sentimento! As instruções eram seguidas à risca. Lá, são primorosos quanto à técnica, mas não têm a nossa relação com o artesanato, diferente do curso com Denis - a gente pensava em um bordado, em uma faixa diferente, a gente viajava! Como 'cearense nasce com a agulha na mão', eu bordava minhas peças, usava pedrarias e fazia coisas diferentes, cheias de bordados. E a professora dizia: 'aqui, a gente não tem tantas pessoas para bordar'. Quando querem adornar um chapéu, compram tudo pronto - flor, fouet. Nós, ao contrário, compramos tecido para fazer a flor, o fouet, além de realizar o tingimento.

Jomara “constrói” todos os acessórios para a cabeça: chapéus casuais, para festas e casamentos; adornos; casquetes; grinaldas; peças infantis e tiaras cujos modelos estão expostos no *showroom* de sua chapelaria, que também dispõe de ateliê para sua confecção, local em que trabalham pessoas capacitadas por ela.

Esta atividade de capacitação de artesãs também é realizada, há mais de 05 anos, em comunidades do Ceará, junto com a CeArt⁴⁹, conforme narra com entusiasmo:

O projeto é muito bacana! Não partiu de mim! As pessoas são preparadas para a confecção de chapéus de palha de carnaúba: aprendem a trançar, tingir e a criar uma coleção. A capacitação ocorre em comunidades que produzem aquela 'coisa grossa', vendida às fábricas que dão acabamento. As artesãs recebem valores irrisórios por peça, quase sub-humano, de ficar com o coração apertado! Além de mim, como design, a CeArt envia outros profissionais, como administradores, para calcular os preços... A proposta é a de criar uma espécie de empresa para valorizar o trabalho dessas mulheres e os produtos serem vendidos a um preço justo e sem intermediários.

49 Central de Artesanato do Ceará (CeArt) – Secretaria da Proteção Social, Justiça, Cidadania, Mulheres e Direitos Humanos. Governo do Estado do Ceará.

O trabalho dessas artesãs não se reduz às carapuças, mas, à produção completa de chapéus de palha de carnaúba. Muitas delas são suas fornecedoras, atendendo às solicitações de modelo e cor que, depois, recebe no ateliê o acabamento com bordados, rendas etc. Jomara pretende dar continuidade às ações de capacitação, interrompidas, *por razões econômicas e pandêmicas* e enfatiza que *mesmo sem apoio, quero fazer esse trabalho pela chapelaria, porque acho muito importante!* É inequívoco que a capacitação por ela realizada constitui uma resposta efetiva à quase inexistência de cursos destinados à formação de chapeleiros, conforme apontado, neste estudo.

As criações de Jomara empregam largamente matérias-primas regionais como a palha de carnaúba e outras fibras naturais, *conseguidas, lá, mesmo*, embora também utilize produtos como feltro, algodão, juta e crinol, *um tipo de telinha bem dura, com uma transparência bem legal e bacana!* Ela deixa transparecer sua admiração pelo artesanato e produtos locais: *a gente fala tanto da chapelaria europeia, dessa coisa muito grandiosa, com materiais nobres vindos de lá... Mas, a gente tem capacidade de criar uma chapelaria de alto nível com produtos nossos. O artesanato nordestino é muito rico!*

As pessoas que vêm ao seu ateliê poderão encontrar entre 10 e 15 peças de um mesmo produto, sem qualquer semelhança com produtos industrializados. Ao mesmo tempo, trabalha com uma linha de chapéus exclusiva, feitos à mão e sob medida, modelados, muitas vezes, na própria cabeça da pessoa, segmento da chapelaria chamado de *Bespoke Millinery*, que corresponde ao *Bespoke* na alfaiataria.

Sobre as pessoas que buscam os seus produtos, conta que, ao iniciar seu trabalho, costumava perguntar: *o que você faz?* Em geral, eram pessoas ligadas à arte: arquitetas, estilistas e artistas. Acredita que isso se deva *ao fato de que seu trabalho ainda era muito novo. Hoje, após 10 anos, com um nome construído, tenho diferentes tipos de clientes!* O reconhecimento de seu trabalho se expressa em sua participação em eventos nacionais

e internacionais, em criações para musicais e, até mesmo, para desfiles de carnaval.

Indagada sobre os processos de renovação, de resistência e atuais tendências da chapelaria, lembra que as técnicas usadas são muito antigas e os modelos existentes vêm de muito tempo. Considera como “nova chapelaria” os *fascinator*s e casquetes usados por Kate Middleton. Há uma releitura feita a partir de novos materiais e de novos elementos: *a gente vai organizando, as coisas vão acontecendo, os produtos vão surgindo* e são adaptados à chapelaria, citando os versos de Cazuzza: *eu vejo o futuro repetir o passado, eu vejo um museu de grandes novidades e, finaliza, afirmando: eu acho que a gente vive mais ou menos isso: um museu de grandes novidades!*

Sobre a atuação do chapeleiro destaca que tudo ainda é muito difícil:

É preciso ter convicção total, porque há muitos desafios. É preciso exercer a profissão com paixão, com amor e vocação. Não dá simplesmente para ser chapeleiro por modismo ou achar que vai criar uma empresa e ganhar rios de dinheiro. Ser chapeleiro exige muito mais que ser um empreendedor, exige amor pela profissão, força de vontade para pesquisar e se capacitar. No Brasil, as coisas são muito fechadas para a atuação do chapeleiro!

PRALANA: A TRADIÇÃO RENOVADA

*As pessoas não têm ideia de quanto é artesanal e de quantas mãos tocam um chapéu até sua finalização.
Riva Baroni. Diretora de marketing e Vendas⁵⁰*

A Pralana iniciou suas atividades, em 2000, sob a direção de Marco Fábio Prada, neto do Comendador Agostinho Prada, fundador de Chapéus Prada que, naquele ano, encerrou sua

⁵⁰ Responsável pela criação dos modelos de chapéus. Conforme: https://www.youtube.com/watch?v=_axDRmkbQCg Acesso em: 12 mai.2021.

atuação. Foram essenciais para a constituição da nova empresa: a experiência de mais de 120 anos da Prada na fabricação de chapéus, feltros industriais e elementos filtrantes; a aquisição de máquinas e equipamentos da empresa centenária; a instalação de nova base tecnológica e os saberes acumulados por antigos profissionais que lá permaneceram. A nova planta industrial contou, ainda, com o apoio de 04 ex-gerentes e de uma fornecedora de lã, principal matéria prima, usada na produção.

Em seus 21 anos de existência, como protagonista e referência nacional na produção de chapéus, a Pralana tornou-se *um dos mais notáveis 'cases' de sucesso, no Brasil, de substituição de uma marca por outra*, conforme narra uma de suas diretoras:

Foi um trabalho de muita determinação, de comunicação clara entre todos os colaboradores, fornecedores e clientes. Todos se juntaram em um trabalho que proporciona esse reconhecimento maravilhoso. Nossa base sempre foi trabalhar com muito amor para oferecer o melhor e atender as expectativas de nossos clientes.

Destaca também, que os trabalhadores que se dedicam à produção de chapéus:

[] são apaixonados pela criação e fabricação; costumam ficar para sempre nesse trabalho haja vista as fábricas de antigamente que tiveram a continuidade com êxito quando os membros da própria família continuaram a fabricação. É um trabalho apaixonante!

Figura 4 – Chapéus Pralana



Fonte: Chapéus Pralana – Disponível em: <https://pralana.com.br/site/>

Mesmo assim, algumas dificuldades externas e internas têm sido enfrentadas. A variação cambial, decorrente da economia globalizada, é um desafio, pois a maior parte da matéria prima utilizada é importada. Ao mesmo tempo, há a concorrência com os produtos importados da China, *cópias de modelos tradicionais, com menores preços, além de acordos comerciais agressivos*. Vale lembrar que a Pralana também concorre com fábricas instaladas em outros países como: Bolívia, USA, México, Equador e Argentina⁵¹. No Brasil, os chapéus produzidos têm diferentes consumidores, dependendo da região do país e de seu uso: trabalho, costumes, lazer, festas temáticas, rodeios etc. Destaca-se a singularidade no sul do país em que *o chapéu é imprescindível aos grupos de danças típicas e na tradição gaúcha cujo uso é quase indispensável no campo e na cidade*.

A empresa busca manter *unida sua equipe e estar sempre à frente na criação de novos produtos, com modelagens diferenciadas em cada coleção, atendendo aos clientes com qualidade e rapidez*. Para tanto, os que trabalham na produção executam tarefas, conforme os parâmetros de qualidade e detalhamentos técnicos. Cabe à equipe de criação, pesquisar novas tendências do ramo e demandas dos consumidores.

No cenário interno, a dificuldade se refere à renovação dos trabalhadores da produção, associada às características de um processo que preserva elementos artesanais:

A mão de obra que tece, manualmente, fios de palha para fabricar o chapéu é antiga. Os jovens preferem trabalhar em empresas mais modernas. Não é usual o trabalho ser passado de pai para filho e o interesse dessa nova geração pelo artesanato é pequeno. Os jovens preferem estudar e trabalhar em áreas que consideram com melhores perspectivas.

Aqueles que realizam, há mais tempo, o trabalho artesanal se identificam mais com suas funções que, como destacado,

⁵¹ São consideradas concorrentes da Pralana as marcas: Marcatto, El Dorado, Shapebraz, Mundial, Rio Branco, Chapéus Barretos, Carandá, dentre outras.

não ocorre com a geração mais jovem. Assim, permanecem na empresa *os que se encantam com seus processos de fabricação e produtos*. Considerando, pois, *que nem todas as pessoas 'se apaixonam' pelo trabalho artesanal*, e que a empresa tenha automatizado várias funções, enfatiza que *a base da indústria chapeleira será sempre um artesanato com grande dependência do toque e das mãos das pessoas*. Nesse sentido, com o propósito de capacitar os trabalhadores e valorizar os saberes artesanais, investe em programa de capacitação, por eles denominado treinamento.

Na produção de chapéus, a seleção de matérias-primas é importante, podendo ser feitos a partir de: feltro; lã; lã de ovelha; pelo de lebre; palhas naturais (toquilla, carnaúba, *sea grass*, palmeira, madagascar); palhas feitas com fios de celulose (*shantung*, bangora, *paper braid* etc.); juta ou tecidos sintéticos, que depois de prensados recebem o acabamento. No caso específico da lã de ovelhas, *o chapéu fabricado é ecologicamente correto, não se sacrifica os animais, que são tosquiados, a cada ano*. Tão importante quanto a matéria-prima, é o cuidado e a experiência acumulada, sobretudo quando se observa que o fluxo de produção repete processos artesanais⁵².

52 Os blocos de lã são “desblocados” e limpos em uma tulha, recebendo banho de ácido para carbonização e abertura das fibras. Depois, a “secagem”, realizada em estufa com dispositivo regulador, divide o material em camadas. Uma nova lavagem - “batedouro” - retira o ácido para que a lã seja “cardada” ou penteada. Na cardagem, as fibras são paralelizadas em máquina com “rolos” que, em alta rotação, “penteiam” as fibras e formam a manta que é enrolada e desenrolada para formar carapuças. Após, ocorre a “açodagem” em uma prensa: as carapuças ganham consistência e firmeza, revisadas e inspecionadas manualmente. Em nova “bateção”, o chapéu é “fulado”: um martelo bate sobre as carapuças para que o tecido seja encolhido e ganhe mais consistente. Segue a tinturaria com as carapuças colocadas em grandes recipientes para receber a cor escolhida. A carapuça é colocada no “cavalo” para determinar a medida da copa e da aba. As peças são impermeabilizadas e recebem nova limpeza e “lixamento” para que a superfície fique macia. Em nova limpeza, são retiradas pequenas impurezas. Na “enformação” a carapuça é esticada e prensada em seu tamanho final, recebendo carneira, fita, debrum e etiqueta, finalizando o processo. Conforme: <https://tinyurl.com/r6dkfu8x> file:///Users/imac/Desktop/JOBS_EDU/Rosa/FINAIS/e <https://tinyurl.com/4m7tcawe> Acesso em: 12 mai.2021.

À época deste estudo, 159 pessoas trabalhavam na produção, das quais 86 eram mulheres. As supostas habilidades manuais e o envolvimento nas etapas da produção, que demandam maiores cuidados, provavelmente expliquem a maior presença de mulheres. Na contratação de novos trabalhadores, são considerados os seguintes requisitos: formação escolar correspondente, no mínimo, ao ensino fundamental, além de algumas qualificações e competências. É dada preferência às pessoas que apresentam habilidade manual, especialmente, em corte e costura; *que sejam detalhistas; manifestem vontade de aprender, além de ter informações sobre a história da empresa na cidade.*

A importância das habilidades manuais é destacada na fala de 02 funcionárias, ambas com quase 20 anos de atuação na empresa. Uma delas, já tinha experiência anterior, como costureira, adquirida em 06 anos de trabalho em uma fábrica de calçados. Hoje, especialista em costura na linha de chapéus *lady* e grife, conta seu percurso: *comecei na máquina de pregar carneira, depois aprendi a fazer chapéus de palha, bonés e chapéus de couro. Aprendi na empresa, em treinamento com o atual supervisor da área de acabamento.* A outra funcionária se lembra de sua experiência de 17 anos, como costureira de camisas e de lingerie, em duas outras fábricas. Hoje, *sou líder de costura, no setor de acabamento de chapéus de lã, palha e nylon. Mas, no início, eu pregava carneira e, após o treinamento, adquiri experiência e habilidade em todas as máquinas e processos de minha área.* Suas atividades dão suporte à equipe de 23 profissionais, costureiras e operadoras de máquinas, *tirando dúvidas e ajudando no acabamento dos chapéus.*

Na descrição de seu cotidiano de trabalho, elas reforçam as atividades artesanais que se mantêm: *após o chapéu ser prensado ou 'enformado', são colocados os acessórios, de acordo com o modelo, palha, lã e tecido.* Ao mesmo tempo, uma das funcionárias diz que o emprego de novas tecnologias *pode tirar a essência do produto, mas são necessárias, pois ajudam na produção.* A outra recorda que *as máquinas eram mais antigas e, hoje, são inovadoras, o que melhora o processo de fabricação.*

Sobre as diferenças identificadas entre o início das atividades e o trabalho hoje realizado, as opiniões de ambas são semelhantes e valorizam os conhecimentos e experiências adquiridas com o passar dos anos aspectos que resultam em maiores responsabilidades para o exercício de suas funções. Além disso, uma delas considera que o trabalho desenvolvido na produção de chapéus é de *renovação, pois sempre chega algo novo que inspira a criação*. Junto à renovação, a outra funcionária lembra que a atividade, em tempos atuais, envolve também resistência, isto é, *tem um pouco dos dois, é um produto de tradição, mas sempre podemos lançar uma nova coleção*.

Finalmente, ressalta-se a importância dada pela empresa ao trabalho em conjunto e em equipe, valorizando sugestões dos funcionários em busca de *sinergia entre criação, produção, vendas e demais setores*, elementos presentes na filosofia da empresa: *ter corações, mentes e almas comprometidos com a empresa*.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante este estudo, buscou-se destacar o lugar do chapeleiro e da produção de chapéus no mundo do trabalho contemporâneo, a partir da tríade arte, manufatura e indústria e da identificação de processos manuais alicerçados em diferentes saberes e técnicas. Por meio da articulação entre estudos, pesquisas e análises, anteriormente realizadas, e informações decorrentes de entrevistas, foram considerados aspectos da história do chapéu, do ofício de chapeleiro e a constituição da categoria profissional. Ao mesmo tempo, o estudo conviveu com a carência de informações atualizadas sobre esse ramo da produção, no Brasil, expressa no desconhecimento do trabalho do chapeleiro, lembrado, quase sempre, como atividade em extinção.

Sobre a trajetória da produção chapeleira no Brasil, as experiências apresentadas mostram que a maior parte das empresas, instaladas na segunda metade do século XIX e início

do século XX, estava alicerçada em empreendedores europeus que, por sua vez, contava com trabalhadores dali originários. Nesse contexto, as dificuldades enfrentadas por empresas em relação à importação de matéria-prima e altas taxas alfandegárias, com exceção da palha de carnaúba nacional, cuja abundância permitiu às indústrias cearenses, no decorrer do tempo, se incluir entre as grandes exportadoras do mundo.

Integra a constituição das empresas do ramo a *trajetória profissional dos chapeleiros imigrantes*. “Mestres” na confecção de chapéus considerados a “aristocracia” entre os trabalhadores europeus, lideravam movimentos reivindicatórios, pautando-se na ética do trabalho, na autonomia e na solidariedade em relação aos seus companheiros, sendo, por isso, reconhecidos e valorizados. Essa bagagem política e cultural confrontou com o cenário encontrado em boa parte das empresas nacionais que conviviam com resquícios de uma cultura escravocrata, inexistência e/ou quase inobservância de direitos trabalhistas, aspectos determinantes para a constituição da categoria. A introdução de maquinários, quase simultânea às indústrias europeias, fez com que a arte desses “mestres” fosse, pouco a pouco, substituída pela produção em série. Mesmo quando as empresas introduziram modernos equipamentos e máquinas, nota-se a permanência de diferentes etapas do trabalho artesanal bem como a utilização de instrumentos tradicionalmente usados na confecção de chapéus.

Nas diferentes situações, ao “mestre” chapeleiro cabia a formação inicial dos trabalhadores locais. Pouco depois, o aumento da demanda e a contratação de novos trabalhadores, exigiu a difusão, ainda que informal, do saber aprendido no cotidiano do trabalho. Mesmo com mudanças no processo produtivo, *a valorização do aprendizado com suporte na “prática”* é atestada tendo em vista a quase ausência de cursos para a formação de chapeleiros, no país, cenário esse, ainda presente. O estudo mostrou que chapeleiros buscam sua formação por meio de iniciativas individuais, pelo convívio

com profissionais mais experientes e, ainda, em cursos que, criados a partir de demandas específicas, se mantêm e difundem a arte da chapelaria. De certa forma, situação semelhante ocorre na produção industrial do chapéu, quando experiências acumuladas na atividade, são fundamentais para a inserção de novos trabalhadores, ainda que a empresa proporcione capacitação e treinamentos.

A inserção de técnicas e tecnologias, ainda que pontual, na confecção de chapéus, parece não ter alterado a essência do processo. Ocorre um movimento de valorização dos saberes que, além de indicar um *movimento de renovação*, expressa *ações de resistência* no processo de trabalho. Assim, a articulação entre os saberes integrantes do fazer e a (re) apropriação do bem produzido, estão ancorados nas ações entre o pensar e o fazer que caracteriza o ofício, contribuindo, ao mesmo tempo, para o seu reconhecimento e (re)valorização.

Grande parte dos trabalhadores tem suas *histórias ligadas às trajetórias de seus familiares que já se dedicavam à confecção de chapéus*, conforme verificado no contexto da indústria chapeleira. No entanto, os profissionais entrevistados, neste estudo, destacaram uma situação diversa, uma vez que sua inserção no segmento ocorreu de modo imprevisto. Destaca-se, ainda, como identificado na região de Sobral e na indústria paulista, a presença de trabalhadores com mais idade e *a dificuldade em atrair jovens para esta atividade*. A introdução de novas técnicas, das tecnologias digitais e ferramentas multimídia, longe de descaracterizar a confecção do produto, cuja base é artesanal, pode contribuir para a recuperação de habilidades e competências que seriam esquecidas, configurando-se em estratégia para a inserção dos mais jovens no mundo do trabalho, como destacado pelos chapeleiros entrevistados.

O estudo identificou diferenças entre *ser chapeleiro* e *ser trabalhador na indústria chapeleira*. O chapeleiro responde pela criação e/ou *design* de seus produtos, está presente nas diferentes etapas da confecção de cada um dos chapéus,

podendo definir detalhes como: cor, tipo de tecido, tamanhos e acessórios, o que lhe possibilita uma visão de todo o processo. Ainda que no processo industrial as etapas para a “construção” de um chapéu permaneçam presentes, a visão de conjunto escapa ao trabalhador da produção.

Finalmente, o estudo permite inferir que embora a promoção e atualização das atividades laborais fundadas em ofícios contribuam para a transmissão do *patrimônio histórico e cultural*, poucas ações, no Brasil, estão voltadas à preservação da memória do segmento, que inclui, sobretudo, histórias e trajetórias de chapeleiros, processos produtivos, constitutivos das raízes de identidades locais, tal como ocorre, por exemplo, em museus existentes, em vários países.

REFERÊNCIAS

- AUED, Bernardete Wrublewski. Profissões no passado Profissões no Futuro (personagens sociais em tempos de transição). **Ciências Humanas**, Florianópolis, v. 15, n. 22, p.9-30, 1997. Disponível em: <https://tinyurl.com/5n7h9r2>. Acesso em: 20 fev.2021.
- BOURDIEU, Pierre (Coord.). **A miséria do mundo**. 9. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011.
- BRASIL. Ministério do Trabalho. **Classificação Brasileira de Ocupações: CBO – 2010**. 3. ed. Brasília: MTE, SPPE, 2010.
- BRUN, Frédéric. **Berteil, la révolution de velours**. Disponível em: <https://tinyurl.com/y28w5ee9>. Acesso em: 19 fev. 2021.
- CARACRISTI, Isorlanda. A indústria chapeleira no Ceará. **Casa da Geografia de Sobral (RCGS)**, v. 1, n.1, 1999. p. 36-44. Disponível em: <https://tinyurl.com/2p9fmb7u>. Acesso em: 22 mar. 2021.
- ENGELS, Friedrich. **A situação da classe trabalhadora na Inglaterra**. São Paulo: Boitempo, 2010.
- FRAZOLIN, Fabiana. **Fábrica de Chapéu sobrevive através da diversificação**. 2005. Disponível em: <https://tinyurl.com/3pe3m9p4>. Acesso em: 20 jan. 2021.

FREITAS, Antônio. **Uma viagem no tempo contando a história de uma indústria do chapéu.** 2016. Disponível em: <https://www.mundoportugues.pt/64413/>. Acesso em: 28 jan.2021.

HARDMAN, Francisco Foot; LEONADI, Victor. **História da indústria e do trabalho no Brasil: das origens aos anos 20.** São Paulo: Global, 1982.

KOZERITZ, Carl Von. **Imagens do Brasil.** Tradução: Afonso Arinos de Melo Franco. São Paulo: Martins, 1972.

LENZI, Gabriela Poltronieri. Da proteção à moda: o chapéu como elemento distintivo. In: **5º ENP MODA - Encontro Nacional de Pesquisa de Moda**, 2015, Nova Hamburgo, RS: FEEVALE, 2015, p.1-20. Disponível em: <https://tinyurl.com/48psa4aa>. Acesso em: 28 jan.2021.

LIMA NETO, Francisco. **Fábrica do Cury ganha revitalização.** 2020. Disponível em: https://correio.rac.com.br/2020/02/campinas_e_rmc/902070-fabrica-do-cury-ganha-revitalizacao.html Acesso em: 23 jan. 2021.

LIMA, Sérgio Prates. Ética Protestante Tropical: Família, Fé e Fábrica - a Trajetória da Fábrica de Chapéus Mangueira. **29ª Reunião Brasileira de Antropologia**, 2014, Natal, RN: ABA, 3-6 ago. 2014. Disponível em: <https://tinyurl.com/4jbm8un>. Acesso em: 28 jan.2021.

MARCELINO Jr. Chapéus mudam vidas em Varjota, **Diário do Nordeste**, Fortaleza, 8 out. 2016. Disponível em: <https://tinyurl.com/2c9t86fj>. Acesso em: 17 mar. 2021.

MARCELINO Jr. Chapéu de palha gera renda para mulheres da Zona Rural, **Diário do Nordeste**, Fortaleza, 2 jun. 2018. Disponível em: <https://tinyurl.com/3fzpy8s8>. Acesso em: 17 mar. 2021.

MATTOS, Marcelo Badaró. Trabalhadores escravizados e livres na cidade do Rio de Janeiro na segunda metade do século XIX. **Revista Rio de Janeiro**, n.12, p.229-251, jan./abr. 2004.

MENDES JUNIOR, Biagio de Oliveira. SETOR TÊXTIL - Caderno Setorial. Escritório Técnico de Estudos Econômicos

do Nordeste. **Etene**, ano 2, n. 16. set. 2017. Disponível em: https://www.bnb.gov.br/documents/80223/2509338/textil_16_2017%28V2%29.pdf/063d7521-342f-e81e-232a-e251964fa1c3. Acesso em: 20 mar. 2021.

MÓNICA, Maria Filomena. Uma aristocracia operária: os chapeleiros (1870-1914). **Análise Social**, Lisboa, v. XV, n. 60, p. 859 - 945, 1979.

MORATTA, Vera. Breve história do bairro do Cambuci, **São Paulo minha cidade**, São Paulo, 04 nov. 2008. Disponível em: <http://www.saopaulominhacidade.com.br/historia/ver/2250/Breve%2Bhistoria%2Bdo%2Bb>, p. 3. Acesso em: 29 mar. 2021.

MOREIRA, Marisa de Souza C. **As representações e os discursos dos professores sobre a EMEIEF PRADA: entre o imaginário e o real**. 2016. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade Federal de São Carlos, UFSCar, São Carlos, 2016.

ORIENTE, Fernando. Das ruínas de um espaço ao colapso do trabalho formal – ‘Planeta Fábrica’, de Júlia Zakia. **Abraccine**, 10 mai. 2019. Disponível em: <https://tinyurl.com/mufhfpku>. Acesso em: 23 jan. 2021.

RAMADA, José Antônio Real Pereira - A organização corporativa dos sombreiros do Porto. **Revista da Faculdade de Letras História**, Porto, III série v.3, p.103-123, 2002.

SANCHEZ, Anelise. **Curso de moda na Itália: segredos de um chapeleiro**. 2016. Disponível em: <https://post-italy.com/curso-de-moda-na-italia/> Acesso em: 3 maio 2021.

SANTOS, Lyndon de Araújo. Os Brácaros Chapeleiros - Mundos e representações dos chapéus no Rio de Janeiro (1825-1898). **Varia hist.**, Belo Horizonte, v. 31, n. 57, p. 787-818, dez. 2015. Disponível em: <https://tinyurl.com/4tbnwmb2>. Acesso em: 16 fev. 2021.

SANTOS, Lyndon de Araújo. O mundo do trabalho carioca: chapeleiras e chapeleiros na Fábrica de Chapéus Mangueira (1920-1940). **Mundos do Trabalho**, v. 12. Florianópolis. 2020.

Disponível em: <https://tinyurl.com/56mwrt9n>. Acesso em: 03 de fev. 2021.

SENNÁ, Alecrides Jahne Raquel Castelo Branco de. Um estudo sobre artesanato em Sobral-CE: Relações entre o tradicional e o contemporâneo. In: **Reunião Anual da SBPC. 42, Porto Alegre: UFRS, 2010**. Disponível em: <https://tinyurl.com/yck6y4rf>. Acesso em: 16 fev. 2021.

SENGUPTA, H. **Por dentro da Royal milliners Lock & Co**. Disponível em: <https://tinyurl.com/2rvnsunv>. Acesso em: 15 fev, 2021.

SILVA, Ana Cláudia Salgueiro da. Para além do texto: A memória dos unhas negras. In: CARDOSO, Luís Miguel; MENDES, Teresa; BARRADAS, Filomena; OLIVEIRA, Teresa; HENRIQUES, Luís. (Coords.). **Cultura Lusófona Contemporânea – Fronteiras e Horizontes: espaço(s) e tempo(s) de diálogo**. Instituto Politécnico de Porto Alegre: Porto Alegre, 2018, p.25-38. Disponível em: https://repositorio.uac.pt/bitstream/10400.3/5313/3/Artigo_MJose%20et%20al%202018.pdf Acesso em: 11 mar. 2021.

SILVEIRA, Luiz Carlos L., VENTURA, Dora Fix e PINHEIRO, Maria da Conceição N. Toxicidade mercurial – avaliação do sistema visual em indivíduos expostos a níveis tóxicos de mercúrio. **Ciência e Cultura**. v.56 n.1, p. 36-38, jan. 2004. Disponível em: <https://tinyurl.com/mrsc6ftp> Acesso em: 17 mar. 2021.

SOUZA MARTINS, J. **História e arte no Cemitério da Consolação**. Disponível em: <https://tinyurl.com/4st2z5b4>. Acesso em: 03 mar. 2021.

STAHLBERG, A. Agostinho Prada e os parentes que vieram para Limeira. In: MOREIRA, Marisa de Souza C. **As representações e os discursos dos professores sobre a EMEIEF Prada: entre o imaginário e o real**. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade Federal de São Carlos, UFSCar, São Carlos, 2016. TORRES, Amélia Romana Almeida; SILVA, Cheila Portela; ALBUQUERQUE, Isabelle Mont´Alverne Napoleão; DIAS,

Maria Socorro de Araújo; MELO, Maria do Socorro Sousa. Saúde do Trabalhador no Município de Sobral: Mapeamento dos Riscos como Estratégia para Planejamento de Ações na Atenção Primária. **SANARE**, Sobral, v.7, n.1, p. 20-26, jan./jun., 2008. Disponível em: <https://sanare.emnuvens.com.br/sanare/article/viewFile/58/52>. Acesso em: 20 fev. 2021.

Sites Consultados

<https://www.dicionarioetimologico.com.br/chapeu/> Acesso em: 20 jan. 2021.

Cadeia produtiva aposta na modernização. Diário do Nordeste de 05 de agosto de 2006. Disponível em: <https://tinyurl.com/5n727kfr>. Acesso em: 15 mar.2021.

Ceará “mexicaniza” o chapéu de palha. Agrofolha 18 de agosto de 2000. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/agrofolh/fa1807200001.htm>. Acesso em: 15 mar. 2021. <https://www.diaullasdena.com.br/artigo/curso-de-chapeus-de-atelier> Acesso em: 02 maio2021.

Museo della Paglia e dell’Intreccio Domenico Michelacci - <https://www.museopaglia.it/>. Acesso em: 03 mar. 2021.

Museo del Cappello Borsalino - <https://www.piemonteitalia.eu/it/cultura/musei/museo-del-cappello-borsalino> Acesso em: 03 mar. 2021.

La Chapellerie – Atelier – Musée du Chapeau - <http://www.museeduchapeau.com/> Acesso em: 05 mar. 2021.

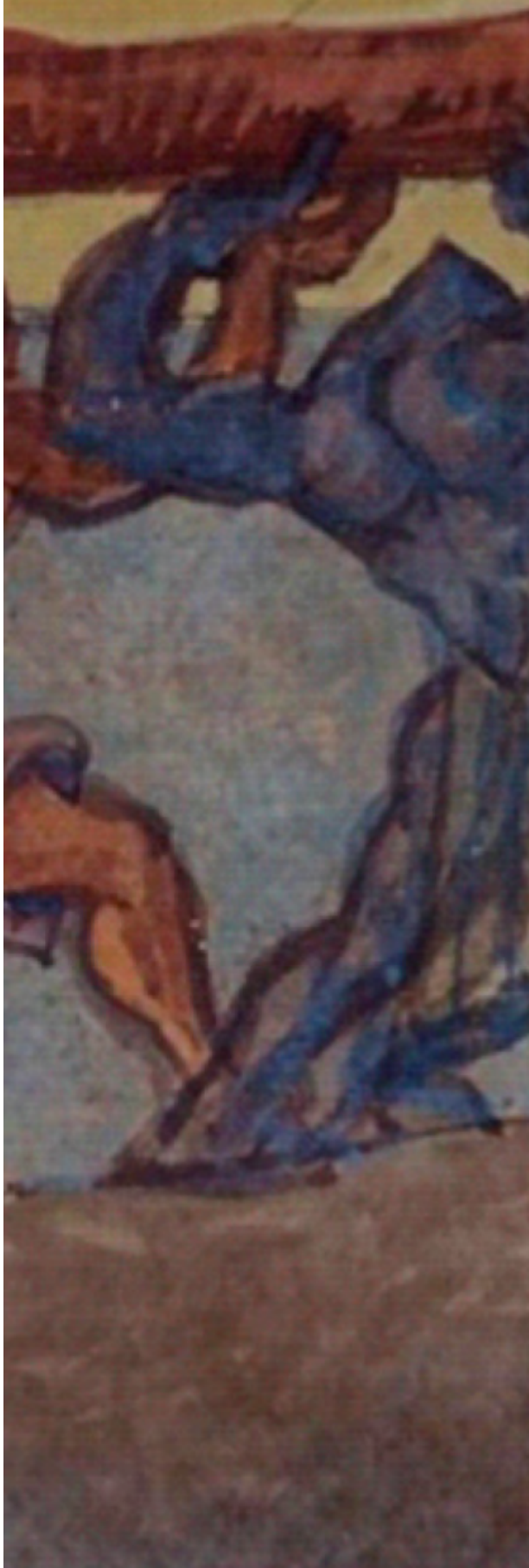
Deutsches Hutmuseum Lindenberg - <https://tinyurl.com/2ytzhux9>. Acesso em: 10 mar.2021.

Museu da Chapelaria - <https://www.dn.pt/portugal/o-unico-museu-da-chapelaria-da-peninsula-iberica-9142829.html> Acesso em: 31 mar.2021.

Jomara Cid Chapelaria. Disponível em: <https://www.jomaracid.com.br/> Acesso em: 15 jun. 2021. Perfil: A designer de moda que desbravou a chapelaria no Ceará. 2017. Disponível em: <https://quintoandar.uni7.edu.br/blog/tag/vestido/> Acesso em: 30 jun. 2021.

Fazendo a cabeça! Referência em chapelaria no Brasil, a cearense Jomara Cid coleciona grandes trabalhos na carreira. Conheça sua história!

Disponível em: <https://www.opovo.com.br/jornal/pause/2018/01/fazendo-a-cabeca.html>. Acesso em: 30 jun. 2021.



CAPÍTULO 9

AS MULHERES ARHUACAS TECEM E CUIDAM DO “CORAÇÃO DO MUNDO”¹

Eucaris Olaya
Zoraida Castillo Varela

Este estudo sistematiza um conjunto de informações decorrentes de uma pesquisa de natureza qualitativa realizada junto às mulheres do povo *Arhuaco*, localizado em Sierra Nevada de Santa Marta, na Colômbia. Nesta investigação, mulheres *arhuacas* e pesquisadoras se vincularam ao estudo realizado em um processo de construção coletiva, pautado em experiências, conhecimentos e no estabelecimento de diálogos, reflexões e debates sobre questões de interesse comum. (MARTINELLI, 2003)

O enfoque metodológico participativo, dialógico e reflexivo exigiu, sobretudo, a confiança, a reciprocidade e a disposição dessas mulheres em compartilhar experiências, emoções, sentidos e significados de suas vidas e de seu trabalho, sobretudo, o de tecer mochilas, que constituem os aspectos empíricos desta investigação.

A experiência adquirida permitiu o reconhecimento de legados históricos, sociais, culturais, econômicos e políticos que embasam as lutas e as formas de resistência desses povos ancestrais em defesa de seu projeto de vida, de sua cosmovisão e de seu território.

Destaca-se, também, que esta pesquisa se insere no âmbito de um trabalho social realizado, há vários anos, com o povo *Arhuaco*, cujo acompanhamento em seu território, por meio de projetos sociais, culturais e econômicos consolida a existência de pontes de aproximação entre a comunidade e as instituições acadêmicas.

¹ Título original: *Las mujeres Arhuacas tecen y cuidan del “Corazón del Mundo”*.
Tradução do texto: Maria Rita Aprile.

Além do aprofundamento da reflexão sobre as dinâmicas observadas, a investigação possibilitou o estabelecimento de diálogos com as mulheres responsáveis por processos de cuidado e de proteção à vida e pelo trabalho manual, artesanal e ancestral que se reconstrói nos significados dos tecidos por elas confeccionados.

Figura 1 – Mochilas tecidas por mulheres *arhuacas*



Fonte: Pesquisa realizada. Foto de Zoraida Castillo (junho, 2021).

A relevância de *tecer* um processo investigativo *sentido e vivido* - a partir de diálogos contínuos - levou as pesquisadoras a respeitar os tempos e os espaços de confinamento definidos pela comunidade em razão da pandemia de Covid-19². É importante destacar que a participação de mulheres com mais idade, responsáveis pela preservação das tradições e dos conhecimentos ancestrais, ocorreu por meio de sua língua, o *Iku*, o que exigiu o apoio de um tradutor para viabilizar o processo de comunicação.

Vale lembrar que em várias comunidades indígenas, o conhecimento é transmitido pelo exercício da oralidade entre

² As entrevistas referentes à pesquisa de campo foram realizadas nos meses de maio, junho e julho de 2021 e a “devolução” das falas para aprovação das mulheres *arhuacas* participantes das entrevistas ocorreu no mês de agosto também do corrente ano.

os mais idosos e os mais novos, entre os adultos e os mais jovens. É por meio da palavra que a história desses povos é verbalizada, registrada e memorizada e os saberes - plenos de significado, simbolismo e de uma cosmovisão que lhes é própria - são ensinados e repassados de geração em geração. A condição vivenciada pelas pesquisadoras de unir as vozes de mulheres anciãs, adultas e jovens, bem como de alguns de seus filhos e filhas, constituiu-se em uma oportunidade valiosa para a realização deste estudo em que também se somaram falas de alguns homens sobre os tecidos produzidos.

Em concordância com os pressupostos da investigação participativa e, estabelecendo uma correlação entre a pesquisa realizada e o ato de tecer, as pesquisadoras consideraram o *Tejido* (Tecido) o eixo central e norteador das fases que estruturaram a dinâmica desta investigação. Na primeira fase, denominada *El hilo* (O fio), as mulheres da comunidade interessadas em dialogar com as investigadoras foram convidadas a participar do estudo, recebendo um conjunto de informações sobre a construção do trabalho conjunto. Este momento foi importante para a definição de pactos e compromissos temporais e espaciais, bem como para obter a autorização do registro de cada encontro.

Nomeada *Entrelazar* (Colocar os pontos), a segunda fase correspondeu à etapa em que vários fios se juntaram às agulhas para dar formato ao tecido e criar a figura a ser representada. Nesse momento, foram buscadas referências sobre o povo *Arhuaco* em textos, estudos e pesquisas, especialmente, aquelas que privilegiassem questões sobre as categorias pactuadas: mulheres no território; tecido; trabalho e seus significados na história coletiva.

A fase seguinte se caracterizou pelas atividades de *Anudar* (Atar os pontos): ocasião em que o “entrelaçado” permitiu a organização do tecido, proporcionando-lhe força e dinâmica. As vozes das mulheres foram gravadas, garantindo-se, porém, vários espaços ao silêncio, bem como retomadas do

fio de reflexão, conjugando tempos e espaços, sons e cantos, em uma espécie de encontro polifônico que incluía a descrição do papel das mulheres, suas histórias, experiências, saberes e, principalmente, o reconhecimento da necessidade de manter viva a memória de suas origens: a sua ancestralidade. Dessa forma, a proximidade estabelecida com as mulheres *arhuacas* permitiu a realização de uma série de diálogos sobre as relações estabelecidas entre sua visão de mundo e o ato de tecer, que são partes integrantes de sua história, há milhares de anos. As vozes de: *Seyarwawin, Ati Nabia, Mar, Sintana, Aty Gunkey, Juan, Busin, Gilda, Adela, e Miguel*, integraram este tecido.

Por fim, a quarta e última fase apresentou *La Mochila* (A mochila) em cujo resultado do tecido se observava os pontos entrelaçados por meio da união entre os fios e os nós existentes, permitindo que o trabalho final fosse dimensionado e entregue à comunidade. Assim, os diálogos foram sistematizados, os textos foram traduzidos e transcritos para o espanhol e, posteriormente, apresentados às participantes em encontros específicos para revisão, validação e aprovação de seu conteúdo.

AS MULHERES ARHUACAS TECEM A VIDA EM SEU TERRITÓRIO COM DIGNIDADE E RESISTÊNCIA

No território *Arhuaco*, vivem mulheres, homens, meninas e meninos que se vestem de branco, o que contrasta com o cenário multicolorido e rico em biodiversidade, permeado de grande variedade de cores provenientes das flores e da vegetação nativa estimada em três mil espécies, que exalam múltiplos e diferentes odores, além da presença de animais domésticos e selvagens e de aproximadamente setecentas espécies de pássaros, incluindo-se, ainda, grande riqueza de recursos minerais. A existência *Arhuaca* se desenrola entre grandes bosques e montanhas ondulantes, banhadas por

riachos de água muito fria, que correm sobre pedras enormes, denominadas *ossos da terra*. Considerado território sagrado e “Coração do Mundo”, Sierra Nevada de Santa Marta, na Colômbia, foi declarada “Reserva da Biosfera e Parque Nacional Natural da Colômbia”, pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura – UNESCO, em 1979, e patrimônio mundial da humanidade, em 2012.

Este território que abriga e acolhe a vida, a diversidade, as lutas e as resistências de povos indígenas somente foi amplamente reconhecido pelo Governo Colombiano, por meio da declaração oficial: “Linha Negra ou Decreto 1500 de 2018”. (COLÔMBIA, 2018) Este documento é de extrema importância, pois admite que quatro povos indígenas: *Arhuaco (Iku)*, *Kogui*, *Wiwa* e *Kankuamo* são os habitantes originários da região, desde períodos ancestrais e, ao mesmo tempo, identifica a sua cultura, raiz, identidade, o sentido e o significado da cosmovisão intrínseca à chamada Lei de Origem³. Os povos assentados em Sierra Nevada de Santa Marta ou *Níwi Umuke* na língua *Iku*, estabeleceram a demarcação de suas terras em conjunto e, por suposto, a localização da Linha Negra ou dos pontos sagrados, o que lhes permitiu assumir a sua atual configuração territorial, tecida a partir de múltiplas inter-relações, bem como da conexão espiritual estabelecida por estes povos com a origem da vida. A importância transcendental e a força vital que a Linha Negra representa são destacadas na fala de uma mulher *arhuaca*:

O território é um lugar sagrado, marcado espiritualmente. São vários pontos com energias diferentes a serem cuidados: terras, águas animais, plantas [...] Devido a nossa conexão com elas, percebemos que há lugares com mais energia que outros. Os

3 A Lei de Origem corresponde ao cuidado e preservação de uma rede de espaços sagrados espalhados no território ancestral, que atribui aos povos indígenas o *status* de guardiões e, ao mesmo tempo, consolida a relação que dialoga com a diversidade de toda natureza e estabelece a interconectividade, a comunicação e a ação conjunta entre o espiritual e o material. (LÉON, 2013)

“Mamos” (autoridades espirituais) identificam os locais energéticos e realizam um trabalho espiritual que pode ser individual ou em comunidade. Cada espaço sagrado deve ser cuidado e protegido pela energia que dissemina. (Mar)

A Sierra Nevada de Santa Marta está localizada na região do *Caribe Colombiano*, que inclui o Maciço Litoral em que está situado o pico mais alto do mundo, o *Cristóbal Colón*, com 5.775m acima do nível do mar. Esta alta cadeia montanhosa - cujo Acesso em: relação ao topo é difícil - não pertence à Cordilheira dos Andes, embora seja possível, de um lado, observá-la e, de outro, também o Mar do Caribe. Possui uma das *estrelas hídricas*⁴ que garante o abastecimento de água para grande parte das cidades da região. No entanto, nos últimos 50 anos, esse território passou por significativas mudanças e um alto grau de transformação de suas paisagens naturais. Dos 2.115.873 hectares que compõem a Serra, apenas 15% de suas florestas permanecem intactos ou sofreram poucas intervenções; o restante foi afetado por atividades humanas e econômicas que causaram forte deterioração em seus ecossistemas. (VILORIA 2005) Mais que uma configuração geográfica, o simbolismo do território integra a vida dos *arhuacos* que consideram as montanhas “uma das mais antigas imagens de divindade, a Deusa-mãe imensa, imóvel e eterna, que sustenta e protege os seus vivos e mortos”. (LIMA, 2017)

As reservas indígenas ocupam 600 mil hectares das áreas altamente montanhosas do Maciço. Trata-se de uma população de 85 mil indígenas pertencentes aos quatro povos originários, segundo o *Departamento Administrativo Nacional de Estadística*. (DANE, 2018) De acordo com a *Confederación Indígena Tairona* (CIT, 2015) todos os elementos da vida: terra, mar, ar, rios e florestas estão presentes nas áreas demarcadas,

4 As estrelas hidrográficas ou centros hidrográficos correspondem às bacias hidrográficas. São áreas geográficas localizadas nas cadeias montanhosas, onde nascem vários rios. Disponível em: <https://tinyurl.com/28d9z2er>. Acesso em: 28 ago. 2021.

proporcionando vida e sentido aos povos indígenas que, em sua cosmovisão, consideram o território sagrado, porque é nele que a vida tem origem e se perpetua. Nas palavras de uma mulher *arhuaca*:

Dizemos que a Sierra Nevada é o coração do mundo porque, segundo os 'mamos', é o local em que chegou a primeira luz. Aqui, teve origem o coração que bombeia a vida para a humanidade. Nós temos o conhecimento, a parte espiritual [...] nós nos conectamos com os seres vivos da terra, com a água, as pedras, as plantas, as árvores e, também, interpretamos a natureza. Nós, do povo Arhuaco, carregamos esse saber, temos que cuidar dele, temos que cuidar do coração. (Seyarwawin)

De acordo com a Lei de Origem, todos os ecossistemas e espécies são igualmente importantes para manutenção do equilíbrio e do bom funcionamento da biodiversidade. A Lei funciona como um guia a ser cumprido pelos povos de Sierra Nevada de Santa Marta, visando garantir a coexistência pacífica; a harmonia e o equilíbrio entre todas as espécies e seres do universo e a preservação da ordem natural da vida. Também orienta a população sobre a necessidade de manter um equilíbrio entre: vida material e espiritual; diferentes culturas; sociedades e natureza. (CIT, 2015)

Assim, para o povo *Arhuaco*, a “Mãe Terra” deve ser cuidada e respeitada, o que pressupõe a preservação de suas águas, florestas e montanhas e atesta o seu profundo respeito à vida. Nesse sentido, sua atitude de guardiões do santuário natural de Sierra Nevada de Santa Marta se diferencia da assumida por pessoas brancas e mestiças, conhecidas por “irmãos mais novos” ou *bunachus*, cuja perspectiva é contrária em relação ao meio ambiente, pois além de considerá-lo um lugar para viver, admitem a exploração de seus recursos naturais apenas para fins econômicos.

A relação estabelecida com a natureza também lhes permite adquirir um conjunto de conhecimentos: científicos e filosóficos (TORRES, 1997), que lhes possibilita compreender

os sagrados ciclos vitais presentes em todos os seres vivos, em todas as partes e lugares, tanto nas pedras, quanto nas montanhas, inclusive em resquícios da era glacial que, devido à sua permanência, constituem fontes de energia vital para a humanidade. Durante um diálogo coletivo, realizado neste estudo, as mulheres *arhuacas* confirmaram o sentido de sua relação com a terra, destacando que além de ser ela *a Mãe e a casa que lhes dá vida, também lhes proporciona a energia necessária para que possam cuidar dela*. E complementam: *a gente tem que cuidar bem dela, pois se não cuidarmos, não há vida*. (Seyarwawin)

Vale destacar que o povo *Arhuaco* tem resistido à exploração mineira, ao oligopólio turístico, à derrubada de árvores, ao tráfico de espécies e a todas as ações contrárias ao equilíbrio de seu território. Porém, em 2018, o Estado Colombiano emitiu 261 licenças que permitiram a mineração e a exploração de hidrocarbonetos, fenômeno que vem aumentando. (SIERRA; ZAMUDIO, 2019) Em consequência, o espaço sagrado tem sido palco de tensões e conflitos entre quem zela pelo território e quem dele se apropria para exploração do subsolo, desrespeitando o direito legal e não reconhecendo a herança de um povo originário.

AS MULHERES ARHUACAS: ENTRE OS FIOS DAS MOCHILAS E OS NÓS DA ECONOMIA

Para o povo *Arhuaco*, como destacado, a economia se refere à vida em comunidade, que pressupõe uma existência em perfeita harmonia e equilíbrio em relação aos ciclos da “Mãe Terra”. Sua economia se baseia na troca, recuperação, preservação, produção e intercâmbio de sementes nativas e próprias, que envolvem práticas de uma sabedoria ancestral - agropecuária e ambiental - que lhes permite alcançar a autossuficiência e a autonomia por meio de suas colheitas. O compromisso *Arhuaco* em relação à proteção, conservação e defesa da natureza não exclui o desempenho de atividades econômicas, entre elas, o comércio de seus produtos. (CIT, 2015)

Sua economia tem como característica a subsistência da população assentada em atividades agropecuárias de pequena escala, que consistem no cultivo de várias espécies de *pancoger*⁵, cuja produção se destina basicamente ao autoconsumo; além da criação de espécies menores de gado, como ovelhas e cabras. Dedicam-se também à cultura do café, seu principal produto agrícola, seguido por lavouras de cana-de-açúcar, cacau e abacate. (VILORIA, 2005)

Assim como o café, as mochilas tecidas por mulheres *arhuacas* ocupam um espaço relevante na economia e, ao mesmo tempo, constituem um selo de sua identidade cultural e uma prática tradicional entre os povos de Sierra Nevada de Santa Marta, preservada de geração em geração. Para que a tecelagem se viabilize, são fundamentais as culturas do fique⁶, do algodão e do gado lanoso. Manejar o tear, a carrumba⁷, o fuso e as agulhas fazem parte do trabalho feminino. Embora os homens também participem do trabalho de tecer, a confecção de mochilas é um trabalho essencialmente feminino, enquanto o uso do tear para produzir vestimentas tradicionais é de exclusividade masculina. (VILORIA, 2005) Segundo Seyarwawin, uma das participantes deste estudo:

O homem é para a agricultura; ele se dedica ao cultivo da terra e à produção de alimentos. A mulher, por ser de casa, não pode ser igual a ele, pois se dedica ao lar, à família e à tecelagem. Mas, de alguma forma, o tecido não é estritamente para mulheres ou para os homens. Todos têm o mesmo poder para tecer. (Seyarwawin)

5 *Pancoger* é o termo utilizado para designar as culturas que satisfazem parte das necessidades nutricionais da população, por ex: milho, feijão, mandioca e banana. Disponível em: <https://pt.significadode.org/pancoger.htm>

6 Planta dotada de folhas grandes, carnudas e pontiagudas, em forma de pirâmide, ligeiramente ranhuradas, que podem atingir mais de 1m de comprimento e cujo caule pode apresentar 10m. Delas se extrai uma fibra vegetal usada para confeccionar cordas e outros objetos. Disponível em: <https://educalingo.com/pt/dic-es/fique>

7 Utensílio composto de um tubo ou eixo central com cerca de 40 cm que exerce o movimento de rotação para enrolar, girar ou misturar fios da matéria-prima. O modelo tradicional é de madeira, mas, atualmente há alguns de aço ou de plástico. (SÁNCHEZ, 2018)

Para as mulheres *arhuacas*, a tecelagem, baseada em saberes ancestrais, é considerada parte obrigatória da educação, uma atividade que se reflete em todas as etapas da vida. É um ensinamento cuja pedagogia traduz o existir, os passos e o tempo do ser humano na terra. As mães e as avós ensinam às meninas a arte de tecer mochilas, cujo aprendizado ocorre desde tenra idade e, dessa forma, se “escreve” e se “reescreve” o pensamento feminino, situação confirmada pela fala de duas mulheres:

Tecer é um ofício ancestral, as avós nos ensinaram e devemos aprender porque é nossa cultura. Aprendemos a montar a lâ, a fiar e a tecer as mochilas. Aprendi a tecer entre 04 e 05 anos. Minha mãe me ensinou, primeiro em maguey (fique). Ela me disse como fazer a base da mochila e combinar as cores. Depois, comecei a tricotar mochilas. Ela também me ensinou a usar o tingido e as cores. Aos 07 anos, ensinou-me a fiar, usar o fuso, desenhar fios finos e grossos. Assim, avós e mães ensinam as mulheres a tecer mochilas. Os pais ensinam os filhos a tecer vestimentas e fazer chapéus, usando o tear vertical, que é pesado! (Ati Nabia)

Aprendi com minha mãe, minha avó e minhas tias. Minha mãe me dizia ‘você tem que tecer’ e eu a via sempre tecendo. Minha avó também dizia ‘uma mulher não pode ficar sem fazer nada, suas mãos têm que estar ocupadas, porque se não estiverem, muitas coisas poderão vir ao seu pensamento e perturbá-las’. Portanto, é também uma forma de entreter a mente das mulheres. (Seyarwawin)

O povo *Arhuaco* exerce funções que, repassadas desde sua origem, visam à complementaridade e à busca do equilíbrio entre os papéis: masculino e o feminino. Os padrões de conduta são cumpridos por toda a população e, ao mesmo tempo, observados em cada elemento que compõe a Sierra Nevada de Santa Marta, inclusive, na produção dos tecidos. Nesse sentido, cabe às mulheres *arhuacas* tecer as mochilas; utilizando materiais, texturas, cores e imagens que, no conjunto, traduzem uma tradição milenar. O simbolismo faz parte da identidade e da memória coletiva e, ao mesmo tempo, reflete o pensamento e a expressão artística de cada mulher. (LOPEZ, 2015) Acreditam que no tecido, estão representados os sentimentos da tecelã e, por essa razão, eles devem ser

positivos para que o produto “carregue” boas energias. Assim, a mochila representa o útero, a “Mãe Terra”, a própria vida, como afirmam:

De início, são selecionados e combinados quatro tons de negro e vermelho, que representam a Mãe Terra. Todos eles são incluídos nos tecidos. As cores também traduzem os papéis sociais: feminino e masculino. Embora, mulheres e homens aprendam a tecer; no caso delas, o tecido deve lhes ensinar suas responsabilidades, desde a base até a gaza (laço que segura a mochila). (Sintana)

Figura 2 – Grupo de mulheres *arhuacas* tecendo mochilas em Ati Kwkumuke, Pueblo Bello



Fonte: Foto de Zoraida Castillo (junho, 2021).

Segundo a cosmogonia do povo *Arhuaco*, *Aty Nawowa*, considerada um espírito feminino, foi a primeira mulher que tricou uma mochila. Recebeu ela toda a sabedoria sobre a arte de tecer do espírito criativo ou *deus Serankwa* para que pudesse transmiti-la às inúmeras gerações de povos *Arhuacos* (*Iku*). Antes dela, eram as aranhas e o bicho-da-seda que davam origem aos fios, fiavam e ajudavam a tecer. Segundo a tradição oral, foi ela a primeira mulher *arhuaca* a tecer uma mochila (*Tutu*

Iku) com a ajuda de pássaros, dando início a arte ancestral. *Aty Nawowa* se relacionava com outros espíritos e, nessa condição, viajou pelo universo, levando seus conhecimentos a todas as partes do mundo em cumprimento à missão para a qual fora designada e sendo responsável pelo desenho, formato e tamanho da mochila *arhuaca*, assim como das vestimentas masculinas e femininas de seu povo. Em relação a esse legado, Lucely Torres (2020), líder *arhuaca*, afirma:

É uma arte que temos de nossos ancestrais que se transmite de geração em geração. Esse legado nos foi deixado por Aty Nawowa (primeira mulher Arhuaca). Ela nos deixou alguns códigos corporificados nos tecidos; eles nos falam sobre a criação do universo; a relação com a natureza; o pensamento do homem e sua missão na terra. Os códigos, portanto, estabelecem compromissos com a Lei de Origem.

Quando as mulheres *arhuacas* foram indagadas sobre a relação entre o tecido, a origem e os significados das mochilas e a vida espiritual, elas confirmaram ter sido *Aty Nawowa* a primeira mulher que aprendeu a tecer, mas admitem que as interpretações sobre sua história sejam tão amplas, quanto é a própria tecelagem. Uma delas, com certa emoção, considera um presente a missão concedida pelo deus *Serankwa*: *Aty Nawowa era a única que sabia tricotar. Inventou desenhos e teceu muitas figuras. É daí que vêm as mochilas. Um dia ela ensinou outras mulheres a tecer e a nomear as figuras que saíam do tecido.* (Ati Nabia) Outras mulheres entendem que se trata de um castigo por ter *ela violado as normas ou a Lei de Origem (Seyarwawin)*, quando se relacionou com outros espíritos e lhes repassou seus conhecimentos. Em uma das reuniões, realizadas durante este estudo com a participação de homens e mulheres, foi destacado que:

Aty Nawowa foi a primeira mulher com uma vida livre e a manter intimidade sexual com outras pessoas sem se preocupar se estava cometendo um pecado ou infringindo as regras estabelecidas para a vida em grupo, diferente do que, hoje, seria denominada 'decomposição social'. Foi ela a primeira mulher a romper com a

ordem social. E, como consequência, o deus Serankwa (a força que governa o planeta Terra) lhe disse que ela deveria vestir todos os seres do mundo, incluindo o homem. Aí, nasce a tecelagem como forma de compor e reparar a lei natural que foi rompida e voltar à estabilidade normal. Aty Nawowa teceu, teceu e vestiu todos os seres da Terra; teceu peles, penas, e para os que não tinham penas, fez roupas. Tudo isso, segundo o mito original, é de onde se origina o tecido. (Sintana e Seyarwawin)

É bem provável que a lenda tenha sofrido modificações devido à influência do pensamento judaico-cristão e a evangelização vivida pelo povo *Arhuaco*, em razão da presença imperativa da Ordem Católica dos Irmãos Capuchinhos, por mais de sessenta anos, no século XX. Segundo, expressa uma tecelã:

Não foi propriamente um pecado, Aty Nawowa desconsiderou a Lei de Origem. Por isso, sua tarefa era tecer, tecer, tecer e vestir a todos, para que ninguém pudesse cobiçar. Graças a isso, conhecemos, hoje, as roupas do mundo, dos pássaros, dos animais, peixes e cobras. Caso contrário, o homem e a mulher estariam nus e seriam pele pura. Faço um breve resumo porque a história é muito ampla para ser explicada. O espírito de Aty Nawowa está localizado em Sierra Nevada em um pico em que há uma grande lagoa. Para lá, deve-se dirigir a mulher de vida alegre ou o homem que gosta de fornicção a fim de realizar o seu arrependimento. Esta lagoa é exclusiva para esses casos. (Seyarwawin)

A sabedoria atribuída ao povo está relacionada aos diferentes pontos adotados durante a arte de tecer as mochilas, que reproduz figuras cuja autoria é atribuída a *Aty Nawowa*, entre elas, a folha; os pensamentos: feminino e masculino; o caracol; a costela; a cobra cascavel; o relâmpago; a colina e o passo do cavalo. Com o tempo, outras figuras foram incorporadas graças à criatividade das mulheres que também tecem desenhos *antropomórficos*, ou seja, animais com características humanas; *zoomórficos* ou formas de animais e *fisiomórficos* com o formato de plantas. Trata-se de um patrimônio cultural mantido, até hoje, que faz com que as mochilas *arhuacas* sejam únicas, em todo o mundo.

O tecido produzido reflete sua vida, expressa seus movimentos de ir e vir, suas dinâmicas, comportamentos, estilos de vida e modos de ser. No entendimento dos *arhuacos*, o ser humano tem a capacidade de se adaptar aos códigos deixados por *Aty Nawowa*, a “dona” dos tecidos:

O caracol representa o crescimento do menor para o maior; a montanha, os altos e baixos. As costelas indicam a união: uma parte deve estar em harmonia com a outra para que as coisas funcionem. A cascavel indica que a vida é circular e não tem fim.

Tudo isso representa o comportamento do ser humano e a sua visão de mundo.

(Sintana)

Consideram, portanto, que o mundo está pleno de sentidos, tudo se relaciona e se complementa: o positivo e o negativo; o visível e o invisível; a chuva e a seca; o feminino e o masculino. Conforme destacam em suas falas, *o homem e a mulher devem estar sempre juntos, porque ambos se protegem e essa união garante o equilíbrio que se irradia para a família e a comunidade. Essa ordem foi estabelecida, desde a criação do mundo, pelo deus Serankwa e deve ser respeitada.*

As mulheres *Arhuacas* ou *guatis*, detentoras de saberes ancestrais, que transmitem aos filhos (LOPEZ, 2015), realizam atividades domésticas e familiares; trabalham na roça e tecem as mochilas. Os homens, por sua vez, se encarregam dos trabalhos pesados; constroem moradias; trabalham na agricultura e na pecuária; são tecelões e ocupam cargos políticos, segundo o governo de seu povo. (AROCA, 2008) Parte desse cotidiano é descrito por uma delas:

Eu acordo às 5 horas da manhã para realizar as tarefas da casa, organizar e fazer o almoço. Estas atividades ocupam toda a manhã. Também trabalho na horta. Só me dedico à tecelagem à tarde. Tenho quatro filhos, preciso cuidar deles e atender às visitas. Tricoto entre duas a três horas por dia. Para fazer uma mochila, tenho que lavar a lã, usar a carrumba, fiar, combinar as cores e tecer com dedicação; levo um mês para fazer cada uma. (Ati Nabia)

Os trabalhos intercomplementares realizados por homens e mulheres são necessários à manutenção do equilíbrio e da sustentabilidade do território; garantia da segurança alimentar e obtenção de renda. As mulheres contribuem para a economia das famílias por meio da manufatura e venda das mochilas. Embora, nem todas aproveitem esse comércio em razão de seu caráter sagrado das peças, as necessidades econômicas e a dinâmica do mercado têm levado o povo *Arhuaco* a comercializar sua arte, criação e tradição. A discordância das mulheres assim se expressa:

A mochila realmente não poderia e não deveria ser vendida, porque é algo exclusivo, é um presente para o marido, para o companheiro. Se alguém lhe faz ou lhe dá uma, assume um compromisso com você. Ao tecer, eu mostro os meus sentimentos, eu transmito uma mensagem; quando estou tecendo os pontos, penso que essa mochila é minha responsabilidade e será para uma pessoa especial. O pensamento está destinado a ela. Significa, portanto, que já é dela. Estou construindo o que vai conter o tecido e, isso, é especial. (Seyarwawin)

Portanto, por meio da mochila, as mulheres expressam suas emoções e sentimentos em relação aos seus companheiros e seus filhos e, na opinião de várias delas, são construídos vínculos que não devem ser comercializados. Segundo a tradição *arhuaca*, quando a mulher vai se casar, tem que fazer mochila para o marido [...] Na verdade, devem tecer três mochilas: uma para o *poporo*⁸, que é a cabaça usada para guardar o pó extraído das conchas marítimas; outra, de tamanho menor, para acondicionar as folhas de coca ou *áyu* e, a maior delas, a *marumsama*, destinada a guardar os presentes, que serão recebidos. Para nós, é uma regra, um princípio, você não pode ir a um lugar, fazer uma visita sem nada, tem que carregar alguma coisa. E, a outra pessoa também lhe dá um presente em troca. (Mar)

⁸ O *poporo* é um símbolo masculino marcante dos *arhuacos*, cuja permissão para sua utilização, inclui um ritual de passagem para a vida adulta, que ocorre, quando o menino completa 13 anos. (LÉON, 2013)

Figura 3 – Casal *arhuaco* em Ati Kwkumuke, Pueblo Bello, ela porta a mochila e ele usa o *poporo*



Fonte: Foto de Zoraida Castillo (junho, 2021).

O significado do território, do feminino e do equilíbrio também está representado na mochila, *dizemos que ela é como a terra, pois é redonda e, como o território, porque tem sua figura. Então, não deve ser vendida, porque é algo exclusivo.* (Seyarwawin)

Ainda que pese o significado das mochilas, sabe-se que atualmente são comercializadas em razão das dificuldades econômicas enfrentadas pelos povos de Sierra Nevada de Santa Marta, lembrando que, há mais de 100 anos, teve início a venda de seus produtos. *De início, realizávamos somente a troca por itens de necessidades básicas e, posteriormente, passamos a receber valores monetários. Os primeiros itens a serem vendidos foram o abacaxi e o cabuya⁹, depois, as mochilas e o café.* Hoje,

⁹ Espécie de fruto retirado do *fique*, do qual a Colômbia é o maior produtor do mundo. Das fibras da cabuya (sisal), são produzidas inúmeras peças de artesanato de grande utilidade e beleza, que constituem uma das riquezas culturais do país. Disponível em: <https://www.semana.com/la-cabuya/79581-3/>. Acesso em: 10 jul. 2021.

elas constituem um aporte importante na economia do povo *Arhuaco*. Basta perguntar:

Quantas tecelãs existem? Calculamos que haja, entre 7.000 e 9.000. Cada mulher tece, em média, uma mochila, em um mês e meio. Quanto representa para a nossa economia de 7.000 a 9.000 mochilas? Matematicamente, estamos falando de uma contribuição econômica relevante. (Sintana)

Em relação aos preços das mochilas, elas nos dizem que os preços variam de acordo com seu tamanho e o desenho, oscilando entre \$70 mil e \$200 mil pesos colombianos, o equivalente a \$20 e \$50 dólares. Sobre os valores atribuídos, assim opinou uma das tecelãs:

Quando vendo as mochilas, as pessoas me pedem desconto e se eu lhes digo que valem 120 mil pesos (30 dólares). Não reconhecem o meu trabalho! A lã utilizada em sua confecção vem de Nabusimake, onde as ovelhas são criadas e, às vezes, também compramos na cidade. Cada quilo custa cerca de \$20 mil pesos colombianos, o equivalente a \$5 dólares. A lã comprada não é limpa e, após ser lavada, perde-se meio quilo dela. Para fazer uma mochila tenho que gastar em média \$80 mil pesos ou 20 dólares. (Ati Nabia)

Nos períodos em que não há colheita de café ou de cacau para vender, as mulheres mantêm as casas com a venda das mochilas. Elas dizem: *tenho uma mochila para vender e, se houver três ou quatro mulheres na mesma situação, elas reúnem várias mochilas e vendem para comprar os alimentos, pensando no marido e nos filhos.* (Sintana) Essa realidade é confirmada nas palavras de uma tecelã:

Ajudo meu companheiro com as mochilas, ele compra algumas coisas e eu compro outras. Ele trabalha na construção e em outras coisas. Nós e nossos quatro filhos moramos com minha mãe, na fazenda dela, em que há uma horta com tudo: bananas, inhames e mandiocas. Trabalho nela e também faço o tecido. (Ati Nabia)

Quando questionados sobre os canais de comercialização das mochilas, informam que a sua venda, em geral, é feita

pelos homens. As mulheres tecem e os maridos vão à cidade e vendem ou trocam por arroz, óleo, sabão, roupas, sapatos, pilhas, remédios etc. *Algumas vezes, elas lhes pedem para comprar lãs coloridas e eles lhes trazem. Contudo, mesmo sendo elas que tricotaram, não recebem o dinheiro.* (Seyarwawin)

Outra forma de comercializar as mochilas ocorre por meio de intermediários, que percorrem a Serra em destino às comunidades mais remotas, nas zonas rurais, comprando ou trocando por alimentos diversos; óleo; peixe; sabão; utensílios de cozinha, medicamentos, entre outros artigos que as famílias não têm acesso por estarem distantes dos centros urbanos. No caso da troca, o pagamento não é feito em espécie. Essa dura realidade é verbalizada por um homem *arhuaco*:

Os mercadores trazem arroz, açúcar mascavo, manteiga e outros produtos que não existem na Sierra e vão de casa em casa, oferecendo os produtos em troca das mochilas. Então, o que acontece? Eles recolhem 300, 400, 500 mochilas; têm vínculo com grandes distribuidores nacionais e internacionais; vendem por lote e recebem muito dinheiro. (Sintana)

A mesma situação é confirmada por outra mulher Arhuaca: *a fazenda de minha mãe é longe, o comerciante chega lá, montado em um burro, após seis horas na estrada, oferece a ela lã e remédios em troca das mochilas. Aí, ela diz: “veio um comerciante e tive que negociar minhas mochilas”.* (Mar)

Algumas mulheres também se organizam e vendem elas mesmas as mochilas, porém, o efeito do isolamento na pandemia gerou uma crise:

Havia uma associação, um grupo de mulheres tecelãs em Pueblo Bello, mas devido à pandemia não nos encontramos mais. Vendíamos as mochilas, por encomenda, para uma mulher que tinha uma loja, em Bogotá, e nos encontrávamos todos os meses, durante 10 anos. Com a pandemia, não nos encontramos mais e cada uma vende suas mochilas da melhor maneira que puder. (Ati Nabia)

Ainda que o comércio das mochilas interfira positivamente na economia do povo *Arhuaco*, na opinião de uma das tecelãs não se trata de um bom negócio: *O tempo dedicado à tecelagem mais o valor do custo da lã, não representa o valor do pagamento. Entretanto, na linguagem empresarial, comparando-se os custos da produção e os valores de vendas, não sobra nenhum lucro.* (Seyarwawin) A partir dos diálogos mantidos, nesta investigação, em que se evidenciou a importância da tecelagem das mochilas para o povo *Arhuaco*, a questão que nos inquietava era a seguinte: por que não existe uma organização econômica da atividade produtiva e, em decorrência, por que o trabalho das mulheres não é valorizado? Em face desse questionamento, as várias respostas obtidas convergiram para dois eixos, de um lado, o político: para a população são fundamentais a recuperação geopolítica e a preservação de seu território e, de outro, a manutenção do bem-estar de cada pessoa, das famílias e do coletivo, sugerindo, pois, que interesses da economia capitalista, da globalização e da tecnologia estão aquém de suas necessidades e ideais prioritários de sobrevivência. Nas palavras de Sintana:

As questões relacionadas à economia não estão no pensamento nem nas políticas do povo Arhuaco. A recuperação do território, a defesa dos locais sagrados, a proteção do meio ambiente e o cuidado com o Coração do Mundo são as prioridades de suas autoridades.

Há cerca de 20 anos, as autoridades indígenas vêm comprando fazendas, que integram o patrimônio territorial dos povos originários de Sierra Nevada de Santa Marta, em cumprimento aos preceitos emanados dos *Mamos*, autoridades tradicionais que consideram essencial à sua sobrevivência e consolidação geopolítica o resgate de seus locais sagrados. A defesa e a recuperação do território lhes garantem a preservação da água, do fogo, do ar e da terra, conforme dita o primeiro princípio de sua Lei de Origem. (USAID/CIT, s.d)

Sempre que possível adquirir terras, o equivalente a 70% é preservado e os restantes 30% são destinados à pastagem e ao

cultivo, isto é, à produção e à segurança alimentar. Entre os *arhuacos*, é comum a afirmação: *deve-se defender o território e, não, o dinheiro!* Na mesma direção, afirmam as mulheres: *a família arhuaca que vive bem é a que recebeu a terra; que cuida dela; semeia; colhe o que produz e, assim, vive dela.* Em seu discurso, percebe-se que o viver bem está associado ao bem-estar da família, que pressupõe um modo de vida em equilíbrio (Sintana) cujo trabalho é realizado em conjunto, embora as funções a serem desempenhadas estejam claramente definidas:

O Mamo realiza seu trabalho espiritual, enquanto as mulheres tecem à sua maneira. Sabemos que, no dia seguinte, teremos alimentos para colher na horta, ficamos tranquilas [...] Se há comida na horta, não temos preocupações. Então, falando do dinheiro, em economia, as autoridades e os Mamos irão nos dizer: 'o que é isso?' (Seyarwawin)

Assim, os *arhuacos* questionam a economia do ponto de vista monetário, estruturada nos moldes capitalistas, em especial, na competição acirrada e no consumismo exacerbado. A categoria do bem-estar é prioritária à sobrevivência. Quando se indagou a um casal: *como viviam?* A resposta obtida foi:

A gente vive bem, não porque tenha uma conta bancária inflada, mas sim porque temos uma terra que é fonte de proteínas, fonte de energia, tem engenho de cana e de açúcar. Pegamos rapadura, mandioca, gado, ovelhas, cabras, galinhas, verduras, frutas, temos tudo o que precisamos [...]

Além de relacionar as atividades econômicas ao bem-estar provindo do cultivo da terra destinado à subsistência e à garantia da autossustentabilidade, a economia se traduz por *Tanun saname*, que significa: *quão calmo você está?* O foco, portanto, não recai sobre uma carga árdua de trabalho relacionada a padrões de rendimento competitivos ou a comportamentos consumistas, mas, sobretudo, a uma atividade que lhes proporcione prazer e lhes traga sentido para suas vidas. A economia não se mede por *quanto você tem*, mas,

como dito, em *quã calma* a pessoa é ou está. Refere-se, pois, ao bem-estar, ao viver bem em comunidade e em harmonia e equilíbrio com os ciclos da “Mãe Terra”.

O “Plano de Salvaguarda do Povo *Arhuaco*” integra os Planos de Salvaguarda Étnica¹⁰, ordenados pela *Corte Constitucional da Colômbia*, desde 2009, cujo propósito é assegurar a implantação de medidas de emergência, visando combater os riscos de etnocídio aos quais estão submetidos povos originários. O Plano do Povo *Arhuaco*, define sua economia como:

O sistema de práticas que garante a autossuficiência e a autonomia alimentar por meio das próprias lavouras; a sustentabilidade e o intercâmbio entre as comunidades, além da recuperação, preservação, produção e troca de sementes próprias e nativas; a produção artesanal e têxtil por meio da aplicação de saberes agrícolas e ambientais ancestrais. (CIT, 2015, p. 79)

A MOCHILA: CONSIDERAÇÕES FINAIS

A possibilidade de realizar esta investigação *in loco*, ou seja, estar no território *Arhuaco* e ter convivido com seu povo constituiu-se em uma experiência fundamental para entender o sentido e o significado de sua visão de mundo, a partir do que considera o “Coração do Mundo”. Uma pesquisa vivenciada em um cenário, cujas paisagens geográficas se confundiam com a presença de um povo caminhando, ora em silêncio, ora cantando de forma uníssona ao “murmúrio” das árvores

¹⁰ Os Planos de Salvaguarda Étnica foram propostos para o enfrentamento dos riscos iminentes de extermínio de alguns povos indígenas por fatores relacionados aos conflitos: social e armado, ou por projetos econômicos de grande impacto. A intervenção do Judiciário sobre a situação indígena permitiu o reconhecimento da magnitude do deslocamento forçado dessas populações, fato que deu origem à declaratória de um “Estado de Coisas Inconstitucional” (2004). Além de identificar o risco de etnocídio, o Judiciário reconheceu a responsabilidades do Estado e a impunidade presente nos fatos identificados. (HERRERA RINCON, 2019)

e das águas que banham a Sierra Nevada de Santa Marta. Os *arhuacos* nos ensinaram - por meio de seus depoimentos e de seu *modo de ser* e de *estar no mundo*- a importância do conhecimento de seus rituais para a construção dos saberes sobre a sua identidade de povo originário.

O trabalho produtivo e reprodutivo se evidenciou na divisão sexual do trabalho. As mulheres se dedicam aos cuidados: doméstico e familiar e à tecelagem de mochilas, enquanto as atividades desempenhadas pelos homens estão relacionadas à agricultura, à pecuária e aos processos de comercialização que, na maioria das vezes, são feitos por meio de trocas ou em dinheiro, segundo o tipo de produto levado ao mercado. Contudo, ainda que se verifique uma divisão nítida entre os papéis executados por ambos os sexos, muitas vezes, eles estão inter-relacionados, posto que cabe aos homens confeccionar suas roupas, bem como cuidar de suas famílias e às mulheres também participar do cultivo da terra e, em menor medida, comercializar suas mochilas. A reprodução social no povo *Arhuaco* se fundamenta em sua cosmovisão ou visão de mundo, que incorpora temas culturais, territoriais e políticos, cujos econômicos se situam em segundo plano, por serem considerados restritos e limitados às questões monetárias. Como enfatizado, a relevância reside no bem-estar ou viver bem da comunidade, a partir de uma vida pautada pela tranquilidade e harmonia entre o povo e sua conexão com o território.

O reconhecimento da tecelagem impressa às mochilas *arhuacas* na Colômbia constitui o símbolo de uma identidade cultural dos povos ancestrais e, ao mesmo tempo, motivo de orgulho de uma arte milenar tecida por mulheres. Porém, a maior parte das pessoas com acesso a uma delas no ambiente comercial se limita a adquirir *um belo acessório, um artesanato ou uma mercadoria* que não traduz o seu significado mais profundo. Cada exemplar representa sentimentos, pensamentos e tradições, que passaram de geração em geração de mulheres, a partir do legado deixado por *Aty Nawowa*. Por outro lado,

incluem registros das lutas e das resistências dos *arhuacos* em relação aos processos de colonização, de desterritorialização e aos diversos cenários e projetos comerciais com interesses na exportação em larga escala.

Neste estudo, pôde-se constatar que o processo de tecelagem corresponde a um saber ancestral que, compartilhado entre as mulheres, expressa um legado cultural a ser preservado e protegido. Cada mochila é única, seus tecidos, cores, texturas e figuras traduzem uma história, uma realidade e um simbolismo. Nas falas de várias participantes, o ato de tecer é mais que um trabalho ou um ofício, é, sobretudo, uma tradição, uma arte milenar, um saber presente em seu cotidiano.

Na arte de tecer, estão implícitos movimentos que divergem quanto às direções (circulares, sobe e desce etc.), aos tamanhos (laçadas maiores e menores) e à base em espiral ou figura de um caracol que se projeta como o comportamento humano. Assim, quando consideradas em sua totalidade, a mochila, que corresponde ao produto final, simboliza a “Mãe Terra” e traduz a conexão existente entre os movimentos realizados e a dinâmica intrínseca à própria vida.

É notório que as situações complexas enfrentadas pelas mulheres no território dependem de dinâmicas: urbana e rural. Em ambientes urbanos, algumas condições facilitam o acesso aos processos de troca e a mochila é considerada um produto favorável à comercialização. No meio rural, as situações são mais complexas devido às distâncias e às condições de isolamento e, nesse caso, a mochila pode ser vendida a preços baixos ou trocada por produtos básicos, que não são fáceis de obter à distância.

O povo *Arhuaco* reconhece o papel significativo desempenhado pelas mulheres em relação ao cuidado e equilíbrio do território, bem como sua contribuição imprescindível ao bem-estar da população. Esta investigação, no entanto, identificou a necessidade de fortalecer os processos organizacionais que permitem assegurar aos *arhuacos* a

continuidade de suas tradições e a superação das situações de pobreza e de desigualdade que o sistema capitalista impôs aos povos ancestrais, especialmente, na Colômbia, cujo território da Sierra Nevada de Santa Marta é constante alvo de interesses de grupos econômicos relacionados à exploração de riquezas naturais, ao tráfico de drogas e ao turismo de massa.

Neste exercício investigativo, agradecemos os espaços compartilhados, os aprendizados recebidos e a conscientização de que a terra deve ser cuidada e protegida para que as próximas gerações tenham melhores opções de vida, pautadas em padrões de bem-estar, autossuficiência e sustentabilidade. O povo ancestral *Arhuaco* faz um apelo permanente aos *irmãos mais novos* ou *bunachus* para que ouçam o que lhes diz a “Mãe Terra” e compreendam que é necessário retribuir e compensar tudo o que dela receberam. O sentido de cuidar da vida, expresso no tecido das mochilas, corresponde à resistência, à preservação e à luta do povo *Arhuaco*. Os ensinamentos de mulheres e homens ancestrais é que o tecido faz parte do cuidado desta “Mãe Terra”, enquanto vivem e continuam a ouvir os “batimentos” e o pulsar do “Coração do Mundo”.

REFERÊNCIAS

AROCA, Araújo Armando. **Análisis a una Figura Tradicional de las Mochilas Arhuacas. Comunidad Indígena Arhuaca. Sierra Nevada de Santa Marta, Colombia** Boletim de Educação Matemática, vol. 21, núm. 30, 2008. Disponível em: <https://tinyurl.com/4anu2z5m>. Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Rio Claro, Brasil. Acesso em: 03 de jun. 2021.

COLOMBIA. **Ley No. 1500 de 6 de agosto de 2018**. Por el cual se redefine el territorio ancestral de los pueblos Arhuaco, Kogui, Wiwa y Kankuamo de la Sierra Nevada de Santa Marta, expresado en el sistema de espacios sagrados de la ‘Línea Negra’, como ámbito tradicional, de especial protección, valor

espiritual, cultural y ambiental, conforme los principios y fundamentos de la Ley de Origen, y la Ley 21 de 1991, y se dictan otras disposiciones” Disponível em: <https://tinyurl.com/ef98jnwa>. Acesso em: 03 de jun. 2021.

Confederación Indígena Tairona – CIT. **Plan de Salvaguarda del Pueblo Arhuaco**. Nabusimake, 2015.

Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE. **Población indígena de Colombia. Boletín Grupos Étnicos**. 2018. Disponível em: <https://tinyurl.com/2p9akut6>. Acesso em: 06 ago. 2021.

Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE. **Resultados Censo Nacional de Población y Vivienda, 2018**. Disponível em: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion/censo-nacional-de-poblacion-y-vivenda-2018>. Acesso em: jul. 2021.

HERRERA RINCON, Ruth Zamira. **Os normalizados caminhos diante do etnocídio na Colômbia: o caso dos Planos de Salvaguarda Étnica. 2019**. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) - Universidade de Brasília, UnB, Brasília, 2019. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/37447>. Acesso em: 10 jun. 2021

LÉON, Lora Patrícia. **“Caminhar pelos próprios caminhos”: A persistência dos indígenas da Serra Nevada de Santa Marta (Colômbia) nos caminhos da “cultura própria”**. Espaço Ameríndio, Porto Alegre, v.7, n.1, p.170-195, jan./jun.2013. Acesso em: 10 jun. 2021 Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/EspacoAmerindio/article/view/38279>.

LIMA, Juliana Schober Gonçalves. **A força do ritual – autonomia e saber científico no Território Arhuaco**, 2017. Disponível em: <https://tinyurl.com/5n79xdw5>. Acesso em: 03 jun. 2021.

LOPEZ, Ramírez Mónica María. **El arte de tejer mochilas arhuacas. Una experiencia con las mujeres indígenas de la Sierra Nevada de Santa Marta**. Universidad Nacional Abierta y a Distancia –UNAD. Escuela de Ciencias de la Educación.

Programa de licenciatura en etnoeducación. Medellín, 2015. Disponível em: <https://tinyurl.com/mv2w7hup>. Acesso em: 07 jun. 2021.

MARTINELLI, Maria Lúcia. **Pesquisa Qualitativa, um instigante desafio**. São Paulo. Veras Editora, 2003.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura -UNESCO, **Líderes de Comunidades Indígenas de la Sierra Nevada de Santa Marta, Colombia, visitan el centro del Patrimonio Mundial**. Disponível em: <https://whc.unesco.org/es/noticias/1906>. Acesso em: 05 mar. 2021.

SÁNCHEZ, Paula Vivas. **Memorias de la mochila indígena kankuama: etnografía entre montañas**. Pontificia Universidad Javeriana, Facultad de Ciencias Sociales. Sociología. Bogotá, D.C. 2018. Disponível em: <https://tinyurl.com/y2stnsx9>. Acesso em: 07 jun. 2021.

SIERRA, Fernando; ZAMUDIO, Mario. **La resiliencia del pueblo Arhuaco en Colombia**. DW Español. Fuerza Latina. 2019. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=TF6xNDoiNJM>. Acesso em: 12 mar. 2021.

TORRES, Luis Napoleón. **Pensamientos de nuestros mamos renacidos. Mamo Bunkua Nabringumwa**. En: Universo Arhuaco. Colección Prometeo, Serie Hipnos No. 10. Medellín, Editorial Copiyepes. 1997.

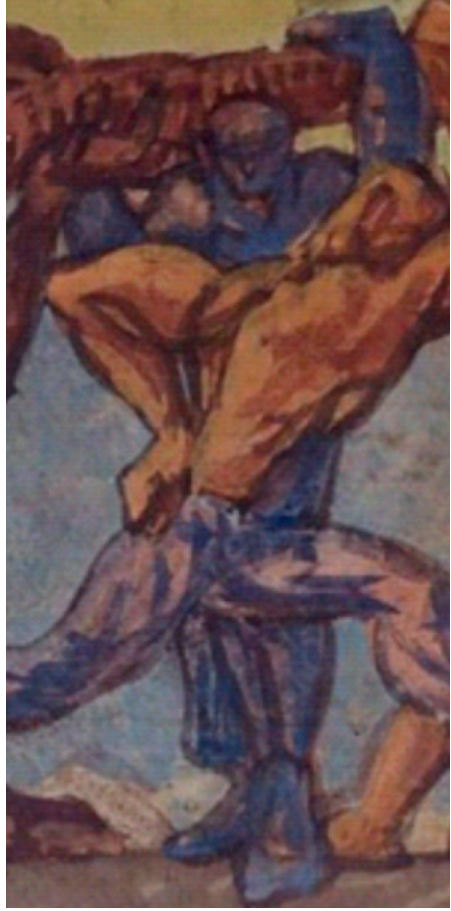
TORRES, Lucely. **Las mujeres tejedoras de la Sierra Nevada de Santa Marta, un Legado Milenario**. In: TARAZONA, Jairo. Radio Cadena Nacional- RCN. 2020. Disponível em: <https://tinyurl.com/47etchzs>. Acesso em: 01 ago. 2021.

UNITED STATES AGENCY FOR INTERNATIONAL DEVELOPMENT –USAID, Confederación

Indígena Tairona CIT, **El manual Iku de practices culturales para la convservación y uso tradicional del Bosque Seco de Ikarwa y Gun Aruwun**. (s.f) Disponível em: <https://tinyurl.com/55cv5pa2>. Acesso em: 06 ago. 2021.

VILORIA, De La Hoz Joaquin. **Sierra Nevada de Santa Marta: Economía de sus Recursos Naturales**. Documentos de

Trabajo sobre Economía Regional, Banco de la República, Sede Cartagena. No. 61, Jul 2005. Disponível em: <https://tinyurl.com/2p8yaprb>. Acesso em: 12 jun. 2021.



CAPÍTULO 10

O OFÍCIO DE GARIMPEIRO E OS GARIMPOS CLANDESTINOS EM MINAS GERAIS¹

Luciano Rodrigues Costa

Fábio Faria Mendes

O termo garimpeiro emergiu na região das *minas* em inícios do século XVIII, e designava aqueles que, desrespeitando a legislação da coroa portuguesa, mineravam as jazidas localizadas em pontos ermos do território, escondidas nas “grimpas” das serras. Neste sentido, a própria etimologia da palavra garimpeiro já denotava ilegalidade, marginalidade e repressão da força de trabalho. De um lado, em um jogo de muitos artifícios, conflitos, alinhamentos e realinhamentos contínuos, a atividade foi se organizando a partir da clivagem entre concessões reconhecidas legalmente e de largo cabedal; do outro lado, um mundo clandestino e sempre movente – o dos garimpos. Particularmente, a região em torno das cidades de Ouro Preto e Mariana, núcleo inicial do ciclo do ouro, teve sua fisionomia moldada pela extração de ouro e de diamantes nas margens do Ribeirão do Carmo e córregos que o alimentam. O ouro deixou suas marcas na paisagem característica dos núcleos urbanos, das serras e dos rios submetidos a séculos de atividades extrativas. Também o fez nos contornos da vida econômica, e, não menos importantes, nas formas de pensar, de sentir e de sonhar de seus habitantes. Há, sem sombra de dúvida, um “imaginário do ouro” que preenche os poros da vida e a memória desta região.

Longe de desaparecer, o mundo do garimpo perdura ainda, sempre à margem da lei. A atividade continua presente naquela região, assim como em outras partes do

¹ Este texto revisto, ampliado e atualizado tem como referência uma publicação anterior na revista LPH (UFOP), v. 16, p. 131-167, 2006.

Estado de Minas Gerais, como uma das principais bases da economia local, sendo o responsável por grande absorção de mão de obra.

Embora seja a garimpagem um ofício tradicional, ela se transformou ao longo do tempo, seja pela mudança lenta das técnicas de extração, seja pelas transformações nas relações de trabalho, ou mesmo pelos diferentes tratamentos que lhe foram dados pelo Estado. Atualmente, a atividade garimpeira de ouro no Brasil, principalmente a de extração aluvionar, continua como um importante segmento da mineração², tanto do ponto de vista da produção aurífera, como da absorção de mão de obra. Nos últimos vinte anos, várias transformações ocorreram na atividade. Os garimpos artesanais de subsistência praticamente desapareceram, surgindo um novo tipo, estruturado em bases empresariais. Estes novos garimpos são mecanizados, caracterizando novas relações de trabalho, na sua divisão e organização. A atividade, atualmente, exige do trabalhador uma maior especialização, uma vez que se tornou mais complexa. É imprescindível o conhecimento de mecânica, de utilização do mercúrio, de drenagem das cavas etc.

Este capítulo apresenta uma pesquisa realizada entre 1999 e 2001 nos garimpos clandestinos de ouro na região de Mariana em Minas Gerais mais especificamente no distrito de Monsenhor Horta. O objetivo é analisar o contexto dos garimpos clandestinos de ouro, tal como se realizava neste período e discutir o conceito de ofício nesta atividade. Uma nova entrevista foi realizada em setembro de 2021 com um dos garimpeiros entrevistado na época da pesquisa com o objetivo de atualizar o contexto da atividade na região.

Do final da pesquisa até o momento se passaram 18 anos. As formas de garimpagem, as expectativas e sonhos

2 Segundo estimativa do DNPM (Departamento Nacional da Produção Mineral), Sumário Mineral de 2004, os garimpeiros foram responsáveis por 44% do ouro extraído no Brasil em 2003, (estima-se que o garimpo deva responder atualmente por mais de 1/5 da produção mineral brasileira, excluído o petróleo).

de enriquecimento com o garimpo parecem permanecer exatamente os mesmos. Também permanecem as incertezas, a atividade continua ilegal, mas toleradas como atividade ilícita. Os conflitos com os órgãos fiscalizadores continuam com as mesmas características, sobretudo com a polícia militar do meio ambiente. O número de empreendimentos é bastante inferior, no entanto com as mesmas características técnicas. Naquele momento vivia-se uma especificidade política que teve efeito direto na atividade garimpeira local. Em 1996 a Companhia Vale do Rio Doce foi privatizada o que gerou uma imediata demissão em massa de funcionários, muitos deles, desempregados, retornaram à atividade de seus antepassados e se encorajaram no garimpo. Tal fato fez com que o a região tivesse um número grande de empreendimentos de garimpo, sempre alimentados pela esperança e a crença na “sorte”. Atualmente seja pela escassez cada vez maior de ouro e outras alternativas de trabalho, a atividade garimpeira se reduziu muito, mas nunca se encerrou, alimentado pelo sonho, a intuição e o misticismo típico do garimpeiro da região.

Para a realização deste estudo³ fez-se necessária a aplicação de algumas técnicas específicas de coleta e análise de dados, como, por exemplo, a observação participante e a realização de 16 entrevistas semiestruturadas. Somaram-se mais de vinte horas de gravação, imprescindíveis ao entendimento da atividade, sobretudo na apreensão da composição do ofício de garimpeiro e sua transformação. Optou-se pelo acompanhamento dos trabalhos de oito grupos num total de 52 garimpeiros dos distritos de Monsenhor Horta, Cláudio Manuel, Furquim e Padre Viegas, visando um entendimento direto do processo de extração. Os donos dos garimpos foram essenciais para a obtenção das informações sobre os saberes específicos da atividade, assim como os garimpeiros

3 O estudo é parte de uma pesquisa realizada nos garimpos clandestinos de ouro da cidade de Mariana MG quando da elaboração da minha dissertação de mestrado em Extensão Rural na (UFV), que teve como objetivo investigar as relações de trabalho nesta atividade tradicional.

mais experientes, reconhecidamente detentores dessas competências. Por tudo isso, a presença continuada na região escolhida foi de extrema importância para a observação dos aspectos da vida cotidiana da comunidade e das relações de trabalho da atividade garimpeira ali existentes.

A partir das observações foi possível constatar a existência, apesar da gradual diminuição, de uma média de 300 pessoas envolvidas diretamente na atividade garimpeira em todo o município de Mariana: garimpeiros, compradores de ouro e proprietários das áreas onde são feitas as extrações. Esta média é extremamente variável, devido à rotatividade do processo de extração e à vinda de forasteiros, em épocas de estiagem. Nestas ocasiões, pode ser encontrada na região uma quantidade muito grande de novos garimpos, mas estes têm curta permanência. A exploração, entretanto, nunca se encerra, e é sustentada pelos garimpeiros moradores dos distritos, que estão permanentemente envolvidos com a atividade, mesmo quando desenvolvem simultaneamente outras ocupações. Durante a pesquisa, constatou-se a presença de, pelo menos, 25 pontos de garimpo em todo o município ao longo das margens do Ribeirão do Carmo; são eles a principal fonte de renda, e, conseqüentemente, de subsistência para os trabalhadores envolvidos. Combinando os relatos dos garimpeiros obtidos nos períodos de permanência com a observação de todo o processo de trabalho no garimpo, procurou-se analisar todo o sistema de organização do trabalho e o papel central das relações de confiança na estruturação das relações de trabalho em um contexto de ilegalidade.

Assim, na primeira parte, é feita uma análise das diversas formas contemporâneas de extração de ouro. Na segunda parte é desenvolvido o conceito de ofício, entendendo-o como um modo particular de organização e de divisão do trabalho, estruturado em um conjunto de saberes práticos, ligados às “manhas do ofício” e irreprodutíveis pela educação formal, consolidados pela experiência e reproduzidos pelos mais experientes. Na terceira parte, são explorados alguns dos

resultados da pesquisa de campo realizada entre os garimpeiros de Mariana, e desenhados os contornos gerais da realidade cotidiana do mundo do garimpo. Por meio de alguns dos relatos de garimpeiros pretendeu-se chegar a uma compreensão do grupo em estudo, visando entender os tipos de interação local e o seu relacionamento com o mundo. Em seguida é desenvolvida uma narrativa sobre o ofício de garimpeiro, ressaltando as razões pelas quais esta atividade pode ser entendida como um ofício.

AS DIVERSAS FORMAS CONTEMPORÂNEAS DE EXTRAÇÃO DO OURO

As formas de organização do trabalho de garimpagem apresentam diferenças marcantes em relação aos modelos de organização do trabalho de mineração. Constata-se o fato de que a extração mineral é caracterizada por duas formas distintas de organização do trabalho: os empreendimentos de pequena escala do garimpo e as lavras de grande escala; durante a década de 1980, o garimpo transforma-se de tal monta que dá origem a uma forma de organização do trabalho com novos contornos: o *garimpo semimecanizado*.

Por conseguinte, torna-se importante distinguir as características estruturais de cada um destes formatos produtivos. A partir de construções de *tipos ideais*, como recurso heurístico, decidiu-se marcar mais claramente as semelhanças e os contrastes entre os vários modelos de organização produtiva da extração mineral. Como acontece sempre com os tipos ideais, tais *constructos* são apenas aproximações imperfeitas da imensa complexidade e heterogeneidade das situações reais da extração minerária, que permitem organizar gradientes e conjuntos significativos de características estruturais. Delineavam-se, assim, pois três grupos de formas predominantes de organização produtiva da extração mineral experimentadas historicamente no contexto brasileiro: o *garimpo artesanal*, o *garimpo semimecanizado* e as *grandes empresas mineradoras*, cada qual apresentando

processos de trabalho, formas de conhecimento e estruturas de cooperação e autoridade particulares. As principais diferenças são tematizadas no quadro abaixo, adaptando as classificações propostas por Tilly & Tilly (1998):

	Garimpo Artesanal	Garimpo Semimecanizado	Empresa Mineradora
Escala	Individual/ Familiar	Pequenos Grupos/ Familiar	Grandes Números
Divisão do Trabalho	Unidade do Processo de Trabalho/ Estruturada pelo ofício	Divisão do Trabalho estruturada pelo ofício	Divisão Taylorista do Trabalho
Controle do Processo de Trabalho	Trabalhador	Negociações entre Trabalhador/ Gerência	Gerência e organização hierárquica
Base Técnica	Técnicas Rústicas Tradicionais	Técnicas artesanais e desmonte mecânico/ sondagem precária	Mecanização/ Sondagem
Formas de Conhecimento	Experiência Prudencial e Critérios de Julgamento	Experiência Prudencial e Rotinas	Rotinização e Prescrição Prévia
Previsibilidade dos Resultados	Reduzida	Reduzida	Elevada
Estruturas de Incentivos	Redes sociais informais	Compensação material Redes sociais informais	Compensação Material
Relações de Trabalho	Horizontais	Verticalizadas, mas dependentes de cooperação.	Verticais
Networks	Família e Trabalho	Família, Trabalho e Localidade.	Trabalho e Hierarquias
Contexto Institucional	Informalidade	Informalidade	Formalidade

O *garimpo artesanal* ou manual constitui uma atividade econômica tipicamente orientada à subsistência, mantendo-se ainda na marginalidade de forma residual em algumas regiões. Caracteriza-se pela ausência completa de máquinas e de sondagem. Utiliza algumas ferramentas como a bateia, e, atualmente, faz uso do mercúrio para a apuração do ouro. É uma atividade que requer baixíssimo capital. Obviamente, não detém a concessão da área de exploração⁴ e continua na clandestinidade, atuando nos rios e nas suas margens. Mantém quase intactas as mesmas técnicas utilizadas nos séculos passados. É um empreendimento individual, itinerante e realizado por grupos independentes, muitas vezes familiares.

Este não é o grupo mais perseguido pelos órgãos fiscalizadores, pois o seu poder de degradação ambiental não é grande. Muitas vezes, trabalha clandestinamente nos esgotos das grandes mineradoras, onde explora os resquícios de uma extração mais racional. Normalmente os donos dos garimpos semimecanizados permitem que estes grupos se aloquem ao lado de suas cavas.

O *garimpo semimecanizado* também possui um caráter itinerante, principalmente nos garimpos com sistema de balsas, em que a extração é feita dentro do leito do rio, tornando desnecessários os acordos com os donos dos terrenos. São formados por grupos que variam entre 5 e 10 trabalhadores, sendo os donos normalmente familiares que contratam outros trabalhadores. Os garimpeiros, via de regra, lavram terras de terceiros. Em função disto, são estabelecidos acordos entre os garimpeiros e os proprietários ou entre os garimpeiros e os financiadores do empreendimento, o que, ocasionalmente, gera conflitos. Estão ausentes as técnicas de sondagem, portanto, é baixo o índice de previsibilidade.

Este tipo de garimpo emergiu a partir dos anos de 1980 em razão do desenvolvimento das técnicas e processos de trabalho

⁴ Esta concessão é fornecida pelo DNPM, e se trata de um processo lento e oneroso, o que desmotiva o garimpeiro a buscá-lo, e desta forma, dar o primeiro passo à sua legalização.

dos garimpos artesanais. O principal elemento que o diferencia do garimpo manual é o uso de motores na extração; equipamentos que não foram desenvolvidos pelos próprios trabalhadores, pois são motores adaptados à atividade garimpeira em momentos circunstanciais favoráveis, podendo ser encontrados em outros tipos de atividade extrativa, como a de diamantes e a de areia. O uso de tais motores modificou radicalmente a extração aurífera, tornando a atividade muito mais dinâmica e eficaz.

A produtividade é mais elevada se comparada aos garimpos artesanais, pois, com os motores, maiores profundidades são atingidas. No entanto, em termos gerais, a extração é pequena, uma vez que as áreas de maior ocorrência já foram bastante exploradas pelas grandes empresas possuidoras das concessões de extração. A utilização de motores também passou a envolver maior número de trabalhadores e a exigir um nível de especialização mais elevado. Com isto, surge uma divisão maior do trabalho que, pelas próprias características da atividade, não é muito rígida.

As relações de trabalho são estabelecidas em um sistema de confiança mútua e a remuneração é por porcentagem do total de minério extraído. São relações verticalizadas, mas sem rigidez, ou seja, com mecanismos de coordenação em que os donos dos motores determinam as tarefas a serem executadas, e os trabalhadores as executam em conjunto com os garimpeiros mais experientes.

Os garimpos semimecanizados possuem um investimento de capital fixo, aplicados essencialmente em motores, e, em alguns casos, em tratores. Estes são alvo de fiscalização dos órgãos ambientais, em razão do elevado poder de destruição do meio ambiente pela ação dos motores, pela utilização do mercúrio e pela maior visibilidade da degradação provocada.

Os locais de extração, tal como os dos garimpos artesanais, são determinados por saberes adquiridos no trabalho. Muitas vezes, as orientações são fornecidas por garimpeiros mais velhos, detentores reconhecidos destas competências.

Um terceiro tipo de extração de ouro é o realizado pelas *empresas mineradoras*. Estas empresas são altamente mecanizadas, com sistemas de dragas flutuantes que retiram elevadas quantidades de cascalho para a apuração e atuam com um sofisticado sistema de apuração química do ouro, em alguns casos sem a utilização de mercúrio. Através da prospecção geológica, é avaliada a jazida em seu prognóstico e diagnóstico, o que lhes possibilita extrair grande quantidade de ouro. Além disso, a prospecção restringe as incertezas do terreno, permite o planejamento e a projeção dos resultados econômicos da lavra e reduz os riscos do empreendimento; conseqüentemente, aumenta a possibilidade de um êxito compensador. Submetidas a uma racionalidade capitalista, estas empresas tentam de todas as formas minimizar e tornar controláveis os imprevistos característicos da extração. Estas empresas se diferenciam radicalmente dos garimpos anteriormente descritos, pois adquirem a concessão de grandes extensões de terras onde existem jazidas conhecidas ou supostas.

As relações de trabalho se assemelham às de quaisquer empreendimentos capitalistas: os trabalhadores são assalariados, submetidos à gerência, etc. Este grupo possui um elevado potencial de degradação ambiental, que é fiscalizada pelos órgãos ambientais dos Estados.

O OFÍCIO

O ofício se apresenta como um elemento estruturante das organizações produtivas, ou ainda, como um conjunto de conhecimentos e de “*saber-fazer*” ligados às atividades do trabalho, que evoluem ou se modificam com o tempo. (TOMASI, 2004)

O termo ofício emergiu no século X para caracterizar a especialização da metalurgia que se desenvolvia na Idade Média, a partir do artesanato e da divisão do trabalho entre

cidade e campo. Já então, a noção de ofício era acompanhada de um certo reconhecimento e prestígio social, no interior do quadro da prática profissional artesanal.

No entanto, a etimologia da palavra denota, também, uma conotação pejorativa, associada à servidão e à escravidão. O campo semântico de ofício emerge pela deformação das antigas palavras *menestier*, *mistier*, *service*, *office*, que são contrações do latim *ministerium*, que está na raiz de *mistério* que, por sua vez, vem de *minus*, o menos, o inferior. (ROBERT, 1966) A ambiguidade se resolve, quando lembramos que, no imaginário medieval das três ordens, o trabalho, por mais virtuosismo que revelasse, não atingia a dignidade das atividades daqueles que rezavam e combatiam.

A noção moderna de ofício formou-se nos meios industriais, no início do século XX, e, sobretudo, a partir da 2ª Guerra Mundial, época em que se torna sinônimo de qualificação e formação profissional. A noção de ofício remete, atualmente, ao conjunto de habilidades técnicas, intelectuais e manuais, associadas à experiência prática.

A porta de acesso ao ofício é sempre o aprendizado e a experiência prática em uma atividade complexa e mutável, que exige elevado grau de discrição e discernimento por parte do trabalhador. Assim, o ofício pode ser entendido como uma forma específica de estruturar a divisão do trabalho e os seus mercados, estabelecendo uma forma particular de redução da contingência, ou seja, uma redução dos riscos de um processo de seleção dos trabalhadores. Em muitos ambientes industriais da era moderna, a presença de elementos de ofício (*ou craft*) no processo de trabalho esteve historicamente associada à presença de modalidades de subcontratação e organização de equipes de trabalho, de natureza fundamentalmente diversa das hierarquias e formas de recrutamento do trabalho de outras ocupações. (STINCHCOMBE, 1990; TILLY & TILLY, 1998)

O ofício confere ao trabalhador certa identidade e prestígio, e é responsável também pela estruturação de uma forma

específica de divisão do trabalho. De modo típico, embora não exclusivo, atividades estruturadas pelo ofício tendem a se enraizar profundamente em certos contextos sociais específicos, em que pertencimentos e identificações de família, trabalho, localidade ou etnicidade jogam um papel decisivo na moldagem de certo *esprit de corps*. Por outro lado, o elevado grau de julgamento prudencial e a necessidade de cooperação, que caracterizam a maior parte dos processos de trabalho típicos do ofício, supõem maior autonomia no controle do processo de trabalho, com relações mais horizontalizadas e sujeitas à permanente negociação.

Quando se fala em ofício, é importante contrastá-lo com o seu oposto, os modelos de trabalho do mundo fabril, sempre envolvido pela dinâmica taylorista. Zarifian (2001) estabelece diferenças importantes, opondo o *modelo de operação* associado ao mundo fabril taylorizado ao *modelo de ofício*⁵ em vários níveis, tais como: a *aquisição do ofício*, a *aprendizagem do ofício*, e o *modelo do ofício*.

Segundo este autor, a *aquisição do ofício* não está relacionada prioritariamente às operações no trabalho, mas fundamentalmente às regras de ação, em que a base de julgamento é o produto final. Essas regras se assemelhariam às da arte, pois não é a simples repetição mecânica e predeterminada das regras que conta, mas a incorporação dos efeitos que se possam relacionar a elas. No contexto do ofício, as regras não são autoaplicáveis, mas dependem de uma complexa avaliação das contingências da situação.

A *aprendizagem do ofício* não tem como finalidade exclusiva ensinar a reproduzir determinadas rotinas e produtos. Essa reprodução é somente uma estratégia de aprendizagem, mas não a verdadeira finalidade. Esta se faz pela particularização do processo e do produto, o que implica uma criatividade do

⁵ Na edição brasileira, apesar da ressalva no pé de página, esta expressão é traduzida, a meu ver, erroneamente, como “modelo da ocupação”. Preferiu-se usar a expressão modelo do “ofício”.

autor. No caso dos garimpos de ouro, abrindo um parêntese nesta discussão, o que se nota é uma particularização do processo de trabalho, mas não do produto, uma vez que este é tipicamente divisível e homogêneo, o que, como se verá, não descaracteriza o garimpo enquanto ofício. A repetição das atividades de trabalho é algo secundário no ofício, que requer, ao contrário, uma compreensão das razões dessas regras, ou seja, um trabalhador de ofício sabe o porquê proceder desta maneira e não de outra para alcançar um resultado. Neste sentido, a relação entre mestre e aprendiz é diferente daquela que impõe o instrutor taylorista. O mestre é rigoroso no resultado, pois este depende do entendimento prático do indivíduo no que concerne ao código de referência do trabalho:

A aprendizagem do ofício é a aprendizagem da diferenciação: alguém domina inteiramente seu 'ofício' quando reconhece sua maneira particular de trabalhar, quando se pode descobrir nela uma contribuição original. [] Se a aprendizagem é, em geral longa, é porque é preciso, ao mesmo tempo ter tomado conhecimento das 'boas' regras existentes, é preciso tê-las assimilado totalmente, ter dominado a 'habilidade específica' necessária (e certo 'modo de pensar') que não é objetivada, mas a qual é preciso ter conseguido agregar originalidade. (ZARIFIAN. 2001, p.158)

O *modelo do ofício* é, por ele, associado de maneira decisiva ao meio social da comunidade profissional, que é onde se estrutura e valida a aquisição do saber-fazer. Assim, o ofício:

Tem igualmente por objeto regras de comportamento, que se referem, em especial, ao respeito aos antigos, a valores éticos explícitos (de honestidade, de lealdade, por exemplo), à demonstração de uma disposição para vencer as diversas provas a que a progressão do ofício implica. (ZARIFIAN, 2001, p.158)

Segundo Zarifian, o ofício está aberto à inovação, mas resiste às rupturas que questionam o prestígio das regras estabelecidas. O ofício sempre recorre à tradição, inserindo,

na sua estrutura, o significado do tempo histórico. Mas, no entanto, resiste à abertura dessa tradição a fatores estranhos, que poderiam desestabilizá-lo.

A aprendizagem de uma atividade estruturada em torno do ofício é constituída dentro do ambiente de trabalho em anos de atividade, e se caracteriza pela experiência na resolução de imprevistos da atividade. Quase sempre, o saber exigido está ligado a um conhecimento tácito e a saberes empíricos, como ressaltou Zarifian, e é reconhecido dentro do grupo como um valor e um orgulho para quem os detém. São esses saberes práticos, ligados às “manhas do ofício” e irreprodutíveis pela educação formal, transmitidos pelos mais experientes e consolidados pela experiência, que constituem a base do ofício. Saberes esses que também proporcionam poder para quem os detém, e são de fundamental importância na compreensão da dinâmica de uma atividade e das classificações hierárquicas dentro e fora do ambiente de trabalho.

A ATIVIDADE GARIMPEIRA SEMIMECANIZADA EM MARIANA

No início dos anos 2000 os garimpos de ouro de Mariana se estruturam de uma forma bastante diversa da que eram no passado. As mudanças são nítidas: esta atividade eminentemente artesanal, de subsistência, marcada pelos imprevistos, tendo na bateia o principal símbolo e no garimpeiro o personagem central, hoje ficou mais complexa e o uso dos motores passou a exigir novas habilidades para a sua operação.

Diferentemente do que aconteceu nos setores produtivos clássicos, o aumento da complexidade trazida pela incorporação dos motores não foi acompanhado pela introdução de uma divisão do trabalho rígida no interior do processo de trabalho. No garimpo semimecanizado, a maior parte dos trabalhadores exerce dentro da cava de extração

quase todas as funções que a atividade requer. A incorporação dos motores ampliou o escopo de habilidades e saberes necessários à atividade garimpeira, sem, entretanto, produzir especializações estanques. O saber-fazer é apreendido pelo garimpeiro no trabalho e em anos de experiência na extração. É reconhecido como um valor e um orgulho para quem o detém e é a característica fundamental de seu ofício. Todo o saber exigido está ligado a um conhecimento tácito e aos saberes empíricos. Estes saberes práticos, ligados às “manhas do ofício” e que não se encontram na educação formal, constituem a base do ofício.

A introdução dos motores de garimpo na extração de ouro no Brasil se inicia nas décadas de 60 e 70 do século XX, com grande impacto na eficiência da extração. A mudança no perfil e na escala dos empreendedores, e a nova combinação de conhecimentos necessários favoreceram a adoção de novas formas de organização e divisão do trabalho. Tais mudanças propiciaram significativas transformações nas relações de produção e nas sociabilidades da atividade

Até o início da década de 1980, o garimpo apresentava uma base técnica rudimentar. Os motores eram muito raros e existiam, quando muito, algumas bombas para a sucção da água. Os equipamentos se resumiam à bateia, enxadas e pás. O mercúrio, atualmente de uso indiscriminado e responsável por danos ao meio-ambiente e à saúde, era então muito pouco utilizado. A separação de impurezas do ouro era feita, também, de uma forma extremamente primitiva, longe dos níveis atuais de exigência, gerados pelas novas características operacionais da atividade, como por exemplo, os dos compradores de ouro, os quais passaram a exigí-lo já queimado e sem resquícios de mercúrio.

Em Mariana, a atividade garimpeira se desenrola fundamentalmente no contexto do aproveitamento de ocorrências de ouro economicamente desinteressantes para as grandes empresas de mineração. Isto ocorre devido

às próprias características geológicas desses depósitos e à intensa exploração feita em muitos na região. Não se justificam, portanto, maiores investimentos nas fases de pesquisa mineral e de lavra.

O que se percebia era uma transformação do garimpeiro de subsistência em grupos de extração com equipamentos mais sofisticados, liderados pelo que podemos chamar de garimpeiros empresários. Estes se caracterizam por possuírem um empreendimento mecanizado, normalmente com dois motores de sucção, e pelo poder de contratar demais garimpeiros para as funções exigidas. Normalmente, não existem contratos formais, sendo os acordos de trabalho baseados em um sistema de confiança mútua, em que o garimpeiro recebe uma determinada porcentagem do total do ouro extraído semanalmente. Apesar do caráter clandestino da atividade, os donos dos motores agem como pequenos empresários, detendo, vez por outra, mais de um ponto de extração. Na maior parte das vezes, são os próprios donos que selecionam os trabalhadores e negociam os contratos informais de trabalho, além de coordenar e gerenciar todas as atividades.

O CARÁTER ILEGAL E AS RELAÇÕES DE CONFIANÇA NA ATIVIDADE GARIMPEIRA

O que se percebe atualmente é que o papel do Estado, e, em particular, a natureza e a abrangência de sua capacidade regulatória definirão o campo de possibilidades e limites em que se desenrolará a atividade garimpeira. Tanto as formas de organização do trabalho, quanto à natureza das redes de transações econômicas em que se situa o garimpo serão profundamente marcadas pelas formas de confiança interpessoal e previsibilidades criadas pelo contexto geral em que se insere a atividade.

Vale a pena salientar como a literatura sobre *economias informais* é capaz de lançar luz sobre as formas de estruturação

do garimpo. Alejandro Portes (1994, p.15) entende por informalidade “uma ação econômica desenvolvida à margem do poder legalmente instituído, sendo neste sentido, excluída da proteção das leis, ou seja, uma atividade produtiva de bens e serviços que se desenvolve paralelamente à economia formal”.

É importante distinguir conceitualmente atividades econômicas *informais* e *ilegais*, pois a incapacidade de marcar analiticamente a distinção conduz, frequentemente, a interpretações equivocadas do fenômeno da informalidade. Segundo Portes (1994, p.15), “o empreendimento ilegal envolve a produção e a comercialização de bens que são definidos, em um determinado lugar e tempo, como ilícitos”. No empreendimento informal, ao contrário, os acordos são realizados na sua maioria com bens lícitos, embora sob modalidades de ação econômica não sujeitas (ou resistentes) à regulação estatal. Assim, pode afirmar-se que a diferença básica entre economia formal e informal não está no caráter final do produto, mas sim, na maneira como ele é produzido e trocado.

Segundo Portes (1994), as relações entre a regulação estatal e a informalidade estariam submetidas a dois paradoxos. Um deles tem como ponto de partida a crítica a certas interpretações que vêem na economia informal a concretização espontânea de um verdadeiro mercado puro, sem as intervenções distorsivas da regulação estatal. O paradoxo, segundo este autor, é que quanto mais a economia informal se aproxima do modelo de “verdadeiro mercado”, mais dependente ela se torna de fortes laços sociais, que permitam a continuidade das transações em um contexto em que estão ausentes garantias formais. O vácuo da regulação estatal deve ser preenchido por mecanismos de mobilização de recursos e estabilização das transações baseadas em *networks* sociais específicas. Outro paradoxo diz respeito ao tratamento dado pelo Estado à economia informal, ou seja, esforços para impedir ou limitar a expansão das regras e controles dessa economia podem exacerbar várias dessas condições, e, muitas vezes, dar origem a essas atividades.

Neste sentido, o que pode acontecer é que a regulação estatal, apesar de não criar a economia informal *ipso facto*, gera oportunidades para o seu desenvolvimento. Isto pode ser percebido no fato de muitas comunidades se organizarem, resistindo ao controle do Estado e, simultaneamente, tendo vantagens e oportunidades por ele criadas.

O que se percebe nesta discussão é que existe uma linha tênue entre a informalidade e a ilegalidade, e isto é bem expresso na atividade garimpeira. O garimpo se caracteriza atualmente como um empreendimento informal, em que estão ausentes as garantias formais do direito de propriedade; sempre à margem da ordem legalmente constituída. Esta marginalidade é fundamental na constituição do ambiente de trabalho, definindo as bases de toda a sua estrutura a partir de uma lógica organizacional totalmente diversa das organizações burocráticas convencionais.

Toda a sua organização é estruturada provisoriamente, seja em função da imprevisibilidade gerada pela fiscalização, seja pelas características naturais e próprias da atividade. De um lado, a profunda instabilidade e incerteza, que sempre envolveram a atividade, fazem com que sejam reduzidos os horizontes temporais dos garimpeiros, inibindo investimentos com base em capital fixo de longo prazo. De outro lado, a improbabilidade da regulação estatal determina que as transações econômicas se desenrolem em um contexto de ausência de garantias, tornando os atos contratuais excessivamente dependentes de um elevado grau de confiança interpessoal. Ambas as circunstâncias concorrem para tornar as relações da garimpagem marcadas por elevada tensão e desconfiança. Esse ambiente de contingência exacerbada é, sem dúvida, um elemento de extrema importância na moldagem da organização do trabalho.

Esses fatores fizeram com que o garimpo se estruturasse em torno de uma cultura muito peculiar, solidificando uma organização dinâmica e específica de desenvolvimento. É em

torno de um código tácito, caracterizado por uma complexa relação de trabalho pautado pela solidariedade entre os membros, baseadas em um conjunto de normas éticas pactuadas, que se estruturam as relações sociais no mundo do garimpo. É este tipo de relação que estrutura as relações de trabalho, as formas de gestão, os direitos e deveres dos trabalhadores, os mecanismos de recrutamento, a divisão do produto extraído, os direitos de exploração de uma determinada área e as relações com os compradores de ouro. Assim este código moral que regula as relações de confiança de uma forma geral, num contexto em que prevalecem contratos informais e em que os prejuízos trazidos pelo comportamento oportunista são, potencialmente, muito grandes. Em torno dessa cultura garimpeira, cristalizou-se uma representação mítica do garimpeiro estribada nas idéias de *sorte, aventura e jogo*, e corporificada em torno de uma série de lendas, mitos e histórias de grandes bamburros seguidos de falência. Esta representação, presente desde o surgimento da figura do garimpeiro, foi se fortalecendo gradualmente no imaginário popular e, por que não dizer, alimentada pelos próprios garimpeiros.

A legalização deste tipo de atividade esbarra sempre na burocracia do Estado. Quase sempre os terrenos, onde são realizadas as extrações, são áreas já requeridas junto ao Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM) por grandes empresas. Estas, por não se interessarem pelas áreas de pequenas jazidas, abrem espaço aos pequenos empreendimentos. Assim, o dono do terreno também comete o delito de arrendar, para a garimpagem, o subsolo que pertence à União e que deve ter licença do DNPM para exploração; o que ele não faz. Muitas vezes os proprietários de garimpo escolhem um determinado terreno para abrir uma cava, dependendo do valor cobrado pelo proprietário da terra para a sua utilização. Desta forma, ambos, garimpeiros e proprietários, estão na ilegalidade; entretanto, somente o garimpeiro é vítima do poder repressivo estatal.

Quando em Mariana se fazia uma garimpagem manual, usando somente ferramentas e sendo o uso do mercúrio muito raro, era incomum a presença de órgãos fiscalizadores. As transformações técnicas ocorridas na década de 1980 aumentaram o potencial lucrativo da extração, todavia a degradação ambiental se tornou visivelmente mais forte, o que intensificou a coerção exercida.

A questão ambiental é sem dúvida fundamental para se entender atualmente a ilegalidade e a intensificação da fiscalização da atividade garimpeira, tal como ocorre em Mariana. Com o surgimento de uma consciência ecológica no país, o garimpo de ouro passou a ser um dos vilões do meio ambiente, um mal que, no mínimo, deve ser controlado. No início da década de 1980, quando os garimpos semimecanizados começavam a se espalhar, o Brasil foi alvo das atenções internacionais devido ao desmatamento da Amazônia e também às imagens chocantes das condições de trabalho dos garimpeiros de Serra Pelada. A mídia brasileira, e mesmo a internacional, apoiada pelos ambientalistas, ainda que sem a intenção de fazê-lo, apontaram os culpados pelas degradações do meio ambiente. Os garimpeiros estavam entre eles e foram responsabilizados pela grande contaminação mercurial e pela destruição das sociedades indígenas.

Esta visão do garimpeiro degradador, formada a partir dos garimpeiros da Amazônia e também dos garimpos de grande porte como os de Serra Pelada e Poconé, foi difundida para o mundo todo, e, logicamente, para todas as áreas de garimpo no Brasil. As ações de denúncia realizadas pelas organizações civis passaram a ser constantes. Em Minas Gerais, destacam-se as ações promovidas pela Associação Mineira de Defesa do Meio Ambiente - AMDA e pela Fundação Estadual do Meio Ambiente - FEAM. Desta forma, quase todas as regiões tradicionais de garimpagem de ouro e de diamantes foram vítimas de constantes denúncias aos órgãos públicos.

Se por um lado a atividade garimpeira se desenrola em um ambiente de confiança reduzida e elevado potencial de conflito, por outro, a própria natureza da atividade supõe elevado grau de cooperação, tanto no processo de trabalho, quanto na cumplicidade tácita frente a outras categorias sociais definidas como “estranhos”. Nos garimpos de Mariana, a conduta baseada na lealdade se apresenta, entre outros aspectos, na distribuição do produto da extração, e também é percebida na sua organização em função da clandestinidade. Este ambiente de elevada insegurança gera um medo constante de repressão e requer das pessoas envolvidas uma organização muito peculiar, que, vítimas da coerção estatal, unem-se para antecipar a fiscalização e se organizarem em função dela. Atualmente, o garimpo é fiscalizado pela Polícia Militar de Meio Ambiente, a antiga Polícia Florestal, que atua ocasionalmente apreendendo motores, e, muitas vezes, prendendo os reincidentes. Este ambiente de tensão exige uma organização complexa e um alto grau de cooperação entre os garimpeiros, objetivando burlar as leis e manter a clandestinidade. Consolidou-se entre os garimpeiros e a comunidade uma cumplicidade que faz com que todos os garimpos sejam informados da presença desse órgão na região. Em tempos de maior concentração de garimpeiros, um deles atua como vigia; com motocicleta, percorre a estrada de acesso aos distritos, recebendo por esta função a mesma porcentagem de ouro atribuída aos demais. Outros meios também utilizados com o mesmo intuito são a queima de fogos de artifício e o uso de telefones celulares. Esta solidariedade é estimulada, na região, pelo caráter mais fixo da atividade, que favorece o estabelecimento de vínculos estáveis e duradouros, necessários à cristalização destes modelos tradicionais de atividade.

O que se percebe é que todos os garimpeiros reclamam da atuação da polícia na região. Estas reclamações se referem principalmente ao tipo de abordagem realizada,

particularmente após o início da mecanização, como explica mais o garimpeiro G.⁶

Hoje melhorou, porque no começo aí, a polícia vinha para destruir, dando tiro né, passado o tempo eles viram que o garimpeiro não era o bicho que eles pintavam né. Eles achavam que o garimpeiro tava armado, que ia enfrentar a polícia com arma, eles vinham para quebrar mesmo. Não tinha chance de ficar nada não, hoje não, hoje eles estão mais calmos com a gente. Agora, antes dos motores eles não amolavam não.

O que muitas vezes acontece é a não compreensão, por parte dos garimpeiros, dos reais motivos pelos quais o garimpo é ilegal. Definitivamente, a questão ambiental não se constitui um verdadeiro problema para eles, assim como os riscos causados pela utilização do mercúrio. Argumentos como o do garimpeiro G, expressam o sentimento de incompreensão da ilegalidade do garimpo: *Eles deixam de pegar um assaltante que tá roubando aí, um assassino para poder pegar o garimpeiro, né? Que tá aí ganhando o pão de cada dia aí, acontece isso.*

A ação da polícia gera um sentimento de revolta, compartilhado por todos, principalmente na apreensão dos motores. Muitas vezes, alguns grupos, durante a escolha do local da extração, já levam em conta a fiscalização, optando pelas áreas de mais difícil acesso. Em Mariana, alguns grupos escolhem trabalhar em terrenos de empresas que exploram carvão vegetal. Esta escolha é justificada pela inexistência da porcentagem obrigatória para o dono do terreno, além de maior segurança, pois, segundo eles, essas companhias também realizam uma atividade clandestina e não teriam o interesse em denunciá-los.

As relações de confiança são um dos fatores estruturantes das relações de trabalho no garimpo, o que muitas vezes faz com que a atividade se organize em grupos familiares.

⁶ Conforme solicitação dos próprios trabalhadores, seus nomes verdadeiros foram omitidos. As letras utilizadas referem-se ao primeiro nome dos garimpeiros.

As próprias características da atividade fazem com que a confiança adquira esta importância tão fundamental: ilegalidade, ausência das garantias da regulamentação estatal e produto do trabalho extremamente valioso. A ausência de garantias formais de direito faz com que toda a atividade se estruture no sentido de estabelecer redes de confiança de natureza eminentemente personalizadas. Nesta rede, estão todos os envolvidos direta e indiretamente na extração: o fazendeiro, que ilegalmente permite a extração em suas terras e recebe uma porcentagem do ouro extraído, o comprador de ouro que leva o mercúrio para os garimpeiros e a comunidade, que informa aos garimpeiros a chegada da polícia na cidade.

Figura 1 – Vista geral de uma cava



Foto de Luciano Rodrigues Costa (maio, 2002).

Em alguns casos, as condutas cotidianas são referências no recrutamento dos trabalhadores. Em uma nítida tentativa de diminuir as contingências naturais de uma seleção de trabalhadores, são escolhidos aqueles que, nas palavras dos donos de garimpo, não possuem vícios, ou são, reconhecidamente, de confiança. O garimpeiro T, dono de um garimpo, explica o que leva em conta no processo de seleção, em que a confiança é um dos elementos fundamentais.

Às vezes você já conhece a pessoa e sabe se ela é de confiança ou não. E agora muitas vezes acontece de você já ter visto ou ter ouvido falar que fulano fez isso e isso, ah não, fulano pegou isso e isso de mim. Então é um tipo de coisa chata, então todo serviço tem que ter uma confiança. Então por exemplo você pega uma pessoa lá e ele é de confiança, ele é bom de serviço? Então eu faço questão que ele não trabalhe comigo né.

No entanto, tais precauções não evitam os conflitos. Estes se dão entre grupos em função das prioridades do terreno de extração. As disputas são comuns entre os garimpeiros e os compradores de ouro, que sempre pagam um preço muito abaixo do mercado. Em alguns casos, entre os garimpeiros e os donos do terreno, que normalmente, vão aos garimpos nos dias de apuração para receber sua parcela na partilha. Ainda segundo T:

Tem uns donos (do terreno) que ficam mais desconfiados. Então, toda vez ele fica esperando pra ver quanto que vai dar. Agora quando o cara não é desconfiado, ele já confia mais, ele nem esquentava a cabeça então a pessoa chega lá e fala a porcentagem foi X então o seu é tanto e pronto. Agora tem outros mais desconfiados que coloca até gente dentro do garimpo pra acompanhar a atividade toda.

A quebra do sentimento de confiança em relação a qualquer um dos membros de um grupo é o principal fator de exclusão, ou até mesmo de desestruturação do grupo. Segundo o garimpeiro A.:

O que pode acabar com o grupo é o dono (do garimpo), por exemplo, abaixar a porcentagem de ouro. Você chegar trabalhando para o cara com 5 ou 6 % e quando chega no fundo que tem ouro o cara abaixa para 3%. Eu, sinceramente pode tá tirando 1 kg de ouro que eu não fico, é uma coisa muito ruim uma desigualdade muito grande com o trabalhador. O cara trabalha e acha que vai ganhar dinheiro bom, mas na hora não ganha o dele. Isso é uma coisa que eu não concordo mesmo.

Este sentimento de desconfiança se manifesta diariamente no ambiente de trabalho. Ele ocorre não somente em relação

aos parceiros de trabalho, mas a todos os desconhecidos que se aproximem do garimpo. Nestes casos, o principal temor é, com certeza, da polícia, ou de algum delator que possa vir a denunciá-los. Os ambientalistas, pelo mesmo motivo, também são muito temidos.

Toda essa suspeita exige uma organização muito peculiar do trabalho, no sentido de evitar os roubos, outrora muito freqüentes, mas que atualmente têm diminuído, devido às medidas para impedi- los, como, por exemplo, o recolhimento diário de todos os carpetes que contêm ouro, nunca deixando nada de valor no garimpo. Por tudo isso, a atividade garimpeira, em Mariana, se desenvolve em um ambiente muito discreto. Nunca se vê os garimpeiros contando vantagens de grandes achados; na verdade, quase nunca dizem o quanto estão retirando de ouro. Quando perguntados, sempre dizem uma quantidade muito menor do que realmente estão extraindo. O garimpeiro L descreve como são os roubos na região:

Para te falar a verdade eles já me roubaram oito vezes. Depois de um tempo junto deles, os mesmos 'caras' que trabalhavam comigo eles me roubaram, depois mais dois me roubaram neste mesmo lugar. Já chegaram a me roubar no terreiro, aqui de casa, 100 gramas de ouro e é tudo murado, eles tiveram que pular o muro. Agora ultimamente está difícil porque se você falar que está tirando muito ouro já fica gente de olho ainda mais nessa crise aí, se você for falar que está com 500 gramas de ouro em casa eles vem e te roubam.

Estas relações de confiança ultrapassam o ambiente de trabalho e podem ser notadas em outros setores da vida do garimpeiro. Um exemplo disto é quando, nos momentos de baixa extração, se vê obrigado a pedir crédito no comércio local, principalmente para a compra do combustível dos motores. Normalmente, os comerciantes são resistentes na concessão de crédito por insegurança quanto ao pagamento, sobretudo quando do insucesso da extração. Como a expectativa da descoberta é constante, as dívidas com combustíveis podem ficar elevadas, ampliando a insegurança dos comerciantes locais.

Este receio é ainda maior em relação aos garimpeiros forasteiros, pois estes, caso não obtenham resultados satisfatórios, podem simplesmente ir embora, deixando as dívidas.

Figura 2 – Garimpeiros em atividade dentro da cava



Foto de Luciano Rodrigues Costa (maio, 2002).

O OFÍCIO DE GARIMPEIRO

Cê trabalhar no ouro é uma emoção muito grande, cê tá doido, coisa boa. Quando você acha o ouro então, aí nossa senhora, é coisa boa demais, demais, é uma emoção danada, não troco essa emoção do garimpo por nenhum outro trabalho. G.V. (pioneiro na utilização dos motores no garimpo em Mariana)

Como argumentamos, o ofício é entendido como uma forma específica de organização e divisão do trabalho. Nele está contido um conjunto de conhecimentos e de *saber-fazer* inerentes às atividades do trabalho, conhecimentos tácitos e saberes empíricos ligados essencialmente às “manhas do ofício”. Estes conhecimentos, constituídos não só na educação

formal, são responsáveis pela formação da identidade do trabalhador, evoluindo ou se modificando através do tempo.

A atividade garimpeira é desenvolvida em um ambiente natural aberto e mutável no tempo e no espaço. Cada “cava”, cada barranco, cada curva do rio apresenta situações distintas e em permanente transformação; tais circunstâncias ecológicas particulares impõem contínua adaptação, ajustamento e improvisação dos procedimentos rotineiros e das técnicas de extração. Toda decisão no processo de trabalho depende de uma cuidadosa avaliação das circunstâncias em questão. Ademais, os resultados da atividade são marcados por uma imprevisibilidade irreduzível, apenas imperfeitamente contornada por uma razão prática que interpreta pistas proporcionadas por um ambiente complexo. A atividade faz-se acompanhar, pois, de uma série de conhecimentos tácitos, saberes empíricos incorporados à experiência e associados às circunstâncias típicas deste ambiente, que são corporificadas e representadas na *sorte*.

Figura 3 – Garimpeiros em atividade dentro da cava



Foto de Luciano Rodrigues Costa (maio, 2002).

Neste contexto, revela-se a forte dimensão subjetiva presente na constituição desse ofício, tanto pelo caráter eminentemente oculto do ouro como pelas incertezas do sucesso extrativo. O caráter probabilístico e a elevada contingência do

empreendimento aproximam-no, em certa medida, do estado de espírito e da postura típica do *jogador*. (GOFFMAN, 1967) Como afirma o garimpeiro J sobre o processo de escolha do terreno onde se processará a extração, *o ouro também é muita sorte né. Costuma você bater o furo aí, acertar na veia e costuma você trabalhar dois três meses aí e não achar nada. Demanda muita sorte. O cara acertar uma área que tem ouro aí.*

Ou ainda, como afirma o mesmo garimpeiro M: [] *a gente vai mais é no escuro mesmo, teve lugar que eu fiz 6 furos não achei nada [] porque não dá para saber onde tá o ouro, tem que tentar, na verdade a gente cisma com aquele lugar e diz: 'vou furar ali porque ali deve ter' às vezes dá sorte, eu já cismeiei com um lugar e o resultado não foi bom não.*

A atividade garimpeira, envolvida pelo incidente, pelo imprevisto, pelo não programado, resulta em rotinas interativas, que, aliás, não estão presentes somente nela própria, mas também nos ambientes de trabalho em que o ofício é o estruturador das relações sociais.

À contingência do ambiente natural em que se desenrola o garimpo, soma-se um contexto institucional de incertezas, de legislação confusa e de imprevisibilidade da fiscalização, que favorecem a constituição de um ambiente extremamente conflituoso. O garimpo foi, desde o seu surgimento, ora extremamente perseguido, ora incentivado como uma importante forma de geração de recursos, cristalizando este ambiente de incertezas que caracterizam a atividade.

Tudo isso faz com que a atividade garimpeira seja organizada provisoriamente, sem grandes investimentos em capital fixo, assemelhando-se, por exemplo, à pesca artesanal, à coleta vegetal, ou mesmo a atividades camponesas, que são sempre sensíveis às incertezas do ambiente de trabalho. Neste sentido, opõe-se radicalmente ao ambiente fechado e artificial de uma fábrica, onde todas as tarefas devem ser gerenciadas visando a uma racionalização maior das atividades do trabalhador e à maximização dos lucros.

É possível que tudo isso tenha favorecido o surgimento de um *esprit de corps*, perceptível nos atos de lealdade e de solidariedade dentro do grupo. No entanto, é a *confiança interpessoal* o elemento de maior importância na estruturação das relações sociais de trabalho. Esta importância crucial deriva-se fundamentalmente das incertezas criadas pela condição de clandestinidade do garimpo, considerado uma atividade ilegal, carente das garantias da regulamentação estatal e cujo produto é extremamente valioso. A confiança interpessoal baseada em laços prévios é à base do processo de seleção de trabalhadores e estrutura também a própria formação dos grupos, muitas vezes formados por familiares na tentativa de diminuir as contingências e conseqüentemente as possibilidades de conflitos neste ambiente de elevado risco. O fato de ser o garimpo uma atividade ilegal produz um forte sentimento de insegurança decorrente da repressão, e elimina a possibilidade de uma organização rígida, um dos fatores determinantes para uma divisão flexível do trabalho. Este fato requer das pessoas envolvidas uma organização do trabalho muito peculiar, inclusive uma cumplicidade com a comunidade na qual estão inseridos.

Os envolvidos sentem-se participantes da mesma aposta num ambiente marcado por expectativas e incertezas. Este sentimento compartilhado ameniza as relações hierárquicas entre os trabalhadores, revelando relações de parcerias, de solidariedade nos trabalhos e de amizade fraternal dentro do grupo. Isso dá ao garimpeiro a agradável sensação de que é um trabalhador autônomo e lhe propicia certo orgulho por não estar sob o jugo de um patrão. Todo esse conjunto de normas pactuadas nas relações de hierarquia é chamado, por alguns autores, como Cleary (1990), de *lei do garimpo*, considerada a responsável pelas estruturações das relações sociais neste ambiente instável.

O conhecimento e os saberes presentes na atividade estão fortemente ligados à sua tradição; são aprendidos em anos

de atividade e num ambiente de trabalho extremamente mutável, exigindo do trabalhador discricção e discernimento. A criatividade é, sem dúvida, fator preponderante e de suma importância, devido às várias e inesperadas situações que, frequentemente, surgem no dia a dia do seu trabalho. As rotinas repetitivas do trabalho são algo secundário, e o que realmente sobressai é a verdadeira compreensão de suas ações em função do objetivo: a descoberta do ouro. Todo o cabedal de conhecimentos do garimpeiro passa também pelo domínio de histórias antigas do garimpo sobre as imperícias e o sucesso de outros garimpeiros, e a posse das áreas que as frentes de extração do passado ignoraram. Estes saberes, passados de pai para filho e aprendidos no cotidiano do trabalho, são chamados *jogo do rio* (CLEARY, 1990), e é através de seu domínio que os garimpeiros têm suporte para lançamento de seus palpites e escolha do local onde se deve abrir uma cava.

Dentro do ambiente de contingências que caracterizam o garimpo, existem os trabalhadores reconhecidos, pela própria comunidade, como *virtuosi*. Na região de Diamantina, este trabalhador é conhecido como o *garimpeiro sabido*⁷, isto é, aquele que parece ser “iluminado” para o garimpo. Este fato, muitas vezes, constitui razão de autoridade e posição de ascendência sobre os demais membros do grupo. Esta dimensão subjetiva também está presente na expectativa da descoberta, fortalecendo o imaginário do garimpeiro e de quem pretende sê-lo. Nele, constituindo os elementos norteadores, estão presentes o sonho de enriquecer abruptamente, o descrédito nos mecanismos de sondagem do terreno e a crença na intuição, nas lendas e mitos.

O rico histórico da atividade garimpeira é um elemento de extremo orgulho para os trabalhadores que o defendem de qualquer influência externa. O garimpeiro é extremamente avesso a rupturas nesta estrutura solidificada pela tradição. Sua

7 Expressão utilizada por MARTINS M. (1997) para denominar o virtuosismo de garimpeiros em Diamantina.

aversão é expressa na resistência a elementos estranhos ao seu ambiente de trabalho, como por exemplo, os órgãos públicos. A presença destes órgãos ou mesmo a de ambientalistas que podem denunciá-los é vista com desconfiança e está associada ao poder coercitivo da Polícia Militar. Por conseguinte, tentam continuamente escapar do raio de ação da esfera governamental. Hoje, para os garimpeiros, o Estado ainda é o mesmo dos tempos coloniais, quando havia, ao menor sinal de sua presença, o ato de se esconder nas grimpas, para evitar qualquer ato de repressão que os pudesse atingir.

Com isto, pode perceber-se que o elemento preponderante e definidor do ofício de garimpeiro é estar inserido em um ambiente de extrema contingência, seja pelas próprias características do processo extrativo, pelo caráter oculto do produto ou pela sua ilegalidade. Assim, este ambiente mutável e de incertezas é uma característica fundamental para o entendimento da estrutura do ofício de garimpeiro.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os princípios associados à atividade garimpeira, tais como: “sorte”, “trabalhar no escuro”, ou mesmo o caráter totalmente aleatório do garimpo – expressões comumente associadas à garimpagem e confirmadas pelos próprios garimpeiros – na verdade, dependem de um cabedal de conhecimentos e habilidades disponível somente aos diretamente envolvidos na atividade. Ou seja, tentou-se demonstrar que o conhecimento das “manhas do ofício”, a sorte, as habilidades e o saber-fazer que compõem o ofício de garimpeiro são uma construção social, e esta não está disponível de forma paritária a todos os envolvidos na atividade ou àqueles que pretendem se integrar a ela. É neste sentido que se pode entender a excelência de alguns garimpeiros como aquele trabalhador virtuoso (garimpeiro sabido), que se destaca no grupo como o mais hábil, ou seja, aquele que melhor navega neste ambiente de

extrema contingência: o garimpo de ouro.

O que se percebe é que as mudanças que o ofício de garimpeiro vem sofrendo ao longo do tempo estão diretamente relacionadas com todo o contexto institucional que é extremamente contingente, tanto quanto o ambiente de trabalho do garimpo. Esse contexto, ora proibindo, ora favorecendo o garimpo artesanal, sempre gerou e continua gerando gradiente de incertezas quanto ao futuro desta tradicional atividade. Por conseguinte, o garimpo se mantém na clandestinidade e ainda submetido a uma legislação confusa e com níveis de exigências para a regulamentação incompatíveis com a sua realidade. A legalização desse tipo de atividade esbarra sempre na burocracia do Estado, uma vez que os terrenos, onde são realizadas as extrações, são áreas já requeridas junto ao DNPM por grandes empresas que, ao não se interessarem pelas áreas de pequenas jazidas, abrem espaço a estes pequenos empreendimentos. No entanto, o que se percebe, é que os garimpos artesanais e semimecanizados de ouro, que se estruturam em torno dos “motores de garimpo” em Minas Gerais, dão sinais claros de esgotamento. Essencialmente em função de novas exigências tecnológicas que escapam ao controle dos grupos de garimpeiros, aliás, como já ocorreu em outros momentos do passado.

Em 2015 toda a região de Mariana foi extremamente impactada com o rompimento da barragem de rejeitos de mineração denominada “Fundão” na tarde de 5 de novembro no subdistrito de Bento Rodrigues, a 35 km do centro do município. Este acidente é considerado o desastre industrial de maior impacto ambiental da história brasileira e o maior do mundo envolvendo barragens de rejeitos. A barragem, controlada pela Samarco Mineração S.A., era um empreendimento conjunto das maiores empresas de mineração do mundo, a brasileira Vale S.A. e a anglo-australiana BHP Billiton. Na área atingida pelos rejeitos havia vários empreendimentos de garimpos. Pressionada nacional e internacionalmente para indenizar e

reparar os efeitos da tragédia, os distritos atingidos estão sendo lentamente reconstruídos pela Fundação Renova, instituição responsável por conduzir os programas de reparação. Moradores, muitos deles garimpeiros, que tiveram suas casas e terrenos atingidos pela lama ainda estão em processo de receberem as indenizações. Vários grupos de garimpos, que tiveram seus equipamentos levados pela lama também receberam indenizações por serem reconhecidos como grupos de subsistências no valor de R\$ 15.000,00, em contrapartida foram forçados a se comprometerem, formalmente, a se retirarem das áreas de concessão da mineradora, que são áreas imensas em todo o município da cidade de Mariana. O valor dessa indenização, mesmo que muito bem recebida pelos garimpeiros, nem de longe faz com que se extinga a atividade garimpeira na região. O acordo com a mineradora fez com que muitos garimpeiros voltassem a insistir em garimpar em áreas já muito exploradas, sobretudo no distrito de Monsenhor Horta, mais afastada do local da tragédia. No entanto, a definição dos locais de garimpagem segue uma lógica muito própria da cultura garimpeira, não respeitam limites físicos de território nem acordos formais, seguem a intuição, o imaginário do ouro, como consequência sempre geram conflitos seja com proprietários de terras, empresas mineradoras, órgãos públicos, sobretudo a polícia do meio ambiente. As “terras da mineradora” continuam sendo invadidas pelos garimpeiros fazendo que “tudo mude, mas tudo fique como está”.

REFERÊNCIAS

BERGER, P. Luckmann, T. **A construção social da realidade**. Petrópolis, Rio de Janeiro: 2001. CLEARY, David. **Anatomy of the Amazon gold rush**. Iowa city: University of Iowa Press, 1990. DE SOTO, H. **O mistério do capital**: Por que o capitalismo dá certo nos países desenvolvidos e fracassa no resto do mundo? Rio de Janeiro: Record, 2001.

- GOFFMAN, E. *Interaction Ritual: Essays in Face-to-Face Behavior*. In: **Interaction Ritual: Essay on face-to-face**. Chicago: Aldine, 1967
- MARTINS, Ana Luiza. Breve história dos garimpos de ouro no Brasil. In: ROCHA, Gerônimo. **Em busca do ouro**. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1984.
- MARTINS, Marcos, L. **Identidades sociais e ação coletiva; o caso dos garimpeiros da microrregião de Diamantina**. Belo Horizonte: Dissertação de Mestrado em Demografia Econômica, UFMG, 1997.
- PEREIRA, Alberto. **Garimpo e fronteira Amazônica; as transformações dos anos 80**. Belo Horizonte: Belo Horizonte: Dissertação de Mestrado em Demografia Econômica, UFMG, 1990.
- PORTES, Alejandro. The informal economy and its paradoxes. In: SMELSER, J. Neil, Swedberg, R. **The Handbook of Economic Sociology**. Princeton: N.Y, Princeton University Press, 1994.
- SCOTT, James. **Seeing like a State: how certain schemes to improve the Human Condition Have Failed**. New Haven: Yale University Press, 1998.
- STINCHCOMBE, Arthur L. **Information and organizations**. Oxford, University of California Press, 1990.
- TILLY, Chris & TILLY, Charles. **Work at Capitalism**. Boulder (Co): Westuien, 1998.
- TOMASI, Antônio de Pádua. Qualificação ou Competência? In: TOMASI, A. **Da qualificação á competência**. Pensando o século XXI. Campinas: Papyrus, 2004
- ZARIFIAN, Philippe. **Objetivo Competência**. Por uma nova lógica. São Paulo: Atlas, 2001.



CAPÍTULO II

ARTESÃOS DA LUZ

MISTÉRIO E SONHO NA ARTE DA JOALHERIA

Teresa Malatian

A joalheria artesanal antecedeu o surgimento da produção industrial de joias, que implantou a divisão do trabalho, a mecanização, a automação e o emprego de tecnologias digitais para a confecção de protótipos e produtos em larga escala. No entanto, as etapas do processo produtivo tradicional pouco mudaram ao longo dos séculos e compreendem a criação do modelo, o manuseio e a preparação dos metais e das pedras preciosas, a execução das peças e sua comercialização. Trata-se de práticas milenares que remontam às civilizações do Oriente, da América, da África e da Europa, que legaram objetos artisticamente elaborados e saberes especializados que atravessaram fronteiras por meio do comércio e do deslocamento de artesãos. (SKODA, 2012) Este capítulo tem como objeto o estudo desta atividade, com destaque do ofício de ourives, um dos profissionais deste ramo, considerado em sua longa duração até a época atual.

A ourivesaria consiste na arte de trabalhar metais preciosos para a produção de joias e ornamentos. É executada pelo ourives, que incorpora com seu trabalho valor monetário e artístico às peças em sua oficina onde realiza parte desse processo produtivo, uma vez que depende do trabalho complementar de outros especialistas, entre eles o lapidário (lapidador de pedras brutas) e o cravador (colocador de pedras nas peças produzidas pelo ourives). A joalheria assim entendida como um conjunto complexo de atividades interligadas e complementares testemunha em sua imensa variedade de materiais, modelos e usos, a necessidade que a

humanidade sente de se enfeitar, seduzir e elaborar objetos artísticos, com diversos significados. Nesse sentido, as joias são objetos de arte e ornamento que correspondem ao momento histórico, à cultura e à sociedade em que são criadas, em uma trajetória dinâmica de transformação constante de estilos, materiais, tipos de objetos produzidos e valorizados pelo público que irá consumi-las. (ZUGLIANI, 2010)

O OFÍCIO DE OURIVES-JOALHEIRO E SUAS TRANSFORMAÇÕES

A ourivesaria e a fabricação de joias constituem ofícios antiquíssimos que remontam à Pré- História. Escavações arqueológicas incessantemente revelam quantidade considerável de materiais depositados em tumbas por ocasião de ritos funerários, que em sociedades diversas acompanharam pessoas destacadas em sua derradeira morada. Os povos dos períodos Paleolítico, Neolítico e os que viveram na chamada Idade dos Metais foram os primeiros a produzir adornos com materiais variados, desde os mais simples, como conchas, ossos, dentes de animais, madeira, sementes, pedras chamativas, corais etc. Ao montarem colares e pulseiras, visavam não apenas seu uso ornamental, mas também por meio desses artefatos simbolizar posição social de prestígio ou, como talismãs, obter proteção contra malefícios e atrair benesses aos seus usuários. O conhecimento de metais e a invenção de técnicas de fundição permitiram a confecção de peças com ouros materiais mais sofisticados, em cobre, ferro e bronze, além de, evidentemente, em ouro, de fácil manejo pela sua maleabilidade e de grande apelo visual pelo brilho que remete ao sol e a uma simbologia a ele associada. Considera-se que as joias mais antigas em ouro foram encontradas na Bulgária, cerca de 5000 anos a.C., que testemunham o início da utilização de moldes de barro e pedra para trabalhar o metal derretido. Os achados em sítios arqueológicos funerários fornecem rico

e abundante material como o de Hallstatt, na Áustria, onde 2500 tumbas continham impressionante joalheria em peças para adorno e vestuário, confeccionadas em bronze e ouro, aos quais se agregaram vidro e corais para dar colorido.

Graças a esses achados, hoje conservados em museus ao redor do mundo, a história da produção de joias dos mais variados materiais e técnicas em diversas épocas e sociedades pode ser estudada. Nos últimos séculos, no entanto, desapareceu, quase que por completo nas sociedades ocidentais o sepultamento dos mortos com seus pertences, mas o hábito de usar joias pode ser pesquisado por meio de inventários e testamentos onde elas são descritas. Representações iconográficas também constituem fonte importante para esses estudos. O fato de as joias serem passíveis de transformação e desmanche para confecção de novas peças dificulta o seu estudo, porém a abundância de material ainda disponível, que foi guardado por particulares ou em acervos da nobreza e da realeza, permite a análise dessa arte que evoluiu continuamente em direção à sofisticação de *design*, inovação nos materiais utilizados e novas configurações do processo produtivo. Nas sociedades contemporâneas, a demanda por joias não desapareceu, pelo contrário, continua sendo um ramo importante da economia, agora submetido a processos de industrialização com mecanização, automação e informatização que atendem a novas características do mercado consumidor.

O fascinante trabalho com o ouro vem sendo feito desde a descoberta dos metais pelos grupos humanos - ferro, cobre e prata - seguida pela sua transformação por meio do calor, técnica que remonta a milhares de anos. Os povos do antigo Egito, da Mesopotâmia, do Oriente e da América pré-colombiana tornaram-se exímios ourives e joalheiros e legaram peças de grande beleza e apuro técnico, as quais foram encontradas principalmente em tumbas de reis e governantes. Conheciam e praticavam processos complexos de fundição,

ligas de metais e moldagem com cera perdida, técnica até hoje utilizada na ourivesaria. Aos metais preciosos e suas ligas agregaram valor com a cravação de pedras coloridas, pérolas, pedaços de vidro e esmalte, tornando assim cada vez mais complexa a confecção de joias, com grande riqueza de detalhes. Executavam trabalhos de laminação com recorte em cinzel e martelamento, torção de fios em espirais, granulação e outros tipos de trabalhos, na busca incessante de aprisionar nas peças a luz refletida nos metais, especialmente no ouro, e no colorido das gemas. (BENUTTI, 2017)

Ourives, do latim *aurifice*, é aquele que trabalha o ouro para fabricar joias. Seu ofício, que veio dos tempos remotos e chegou até o século XXI, ainda é basicamente artesanal, admitindo algum maquinário de pequeno porte para a execução de algumas etapas da produção das peças. Sentado em sua bancada, cada ourives dispõe ao alcance das mãos o variado repertório de ferramentas que à primeira vista parecem simples, em vários tamanhos e formatos: martelos, pinças, limas, lixas de diversas gramaturas, escovas, alicates, pincéis, serras de arco, estiletes, punções, fieiras (ferramentas para puxar o fio de metal até esticá-lo na espessura desejada), torqueses, morsas, *tribulet* (haste de metal empregada para modelar aros e argolas manualmente, ferramenta específica para a confecção de anéis e alianças), regueira (recipiente onde é vertido o metal fundido), medidor de anel. Algumas delas são feitas pelo próprio ourives, a partir de materiais disponíveis, como aros de bicicleta. Constituem a forniture e, em sua incrível variedade, vão sendo incorporadas ao arsenal de cada profissional ao longo de sua vida. Serão utilizadas naquele pequeno espaço da bancada com sua indispensável gaveta, onde ele conta com o apoio de uma pedra depositada sobre esse móvel, presença fundamental na oficina, e sobre a qual o ourives executa seu trabalho minucioso auxiliado por óculos especiais que lhe permitem visualizar detalhes da obra com precisão, habilidade e criatividade.

Outras estações de trabalho situadas dentro do espaço da oficina permitem maior liberdade de movimentos e entre elas se destacam laminador de metal manual ou elétrico, furadeira elétrica, aparelhos de solda tipo maçarico, cadinhos para fusão das ligas, tornos para polimento e limpeza, bacias para banho de ácido, pedra de toque para verificação da pureza do metal, moldes de silicone vulcanizado e de gesso. Tudo somado em aparente e enganosa profusão e desarranjo, tem-se o mundo que rodeia o ourives. Ferramentas milenarmente utilizadas indicam que no essencial o processo da ourivesaria não sofreu grandes transformações, desde que a fundição dos metais com o auxílio de carvão foi inventada. Mudou a fonte de calor, pois a forja foi substituída pela tocha de oxigênio, conforme sinaliza o cilindro depositado em algum canto da oficina. Outras máquinas movidas à eletricidade estão presentes nas oficinas que dessa maneira apresentam hibridismo de etapas exclusivamente manuais com outras mecanizadas na produção das peças, como a máquina rotativa de polimento. O tempo de execução tem um ritmo próprio, pois uma única peça pode demorar meses para ficar em condições de entrega ao cliente. O processo não depende exclusivamente da fornitureira, como se poderia supor à vista dessa profusão de ferramentas, mas da capacidade do artesão em manipular metais e suas ligas e dominar com criatividade o processo de sua transformação em joias, enfrentando os riscos de ruptura e erros que obrigam à refundição e ao recomeço, com a inevitável perda de horas de trabalho. O processo é longo e complexo, executado em diversas etapas desde escolha do modelo e do material, fundição da liga dos metais a serem utilizados: laminação e filatura do lingote, moldagem e confecção do esqueleto da peça, aplicação de pedras ou pérolas, polimento e brilho.

Além da visita à oficina de um dos entrevistados, para a qual contei com a participação da historiadora Sônia de Freitas, as informações aqui apresentadas foram complementadas pela bibliografia específica e pelos inúmeros vídeos disponíveis no

YouTube que abordam o processo produtivo dessa fascinante profissão. Uma das evidências logo observadas confirma a hipótese inicial de que as trocas culturais no ramo são milenares no que diz respeito às técnicas, à modelagem e ao uso dos materiais, cuja valorização se transforma ao longo do tempo, embora sempre impere entre eles o ouro. A utilização deste metal é cuidadosamente calculada nos dias atuais com balança de precisão eletrônica, que permite aferir porcentagens das misturas a serem acrescentadas aos metais “finos” para a obtenção das ligas. Seu preço é diariamente consultado por meio do celular para o acesso à cotação do ouro fino ou puro de 24 quilates, da prata fina, bem como de outros materiais.

Com a industrialização, como em outros ramos da produção industrial, desde o automóvel produzido em linha de montagem por Henri Ford, no início do século XX, ocorreu na ourivesaria a divisão das operações em etapas realizadas por trabalhadores especializados em um único setor: *design* ou projeto, moldagem, fundição, montagem. Essa produção fragmentada abrange desde a fundição dos lingotes e preparação das ligas dos metais até o acabamento final da joia e não permite mais a identificação autoral do ourives como um profissional completo, enquanto certos processos são totalmente redimensionados, autonomizados e terceirizados. O *designer*, o criador das peças, realiza o projeto da joia e é contratado por empresas, trabalha como profissional autônomo, que segue os parâmetros de mercado, tais como custos, materiais e tendências, para projetar peças adequadas ao gosto do consumidor, embora também possa lançar inovações e criar moda. O projeto assim elaborado passa por várias modificações até alcançar o efeito desejado, quando então vai dar origem à peça piloto ou protótipo que irá modelar a produção em série mediante operações fragmentadas igualmente executadas por máquinas. Parte fundamental desse processo é realizada mediante recurso à impressão do modelo em 3D, visando à produção em série em

larga escala, em grandes quantidades, com diminuição dos custos do produto final. (ZUGLIANI, 2010)

O emprego de mulheres nas fábricas é feito em operações que exigem delicadeza e minúcia, mãos pequenas, como a preparação dos moldes em formato de árvore segundo a técnica de cera perdida, que permite a confecção de muitas peças simultaneamente. As máquinas executam corte a laser de placas de metal, produzem metros e mais metros de correntes e pulseiras, confeccionam anéis padronizados e multiplicados em escala industrial a partir do protótipo, com menor probabilidade de erros ou falhas na execução, a exemplo de fios que se rompem ou defeitos na peça como ranhuras ou trincas. É dessa maneira que se produz a maior parte das joias colocadas no mercado atualmente.

No geral, pode-se dizer que,

[...] as máquinas utilizadas para a Prototipagem e para a Manufatura Rápida são capazes de criar produtos com geometrias complexas e alta precisão dimensional, como também executar partes internas desses produtos sem necessidade de qualquer tipo de montagem. Por isso podem ser aplicadas à joalheria e outros segmentos da indústria cujas peças são pequenas, muito detalhadas e que requerem acabamento delicado e de alta qualidade superficial. (NISHIMURA; RODRIGUES, 2014, p.1)

Este processo permite a realização de testes, provas e estudo detalhado do protótipo que irá servir à produção em larga escala, elimina etapas no desenvolvimento do produto e substitui o trabalho manual, artesanal, pelo uso de tecnologia avançada de alta complexidade, como é o caso do *software Computer Aided Design - CAD*. O tempo de produção de uma peça pode ser reduzido a até um terço daquele empregado pelo ourives artesão. Uma única máquina executa a peça do começo ao fim sem troca de ferramenta, embora nem sempre a qualidade seja compatível com a do trabalho artesanal. (NISHIMURA; RODRIGUES, 2014)

As atualizações do processo produtivo justificam a constatação de que a ourivesaria resiste ao tempo embora se diversifique e concorra com as peças folheadas ou banhadas a ouro, chamadas semijoias, e as bijuterias produzidas a custo inferior, permitindo o seu amplo consumo por consideráveis parcelas da população por serem financeiramente mais acessíveis.

Apesar desses processos revolucionários de produção, subsistem os persistentes artesãos que fazem o trabalho de modelagem, fundição, trefilação, laminação, moldagem e montagem, ou seja, toda a série de operações da ourivesaria, produzindo em escala reduzida - um trabalhador - uma peça, demandando muito mais tempo para a execução e, portanto agregando não apenas arte, técnica, mas também o custo das horas de trabalho ao produto final. Alguns importantes nichos do mercado de joias são ocupados por eles, como a confecção de alianças, ainda hoje feita artesanalmente e sob medida pelos ourives em suas bancadas nas oficinas, onde oferecem garantia do teor de ouro e a realização de um sonho em uma peça portadora de fascínio, brilho e durabilidade. Para esses artesãos a tecnologia que necessitam incorporar ao seu processo produtivo é diversificada e inclui o indispensável computador ou celular que permitem o acesso à *internet* meio pelo qual chegam as encomendas e a atualização das tendências do comércio de joias. Seu trabalho continua solicitando grande atenção e depende da boa visão, da habilidade manual, da precisão de movimentos e da confiabilidade que o profissional passa aos clientes. Os segredos da profissão são também tesouros de cada um, repassados com parcimônia aos aprendizes. São os artesãos da luz, que transformam materiais brutos em peças reluzentes, portadoras de mistério e sonho.

OURIVESARIA NO BRASIL

Desde que os primeiros europeus pisaram em solo americano, puseram-se em busca do famoso Eldorado, lenda difundida no

Velho continente, que mencionava a existência de um lugar em terra desconhecida, onde haveria montanhas reluzentes de ouro prodigamente ofertado pela natureza aos que as descobrissem. (HOLANDA, 2010) De início os colonizadores espanhóis foram mais aquinhoados, pois logo ao chegar se depararam com os habitantes nativos portando adornos do metal reluzente e cobiçado, esforçando-se para descobrir e explorar sua origem, usando de muitas astúcias e sem poupar o uso da força. Localizaram e exploraram com o trabalho escravo desses povos riquíssimas jazidas de prata em seus territórios.

No Brasil embora a procura pelo precioso metal tenha se iniciado ainda no século XVI, a fortuna proporcionada pelos metais tardou a chegar aos portugueses. Algumas tentativas foram feitas nessa época em São Paulo, onde o ouro de aluvião escasso encontrado no Pico do Jaraguá foi logo esgotado pelos mineradores. Arrefecido o entusiasmo inicial, veio no ano de 1695 a grande descoberta das sonhadas minas com as jazidas de ouro localizadas nas terras das Gerais, hoje não por acaso, Minas Gerais. Outras descobertas, localizadas no Brasil central, sucederam-se até o presente, quando a corrida ao ouro alcançou o norte do país, como o exemplo da mineração recente em Carajás evidencia.

Junto com o sucesso da mineração veio o desenvolvimento da joalheria no século XVIII, quando foram consagradas as joias como sinal de distinção, de situação econômica, social e cultural elevadas, além de terem sido colecionadas como investimento para ser acionado em eventuais momentos de necessidade financeira dos seus proprietários. Além dos já citados inventários e testamentos, relatos de viajantes e legislação pertinente constituem fontes importantes para seu estudo, remontando essas informações às minas de ouro do rio das Velhas e às jazidas de diamantes do Arraial do Tijuco (atual Diamantina). Não apenas as joias de ouro foram difundidas desde essas descobertas, mas também passaram a incorporar em maior quantidade diamantes e outras pedras

preciosas e semipreciosas como ametista, água marinha, crisoberilo, granada, topázio, turmalina e outras, em um processo de dinamização dos antigos modelos e materiais que vinham da joalheria lusitana tradicional, a qual incluía com destaque a técnica da filigrana em ouro e prata. A ourivesaria do período colonial produziu também enorme variedade de objetos destinados à liturgia: como cálices, ostensórios, aparatos diversos, enfeites para imagens de santos, relicários, rosários, cruzes e muitos outros.

Da mesma maneira que as joias e o hábito de seu uso vieram de Portugal, os artesãos filigraneiros, os lavrantes de prata, os fabricantes de alfaias e cordões, arrecadas e cruzes, relicários e colares de contas, que trouxeram seu saber tradicional de metalurgia e ourivesaria, e alcançaram grande êxito comercial dado a procura intensa por tais joias no século XVIII pelas classes abastadas. (BONFIM, 2019)

Por meio de alvarás e cartas régias que regularam desde o início essa atividade no Brasil, pode-se perceber o trânsito estabelecido entre culturas, pois a joalheria aqui produzida e usada seguiu inicialmente modelos europeus, para depois trilhar seus próprios caminhos. O ofício de ourives e o comércio de peças de ourivesaria eram rigorosamente controlados pela legislação oriunda da metrópole portuguesa, que seguindo o modelo medieval reunia os profissionais do ramo em corporações. Estabelecia a obrigatoriedade de passagem do candidato a oficial por um exame, feito por oficiais avaliadores que ao final, conferiam aos aprovados uma certidão que os habilitava a exercer o ofício mediante regras ou normas a serem cumpridas. O aprendizado da ourivesaria durava cerca de oito anos em oficinas e o seu exercício durante um ano já habilitava o aprendiz a solicitar a certificação. O ourives assim certificado oficialmente deveria assinar suas peças por meio de uma marca a fim de evitar as fraudes na composição das ligas de metais. Essa marca era registrada no Senado da Câmara de Portugal e tinha a finalidade de permitir a identificação do

autor das peças em alguns tipos de joias, garantindo assim sua qualidade, prática que excluía as joias filigranadas, esmaltadas, com pedrarias e também as chamadas miudezas, obviamente pela impossibilidade técnica de nelas serem cunhadas marcas de contraste. (OZANAN, 2013)

Como tudo o mais que veio transplantado da cultura portuguesa para o Brasil, essas ordenações foram adaptadas ao meio e entre elas a proibição do exercício do ofício de ourives por negros, índios ou mestiços não foi acatada. Como também não foi acatado aquilo que a administração colonial mais se empenhou em reprimir: o descaminho do ouro contrabandeado em pó, pepitas ou barras, a tal ponto praticado que se proibiu a circulação desses estados do minério, sendo permitido apenas a do ouro em barras quintado, isto é, fundido em barras produzidas em casa de fundição real. A famosa Casa dos Quintos estampava nas barras sua marca que indicava já ter sido extorquido o famoso “quinto”, isto é, o imposto da quinta parte da produção açambarcado pela Coroa portuguesa. Regras adaptadas e flexibilizadas correspondiam às condições específicas de uma sociedade colonial estruturada sobre o trabalho de africanos escravizados, apesar das muitas restrições à circulação do ouro no Brasil, em grande parte, inócuas. Os famosos “santos de pau oco” nada mais eram do que imagens sacras usadas para transportar clandestinamente e armazenar esse metal longe das vistas da fiscalização e se tornaram prática corrente.

Em suma, no século XVIII houve uma “febre do ouro” no Brasil, e a descoberta de fabulosas jazidas foi acompanhada pelo desenvolvimento da ourivesaria barroca. De início faiscaidores buscavam ouro nos depósitos de aluvião nos rios, onde com pouco e rudimentar equipamento retiravam das águas pepitas e pó de ouro, visíveis a olho nu pela sua luminosidade. Esgotadas essas fontes, passaram a garimpar o leito dos rios com bateias, por meio das quais extraíam ouro de lavagem. Depois vieram as “catas” em buracos escavados em

profundidade crescente nos barrancos auríferos, que deram origem às famosas minas. Confirmava-se com isso a existência do país do Eldorado, do tesouro que estava ali á espera das mãos que o resgatassem e trabalhassem.

A mineração não teria sido feita em tão larga escala no Brasil colonial, até o esgotamento das jazidas, sem a presença dos escravizados africanos, homens e mulheres que além de fornecerem sua força de trabalho compulsoriamente, difundiram saberes em ourivesaria e fundição, que foram trazidos de suas terras de origem em gigantesco processo de trânsito cultural. Foram grandes conhecedores dessas técnicas os africanos vindos do Benim, da Costa da Mina (Ashanti), de Daomé e os Yorubá. Desde muito antes da colonização da América a ourivesaria havia se desenvolvido nesses territórios graças ao ouro encontrado na Núbia, que também abastecia o antigo Egito. Foram criadas técnicas de fundição com altas temperaturas mediante sopro de carvão por zarabatanas e foles, processo registrado nos túmulos dos faraós do Egito de onde vieram os espetaculares tesouros produzidos para acompanhar os faraós à sua viagem para o além. Conheciam ligas e métodos de refinamento e purificação do ouro com sais de potássio e executavam soldagem com o uso de compostos de cobre. Produziam joias com granulação e folhas de ouro de até 1/1000 mm de espessura, obtidas com martelamento por uma pedra em formato de ovo. (BENUTTI, 2017)

Os africanos trazidos dessas regiões para o Brasil eram muito valorizados na região das Gerais, onde constituíam a maioria dos trabalhadores da mineração, e repassaram aos seus senhores as técnicas ancestrais de suas terras de origem. No decorrer do seu trabalho, a descoberta de pepitas e pedras de maior valor dava-lhes a oportunidade de obterem a alforria e em seguida passarem a minerar por conta própria. (PAIVA, 2021) O ofício de ourives na região das minas foi exercido por brancos e não brancos, em flagrante desobediência ao Alvará Régio de 29 de outubro de 1621. Como estivessem presentes

nas oficinas de ourives na qualidade de auxiliares, eles acabavam por aprender o ofício e exercê-lo, numa sociedade ávida por ostentar ao menos parte das muitas toneladas de ouro que ali foram mineradas. (OZANAN, 2013)

A cultura africana deu origem também a um tipo específico de ourivesaria, realizado em ouro e em prata, as conhecidas joias de crioulas, que poderiam ser propriedade dos senhores que as entregavam às suas escravas para ostentação em ocasiões festivas, dando assim sinais públicos de sua opulência. Ou ainda pertenciam às escravas ganhadeiras que constituíam por meio delas um pecúlio para obter sua alforria. No caso das forras, essas joias vistosas constituíam recurso a ser empenhado em caso de necessidade. Magníficas joias de crioula em ouro (colares e pulseiras largas tipo copo principalmente) existentes nos museus brasileiros testemunham essa prática. As pencas de balangandãs (berloques) em prata lavrada carregados à cintura pelas negras e mulatas como ornamento e amuleto de proteção, entre os quais era indispensável a presença da multissecular figa, ainda hoje estão conservados em exemplares belíssimos da joalheria baiana.

Figura 1 – Joias de crioula - Balangandãs em prata



Fonte: Coleção do Museu de Arte da Bahia - Acervo pessoal da autora.

O OFÍCIO NO CENÁRIO CONTEMPORÂNEO

Desde o início, a ourivesaria foi profissão predominantemente, para não dizer exclusivamente masculina. Nos dias atuais houve uma diversificação e se encontra também mulheres trabalhando na produção de joias, tanto no modo artesanal ou autoral, quanto nas fábricas onde o processo produtivo fragmentado permite-lhes o desempenho de tarefas de menor esforço físico, menor especialização, mas que solicitam precisão e habilidade manual ou simplesmente capacidade de efetuar tarefas rotineiras continuamente. Isto porque a produção industrial compreende a fragmentação de tarefas que não exige grande e sofisticada formação específica.

A cidade de Limeira, situada no Estado de São Paulo, e seus arredores constitui um polo produtivo de joias folheadas e bijuterias de metal que exemplifica tais transformações. Suas unidades produtivas estão ligadas em sua origem a famílias tradicionais de ourives que ali se estabeleceram no início do século XX e fundaram em 1938 a primeira grande empresa para produção industrial, voltada para as semijoias ou folheados. Emprega centenas de trabalhadores e ainda utiliza processos de manipulação em bigorna, martelo e maçarico. Seu esquema de produção admite a terceirização e a informalidade, com o recurso à montagem em domicílio empregando trabalhadores, muitas vezes de forma irregular, além de incluir crianças e jovens entre 11 e 17 anos de idade em trabalho repetitivo de montagem e soldagem, com baixíssima automação. (DI GIULIO, 2021)

A máquina introduziu mudanças radicais no processo, sobretudo com a utilização de movimento provido pela energia elétrica. Com a mecanização é possível a uniformização maior das peças e a obtenção de fios de metal bastante finos e em grande quantidade. No entanto, o processo criativo assim concebido deixa de ser de autoria de um artesão. Ainda assim, diante dessa concorrência, atualmente, os ourives formados na

tradição da ourivesaria artesanal continuam mantendo suas oficinas onde produzem peças sob encomenda diretamente para clientes, sejam pessoas ou firmas entre elas as fábricas ou os comerciantes de joias. Também executam consertos e transformam joias ao gosto do cliente. Nesse ramo a confiança no produto é essencial e conquistá-la, uma preocupação constante do artesão.

Outros exemplos da vitalidade atual do setor joalheiro podem ser localizados nos programas especializados em vendas de joias exibidos diariamente pelos canais de televisão e pelo *e-commerce*, que concorrem com as lojas físicas e são sintomas da globalização e digitalização mundiais. O Brasil situa-se entre os 165 maiores produtores de joias de ouro no mundo. E o mercado eletrônico aqui realizado está em franca expansão, graças à venda globalizada no varejo. Assim se “democratiza” o acesso à joia por suas características: lojas virtuais funcionam 24 horas diariamente, possuindo abrangência nacional, facilidade de divulgar campanhas e promoções e dispõem de acesso por meio de diferentes dispositivos eletrônicos (celulares, *smartphones*, computadores), que permitem pesquisa rápida para comparação de produtos e preços. Estabeleceu nova logística de produção e parcerias que se complementam em grande complexidade. As redes sociais como *Instagram*, *Facebook*, *blogs*, portais e *e-mails* são os grandes canais onde essas transações se realizam.

Canais de TV específicos de venda de joias no varejo colocam no ar programas em horários variados, à tarde ou à noite, e que entram madrugada adentro atendendo clientes: 1001 Noites, Medalhão Persa, TV Shopping, Joias VIP. Os dois primeiros mobilizam o imaginário dos telespectadores, em grande parte público feminino, remetendo aos contos da literatura e ao luxo valorizado pela cultura oriental. (VIEIRA, 2018)

Muitos artesãos joalheiros, inclusive os ourives, adaptaram-se a essa produção, regida pelo mundo digital e sintonizada às exigências e tendências do mercado produzem

especificamente para esse comércio virtual, que elimina a necessidade de espaço físico para as lojas e tem grande alcance de clientela. Outro exemplo a ser lembrado é que apesar das crises e de todas essas alterações, persiste o comércio em lojas de *shoppings* e nas ruas, como a tradicional Rua do Ouro (Rua Barão de Paranapiacaba), localizada em área central da cidade de São Paulo, onde muitos edifícios de diversos andares abrigam forte comércio de joias prontas, assim como oficinas de confecção e reparo, compra de ouro para reciclagem e até mesmo oferta de cursos de formação de ourives. A presença dos “homens-placa” nas imediações desse comércio com seus conhecidos anúncios de “compra-se ouro” evidencia a persistência e a vitalidade da ourivesaria na região.

Além do valor atribuído às joias em si como adorno, símbolo de posição social ou de compromissos religiosos e até mesmo políticos ou de outra natureza, elas constituem a mais antiga reserva de valores do mundo, pois podem ter o papel de poupança a ser empenhado, como já apontado, ou vendido em caso de necessidade, ou ainda, como pecúlio a ser transmitidos às novas gerações de uma família.

O MUNDO DO OURIVES

O ourives-artesão exerce profissão do universo masculino por exigir força física, capacidade de resistir ao calor, além de outros inconvenientes. Resulta em mãos feridas, calejadas, marcadas pelos ácidos e pelo calor que são uma constante por se tratar de atividade essencialmente manual, que produz, inacreditavelmente, a beleza das peças acabadas, polidas e entregues ao cliente.

É preciso ter mãos de artesão, capacidade de manusear peças pequenas com habilidade e precisão, possuir conhecimentos de química (ácidos, ligas), fundição, moldagem e solda. Conhecer os segredos de cada metal, de cada mistura ou liga, o modo como reage ao calor ou ao impacto, sua resistência

aos processos de transformação que são bastante rigorosos, apesar de aparentemente a joia ser um objeto frágil. O ourives na sua acepção restrita é aquele que domina esses processos e os executa em sua oficina, sozinho ou com pequeno número de auxiliares e aprendizes.

Desde tempos imemoriais, a formação do ourives apresenta uma linha contínua: o artesão mais experiente, que dominava a técnica e a arte do ofício, em sua oficina recrutava auxiliares que ao mesmo tempo realizavam as tarefas mais simples e por vezes não diretamente relacionadas à ourivesaria, mas que observando o modo de fazer, iam aprendendo o ofício. Muitos deles tornaram-se também mestres desde que tivessem mãos de artesão, indispensáveis para um mercado exigente da qualidade dos produtos comercializados. Muito difundido foi o processo de aprendizado geracional, prática que se consolidou e até hoje é mantida. Ou seja, o ofício transmitido de pais para filhos, como herança, transformando a natureza bruta dos metais e pedras em joias sedutoras, trabalho executado de modo silencioso, na indispensável mesinha, ou bancada com gaveta, típica desse ofício, cercado de ferramentas.

No Brasil, existem atualmente outros caminhos do aprendizado, entre eles a oferta de cursos específicos desde os anos 1970, quando surgiram as primeiras escolas de ensino formal da profissão de ourives e cursos ministrados por *designers* de joias de autor (assinadas), em ateliês de profissionais consagrados. Entre essas escolas, destacam-se a Escola Mineira de Joalheria, de Belo Horizonte, a Escola Nova de Joalheria de São Paulo, a Escola Atelier Caio Mourão, no Rio de Janeiro. Nos dias atuais até pela *internet* se pode obter alguns conhecimentos básicos da ourivesaria e adquirir a forniture básica para seu exercício. (GARIGLIO, 2013) Com a produção industrial e a decorrente fragmentação e simplificação das etapas da produção de joias mediante uso de máquinas, esse aprendizado também foi simplificado, embora a chamada alta joalheria, realizada por artistas, exija conhecimentos muito

sofisticados e especializados. Ela vem sendo objeto de cursos de formação específica onde há grande investimento no *design* e nas tendências da moda para a formação do profissional que irá produzir em seu ateliê: joias exclusivas e assinadas. Nesta modalidade há participação crescente de mulheres.

O Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - Senai oferece cursos na área de joalheria, destacando-se na Escola “Francisco Matarazzo”, localizada na cidade de São Paulo, o curso “Confeccionador de Joias”, de formação profissional, com carga horária de 160 horas. O objetivo deste curso é a formação específica em operações de fundição, laminação e polimento para a confecção e montagem de joias variadas, tais como: aliança, pingente, pulseira e anel. No estado de Minas Gerais, a instituição oferece na Escola “Américo René Gianetti”, em Belo Horizonte, o curso de Qualificação de Ourives, com 300 horas de duração, cujo programa incide sobre preparação de ligas metálicas, laminação de chapas e fios de metal, montagem e acabamento das peças e desenvolvimento de joias artesanais¹. Outras escolas do Senai também oferecem cursos básicos e avançados nas áreas de ourivesaria e joalheria, como ocorre no estado da Bahia, dentre outros.

Para o desenvolvimento deste tópico, foram realizadas duas entrevistas com profissionais da área da joalheria. Ambos foram solicitados a responder questões elaboradas em roteiro prévio de recorte biográfico. Um deles nos recebeu em sua oficina de ourives e posteriormente complementou as informações pela *internet*. O segundo foi entrevistado unicamente por meio virtual.

A entrevista mais extensa e com maior quantidade de informações foi realizada com o senhor *Avedis Donelian*, de 73 anos de idade, e os resultados foram condensados em sua história de vida.

1 Para detalhamento ver: <https://tinyurl.com/5n923ztt> e <https://tinyurl.com/4cjn4pfy> Acesso em: 20 ago. 2021.

Figura 2 – Avedis Donelian em sua bancada na oficina de ourives



Fonte: Acervo pessoal da autora

Eu tenho profissão nas mãos, aqui tem duas mãos de ourives, (em armênio vosgueritch) disse o entrevistado à sua mãe preocupada quando, por reviravoltas da vida, ele perdeu o emprego em um supermercado em São Paulo, que lhe dava condições de sustentar sua família. Esta frase resume exemplarmente o sentido atribuído à profissão de ourives, que ele aprendeu ainda muito jovem, no Líbano, de modo informal, quando trabalhava em uma oficina de ourivesaria como auxiliar em serviços diversos, no *Souk des Bijoutiers* em Beirute. Originário de família armênia, ali encontrou trabalho com um artesão mestre joalheiro de sua comunidade, que empregava também outros aprendizes. O *Souk* era um local famoso por sua especialidade, a produção e o comércio de joias, exercidos predominantemente por armênios ali radicados. Avedis Donelian passou cerca de dez anos nessa oficina, observando e aprendendo até que, se sentindo habilitado, teve a iniciativa de adquirir com seu salário algumas ferramentas e montou pequena oficina em sua casa onde em prata, material menos

dispendioso, exercitava o aprendizado que ia adquirindo na oficina do mestre joalheiro Kevork Bekmezdjian:

Meu tio tinha um amigo que era ourives. Ele tinha uma oficina igual a esta aqui, pegou eu e colocou lá. Aprendiz. Ai, nos primeiros anos, sabe o que a gente fazia? Limpeza, faxina, leva e traz, office boy, essas coisas, vai no banco, pega isso aqui. Dois anos depois eu fico olhando e comecei ..., patrão não dava no primeiro ano na mão peça para ... Eu fiquei olhando, olhando como ele fazia, não fazia. Depois de 2- 3 anos o que eu fiz? Fiz economia, mandei fazer uma mesinha em casa. Na minha casa. Depois comecei a comprar ferramenta individual. O que lá meu patrão fazia, eu fazia em prata, treinava na minha casa! Ai aprendi e depois meu patrão começou a dar serviço mais pesado. E assim fiquei, nunca troquei de lugar. Entrei sem saber nada. Saí 10 anos depois, 1970, vim para cá.

Ao vir sozinho para o Brasil, deixando os pais e três irmãs, no contexto que prenunciava a guerra civil no Líbano, Avedis Donelian trouxe esse saber do ofício e suas ferramentas, e embora não parecesse ter dificuldade com a técnica, a modelagem era bastante diversa daquela que via e executava em sua terra natal. O gosto pelo refinamento das peças e seu desenho elaborado eram específicos da cultura oriental, que valorizava o uso em profusão de joias, principalmente aquelas confeccionadas em ouro. Trouxe consigo o conhecimento técnico, a valorização da honestidade profissional e o espírito de iniciativa que lhe permitiu se afirmar como ourives e produzir autonomamente peças por encomenda tanto para clientes individuais quanto para executar projetos solicitados por marcas renomadas no mercado joalheiro do Brasil. Encontrou colocação como autônomo em uma oficina, mas ainda não se fazia conhecido por sua habilidade, em um meio bastante fechado onde ele se movimentava lentamente, com dificuldade para estabelecer clientela. Chegou ao país no momento em que a alta do preço do ouro foi acompanhada pelo início do uso de outros materiais que popularizaram a joalheria por meio dos folheados, das resinas e do plástico. No entanto, a ourivesaria tradicional ainda ocupava espaço

importante nesse ramo e isso lhe permitiu, nos anos 1980, estabelecer reputação como ourives de materiais nobres. Por essa época também conhecida como a “*década do design*”, houve uma reinvenção de técnicas e de conceitos inclusive com a realização de concursos no mercado joalheiro. Foi para Avedis Donelian um momento bastante favorável, pois ali se inseriu por meio de grandes grifes, para as quais realizou muitas encomendas, a partir de desenhos previamente elaborados. A entrevista permite algumas reflexões sobre a identidade do ourives, categoria profissional autoatribuída por Avedis Donelian. A primeira delas é a autonomia afirmada como relevante, pois em suas palavras, nessa profissão nunca foi empregado, sempre produziu por conta própria embora por bastante tempo sem possuir uma oficina. O importante era ter um local onde lhe permitissem instalar sua bancada com as ferramentas, passando a trabalhar no conserto e posteriormente na fabricação de peças e com isso adquirindo a confiança dos que ali trabalhavam e da clientela.

Percebe-se em sua atual oficina, onde foi realizada a entrevista, o silêncio e o ambiente favorável à concentração que confirmam o tempo lento da produção artesanal, de reflexão e de relação intensa com o trabalho. Essas características foram também realçadas por autores que percorreram caminhos semelhantes de pesquisa no universo da joalheria artesanal. (PASSOS, 2018)

Figura 3 – Anel em ouro e diamantes criado por Avedis Donelian



Fonte: Acervo pessoal da autora

O ourives estabelece uma relação afetiva com as peças que produz, conforme Avedis Donelian deixou claro ao contar a história de algumas joias que saíram de suas mãos. Os nomes dos clientes, o modo como as encomendas chegaram até ele, a relação com grifes renomadas, como a Francesca Romana, para quem realizou trabalhos durante anos como profissional autônomo. Durante a realização da entrevista foi possível acompanhar o momento em que ele se despedia de uma peça, um anel, produzido por encomenda para uma cliente assídua, a ser entregue como presente a pessoa de sua família residente fora do país. Ficou evidente que para o artesão cada joia possui sua história, desde o recebimento da encomenda mediante apresentação de ideia ou modelo a ser copiado, às vezes, peças a serem refeitas, até o momento da despedida, da entrega da peça acabada ao cliente, ocasião em que predomina a satisfação por ter realizado um bom trabalho, devidamente documentado por foto, em arquivo pessoal e divulgado no *Instagram*. No caso do anel mencionado ele manifestou satisfação pelo serviço bem executado, por vezes com dificuldades, mas com competência e confiabilidade. É dessa maneira que o ourives participa do processo de transformar o sonho de clientes em realidade pelas suas mãos, às quais se juntaram as de outros artesãos, os lapidadores, os cravadores de pedras e os polidores da peça finalizada. É esta relação intensa com o trabalho individual criativo que orienta a memória afetiva sobre o significado e o destino da joia produzida e que pode vir a ter longa duração em uma família por meio da transmissão geracional. Não existe comparação possível com a produção industrial da joalheria, onde as etapas são desvinculadas e fragmentadas, desde o projeto, a fabricação e a comercialização.

Outro aspecto relevante nessa profissão é a forma como as pessoas se iniciam e se mantêm nela. Os contatos são muito importantes, pois deles dependem as encomendas que o ourives receberá. Nesse aspecto, pode-se dizer que as relações

de origem étnica foram fundamentais para Avedis Donelian. Assim foi que conseguiu se inserir no mundo fechado dos joalheiros no Brasil, graças a essa solidariedade específica:

Cheguei aqui, primeiro ano, [...] alguma ferramenta trouxe de lá. Aí tinha um armênio que tinha chegado aqui 5-6 anos antes de mim, era joalheiro também. Garo Messerdjian. Aí me apresentaram lá. Falei: Garo me arruma ... Ele tinha uma cliente judia, do Citybank na Rio Branco, na esquina, do lado do Citybank tinha uma joalheria, 2-3 lojas depois. Era um judeu ali, trabalhava lá. Ele me levou lá, era loja de venda de joias, em cima, mezzanino. Tinha uma mesinha ali, pagava aluguel, ele pegava conserto de lojistas, pegava consertos, dava para mim, eu fazia. Eu não era empregado deles. Por conta. Aí fora isso aqui, eu conheci outros armênios, Garo, outro, outro, começaram a dar serviço para mim: faz esse anel, faz isso aqui, tititi. Aí comecei a fazer peças, fiquei um ano, um ano trabalhei lá.

Segundo o depoimento, esse caminho de apresentação dentro da comunidade, buscado por ele, permitiu que estabelecesse identidades e sintonias e se tornasse parceiro de um dos mais afamados joalheiros do Brasil, Nerses Vartanian, cujos filhos, Jack e Ara, seguiram a profissão do pai e se tornaram profissionais da alta joalheria:

Trabalhei para Nerses Vartanian, pai de Jack e Ara. Quando conheci Nerses Vartanian, fui no escritório dele, Metrô Anhangabaú, tinha um prédio, escada rolante, o escritório dele era na Xavier de Toledo. Ele vendia brilhante. Fui, comprei brilhante dele para fazer uma aliança. Ele era do Líbano, eu sou de Líbano também. Eu conhecia Nerses por nome, ele era muito conhecido. Era representante de Ômega no Líbano. Depois fiquei sabendo que ele estava aqui, mexia com brilhante, essas coisas. Eu ia fazer um par de alianças de diamante, então fui lá comprar brilhante. [...] ficaram famosos como? Através de pai! Pai ensinou eles! Depois eu trabalhei, fiz serviço para Nerses Vartanian mais ou menos 15 anos.

O orgulho de ser um bom ourives está presente o tempo todo na entrevista e constitui o eixo articulador de sua identidade, que lhe permitiu manter-se no ramo em parceria com produtores e comerciantes de joias destacados e estabelecer um perfil de confiabilidade e competência:

Alguém que me conhece, pergunta, alguém que já fiz serviço, como é serviço de Avedis Donelian? [...]. Pessoas que me conhecem, falam. Francesca Romana, conhece? Quem era? Grife italiana! Não existe, agora separaram. Eu trabalhei, nunca trabalhei de empregado, sempre fiz serviço para eles 15 anos! 15 anos! Eu era modelista! Modelista! Fazia matriz de peças para eles.

No entanto, a situação mudou quando a indústria joalheira se expandiu e os artesãos passaram a ser menos solicitados, pois não podiam competir com os preços das joias fabricadas em série.

Sobre as transformações da profissão, seu depoimento é eloquente:

Depois nos últimos anos percebi... porque começou essa modernização, sabe o que quer dizer? Computador! Coisa a mão, agora, se vamos ver a senhora não vai mais ver profissionais manuais como eu. Acabou. Agora é tudo computador. Já ouviu falar de prototipagem? O que é? Computador. Aí desenho, titititi. Estica aqui, não, engrossa aqui, muda aqui, puxa lá, tira de cima para baixo. Aprovou? Tá tudo ok? Aí aquele modelo que está no computador aprovado, do lado tem outro aparelhinho que vai igual tricô 'tchiqtchiqtchiq'. Em algumas horas a peça sai em cera, modelo em cera! Aquela cera, o que eles fazem? Pega molde, quantas unidades a senhora quer? 100, 200, 300, mil, dois mil? Por isso Francesca Romana acabou.

Diante desse quadro, no entanto, Avedis Donelian ainda prefere ser autônomo do que trabalhar para uma fábrica ou uma firma:

Sabe por que, o motivo que eu não gosto de trabalhar para uma pessoa? Porque se você entra num lugar é como cavalo, burro, só vê aquela... Aí o que vai acontecer? Você não sabe o que está acontecendo fora. Mas quando você está por conta, aí hoje você... amanhã... o contato aumentando, diminuindo, mas é só eu com o patrão.

Essa prática manteve-se ao longo da sua vida apesar de ter trabalhado em outro ramo, para enfrentar tempos difíceis. Nunca abandonou a ourivesaria, o seu verdadeiro ofício, a sua verdadeira identidade, mesmo quando trabalhava em supermercado ao chegar ao Brasil: *Eu fui trabalhar lá [supermercado], mas como eu tinha ferramenta... final de*

semana, tititi eu fazia peça, fazia bico por fora. Ou seja, enfrentou adversidades até se firmar como ourives e conseguir clientela importante que lhe passava encomendas. Sua vida foi norteadada pela identidade assim descrita: Tem duas mãos aqui, duas mãos de ourives, eu tenho profissão na mão.

O segundo entrevistado senhor Luís Antônio Riskallah, comerciante de pedras preciosas, forneceu informações importantes sobre esse ramo no Brasil. Engenheiro de Produção, formado em 1986, com Mestrado em Produtividade pela Escola Politécnica da Universidade de São Paulo – USP, sua família é originária de Aleppo, na Síria, onde praticava fundição de metais não ferrosos (cobre), técnica trazida para o Brasil por seu bisavô, Rizkallah Jorge Tahanian. Seu pai, Antônio Jorge Rizkallah era engenheiro civil e sua mãe, Zakie Yázigi Rizkallah, pedagoga, ambos nascidos na cidade de São Paulo e formados pela USP. Remontando à ancestralidade, seu avô, José Yázigi era diplomata na Síria e de família de intelectuais, enquanto o bisavô, Rizkallah Jorge Tahanian era mestre em fundição de não ferrosos, em Aleppo (Halab), Síria. Com seus conhecimentos, acabou se tornando proprietário de uma metalúrgica que produzia boias para controlar entrada de água em caixas de reservatório, depois objetos variados (painéis, insumos para hidráulica, ferramentas, chapas e fios de cobre e latão etc.). Tornou-se conhecido pela “Casa da Boia” onde comercializava seus produtos.

Figura 4 – Fases do processo de fundição de peças em ouro com moldagem manual em silicone



Fonte: Acervo pessoal da autora

A narrativa de Luís Antônio Riskallah reforça a dimensão geracional do exercício do ramo joalheiro, correlato ao da fundição, pois sua família também possuía a tradição de trabalhar nele. A inserção profissional foi repassada aos descendentes, conforme realçou:

Meu bisavô veio em 1895, por falta de perspectiva profissional e instabilidade religiosa na Síria e meu avô veio no início do século XX, pelos mesmos motivos. [...] Rizkallah Jorge era mestre em fundição de não ferrosos na Síria. [...] Nure Tacla, tio da minha avó Helena, introduziu a pérola cultivada por Mikimoto (Japão) na Europa, casou com uma japonesa e viveu na Europa. Antônio e Tufy Tacla, tios da minha mãe, tinham loja de joias e mina de diamante na África do Sul. Trabalhavam basicamente com pérolas mandadas por Nure. Nure Calluf 'inventou' o leilão de joias pela televisão em 1995, em Curitiba; faleceu em 2012 e os filhos estão dando continuidade a este negócio atualmente.

Uma visita à Bahia despertou em Luís Antônio Riskallah interesse pela joalheria e o levou a fazer curso de Diamante, Gemas de Cor e Lapidação na antiga Associação Brasileira de Gemologia e Mineralogia – ABGM, de 2001 a 2005. Inseriu-se neste ramo e nele permaneceu com atividades de mineração de ouro e ametistas, com uma trajetória impressionante por revelar não apenas sua biografia, mas também uma dimensão desse ramo no Brasil: *[tive] garimpo próprio com execução de galeria vertical para exploração de ametistas, diversos garimpos de aluvião de ouro, garimpos de ouro primário e visita à Mineração Anglo American, em Jacobina, Bahia, hoje Yamana (canadense), que produz cerca de 2.000 kg ouro/mês.*

Porém, também considera o ramo de comércio de peças e gemas muito difícil hoje, por diversos motivos que obrigam os fabricantes e comerciantes a se adaptarem: *mercado muito instável, pessoas sem confiabilidade, preços com muita variação, falsificações e imitações, risco de assalto/roubo, competição com outros artigos de luxo (perfumes, cremes, roupas de grife etc.).*

Sobre a profissão de joalheiro e as habilidades necessárias para ser ourives, lapidador, cravador, embora não as tenha

exercido, mencionou o conhecimento adquirido a partir de sua experiência no ramo: *muitas horas de bancada, orientação correta, sacrifício óptico, habilidade manual, conhecimento de técnicas 'secretas'*.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O ofício de ourives tem sido organizado em situação de trabalho de aprendizes junto a um mestre disposto a ensiná-lo aos interessados por meio de trabalho em conjunto, onde os segredos do ofício são repassados. Até o presente, conforme as entrevistas permitiram constatar, ainda existe esse tipo de formação, porque não basta ter as ferramentas, é a própria profissão a melhor escola, onde a tradição de família no ramo conta muito como oportunidade de aprendizagem, motivação e acesso a mercados. A formação em escolas de joalherias nas últimas décadas abre um novo ramo de acesso à profissão, mais voltada para joalheria de autor.

REFERÊNCIAS

- BENUTTI, M. A. Adornos e joias: materiais, ferramentas e técnicas de confecção através dos tempos. ANAIS DO X WORLD CONGRESS ON COMMUNICATION AND ARTS. April 23-26, 2017, Salvador. Disponível em <http://copec.eu/congresses/wcca2017/>. Acesso em: 21 jan.2021.
- BONFIM, W.M.F. **Os filigraneiros de Natalidade, Tocantins**. Porto Nacional: Mestrado em Geografia, Universidade Federal de Tocantins, 2019.
- DI GIULIO, G. **Pólo de joias e bijuterias cresce em informalidade e pouca inovação**. Disponível em <http://inovacao.scielo.br/pdf/nov/v3n.2/a24vo3n.2>. Acesso em: 27 fev. 2021.

- GARIGLIO, D. S. **Joalheria e identidade. O processo de Ensino da Escola Mineira de Joalheria.** Belo Horizonte: Monografia de Especialização em Artes, Universidade Federal de Minas Gerais, 2013. Acesso em: 03 fev.2021.
- GOLA, E. **A joia- História e design.** São Paulo: SENAC, 2008.
- HOLANDA, S. B. de. **Visão do Paraíso.** São Paulo: Companhia das Letras, 2010.
- NISHIMURA, P. L. G; RODRIGUES, O.V. A prototipagem rápida aplicada à joalheria. Comunicação ao 1.OP&D DESIGN, GRAMADO, Rio Grande do Sul, 2014. Disponível em www.proceedings.blucher.com.br. Acesso em: 06 fev. 2021.
- OZANAN, L. H. **A joia mais preciosa do Brasil: a joalheria em Minas Gerais, 1735-1815.** São Paulo: Tese de Doutorado em História, Universidade Federal de Minas Gerais, 2013.
- PAIVA, E. F. Bateias, carumbés, tabuleiros: a mineração africana e mestiçagem no Novo Mundo. Disponível em www.pdf4free.com. Acesso em: 09 fev. 2021.
- PASSOS, A.C.B. M. **De matéria e afeto: a construção do significado da joia.** São Paulo: Tese de Doutorado em Educação, Arte e História da Cultura, Universidade Presbiteriana Mackenzie, 2018.
- SKODA, S. M. de O.G. **Evolução da Arte da Joalheria e a tendência da joia brasileira contemporânea.** São Paulo: Dissertação de Mestrado em Estética e História da Arte, USP, 2012.
- VIEIRA, R. da S. **A digitalização de uma joalheria. O impacto de mídias de performance nos resultados de um e-commerce.** Rio de Janeiro: Trabalho de Conclusão de Curso em Administração, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, 2018.
- ZUGLIANI, G.M. **Artes & Joia: Uma análise da joalheria contemporânea brasileira.** Bauru: Trabalho de Conclusão de Curso, Departamento de Artes e representações gráficas da Faculdade de Artes, Arquitetura e Comunicação, UNESP, 2010. www.joia-e-arte.com.br. Acesso em: 20 fev. 2021.

PEQUENO GLOSSÁRIO DA JOALHERIA

A produção de joias é realizada pelos seguintes profissionais (disponível em www.joia-e-arte.com.br. Acesso em: 20 fev. 2021):

Autor de joias: une as funções de ourives e *designer*, executa as peças de sua criação. Seu conhecimento e habilidades técnicas, por dominar a manipulação de materiais e ferramentas, têm a possibilidade de criar durante a execução da peça.

Cravador: fixa as pedras sobre as peças de metal. Também pode executar determinadas texturas e desenhos sobre o metal. Seu trabalho que requer bastante experiência, paciência e boa visão, além de conhecimento sobre gemas e sua utilização.

Designer de joias: cria as peças. Nem todos os *designers* conhecem os processos de manufatura da peça de joalheria. Seu trabalho consiste em criar, desenhar e encaminhar o projeto um ourives para que a execute. Sua especialidade tem sido muito valorizada nos últimos anos devido a tendências europeias de após uma assinatura às peças, são consideradas como obras de arte.

Fundidor: manipula os diversos materiais mediante aquecimento para produzir as ligas.

Gemólogo: possui profundo conhecimento sobre gemas e assim pode assessorar os demais profissionais da joalheria (lapidário, cravador, ourives, galvanizador) e todos aqueles que trabalham com gemas.

Gravador: reproduz desenhos sobre o metal: monogramas, silhuetas, figuras, brasões, etc. O trabalho de um gravador requer mãos habilidosas e experientes, capaz de executar detalhes em pequena escala. **Lapidário:** modela ou lapida pedras brutas produzidas pela natureza, tornando-as brilhantes e atraentes.

Modelista em cera: trabalha especificamente com esse material para moldagem que antecede a confecção de uma peça, seja em forma simples e destinada ao comércio ou peça única, a chamada joia-escultura.

Ourives: executa peças que podem, ou não, ser de sua autoria. Na maioria dos casos o ourives produz uma peça baseado em modelos apresentados pelo cliente ou desenhadas por este. Em geral se dedica à execução do esqueleto da peça, deixando os trabalhos de cravação, gravação, banhos eletrolíticos e esmaltação a profissionais que se dedicam exclusivamente a essas áreas.

Técnico em acabamento: dedica-se às etapas de acabamento das peças, obtendo o resultado do brilho final do metal a partir de escovas e outros materiais.

Técnico em galvanoplastia: aplica finas camadas de metal sobre uma peça metálica, obtendo assim os conhecidos “banhos” de ouro, de ródio, de prata. À galvanoplastia sucede o polimento e a limpeza da peça. Disponível em www.joia-e-arte.com.br. Acesso em: 20 fev. 2021.





CAPÍTULO 12

A CONSTRUÇÃO DO SABER COMO CONSTRUÇÃO DE SI: UM ESTUDO SOBRE O ARTESÃO DA PEDRA-SABÃO

*Tays Torres Ribeiro das Chagas
Raoni Rocha Simões*

O serviço quando é bom, não perturba a gente, a gente fica com saudade mesmo. Dava pra vestir, comprar seus 'trem' prá comer, a vantagem é isso, não tinha esse negócio de encarregado, patrão, a gente mesmo que era patrão da gente, saía a hora que quisesse, aí podia viajar a hora que quisesse, não tinha problema, era bom demais da conta. Eu espero que continue. (Pedro, 69 anos)

Todo sujeito ou grupo humano no trabalho é um centro de vida, uma tentativa de apropriação do meio, de forma que a experiência humana no trabalho constitui-se através de uma permanente gestão de si mesmo, condição para o agir em competência nas situações produtivas. Com isso, o ato de trabalhar é também uma experiência de si mesmo, uma relação com a própria história. (SCHWARTZ; ECHTERNACHT, 2007)

Nesse sentido, buscou-se, nessa pesquisa, compreender as relações estabelecidas na trama que se forja entre o trabalho, o sujeito e a própria matéria-prima. Para tanto, escolheu-se a atividade artesanal em Pedra-Sabão, a qual é considerada uma manifestação cultural secular no município de Ouro Preto (MG), pois sua história, nessa região, remonta ao século XVIII. (BEZERRA, 2002)

O trabalho artesanal, concretizado na figura do artesão, é responsável pela criação de uma identidade local, cultural e pelo trabalho, que reverberam não apenas nos próprios artífices, mas também no artefato enquanto arte, repleto de

valores agregados, produzidos e reproduzidos sob uma lógica de mercado diferente, para um público - interno e externo à região – que busca não somente seu valor utilitário, mas também estético, criativo e artístico.

O trabalho artesanal em Pedra-Sabão é realizado sob condições complexas de trabalho, tais como a insalubridade, a penosidade, a precarização das ferramentas e dos espaços onde essas atividades acontecem, com dificuldades resultantes tanto das oscilações nas vendas, quanto no preço da matéria-prima. No entanto, a relação entre o artesão, a Pedra e o trabalho transcende essas adversidades, fazendo com que os artífices escolham permanecer nessa atividade ao invés de procurarem outros trabalhos que possam garantir o sustento de suas famílias.

O TRABALHO ARTESANAL

O trabalho artesanal expressa as tradições populares e regionais associadas à arte popular, proporcionando a reprodução e a perpetuação de toda uma cultura. Entretanto, em nome da sobrevivência ou do aumento de lucro, hoje as peças que retratavam características do cotidiano de uma cidade do interior, têm se transformado em peças em série, iguais, sem expressão e que podem, quem sabe, através de seu frágil material moldado, representar a fragilidade do indivíduo que extingue e ajuda a eliminar aquilo que acena para a liberdade e a alteridade. (SALGADO; FRANCISCATTI, 2013) Em função disso, compromete-se, cada vez mais, as subjetividades e as possibilidades de criar pelo movimento fruto do incentivo e da valorização das cópias seriadas que atendem ao ideal de mercado.

Em contrapartida, observa-se também, mesmo em um processo de globalização imperativo, no qual as práticas culturais estão cada vez mais homogeneizadas, que a tradição

e os bens simbólicos se tornam cada vez mais relevantes, implicando na valorização do local, dos conhecimentos tradicionais e dos repasses desse *saber-fazer* no trabalho.

A TRAMA ENTRE O TRABALHO ARTESANAL, O ARTESÃO E A MATÉRIA PRIMA

O artesanato proporciona ao homem a dialética de transformar a matéria e de se transformar nela, vendo-se na matéria transformada e se auto realizando. Assim, cada obra de arte possui uma individualidade impossível de ser obtida com a produção industrial, pois resgata e reproduz a cultura e a tradição de um povo.

O trabalho artesanal é a possibilidade de realização e estabelecimento do sujeito como ser ativo e responsável pela própria construção de identidade, sendo ele uma atividade que confere aos artesãos satisfação e sentido naquilo que produzem. (SANTOS; MACHADO; CASTRO, 2011) O fazer artesanal possibilita exercitar a criatividade e o prazer no trabalho, desenvolvendo habilidades, aprimorando saberes e estabelecendo uma íntima relação com a própria atividade, a matéria-prima, a cultura, o lazer e a localidade. (FISCHER; SOARES, 2010)

Pode-se dizer que o artesanato é fruto de um trabalho autônomo e vivo, em que cada artesão tem uma história para contar e cada arte ou produto feito tem um significado particular, imbuído de memória, resgate e identidade. (BRANDÃO; SILVA; FISCHER, 2013) Para Davel, Cavedon e Fischer (2012), a atividade artesanal envolve princípios que a sociedade industrial e pós-industrial buscou desqualificar, considerando-os como arcaicos e ultrapassados. Esses princípios estão relacionados à cultura, à materialidade e à territorialidade, os quais são fonte de vitalidade do artífice e de seu processo laboral.

O princípio da cultura se refere aos fazeres artesanais enquanto práticas culturais de determinado povo. (DAVEL; CAVEDON; FISCHER, 2012) O princípio da materialidade, segundo os autores Davel, Cavedon e Fischer (2012), está tão relacionado ao íntimo conhecimento dos materiais trabalhados que, ao criar, o artesão precisa aceitar não somente as limitações materiais, mas também aprender adaptar, criar e recriar. Um ponto importante do princípio da materialidade está relacionado à corporalidade, que se refere à conversão das informações e das práticas em conhecimento tácito e sensível, onde o saber fazer artesanalmente está relacionado a uma aprendizagem que não é somente um processo idealizado mentalmente, mas incorporado pela destreza física e estética do artífice mediante a obra em construção. (DAVEL; CAVEDON; FISCHER, 2012)

Por fim, o outro princípio abordado pelos autores é territorialidade, que envolve as especificidades que tornam cada local único pelo artesanato produzido, tal que o fazer artesanal é, também, responsável pela sua construção. (FERREIRA; HELAL; PAIVA, 2016) Assim, a inspiração para a realização desse ofício vem de sua história, da conjugação dos fatores étnicos, culturais, econômicos, sociais e ambientais, os quais modelam o cotidiano do artesão. (SILVA, 2006)

Chiti (2003) contribui com a discussão referente à conceituação do trabalho artesanal transcendendo as características relacionadas ao ofício. O autor discute não somente a atividade artesanal, mas também as características necessárias ao objeto, as quais o definem como artesanato. Assim, para o autor, esse ofício deve apresentar predominantemente a manualidade, com o uso restrito das ferramentas, humanizando o objeto e conferindo identidade a ele. Já os artefatos devem ter funcionalidade, utilidade e aplicação prática; seriação, com capacidade limitada pelo fato das peças serem produzidas com as mãos; intenção estética e decorativa; perdurabilidade; tipicidade, possuindo historicidade, tradição e cultura; e tridimensionalidade.

O PROCESSO DE APRENDIZAGEM NO TRABALHO ARTESANAL

Para Veríssimo (2015) a atividade de trabalho é o movimento da gênese do saber, pois quando se pede ao trabalhador para colocar em palavras esse saber, ele vivencia um grande esforço intelectual e, ao ser sistematizado ou constituído, ele desencadeia processos internos que irão gerar outros saberes investidos e assim sucessivamente.

Torna-se, portanto, importante abordar uma característica fundamental do artesanato: o núcleo familiar, o qual atua como uma comunidade de prática e é considerado um espaço onde a identidade de cada um dos indivíduos participantes será moldada a partir de sua inserção. (FERREIRA; HELAL; PAIVA, 2016) Nas comunidades de prática os seus integrantes desenvolvem maneiras compartilhadas de buscarem interesses comuns, tais como a capacidade de criar, reproduzir, transmitir e disseminar suas próprias rotinas, crenças, valores, símbolos, histórias, etc.

Assim, o processo de repasse dos saberes dos artesãos se inicia nesses espaços e são vivenciados tanto pelas crianças, quanto pelos jovens aprendizes, os quais se engajam na busca por um conhecimento tácito, sendo assim aceitos de forma gradativa pelos demais. (FERREIRA; HELAL; PAIVA, 2016) Essa forma de participação é o que Lave e Wenger (1991) chamam de participação periférica legitimada, em que o sujeito, ainda incipiente nessa comunidade de prática, envolve-se com suas atividades socioculturais, mantendo contato com os integrantes mais antigos e se inteirando sobre as ações, identidades e produtos.

Nesse sentido, Ferreira, Helal e Paiva (2016) nos mostram que a tradição do trabalho artesanal e o orgulho em saber fazer determinada arte vai perpassando as gerações de famílias dos artesãos e, assim, o artesanato se torna uma atividade apreendida pelos membros da família desde muito cedo.

Para Sennett (2009) o diálogo lúdico com os materiais físicos que as crianças vivenciam na infância, bem como as regras

que aos poucos vão sendo aprendidas, influenciam as suas habilidades. O contato e as sensações tácitas vivenciadas no uso de determinada ferramenta ensinam o aprendiz a apreciar a prática e a descobrir as possibilidades oriundas daquele trabalho. (SCHÖN, 2000)

Fischer e Soares (2010), contribuem com essa discussão afirmando que esse repasse geracional se relaciona a uma noção de aprendizagem significativa, a qual se refere à interação entre um novo conhecimento e um conhecimento prévio. De acordo com os autores, esse processo de aprendizagem decorre, prioritariamente, daquilo que já conhecemos e nele se observa aspectos como a linguagem, em que predomina a oralidade; a observação; os processos de imitação; o desmanche e o refazer, respectivamente, para, então, alcançar a expertise da técnica.

Nesse sentido, observa-se que nas comunidades de prática os objetos possuem um significado prévio, pois existe um repertório precedente que auxilia na criação das peças. Mesmo assim, o artesão tem nas mãos a capacidade criativa, onde o manusear insere-se em um campo bastante subjetivo, relacionado a uma sensibilidade estética e motora dependendo, portanto, do repertório inicial do indivíduo e da aptidão. (FISCHER; SOARES, 2010)

Segundo Soares, Martins e Fischer (2009), é a aprendizagem do “aprender fazendo” ou do “aprender pela experiência”, que transforma quem a pratica mediante a reelaboração de significados anteriores, criando um novo sistema de significações. É o fazer e o pensar, constante, de forma indissociada. Nessa perspectiva, os autores nos mostram que a busca pela maestria perpassa pela lógica de imitação que está sempre presente na produção artesanal e é uma das formas mais comuns de aprendizagem social.

Bandura (1977) mostra que essa imitação ou, como ele também chama, aprendizagem por observação, se dividem em quatro fases: atenção, retenção, reprodução motora e a motivação. Segundo o autor, o indivíduo observa

determinado comportamento, tenta reproduzi-lo e ao realizar essa reprodução com sucesso, tem-se o início do processo de consolidação e posterior aprimoramento de tal conhecimento.

Contribuindo com a discussão, Wenger (1998) afirma que a participação social, seja ela a participação ativa nas práticas das comunidades sociais e na construção de identidades em relação a elas, enquanto um processo de aprendizagem, deve integrar quatro componentes essenciais: o significado, que é o experienciar; a prática, que é o fazer; a comunidade, que é o pertencer e a identidade, que é o transformar-se.

O DISTRITO DE SANTA RITA E O TRABALHO ARTESANAL COM A PEDRA-SABÃO

O distrito de Santa Rita, é o maior produtor de artefatos em Pedra-Sabão do município de Ouro Preto. Além disso, seu subdistrito denominado Mata dos Palmitos, é o mais expressivo no que se refere ao número de famílias artesãs que produzem esculturas, objetos decorativos e utilitários em Pedra-Sabão, contribuindo para a valorização histórica e cultural desse mineral, além de seu forte impacto econômico na região.

Segundo Santos (2009), os artesãos da Pedra-Sabão no distrito de Santa Rita vêm destacando diversas dificuldades que eles enfrentam no cotidiano do trabalho. Essas dificuldades se referem à aquisição da matéria-prima: dificuldades técnicas e legais para a extração da matéria-prima; dificuldades em relação à negociação do preço de venda do mineral por parte das empresas de extração; e as dificuldades de obtenção de lavra de boa qualidade.

Além disso, o fato de o trabalho artesanal em Pedra-Sabão estar distante do centro histórico de Ouro Preto, faz com que os artesãos estejam distantes dos principais consumidores, ou seja, dos turistas. Com isso, as vendas dos artefatos ficam

restritas aos atravessadores, aos lojistas e aos feirantes da sede, o que implica no baixo retorno financeiro às famílias diretamente relacionadas ao artesanato.

Em relação ao processo produtivo, sabe-se que a produção é de base familiar e acontece em oficinas instaladas nos quintais das casas dos artesãos, nas quais também acontecem as vendas. O artesanato em Pedra-Sabão, nessa região, possui baixo grau de mecanização, com a utilização das serras e dos tornos elétricos, predominando o próprio trabalho manual. A figura 1 mostra uma oficina artesanal situada no quintal da casa de uma família de artesãos. Já a figura 2, nos mostra o torno elétrico e rudimentar, de fabricação própria, utilizado para a confecção dos artefatos em pedra-sabão.

Figura 1 – Oficina de trabalho



Figura 2 – Torno elétrico utilizado na fabricação



Fonte: Acervo dos autores.

De acordo com Castilhos *et al.* (2006), existe uma divisão social do trabalho no que se refere às questões de gênero, onde há o predomínio das mulheres no acabamento e dos homens na preparação manual da pedra (corte dos blocos, desbaste, utilização da serra, do torno, etc.). O tipo de artefato produzido depende da unidade familiar, visto que nem todas as famílias

confeccionam os mesmos tipos de peças. A figura 3 mostra uma família de artesãos na confecção dos artefatos em pedra-sabão. Um fato importante observado por Castilhos *et al.* (2006) foi a importância das mulheres na manutenção da tradição familiar e da inclusão de outros membros nessas atividades, incluindo as crianças e aprendizes. Segundo os autores, são elas as responsáveis por passarem a tradição da arte em Pedra-Sabão para seus filhos e familiares através de gerações.

Figura 3 – Família de artesãos produzindo os artefatos em pedra-sabão



Fonte: Acervo do autor

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O pesquisar artesanal, nas palavras de Davel, Cavedon e Fischer (2012), é buscar entender o universo do outro, compreendendo o que transcende os ganhos econômicos, ou seja, os territórios, os quais produzem não apenas modos de ser, mas também modos de fazer, tal que esse “saber fazer” é a conexão entre a mente e a mão, mediante a liberdade para criar, regular e gerir as ações.¹

¹ Após a realização de todas as entrevistas semi-estruturadas e abertas, efetuou-se uma devolutiva com os artesãos que participaram dessa

A metodologia adotada nesta pesquisa foi de caráter qualitativo. Para tanto, utilizou-se a observação direta e um modelo de entrevista, aberta e em profundidade, o qual foi utilizado apenas na primeira etapa da investigação, pois no momento inicial da pesquisa buscou-se conhecer o campo, as histórias e os problemas que dele emergiam. Na segunda fase do processo investigativo, utilizou-se entrevistas semi-estruturadas, de forma a focar na relação que se estabelece entre o artesão, o trabalho e a matéria-prima. Esse modelo de entrevista teve como objetivo principal compreender os significados que os entrevistados atribuíam às questões e situações relativas ao tema de interesse. (GODOY, 2012)

Em relação à análise dos dados, elas aconteceram simultaneamente à coleta, tornando-se necessário, a cada fase da pesquisa, transcrever na íntegra as entrevistas realizadas e, então, as respostas em relação ao problema de pesquisa estudado começaram a emergir paralelamente à teoria. É o que chamamos de *grounded theory*, ou teoria fundamentada nos dados.

A PEDRA BRUTA: O NASCIMENTO DO ARTESÃO

O título dessa seção, “A Pedra bruta”, se refere, metaforicamente, ao artesão no início de todo o processo de contato e aprendizado do ofício. É nesse caminho que se inicia na infância e se estende até a fase adulta, que as relações tanto com a própria Pedra quanto com o ofício vão se estabelecendo e construindo significados para cada um deles.

É nesse contato, no olhar sobre o trabalho do outro, nas histórias contadas e vividas e num processo geracional permanente de troca de saberes que nasce o artesão e o desejo de imortalizar não somente a si mesmo nas obras produzidas, mas toda uma geração familiar que nasceu e viveu da Pedra e para a Pedra.

pesquisa, para a validação das observações resultantes dessa etapa e a autorização de publicação desses resultados nesse trabalho.

É nesse entranhar a alma, desde a infância, que o trabalho dos artesãos da Pedra-Sabão se atrela a uma construção de sentido e de pertencimento. No distrito de Santa Rita, de acordo com os relatos dos entrevistados, todas as famílias tiveram ou têm, dentre seus membros, alguém envolvido economicamente com a Pedra-Sabão, seja na atividade artesanal ou na extração.

Além disso, aqueles que não têm seus filhos atualmente no trabalho artesanal, se orgulharam de mencionar que eles sabem desempenhar alguma atividade com o mineral, o que, nas palavras dos artesãos, garante tanto a perpetuação do ofício, quanto uma fonte de renda, caso seja um dia necessário. Isso nos mostra também que mesmo fora desse contexto de trabalho, o artesanato está sempre permeando as suas vidas: *O trabalho com a Pedra não sai da gente, mesmo se a gente estiver fora dele.* (Roberto, 46 anos)

Através das diversas brincadeiras infantis esse contato se inicia e, por meio dos relatos e olhares atentos nas oficinas, essas crianças percebem as tramas do trabalho e da vida dessa primeira comunidade de prática, que é a própria família, da qual elas fazem parte.

Essa comunidade de prática transcende as instruções e o ensino, requerendo que os novos integrantes se envolvam não somente com suas práticas socioculturais, mas tenham, também, contato com os integrantes mais velhos e se inteirem sobre as atividades e as identidades que fazem parte dela até que sejam aceitos. (LAVE; WENGER, 1991)

Nessas oficinas, situadas nos quintais das casas, o trabalho não se distancia da vida familiar e a dinâmica da casa permanece atrelada: à rotina de trabalho, com suas pausas para se alimentarem e para descansarem; com o trabalho realizado de forma conjunta; com a divisão do trabalho entre os homens e as mulheres; com as atividades da casa, da oficina; e, ainda, o tipo de trabalho realizado na Pedra por cada um deles.

Nessa perspectiva, as lembranças da infância dos entrevistados sempre se remetem tanto ao ato de observar

os membros mais velhos da família realizando a atividade artesanal, quanto ao contato direto com a Pedra nas suas brincadeiras e, mais tarde, no contato com as ferramentas nas primeiras tentativas de criação:

Nossa relação com a Pedra é de origem mesmo, igual desde novo a gente já vêm acostumando a ver pai trabalhar, tio, aí já começa a brincar no pó desde criança, aí a gente vai pegando a manha e vai aprendendo e já vai levando isso pra vida. (Cleiton, 28 anos)

Eu devia ter uns 10 anos, eu começava brincando mesmo né. Eu via minha mãe, meu pai trabalhando e sempre tive curiosidade, então comecei a pintar, via os desenhos aí queria pintar e foi assim que eu comecei. (Hubert, 22 anos)

Aprendi com meu pai também. Como se diz, ele começou fazendo e a gente vendo e foi aperfeiçoando, tomando gosto e estamos aí até hoje. (Nem, 37 anos; Everson, 42 anos)

Ratificando a discussão, os entrevistados enfatizam que para “tornar-se artesão” foi necessário esse contato com a Pedra desde o início suas vidas, processo que Sennett (2009) definiu como diálogo lúdico com os materiais físicos, através do qual as crianças vivenciam o contato com os materiais, influenciando suas habilidades e a partir da imitação contínua, transformando-o em conhecimento.

Nesse sentido, o jovem aprendiz observa o comportamento do artesão mais velho e tenta reproduzi-lo. Após diversas tentativas e a obtenção de sucesso, o processo de consolidação de tal conhecimento vai se instalando. (BANDURA, 1977) Temos assim, a construção do artesão, de seus conhecimentos tácitos e de sua individualidade, que confere um caráter próprio ao trabalho realizado, ou seja, a construção de sua identidade: *Antes eu olhava muito, eu copiava muito [...]. Agora, de meados de 90 pra cá eu fui criando as minhas peças, justamente pra quê? Pra não ser copiador. (Filipinho, 70 anos)*

Nota-se que, à medida que a criança vai crescendo, a Pedra vai deixando de fazer parte das brincadeiras e vai, nesse momento, moldando o jovem aprendiz. Identidade, pertencimento e

maestria vão surgindo e se concretizando nesse jovem que vai sendo lapidado até se tornar um novo artesão.

Além disso, existe também um entrelaçamento entre o indivíduo e a matéria prima, mostrando a bilateralidade do processo de aprendizagem. O artesão aprende tanto nos processos de imitação, colocado por Bandura (1977), quanto com a própria Pedra, que é resultado de todo o conhecimento tácito que cada um vai desenvolvendo: *Quando eu pego, quando você pega um pedaço da Pedra você já sabe o que vai dar aquilo.* (Vicente, 66 anos)

A pedra fala o que dá para fazer. (Deosdete, 64 anos; Fabinho, 35 anos) Durante todo esse processo de aprendizagem o jovem aprendiz vai “tomando gosto” pela prática: *Eu vi o artesanato, comecei a trabalhar e gostei e fui apanhando amor pelo trabalho na Pedra-Sabão.* (Maicon, 28 anos) e essa sensação é consequência da valorização da reprodução da prática pelos artesãos mais velhos, dentro do contexto social no qual eles estão inseridos.

Portanto, numa comunidade de artesãos, tornar-se um deles é, praticamente, um pré-requisito para o aceite desse indivíduo dentro do grupo e é por meio da participação periférica legitimada que todo esse processo vivenciado pelos artesãos no começo de suas vidas faz com que eles sejam inseridos naquele mundo social, onde o engajamento e a ação do conhecimento tácito são necessários para que esse novo membro entre na comunidade de prática e vá, gradativamente, sendo aceito pelos demais. (LAVE; WENGER, 1991)

O conhecimento tácito não é algo passível de ser transmitido, pois está vinculado a uma história corporal e às vivências na atividade de trabalho, o que o torna único e singular. Observe-se, portanto, que o processo de aprendizagem perpassa tanto pelo o manuseio das ferramentas, os cortes, a maneira de executar as atividades, o toque e o reconhecimento do tipo de matéria-prima diante deles, etc., quanto dos saberes geracionais relacionados às histórias, às vivências e à importância da Pedra e do trabalho na vida daquela família.

Assim, a primeira comunidade de prática é de fundamental importância na construção desse novo artesão, trazendo não somente a técnica, mas também os valores e o significado da atividade para seus membros, o que implicará na construção de uma identidade social e pelo trabalho e que propiciará a continuidade dos saberes e trabalhos artesanais pelos novatos: *Sempre vai ter alguém no futuro prá passar o que a gente faz, prá ser lembrado mais prá frente também, prá não deixar morrer o que a gente começou a muito tempo.* (José, 64 anos)

É comum, nas casas visitadas, a presença de objetos que nos remetem aos antepassados, como fotografias penduradas nas paredes, objetos decorativos que foram confeccionados por algum parente ou a manutenção de um modelo de artefato que a família vem replicando há anos, mesmo com seus aprimoramentos singulares. Tudo isso nos mostra a importância dada à Pedra e às histórias atreladas a ela pelas famílias, fato que contribui para a apropriação dos valores e sentimento de pertencimento à comunidade local e à atividade artesanal.

Assim, o processo de aprendizagem implica na construção de significados para o artesão, seja na relação com a Pedra, com o trabalho e com a própria localidade. O tocar a Pedra, o esperar que ela “converse” com o artesão, que ela “fale” o que dá para fazer, o começo da criação, do manejo, da construção de um conhecimento tácito, apreciando a prática mediante o toque de suas mãos, vai tornando a peça uma arte por si mesma (SCHÖN, 2000) e o jovem aprendiz um artesão.

A PEDRA EM CONSTRUÇÃO: SOU AQUILO QUE FAÇO

Os artesãos não possuem uma qualificação dentro do conceito de escolarização formal, sendo eles pessoas que detém, individualmente, os saberes geracionais e aqueles construídos. Souza (2018) nos mostra que nem toda atividade ocupacional traz um valor por si mesma, ou seja, inúmeros

tipos de trabalho vivo são considerados indignos por não terem valor em si, pelo fato do trabalhador não ter adquirido sentido no mundo objetivo de trabalho, onde se torna necessário incorporar habilidades específicas que permitirão ser considerado qualificado e, assim, socialmente valorizado.

Nessa perspectiva, Souza (2018, p. 300) afirma que existe uma hierarquia real do mundo do trabalho, que classifica o trabalho não apenas em posições formais do mercado, mas também como qualificado ou desqualificado, nos mostrando aqueles que estão em ocupações precárias e não necessariamente sem remuneração. Assim, de acordo com o autor, é a partir de condições sociais e acordos morais que se valorizam, socialmente, diferentemente os tipos de ocupações, privilegiando aquelas relacionadas ao estudo formal da escola e punindo as que podem ser executadas apenas com recursos físicos, ou seja, o trabalho braçal, definindo quem somos na sociedade do mérito.

A atividade artesanal em Pedra-Sabão, traz ambiguidades, pois está atrelada em parte a uma ocupação precária, no sentido das intensas jornadas de trabalho; das oficinas rudimentares; das condições de segurança no trabalho; da imprevisibilidade de valorização e venda das peças; do sofrimento e muitas vezes da invisibilidade, tal como podemos observar nas verbalizações seguintes dos artesãos:

Tem muita gente que fala que o meu serviço é muito fácil, que fico sentado o dia todo, mas todo serviço tem o seu esgotamento também. (Lourival, 47 anos; Cássio, 23 anos)

Ao mesmo tempo que é cansativo, é prazeroso. (Hubert, 22 anos)
Pesado é, mas é bom demais trabalhar. (João “Lagartixa”, 52 anos; Willerson, 18 anos; Monaliza, 22 anos)

Tem época que fica muito difícil prá gente, a venda cai muito, mas a gente não perde a fé. (Reginaldo, 54 anos; Paulinho, 52 anos; José Santana, 54 anos; Robson, 54 anos)

Dentre os artesãos de Santa Rita, alguns deles se consideram artesãos pelo fato de replicarem modelos

solicitados pelos consumidores, vivenciando um artesanato baseado na repetição ou imitação, mesmo considerando que a singularidade de cada peça a torne uma arte por si mesma. (SCHÖN, 2000) Outros se auto intitulam artistas pelo fato de criarem objetos diferentes, se baseando na busca por novas formas e estilos. Entretanto, ambos veem o trabalho como expressão de sua criatividade e de seus sentimentos, se orgulhando por desenvolverem uma atividade considerada tradicional e secular, bem como por utilizarem uma matéria prima que está presente na localidade:

A gente põe a arte da gente. (José Santana, 54 anos; Fabinho, 35 anos; Dona Cecília, 91 anos)

A gente trabalha com algo que tá na terra da gente. (Francisca, 53 anos; Pedra, 69 anos)

Observa-se que o trabalho é fator central na vida do artesão da Pedra-Sabão. Não existindo separação entre a vida pessoal e a vida no trabalho, este ocupa uma centralidade na vida de cada um deles, forjando uma atividade imbuída de sentido e identidade:

Sou aquilo que faço. (Fabinho, 35 anos)

Trabalhar com a Pedra é a minha vida. (Felipinho, 70 anos; Deosdete, 64 anos; Claudinho, 50 anos; Sérgio, 22 anos)

Tá no sangue, a gente começa a fazer e vai soltando a imaginação. (Sérgio, 22 anos; Rulielber, 45 anos)

A gente fica ali por horas desenvolvendo um trabalho que foi a gente que criou. (Mauro, 35 anos; Mário, 62 anos)

A Pedra-Sabão representa na minha vida uma forma de expressar algumas coisas, sentimentos, você demonstrar na Pedra o amor que você tem por aquilo que você faz. (Pedro, 69 anos)

Eu gosto de trabalhar com a Pedra-Sabão porque a gente trabalha em casa e tem a flexibilidade do tempo né. (Reginaldo, 54 anos; Renato, 24 anos)

Trabalhar com a Pedra é algo muito prazeroso, que funciona como uma terapia. (Mauro, 35 anos)

Grangeiro (2015) atrela a essa centralidade dois componentes teóricos, sendo que o primeiro constitui uma

avaliação global sobre a importância do trabalho na vida do indivíduo e o segundo se refere à decisão sobre quais esferas da vida são preferidas, pois as pessoas tendem a participar mais das esferas as quais elas preferem e menos daquelas não tão preferidas. Assim, torna-se possível perceber a posição ocupada pelo trabalho quando a sua importância é analisada conjuntamente com a importância dada à família, ao lazer, à religião e à comunidade. (GRANGEIRO, 2015)

Validando essas reflexões colocadas por Grangeiro (2015), os artesãos, ao serem questionados sobre o que os motivam a desempenharem suas atividades, afirmam, de forma unânime, que ela está atrelada à possibilidade de criação; à falta de monotonia relacionada às características da matéria prima: *a Pedra fala o que dá pra fazer*; o trabalhar ao lado da família, na maioria das vezes, de forma participativa; da possibilidade de controlar o tempo, os modos de execução e a própria produção e, por fim, o fato de manterem uma tradição, dando continuidade a um trabalho que foi realizado pelos seus antepassados.

Dentro da análise da importância e sentido do trabalho na vida do artesão, temos, também, sua relação com a matéria prima, na qual existe tanto uma relação de gratidão e de respeito pela Pedra, quanto uma relação antropomórfica:

A Pedra é tudo. É, a minha fonte financeira, é tudo. É meu serviço mesmo. É minha vida. (Reginaldo, 54 anos; José Santana, 70 anos; Fernando, 63 anos; Maria Rosa, 57 anos)

Eu criei minha família tudo com a Pedra-Sabão, trabalhando na Pedra. (João Paulo, 60 anos; João Barbosa, 70 anos)

Eu gosto de trabalhar com a Pedra, tenho um amor por ela. (Fabinho, 35 anos; Mário Henrique, 57 anos; Sérgio, 22 anos; João “Lagartixa”, 52 anos)

O trabalho, quando analisado sob a ótica da instância econômica, nos mostra que sua centralidade na vida do homem está atrelada à geração de riqueza e, portanto, de boas condições de vida, já sua análise sob a ótica da instância

psicológica, mostra que o trabalho moderno, movido pela racionalidade, está focado nos resultados de produtividade, eficácia e eficiência. (DOURADO et al. 2009)

Nesse sentido, observa-se que o trabalho artesanal, considerando que a pesquisa foi realizada com artesãos que têm na atividade artesanal sua principal fonte de sustento e que nenhum deles têm a atividade como alternativa de renda, sob as óticas analisadas acima, possui, para aqueles que o realizam, diferentes conotações, as quais estão atreladas aos aspectos da vida cotidiana de cada um deles, tais como: trabalhar perto ou com a família; ter como matéria prima um mineral que é exclusivo da região; sentimento de solidariedade e envolvimento com a comunidade; ser sujeito ativo de todo o processo; construção de identidade na realização das tarefas; estímulo à criatividade; construção de saberes singulares baseados nas experiências vividas; transmissão de saberes geracionais; valorização cultural; contribuir para a perpetuação de uma prática secular na região, dentre outras.

Assim, pode-se observar que o significado do trabalho para os artesãos da Pedra-Sabão transcende tanto a ótica econômica no sentido de geração de riquezas e aquisições, quanto a análise do trabalho numa perspectiva moderna, guiada pela racionalidade. Conforme Santos, Machado e Castro (2011) colocam, reconhecer o trabalho como algo obrigatório e necessário à sobrevivência e às aquisições, o que não é o caso dos artesãos, faz com que ele não seja visto como categoria integradora, através da qual pode-se criar, deixar identidade naquilo que executa e reconhecer-se enquanto indivíduo e ser social.

Ratificando a discussão, com base na pesquisa realizada, constata-se que é essa categoria integradora do trabalho que é percebida e valorizada pelos artesãos, implicando em significados e sentidos positivos para a atividade artesanal desenvolvida cotidianamente no distrito de Santa Rita, ou seja, ela se torna mais relevante quando comparada aos aspectos

atrelados à geração e acumulação de riquezas, fato que não exclui a importância dada ao caráter econômico relacionado às vendas dos artefatos e à necessidade de capacitações sobre a gestão de custos e precificação, as quais contribuem para o aumento da geração de renda e, conseqüentemente, em melhorias da qualidade de vida, do ambiente de trabalho e na perpetuação da atividade na região. Algumas dessas reflexões estão explicitadas abaixo:

O pessoal daqui não é bem estruturado. Não tem assim um acompanhamento, uma qualificação pra administrar o dinheiro, ver o custo que a Pedra tem, uma forma de ter um acabamento mais fácil, uma forma de economizar mais a rocha, aproveitar mais a rocha. (Domingos, 49 anos)

[...] precisa urgentemente de uma transformação, já entro com o Estado, que talvez só o município não vai ter condição de fazer, pra que possa instalar aqui justamente isso, uma estrutura capaz de dar condição de cada artesão ter o seu torno, ou então o Estado ou Município fazer uma área já toda rodeada, segura, protegida, para que os artesãos trabalhem naquela área ali né, toda já em condições, vamos por aí, seguras. (Filipinho, 70 anos)

Santos, Machado e Castro (2011) consideram o trabalho como elemento mediador entre a esfera da necessidade individual e da realização social, tal que o mesmo é considerado como a segunda esfera mais importante na vida de uma pessoa, perdendo apenas para a família. Especificamente no trabalho artesanal, não existe a divisão de tempo entre o trabalho, o lazer e o convívio familiar, além de permitir que a organização do trabalho e a gestão temporal sejam realizadas pelos próprios artesãos, gerando não apenas sentido na execução de suas tarefas, mas a possibilidade de realização e estabelecimento do sujeito como ser ativo e responsável pela própria construção de identidade.

A PERPETUAÇÃO DO TRABALHO ARTESANAL

O trabalho artesanal da Pedra-Sabão possui um movimento, um ciclo, o qual é vivenciado pela maioria dos artesãos e que

gera ansiedade e receio por aqueles que não vivenciaram esse processo ou que já realizaram o movimento, mas há muitos anos: *Eu acho que os jovens hoje estão procurando outras coisas. Estão estudando mais pra outras áreas, não estão bem relacionados com a Pedra-Sabão não.* (Claudinho, 50 anos)

Esse movimento é caracterizado por um anseio de sair da localidade, de vivenciar outro tipo de trabalho, de conviver com outras pessoas, de experienciar outros mundos. Nessa perspectiva cabe apresentar quem são esses artesãos e como acontecem esses movimentos.

Nenhum dos entrevistados têm curso superior e com base nas entrevistas realizadas, observa-se que o desejo de buscarem outro trabalho está atrelado tanto ao desejo de sair da localidade e vivenciar outros cotidianos, quanto com os momentos de baixa rentabilidade com as vendas dos artefatos produzidos. Esse anseio foi relatado por vários artesãos, os quais contaram como aconteceu esse movimento em suas vidas, o significado dessa saída para cada um deles e as angústias de verem o ciclo se repetindo com os jovens. Torna-se importante mencionar que alguns dos artesãos, tanto os mais jovens, quanto os mais velhos, quando questionados sobre o desejo de sair, parte deles afirmou que nunca existiu e outros informaram que tinham esse desejo, mas não tiveram a oportunidade.

A comunidade artesã em Pedra-Sabão é composta por famílias com baixo poder aquisitivo, o que implica, a princípio, na falta de poder de escolha por parte dos jovens. Além disso, tem-se o baixo nível de escolaridade entre eles, o que traz dificuldades para aspirar outras oportunidades de trabalho, tal como sua inserção no competitivo mercado de trabalho formal.

Assim, mediante as falas dos artesãos entrevistados, vivenciar o processo de aprendizagem, ainda criança, e tornar-se artesão não foi uma escolha deles: *Nós não tinha estudo. Que prá estudar antigamente era difícil demais.* (Pedro, 69 anos) Além

disso, esse ofício se configura como algo que está estabelecido no contexto familiar, acontecendo de forma permanente e natural e entranhando na trajetória de vida de todos que pertencem a esse ambiente: *Prá mim a Pedra é muito importante, porque é uma coisa que eu me identifico, que eu tô desde criança e eu gosto de trabalhar.* (Pedro, 69 anos; Felipinho, 70 anos)

Entretanto, mesmo que não tenha sido uma escolha racional no início de suas vidas, o fato de experienciar todo o processo de aprendizagem, vivenciando histórias, valores, símbolos e se tornando um jovem aprendiz, faz com que “o ser escolhido” se torne, posteriormente, uma “escolha consciente”, a partir da relação que se estabelece com a Pedra e com o próprio trabalho, construindo sentidos e significados para cada um dos artesãos. Ao questionar os jovens artesãos se eles tinham o sonho de exercer outra profissão, a qual dependesse de um saber formal, todos eles foram enfáticos ao afirmarem que não, relatando que ao saírem para dar continuidade aos estudos, eles logo percebem que após concluírem o curso, voltarão para a Pedra:

eu chegava no IF (Instituto Federal) prá estudar, mas só ficava pensando nas minhas Pedras, com vontade de voltar e trabalhar nelas, com vontade de criar, ficava riscando os desenhos na minha cabeça, aí depois eu voltei. (Rulielber, 45 anos)

As falas apresentadas a seguir retratam as relações do artesão com a matéria-prima e com o ofício:

A gente já nasce aprendendo a gostar da Pedra. (Cleiton, 28 anos; Hubert, 22 anos; Elvis, 21 anos; Mário, 62 anos; Magna, 40 anos)
Quem não está em contato com a Pedra desde novo, não tem esse amor que a gente tem. (Leno, 19 anos; Cássio, 23 anos; Fabinho, 35 anos; Rulielber, 45 anos)

A gente vai aprendendo a gostar, quando a gente vê a profissão já tá na gente e não sai mais. (Pedro, 69 anos; Felipinho, 70 anos; João Barbosa, 70 anos)

Ah! eu fico pensando assim: ô meu Deus do céu, eu queria tá mais novo e começar tudo de novo, mexer com Pedra-Sabão e viajar, meu gosto era isso, nossa senhora era bom demais. (Pedro, 69 anos)

Pode-se dizer, então, que nessa primeira etapa, a qual acontece com todos os artesãos, a escolha não é deles, mas do contexto familiar o qual estão envolvidos desde o nascimento. Posteriormente, o artesão que nasceu e cresceu dentro desse processo, segue no cotidiano de suas atividades artesanais aprimorando e desenvolvendo suas habilidades continuamente durante sua vida. Assim, exercer o ofício passa a ser uma escolha consciente.

Nessa perspectiva, observa-se que a escolha do artesão está atrelada a dois momentos, sejam eles na escolha de exercer o ofício e na escolha de voltar para a localidade:

A profissão que a gente começa a primeira vez é a profissão da gente. (Dona Cecília, 91 anos; Renato, 24 anos; Eduardo, 23 anos; Franciele, 27 anos; Fernando, 63 anos)

É uma coisa que eu me identifico, eu gosto de trabalhar com a Pedra. (Sérgio, 21 anos; Robson, 54 anos)

Eu sou artesão, nasci nisso daqui. É um trabalho que eu me identifico, que eu gosto. (Everson, 42 anos; Vicente, 66 anos; Deosdete, 64 anos; Rulielber, 45)

Logo abaixo, as falas retratam o anseio dos jovens artesãos em deixar o distrito de Santa Rita, a vontade de retornarem para a localidade e, também, o desejo de permanecerem na atividade artesanal. Torna-se importante mencionar que os jovens artesões, quando entrevistados, afirmaram que esse movimento é um ciclo e que os jovens sempre retornam para a “Pedra”, acrescenta-se a esse fato os relatos de que as saídas acontecem, na maioria das vezes, sempre em períodos que as vendas estão ruins, o que impacta diretamente na renda de cada um deles:

Todos os jovens que eu conheço se interessam bastante, se esforçam bastante e estão a cada dia melhorando e pelo que você vê neles, você vê no olhar deles que eles querem evoluir mais, e se eles tivessem oportunidade de parar de mexer com a Pedra, eu por mim, pelo que eu vejo neles, eles nunca optariam por parar, mas sim sempre continuar e sempre melhorar mais. (Elvis, 21 anos)

Eu acho que tem um hora que os jovens imaginam que isso talvez

não dê a qualidade de vida que ele tá buscando hoje em dia, o padrão de vida que hoje em dia as pessoas estão buscando geralmente é mais alto, até porque é muita tecnologia, é muita coisa moderna e como no Brasil as coisas tem andado, os imposto, as coisas muita alta, as coisas não estão fáceis assim, de uma maneira geral, então eu acho que eles acabam focando em outros propósitos, mas se tivesse bom aqui na Pedra, eu acho que eles ficariam. (Deosdete, 64 anos)

Meu menino tem 17 anos e tá no IFMG, hoje ele falou pra gente que se ele tiver a possibilidade de trabalhar com a Pedra-Sabão e ter uma renda com a Pedra-Sabão que ele não procuraria qualquer outro ofício né? (Claudinho, 50 anos)

Os jovens estão interessados ainda, mas igual eu te falei, tem que ter contato desde criança, desde novo, aí tem interesse, aí retorna. Acaba retornando. Acaba voltando no ramo que já era. Por questão até de gostar, às vezes a pessoa gostou, mas acha uma oportunidade melhor aí sai, depois volta. (Maicon, 28 anos)

Os artesãos mais velhos, quando realizaram esse movimento, também o fizeram para estudar e buscar outros trabalhos em outras localidades, os quais pudessem lhes proporcionar um melhor retorno financeiro. Atualmente, eles continuam fazendo essa migração, mas para atividades no próprio distrito, as quais possam, nos momentos de baixa das vendas, complementar a renda familiar:

Trabalho na Pedra e sou motorista de van aqui em Santa Rita. (Antônio, 48 anos)

Eu sou artesão, mas ganho um dinheiro como sapateiro também. (Rulielber, 45 anos)

Eu complemento minha renda como eletricista, porque ficar só com a Pedra não tá dando não. (Eduardo, 22 anos)

Complementando a análise desse movimento, tanto os artesãos mais velhos quanto os mais jovens afirmaram que existe, também, uma motivação relacionada à curiosidade para ver, conhecer e vivenciar outros lugares, saberes, culturas e pessoas, mas ela não sobrepõe àquilo que eles julgam como o maior incentivo para saírem da localidade: os períodos de baixa vendagem de seus artefatos, o que implica na diminuição da renda de suas famílias e na qualidade de vida de todos

eles, mesmo considerando que todas as famílias entrevistadas tenham hábitos de vida simples.

Um ponto interessante, colocado pelos artesãos que saíram do distrito durante um determinado tempo, se refere ao fato de que nesse período, nos momentos de lazer ou quando retornavam à localidade, normalmente nos finais de semana, e estavam reunidos com a família, a atividade artesanal se fazia presente na vida deles, seja confeccionando um objeto ou ajudando os familiares em alguma fase do processo artesanal: *A Pedra tá na gente, o trabalho fica na gente, né?* (João Lagartixa, 52 anos)

Assim, observa-se que, em ambos os casos, tanto para os jovens, quanto para os artesãos mais velhos, a motivação para deixar a localidade ou para buscar outros tipos de trabalho no próprio distrito, está atrelada à falta de estabilidade econômica e, portanto, à tentativa de melhorar a renda, mas não está vinculada à falta de identidade com o trabalho artesanal:

Na minha época era todo mundo. Era a família inteira no artesanato. Eram os filhos, era o pai, era a mãe, era todo mundo no artesanato porque era uma renda segura, não davam conta de produzir né, então o interesse era fantástico. (Pedro, 69 anos)
Se as vendas tão boas, aí todo mundo fica, ajuda a família no trabalho com a Pedra. (Elvis, 21 anos)

Observa-se que, ao se inserirem em outros contextos de trabalho, os artesãos não conseguem construir uma nova identidade com o trabalho, ficando claro que a escolha consciente realizada por eles, não se refere à escolha entre duas oportunidades de trabalho que lhes proporcione autotransformação, reconhecimento, renda e construção de uma identidade com a atividade realizada, mas apenas como consequência de uma necessidade financeira.

Dessa forma, o mundo do trabalho que lhes é apresentado contribui para o reconhecimento de suas identidades com a atividade artesanal, trazendo a reflexão sobre a relação que

eles têm com a Pedra e com o artesanato, o que propicia a constatação tanto da importância do ofício em suas vidas quanto da melhor escolha a se fazer, que segundo eles, é voltar para a Pedra. Seguem algumas falas que retratam o movimento de retorno do artesão para as atividades com a Pedra-Sabão:

A Pedra-Sabão me puxou: Falou, você tem que voltar. (Ruielber, 45 anos)

Aí, 1985 eu fui trabalhar em Belo Horizonte numa oficina de máquinas pesadas, aí trabalhei lá uns 5 meses mais ou menos aí voltei e continuei a mexer com Pedra- Sabão. (Pedro, 69 anos)

Se eu pudesse e tivesse renda tranquilamente, eu falo com ela aqui eu não ficaria preso aqui na mercearia nem um minuto, estaria é na Pedra. (Felipinho, 70 anos)

Fui estudar na minha faixa de jovem, até na idade de 16, 17 anos e só depois, quando eu retornei nessa terra aqui de Santa Rita é que eu voltei de novo a interessar pelo artesanato. (Robert, 46 anos)

Eu sei trabalhar de pedreiro, mas não acostumei não [risos] não dá jeito não. Prá mim não. Ah eu fui pra São Paulo uma época, eu tinha uns 20 anos, e aí voltei, continuei na Pedra, aí uns 4 anos atrás, há uns 5 anos atrás trabalhei fichado, aí saí e voltei pra Pedra de novo. (José, 64 anos)

Eu gosto de trabalhar com a Pedra, só que teve uma época que a pedra ficou complicada né, ficou meio difícil pra gente trabalhar com a Pedra, as vendas caíram demais, aí fomos obrigados sair pra outro lado, mas aí eu resolvi voltar de novo pra tentar novamente. (Paulinho, 52 anos)

Eu fiquei um tempo fora e voltei. É questão de gosto mesmo. Eu gosto de mexer entendeu? Prá mim é uma honra mexer com ela. (Maicon, 28 anos)

Outra observação importante, a partir das falas dos entrevistados, foi o sentimento de gratidão à Pedra e ao ofício:

Eu criei minha família tudo com a Pedra-Sabão, trabalhando na Pedra-Sabão. Ela representa tudo pra mim. (Reginaldo, 54 anos)

Ah, a Pedra-Sabão pra mim é tudo né, porque a minha sobrevivência é dela mesmo, sem ela fica tudo difícil mesmo. (José Paulo, 60 anos)

Ah, dá muito prazer trabalhar na Pedra. A gente cria do jeito da gente, trabalha sossegado, feliz né, com o rádio pra escutar as músicas. (Reginaldo, 54 anos)

Observa-se que um sentimento de pertencimento à localidade, ao ofício, às tradições e cultural locais, vai sendo construído durante toda a vida do artesão, implicando na vontade de permanecer na atividade e um sentimento de gratidão a tudo que a “Pedra” lhes proporcionou, o que transcende as dificuldades oriundas do trabalho artesanal, sejam elas nas questões econômicas, na precarização das condições de trabalho e na penosidade sofrida. Assim, após um período fora do trabalho artesanal, a vontade de retornar se estabelece e, então, esse movimento de retorno acontece, concluindo um ciclo.

Eu já tô com quase 70, mas eu te falo que dá saudade viu. O serviço quando é bom, não perturba a gente, a gente fica com saudade mesmo. Dava pra vestir, comprar seus ‘trem’ pra comer, a vantagem é isso, não tinha esse negócio de encarregado, patrão, a gente mesmo que era patrão da gente saía a hora que quisesse, aí podia viajar a hora que quisesse, não tinha problema, era bom demais da conta. Eu espero que continue. (Pedro, 69 anos)

Os entrevistados enfatizaram, também, a importância da possibilidade de dar voz ao sujeito da ação, o próprio artesão, o que permitiu aos entrevistados expressarem tanto a importância da atividade em suas vidas, a relação com o trabalho e com a matéria prima, as dificuldades decorrentes desse trabalho, as alegrias, as tristezas e as incertezas, quanto a construção conjunta de soluções para as questões relacionadas às vendas, à saúde, à segurança do trabalho, bem como os problemas ambientais provenientes dos rejeitos gerados durante a fabricação dos artefatos artesanais. Nesse sentido, os trechos apresentados abaixo mostram a relevância da escuta, por parte de nós pesquisadores, e da importância da fala dos entrevistados:

A gente fica satisfeito quando é abordado com a entrevista que você está fazendo pra demonstrar a Pedra-Sabão. Tem muita gente que eles parecem que discriminam o cara que mexe com Pedra-Sabão, chega num lugar e ‘ah o que você mexe?’ ‘ah eu mexo com Pedra-Sabão’ o cara já olha meio torto porque é uma coisa que a maior parte

do pessoal não tem registro em carteira nem nada, então o pessoal acha que todo mundo é clandestino. (Reginaldo, 54 anos)

As pessoas quando vem aqui em Santa Rita, só querem saber dos problemas, essas entrevistas faz com que a gente possa falar da gente, da importância desse artesanato e quem sabe conseguir mais ajuda para divulgar, né? (Cleidson, 20 anos; Domingos, 49 anos)

Quem bom que a gente tá podendo falar da gente, do que a gente faz, da Pedra e dos nossos problemas. (Lourival, 47 anos)

O pessoal fez um galpão lá Mata, com torno elétrico e tudo, mas aquilo molha a gente demais, não dá pra gente trabalhar. Prá fazer artesanato em Pedra-Sabão, a gente tem que tocar a Pedra, vê se é macia, dura e ir vendo o que vai dando pra fazer. (Felipinho, 70 anos)

Seguem, também, algumas falas que exemplificam o ponto de vista dos artífices em relação às penosidades e precariedade em seus ambientes de trabalho:

Quando eu pego uma Pedra pra trabalhar, ainda mais quando é uma Pedra com uma boa qualidade, a gente tem mais inspiração pra trabalhar, tem mais inspiração e parece que não cansa né [risos] eu já cheguei a trabalhar 14 horas, 15 horas. (Mauro, 35 anos)

É muito trabalho né, a gente tem que trabalhar mesmo né, mas é bom, é bom. (Francisca, 53 anos)

Então, quando questionados: se trabalham esse tempo todo, 15 horas seguidas, os artesãos respondem:

Trabalho com prazer. Com prazer. Alegre e satisfeito. Eu trabalho esse tempo todo com essa pedra e dia de domingo de manhã vou jogar minha bolinha todo domingo e a única coisa que às vezes a gente fica chateado é às vezes de alguém falando mal da Pedra-Sabão. A gente fica triste. (Reginaldo, 54 anos)

É cansativo, mas vale a pena, vale a pena porque senão o tanto de gente que tem aqui em Santa Rita que trabalha não continuaria, e é satisfatório demais. Vale a pena você ficar aí 12 horas de serviço, ficar aí 12 horas trabalhando até mais, tem dia que a gente fica até a noite trabalhando, vale a pena. O dia todo. Vale a pena sim. (José, 64 anos)

Igual lixar uma peça, bordar uma peça, tem hora que dá uma relaxada. Dá uma dorzinha nas costas, mas passa rapidinho. Não tá no sol, você pode tá numa sombra. Isso aí é na sombra né [...] eu vou lixar uma peça não é aqui, é l., pode ficar na sombra, então é tranquilo. (Cleiton, 24 anos)

Você tem que ter as máscaras de acordo pra você saber trabalhar pra aquilo não vir te prejudicar futuramente. (Fabinho, 35 anos)

Nota-se, na maioria das falas, que os artesãos sempre fazem seus relatos não se referindo a uma opinião particular, mas à coletividade, tal que sempre utilizam a expressão “a gente”, nos remetendo à ideia de terem a certeza de que os significados atribuídos ao trabalho artesanal, às dificuldades oriundas da atividade, bem como à própria Pedra são compartilhados por todos eles.

No entanto, mesmo que exista uma coletividade de pensamento em relação às diversas questões referentes ao trabalho artesanal, observa-se a inexistência tanto de uma organização política entre eles, quanto de uma organização profissional coletiva, o que favorece outras formas de organização mais precárias, tais como a união familiar, a união entre alguns deles ou a união por meio da associação de moradores de Santa Rita, a qual existe, mas não conta com a participação efetiva dos moradores.

Assim, os artesãos enfrentam praticamente sozinhos: a tentativa de representação tanto nos espaços institucionais, quanto no legislativo ou no executivo do município, através de representação própria ou de eleição de candidatos comprometidos com suas causas; a busca por um registro sindical; melhorias das condições de trabalho por meio de parcerias com a universidade ou outros órgãos e a busca por soluções efetivas aos problemas relacionados à concorrência, ao acesso à matéria prima e à divulgação e venda de seus produtos.

Atrelado às dificuldades provenientes do trabalho artesanal, tem-se os relatos dos artesãos mais velhos no que se refere ao receio de extinção do ofício: *A gente fica com medo de só tá ficando os mais velhos; Com tantos problemas que a gente enfrenta, a gente fica pensando se os jovens vão mesmo querer ficar e eu acho é que não*”. (Felipinho, 70 anos; Dona Cecília, 91 anos)

Portanto, observa-se que a fala deles está sempre sinalizando a importância e a necessidade de ser criar estratégias que

promovam a melhoria da infraestrutura local, bem como a perpetuação dessa tradição:

A única coisa que eu te falo é que a gente poderia ter mais aqui é uma escola voltada pro artesanato. Que é pra incentivar os jovens. Ter um curso dentro de Santa Rita ou então uma aula prática mesmo, pro aluno ter contato com a pedra. (Felipinho, 70 anos)
Bom, hoje em dia a maior dificuldade que a gente enfrenta seria a falta de mercado né. Porque aqui em Santa Rita a gente tem bastante pessoal que são talentosos, mas a gente, nós não podemos empregar a Pedra-Sabão em alta escala porque a gente não tem um mercado sólido porque aqui, se eu não me engano, é raro a gente vê pessoas de fora vir aqui, turistas, pra poder ver o nosso trabalho []. (Fabinho, 35 anos)
Se tivesse um, como diz o outro, uma coisa, principalmente na parte da política, prá dar uma força, prá poder melhorar um pouquinho, que tivesse condição da gente tocar mais favorável do que a gente toca né, mas é muito difícil né. Aí a força é só de Deus e da própria pessoa da gente, a gente não tem ninguém prá puxar essa coisa prá crescer. Às vezes até tem, mas ninguém chegou com aquela força assim, 'chegamos nós com a nossa força aí ó', você entendeu, até agora não pintou ninguém. (Pedro, 69 anos)

Constata-se que perpetuar o ofício de artesão é uma escolha feita por cada um deles, pois mesmo considerando as peculiaridades sociais e econômicas em que estão inseridos, ou seja, a baixa escolaridade, a renda instável, normalmente igual ou inferior a um salário mínimo, além das penosidades presentes nos espaços de trabalho, os artesãos escolhem permanecer na atividade artesanal em Pedra-Sabão.

Nota-se, mesmo para os artesãos que saem da localidade e depois de um determinado tempo retornam, que a atividade artesanal nunca sai totalmente da vida de cada um deles. Nesse sentido, torna-se importante salientar que não se trata aqui da escolha entre oportunidades de trabalho, pois para eles inexistem, fora do artesanato, um outro ofício que esteja imbuído de história, identidade, potencial de crescimento, criatividade, satisfação e possibilidade de gerenciamento do tempo e das atividades, além do fato de trabalharem junto ou próximos à família. Então, pode-se dizer que a saída da

localidade, quando acontece, está atrelada a uma necessidade de complementação da renda por uns e à curiosidade e anseio de vivenciar um novo cotidiano e vontade de complementar os estudos por outros.

Portanto, a escolha é sempre ficar ou voltar, é dar continuidade àquilo que seus antepassados um dia fizeram, nos mostrando que é no dia-a-dia, através do processo de repasse dos saberes geracionais que se inicia e se fortalece o contato com a Pedra, com o ofício, com as histórias, com os significados, com as pessoas e com a própria localidade. É por meio desse processo de construção dos saberes que o artífice, ainda em formação, cresce permeado por um sentimento de pertencimento e de vontade de perpetuar no trabalho artesanal em Pedra-Sabão.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A centralidade cotidiana do trabalho está presente na vida dos artesãos, tal que a rotina da casa está atrelada ao dia a dia do trabalho. São nas oficinas, situadas nos quintais das casas, que a trama entre o trabalho, a Pedra e o artesão acontece. Nelas, o processo de repasse dos saberes geracionais dos artesãos se inicia, sendo vivenciados tanto pelas crianças, quanto pelos jovens aprendizes, os quais se engajam na busca por um conhecimento tácito e, portanto, na própria construção de si enquanto artesãos.

No trabalho artesanal, a tradição e o orgulho em saber fazer determinada arte vai perpassando as gerações de famílias dos artesãos e assim, o artesanato se torna uma atividade aprendida pelos membros da família desde muito cedo.

Nessa interação entre os aspectos objetivos e subjetivos que cercam o cotidiano das atividades artesanais, o trabalho se constrói e com ele emerge a construção de uma identidade, mesmo que imersa nas fragilidades advindas desse ofício, onde o exercício do trabalho com aptidão, competência e

habilidade, não garante o reconhecimento social, restando aos artesãos, na maioria das vezes, a invisibilidade.

Nesse sentido, sabendo que não é possível separar aquilo que experimentamos no trabalho com a nossa autoconstrução, pois o trabalho é elemento estruturante da identidade dos indivíduos, nos deparando com uma situação paradoxal onde essa autoconstrução está inserida em um contexto de precarização, fragilidades e invisibilidade e, mesmo assim, ela se constrói e se consolida, implicando nas relações e significados do trabalho, da matéria-prima e da própria localidade.

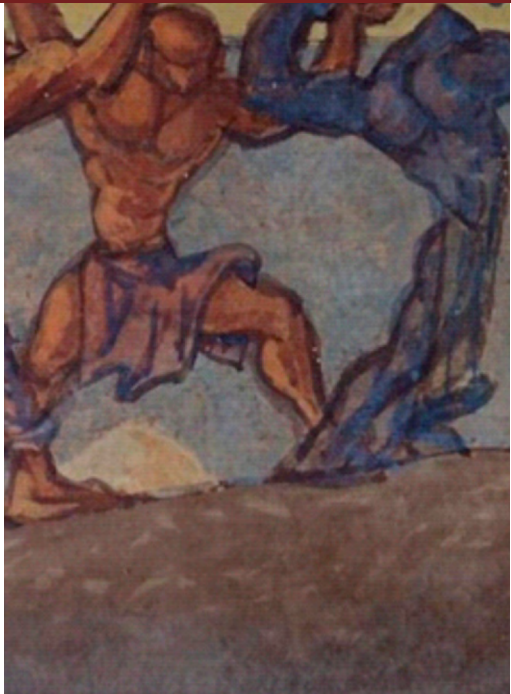
Torna-se importante enfatizar que dentre os entrevistados, nenhum deles deseja deixar o ofício, se já o fizeram foi apenas por questões financeiras. Eles lutam para permanecerem, lutam sozinhos, buscam parceiros e estão abertos para as instituições que chegam. É uma luta solitária, onde o desejo de permanecer e dar continuidade ao trabalho artesanal só existe porque eles nasceram nessa comunidade de prática, permeados dessa atividade, da presença da Pedra e do significado desse trabalho para seus antepassados.

REFERÊNCIAS

- BANDURA, A. **Social learning theory**. [S.l.]: Prentice Hall, 1977.
- BEZERRA, O. M. de P. A. **Condições de vida, produção e saúde em uma comunidade de mineiros e artesãos em pedra-sabão em Ouro Preto, Minas Gerais: uma abordagem a partir da ocorrência de pneumoconioses**. Tese (Doutorado em Ciência Animal). Universidade Federal de Minas Gerais, Escola de Veterinária, Belo Horizonte, 2002.
- BRANDÃO, P. d. M.; SILVA, F. R. M. d.; FISCHER, T. M. D. **Potencialidades do artesanato no desenvolvimento de destinos turísticos criativos e sustentáveis**. *Tourism & Management Studies*, v. 1, p. 195–202, 2013.

- CASTILHOS, Z. C. *et al.* **Trabalho familiar no artesanato de Pedra-Sabão: Ouro preto, brasil.** In: CASTILHOS, Z. C. *et al.* **Gênero e trabalho infantil na pequena mineração: Brasil, Peru, Argentina, Bolívia.** Rio de Janeiro: CETEM/CNPq, 2006.
- CHITI, J. F. **Artesania: Folklore y Arte Popular.** Buenos Aires: Ediciones Condorhuasi, 2003.
- DAVEL, E.; CAVEDON, N. R.; FISCHER, T. **A vitalidade artesanal da gestão contemporânea.** *Revista Interdisciplinar de Gestão Social*, Salvador, v. 1, n. 3, p. 13–21, 2012.
- FERREIRA, T. B.; HELAL, D. H.; PAIVA, K. C. M. **Artesanato, aprendizagem social e comunidade de prática: Um estudo com rendeiras em alcaçus (rn).** *Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional*, v. 12, n. 1, p. 33–61, 2016.
- FISCHER, T.; SOARES, R. M. F. “aqui aprendeu da mãe que aprendeu da mãe”: memórias e significados do artesanato no território do sisal/bahia. **XXXIV EnANPAD.** Rio de Janeiro: [s.n.], 2010.
- GODOY, A. S. **Estudo de caso qualitativo.** In: GODOI, C.K.; BANDEIRA-DE-MELLO, R.; DA SILVA, A.B. **Pesquisa qualitativa em estudos organizacionais: paradigmas, estratégias e métodos.** São Paulo: Saraiva, 2012.
- GRANGEIRO, R. d. R. **O trabalho do artesão do Cariri cearense: sua história, práticas e significados da atividade profissional.** Tese (Doutorado em Psicologia). Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2015.
- LAVE, J.; WENGER, E. **Situated Learning: Legitimate Peripheral Participation.** New York: Cambridge University Press, 1991. (Learning in Doing: Social, Cognitive and Computational Perspectives).
- SALGADO, M.; FRANCISCATTI, K. V. S. **Contraponto entre arte, artesanato e trabalho: a falsa diferenciação e a atrofia da fantasia.** São João Del Rei, 2013.
- SANTOS, R. d. C. P. **Análise dos entraves para a criação de um arranjo produtivo local (APL) de base mineral da pedra-sabão na região de Ouro Preto, Minas Gerais.** Dissertação

- (Mestrado em Engenharia Mineral) — Universidade de Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, 2009.
- SANTOS, T. D. S.; MACHADO, R. T. M.; CASTRO, C. C. O sentido do trabalho em um setor fragmentado. **VIII Simpósio de Excelência em Gestão e Tecnologia**. Resende: [s.n.], 2011.
- SCHÖN, D. Educando o profissional reflexivo: Um novo design para o ensino e a aprendizagem. Porto Alegre: Artmed, 2000.
- SCHWARTZ, Y.; ECHTERNACHT, E. O trabalho e a abordagem ergológica: “usos dramáticos de si” no contexto de uma central de tele-atendimento ao cliente. **Informatica na educação, teoria e prática**, Porto Alegre, v. 10, n. 2, p. 9–24, 2007.
- SENNETT, R. **O artífice**. Rio de Janeiro: Record, 2009. Tradução de Clovis Marques.
- SILVA, H. M. **Por uma teorização das organizações de produção artesanal: habilidades produtivas nos caminhos singulares do Rio de Janeiro**. Tese (Doutorado em Administração). Fundação Getúlio Vargas, Rio de Janeiro, 2006.
- SOARES, R. M. F.; MARTINS, S. M. B.; FISCHER, T. Aprendizagem feita à mão: a experiência do projeto maestria em artes e ofícios populares. In: SCHOMMER, P. C.; SANTOS, I. G. **Aprender se aprende aprendendo: construção de saberes na relação entre universidade e sociedade**. Salvador: CIAGS/UFBA, 2009.
- SOUZA, J. **A ralé brasileira: quem é e como vive**. São Paulo: Contracorrente, 2018.
- VERÍSSIMO, M. Elementos para a construção da noção de saber investido. **Trabalho & Educação**, v. 24, n. 2, 2015.
- WENGER, E. **Communities of Practice: Learning, Meaning, and Identity**. New York: Cambridge University Press, 1998. (Learning in Doing: Social, Cognitive and Computational Perspectives).



CAPÍTULO 13

CALCETEIROS PORTUGUESES: A ARTE DE CONJUGAR PEDRAS, FORMAS E CORES

Ana Cabrera

CALÇADA PORTUGUESA: AS ORIGENS

A calçada portuguesa é um pavimento utilizado no revestimento de passeios, praças jardins, escadarias e pátios, normalmente aplicado em espaço urbano. Criada em Lisboa, a calçada portuguesa oferece uma diversidade de motivos ornamentais feitos em pedra calcária e basalto. Este revestimento tem origem no século XIX, num contexto cultural e artístico romântico. Foi aplicado, pela primeira vez, na parada do Batalhão de Caçadores 5, por iniciativa do Governador de Armas do Castelo de São Jorge, Tenente-General Eusébio Cândido Coreiro Pinheiro Furtado (1777-1861). A obra executada por presidiários utilizou pedra calcária branca e pedra basalto negra, aplicadas segundo um desenho em “zig-zag”. Esta obra teve início em 1842 e motivou grande entusiasmo e curiosidade, manifesta nas visitas da população lisboeta ao Castelo, e nas folhas que circularam com versos satíricos e, até, na obra de Almeida Garrett “O Arco de Sant’Ana”, onde o autor se refere às “cândidas pedrinhas e belas artes eusébias”. (BAIRRADA, 1986; CABRERA e NUNES: 1990)

O sucesso deste trabalho alertou a Câmara de Lisboa que passou a subsidiar o calcetamento da Praça do Rossio, mantendo-se o modelo de trabalho anteriormente realizado, com mão de obra presidiária, paga com subsídio diário de 40 réis, montante insignificante para a época. No entanto, o padrão escolhido foi motivado por um tema de inspiração marítima, resultando num ondulado a preto e branco, que viria a ser designado por “mar largo”. Segundo a notícia publicada no *Diário de Notícias*,

a construção, iniciada em 17 de agosto de 1841, só foi concluída em 31 de dezembro de 1849. (*Diário de Notícia*, 9 de julho de 1883)

A calçada rapidamente se transformou no *ex-libris* de Lisboa e, qualquer praça, passeio, ou recinto público, a que se pretendia conferir dignidade, era pavimentado com a calçada portuguesa. Foi assim no Largo do Carmo, pavimentado em 1863; no Largo de Camões, em 1870, onde se erigiu uma estátua ao poeta, numa homenagem nacional; Praça do Município, em 1876; Largo do Chiado, em 1886, Rua Garrett, em 1888 e Avenida da Liberdade em 1889. O surto do crescimento urbano, aliado à beleza dos desenhos aplicados, explicam a rápida difusão deste tipo de revestimento dos espaços públicos. Além do mais, a higienização e os cuidados com a saúde pública, compeliram à aplicação de medidas de saneamento, dotando a cidade de rede de: esgotos, implantação de iluminação pública, situações típicas da dinâmica da vida urbana, na cidade de Lisboa, nos últimos vinte anos do século XIX.

A calçada portuguesa nasceu e difundiu-se no contexto do movimento romântico, marcado pela projeção do individualismo e da subjetividade. O romantismo é a arte do sonho e da fantasia e valoriza a natureza, a imaginação, a criatividade individual e a espontaneidade popular, o nacionalismo e a origem do carácter fundacional da nação. A calçada portuguesa plasma muitas destas características, sobretudo pela inspiração nas origens greco-romanas, valorizadas pelo desenvolvimento das escavações arqueológicas que proliferaram ao longo do século XIX e integrando-se, desta forma, no conjunto dos revivalismos oitocentistas. Também os padrões iniciais, (mar largo, “zig-zag”, florais, geométricos), aplicados na ornamentação da calçada, vão dotá-la de uma beleza e expressividade invulgares para a época.

A cidade é um espaço em permanente mutação, permeável às mudanças, à inovação e sujeita à corrosão do tempo. No contexto urbano, as necessidades de calcetamento de ruas e estradas, pátios e passeios mergulham na profundidade dos tempos e a sua

origem se associa, normalmente, às civilizações mediterrânicas que ocuparam o espaço europeu — tais como, a grega, a romana e a árabe. Todas elas deixaram marcas civilizacionais nas cidades, muito para além da sua presença temporal. Por serem civilizações urbanas, difundiram métodos de construção, que rivalizaram em grandiosidade, beleza, conforto e salubridade. O revestimento de ruas, estradas e áreas habitacionais tinha, simultaneamente, a marca cultural e a configuração pragmática para se deslocar no território; ocupar e criar espaços para convívio; dotar as casas de conforto, mas, também, como forma de proteger dos invasores e ocupantes das cidades.

A EXPANSÃO A INTERNACIONALIZAÇÃO E A CONSAGRAÇÃO COMO GÊNERO ARTÍSTICO

Este gênero de revestimento sobreviveu ao movimento romântico e estendeu-se ao longo de todo o século XX e XXI, difundindo-se por todas as cidades do país. Ultrapassando as fronteiras de Portugal, tonou-se elemento ornamental, comum em várias cidades do mundo, independentemente da maior ou menor influência dos portugueses. Em perspectiva global, a *calçada portuguesa* pode, assim, ser vista em cidades como Paris, Manaus, Rio de Janeiro, São Paulo, Sevilha, Alicante, Macau, Budapeste e Copenhagen.

Os mestres calceteiros, obreiros destes revestimentos, foram, muitas vezes, convidados para a realização de projetos de calcetamento em diversos países. Alguns deles não regressaram porque as compensações econômicas eram consideráveis. Muitos mestres calceteiros foram galardoados em diversas exposições internacionais, em que Portugal participou, como no caso da exposição de Paris em 1900; Rio de Janeiro, em 1906; Cidade do Cabo, em 1909 e Sevilha, em 1929 e 1969. Esta atividade expandiu de tal forma que, em 1930, a Câmara de Lisboa dispunha de cerca de 400 artífices. (HENRIQUES *et al.*, 2009, p. 9-10)

Um dos aspetos que mais contribuiu para a valorização da calçada portuguesa, do ponto de vista estético, foi a participação dos diversos artistas plásticos, que fizeram estudos, projetos e desenhos, destinados a serem depois reproduzidos pelos calceteiros, em passeios, avenidas, jardins e praças.

Há vários exemplos desta valiosa marca, na cultura urbana, como é o caso do arquiteto Antônio Pardal Monteiro (1928-2012), responsável pela remodelação do Instituto Superior Técnico, e autor de um projeto de integração da calçada portuguesa na estrutura modernista do edifício.

A pintora Maria Keil (1914-2012) é autora da remodelação da Praça Luís de Camões, com motivos de sereias e caravelas, obra de 1947, bem como do revestimento parietal da grande nave central da Cervejaria Trindade, em 1959.

João Abel Manta (1928-) é um autor multifacetado, que se afirmou na arquitetura, desenho e pintura. É o autor do desenho do pavimento da Praça dos Restauradores, em Lisboa.

Eduardo Nery (1934-2013) foi importante artista plástico e pintor, considerado representante da *Op Art* em Portugal, que trabalhou com a ideia de desmontagem dos mecanismos da percepção visual, e criação da ilusão tridimensional, por meio de jogos combinatórios, e inéditos, a partir formas geométricas. Foi um dos autores de desenhos artísticos para a calçada portuguesa, dos quais são exemplos, os da Rua da Mouraria, no adro da Capela da Nossa Senhora da Saúde e os que pavimentam a Praça do Município, em Lisboa.

A Exposição Internacional de Lisboa, em 1998 (EXPO 98), realizou-se no Parque das Nações em Lisboa e compeliu a uma reconversão completa da zona, para acolher os diversos pavilhões nacionais e internacionais. Este foi o pretexto para a remodelação arquitetônica e paisagista de uma zona, bastante degradada, que foi devolvida à cidade. O tema da EXPO 98 foi “Os oceanos: um patrimônio para o futuro”. Diversos artistas plásticos foram convidados a apresentar projetos para o revestimento de praças, passeios e avenidas. O recinto da

EXPO 98 transformou-se, assim, numa mostra de importantes artistas, em calçada portuguesa. Esta colaboração deu, também, origem a uma mostra, ao ar livre, de diversas reinterpretações de desenhos para serem levados a cabo pelos calceteiros.

Nestes trabalhos, colaborou, entre outros, Fernanda Fragateiro, artista plástica, fortemente influenciada por práticas artísticas vanguardistas que, integradas na paisagem, desenvolvem narrativas e histórias. Foi no contexto deste trajeto, que realizou, para o Jardim de Ulisses, na EXPO 98, uma obra em pedra branca e escura, que intitulou *Penélope*, aludindo ao mito grego de Ulisses, quando Penélope faz e desfaz uma tapeçaria, enquanto espera por Ulisses.

Fernando Conduto, escultor, pintor, gravador e *designer*, artista que também se notabilizou na medalhística, afirmou-se pela qualidade do desenho geométrico com que decorava as medalhas comemorativas. Foi convidado para a pavimentação de uma das alamedas da EXPO 98, onde reinterpreto o “Mar Largo”, um dos desenhos fundadores da calçada portuguesa.

Pedro Calapez, artista plástico que trabalha na área da pintura, aceitou o convite para a concepção da calçada da Praça da Porta Sul da EXPO 98, realizando, aí, um desenho que ele mesmo define como “não repetitivo”, “não padronizado”, mas concebido de forma mais funcional do que artística. O desenho projetado na calçada, com fundo preto e traços executados em pedra branca, revela a sua natureza espacial quando visto a partir de cima.

Pedro Proença (Lubango, Angola, 1962) é um artista plástico que trabalha com lápis e cera e também em instalações. As suas representações têm um carácter alegórico próximo da mitologia greco-latina. Para a decoração de uma artéria, na EXPO 98, trabalhou com o tema dos monstros marinhos.

Rigo é o nome artístico de Ricardo Gouveia, artista plástico madeirense, estabelecido, desde 1985, em São Francisco, nos Estados Unidos da América, onde desenvolveu estudos em arte. A sua obra abrange desde a banda desenhada¹ à pintura.

1 Banda desenhada é a sequência de imagens acompanhadas ou não de textos (legendas, diálogos, pensamentos), por meio da qual é narrada

Na intervenção em espaços urbanos, que lhe é mais peculiar, nota-se uma clara intenção de intervir politicamente a favor de comunidade negra e hispânica. Concebeu “Caminhos da Água”, o empedrado que cobre a Alameda dos Oceanos, no Parque das Nações EXPO 98.

Estas realizações, pela sua diversidade, ecletismo e originalidade das criações, constituíram momentos altos na emancipação, promoção artística e valorização da calçada portuguesa e dos seus artesãos.

Um projeto urbano, mais recente, executado em calçada portuguesa, foi criado, em 2015, por Vhils, nome artístico de Alexandre Farto. Vhils destaca-se, na arte urbana, em especial no *graffiti/street art*, a que associa novos caminhos, no uso de diversos materiais e na concepção de volumetrias. É um artista de renome internacional e tem as suas produções artísticas espalhadas por todo o mundo. Além das obras em cidades portuguesas como Lisboa, Porto e Aveiro, outras são palcos de obras da sua autoria. É o caso de Londres, Moscou, Bogotá, Medellín, Cali, New York, Los Angeles e Grottaglie, no sul de Itália.

Figura 1 – Painel de Vhils, em calçada portuguesa, em homenagem à Amália Rodrigues



Fonte: Câmara Municipal de Lisboa

uma história ou uma situação, geralmente apresentada em retângulos sequenciais. Para detalhamento ver: <https://tinyurl.com/ekxbpc95> e <https://tinyurl.com/2p8dsn2p>. Acesso em: 11 out. 2021.

Esta obra de Vhils é uma homenagem a Amália Rodrigues, a “diva do fado”, e pode ser vista na Rua dos Cegos, em Lisboa, em pleno bairro de Alfama. Segundo Vhils, o trabalho levou dois a três meses de preparação, mais quatro semanas de trabalho com os calceteiros da Câmara Municipal de Lisboa e da Escola de Calceteiros de Lisboa. A sua intenção era a de valorizar o lado artístico da calçada portuguesa e o trabalho dos calceteiros. (Diário de Notícias, 30 de junho de 2015, Artes, p. 1) A singularidade e plasticidade dos modelos e desenhos utilizados para dar expressão à calçada portuguesa primam, na maioria dos casos, pela ilusão de volumetria, pela espacialidade, e grandiosidade, de tal forma que, em muitos casos, a totalidade do desenho, os seus efeitos visuais e a sua integração na arquitetura urbana só são perceptíveis a partir do alto dos edifícios. Pelo contrário, a obra de Vhils é percebida de perto e a partir de vários pontos de observação em torno do painel e, por isso, pode ser apreciada e observada na sua totalidade.

A realização desta obra e a colaboração com um artista de renome internacional instigaram a atenção de diversos órgãos de comunicação social. O *The New York Times*, num artigo assinado por Kathleen Beckett (30 de março de 2019) reconhece que “Os pavimentos decorados fazem parte da herança de Portugal, tanto quanto, um copo de vinho do Porto, após o jantar”.

A Associação da Calçada Portuguesa, criada em 2017, integrada pela Câmara Municipal de Lisboa e por diversas associações de industriais, abriu, em março de 2021, um processo para a candidatura de inscrição da “Arte de saber-fazer da calçada portuguesa” no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial. A proposta foi aceita quatro meses depois. Antônio Prôa, deputado municipal, considerou que seria importante apresentar à Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura, UNESCO, uma candidatura da calçada portuguesa a Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. (*Público*, 22 de junho de 1921)

METODOLOGIA

A realização deste trabalho contou com uma metodologia mista, onde se combinou a descrição etnográfica dos elementos mais significativos da calçada portuguesa, com uma análise dos contextos históricos onde ela se desenvolveu.

A descrição da intervenção de diversos artistas plásticos na concepção dos desenhos da calçada é fundamental para a compreensão da calçada portuguesa como elemento artístico e, simultaneamente, como fonte de valorização do trabalho do calceteiro.

Assim, a explicação do ofício de calceteiro, é integrada, no conjunto dos diversos ofícios, recorrendo para o feito, a uma revisão da literatura sobre a sociologia das profissões, não deixando de recorrer a uma análise dos elementos que compõem a atualidade e que condicionam as condutas sobre o trabalho, como é o caso da globalização e dos efeitos das tendências neoliberais.

Recorremos também, a um levantamento de textos da imprensa nacional e internacional onde o ofício de calceteiro é descrito, acrescido de entrevistas de mestres calceteiros.

Por fim, para compreender a forma como funciona a Escola de Calceteiros de Lisboa, bem como os condicionalismos e a perspectiva do futuro da calçada portuguesa, recorreremos a uma entrevista com a Engenheira Luísa Dornellas, Diretora do Departamento de Desenvolvimento e Formação da Câmara Municipal de Lisboa.

ARTISTAS E ARTESÃOS

Ainda que os artistas plásticos criem os esboços, os calceteiros são os seus executantes, para além do fato de, muitas vezes, serem eles também, criadores de desenhos. A profissão de calceteiro envolve, como todas as profissões tradicionais, características gerais tais como: modos e dinâmicas de fazer; problemas de percurso econômico e da produção industrial massiva; materiais e ferramentas específicas; matéria-prima

adequada; processos formais e informais de aprendizagens e a correspondente situação do interesse público, dos Estados e governos, em integrar o desenvolvimento cultural e econômico do trabalho às transformações globais para a manutenção do planeta e melhor distribuição da riqueza.

No entanto, uma questão que tem inquietado os sociólogos das profissões é a de saber identificar as especificidades que definem uma profissão e que as distinguem das outras. A abordagem foi de início essencialista e taxionômica para seriar as profissões existentes, as características e modos de funcionamento, associando a concepção de uma profissão às necessidades de trabalhos por parte das sociedades capitalistas. (CARR-SAUNDERS, WILSON, 1964, 1933; PARSONS, 1939; GOODE, 1957) É principalmente a Hughes (2015, 1958) que se deve uma abordagem interacionista, entre a sociedade e a sociologia, que dá novo impulso ao debate sobre o conceito das profissões, tendo criado um caminho para novas problemáticas sobre, nomeadamente, o poder e o saber, a interação dos profissionais nas organizações, bem como o seu papel no desenvolvimento. Parte do princípio de que “toda a análise sociológica do trabalho humano dever ter como ponto de partida a divisão do trabalho, isto é, a análise dos procedimentos de distribuição social de atividades”. (RODRIGUES, 2002, p.15)

Segundo Gonçalves (2008, p.181), o movimento revisionista da sociologia das profissões caracteriza-se pela sua diversidade teórica, partindo de diferentes inspirações como as teses neo-weberianas, neo-marxistas e interacionistas. A par desta situação, surgem novas problemáticas e novos questionamentos sociológicos. O autor chama a atenção para uma análise macro, onde o enquadramento das profissões se estabelece no contexto das sociedades capitalistas, dando ênfase, em particular, aos processos de formação e a sua relação com a expansão do sistema econômico e a sedimentação dos Estados modernos. Por outro lado, numa análise meso, destaca o poder dos profissionais face aos clientes, a outros profissionais e ao Estado.

Outros sociólogos, como Estanque (2006), assinalam que, desde meados dos anos 1980, a crise do estado-providência e do modelo social europeu aliada às crescentes tendências de globalização das economias, originou a expansão do neoliberalismo, apoiado pelas inovações tecnológicas, que também mundializaram as formas comunicacionais. Segundo o autor, o impacto destas alterações, na sociedade, tem vindo a sustentar vulnerabilidades, desigualdades e novas injustiças sociais, com grande impacto nas profissões e no mercado de trabalho.

Para Sennett (1997), a economia é global e faz uso de novas tecnologias. A antiga garantia do estado-providência cai e o capitalismo torna-se flexível e instável. As estruturas mudam rapidamente e se ligam às novas oportunidades, bens e novos serviços, afetando a sociedade e, em particular, os dependentes. O autor afirma-se contra a economia neoliberal e critica as consequências sociais e culturais do neoliberalismo, bem como a forma como o trabalho está estruturado. (SENNETT, 2009) O trabalho, como tal não é valorizado, é visto pelos empregadores como empregos concretos e, não, como um padrão de carreira.

Quanto ao conceito de “capitalismo flexível” Sennett (2015, p.13) entende “que não é senão uma variação sobre o velho tema, porque quando se enfatiza a flexibilidade no trabalho e se atacam as formas rígidas de burocracia, exige-se aos trabalhadores agilidade, capacidade de mudança e menor dependência de leis e procedimentos formais”, revelando-se que os riscos recaem essencialmente sobre os trabalhadores. O autor defende que esta flexibilidade tem impacto sobre o caráter pessoal, porque representa uma ruptura na experiência emocional que, em um trabalhador, se pauta por valores como os processos de lealdade, compromisso e estabelecimento de metas a longo prazo. A mudança constante de atividade, que a flexibilidade dissemina como norma, põe em causa aqueles valores e provoca elevados níveis de ansiedade. Esta situação é comprovada pelo trabalho realizado por Corrêa e Souza (2017), que procuraram estabelecer um diálogo com o sociólogo

a partir das experiências narradas por jovens profissionais de diferentes esferas produtivas, que sublinham a importância da cooperação e o impacto que essa colaboração tem no afeto entre pares e, portanto, no bom ambiente de trabalho.

No seu livro *El artesano*, Sennett (2021, p.27) traça, na linha do tempo, desde Homero aos nossos dias, a forma como evoluiu o estatuto do artesão. Para o autor, “na história da natureza, o tempo da cultura é breve, no entanto, nesses mesmos poucos segundos os seres humanos realizaram modos de vida completamente distintos”, salientando que o processo real de adquirir uma habilidade resulta de autodisciplina e aprendizagem organizada, no contexto de relações sociais.

À noção de artesanato está associada à ideia de fazer um trabalho bem feito, que resulta numa fonte de orgulho e autossatisfação como forma de gratificação pessoal. Esta situação é transversal a todas as profissões, da medicina à computação, aos serviços, entre outras, todas elas têm esta dimensão artesanal. Para Sennett, não existe, de fato, dicotomia entre capacidades manuais e mentais na valorização da relação primordial entre o desempenho da mão e o incremento da capacidade mental. É por isso que sustenta a ideia de que a habilidade está para além da resolução de problemas, consistindo, também, em encontrar problemas, pois é no seu condicionalismo e na necessidade de superá-lo que se dá o salto do conhecimento. O autor considera que temos, aproximadamente, a mesma medida de destreza elementar, sendo que a possibilidade de ser um bom trabalhador, e habilidoso na arte de trabalhar, residirá, essencialmente, na motivação e ambição de alcançar a qualidade que orienta os seres humanos por distintos caminhos. (SENNETT, 2021, p.98)

Por isso, a aquisição de uma habilidade exige disciplina e a solução para aperfeiçoá-la reside na repetição, porque a repetição, não negando a busca de conhecimento, é a solução para uma melhor prática. É neste contexto que todo o trabalhador é um artesão.

O progresso, no desenvolvimento da habilidade, não é linear e Sennett (2021, p. 293) salienta que “quanto mais a pessoa utilizar as técnicas e ferramentas e, quanto mais as aprofundar, maior será a recompensa emocional que recebe – recompensa própria do artesão – e maior será o sentimento de competência que vai experimentar”. Assim, o artesanato é estimulado pela qualidade: o desejo de realizar um bom trabalho aliado às destrezas necessárias para a execução.

PROFISSÃO, OFÍCIO DE CALCETEIRO, OU A ARTE DE CONJUGAR PEDRAS, FORMAS E CORES

Na construção da calçada portuguesa, são usadas pedras de seis cores: branca, preta, cinzenta escura, cinzenta clara, rosa e ocre. Antecedendo a aplicação das pedras é necessário alisar o terreno, aplicar e compactar uma camada de *tout-venant* e, por cima, uma camada de pó de areia onde as pedras serão assentadas. Os desenhos criados são, posteriormente, transferidos para moldes feitos em ferro, madeira ou matéria plástica. A sua aplicação obedece a um sistema de estabelecimento de níveis, por meio da marcação feita com cordel, para que a aplicação do desenho tenha simetria e siga linhas de desenvolvimento coerentes, relacionadas umas com as outras.

Figura 2 – O trabalho de calceteiro: ajustamento da pedra ao molde



Fonte: Câmara Municipal de Lisboa

A arte final consiste em espalhar mais uma camada de pó de pedra, algumas vezes misturada com cimento, para o preenchimento das juntas, seguindo-se um processo de compactação que pode ser feito de forma manual, com um maço², ou com uma máquina vibratória que distribui o peso, de igual forma, na superfície empedrada. O processo de compactação será mais eficaz se a superfície for regada e, novamente, compactada. O trabalho dos calceteiros exige maestria: a dimensão das pedras, justapostas numa dada superfície são ajustadas e esse processo é feito com a pedra na palma da mão, lapidada com um martelo apropriado até atingir a dimensão e forma necessárias à sua integração no painel.

Figura 3 – Calcetamento de uma das ruas da Baixa Lisboa - Mestre calceteiro Jorge Duarte



Fonte: Câmara Municipal de Lisboa³

Segundo Jorge Duarte, mestre calceteiro, *paciência, brio e jeito são as características que fazem de alguém um bom calceteiro*. Jorge Duarte, na profissão, há 20 anos, foi um dos primeiros alunos

2 Instrumento de madeira dura ou de ferro, pilão cilíndrico usado por carpinteiros, marceneiros, calceteiros etc. Para detalhamento ver: <https://tinyurl.com/5crrb22c> e <https://tinyurl.com/2s2p3zpv>. Acesso em: 30 set.2021.

3 A referida foto, disponibilizada pela Câmara Municipal de Lisboa, foi selecionada como uma homenagem a quem foi um dos maiores mestres calceteiros.

a frequentarem o curso da Escola de Calceteiros de Lisboa, fundada em 1998, numa parceria com a Casa Pia de Lisboa. É a única no país. Na ocasião, definiu-se um referencial de formação, sendo os primeiros mestres formadores homens já de idade avançada e com grande experiência, como Sebastião Goulão e Pêgo Nunes. Rapidamente, se percebeu a mestria de Jorge Duarte, exímio calceteiro e com uma enorme paixão pelo trabalho na calçada, que foi ganhando competências pedagógicas e tornou-se um dos principais formadores da Escola. *Jorge, formador de calceteiros durante 30 anos, considerava que os alunos tinham que compreender a beleza do produto final, ou então nem deveriam aderir à formação. Esta formação tem grande aceitação no mercado e emprego garantido, conforme Luísa Dornellas, em 17 de setembro de 2021.*

Para Jorge Duarte, o calceteiro pertence à classe dos artistas e é um ourives da pedra. Todavia, reconhece que a profissão é difícil, mal remunerada e não entusiasma todos, sobretudo porque requer paciência, minúcia e algumas marteladas nos dedos.

Este mestre calceteiro critica os trabalhos que *são feitos a dedo, sem maestria, as pedras ficam muito afastadas e rapidamente se soltam*, e acrescenta: *fazer mal toda a gente sabe, porque fazer bem é difícil*. Aos alunos lembra para:

[] apertarem a pedra no areão e não tenham medo do martelo. Usem o maço para apertar a calçada e não se esqueçam de que a água é muito importante para impedir que se solte. Se for bem-feita o calceteiro passa, mas a obra fica. Sou vaidoso gosto de ver as coisas bem-feitas. Não descanso enquanto não estiver tudo como eu quero e, para isso, posso demorar muito tempo. (MOREIRA, *A Capital* 25 ago.2004, p. 12- 13; GONÇALVES, ROCHA, *Público*, Fugas, 27 mar. 2021)

A posição de trabalho de um calceteiro é difícil: de joelhos sobre o chão, ou sentado num banco de madeira. No final do dia, são comuns as dores nas pernas, joelhos, braços, costas e pescoço, para além de estarem todo o dia ao sol e expostos ao

pó das pedras. E tudo isto por salário minino. Não é qualquer um que aguenta! Segundo Jorge Duarte *um calceteiro não pode trabalhar sob pressão. Cada pedra tem que ser selecionada, medida, cortada e colocada de maneira individual, independentemente do tempo que leva*. Estas observações do mestre calceteiro remetem para a observação da obra de Sennett (2021) que assinala a questão da dicotomia criação/autonomia/equipe cultural, versus o automatismo tecno-funcional.

Luísa Dornellas, em entrevista, reconhece que a Câmara de Lisboa, quando tem que fazer novos passeios em empedrado, recorre a licitações de empresas privadas que, por sua vez subcontratam mão de obra não especializada, a quem pagam por metro quadrado realizado.

A revista de arte e cultura *El Gran Otro*, considera o mestre calceteiro Jorge Duarte um homem carismático, e reconhece que há um grande interesse, por parte da sociedade, na calçada portuguesa, mas ninguém quer ser calceteiro devido ao salário pouco atrativo, à falta de reconhecimento da profissão como um ofício artístico, para além do elevado grau de desgaste físico que implica o seu trabalho. (GIMENEZ, *El Gran Otro*, 12 nov. 2018)

Jorge Duarte ministrou e realizou cursos de calceteiro em Belo Horizonte e no Rio de Janeiro e, indiretamente, parece reforçar o desinteresse público face à profissão: *gosto do que faço e gosto de ensinar, mas estão-me a fugir as mãos. Os jovens não querem saber deste ofício preferem as tecnologias*. (MARKUN, HIAR, Folha de São Paulo, 1 jul. 2018)

O FUTURO DA PROFISSÃO DE CALCETEIRO

O alerta, anunciado por Sennett (1997, 2009, 2015, 2021), para os malefícios do neoliberalismo, nos seus efeitos no sistema de trabalho e sobre os trabalhadores, desenvolve a ideia da corrupção de carácter motivada pelas condições a que são submetidos. Na verdade, a afirmação do neoliberalismo aliada às grandes e rápidas transformações tecnológicas tem feito sentir

os seus efeitos por meio de uma multiplicidade de indicadores que afetam profundamente o mundo do trabalho que se debate com novos desafios. (ESTANQUE, 2006, 2013, 2016, 2017, 2018)

A profissão de calceteiro tem sido muito valorizada pelos efeitos urbanos, estéticos e artísticos com que dota as cidades onde a calçada é inserida. No entanto, esta profissão tem também sido abrangida pelos problemas que, na Europa, atingem o mercado de trabalho, como o acréscimo da competitividade econômica; a desregulação dos mercados; a persistência do desemprego; a desregulação e individualização das relações de trabalho; a precaridade e instabilidade profissional; o primado da inovação tecnológica que, neste caso, se manifesta pelos novos materiais de calcetamento e repavimentação dos espaços urbanos, é concorrente em durabilidade e rapidez de aplicação com o método artesanal da calçada mosaico. A tradição deste trabalho passava muitas vezes de pais para filhos, mas esta cadeia quebrou-se dadas a falta de reconhecimento da profissão e de melhores condições de trabalho e salários. (*Público*, 22 jun. 2021 e 27 mar. 2021)

Por outro lado, a reconfiguração das funções do Estado, e a introdução da lógica do mercado na administração pública, conduzem a uma alteração do papel e do posicionamento das profissões, adicionando restrições e, muitas vezes, usando empresas externas num sistema de *outsourcing*.

Apesar das dificuldades evidentes, Luísa Dornellas, diretora do Departamento de Desenvolvimento e Formação, da Câmara Municipal de Lisboa (CML), afirma que a profissão tem futuro:

Em Lisboa os nossos passeios são únicos e a calçada confere à cidade uma beleza, uma luz... quem é que tem um caminho de rua ao ar livre com desenhos tão bonitos e, portanto, isto que é tão especial vai ter que ser mais valorizado e ser fonte de melhoria da qualidade técnica e estética da calçada e até pode ser fonte de receita. Eu acredito que de ano para ano, há mais pessoas interessadas na calçada. A questão da mobilidade, que é uma característica central de uma cidade moderna, levanta, também, alguns problemas à calçada e ao ofício de calceteiro.

Luísa Dornellas considera que tem havido um compromisso entre aquilo que é a marca estética e única da cidade de Lisboa e a mobilidade. Diz ela:

São exemplos disso as ciclovias, a rugosidade em determinados trechos que conferem conforto à caminhada. As coisas evoluem. A CML tem feito várias experiências de criar pedras mais rugosas, intercalar outros materiais na calçada, redefinir os patamares e os lances dos degraus. Tem havido um esforço de compatibilização entre áreas com a calçada portuguesa tradicional, em paralelo com outros materiais de revestimento dos solos. Nunca, a calçada portuguesa foi alvo de tanta atenção como agora.

Na verdade, a calçada tem sido alvo de grande atenção: há formação específica na área através da Escola de Calceteiros de Lisboa; foi criada a Associação para a Valorização da Calçada, que conseguiu a inscrição da “Arte de saber-fazer da calçada portuguesa”, no Inventário Nacional do Patrimônio Cultural Imaterial; inaugurou-se uma estátua para homenagear os calceteiros, em uma artéria central da cidade, mas falta a valorização da profissão, fundada no estatuto de artesanato artístico e por intermédio do valor auferido pelo preço justo do trabalho.

Figura 4 – Homenagem ao calceteiro Praça dos Restauradores – Lisboa. Obra do escultor Sérgio Stchini



Fonte: Câmara Municipal de Lisboa

O valor da calçada portuguesa é inegável do ponto de vista artístico, mas também, numa perspectiva de sustentabilidade e de equilíbrio ecológico e social urbanos. O pavimento da calçada é sempre reutilizável. Se houver necessidade de remendar; acrescentar; levantar, para introduzir sistemas de cabeamento, as mesmas pedras voltam de novo a ser colocadas. Além do mais, este pavimento permite a infiltração das águas pluviais e, portanto, não impermeabiliza os solos. Trata-se, de fato, de um pavimento sustentável.

Na verdade, as consequências sociais e culturais do neoliberalismo (SENNETT, 2009), são evidentes não só pela forma como o trabalho está estruturado, mas também pela falta de valorização do ofício. No caso concreto do nosso estudo, o calceteiro da calçada portuguesa, não deve ser um ofício qualquer, mas, sim, esta aspiração entre a criatividade e a dignidade de uma carreira artesanal e, ao mesmo tempo, artística

REFERÊNCIAS

- BAIRRADA, Eduardo Martins. **Empedrados artísticos de Lisboa**, Edição do Autor, Lisboa 1986
- BECKETT, Kathleen. In Lisbon, a Carpet of Stone Beneath Their Feet. **The New York Times**, 30 de março de 2019 <https://tinyurl.com/2f2pr3by> Acesso em: 18 set. 2021.
- CABRERA, Ana. NUNES, Marília. **Olhar o Chão**, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda. 1990.
- CARR-SAUNDERS, Alexander; WILSON, Paul A. **The Professions**, London: Frank Cass, 1964 (1933).
- CORREIA, Carolina Salomão, SOUZA, Solange Jobim. Dinâmicas profissionais contemporâneas: algumas contribuições da sociologia de Richard Sennett. **Fractal: Revista de Psicologia**, v. 29, n. 1, p. 54-64, jan.-abr. 2017. Acesso em: 19 jul.2021
- DIÁRIO DE NOTÍCIAS. Vhils faz Amália Rodrigues na calçada portuguesa. Artes. **Diário de Notícias**, 30 jun. 2015, p.

1. Disponível em: <https://tinyurl.com/2p8cxj6h> Acesso em: 18 set. 2021.

ESTANQUE, Elísio. A questão social e a democracia no início do século XXI – Participação cívica, desigualdades sociais e sindicalismo, **Finisterra**, vol. 55-56-57. Lisboa, 2006, pp. 77-99. Acesso em: 12 abr.2020.

ESTANQUE, Elísio. O passado e o futuro do trabalho. **Público**, Opinião, 18 abr. 2017 Acesso em: 12 abr.2021

ESTANQUE, Elísio. Desigualdade, Tecnologia e Revolução. **Oficina do CES**, n. 442, CES, Coimbra, 2018. Acesso em: 12 de agosto 2021

ESTANQUE, Elísio. Os sentidos do trabalho. **Público**. 1 maio 2013. Acesso em: 12 de agosto 2021 FERNANDES, Francisco de Almeida. Descobrir a arte escondida nos pavimentos de Lisboa. **Diário de Notícias**. 11 jun. 2021. Disponível em: <https://tinyurl.com/2p8kszv6> Acesso em: 18 set. 2021.

FUGAS. Calçada portuguesa já faz parte do Património Cultural Imaterial do país. **Público**, 22 de julho de 2021 <https://tinyurl.com/y8h9rmw7>Acesso em: 18 set. 2021.

GIMENEZ, Rafael, Los últimos calceteiros. **El Gran Otro**, 12 nov. 2018. Disponível em: <http://elgranotro.com/los-ultimos-calceteiros/#prettyPhoto> Acesso em: 18 de set. 2021.

GOODE, William J. Community within a community: the profession. **American Sociological Review**, apr. 1957, v. 22, n. 2, pp. 194- 200. Disponível em: <https://www.jstor.org/stable/2088857>

GONÇALVES, Carlos Manuel. Análise sociológica das profissões: principais eixos de desenvolvimento. **Sociologia Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto**, n. 17/18, 2007/2008, p.177-224. Acesso em: 15 maio 2021.

GONÇALVES, Mara (texto) Daniel ROCHA (fotografia) (2021) Calçada portuguesa: um chão- poema, uma arte em extinção. **Público, Fugas**, 27 de mar. de 2021. Disponível em: <https://tinyurl.com/4h34pxtm> Acesso em: 18 set. 2021.

HENRIQUES, Antônio M. Esteves; MOURA, Antônio A. Casal; SANTOS, Francisco Amado. **Manual da Calçada Portuguesa**, Lisboa: Direcção Geral de Energia e Geologia, 2009. Disponível em: <https://tinyurl.com/mryhym2a> Acesso em: 15 de maio 2021.

HUGHES, Everett C. **Men and Their Work**. New Orleans, Quid Por Books, 2015/1958. MARKUN, Paulo, HIAR, Ricardo, Portugueses tentam salvar tradição das calçadas de pedra, **Folha de São Paulo**, 1 jul. 2018. Acesso em: 18 set. 2021.

MOREIRA, Marta. Escola de Calceteiros de Lisboa, **A Capital**, 25 ago. 2004, p. 12 - 13 PAES, Miguel. Empedramento das Praças. **Diário de Notícias**, 9 de julho de 1883

PARSONS, Talcott. The professional and social structure, **Social Forces**, May, 1939, v.17, n.4. p.457-

467. Oxford University Press. Disponível em: www.jstor.org/stable/2570695 Acesso em: 18 set. 2021. PINCHA, João Pedro (texto), AMARAL, Hugo (fotografia). Escola de calceteiros: fazer magia com pedrinhas. **Observador**, 29 mar. 2016. Disponível em: <https://tinyurl.com/yk8p9tmc> Acesso em: 6 set. 2021.

RODRIGUES, Maria de Lurdes. **Sociologia das profissões**. 2 ed. Oeiras: Celta. 2002.

SENNETT, Richard. The New Capitalism. Social Research. **SUMMER**. v. 64, n. 2. 1997. p. 161-180. The Johns Hopkins University Press. Disponível em: <https://www.jstor.org/stable/40971180> Acesso em: 18 de jul. 2021

SENNETT, Richard. **A corrosão do carácter**. Record: Rio de Janeiro, São Paulo, 16 ed. 2015. SENNETT, Richard. A conversation with Richard Sennett, economic sociology the european electronic newsletter. **Max Planck Institute for the Study of Societies** (MPIfG), Cologne, v. 10, n. 2, 2009. p. 27-32.

SENNETT, Richard. **El artesano**. Barcelona: Anagrama. 2017.

Entrevista

DORNELLAS, Luísa. Diretora do Departamento de Desenvolvimento e Formação da Câmara Municipal de Lisboa (CML), 17 de setembro de 2021.



CAPÍTULO 14

O OFÍCIO DE CENÓGRAFO E SUAS MUTAÇÕES NO CINEMA FRANCÊS¹

Gwenaële Rot

O cinema é, há cerca de trinta anos, um setor profundamente transformado pela introdução das tecnologias digitais. Estas modificaram todo o processo de fazer filmes: preparação, filmagem, pós-produção, inclusive, a difusão e os ofícios presentes na construção do cenário não escaparam a estas mutações. São mutações identificáveis mundialmente, mesmo que não se desenvolvam no mesmo ritmo e na mesma escala consoante aos países. (HAMUS-VALLÉE- e RENOUARD, 2018; 2019) Os Estados Unidos, por meio dos seus *blockbusters* e de seus filmes de super-heróis, investiram maciçamente na realização de efeitos especiais digitais para conceber e fabricar cenários fantásticos a fim de representar espaços imaginários. Por seu lado, um país como a França em que o cinema de autor, muito apegado ao fotorrealismo, continua a ser importante, parecendo estar em um momento diferente, considerado, até mesmo, mais atrasado em relação ao uso destas tecnologias. (GAILLARD, 2016) No entanto, ainda que no cinema francês os efeitos visuais digitais não são sempre visíveis na tela, seu recurso é cada vez mais frequente e tende a alterar estruturalmente os ofícios do cenário. O cenário é um elemento central de um filme ou de uma série televisiva: delimita o âmbito da ação, fixa um ambiente, caracteriza sócio ou psicologicamente as personagens. O cenário fornece uma imagem realista ou imaginária de um espaço tridimensional. É muitas vezes um

¹ Original: *Les mutations du travail du décor dans le cinéma français*, traduzido por Pauline Cuenin

lugar real que foi descoberto por especialistas de *casting* de cenário². (ROT 2019)

Estes “cenários naturais” são muitas vezes reorganizados e recebem os móveis necessários. O cenário pode também ser fabricado em um estúdio de cinema no qual são feitas construções provisórias de madeira (ou de materiais compostos). Em ambos os casos, para qualquer cenário, há a equipe de decoração do cenário, composta por profissionais ligados a diferentes ofícios, que intervêm sob a direção de um “designer de produção”, antes das filmagens para preparar o espaço da encenação. Mas, a partir de agora, outros profissionais, especialistas em efeitos especiais digitais, intervêm também sob a responsabilidade de um “supervisor de efeitos especiais” que adéqua os cenários em fase de “pós-produção”, isto é, após as filmagens.

Nossa pesquisa visa estudar as recomposições profissionais e as novas fronteiras do trabalho (FLICHY 2017) induzidas pelo desenvolvimento do tratamento digital da imagem nos ofícios que interagem com o cenário do cinema na França, a partir do início dos anos 90, quando as inovações tecnológicas tornaram possível a digitalização das imagens analógicas a fim de torná-las compatíveis com o ambiente digital.

Desde o nascimento do cinema, em 1895, as competências e os saberes em matéria de concepção e fabricação dos cenários evoluíram e importa traçar a gênese e as grandes linhas destas evoluções para compreender a especificidade dos desafios advindos das mudanças contemporâneas relativas aos ofícios tradicionais do cenário, bem como o lugar dos novos participantes que trabalham edição das imagens após a finalização das filmagens. Desde o início do cinema, tensões e resistências atravessaram a atividade dos cenógrafos em relação a outros ofícios concorrentes. (GOUSSEAU, 2021) Atualmente, estas tensões se constroem em torno das

² Especialistas de *casting* de cenário se referem àqueles que procuram cenários para as filmagens.

modalidades de apropriação das tecnologias digitais e do controle da imagem ao longo do processo de fazer um filme. Neste contexto, como se articulam “antigos” e “novos” ofícios do cenário? Em vez de nos concentrarmos no estudo de uma única profissão - correndo o risco de retomar como nosso o discurso de defesa profissional que os interessados têm na sua condição - procuramos cruzar os olhares privilegiando a análise sobre a forma como as diferentes atividades ligadas ao cenário se posicionam e se articulam entre si. Estas atividades são exercidas de forma simultânea, concorrente e entrelaçadas ao longo de todo o processo de fazer um filme.

Este estudo se inscreve no âmbito de um programa de pesquisa mais amplo que conduzimos há vários anos sobre as transformações dos ofícios do cinema na França. (ROT 2019; 2020) Apoiar-se especialmente na exploração de 14 entrevistas realizadas pela autora com profissionais que intervêm na produção dos cenários. A maioria das entrevistas relativas ao trabalho de cenário foi realizada entre 2015 e 2021 junto de *designers* de produção franceses (n=8) e de supervisores de efeitos especiais digitais (n=6), mas também de diretores de cinema e aqueles que procuram cenários. A exploração de entrevistas publicadas na imprensa profissional completou este material. A pesquisa se baseia também em observações do trabalho realizado em um estúdio de efeitos especiais e nos *sets* de filmagem.

GÊNESE E EVOLUÇÃO DOS OFÍCIOS DO CENÁRIO: DOS “PINTORES-CENÓGRAFOS” AOS “ARQUITETOS CENÓGRAFOS”

Nos primeiros tempos do cinema, então denominado «teatro de fotografias», o cinema se inspirava no teatro. Enquanto as câmeras são pesadas e de difícil mobilidade, os cenários são constituídos por telas pintadas em *trompe l’oeil* (por vezes em movimento) realizadas por artistas- pintores oriundos do

mundo do teatro³. O cinema abre, portanto, novas perspectivas profissionais aos trabalhadores do teatro e se poderia falar de integração do saber-fazer de um mundo da arte para outro. Mas, rapidamente, a partir do início do século XX, aparece “um espaço de representação invadido por uma multidão de acessórios que pretendem atestar a sua realidade⁴”: os pintores-cenógrafos de cinema se tornam “cada vez menos pintores e cada vez mais construtores e desenhistas⁵”.

A crescente autonomia do cinema em relação ao teatro exige novas competências e saberes no trabalho. A invenção do cinema falante no final dos anos de 1920⁶ e as mutações tecnológicas que permitem aliviar o peso das câmaras e facilitam o deslocamento nos estúdios andam juntos com a procura de um maior realismo. (BARZACQ, 1970) Afirma-se progressivamente a “especificidade do cenário cinematográfico⁷” e assiste-se a uma renovação do ofício após a primeira guerra mundial. O trabalho de Lazar Meerson (1900-1938) que assina os cenários de *Sous les toits de Paris* de René Clair (1930) é emblemático destas evoluções. (CALVACANTI, 1982; BERTHOMÉ, 1998) Juntamente com outros como Lucien Aguetand (1901-1989), formam uma nova geração de profissionais do cenário como Alexandre Trauner (1906-1993) e Max Douy (1914-2007), sensíveis aos desafios da arquitetura. Os arquitetos se afirmam progressivamente no campo dos ofícios dos cenários em relação aos pintores e aos desenhistas. Estas evoluções não são estranhas a certos

3 BERTHOMÉ, Jean-Pierre, Les décorateurs du cinéma muet en France, 1895, n. 65, 2011, p.90-111.

4 BERTHOMÉ Jean-Pierre, Les décorateurs du cinéma muet en France. *op.cit.*

5 *Ibid.*

6 Sur esta historia ver BARNIER, Martin, En route vers le parlant, Histoire d’une évolution technologique, économique et esthétique du cinéma (1926-1934) Céfal, Liège, 2002.

7 IDHEC Spécificité du décor filmique, Etudes cinématographiques, n. 9, p. 339-355. Relatório relativo ao cenário de filme na França com Lucien Aguetand, Léon Bazrsack, Hugues Laurent et al., 1960.

movimentos e ideias estruturadas nomeadamente em torno da União dos Artistas Modernos (UAM) cuja ambição mais geral é modernizar as artes decorativas. Este movimento vem assim legitimar outras formas de abordar os ofícios da decoração de interiores e contribui para a emergência da figura “do arquiteto de interiores”⁸. (OLLIVIER 2012)

O arquiteto Robert Mallet-Stevens que realizou cenários para os cineastas Jean Renoir, Marcel L’Herbier, Raymond Bernard, Henri-Diamant Berger durante os anos de 1920 defendia nestes termos - e contra os cenógrafos - desenhistas oriundos do teatro - o lugar que deveria ser dado aos arquitetos no cinema:

O cinema familiariza o público com a arquitetura moderna que, por seu lado, tira proveito de materiais e técnicas elaborados para o cinema. Em um futuro próximo, o arquiteto será o colaborador indispensável do diretor. [...] Na França, ainda estamos na era do cenógrafo de teatro, mas sente-se a necessidade de arquitetura e já podemos ver alguns cenários ‘construídos’. Os melhores filmes americanos recorreram a arquitetos, a arte venceu a moda. Um cenário é mais do que uma composição de paredes, de planos, do que um arranjo engenhoso de almofadas e de tecidos com flores. O lado ‘decorativo’ do cenário desaparece cada vez mais para dar lugar à construção sóbria e unida⁹. (MALLET-STEVENSON, 1925, p.96)

É neste contexto que um novo grupo profissional se constitui progressivamente em torno da figura do «arquiteto-cenógrafo» a quem cabe a responsabilidade de criar os cenários cinematográficos construídos em três dimensões. Para levar a bom termo a sua missão, o arquiteto-cenógrafo recorre às competências dos ofícios da construção civil (carpinteiros, gesso, ferreiros, estucadores etc.). As equipes

⁸ No texto original, em francês, a autora utilizou o termo «architecte – intérieur”.

⁹ MALLET-STEVENSON Robert, Architecture et cinéma, Les Cahiers du mois, n. 16-17, septembre-octobre, 1925. Ver sobre este ponto Delaleu, Alice Mallet Stevens ou la mise en abîme du décor de cinéma, Chroniques d’architecture, 25 abril de 2017, <https://tinyurl.com/423dx2bb>

de fabricação, portanto, desenvolvem-se e especializam-se¹⁰. O arquiteto-cenógrafo é assistido por um chefe de construção que coordena a equipe técnica. A profissão se estrutura criando, no início dos anos de 1930, o sindicato dos cenógrafos-arquitetos franceses de filmes¹¹.

Estas inflexões que são perceptíveis no cinema europeu (BERGFELDER et al 2007) suscitam debates - reflexos das lutas profissionais - face a certas tentativas de “confiscação” de cenários de cinema por cenógrafos por vezes tentados a impor a sua visão estética aos diretores¹². O título “arquiteto cenógrafo”¹³ é consagrado na convenção coletiva do cinema de 1950, que atribui ao “arquiteto cenógrafo” “a preparação artística e técnica (maquetas, planos esquemáticos, planos definitivos)” dos cenários.

A situação muda gradualmente no final dos anos 1950. Com o movimento da “Nouvelle Vague”, uma nova geração de cineastas, tais como: Jean-Luc Godard, François Truffaut, Claude Chabrol etc., privilegia as vastas possibilidades de filmagem em cenário natural, isto é, no exterior, na rua, em locais públicos ou apartamentos privados. (MARRY 2006; MARIE, 2009) Este movimento se desenha em escala europeia¹⁴. As evoluções dos equipamentos sonoplastia (captação de som), mais leves e mais manejáveis, e a procura de estratégias econômicas menos dispendiosas do filme favorecem esta orientação¹⁵ e fazendo com que o recurso

10 Para o desenvolvimento mais preciso sobre a história dos trabalhadores nos estúdios durante este período LEFEUVRE, Morgan **Les manufactures de nos rêves. Les studios de cinéma français des années 1930**, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2021.

11 Junta-se à Federação Nacional dos Sindicatos de Artesãos Franceses do Filme no ano de sua criação: março de 1934.

12 BERTHOME Jean-Pierre *op.cit.*

13 Convenção Coletiva Nacional dos Técnicos de Produção Cinematográfica do Cinema, 30 de abril de 1950, artigo 6º.

14 Para o caso inglês, ver EDE Laurie. *British Film Design: A History*, I.Bn Tauris, 2010.

15 MARY, Philippe, **La Nouvelle Vague et le cinéma d’auteur**. Socio-analyse d’une révolution esthétique, Paris, Le Seuil 2006; MARIE, Michel

a especialistas em arquitetura seja menos necessário para este tipo de filme. Cenógrafos famosos como Léon Barsacq ou Max Douy salientam, - e por vezes até denunciam, a responsabilidade dos autores da *Nouvelle Vague*¹⁶ na fragilização da profissão¹⁷.

DESIGNER DE PRODUÇÃO: RUMO À HIBRIDAÇÃO DAS PRÁTICAS

Na realidade, o ofício de cenógrafo no cinema, que conheceu / viveu o fim de uma idade de ouro, não desapareceu, mas foi obrigado a se reinventar. (GOUSSEAU 2021) Assiste-se, então, a uma maior diversificação dos perfis e das formações e de outras formas de exercer a atividade. Assim, um cenógrafo como Bernard Evein, formado pela Faculdade de Belas Artes, que se denomina como “cenógrafo pintor”, reatualiza a tradição do pintor-cenógrafo trabalhando a cenografia, em cenários naturais e em estúdio, a partir das cores. (CHEVALIER, 2021) O tempo da *Nouvelle Vague* não eclipsou totalmente as filmagens em estúdio que, aliás, tiveram um renovado interesse durante os anos de 1980, sob o impulso das filmagens publicitárias, e, hoje, com o desenvolvimento das séries televisivas com grande orçamento e que exigem cenários recorrentes. O ofício de cenógrafo cobre situações sempre singulares porque cada filme é um protótipo. Entre o pequeno filme, com orçamento muito ajustado, em que o trabalho de cenografia destinado a uma narração contemporânea assenta, antes de tudo, em mobiliário (*ensemblage*), acessórios e pintura, e as grandes produções cinematográficas destinadas a mercados internacionais que implicam em importantes reconstituições em estúdio para encenações, por exemplo, de filmes históricos ou, mais

La Nouvelle Vague. Une école artistique, Paris, Armand Colin, 2009.

16 BARSACQ, Léon *Le Décor de film: 1895-1969*, prefácio de René Clair, Paris, Seghers, 1970; reedição de Henri Veyrier, 1985 [trad anglaise Caligari's Cabinet and other Grand illusions; A History of Film Design, 1978, translation by Michael Bullock], Boston: Graphic Society]

17 Convenção Coletiva do Cinema Francês 2012.

raramente, de ficção científica, a amplitude do trabalho de cenografia e a natureza dos saberes exigidos variam.

Refletindo sobre esses processos, a denominação do ofício de cenógrafo se torna mais genérica e já não aparece o termo de “arquiteto”. Já o “*designer* de produção” designa, na hierarquia das profissões do cinema francês¹⁸, o “colaborador de criação”, encarregado da “concepção, do planejamento e da construção dos cenários de acordo com o cenário e o plano de trabalho, no âmbito de um orçamento”¹⁹. A Carta Profissional da Associação das Cenógrafas e Cenógrafos de Cinema (ADC), criada no início dos anos 2000, especifica que o cenógrafo, enquanto “especialista do espaço e dos ambientes” cinematográficos, “concebe e/ou adapta os elementos espaciais e visuais do filme”. Em outras palavras, ele tem a responsabilidade de colocar no palco formas e volumes ao serviço de uma dramaturgia. Se muitos deles são licenciados em arquitetura, outros fizeram a Faculdade de Belas Artes ou têm percursos muito variados nos ofícios das artes decorativas.

Para realizar este trabalho, os *designers* de produção devem conceber e escolher, com “a ajuda de esboços, desenhos, maquetes planas (2D) ou em volumes (3D), desenho arquitetônico, de implantação, de cortes, de elevações, de fotografias, de documentações, de amostragens etc. os espaços, cenários, acessórios, móveis necessários à narração”. (Carta da ADC, *op.cit*) Tradicionalmente, os cenógrafos de cinema assistidos pelos seus colaboradores (desenhistas) desenham e elaboram maquetes e desenhos de arquiteto com vista à

18 Nos Estados Unidos, onde os filmes assentam em orçamentos mais importantes e em equipes de técnicos maior, são os *designers* de produção a quem incumbe a responsabilidade da direção artística do filme. Têm um maior controle sobre a definição e o controle da direção artística do que em França. Podem intervir mais, por exemplo, nos trajes e na luz, enquanto em França os diretores de fotografia e os criadores de trajes dependem diretamente do realizador. O *designer* de produção não tem autoridade sobre eles. LEVEN, Boris. What Is a Production Designer? **Film Comment** 14, no.3, 1978: 36. www.jstor.org.proxygw.wrlc.org/stable/43452505. p. 24. 15.

19 Convenção Coletiva do Cinema Francês 2012.

realização de construções²⁰. Mas, o desenvolvimento da tecnologia digital coloca à sua disposição novas ferramentas que exigem a aprendizagem de novos gestos e a solicitação de outros profissionais como os infográficos.

Os *tablets* gráficos e os *softwares* 3D permitem a criação de desenhos e maquetes em forma digital que podem ser alterados rapidamente, abrindo espaço de teste e de ensaio-erro, e, portanto, de trabalho infinito, que pode se traduzir, segundo alguns *designers* de produção entrevistados, no excesso de imagens e seu corolário, aquilo que um deles chamou a “doença da visualização”:

O que eu gosto muito nas técnicas de desenho tradicional é que o nível de detalhe é proporcional ao nível de avanço. Na França desenhávamos, mas não tanto, mas agora, com o digital, somos obrigados a desenhar cada vez mais, pois tudo deve ser mostrado, desenhado, tem uma espécie de doença da visualização, já não se pode trabalhar no abstrato, no discurso, somos obrigados a mostrar tudo (Designer de produção).

A flexibilidade das tecnologias digitais, por meio das facilidades de retoque e de simulação que oferecem, possibilita mais facilmente a outras pessoas envolvidas no filme intervirem em uma fase de trabalho até então relativamente dominada pelo *designer* de produção, mas, segundo ele, corre-se o risco de perder certa autonomia artística. Para um cineasta, é também uma oportunidade de controlar melhor a fase de concepção dos cenários, assegurando-se de que estes, ao longo de todo o processo de elaboração, estão em sintonia com as suas intenções artísticas, em termos de ambientes, de volumes, de gama cromática²¹, e com as suas ambições de encenação.

No entanto, os *designers* de produção cuja formação contempla estas novas ferramentas, encontram muitas vantagens. Estas

²⁰ Este trabalho de concepção tradicional foi bem documentado pelos historiadores do cinema (Berthomé 2003) e pelos próprios *designers* de produção. (BARSACQ, 1970; DOUY, 1993)

²¹ As suas intenções artísticas nem sempre são definidas com precisão no início do projeto. São também construídas à medida que as iterações são feitas com o *designer* de produção e o diretor de fotografia.

técnicas permitem alargar a paleta das propostas artísticas testando rapidamente novas ideias, como explica este *designer* de produção a propósito das técnicas de *mapping*:

Já não pinto a ferrugem, digitalizo uma imagem de ferrugem, a incorporo diretamente no desenho, mudo a cor, mas a matéria está aqui, os estilhaços estão aqui, por isso, não me vou recriar os estilhaços. Eu as deformato, as aumento, as encolho... Então isto, a imagem digital, nos faz fazer coisas agora realistas para que o diretor entenda bem em que sentido vamos trabalhar. Isso permite ser mais ambicioso.

A criação de suportes de representação, particularmente realistas, contribui de certa forma, para tranquilizar os cineastas e, como contrapartida, para os *designers* de produção, para não correrem o risco de um cenário, uma vez construído, ser recusado. Os processos de validação dos cenários são realizados à medida que o *designer* de produção testa, com este objeto pouco estabilizado e muito maleável que é o modelo 3D, a relevância (econômica, estética, técnica das suas propostas), como explica um dos entrevistados a propósito da reconstituição de uma rua parisiense do século XIX:

Fizemos todos os planos em uma semana e meia: 7.000 m² de fachada Haussmanianas. Mas eu sei que posso mudar tudo facilmente. Vou fazer um primeiro projeto que vou apresentar em maquete e em três dimensões no sketch up [nome do software utilizado] para passar plano por plano. A ideia é tentar reduzir o tamanho da construção, é confirmar com o diretor que estamos na escala certa de construção, se se constrói demasiado, ou não o suficiente? (Designer de produção)

As possibilidades de pré-visualização em 3D de cenas complexas filmadas em câmara virtual, realizadas pelos especialistas em efeitos visuais – VFX - que intervirão após as filmagens, também contribuem para preparar melhor as filmagens:

Às vezes, interessa também aos storyboarders verificar um eixo, saber: 'Sim, tenho espaço suficiente...'. É preciso saber que, com um erro de desenho, pode-se encontrar em uma impossibilidade de

fabricação. Temos um cenário muito curto e não se encontra o efeito do storyboard porque não funciona. Quando você desenha, você é muitas vezes tentado a trazer uma dinâmica. E muitas vezes se distorce a realidade, e a ajusta para torná-la visualmente atraente. Este é um dos problemas que temos, tem uma parte do storyboard que serve de biombo: é o primeiro elemento visual que permite que a produção se projete visualmente. Tem um lado técnico no storyboard, e a certa altura, dissemos que o plano era de um segundo e fizemos um traveling, a personagem corre à frente e percebemos que não temos 200 metros e que o ator, mesmo correndo muito rapidamente, nunca vai conseguir fazê-lo em cinco segundos. Às vezes, o storyboard não consegue identificar esse problema. No entanto, assim que entramos em 3D, colocamos a distância focal, temos um movimento, calculamos o tempo e vemos que estamos perante uma impossibilidade, que vamos ter que trabalhar novamente. Temos uma vantagem em 3D, funciona, não tem nenhum erro de perspectiva. (Designer gráfico VFX)

As transformações espetaculares das técnicas de concepção dos cenários não são, no entanto, sinônimos de uma transferência para o “todo digital”. Como foi assinalada, no cinema de animação (PRUVOST-DELASPRE, 2019), a realização de esboços ou de desenhos em papel é muitas vezes uma etapa anterior ao uso de um *tablet* gráfico. O mesmo se aplica às maquetes: muitos *designers* de produção não renunciam à criação de maquetes de cartão e de madeira, como objeto intermédio que prefigura a etapa da construção:

Eu também faço isso por computador com vistas em 3D, apesar de tudo, isso não destrói a maquete [física de madeira e cartão]. Quando a vemos à nossa frente, quando se pode inclinar e olhar para dentro, não é a mesma coisa. A maquete é a primeira construção: estamos com matéria. Já temos uma ideia de como fazer isso. Para os diretores, é algo concreto. Eles colocam suas câmeras lá dentro, eles já têm uma ideia do que está acontecendo. Com a maquete, todos percebem a mesma coisa. Esta maquete se usa mesmo durante a construção, o número de vezes que voltamos para medir dentro uma coisinha. (Designer de produção experiente, trabalhando também no teatro)

Este recurso em relação à maquete física congela e clarifica, em um dado momento, o estado de uma representação. Tal

como para as maquetes de arquiteto, a maquete física do cenógrafo de cinema permite uma experiência sensível que envolve não só a vista, mas também o toque. Constitui, embora em escala reduzida, um espaço de encenação concreto no qual é possível simular a maneira como este pode ser iluminado e apropriado pelos comediantes. Permite “refletir com objetos que se fabricam sobre objetos que se fabricam”. (ESTEVEZ, 2014) Em última análise, as diferentes ferramentas que conduzem a representações múltiplas do espaço em termos de materialidade, de jogos de escala, de manipulação - direta ou indireta, se completam e se enriquecem em vez de se oporem.

Na fase de fabricação dos cenários, numerosos ofícios tradicionais são sempre mobilizados: construtores, pintores, estofadores, carpinteiros, pedreiros, gesseiros, eletricitistas, marceneiros²²). Mas, outras mudanças afetam os gestos dos ofícios. Com a preocupação pelo ambiente e de economia, cada vez mais se pede aos *designers* de produção que utilizem matérias menos poluentes e que desperdicem menos. A oferta, cada vez mais aperfeiçoada, de tecnologias de processamento digital da imagem também conduz à entrada no processo de fabricação de cenários de outros especialistas do digital.

○ CENÁRIO EM PARTILHA

Esses profissionais, nomeadamente técnicos e engenheiros, matemáticos, técnicos em informática, trabalham em estúdios especializados nos VFX, alguns dos quais são mundialmente conhecidos (como *BUF*, *Mac Guff*, *Mikros Image*) ou em *freelance*. Estas empresas prestadoras de serviços, que têm os seus próprios trabalhadores assalariados e as suas próprias instalações na França e no estrangeiro, fornecem os seus conhecimentos especializados em matéria de retoque e

²² No texto original, em francês, a autora utilizou o termo *touilleurs*. Refere-se ao profissional que trabalha com madeira, de forma artesanal, que usa a ferramenta denominada *tupia* (*toupie*).

de produção de cenários virtuais. Para resumir, podemos distinguir dois tipos principais de recursos aos efeitos visuais digitais no cinema francês²³.

Em primeiro lugar, os efeitos especiais de “melhoria visual, de correção ou de reparação”²⁴ que consistem em apagar elementos que permanecem no campo da câmera ou que se afiguram inúteis por serem anacrônicos ou sem uma estética definida. O recurso a estas operações foi desenvolvido maciçamente desde a passagem das filmagens analógicas às digitais, no início dos anos 2000. Os *designers* de produção estão prontamente dispostos a fazer com que a equipe do VFX se encarregue do trabalho de apagar elementos que não devem aparecer na imagem (de fio elétrico anacrônico ou sem estética e de objetos diversos), ou seja, o que muitas vezes está associado ao “trabalho sujo” (HUGHES 1958) do trabalho de decoração.

É comum em um filme em que não acontece nada sobrenatural, uma coisa de agora, ter 30 ou 40 planos manipulados para apagar um cabo elétrico que incomoda, mudar o aspecto de um edifício que não era muito agradável. É muito comum. Até mudar uma tabuleta que nos incomoda: se é preciso trazer uma plataforma de trabalho aérea para as filmagens... (Designer de produção)

No entanto, a forma como os especialistas de VFX são solicitados neste contexto nem sempre os satisfaz. Um deles usou uma metáfora sugestiva: *somos os lixeiros do cinema* para exprimir com pesar que uma parte do trabalho confiado seja o produto de arbitragens negativas, feitas na urgência do cotidiano do *set* de filmagem, quando não há tempo para finalizar a preparação do próximo plano na instalação do

23 Uma terceira categoria de efeitos especiais - muito frequente no cinema americano - deve ser mencionada, mas continua sendo relativamente pouco utilizada no cinema francês, “os VFX Univers”, que consistem na “construção de um universo visual imaginário credível”.

24 Definições propostas por Jean Gaillard (2016) segundo Rama Venkatasawmy (2013). O nosso desenvolvimento neste parágrafo se baseia na sua contribuição, bem como no trabalho de Rejane Vallée e Caroline Renouard (2016)

seu cenário ou do sistema de iluminação. Este trabalho de retoque não planejado é difícil e insatisfatório, pois se trata de atividades muitas vezes demoradas, de interesse artístico limitado e subestimadas nos orçamentos de produção.

Em segundo lugar, *a reprodução imitativa e/ou a simulação criativa, necessárias pela narração*, que consiste em criar imagens que imitam outras já existentes, por exemplo, ampliação digital de um solo, ou em criar cenários por meio de técnicas de extensão a partir de uma base existente, em cenário real ou realizado em construção pela equipe de cenário, como o prolongamento de um edifício. Este trabalho é realizado com frequência nos filmes de época quando é necessário proceder a reconstituições históricas importantes. Muitas vezes tem um forte conteúdo criativo e várias técnicas são combinadas para novos cenários: fundos verdes, imagem virtual, *matte painting* etc.

As possibilidades de integração de imagens virtuais, de intervenção sobre as cores em pós-produção questionam e levam a definir o que fará parte do campo de intervenção das equipes de decoração antes da filmagem, mas também dos *designers* de produção que vão iluminar os cenários durante as filmagens²⁵ e o que fará parte segmento dos especialistas em efeitos especiais digitais. Para cada filme, questiona-se o que pode ser suportado por estes profissionais em vez de atividades de decoração realizadas a montante das filmagens. Estas opções são consideradas por razões de custo, quando é impossível encontrar ou realizar previamente o cenário. A avaliação financeira das intervenções respectivas das partes em presença *ao redor de uma mesa com a calculadora*, como nos resumiu uma *designer* de produção, conduz a compromissos técnico-econômicos e artísticos.

A discussão com a pós-produção é um dos elementos importantes da fase de preparação, porque é o momento em que se vai poder

25 BONHOMME, Bérénice. Le chef opérateur, la lumière et les effets visuels en France. *La Création Collective au Cinéma*, La création collective au cinéma, n°1, 2017. <https://tinyurl.com/39f6krwz>

descarregar e dizer: 'A aldeia de pescador, têm que fazê-lo na íntegra'; Mas se conseguires apagar as gruas que estão do outro lado - posso esconder uma parte, mas se conseguires apagar... Temos fotografias de localização, eles também vêm localizar, olhamos e dizemos: 'Isto, podemos continuar a rua ali [em vfx] se quisermos depois, no fundo; ponham-me um pedaço de fundo azul'... Como no photoshop, têm muitos sistemas de seleção que possibilitam fazer máscaras. Evolui rapidamente, com níveis de luminosidade, até mesmo efeitos de foco, de desfoque e de nitidez etc. (Designer de produção)

Hoje, o mais barato possível, significa usar os efeitos visuais. [] Se o cenário trata dos primeiros planos, eu tenho que fazer todo o resto²⁶. Esta repartição dos territórios técnicos e profissionais, aqui apresentada como uma evidência por um supervisor de efeitos especiais, raramente é objeto de consenso imediato²⁷. A repartição dos territórios entre ofícios é sempre fruto de processos interativos e de construção de compromisso no âmbito de relações interprofissionais que não excluem as relações de força entre o cineasta, que pode estar mais ou menos disposto a renunciar a cenários naturais, o *designer* de produção, o supervisor de efeitos especiais. A dificuldade reside na definição da linha divisória entre o que se refere ao trabalho de decoração tradicional e o que passa pela produção do tratamento digital. Esta divisão não é evidente, pois cada decisão tem consequências simultaneamente econômicas e artísticas, e envolve o contorno, em termos de custo, de tempo de trabalho, de conteúdo do trabalho, das atividades que serão realizadas de ambos os lados.

O plano sobre o Café de la Paix em Place de l'Opéra [reconstituição para um filme que se passa no final do século XIX]: eu digo 'OK, eu construo o terraço, apenas a fachada, eu faço tantos metros de pavimentos, mas só isso'. Ele (o supervisor de VFX), diz: 'não, não

26 Testemunho do supervisor de efeitos especiais Cedric Fayolle que interveio massivamente no filme de Albert Dupontel *Haut revoir là haut* onde ele reconstruiu muitos cenários em digital, ver o seu testemunho em Rejane Hamus Vallée (2020)

27 O *designer* de produção deste filme Pierre Quéffléan em outro testemunho lamentou um envolvimento demasiado fraco e alguns dos resultados produzidos por esta passagem ao digital, Note de Pierre Queffléan. <https://www.adcine.com/au-revê-la-haut>

é possível'. Eu lhe digo: 'você deve fazer os bondes'. Ele diz: 'sim, mas o chão é você'. Então, eu aumentei a superfície de pavimentos [e ele tomou os bondes]. Negocia-se quem fará mais, quem fará menos, sabendo que tenho todo o interesse em servi-lo porque a qualidade da imagem depende dele. (Designer de produção)

Nesta arbitragem de caráter técnico-econômico, para além da questão das superfícies necessárias para facilitar as incrustações de imagem e a iluminação adequada, um critério importante na partilha dos territórios profissionais é a presença ou não de um ator na zona de cenário a trabalhar. De fato, é muito mais difícil de tratar digitalmente as zonas ocupadas pelos atores porque é preciso fazer recorte²⁸. Assim, quando os edifícios são reconstituídos, a fabricação em estúdio ou o cenário real, quando a filmagem ocorre ao ar livre, em cenário natural, do primeiro nível à altura do comediante, permanecerá na maior parte encarregada pela equipe de decoração.

As arbitragens nem sempre são satisfatórias do ponto de vista dos designers de produção, quando, para otimizar o seu orçamento, são às vezes levados a renunciar e a se encarregar de certas partes do cenário que prezam. Por outro lado, as fronteiras profissionais que se desenham de forma singular em cada filme são também, mais uma vez, moldadas por decisões que se tomam no momento da filmagem.

Quanto mais o canal digital se desenvolveu, mais se teve a capacidade de adiar as decisões para a pós-produção. Tipo: 'Veremos isso na pós-produção'. Temos um espaço embaraçoso, ou o espaço foi curto demais ou, pelo contrário, vemos algo que não queríamos ver... Será feito em pós-produção! (Designer de produção)

Os cineastas podem questionar mais facilmente o trabalho realizado pelos *designers* de produção. Assim, durante uma observação em um estúdio de VFX, um supervisor de efeitos especiais nos mostrou o importante trabalho de correção realizado pela sua equipe de *designers* gráficos, a pedido

²⁸ Consiste em recortar um motivo do seu contexto para, eventualmente, colá-lo em outro contexto.

de um realizador, sobre um cenário de filme futurista, que questionava o que tinha sido feito pelo *designer* de produção. Os resultados do trabalho realizado pela equipe de decoração são mais facilmente reversíveis e, portanto, frágeis, pois podem ser mais facilmente contrariados quando as imagens são filmadas. Mas, mais uma vez, a realização de segmentos do cenário em fase de pós-produção não é necessariamente vivida como uma desapropriação pelos *designers* de produção que, com a sua equipe, e tendo em conta um orçamento dado sempre muito ajustado, têm igualmente interesse em concentrar os seus esforços nas partes estratégicas do cenário, em especial nas utilizadas pelos atores. Algumas partes do cenário são mais coercivas e/ou menos interessantes do que outras e adiar para pós-produção tais operações permitem focalizar o trabalho de decoração nas intervenções mais valorizadas. Tais possibilidades de intervenção ajudam a aliviar certos constrangimentos de filmagem como foi o caso de uma sequência deste filme situado nos anos de 1980:

A decoração trouxe todos seus elementos de cenário. Estávamos em uma avenida de Trudaine, em Paris, e trouxeram uma parada de ônibus que construíram. Um posto de emergência, um posto de polícia, uma cabine telefônica, veículos antigos, um ônibus que passa. Isto permite nos localizar. Bloquearam um pouco o trânsito. Os carros antigos passavam em primeiro plano, mas no fundo, ainda temos carros de hoje que passam. Isso os incomodava. Eu lhes disse que 'não, tudo bem. Eu tirei fotos dos carros. Vou procurar na montagem e, se vir carros que passam e que não são antigos, eu pego uma foto, a cola, e basicamente nos dá um carro antigo que passa.' Não é nada, é barato. Custa mais perder tempo a tentar parar os carros. Este é o tipo de intervenção que sabemos fazer. (Supervisor de VFX)

Se a contribuição dos VFX aparece em alguns casos como um “serviço” prestado às equipes de decoração, a fronteira pode ser tênue entre “o serviço prestado” e a reapropriação do trabalho por parte de outros. Em última análise, cada decisão de adiamento para a fase seguinte da realização do filme é o produto de uma divisão do trabalho que é tanto técnica como

moral (HUGHES, 1996), uma vez que se conta também com o outro para fazer o que não se pôde realizar por razões de tempo, de dinheiro ou de tecnicidade. Mas, o risco para os *designers* de produção é o de serem despojados dos resultados do seu trabalho, pois as intervenções sucessivas em um filme se apresentam como uma folhagem cuja última camada pode esmagar as precedentes.

O CONTROLE DA PÓS-PRODUÇÃO **QUESTIONADO: PERDER OU MANTER O CONTROLE**

Embora a convenção coletiva do cinema especifique que “em caso de recurso a meios digitais, os *designers* de produção asseguram [...] o acompanhamento da coerência artística da concepção e da construção dos cenários”, o controle da cadeia a jusante de produção não é fácil para eles. Os produtores, por razões financeiras, estão relutantes em valorizar este trabalho de acompanhamento ao longo de todo o processo de produção das imagens. *Eles consideram que são dois passos diferentes. Na sua cabeça é outra área, é como se os VFX não tivessem nada a ver com a decoração lamentava, a este respeito, um designer de produção. E, concretamente, as condições materiais do trabalho de pós- produção podem levar ao apagamento do designer de produção nesta fase de produção de um filme:*

Apesar de termos tido a oportunidade, em várias ocasiões, de ver e falar um com o outro e de termos dado um dossiê bastante completo de coisas que têm que ser feitas, quando a montagem é feita e que os planos são susceptíveis de ser modificados, entramos numa segunda parte da realização, que pode ser delicada. Tem um trabalho bastante longo, dependendo dos casos. Tem que realizar traçados de recorte, trabalhos são realizados com máquinas ou softwares desenvolvidos por sociedades de VFX. E então podem ser os momentos de dificuldade, porque as coisas têm que ser feitas em tempo recorde, porque já não tem orçamento suficiente. Quando acontece, podem existir opções que são problemáticas, sobretudo para nós, os cenógrafos, pois é um momento em que nem sempre se pôde intervir. (Designer de produção)

A passagem das filmagens analógicas para as digitais a partir dos anos 2010, que multiplica as possibilidades de trabalho das imagens em digital, modifica sensivelmente a abordagem das cores do filme. Os debates - ou mesmo as controvérsias - entre os principais colaboradores artísticos tradicionais do cineasta, o *designer* de produção e o diretor de fotografia, encarregado da iluminação, que podiam acontecer na fase de preparação ou durante as filmagens (as cores também são moduladas pela luz e uma má iluminação de um diretor de fotografia pode levar ao questionamento das escolhas artísticas de um *designer* de produção) agora se prolongam na fase de pós-produção. O diferencial de especialização no que diz respeito aos equipamentos digitais provoca problemas aos dos *designers* de produção porque os diretores de fotografia, que salvam diretamente as imagens filmadas em arquivos digitais, intervêm mais do que os *designers* de produção em fase de pós-produção²⁹, para supervisionar as operações de calibração, como explica um dos entrevistados:

Hoje têm diretores de fotografia que não se importam com a cor, porque eles consideram que eles lidarão com isso na pós-produção. É um pouco difícil para nós. Isso significa que eles vão mudar as cores, no final, se eles têm os meios... Aqui estamos. Por outro lado, a harmonia entre as cores será muito difícil para eles trabalharem isso no global. Eles podem mudar um azul para um verde ou um roxo para um rosa. Eles podem alterar uma cor primária que vai subir muito [...]. Mas a graduação e a harmonia entre as cores, não têm nosso saber fazer para fazê-lo...

Para alguns *designers* de produção, a falta de conhecimentos técnicos contribui para travar as suas veleidades de intervenção em um território que lhes é desconhecido. Entre os *designers* de produção encontrados, aqueles que reivindicam com mais firmeza um direito de controle sobre o conjunto do processo, são aqueles que têm o hábito de se empenhar em grandes

²⁹ BONHOMME, Bérénice. Le chef opérateur, la lumière et les effets visuels en France. *La Création Collective au Cinéma*, n°1, 2017. <https://tinyurl.com/39f6krwz>

produções cinematográficas e que podem beneficiar de uma sólida experiência, incluindo o conhecimento das ferramentas digitais. São eles que têm talvez mais a perder com esta nova divisão dos territórios profissionais.

Em todos os filmes, agora eu tenho intervenções digitais, mas, de fato, o que talvez vá diferenciar um pouco, do ponto de vista da experiência e do desejo de controlar esteticamente o projeto, um jovem designer de produção de um mais experiente é verdade que, desde o início, em relação à produção, eu imponho o controle absoluto e total das imagens, até ao fim, inclusive na pós-produção. Não é Y ou X [nome da empresa de VFX] ou não sei quem, que vai construir imagens enquanto estou de férias em Honolulu descansando deste filme. [...] Por que é que o céu é desta cor? O que vamos colocar naquele retângulo azul que temos no meio da imagem no plano? O que vai acontecer aqui...? Isto tem a ver diretamente comigo. Então, eu tenho que trazer a resposta.

A fim de limitar este risco, os *designers* de produção que dispõem dos meios, esforçam-se por trabalhar da forma mais integrada possível com responsáveis de efeitos visuais, preparando a montante com precisão o que vai ser entregue em seguida aos VFX. Estão atentos a fornecer bases, cuidadosamente trabalhadas, de um cenário e que servirão de referência para as extensões e integrações de imagens de síntese a fim de facilitar os retoques. É assim que esta *designer* de produção explica a importância que atribui ao “efeito de matéria” para reconstituir a base de uma torre Eiffel, no nível da zona de evolução dos atores, que será então prolongada em VFX:

Tenho interesse em aperfeiçoar ao máximo meu cenário para que seja realista a nível da matéria. Vou usar minha Torre Eiffel. Os postes são um sistema de cruces. Têm camadas e camadas de tinta que dão matéria à Torre Eiffel. Se eu não trabalhar a matéria, eles trabalharão ainda menos a matéria e acabamos com pauzinhos [] eu faço a base de madeira, é suave quando se constrói. Neste acrescenta-se um revestimento que dá uma primeira matéria. Tratamo-lo de forma especial. Se for metal, o pintor procurará uma matéria que se assemelhe ao metal [] para as matérias, inspira-se da foto da matéria, vamos fotografar um pedaço da verdadeira Torre Eiffel!

Eles constituem e comunicam dossiês técnicos e artísticos detalhados, com cartas gráficas, colorimétricas, estudos fotográficos etc.:

Fizemos um filme que é a adaptação de uma história em quadrinhos e que conta a história de uma menina que vive com sua mãe solteira numa cidade contemporânea um pouco imaginária. É uma cidade grande, com um pouco de Paris, um pouco de Nova Iorque, um pouco de Londres, um pouco de Tóquio, um pouco de tudo o que se quer. Portanto, esta cidade não existe, foi filmada em estúdios em Bry sur Marne, nos arredores de Paris, num 'backlot', um cenário exterior. Transformamos completamente a rua deste backlot para se parecer com esta cidade que não existe. [...] Então tinha uma interpretação do espírito da história em quadrinhos e tinha esta cidade para imaginar, e desenhar. Obviamente, não construímos tudo, construímos edifícios até ao primeiro andar, e depois tínhamos que prolongar tudo em digital, por isso, todos estes desenhos, toda esta invenção, obviamente alimentamos as pessoas que tratam dos efeitos especiais para manter a direção artística. Nestes casos, sim, a nossa missão vai até ao ponto de controlar como vai ser a intervenção digital. Por outro lado, quando se trata de coisas que não se inventam, [é mais simples]. Esta é a realidade, a foto de uma época em que o quadro tem que parecer assim, então é bem assim, não há necessidade de centenas de desenhistas trabalharem [para dar instruções às pessoas do VFX].

Quando existem desafios complexos de retoques, os *designers* de produção mais exigentes pedem para ir ao estúdio para verificar a coerência e a continuidade do trabalho e estar presente para as validações de cenário com o cineasta. De acordo com as empresas de VFX, o acesso às salas de trabalho é mais ou menos fácil: *Com eles [nome de uma empresa] se pode conversar, M. [nome de uma empresa VFX] eles podem me colocar em contacto com os designers gráficos, enquanto com B [nome de uma outra empresa VFX], não temos acesso às salas de trabalho, somos clientes,* resume um famoso *designer* de produção que entrevistamos.

A presença dos *designers* de produção, que podem ser tentados a dar instruções aos *designers* gráficos³⁰, pode ser percebida

30 Os *designers* gráficos podem ser especializados em pintura (*matte painter*), luz (*lighter*) etc.

como uma forma de intrusão para os supervisores de efeitos especiais. Em outros casos, formam-se, entre os interessados, formas de cooperação e de aprendizagem mútua. O testemunho de Christian Guillon, famoso especialista em efeitos especiais, narra uma frutuosa experiência de colaboração com Jean Rabasse - um dos *designers* de produção mais conhecidos do cinema francês, que é famoso por ser muito intervencionista nesta fase. Christian Guillon esclarece o trabalho de tradução que implica a passagem do desenho “à mina” entregue pela equipe de Jean Rabasse, e a sua tradução digital por ocasião de uma extensão de cenário delicada em uma sequência do filme *Océan*.

Jean Rabasse está muito presente em Mikros. Aperfeiçoamos as texturas dos baixos-relevos que ele mandou desenhar, no estilo Art Déco, e cujo volume temos de evidenciar. É preciso fazê-los brincar com a luz e inventar uma textura ‘bronzé’ em um frágil equilíbrio entre brilho e maticidade. Estes baixos-relevos estarão sempre em segundo plano por trás dos animais e das duas personagens, estarão muitas vezes desfocados, mas iluminam o cenário e assumem para Jean [Rabasse] uma importância particular. Seus temas ilustram a temática do filme. É preciso transformar desenhos à mina que já têm uma estrutura de sombras bem determinadas, em uma série de volumes capazes de aceitar fontes de luz orientadas de maneira diferente. [...] O solo é outra questão. Os falsos mármore são suntuosos, mas foram feitos apenas para a trajetória dos atores. Temos que os espalhar por todo o solo do museu. Subindo escadas, ou subindo até à maquinaria do estúdio, capturamos muitas imagens destas texturas durante as filmagens. O retoque permanece delicado, pois as cores são matizadas e frágeis. Luciano, a quem apresentamos testes de calibração, pede-nos modificações: simular o efeito de uma persiana no fundo, sujar um pouco um canto de parede, fazer uma sombra mais lógica. [...]. Ainda bem que antecipei. Todos juntos procuramos algo intangível, em cada plano: uma emoção, beleza, simplesmente. (Testemunho de Christian Guillon sobre o filme Ocean)³¹

No que parece aqui, de fato, como uma forma de coprodução do cenário entre os cenógrafos e a equipe de efeitos visuais

31 Testemunho de Christian Guillon na Carta da AFC n. 187, 7 de abril de 2010.

digitais, todos ganham. *Eu o protejo e ele me protege* resumia um *designer* de produção. No exemplo acima evocado, se o trabalho pôde ser feito em boas condições é também porque a equipe VFX teve os meios, técnicos e temporais, durante a filmagem, para capturar imagens de qualidade (aqui mármore falsos fabricados pela equipe de Rabasse), a partir das quais eles poderiam moldar as suas imagens.

Estas novas possibilidades de intervenção digital oferecem soluções para a resolução de certos dilemas. Os conflitos de normas que surgem de vez em quando em um set de filmagem quando as ações de uns impedem ou questionam o trabalho dos outros (ROT, 2019; 2021) podem estar na origem de tensões profissionais relativas às arbitragens artísticas a realizar. No entanto, com a redistribuição temporal de certas etapas de produção de um cenário que autoriza o recurso ao digital, a compatibilização das contribuições artísticas dos diferentes ofícios é facilitada, como explica este *designer* de produção sobre uma situação potencialmente conflitual:

[sobre este filme] se quer luzes de peles quentes, mas a comediante mal leva a luz; se sabe que não se pode forçar a maquiagem e que é preciso esclarecê-la de maneira muito suave, mas eu, por trás, quero uma parede bem estaladiça, porque estamos numa agência de publicidade. Se eu fizer isto diretamente, eu os mato, porque a luz é refletida; o diretor de fotografia não consegue trabalhar tão perto com uma coisa muito explosiva e não ter nenhuma reflexão, nenhuma poluição dessa cor na pele. Por isso, vou fazer uma tabela cromática na gama do que quero alcançar, mas vou dessaturar e, com o digital, vamos cortar. A coloração vai para a pós-produção. Isto me permite jogar com as cores de maneira completamente diferente do que era costume fazer quando se estava na filmagem analógica.

A produção do cenário parece ser o cruzamento de uma pluralidade de olhos e de intervenções que se desenvolvem em uma escala temporal diferente da delimitada pelo tempo de filmagem.

TOMAR DE VOLTA O CONTROLE

A criação de novas imagens digitais que serão depois reintegradas às imagens já filmadas impõe também exigências em termos de escolha dos locais de filmagem, de espaço necessário, de eixos de captação. Isto implica envolver, desde a preparação e durante a filmagem, os especialistas dos efeitos visuais digitais, para que possam dar a conhecer as suas próprias necessidades e limitações de produção. *No momento em que o diretor de fotografia pensa na sua luz, o diretor pensa na direção dos atores, a escritora pensa nos problemas de conexão, nós pensamos, bem não isso, isto... Não vai funcionar na pós-produção. É um pouco nosso papel de aconselhamento, penso eu, é importante,* Salienta um supervisor de efeitos visuais que entrevistamos. De fato, nem todo o cenário filmado é trabalhado digitalmente com a mesma facilidade. Quando a base de trabalho é um cenário natural e o orçamento consagrado aos efeitos visuais digitais é modesto, é melhor evitar a vegetação, que é difícil de recortar, e os fluidos, devido aos reflexos. A procura de ângulos apropriados que facilitem as incrustações de imagens de síntese também conta, tal como a superfície de implantação da ação, e a orientação da luz. Além disso, as equipes de VFX necessitam de imagens do material do cenário real (cenário natural ou reconstituído em estúdio com as suas luzes) e tomar diferentes medidas do cenário a fim de modelar o seu futuro cenário e de trabalhar com detalhes os retoques. Isto implica que lhes seja concedido tempo e meios no momento da filmagem, o que nem sempre é o caso:

O 'câmera mapping' consiste em reconstruir o 3D a partir de fotos. O ideal é ter várias imagens em ângulos diferentes da mesma cena, do mesmo cenário. Quando se alimenta um computador com os algoritmos certos e diferentes pontos de vista sobre o mesmo objeto, conseguimos recuperar o volume que gerou a fotografia. Também somos capazes de saber de que ângulos no espaço as fotos foram tiradas, com qual distância focal. E assim, a partir de uma foto, podemos criar um volume, e depois o texturizar. Idealmente, quanto mais informações tivermos, melhor é. Muitas vezes, uma foto

contém muitas informações que nem sempre podem ser classificadas, especialmente nas interações luz-matéria. [...] Mas agora, temos materiais cada vez mais sofisticados, ainda pouco utilizados em França. Os franceses tendem a rebaixar um pouco a técnica e a destacar muito o artístico [...]. Muitas vezes temos poucos dados de filmagens porque não podemos interromper as filmagens. As pessoas fazem autocensura. Não enviamos alguém com o material adequado, porque pensamos: 'é muito caro e, de qualquer forma, nas filmagens, eles não vão o deixar, por isso, não é preciso alugar o material'. Temos assim tomadas de decisão que fazem com que muitas vezes caminhamos de modo leve, em modo guerrilha, 'canivete suíço'. Enquanto em projetos internacionais, tem um exército de técnicos que cada um tem seu processo, o material adequado etc.

Numa filmagem, o ofício de cada um é visível na câmara, exceto a nossa, dizia-nos um supervisor VFX. A legitimidade dos pedidos nem sempre é reconhecida porque as suas limitações não são compreendidas pelo resto da equipa de filmagem:

Quando você chega e pede um fundo verde, isso não significa nada. As pessoas veem uma cor, elas não veem uma ferramenta. Quando você chega e coloca cruzeiros, rastreadores, você coloca cruzeiros no cenário deles. Isso não significa nada. Quando se pede um passe duplo, um passe vazio, só você vê o que você vai fazer com ele e o que vai dar. (Supervisor VFX)

A realização, em boas condições, da preparação dos efeitos visuais de que dependerá a qualidade final destes últimos depende da capacidade dos especialistas VFX de se tornarem aceitos no *set* de filmagem, enquanto a equipe já está instalada no set em função de uma distribuição dos papéis que constitui uma cultura partilhada. (BECHKY, 2006) De um modo geral, a distribuição diferenciada dos tempos e dos espaços de trabalho, o *set* de filmagem, por um lado, e o estúdio de VFX, por outro, contribui para produzir uma dissociação das equipas que, no entanto, participam todas, ao seu nível, na produção dos cenários. Enquanto os resultados de uma captação de imagem no *set* são acessíveis em tempo real graças à combinação e aos diferentes retornos de vídeo que permitem controlar e

apreciar imediatamente a qualidade das imagens filmadas, o mesmo não se passa com o trabalho dos especialistas VFX que, no essencial, intervêm a contratempo em relação ao momento - ainda - sagrado da filmagem. A impossibilidade material de comprovar o fundamento do seu trabalho submetendo-o à apreciação da equipe de filmagens enfraquece o valor por defeito de reconhecimento imediato. Neste contexto, a ligação entre as equipas só intervêm em certos momentos pontuais, o que este *designer* gráfico lamenta:

Eu tenho poucas conversas com as pessoas nas filmagens. Isso acontece pelo fato físico: se você não está no set, você não vê ninguém. Então, não há nenhuma oportunidade de criar laços. Os laços de filmagem são muito particulares, quando as pessoas passam muito tempo juntas. Quando a gente vai, de vez em quando, ao [estúdio em que estão realizando os] VFX durante um dia, quando as pessoas estão lá há um mês, somos um pouco o corpo estranho. Não temos tempo para aprender a trabalhar juntos.

No seio de uma equipe cinematográfica, a compreensão das expectativas recíprocas entre diferentes ofícios se faz quando as densas interações que se estabelecem durante a preparação e no momento da filmagem do filme. É diferente com as equipas de VFX que só intervêm pontualmente nesses momentos. As atividades estão pouco integradas, embora a sua interdependência continue a ser forte. As equipas de efeitos visuais digitais precisam de superfície para trabalhar os volumes e controlar alguns fenômenos de reverberação. Podem surgir tensões quando as suas exigências se traduzem em pedidos de trabalho suplementar de decoração que não são necessariamente consideradas como as mais interessantes para os designers de produção.

Neste filme, o maior desafio para nós é a distância que tenderia entre o fundo verde e a janela de sacada em relação ao posicionamento de todo o apartamento no grande estúdio. Queríamos ter espaço para colocar luzes que iluminassem de alguma forma o fundo para melhorar a incrustação da imagem sintética. Queríamos

ter a possibilidade de evitar os reflexos no vidro para podermos acrescentá-los. Tivemos que lutar com o designer de produção para ter mais superfície. (Supervisor VFX)

A facilidade e a qualidade do trabalho que será realizado na pós-produção dependem também da boa vontade dos diretores de fotografia em colocar a sua atividade ao serviço das necessidades dos efeitos visuais digitais, em termos de iluminação:

Um fundo verde, para ser eficaz, deve estar relativamente afastado dos atores para não reenviar demasiada luz verde sobre eles, porque depois altera a cor dos atores. Isso interfere com o trabalho dos diretores de fotografia. E nós, se lhe atirarmos toneladas de verde para cima dos atores que são da mesma cor que cadáveres, não é ideal! Então, é preciso afastar o fundo, é preciso tentar ter um fundo o mais uniforme possível, que a tela esteja bem esticada, que seja iluminada por fontes muito difusas para evitar zonas que depois são difíceis de isolar. Se você tem um fundo verde com muitos modelados, você tem algo que é difícil de extrair também.

É essencialmente durante a preparação e a filmagem de cenas caras e espetaculares, envolvendo numerosos efeitos especiais, que os membros da equipe de filmagens estão mais dispostos a levar em consideração os pré-requisitos dos profissionais do tratamento digital da imagem. Um supervisor de VFX pode então se tornar prescritor ao ponto de ter uma palavra a dizer sobre a encenação:

Trabalhamos com o diretor de fotografia e o designer de produção para visualizar o cenário em 3D para verificar que para algumas tomadas que iam ser feitas no local, teria a amplitude necessária em relação à distância focal, com a grua que ia ser trazida, que eles não seriam presos pela situação no local. Eles estavam interessados naquele momento para nossos conhecimentos técnicos. Eles tinham que fazer um traveling atrás em um helicóptero. Em segundo plano, temos a explosão de uma aldeia de contrabandistas na selva, e estamos em frente ao helicóptero que avança. Ao mesmo tempo, recuamos e vemos os atores na bolha do helicóptero. Era preciso fazer rodar o helicóptero no chão num hangar com os atores dentro, no fundo azul, mas com um travelling e integrar depois a captação da filmagem com o cenário. Era preciso saber se, no hangar do helicóptero, a grua poderia ter o movimento desejado para dar a impressão de que voa

e o recuo suficiente para fazer o traveling atrás, tendo em conta a distância focal da câmara escolhida. Sabemos neste momento como simular uma câmara de tal modelo com uma distância focal, com tal gama de ótica e modelar o cenário, mostrar o que vai dar quando for filmado. No set vamos dizer: 'Você pode tomar a technocrane tal modelo, com a cabeça 3D; sim, o hangar tem o tamanho suficiente para fazer o traveling; cuidado, esta lente focal será demasiada curta ou demasiada longa etc.

As considerações sobre as limitações e as expectativas dos VFX, tanto pelo *designer* de produção como pelo diretor de fotografia (bem como os seus colaboradores), contribuem para tornar confiável a qualidade dos planos e, por conseguinte, a «matéria-prima» que são estas imagens que serão então trabalhadas na pós-produção. Assim, um diretor de fotografia pode ser solicitado para reduzir a iluminação de certas partes do cenário a fim de facilitar a posterior inserção de imagem, do mesmo modo que o cinegrafista e o maquinista podem ser solicitados para ajustar a sua posição porque a “qualidade do movimento da câmara, a sua rapidez, a escolha da distância focal tornam possível ou não a integração de uma imagem sintética”. (BONHOMME, 2017) Como sugere o testemunho de um supervisor de efeitos especiais, a diplomacia, combinada com a consideração das limitações próprias do trabalho em um *set* de filmagem (como as dificuldades de manipulação do equipamento de filmagem) favorecem uma aprendizagem mútua que permita uma melhor adaptação dos gestos do trabalho de filmagem.

Se andarmos na ponta dos pés e falarmos ao ouvido, podemos interagir um pouco. Por exemplo, era um filme em que o ator acordava num trem de mercadorias. Na verdade, ligávamos o ator que estava no carro a um trem que estava parado. Enquanto recuávamos, tínhamos que substituir o trem fixo por um trem em 3D que se movia pela paisagem em 3D que se liga à paisagem da estação. Tinha um movimento da grua, complexo. Foi necessário verificar que a grua permitiria os movimentos na fase de identificação... Fizemos uma simulação de filmagens na estação de manobras. Depois, fomos para as filmagens para trabalhar com os maquinistas e conversar sobre o movimento da grua, para ver também as limitações físicas. O que

nós podíamos fazer em 3D é muito difícil de replicar manualmente, quando se manipula uma grua. Num computador, podemos fazer movimentos extremamente fluidos e milimétricos. Mas mover um carrinho de traveling com a grua acima, fazê-la girar ao mesmo tempo em que diminui o zoom, é complicado. O problema é a ligação. O que é sempre muito surpreendente, vemos isso sempre, as pessoas estão sempre muito relutantes com o 3D porque lhes parece muito complicado. Mas, fazer estes testes fá- los sentir melhor porque podemos prever muitas coisas. Muitas vezes, quando colocamos as coisas no espaço, mostramos que a grua tem uma dimensão tal, isso tranquiliza, faz um ensaio.

A chegada de uma nova geração de diretores formados em efeitos especiais ou que se mostram muito interessados em certas opções de realização artística, contribui para dar maior legitimidade às intervenções dos supervisores de VFX. Como explica este cineasta, daqui resulta uma organização do trabalho que leva em conta os desafios de preparação:

Nossa geração avança mais rápido, porque como temos efeitos especiais, na verdade, os efeitos especiais têm que prepará-los. Temos sempre que antecipar, precisa story- boarder etc. Quanto mais fazemos este exercício, mais nos preparamos para uma filmagem. A pré-produção se torna cada vez mais importante. Aliás, o método americano se baseia na pré-produção e não na produção. Um filme é feito em pré- produção, os designers de produção trabalham em pré-produção e isto é o mais importante. Enquanto na França, até agora, era: 'fazemos reuniões, trabalhamos e montamos no set'. (Jovem diretor, formado no VFX e cinema de animação)

Esta evolução é de molde a inquietar os designers de produção mais antigos face a esses cineastas em posição de formular outras expectativas, em relação aos cenários e de uma forma mais ampla, em relação às condições de produção das imagens:

Estamos com pessoas que não têm a mesma cultura, que chegaram ao cinema pelo digital, o que não é o mesmo caminho que a narração, a pintura ou a imagem. É possível que eles tomem o poder amanhã. Os designers de produção o perderam no momento em que mudamos o espaço, quando saímos do estúdio. É possível que o cinema de amanhã seja um cinema de efeitos especiais. Começa a surgir diretores que

vêm dos efeitos especiais e que fazem filmes sozinhos e têm muitas dificuldades em trabalhar com uma equipe porque desenharam tudo sozinhos. Os efeitos especiais podem assumir a liderança. Mas o que falta ao digital é a sensibilidade artística. Chegamos a uma variedade de cores que é violenta e não interessante, acho que estamos em coisas maniqueístas e em uma simplificação do espaço, acho que é pobre por enquanto. (Designer de produção, 30 anos de carreira)

As evoluções técnicas introduzidas pelas ferramentas digitais produzem mudanças de território profissional. Os seus contornos estão longe de estar estabilizados e também se pode partir do princípio de que a fase de tratamento digital da imagem é de molde a reforçar o controle do diretor sobre o filme desde que ele tenha a competência suficiente para dominar as ferramentas técnicas e artísticas que as tecnologias digitais lhe oferecem.

As condições concretas de realização dos cenários são particulares a cada filme, mas evoluem à medida que as técnicas se aperfeiçoam e se dominam. A diversificação das intervenções ao longo da cadeia de produção de um filme reforça a necessidade de coordenação entre os diferentes intervenientes. À medida que o conteúdo das imagens é cada vez mais composto, surgem novas profissões. Embora esta configuração ainda seja rara, alguns responsáveis de VFX podem ter uma formação em uma Faculdade de Belas Artes ou de arquitetura, o que lhes permite intervir como um *designer* de produção na concepção artística de um cenário. Cenógrafos com formação de arquiteto (o que é frequente no cinema), tal como os desenhistas, aprenderam a dominar as ferramentas de modelização 3D, estando assim em condições de intervir na pós-produção. Desenha-se uma organização mais integrada do processo de concepção e de produção das imagens. Este desafio não passou despercebido aos *designers* de produção, como indica um deles:

Por enquanto ainda estamos em fases em que a extensão digital é feita após as filmagens, mas isso pode mudar. Vamos promover trabalhos

que permitam funcionar em um instante t no set. Se conseguíssemos ter pessoas da VFX mais a montante, isso nos permitiria ter, a nós, nosso poder artístico, a equipe completa com o escritório de design e os designers gráficos. Poderíamos ter muito mais acuidade quando existem partes importantes em extensão digital, a fim de poder as desenvolver quando muitas pessoas, e, então, já não sou eu sozinho que chega à pós-produção e tenta salvar as escolhas estéticas do início...

Por fim, a chegada de novas formas de fazer cinema leva a reinterpretar a distribuição das responsabilidades profissionais em um *set*. O que poderia ser analisado como um simples deslocamento de fronteiras profissionais entre os “antigos” que intervêm a montante em benefício dos “novos” que intervêm a jusante da cadeia de produção, ilustrando-se em relações de força em que um tenta defender o seu território e o outro estender a sua jurisdição profissional (ABBOTT, 1988), talvez seja na realidade apenas um “problema” de geração.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O exercício das competências de que uma profissão pode se prevalecer evolui no tempo, pois um ofício só tem um controle limitado sobre as competências que considera pertencer ao seu domínio de intervenção legítimo também porque lhe são reconhecidas. (HUGHES, 1958) A distribuição das zonas de intervenção e dos poderes profissionais no exercício dos ofícios do cenário evolui ao longo do tempo com, hoje em dia, um domínio cada vez mais importante dos VFX. Como já vimos, a redefinição das fronteiras profissionais remete frequentemente para uma partilha territorial da imagem: aos ofícios tradicionais do cenário cabe o que aparece em primeiro plano do cenário, enquanto, cada vez mais, os VFX se encarregam da pós-produção do que releva do fundo da imagem. Esta partição é o resultado de um processo de integração progressiva das novas tecnologias digitais na produção de imagens. Mas, a forma pela qual os cineastas

e os produtores definem se realizam - ou não - digitalmente os cenários se relaciona ao grau de familiarização que têm com estas novas tecnologias. Quanto mais capazes estiverem de avaliar as contribuições (técnicas, artísticas, econômicas) destas ferramentas digitais, quanto mais se arriscarem a se apoiar em novos conhecimentos especializados e a rever a forma de fazer cinema, mesmo se precisa modificar a relação das hierarquias profissionais no processo de produção de um filme. Esse foi o caso quando o cineasta Albert Dupontel confiou a direção artística do seu filme para o seu supervisor de efeitos especiais e o recompensou colocando-o no topo do genérico. (FAYOLLE citado por HAMUS-VALLÉE, 2017)

A repartição dos papéis e das responsabilidades profissionais - e, por conseguinte, o próprio conteúdo do trabalho do cenário - não é fixa. Evolui em função do custo das tecnologias e das margens de manobra orçamentais, da natureza dos conhecimentos especializados que podem mobilizar e fazer reconhecer os profissionais envolvidos, da aprendizagem individual e coletiva que se desenrola no decurso da ação entre os diferentes especialistas do cenário, mas também à importância que um cineasta atribui ao cenário no seu filme e ao interesse que atribui a estas novas ferramentas. As relações entre estes diferentes especialistas do trabalho do cenário não são redutíveis a lutas concorrenciais em torno de uma partilha de territórios constituídos por fronteiras em movimento, pois existem também entre eles formas de interdependência e de solidariedade técnica (DODIER, 1996) que contribuem para temperar as relações agonistas observáveis. Para além das resistências e das tensões palpáveis entre antigas e novas atividades profissionais, pode-se partir da hipótese de que a organização do trabalho e o próprio conteúdo do trabalho evoluem no sentido de uma maior integração das atividades que têm o cenário por objeto em um contexto produtivo em que o *set* de filmagem já não é o único espaço de produção onde se produzem as imagens.

REFERÊNCIAS

- ABBOT, Andrew. **The System of Professions: An Essay on the Division of Expert Labor**. Chicago: University of Chicago Press, 1988.
- BARSACQ, Léon. **Le Décor de film: 1895-1969**, préface de René Clair. Paris: Seghers, 1970. Réédition Henri Veyrier, 1985 [trad. anglaise Caligari's Cabinet and other Grand illusions: A History of Film Design, 1978, translation by Michael Bullock, Boston: Graphic Society].
- BECHKY, Beth A. Gaffers, gofers, and grips: Role-based coordination in temporary organizations. **Organization science**, vol. 17, n. 1 2006.
- BERGFELDER, Tim; HARRIS, Sue; STREET, Sarah. **Film Architecture and the Transnational Imagination Set Design in 1930s European Cinema**. Amsterdam University Press, 2007.
- BERTHOME, Jean-Pierre. Les décorateurs du cinéma muet en France. **1895 - Revue de l'association française de recherche sur l'histoire du cinéma**, n. 65, 2011, p. 90-111.
- BERTHOME, Jean-Pierre. Le décor au cinéma. Paris, **Les cahiers du cinéma**, 2003.
- BERTHOME, Jean-Pierre. Lazare Meerson, onze ans de complicité avec René Clair. **1895, Revue de l'association française de recherche sur l'histoire du cinéma**, n.25, 1998. p. 63-77.
- BONHOMME Bérénice. Le chef opérateur, la lumière et les effets visuels en France. *La Création Collective au Cinéma*, La création collective au cinéma, n. 1, 2017. <https://creationcollectiveaucinema.com/revue-01/>
- CAVALCANTI, Alberto. Lazare Meerson. *Cinématographe*, n.76, mars 1982.
- CHEVALIER, Lea. **Les décors naturels colorés de Bernard Evein**. Images Secondes 2020.
- DODIER, Nicolas. **Les hommes et les machines**. Paris: Métailié, 1996.
- DOUY, Max; DOUY Jacques. **Décors de cinéma. Les studios français de Méliès à nos jours**, Paris: Éditions du Collectionneur, 1993.

EDE, Laurie N. **British Film Design: A History**. I. B. Tauris, 2010.

ESTEVEZ, Daniel. Dialogue entre maquette et modèle en architecture. In: LEVY, Jean-Michel (Dir.).

Les modèles, possibilités et limites. Paris: Editions Matériologiques, p. 77-86. FLICHY, Patrice. Les Nouvelles Frontières du travail à l'ère numérique, Le Seuil, 2017.

GAILLARD, Jean. **La fabrication d'effets spéciaux numériques en France**. Etat des lieux de l'activité et propositions pour la renforcer et la développer. Mission réalisée pour le CNC, juin 2016. GOUSSEAU, Louise. Le temps des architectes-décorateurs: naissance et transformations de la profession de décorateur de cinéma. **Revue d'histoire culturelle** [En ligne]. 2021. Acesso em: 14 de agosto de 2021. Disponível em: <http://revues.mshparisnord.fr/rhc/index.php?id=1225>.

GRIMAUD, Emmanuel; HOUDART, Sophie; VIDAL Denis. Artifices et effets spéciaux. Les troubles de la représentations. **Terrains**, v.46, mar. 2006, p. 5-14.

HAMUS-VALLEE, Réjane; RENOUARD, Caroline. **Les effets spéciaux au cinéma**, Paris: Armand Colin, 2018.

HAMUS-VALLEE, Réjane; RENOUARD, Caroline. The many faces of digital technology. Birth, life (and death?) of the profession of visual effects supervisor in France. **Mise au point**, 12, 2019.

HAMUS-VALLEE, Réjane. **La place des effets visuels dans l'écriture du scénario**. L'exemple atypique d'Au revoir là-haut (Albert Dupontel, 2017) vu par le superviseur Cédric Fayolle, Création collective au cinéma, 2020.

HUGHES, Everet. **Men at work**, University of Chicago Press. 1958.

INSTITUT DE HAUTES ÉTUDES CINÉMATOGRAPHIQUES IDHEC. Spécificité du décor filmique, **Etudes cinématographiques**, n.9, p.339-355, Rapport concernant la décoration de film en France avec Lucien Agguetand, Léon Bazsack, Hugues Laurent et al., 1960.

JACOBSON, Brian R. **Studios Before the System: Architecture, Technology, and the Emergence of Cinematic Space**. New York: Columbia University Press, 2015.

KERNAN, Brian Mc. **Digital Cinema: The Revolution in Cinematography, Post-Production, and Distribution**. 1st Edition, McGraw-Hill Education TAB, 2005.

LAURENT, Hugues. Le décor de cinéma et les décorateurs. **Bulletin de l'Afitec**, n. 16, 1957, p. 3-11. LEFEUVRE, Morgan. **Les manufactures de nos rêves. Les studios de cinéma français des années 1930**. Rennes: Presses universitaires de Rennes, 2021.

LEVEN, Boris. What Is a Production Designer? **Film Comment** 14, n. 3, 1978: 36. <http://www.jstor.org.proxygw.wrlc.org/stable/43452505>.

MALLET-STEVENSON Robert. Architecture et cinéma. **Les cahiers du mois**, n. 16-17, septembre- octobre, 1925

MARIE, Michel. **La Nouvelle Vague. Une école artistique**. Paris: Armand Colin, 2009.

MARRY, Philippe. **La Nouvelle Vague et le cinéma d'auteur**. Socio-analyse d'une révolution esthétique. Paris: Le Seuil, 2006.

MASSEY Anna. **Hollywood Beyond the Screen: Design and Material Culture**. Oxford: Berg Press.2001.

OLLIVIER, Carine. **Division du travail et concurrences sur le marché de l'architecture d'intérieur**. Proposition pour une analyse des formes des groupes professionnels. *Revue française de sociologie*, n. 2, vol. 53, 2012.

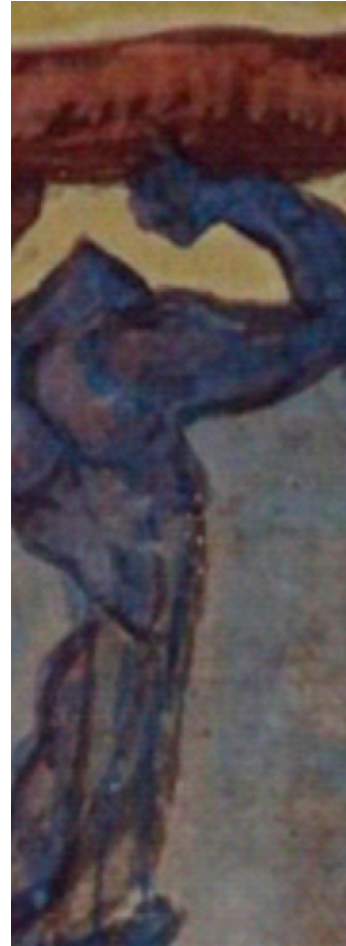
PIAUX, Françoise (Dir.) **Le décor de cinéma. Paris: Cahiers du cinéma, 2008**.

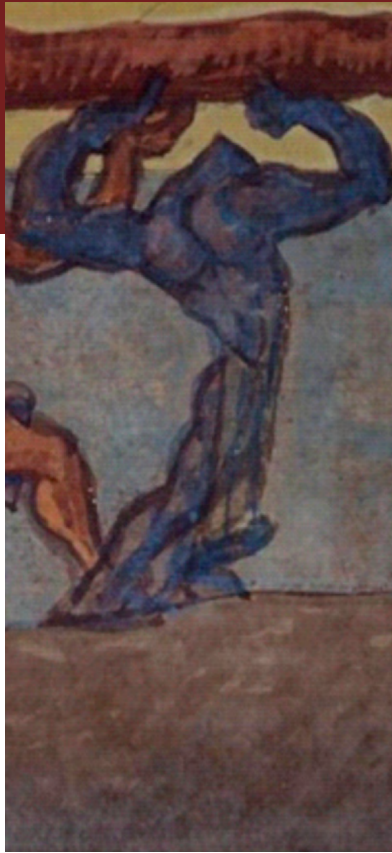
PRUVOST-DELASPRES, Marie. La main et le crayon: à propos des implications de l'usage de la tablette graphique dans les studios d'animation 2D français. **Mise au point**, n.12, 2019.

ROT, Gwenaële. **Planter le décor. Une sociologie des tournages**. Paris: Presses de Sciences Po, 2019.

ROT, Gwenaële. L'épreuve de la prise de sons sur les plateaux de tournage : Entre maîtrise de l'environnement

- sonore et apprivoisement de l'imprévu. **Socio-anthropologie**. Publications de la Sorbonne, 2020, n.41, p.179 - 193.
- STAR Susan; GRIESEMER, James. Institutional Ecology, 'Translations' and Boundary Objects: Amateurs and Professionals in Berkeley's Museum of Vertebrate Zoology, 1907-39. **Social Studies of Science**, v.19, n.3, 1989, p. 387-420.
- TASHIRO, C.S. Pretty pictures: Production design and the history film. Austin: University of Texas Press, 1998.
- TRAUNER, Alexandre; BERTHOME, Jean-Pierre. **Alexandre Trauner : décors de cinéma**. Paris: Jade-Flammarion, 1988.
- VENKATASAWMY, Rama. **The Digitization of Cinematic Visual Effects**. Lexington Books. 2013.





CAPÍTULO 15

AS TRABALHADORAS DOMÉSTICAS DO RIO DE JANEIRO: DILEMAS ENTRE OFÍCIO E DEMOCRACIA NO BRASIL

Dominique Vidal

Um bom ponto de partida para entender o que faz a especificidade do ofício de trabalhadora doméstica no Rio de Janeiro é considerar as polêmicas que uma foto suscitou nas redes sociais. Registrada, no domingo 13 de março de 2016, numa manifestação pelo *impeachment* da presidente Dilma Rousseff, ela mostra uma babá com fenótipo africano, uniformizada de branco, que empurra o carrinho com os dois filhos de um casal branco, vestindo roupas com as cores da bandeira brasileira. Muitos internautas e comentaristas interpretaram essa imagem como um retrato da permanência no presente do passado escravista do Brasil, como se pouco tivesse mudado desde a abolição da escravidão, em 1888.

Não se trata aqui de negar que o serviço doméstico, tal como ele é realizado no Rio de Janeiro, em nossos dias, não possui nenhum traço das relações que existiram entre os escravos e seus mestres, na antiga capital do Brasil. Não se trata também de fazer uma história das mudanças que ocorreram nas condições de vida e trabalho das trabalhadoras domésticas em mais de um século. Mas simplesmente, queremos enfatizar o que provocou o retorno à democracia na experiência das trabalhadoras domésticas do Rio de Janeiro. A partir de um trabalho de campo realizado na cidade e sua região metropolitana, este capítulo examina o que está em jogo com o acesso da categoria dos trabalhadores domésticos a novos direitos sociais após a promulgação da Constituição Federal de 1988, da Proposta de Emenda Constitucional 66/2012 – PEC das domésticas, e, em 2013, com a Emenda Constitucional

72/2013¹. Analisa-se como a relação de trabalho doméstico, considerada durante muito tempo como um trato particular de pessoa para pessoa, passou a integrar a esfera pública. Realizada entre 2001 e 2005, esta pesquisa baseia-se: em 57 histórias de vida de trabalhadoras domésticas ou ex-trabalhadoras domésticas, entrevistas com empregadores, donos de agências de emprego, juízes da Justiça do Trabalho e advogados trabalhistas, e etnografias dos espaços públicos frequentados por essas mulheres, do sindicato de trabalhadoras domésticas do Município do Rio de Janeiro e do Tribunal Regional do Trabalho. (VIDAL, 2007) Atualizamos também muitos dados estatísticos. Ainda assim, embora a PEC das domésticas tenha gerado muitas controvérsias (GIORGETTI, 2015), os quinze anos que se passaram desde o final desta investigação estão, a meu ver, na extensão do que observei naquela época. Apesar dos gritos de alarme daqueles que tinham previsto o fim rápido do serviço doméstico com a concessão de novos direitos sociais às trabalhadoras domésticas, o emprego doméstico continua sendo o principal emprego feminino no Brasil, onde as relações entre estas mulheres e as famílias para quem trabalham representam um dos principais modos de contato entre classes sociais frequentemente separadas por profundas desigualdades socioeconômicas. Neste período, o número de empregadas domésticas cresceu em proporções quase semelhantes ao aumento do restante da população. A crise econômica no Brasil resultou no aumento do número de mulheres empregadas no setor, ainda que, desde 2014, a formalização do vínculo empregatício tenha caído quatro pontos, de 30% para 24%. Embora a tendência de longa data

1 Neste texto, utilizaremos principalmente a noção de trabalhadora doméstica para, de um lado, lembrar que as trabalhadoras e os trabalhadores que vivem do trabalho doméstico remunerado são trabalhadores e não somente empregados, e, por outro lado, que as mulheres constituem quase a totalidade dessa categoria profissional (os poucos homens que se encontram juridicamente na categoria são, em grande parte, jardineiros e motoristas particulares).

do aumento do número de diaristas continue, as mulheres empregadas ao serviço da mesma família, ainda, constituem a maioria das trabalhadoras domésticas.

Entretanto, o interesse do estudo da relação entre emprego doméstico e sociedade democrática no Brasil não reside em si nem na mera existência de tantas semelhanças com o fenômeno da domesticidade como tem sido descrito pelos historiadores, nem no estabelecimento de um novo quadro jurídico que pretende conferir um estatuto profissional aos trabalhadores domésticos. É o encontro de duas realidades que evocam, por um lado, situações em que a modernização da sociedade e o retorno à democracia pareciam selar o desaparecimento, e, por outro lado, o projeto político de regulação do emprego doméstico. A análise sociológica da domesticidade feminina, no Rio de Janeiro, remete basicamente ao grande problema da análise sociológica do Brasil contemporâneo. Com efeito, encontramos, aí, fatos e contextos reminiscentes das transformações das sociedades europeias que contribuíram para o surgimento do pensamento sociológico, no final do século XIX: a urbanização acelerada, a pobreza massiva das classes trabalhadoras, os processos de desorganização social e o crescimento da expressão da individualidade. E, ao mesmo tempo, encontramos também as principais características das sociedades mais desenvolvidas, sejam, entre outras coisas, mudanças nas relações de gênero, uma forte demanda por educação, o uso de novas tecnologias, a difusão de uma vulgata psicanalítica e as produções da indústria cultural norte-americana. Por isso, o Brasil não pode ser descrito nem como uma sociedade tradicional em processo de modernização, nem apenas como uma sociedade moderna atravessada pelos mesmos fenômenos dos países anteriormente industrializados onde instituições democráticas existem há mais tempo.

Para trazer alguns elementos de resposta a essa dificuldade de caracterização da sociedade brasileira, considere as

trabalhadoras domésticas como uma foco para analisar a democracia no Brasil.

Minha abordagem se inspira da ideia bem conhecida de Tocqueville (1835) de que a democracia designa menos um regime político do que um estado de sociedade em que prevalece uma representação igualitária das relações sociais. A referência a Tocqueville pode surpreender e merece justificativas. Não funciona como um dogma, como às vezes ocorre em certas obras de sociologia ou ciência política. Pelo contrário, decorre da convicção da atualidade de suas observações sobre a dinâmica das sociedades modernas, quando mostra que o princípio igualitário contido na ideia de democracia modifica profundamente as relações sociais e dá movimento à modernidade. Nessa perspectiva, as sociedades democráticas são aquelas nas quais, apesar das desigualdades e posições sociais, a ideia de igualdade fundamental entre os indivíduos tende a funcionar como uma exigência que organiza as interações sociais ordinárias e a expressão da conflitualidade.

Ao situar o estudo das trabalhadoras domésticas dentro de uma reflexão sobre a sociedade democrática, não limitei a análise do emprego doméstico aos limites de uma análise interacionista à qual esse objeto está frequentemente confinado. Não se trata de um questionamento desse tipo de abordagem, que produziu resultados consideráveis que utilizo, mas da convicção de que compreender as relações das trabalhadoras domésticas e seus empregadores tem tudo a ganhar indo além do quadro de uma sociologia minimalista para se engajar em uma abordagem mais interpretativa.

Em sua estrutura, este capítulo está dividido em quatro partes. Discutiremos primeiramente o que faz a especificidade do trabalho doméstico remunerado no Brasil contemporâneo. Abordaremos, em seguida, as significações dadas à retórica do paternalismo e da afetividade para ambas as partes desta relação tão peculiar à sociedade brasileira. Veremos, em terceiro lugar, como o acesso das trabalhadoras domésticas a

novos direitos sociais contribuiu para a formação de um novo sentido do justo e para o aumento dos litígios jurídicos entre elas e seus empregadores. Salientaremos que o direito social e a Justiça do Trabalho, por insuficientes que sejam para proteger plenamente as trabalhadoras domésticas, não são meramente instrumentos de dominação pessoal, contrariamente ao que alguns analistas da Justiça do trabalho afirmam. Por fim, numa parte conclusiva, voltaremos ao ponto de partida para salientar como as transformações recentes do serviço doméstico podem ser vistas, em uma grande metrópole como o Rio de Janeiro, como um foco para analisar o estado da democracia no Brasil.

AS TRABALHADORAS DOMÉSTICAS NO BRASIL CONTEMPORÂNEO

Em 2019, de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Brasil tinha 6.3 milhões de pessoas recebendo pagamento de um emprego doméstico para uma população total de 212 milhões. Isso o torna, segundo a Organização Internacional do Trabalho (OIT), o país com maior número de trabalhadores domésticos em termos absolutos no mundo. Longe de diminuir, o número de mulheres empregadas como trabalhadoras domésticas aumentou nas últimas décadas. Menos de um terço das trabalhadoras domésticas trabalhavam com carteira assinada em 2019, e observa-se uma queda lenta, mas contínua da formalização nesta categoria profissional desde a agravação da crise econômica em 2014. No Rio de Janeiro, o salário da trabalhadora doméstica é, em 2021, de R\$ 1.238,11 por uma semana de 44 horas. Esse valor refere-se ao piso regional estabelecido para o Estado do Rio de Janeiro, um dos cinco Estados que estabelecem um valor diferente do salário mínimo federal de R\$ 1.100,00. Juridicamente, a trabalhadora doméstica em jornada parcial deve ter o piso regional como base para o cálculo de sua remuneração.

Porém, a remuneração das trabalhadoras domésticas no Rio de Janeiro está em média acima desse valor mínimo. Nota-se uma queda do salário médio pago devido à crise, após um forte aumento no período do crescimento econômico e dos governos Lula (2003-2010). No entanto, alguns empregadores pagam consideravelmente mais às mulheres que os servem, especialmente quando cuidam de crianças ou idosos, e acontece que uma trabalhadora doméstica pode ganhar mais R\$7.000,00 por mês. E se os vencimentos das trabalhadoras domésticas são, na maioria das vezes, comparáveis aos dos membros da classe trabalhadora que trabalham em empregos de baixa qualificação, a renda das trabalhadoras domésticas não é necessariamente a mais baixa, especialmente se levamos em consideração como forma de remuneração as doações de roupas e móveis, bem como presentes e ajudas ocasionais.

Mais de 93% destes trabalhadores domésticos são mulheres, sendo esta atividade, aliás, o principal emprego feminino, visto que emprega cerca de 20% das mulheres com atividade remunerada. Mais de dois terços dessas mulheres se identificam como «pardas» ou «negras» quando podem escolher categorias de identificação no censo, e minhas observações no Rio de Janeiro revelam que tal como mostrado em estudo realizado nos Estados Unidos, elas quase sempre têm uma pele mais escura do que a de seus empregadores. (ROLLINS, 1985) Por isso, é comum no Brasil, especialmente no Rio de Janeiro que tem um forte passado escravista, ouvir que o serviço doméstico é um resquício da escravidão, muitas vezes para torná-lo uma realidade vinculativa para todos e na qual até mesmo os melhores votos falharam. A referência à escravidão torna-se então um recurso retórico que permite ao empregador da trabalhadora doméstica se esquivar do conteúdo das relações que mantém com ela. Aproximações podem ser feitas entre as escravas da casa grande e as trabalhadoras domésticas das famílias do Brasil contemporâneo. Mas, estaríamos errados ao afirmar, sem mais

delongas, que os patrões das empregadas são os continuadores das relações que existiam entre senhores e escravos. Como bem mostrou Marie Anderfuhren (1999), a análise do emprego doméstico no Brasil de hoje, pela importância que os escravos tiveram historicamente no serviço doméstico, é uma grande armadilha para sua compreensão sociológica, por causa das transformações da família e do trabalho desde o fim da escravidão, ainda que, cuidadosamente, ela especifica que “não se trata de evitar a questão da ligação entre a escravidão e o emprego doméstico”. (ANDERFUHREN, 1999, p. 59)

Embora alguns dos argumentos frequentemente apresentados pelos empregadores para justificar os baixos salários pagos às trabalhadoras domésticas não sigam uma lógica diferente das anteriormente utilizadas para minimizar a situação dos escravos, nunca devemos esquecer que o recurso aos serviços de uma trabalhadora doméstica é uma necessidade para a maioria das famílias que o usam. Nas famílias em que ambos os cônjuges trabalham, fato que se tornou comum com a entrada em massa de mulheres de classe média no mercado de trabalho, é necessário empregar uma babá para tomar conta das crianças, visto que a maioria das escolas aceita alunos em meio período e os custos da creche para crianças menores são elevados. Acompanhantes de idosos também, como vimos, se enquadram na categoria de trabalhadoras domésticas, também são mais baratos do que os serviços de muitas casas de velhos. Além disso, embora seja verdade que usar uma trabalhadora doméstica permite ser servido e escapar da maioria das tarefas domésticas, o serviço doméstico supera, acima de tudo, os constrangimentos impostos às classes médias pela má qualidade dos serviços públicos. A contratação de uma trabalhadora doméstica é, aliás, uma despesa importante que pesa no orçamento de muitas dessas famílias, pois pode chegar a mais de vinte por cento da renda familiar. O fato de recorrer à trabalhadora doméstica é, portanto, hoje mais uma necessidade prática do

que um sinal de *status*, como já apontava Helena Saffioti em pesquisa realizada no Estado de São Paulo, no início dos anos 1970, onde ela observou que a construção da identidade das mulheres trabalhadoras de camadas médias não dependia de seu poder sobre a empregada doméstica. (SAFFIOTI, 1978)

Utilizado pelo Ministério Público, por algumas organizações não governamentais - ONGs e pela mídia, o tema do trabalho escravo ou a qualificação jurídica de «condições de trabalho análogas à escravidão» também surgem com frequência em relação às condições de vida de algumas trabalhadoras domésticas que moram na casa de seus empregadores. No entanto, há um longo caminho entre a metáfora da escravidão e a realidade vivida pelas trabalhadoras domésticas do Rio de Janeiro. Por mais difícil que seja, a vida de uma trabalhadora doméstica numa grande metrópole não pode de forma alguma ser comparada ao que a escravidão foi historicamente. Certamente, acontece que algumas mulheres, muitas vezes jovens ou migrantes rurais, são apenas alimentadas e alojadas pelo empregador, mas esta situação é apenas temporária e corresponde ao tempo necessário para aprender a viver na cidade. Entretanto, a análise das trajetórias das trabalhadoras domésticas revela que, depois de alguns meses na cidade, a grande maioria delas sabem o suficiente sobre o mundo urbano para tecer relações sociais e encontrar outra casa na qual vão trabalhar em melhores condições. Longe de serem escravas forçadas por seus empregadores, as trabalhadoras domésticas são trabalhadoras que negociam livremente sua força de trabalho de acordo com a situação do mercado, obtendo, como acabamos de ver acima, melhores salários em períodos de crescimento econômico e tendo de aceitar reduções de salário e trabalhar com mais frequência sem carteira assinada em situação de crise econômica. A incapacidade da referência à escravidão para caracterizar os modos mais avançados de exploração do trabalho no mundo contemporâneo é, aliás, hoje objeto de amplo consenso nas ciências sociais. (MORICE,

2005) A escravidão, tal como existia no mundo antigo, na África e nas Américas, realmente desapareceu da face do globo, com exceção de situações geograficamente muito localizadas envolvendo pequenas populações. O mesmo vale para o Brasil, último país escravista do continente americano, onde o anacronismo desse vocabulário, se permitir denunciar a extrema dominação de trabalhadores (na Amazônia, no mundo rural e no serviço doméstico em particular), oferece uma imagem miserável e reduz-os à categoria de vítimas passivas sem capacidade de ação. (PAIVA, 2005)

Não é necessário, portanto, insistir mais na fragilidade heurística da referência à escravidão na análise da situação das trabalhadoras domésticas no Brasil contemporâneo. Mas, por outro lado, é interessante questionar sobre o uso da referência à escravidão no Rio de Janeiro, tanto entre empregadores de classe média quanto entre empregadas domésticas, na medida em que ela não tem o mesmo significado para a primeira e para a segunda. O fato de os empregadores dizerem que a situação difícil das trabalhadoras domésticas é um legado da escravidão consiste, na maioria das vezes, em deixar de perceber que eles também têm um papel importante na perpetuação da posição dominada das mulheres no serviço doméstico. A referência à escravidão no Brasil passado mais de um século de sua abolição funciona então como uma sorte de *disclaimer*, ou, mais exatamente, como uma ideologia no sentido marxista do termo, ou seja, um discurso destinado a obscurecer a realidade e diminuir, ou mesmo negar, as responsabilidades dos empregadores na dureza deste ofício. Já para as trabalhadoras domésticas, como veremos na segunda parte deste capítulo, o período atual não é uma mera continuação do passado, sob outras formas. Ao contrário, a escravidão é considerada por essas mulheres como um passado distante, principalmente porque as trabalhadoras domésticas têm agora direitos sociais.

No entanto, o fato de que três representações da trabalhadora doméstica coexistam hoje no Rio de Janeiro é

ainda mais interessante do que essa referência à escravidão bidirecional². Cada uma dessas representações, quer a encontremos nas narrativas dos empregadores ou das trabalhadoras domésticas, ilustra a especificidade do momento da pesquisa caracterizado pelo impulso por uma representação igualitária das relações sociais em uma sociedade historicamente constituída segundo uma lógica hierárquica. A primeira corresponde à figura da criada que sempre serviu com devoção a mesma família a ponto de parecer parte do mobiliário, situação que se tornou muito minoria, mas que paira na imaginação de todos, empregadores e trabalhadoras domésticas, e serve de referência em relação a tempos que se dizem acabados. A segunda representação das trabalhadoras domésticas, em que a maioria delas se encaixam no Rio de Janeiro, manifesta a situação de ambivalência em que trabalham essas mulheres, procurando ao mesmo tempo o paternalismo e a proteção da lei, como o mostraremos na segunda parte. A terceira representação, por fim, faz vislumbrar, por ocasião do recurso à Justiça do Trabalho, a mulher comum que, por atuar em igualdade e semelhança com seus empregadores, quer ver o serviço doméstico como um ofício igual aos outros e regido por normas legais. Este ponto será o objeto da última parte.

O estado da democracia no Brasil reflete em grande parte essa superposição dessas três representações das trabalhadoras domésticas. As evoluções da sociedade brasileira nas últimas décadas podem ser lidas nesta mistura de apego a uma organização hierárquica do social que todos, para elogiá-lo ou lamentá-lo, sabem irremediavelmente minada, e o desejo de uma sociedade mais homogênea e democrática cada vez mais compartilhado, ainda que temido pelo abalo das posições que isso acarreta. As múltiplas consequências da urbanização do país têm muito a ver com isso. A transformação política que se seguiu ao tortuoso retorno à democracia ajudou a moldar essas mudanças sociais, 2 Agradeço ao Danilo Martuccelli por esta idéia.

mesmo que permaneça distante dos ideais daqueles que se opunham ao regime militar. Em particular, não se traduziu em uma ruptura radical com o passado, como observam os que salientam que o Brasil não se constituiu politicamente a partir de um mito igualitário como os Estados Unidos e a França pós- revolucionária. Mas a volta à democracia e essas mudanças sociais introduziram, a meu ver, uma força de esperança em um Brasil mais justo, principalmente se compararmos o caminho percorrido pela democracia brasileira às dificuldades de convivência em sociedades onde a democracia está implantada há muito tempo. Mostraremos isso com mais detalhes nas páginas que seguem.

O SIGNIFICADO DO PATERNALISMO

O tema do paternalismo se tornou alvo, hoje em dia, de grande interesse no campo dos estudos do trabalho, tanto no setor do trabalho doméstico quanto nas pesquisas sobre a indústria. Ora, o termo paternalismo, frequentemente empregado, tão logo seja feita qualquer referência à afetividade nas relações entre empregador e empregado, nem sempre expressa, de forma adequada, a complexidade das trocas realizadas no mundo do trabalho. No caso específico das trabalhadoras domésticas, a afetividade é muitas vezes objeto de interpretações culturalistas, sendo considerada como um traço específico da cultura em que essas mulheres foram socializadas seja esta cultura a das camadas sociais em posição de inferioridade econômica, ou de um mundo rural ou, ainda, de uma sociedade considerada tradicional. No entanto, estas interpretações são bastante redutoras. Queremos mostrar aqui que o gosto por relações pessoais revelado pelas trabalhadoras domésticas cariocas e seus empregadores não impede que aquelas se mantenham bem afastadas do paternalismo que estes tendem a praticar.

A RELAÇÃO PATERNALISTA COMO JOGO ENTRE DESIGUAIS

Seja qual for a conceitualização do paternalismo, a dominação do empregador, nesse esquema interpretativo, resultaria de sua capacidade de convencer uma trabalhadora doméstica de que ela deve ser fiel e obediente, pois, pelo fato de se beneficiar de sua proteção, ela deve, em contrapartida, dar provas de gratidão. Esta explicação das relações entre trabalhadoras domésticas e seus patrões vai ao encontro daquela tão frequente no Brasil, relativa ao consentimento dos dominados em relação à dominação. Nas grandes plantações de cana-de-açúcar do Nordeste, entre os seringueiros, na Amazônia, ou no mundo industrial, por exemplo, os dominados consentiriam com a dominação, pois acreditariam na legitimidade da autoridade do patrão que a eles se apresenta como um pai, com quem teriam uma dívida moral. O consentimento, é bem verdade, nunca é apresentado como absoluto, e sempre se lhes lembra que o dominante não hesita em restabelecer seu poder pela força quando este é contestado. Mas, não é menos verdadeiro que, neste modelo, a dominação procede, antes de tudo, da capacidade do dominante de legitimar sua representação da ordem social. Embora muitas trabalhadoras domésticas sejam originárias de zonas rurais e seus patrões tentem fazê-las sentir-se em dívida por meio de presentes e ajudas financeiras, dadas quando elas se encontram em situação de necessidade, esta perspectiva só consegue expressar de forma bastante imperfeita sua obediência e sua gratidão. Para começar, a adesão cultural dos dominados nunca é um processo espontâneo. É, aliás, o que reconhecem implicitamente os pesquisadores que pressupõem a existência de tal adesão, ao mencionarem a capacidade de coerção a que os dominantes não hesitam em recorrer, tão logo a imposição cultural cesse de funcionar. Mais do que proteger o modelo da crítica, este complemento de explicação o fragiliza pela dificuldade em se distinguir a dominação que resulta da imposição de um

arbitrário cultural daquela que tem por base o medo que os dominantes inspiram aos dominados. Poder-se-á, algum dia, saber se a obediência resulta da crença na legitimidade da autoridade do dominante, quando este último dispõe a qualquer momento da possibilidade de obtê-la pelo medo ou pela ameaça? Assim, as trabalhadoras obedecem às ordens de seus patrões por considerarem que seu ofício implica em que se curvem à autoridade hierárquica do empregador, bem como a suas expectativas em relação ao papel que exercem, por medo de serem despedidas no primeiro deslize.

Lurdinha explica que se contenta como pode com sua sorte, após ter sido várias vezes despedida:

A patroa dá ordens, a empregada cumpre as ordens. O trabalho da empregada é cumprir as ordens da patroa. Ela gosta, ela não gosta, mas ela tem que cumprir as ordens da patroa. Se ela não cumprir, a patroa manda ela embora. É isso mesmo, sempre foi assim, e não vai mudar não. (53 anos, Cearense)

Tenhamos sempre em mente que o consentimento prático de uma trabalhadora doméstica raramente traduz sua real adesão à retórica paternalista do empregador. Só conseguimos identificar esta adesão em adolescentes colocadas em certas famílias, ao saírem da infância, ou seja, numa idade propícia a este tipo de identificação. Elas consideraram seus empregadores como pais até o dia em que algum fato ou palavra as fez cruelmente compreender o quanto se enganavam. Este foi, por exemplo, o caso de Marilene, no dia em que, aos dozes anos de idade, surpreendeu sua patroa referindo-se a ela ao telefone como «aquela neguinha», ou no dia em que Josilene, após ter sido, por longo tempo, a única criança de uma casa, ouviu seus patrões questionarem se não deveriam encontrar outra babá a fim de evitar que ela transmitisse seus modos a seu primeiro filho que acabara de nascer. Se for verdade que uma metáfora paterna, para retomarmos uma expressão de Geffray (1995), diz muito da relação entre trabalhadoras domésticas

e patrões, trata-se antes de uma linguagem imposta do que de uma representação em que elas realmente acreditam. São poucas as que ignoram sua subordinação e a inferioridade em que são mantidas. A linguagem de parentesco que utilizam abundantemente, para qualificar suas relações com as pessoas para quem trabalham (“como se eu fosse da família”, “ele foi um pai para mim”, “eu gosto dela tanto quanto eu gosto da minha filha” etc.) não pode, de maneira nenhuma, ser tomada ao pé da letra.

A participação das empregadas nesta troca paternalista deve, pois, ser bem compreendida. Ela não traduz qualquer apego a um modelo de relações tradicionais, em que o subalterno submete-se a seu patrão em contrapartida de sua proteção. Sua maneira de conceber sua relação com o empregador tem bem pouco a ver com a lógica que, em certas regiões rurais, rege a troca entre um trabalhador agrícola e o dono das terras. No universo urbano em que vivem estas mulheres não são aprisionadas em laços de dependência pessoal como pode acontecer com os camponeses nordestinos ou os seringueiros no Amazonas. O forte *turnover* das trabalhadoras domésticas lembra que elas dispõem da possibilidade de trocar de empregador, contrariamente à condição de forte sujeição de muitos trabalhadores rurais aos sítios e fazendas em que moram e trabalham. Isto, entretanto, não as impede de apelar para a troca paternalista quando lhes convém. Assim sendo, elas consideram que cumpre ao empregador ajudá-las quando passam por momentos de dificuldade. Na opinião delas, poder valer-se da proteção do patrão não é incompatível com as garantias da lei. As trabalhadoras domésticas pensam poder aproveitar-se das vantagens de uma relação pessoal reivindicando, ao mesmo tempo, uma lógica contratual que determina, juridicamente, os deveres e direitos de cada uma das partes. Naturalmente, sua posição pode ser considerada ambivalente, como pensam a maioria dos empregadores. Mas será que se trata realmente

de ambivalência ou, antes, simplesmente, de uma espera totalmente racional de mulheres mal pagas, que tentam - de todas as formas - melhorar seu dia a dia? O desejo de poder contar, ao mesmo tempo, com o paternalismo do empregador e com a proteção da lei é muito mais o resultado da pobreza das trabalhadoras domésticas do que de uma pretensa cultura das camadas populares. Pois, se seus salários e a proteção social lhes permitissem escapar a situações de necessidade que as reduzem a solicitar constantemente o auxílio de um patrão, estas trabalhadoras prefeririam evitar estes pedidos que evidenciam sua dependência e são vividos como humilhantes.

Como os trabalhadores da construção civil, estudados por Brochier (1998), elas não acreditam na bondade de seus empregadores e não se prestam ao jogo da relação paternalista senão na medida de seus interesses. Os patrões descobrem amargamente esta realidade quando elas os deixam de um dia para o outro, após haver recebido uma ajuda excepcional ou um bem. O que na cabeça de um empregador deveria incitar uma trabalhadora doméstica à maior fidelidade é, muitas vezes, pensado por ela em termos de um justo complemento de um salário e, em raras situações, apenas poderá dissuadi-las de buscar melhor sorte noutro lugar. Se o discurso paternalista é, pois, um instrumento de que o empregador lança mão para assentar sua dominação, ele dá lugar, sobretudo, a uma duplicidade compartilhada da qual ambas as partes podem esperar tirar proveito, mesmo se as empregadas não ocupam a posição mais confortável nesta troca desigual.

SOLUCIONAR INCERTEZAS RELACIONAIS

Seria um engano pensarmos que as relações entre as trabalhadoras domésticas e seus patrões estão imersas nas geladas águas do utilitarismo. Esta duplicidade compartilhada é compatível com o apego que uns afirmam sentir pelos outros.

As relações das trabalhadoras domésticas e seus patrões são relações em que nenhuma das duas partes confia inteiramente na outra. A importância que assume a retórica da afetividade traduz esta incerteza. O fato de que ninguém esteja seguro, nem de seus sentimentos nem dos sentimentos da outra parte, fazem com que se recorra, incessantemente, a esta retórica, tanto para descrever o afeto que sentem, quanto para expressar a desconfiança que a outra parte inspira. O tema da gratidão traz-nos uma ilustração que permite dar sequência à compreensão sociológica da afetividade nas relações entre domésticas e empregadores. São, pois, raras as trabalhadoras domésticas que não expressam gratidão por um empregador que as ajudou a sair de um momento difícil ou que as ajudou em questões de moradia. Por gratidão, igualmente, muitas trabalhadoras domésticas afirmam ter aceitado más condições de trabalho, e afirmam ter renunciado à ideia de um processo contra um empregador que não respeitava determinado direito social. Se não ousamos duvidar da existência deste sentimento que as trabalhadoras domésticas nutrem em relação a seus patrões, esta gratidão também não as fará consentir com uma dominação por adesão a um modelo paternalista de relações sociais. O que envolve esta gratidão, na realidade, traz à tona a tensão entre a demanda de reconhecimento por parte das trabalhadoras domésticas e a frequente recusa observável entre os patrões. Ante a fragilidade intrínseca às relações entre as duas partes, é preciso muito pouco para que uma empregada sintasse desprezada nestas relações personalizadas. Ora, trabalhadoras domésticas e patrões encaram a gratidão, muitas vezes de formas diferentes, como atesta a diversidade de reações suscitadas pelos presentes que estes últimos oferecem às primeiras. Maria Claudia Coelho demonstrou que as patroas viam, nessa prática, uma maneira de afirmar sua superioridade hierárquica, esperando receber, em retorno, não outro presente, mas gratidão, e gratidão que coloca a presenteada na condição de devedora. (COELHO, 2001) Ao

não retribuir, sempre por meio deste sentimento, o presente recebido, uma trabalhadora doméstica pode manifestar sua capacidade de recusa da posição de inferioridade que lhe é emprestada na hierarquia. E, assim acontece quando o que lhe é oferecido é julgado como sendo de má qualidade ou quando não responde a suas necessidades. As trabalhadoras domésticas fazem brincadeiras sobre as amostras de perfumes gratuitas, roupas usadas, pequenas lembranças de viagens oferecidas como presentes. Uma delas recebia a aprovação das demais ao afirmar na sala de espera do sindicato, perguntando-se: *Elas pensam o quê? Elas pensam que a gente é boba, que a gente não sabe o que é um produto de qualidade, que a gente não sabe o que é uma porcaria?* A indiferença ou a indignação com os presentes de seus empregadores é, também, por este motivo, segundo Coelho, uma reivindicação de igualdade que dirigem àqueles que as tratam como inferiores. Percebe-se melhor, nesta altura, porque a menção ao paternalismo é insuficiente para dar conta da questão da afetividade nestas relações. Não que os empregadores não dêem demonstrações deste paternalismo, ou que as trabalhadoras não esperem jamais destas pessoas este tipo de comportamento. Longe disto. Mas, é porque a retórica paternalista constitui uma linguagem comum que uns e outras tem preferência por ela sobre todas as outras, por razões diferentes. Os patrões, porque esta linguagem lhes dá a certeza de sua superioridade; as empregadas, pois esta linguagem lhes é imposta, e elas podem obter compensações materiais e psicológicas nesse tipo de troca. Ao longo do tempo, é, muitas vezes, o ressentimento que vai predominar no campo das trabalhadoras domésticas. O esmorecimento da crença na bondade paterna ou materna dos patrões é maior do que o afastamento entre o discurso e as práticas destes últimos.

Se muitas mulheres entrevistadas continuam a louvar, anos mais tarde, empregadores que lhes prestaram auxílio, um grande número, embora sem expressá-lo de forma explícita, não consegue dissimular sua amargura em relação a pessoas

a quem serviram por longos anos. Seus discursos versam, então, em torno de serviços prestados e pouco reconhecidos, promessas não cumpridas ou confiança traída. Ou ainda, a dúvida quanto ao teor da relação se havia instalado progressivamente à medida que elas percebiam que não eram aquele membro da família que lhes diziam ser, ou, algumas se davam conta brutalmente do pouco caso que se fazia dela após alguma palavra desagradável ou um compromisso descumprido. E, quanto mais evidente para uma trabalhadora doméstica é a inferioridade em que ela é mantida, menos ela se satisfaz com a atenção que recebe. É o sentimento de injustiça causado pelo fato de não ser reconhecida como igual que dá, então, lugar a este ressentimento, como o demonstrou Judith Rollins em seu estudo sobre as trabalhadoras domésticas nos Estados Unidos. (ROLLINS, 1985) O fato de que essas mulheres já não acreditam no discurso paternalista dos empregadores não as impede de experienciarem relações pessoais com estes últimos. Mas não se trata daquela suposta adesão a relações paternalistas. Pierrette Hondagneu-Sotelo deu um passo importante neste sentido. (HONDAGNEU-SOTELO, 2001) Em sua pesquisa sobre as trabalhadoras domésticas centro-americanas na Califórnia, ela se opõe a uma leitura das relações pessoais empregador/empregado, não vendo aí nada mais do que um modo de opressão que passa pelo maternalismo. Como demonstrou a autora, essas mulheres querem ser reconhecidas como pessoas por seus empregadores. Elas queixam-se, especialmente, de só serem reconhecidas pelo trabalho que realizam e do desinteresse por sua personalidade. Frequentemente, muito isoladas em solo americano, elas preferem os patrões que demonstram preocupação com elas àqueles que apenas empreendem relações impessoais fundadas na natureza do trabalho a realizar. Esta preferência está presente entre as trabalhadoras domésticas do Rio de Janeiro. Elas dizem apreciar que se lhes demonstre solicitude e sentem dificuldade em trabalhar em

casas de “pessoas frias” ou de «pessoas fechadas», em suas próprias palavras. E, apesar de ser, muitas vezes, um modo de suscitar a dedicação de suas empregadas, a preferência dos empregadores por relações pessoais exprime, igualmente, sua recusa em tecer relações meramente profissionais e instrumentais. Daí resulta que, em lógicas diferentes, ambas as partes ficam satisfeitas ao estabelecer relações (ditas e vividas) na linguagem da afetividade.

UM NOVO SENTIDO DO JUSTO

Como já frisamos na introdução, a relação entre uma trabalhadora doméstica e seu empregador foi considerada durante muito tempo no Brasil como um trato particular de pessoa para pessoa. Este tipo de relacionamento mudou significativamente em grandes metrópoles como o Rio de Janeiro com a promulgação da Constituição Federal de 1988 que concedeu direitos sociais à categoria dos trabalhadores domésticos: renda ao menos igual ao salário mínimo, irreduzibilidade de vencimentos sem a alteração do contrato de trabalho, aviso prévio de trinta dias em caso de dispensa, 13º salário, um dia de repouso semanal, 120 dias de licença maternidade, trinta dias de férias por ano, em vez dos 20 dias concedidos anteriormente. Outra conquista determinante veio a ocorrer durante o primeiro mandato da presidente Dilma Rousseff. Em 2012, a Proposta de Emenda Constitucional 66/2012 (conhecida como “PEC das domésticas”) se tornou a Emenda Constitucional 72/2013 que, por fim, desembocou na Lei Complementar 150/2015 que concede novos direitos à categoria dos trabalhadores domésticos: uma jornada de trabalho de oito horas diárias, 44 horas semanais no máximo, pagamento de horas extras. De um ponto de vista jurídico, essa mudança constitucional equipara todas as trabalhadoras domésticas com os outros trabalhadores

celetistas, notadamente no que diz respeito à regulamentação do trabalho noturno e das horas extras.

A Constituição Federal de 1988 também permitiu que os trabalhadores domésticos se organizassem em sindicatos sem lhes exigir que comprovassem uma representividade mínima e que obtivessem autorização específica do Ministério do Trabalho. O sindicato do Rio de Janeiro (STDRJ) foi fundado nas últimas semanas de 1988 a partir da associação que havia sido criada no início da década de 1960, no seio da Juventude Operária Cristã (JOC). Com o trabalho de uma dezena de militantes trabalhadoras domésticas (elas mesmas trabalhadoras domésticas ou trabalhadoras domésticas aposentadas), um advogado e duas assistentes sociais, o STDRJ atua hoje como prestador de serviços, atendendo as trabalhadoras domésticas em busca de informações sobre seus direitos ou querendo processar um empregador diante da Justiça do Trabalho.

A implementação desse novo marco jurídico permitiu que se formasse um novo sentido do justo, ou seja, um novo contexto interpretativo por meio do qual um número crescente de trabalhadoras domésticas passou a avaliar suas condições de trabalho. Cada vez mais frequentemente elas consideram que um “bom patrão” não é apenas aquele que as trata com respeito e as ajuda em momentos de dificuldades, mas é também aquele que observa o direito social. E hoje não podemos compreender as relações estabelecidas entre essas mulheres e seus empregadores sem salientar o impacto do direito. Como já mostraram muitas pesquisas, a experiência do direito pelos indivíduos comuns muda a relação que eles estabelecem com si mesmo, com outras pessoas e com as instituições. (PÉLISSE, 2005, 2018) Encontra-se essa “consciência do direito” (*legal consciousness*), de acordo com a expressão da antropóloga Sally Marry (MARRY, 1990), nas falas das trabalhadoras domésticas do Rio de Janeiro que estão convencidas que o direito faz com que elas não podem ser tratadas como *escravas*.

A escravidão acabou. A empregada tem direitos. O patrão não pode fazer a empregada de escrava. (Rejane, 25 anos, Baiana) Minha patroa não me considera uma escrava; ela me dá meus direitos, ela me dá todos meus direitos. (Lurdinha, 53 anos, Cearense)

A relação ao direito do trabalho das trabalhadoras domésticas procede do significado que as camadas populares historicamente deram às proteções jurídicas. Como bem conhecido, a referência aos *direitos* tem uma posição de destaque nas narrativas dos pobres urbanos brasileiros. (CALDEIRA, 1984) Com efeito, o que se chama “os direitos” remete a um momento fundamental na memória política das camadas populares, ou seja, a implementação de uma legislação profissional e de instituições de previdência social na década de 1930, sob o regime autoritário de Getúlio Vargas. De fato, a carteira de trabalho desempenha um papel central na relação ao emprego na medida em que a pessoa que tem uma «carteira assinada» se sente fazer parte do universo do direito. A esse respeito, Wanderley Guilherme dos Santos acertou no milhar quando cunhou a carteira de trabalho como um “ato de nascimento cívico”. (SANTOS, 1979) No entanto, as trabalhadoras domésticas não valorizam apenas a assinatura da carteira de trabalho pelo empregador porque esse gesto simboliza o acesso aos direitos sociais. Elas também consideram que o reconhecimento jurídico da relação de trabalho traduz o reconhecimento da qualidade dos seus serviços. *Depois de um ano na casa dela, ela assinou minha carteira. Ela falou assim: ‘faz um ano que você trabalha na casa da gente. Você é de casa, você é uma pessoa de confiança’. Ela pediu minha carteira e assinou. (Alexandra, 28 anos, Minas Gerais)*

A possibilidade de se recorrer à Justiça do Trabalho mudou as formas de conflitualidade, obscurecendo uma distinção clara entre os conflitos interpessoais, ligados a diferenças de temperamento ou a tensões inerentes à copresença do empregador e da empregada, e os conflitos provocados pelo descumprimento da Lei, segundo a tipologia proposta

por Fernando Cordeiro Barbosa. (BARBOSA, 2000) Uma incompatibilidade de humor persistente ou uma palavra desagradável de uma patroa leva muitas vezes uma trabalhadora doméstica a entrar na justiça para obter uma indenização por violação da lei, violação a qual ela havia se submetido. Em contrapartida, o desrespeito do empregador a um direito é, com frequência, visto como uma falta do reconhecimento que afeta a relação pessoal entre ambas as partes. Ana Maria, 26 anos, que me foi apresentada na favela de Duque de Caxias onde nasceu e cresceu, é um bom exemplo desse tipo de raciocínio. Ela me contou assim:

Eu aceitei o emprego porque estava precisando de dinheiro para comprar o leite do meu nenem. (...) Não, ela não assinou minha carteira, mas não tem importância. A doméstica tem direitos. Quando ela sai do emprego, ela acerta tudo na justiça. A justiça dá os direitos à doméstica quando a patroa não pagou os direitos.

Ana Maria expressava nessas palavras uma convicção enraizada em muitas trabalhadoras domésticas do Rio de Janeiro. Trata-se da certeza de que, visto que poucos empregadores respeitavam o direito do trabalho, cabia a cada trabalhadora doméstica de não se deixar enganar e, para usar as expressões usadas, “procurar seus direitos”, de “correr atrás os direitos”, “lutar pelos seus direitos” ou “brigar na justiça”.

Como já vimos, essas mudanças nas relações entre as trabalhadoras domésticas e seus empregadores acentuaram a dificuldade do conflito. Elas impedem notadamente que o conflito possa ter uma dimensão integradora. Dito de outra maneira, a trabalhadora doméstica não pode esperar o autorreconhecimento, diferentemente do que Renaud Sainsaulieu mostrou nos conflitos dos operários nas grandes empresas industriais. (SAINSAULIEU, 1997) Inspirando-se no esquema hegeliano da dialética do mestre e do escravo, ele enfatizou corretamente a possibilidade do caráter estruturante do conflito do trabalho para os trabalhadores,

explicitando que só quando se consegue fazer com que o outro reconheça o seu próprio desejo é que o sujeito atinge o autorreconhecimento. Sainsaulieu também assinala que o acesso a si mesmo pela via do conflito depende da possibilidade de manter sua posição, enquanto “o extremo condicionamento imposto pela dominação dominante do outro conduz, senão obrigatoriamente à loucura, ao menos à impossibilidade de tomar consciência das diferenças”. (SAINSAULIEU, 1996: 318) Se, por um lado, as trabalhadoras domésticas podem obter, ocasionalmente, um aumento de salário ou uma redução da jornada de trabalho, por outro lado, elas podem se envolver irremediavelmente num conflito com o seu empregador. A fragilidade intrínseca das relações mantidas pelas duas partes faz com que suas ligações não resistam a uma desavença duradoura. Como bem notou Geneviève Fraisse, o conflito no emprego doméstico não se insere na dialética do mestre e do escravo, no qual cada um chega ao reconhecimento de si mesmo pelo intermédio do outro, mas, pelo contrário, leva a um “jogo de oposição sem saída”. (FRAISSE, 1979)

Entretanto, o acesso das trabalhadoras domésticas ao direito permite outro modo de acesso ao autorreconhecimento, baseado não mais na dialética do mestre e do escravo posta em evidência por Hegel e utilizada sociologicamente por Sainsaulieu, mas sim no rompimento definitivo da relação com o empregador e no acesso ao direito. É por isso que as ações judiciais das trabalhadoras domésticas são, na maioria das vezes, motivadas tanto pelo desejo de mostrar seu poder de resistência, quanto pela perspectiva de se obter uma reparação moral por meio de uma indenização. Como exemplo dessa lógica cada vez mais partilhada pelas trabalhadoras do Rio de Janeiro, vale a pena ouvir essa conversa gravada em 2003 no pátio do Sindicato dos Trabalhadores do Rio de Janeiro:

*Carminha: Ela vai ver quem eu sou, ela vai ver mesmo. Eu falei pra ela: 'A senhora não quer entender nada, vamos acertar na justiça'.
Aí ela ...*

Conceição [interrompendo Carminha]: *Minha patroa não quer assinar minha carteira, ela fala que não tem obrigação. Eu disse a ela: “A senhora tem obrigação, sim. É lei, eu ouvi no rádio”. Aí ela virou para mim [ela imita uma pessoa arrogante] e ela falou: ‘Ah é? Você se torna muito esperta, você está ouvindo muito o rádio. Você se torna muito esperta, você entende muito de lei’. Isso mesmo, ela falou isso mesmo. Mas eu vou botar ela no pau.*

Carminha: *Ela disse assim: ‘Vai Carminha, vai na justiça, eu tenho um advogado bem melhor que o advogado do seu sindicotinho. Você não tem direito nenhum, você vai se ferrar. Vai Carminha, vai à justiça’. Aí ela ficou sorrindo assim [Carminha assume um ar zombeteiro]. Mas ela vai ver quem eu sou, ela vai ver mesmo. Quem vai ferrar ela na justiça sou eu. Eu tenho direitos, a Doutora Tássia [advogada do STDR] falou.*

Beth: *Eu gosto muito minha patroa, eu amo ela. Eu falei para ela: ‘Dona Lygia, a senhora sabe que eu amo a senhora, mais depois do que a senhora fez comigo [a patroa não pagava os encargos sociais], eu não posso ficar na casa da senhora. Eu vou procurar meus direitos na justiça’. Eu vou mesmo, eu amo minha patroa, mas depois do que ela fez comigo...*

Carminha [interrompendo Beth, sem deixá-la continuar]: *Ela vai ver quem eu sou, ela vai aprender o respeito na justiça. Eu não sou burra. Quem é burra é ela. Eu vou botar ela na justiça, ela vai ver quem eu sou. Ela vai ter que pagar meus direitos. A gente tem que correr atrás, brigar na justiça.*

Ora, a Justiça do Trabalho desempenha um papel fundamental nesse processo de reparação. Centrado no princípio da conciliação entre as partes, as indenizações obtidas pelos reclamantes são, geralmente, de um valor inferior ao que teriam recebido se o empregador tivesse cumprido a lei. Vale notar que as trabalhadoras domésticas têm alguma confiança na capacidade da Justiça do Trabalho de reparar o prejuízo do qual elas se dizem vítimas. No entanto, raramente elas pleiteiam nos demais tribunais uma solução para um conflito de vizinhança ou uma desavença conjugal. É certo que o acesso das trabalhadoras domésticas ao direito social não modifica radicalmente o arranjo das relações sociais, mas bem mais importante é que muda sua percepção do lugar que ocupam na ordem social e do que podem esperar disso. Isso ocorre na medida em que o reconhecimento jurídico permite a

essas mulheres pobres se pensarem como sujeitos de direitos, vinculadas a um empregador mediante um contrato formal, e não apenas dependentes das oscilações inerentes às relações convencionadas amigavelmente. Dessa forma, o direito dá uma forma jurídica à dignidade que elas reivindicam e fornece critérios que lhes permitem avaliar diferentemente o justo e o injusto.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os avanços sociais do Brasil, desde o retorno à democracia em 1985, foram parcialmente questionados nos últimos anos. A situação econômica continua se deteriorando, desde 2014. O governo de Michel Temer, vice-presidente que sucedeu Dilma Rousseff, após seu impedimento por meio de golpe parlamentar em 2016, seguiu uma política de austeridade que reduziu gastos sociais e reconsiderou muitos direitos sociais. Sobretudo, em outubro de 2018, a eleição de um presidente de extrema direita, Jair Bolsonaro, lembra o peso dos valores conservadores na sociedade, além de elevar constantemente a ameaça de retorno ao autoritarismo militar.

Como avaliar neste contexto a situação das trabalhadoras domésticas no Brasil de hoje? Como já vimos, a situação econômica da categoria piorou, como a da grande maioria dos brasileiros. Muitos empregadores baixaram os seus salários e alguns dos que assinavam as carteiras de trabalho não o fazem mais. Além do mais, constata-se que trabalhadoras domésticas desistem agora de processar um empregador por medo de nunca encontrarem outro emprego num país onde a taxa de desemprego é elevada.

Nessas condições, podemos ainda considerar que a ampliação do acesso ao direito das trabalhadoras domésticas marcou uma ruptura ou não deveríamos pensar que isso já é uma coisa do passado? Nada até agora fornece uma resposta

definitiva a essa pergunta. Em particular, deve-se evitar o que Raka Ray e Seemin Qayum chamam de “duas armadilhas” freqüentemente encontradas em debates acadêmicos sobre o serviço doméstico. (RAY; QAYUM 2009, p.8) A primeira armadilha, o “erro teleológico”, postula que a evolução desse tipo de atividade segue a mesma trajetória linear de acordo com o tempo de transição para o capitalismo de uma sociedade. Corolário dessa primeira armadilha, a segunda armadilha, o “erro do universalismo”, reside na ideia da uniformidade dos efeitos do capitalismo, ainda que este - notadamente em suas manifestações neoliberais - não atinja da mesma forma as trabalhadoras domésticas, dependendo do país em que vivem.

No entanto, parece-nos que, no Brasil, a concessão de novos direitos sociais às trabalhadoras domésticas mudou definitivamente sua relação com o trabalho. O paternalismo persiste entre os patrões, mas é cada vez menos uma linguagem que basta para regular as relações destes com suas empregadas. A sensibilidade ao desprezo social das trabalhadoras domésticas expressa uma exigência de reconhecimento de sua dignidade, que decorre da convicção de que todos os membros do corpo social são iguais em humanidade. Sem dúvida alguma, essas mudanças não renovaram inteiramente a gramática das relações sociais, pois os comportamentos autoritários e hierárquicos ainda permanecem firmemente ancorados na vida cotidiana. Porém, as mudanças na situação jurídica das trabalhadoras domésticas no Brasil parecem estar firmemente estabelecidas na memória coletiva, e tudo indica que, seja qual for o sentimento de desolação que o Brasil de Jair Bolsonaro desperta, essa conquista promete permanecer como uma forte referência entre as mulheres oriundas da classe trabalhadora.

A mudança das relações entre os domésticos e seus patrões num contexto de difusão da ideia democrática não é coisa nova, e já foi mesmo bem apontada por Alexis de Tocqueville num capítulo clássico da *Democracia na América* em que

ele analisa as diferenças de relacionamento entre mestres e domésticos na Inglaterra, na França e nos Estados Unidos. Trata-se de um texto fascinante, porque Tocqueville, no início do século 19, bem percebe a mudança radical que introduziu o fato de o doméstico se sentir igual ao seu mestre. Não é uma análise perfeita sem dúvida (Tocqueville não leva em conta o que Erving Goffman (1959) chama o *backstage*, ou seja, o que ocorre nos bastidores, o que, por exemplo, os domésticos dizem dos mestres na ausência dos mestres), mas não deixa de ser relevante na medida em que Tocqueville salienta o que acontece quando as hierarquias não são mais consideradas naturais pelos dominados. Vale a pena aqui citar um trecho deste capítulo:

No decorrer da passagem de uma condição social a outra condição social, quase sempre acontece um momento em que o espírito dos homens balança entre a noção aristocrática e a noção democrática da obediência. (...) Neste momento, a imagem confusa e incompleta da igualdade chega à mente dos domésticos; no início, eles não conseguem entender se esta igualdade a qual eles têm direito está embutida na condição de doméstico ou se encontra fora desta condição de doméstico, e eles ficam revoltados pela inferioridade a qual eles se submeteram e da qual eles se beneficiam. (TOCQUEVILLE, 1840, p. 229)

Como se vê, Tocqueville descreve a passagem de uma relação de trabalho embutida dentro de um conjunto de relações pessoais hierarquizadas a uma relação de trabalho baseada num contrato de trabalho entre duas partes consideradas iguais. Do meu ponto de vista, boa parte dos conflitos que ocorrem entre as trabalhadoras domésticas e seus empregadores no Rio de Janeiro de hoje têm a ver com essa dificuldade em aceitar a passagem da noção antiga de sujeição à noção moderna e democrática de obediência que vê o trabalhador se submeter a seu patrão por um determinado tempo e dentro do quadro definido pelo contrato de trabalho.

Ora, a capacidade de construir sua identidade em relação aos padrões legais não muda apenas as relações dessas trabalhadoras com seus empregadores. Também permite que elas se considerem sujeitos de direito. A proteção jurídica às mulheres oriundas da classe trabalhadora é certamente muito insuficiente no Brasil, mas, como evidenciam os recursos cada vez mais frequentes que as trabalhadoras domésticas do Rio de Janeiro dirigem a instituições para solicitar assistência social, para instaurar processos contra um cônjuge violento, contra um pai que se recusa a pagar pensão alimentícia ou contra um genitor que não reconhece sua paternidade, expressa a crescente marca do político no social. Por isso, é frequentemente no sindicato das trabalhadoras domésticas do Rio de Janeiro, quando se encontram com as suas assistentes sociais e lhes contam as suas mil dificuldades, que essas mulheres aprendem que têm outros direitos e podem recorrer aos serviços públicos para os fazer valer.

Essa maior consciência da lei e do direito de ter direitos para retormar a expressão famosa de Hannah Arendt (1951) ocorre em um contexto em que o Estado desempenha um papel menor na regulação da economia. Esse é um dos paradoxos do Brasil contemporâneo. Enquanto, por um lado, a reforma do Estado no Brasil enfraquece muitas categorias de trabalhadores, a referência à esfera pública está aumentando entre as camadas mais pobres. É verdade que o que veio a ser chamado de neoliberalismo atinge os estratos médios e superiores que historicamente se beneficiaram da ação das instituições do Estado muito mais do que a maioria dos brasileiros - exceto, em período democrático, nos governos de Luiz Inácio Lula da Silva e Dilma Rousseff - que perceberam menos os efeitos. Mas, se a ação do poder público está longe de dar uma resposta satisfatória às duras condições de vida experienciadas pelos pobres urbanos, estes, como as trabalhadoras domésticas do Rio de Janeiro, se definem cada vez mais em relação às instituições. A importância atribuída ao direito social por essas

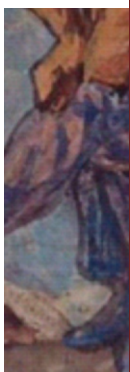
trabalhadoras domésticas e seu crescente recurso à Justiça do trabalho fazem parte dessa dinâmica de reformulação dos contornos do espaço público. Essa dinâmica sócio-política nos parece profunda e de longo prazo e, por isso, mais importante que as turbulências da vida política brasileira.

REFERÊNCIAS

- ANDERFUHREN, Marie. **L'employée domestique à Recife (Brésil): entre subordination et recherche d'autonomie.** Sociologie. Thèse de Doctorat. Université de Paris I, 1999.
- ARENDT, Hannah. **Les origines du totalitarisme, tome 2, L'impérialisme.** Paris, Gallimard, 2002 (1951).
- BARBOSA, Fernando Cordeiro. **Trabalho e residência. Estudo das ocupações de empregada doméstica e emprego de edifício a partir de migrantes "nordestinos".** Rio de Janeiro, EdUFF, 2000.
- BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil.** Brasília, 1988. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm Acesso em: 20 abr. 2021.
- BRASIL. **Emenda Constitucional n. 72,** de 2 de abril de 2013. Presidência da República, 2013. Disponível em: <https://tinyurl.com/2ref8f32>. Acesso em: 02 abr. 2021.
- BRASIL. **Lei Complementar 150** de 1º de junho de 2015. Disponível em: <https://tinyurl.com/2ref8f32>. Acesso em: 02 abr. 2021.
- BROCHIER, Christophe. **Les travailleurs du bâtiment au Brésil: études d'entreprises à Rio de Janeiro.** Thèse de doctorat en sociologie, EHESS/ENS Fontenay/Université Paris 8, 1998.
- CALDEIRA, Teresa P. R. **A política dos outros. O cotidiano dos moradores da periferia e o que pensam do poder e dos poderosos.** São Paulo, Brasiliense, 1984.

- COELHO, Maria Claudia. 2001. Sobre agradecimentos e desgostos. Trocas materiais, relações hierárquicas e sentimentos. In: VELHO, Gilberto; KUSCHNIR, Karina (eds.). **Mediação, cultura e política**. Rio de Janeiro, Aeroplano, 2001, p. 265-291.
- FRAISSE, Geneviève. **Femmes toutes mains. Essai sur le service domestique**. Paris, Seuil, 1979. GEFFRAY, Christian. **Chroniques de la servitude en Amazonie brésilienne**. Paris, Karthala, 1995. GIORGETTI, Camila. Comment les catégories supérieures de São Paulo parlent-elles de leurs employées domestiques? Analyse d'un rapport de classe. **Brésil(s)**. n. 8, 2015, p.73-96.
- GOFFMAN, Erving. **The Presentation of Self in Everyday Life**. Garden City, N.Y., Doubleday, 1959.
- HONDAGNEU-SOTELO, Pierrette. Doméstica. **Immigrant Workers Cleaning and Caring in the Shadows of Affluence**. Berkeley and Los Angeles, University of California Press, 2001.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua**. Rio de Janeiro, 2019.
- MARRY, Sally. **Getting Justice and Getting Even. Legal Consciousness among Working-Class Americans**. Chicago, University of Chicago Press, 1990.
- MORICE, Alain. Comme des esclaves, ou les avatars de l'esclavage métaphorique. **Cahiers d'études africaines**. v 179-180, n. 3-4, 2005, p. 1015-1036, 2005.
- PAIVA, Eduardo França. 2005. Travail contraint et esclavage. Utilisation et définitions aux différentes époques. **Cahiers d'études africaines**. v 179-180, n. 3-4, p. 1123-1142, 2005.
- PÉLISSE, Jérôme. A-t-on conscience du droit? Autour des Legal Consciousness Studies. **Genèses**. n. 59, juin, p. 114-130, 2005.
- PÉLISSE, Jérôme. Travailler le droit: lectures et perspectives sociologiques. **Revue française de sociologie**. vol. 59, no. 1, p. 99-125, 2018.

- RAKA, Ray; QAYUM, Seemin. **Cultures of Servitude. Modernity, Domesticity, and Class in India.** Stanford, Stanford University Press, 2009.
- ROLLINS, Judith. **Between Women. Domesticity and Their Employers.** Philadelphia, Temple University Press, 1985.
- SAFFIOTI, Helena. **Emprego doméstico e capitalismo.** Petrópolis, Vozes, 1978. SAINSAULIEU, Renaud. **L'identité au travail.** Paris, Presses de la FNSP, 1996 (1977).
- SANTOS, Wanderley Guilherme dos. **Cidadania e justiça: a política social na ordem brasileira.** Rio de Janeiro, Campus, 1979.
- TOCQUEVILLE, Alexis de. **De la démocratie en Amérique**, v. I. Paris, Garnier-Flammarion, 1981 (1835).
- TOCQUEVILLE, Alexis de. **De la démocratie en Amérique**, v. II. Paris, Garnier-Flammarion, 1981 (1840).
- VIDAL, Dominique. **Les bonnes de Rio. Emploi domestique et société démocratique au Brésil.** Villeneuve d'Ascq, Presses universitaires du Septentrion, 2007.



CAPÍTULO 16

OS VIVOS E OS COMPANHEIROS DA MORTE: O OFÍCIO DE COVEIRO NO INTERIOR DE MINAS GERAIS

Lúcio Alves de Barros

Ao Professor Mauro Guilherme Pinheiro Koury (1950-2021)
(in memoriam)

Início o estudo no momento em que acabo de saber que o senhor Raimundo, um sargento reformado da Polícia Militar de Minas Gerais (PMMG), faleceu. Ao mesmo tempo, outubro de 2020, o Brasil passava das 350 mil mortes pela Covid-19. Conheci o policial, há mais de 12 anos. Conversávamos sobre a PM e seus segredos institucionais. Sua morte passou pela minha mente, engatilhando um amontoado de outras situações que vivi e enlutei gravemente. Escrever tornou-se uma saída para os sentimentos de culpa e raiva em ter que aturar uma política pública de saúde que tem ceifado vidas e mais vidas, no Brasil. Ele morreu de Alzheimer e as outras pessoas pela pandemia. É tanta gente falecida, que percebo o luto como “vergonha” ou “falta de”. São tantos os acontecimentos que a banalidade da vida, embaçada pela pandemia, criou obstáculos para a compreensão da morte e da situação do morto. Não faz muito tempo, senti muito pelas mortes de meus alunos e alunas na tragédia de Brumadinho (MG). Aprendi a “ferro e fogo”, desde a perda precoce de meus pais, que a morte não leva desaforo. Fingimos que está tudo bem a ponto de nossa onipotência de pensar em sua inexistência. A banalidade da morte, nos dias de hoje, é clara, mas também é o nosso medo em relação a ela. Vivemos o ápice da individualização dos valores modernos ocidentais. Perdemos, em tempos de pós-modernidade e “modernidade recente” (GIDDENS, 1991), o

direito de velar, homenagear, enlutar e se despedir do outro, que se foi. Talvez, aqui e ali, em algum lugar, nesse mundo profano, encontremos algo que nos conforte.

O presente capítulo tem como objetivo compreender o trabalho dos coveiros que atuaram em um cemitério localizado em um povoado (hoje, um bairro) em uma cidade no interior de Minas Gerais. A proposta pode parecer ingênua e, para muitos, desnecessária devido à pandemia que nos assola. Uma boa justificativa para o estudo é retirar da invisibilidade o trabalho vivo responsável por uma importante etapa de nossa cultura funerária. Cultura essa que revela mudanças, tanto em suas práticas, como no uso de tecnologias ostensivamente utilizadas para “cuidar” dos mortos.

Não é preciso retomar o debate ressaltado por Gorz (1989), Offe (1995) e Rifkin (1995) a respeito da não centralidade do trabalho como determinante de sociabilidades e mecanismo estratégico para a compreensão da sociedade. A diminuição da mão de obra, da divisão social do trabalho e a introdução de novas tecnologias no interior do sistema fabril aparentemente tem sido o bastante para justificar a quebra da categoria trabalho. Contudo, temos os estudiosos que se esforçam por desacreditar em tais fundamentos. Nessa concepção, o trabalho é vital para os seres humanos em sociedade e, por ele, é possível compreender as metamorfoses no cenário das relações de sociabilidade. Mais que isso, apesar da obviedade da diminuição dos postos de trabalho, é possível argumentar a emergência de novas formas laborais, continuidade de outras e as grandes possibilidades de sobrevivência que os seres humanos tecem para satisfazer as necessidades. Antunes (1999, 2000) é um dos autores que vem se dedicando à temática. Ao invés de dar *adeus ao trabalho*, o autor sugere que as recentes possibilidades produzem novas relações laborais, algumas precárias, outras sofisticadas, mas que se unificam em conteúdo e categoria central para explicar as mutações do mundo moderno, especialmente como *classe-que-vive-do-*

trabalho. Mas, é truísmo não esperar a diminuição do trabalho fabril em tempos de revolução tecnológica, microeletrônica, novas formas de produção, comunicação, tecnologias de informação em tempo real e o crescente e complexo setor de serviços. Acrescentem-se às mudanças a capacidade histórica de reprodução e transformação de todos os laços, antes mercantis, de uma sociedade baseada na divisão do trabalho industrial, a qual determinou boa parte da produção da sociologia clássica, desde Marx, Weber e Durkheim. (BRANT, 1999)

A sociedade industrial fez festa com crianças, mulheres e trabalhadores pobres, intensificando a divisão do trabalho, o tempo fabril, a mais-valia e a produtividade. (LANDES, 1984) O trabalhador fabril forçosamente se adaptou às novas formas de trabalho assalariado e depois às configurações do trabalho “científico” dividido em esteiras rolantes e, recentemente, em células acompanhadas da microeletrônica. (PIORE e SABEL, 1984) Não devo gastar muitas linhas por aqui. O debate é forte e já produziu seus “gurus de ocasião”. É preciso somente lembrar que as fases das revoluções no modo de produção capitalista não destruíram *in totum* os ofícios, as práticas laborais, o saber fazer da experiência, a cultura e o trabalho “quase mercantil” em esferas cuja massificação, loteamento da produção e estoque não se fizeram necessários. Dentre tantos, ressalto o ofício de coveiro. Uma função importante, raras vezes precificada em valor compatível ao cuidado que se tem, e desprezada pela simples ação de “furar um buraco no chão”. O capítulo está dividido em duas partes. Na primeira, descrevo a cultura funerária entre nós e, o mais importante, o processo de trabalho do coveiro sob a perspectiva do senhor João que passou a maior parte de sua existência no interior de um cemitério. Na segunda ressalto o desprezo pela cultura funerária, a quebra relacional de rituais e o esgarçamento de relações que se configuraram entre a morte, os mortos e os vivos.

O COVEIRO, O OFÍCIO E A MORTE

Desafio o intelectual mais produtivo, colecionador de artigos e títulos, a pegar um enxadão e furar uma cova na terra. Não vou verificar o tempo e sua capacidade cognitiva, mas tenho a certeza que, em menos de 30 minutos, “bicas de suor” vão cair pelo chão, a taquicardia será imediata, o sangue vai procurar mais veias e os músculos dos braços começarão a ceder por falta de oxigênio. Rapidamente, não mais do que 15 minutos, os pés entortam, a terra prega na pele e o desconforto para respirar piora. É o início do cansaço, do ar entrando seco e queimando os pulmões, as peles das mãos vão cedendo (apesar das luvas) e dá-lhe água. Finalmente, pronta ou não, pois inexistente na mente do intelectual a noção de tempo e profundidade da cova; as enxadadas começarão a diminuir, o suor ganha mais volume, a respiração aumenta e os braços doem junto ao corpo que suplica por descanso. No tirar das luvas, as mãos vão estar em sangue ou repletas de calos, a coluna “entorta”, os olhos ardem e se fecham pela metade; há terra pelo corpo todo, uma toalhinha suja o acompanha e o que lhe salva é o resto de dopamina disparada no início da atividade. Finalmente, o desmonte corporal: o intelectual senta de cócaras a olhar um buraco no chão torto, cheio de falhas, a pá certamente jogada ao canto, a enxada quieta ao lado, a água no fim e muita terra por todos os lados, sujando o que antes estava limpo e era sagrado. Aquele que era um intelectual famoso, parafraseando Euclides da Cunha, diz: “o coveiro, acima de tudo, é um forte”.

O estudo repousa na trajetória de vida do senhor João de Lima, nascido em 05 de outubro de 1959, portanto com 62 anos, 35 deles trabalhando no cemitério. Morador da zona rural, ele trabalhou desde cedo na roça e em um bar da família¹. Disse

¹ Foram ouvidos o senhor João e sua mulher, Dona Maria. A coleta da história de vida e sua trajetória no cemitério me pareceram a técnica mais apropriada e estou ciente dos problemas. Contudo, esforcei-me por triangular a trajetória do coveiro com documentos (de um arquivo pessoal), fotos, local e escritos em um diário da visita ao cemitério. Concentrei

que naquele tempo, com apenas 12 anos, se “fazia de tudo”, desde a “capina”, a limpeza, o trabalho no roçado até o auxílio no pequeno comércio, no trabalho de ajudante no cemitério, coveiro e pedreiro. Pai de três filhos, em atividades multifacetadas, devido às próprias condições da época, foi se “arrumando do jeito que dava”, no final dos anos 1950 e início dos anos 1960. Jovem, não tardou muito para que sua identidade fosse marcada como o trabalhador do cemitério, filho da Dona Maria e participante “do pessoal” que administrava o equipamento público. Na pequena comunidade, onde as estradas demoraram em conhecer o asfalto, ele continuou a viver na casa da mãe e recebia gorjetas no trabalho e mimos dos amigos que ajudou, tal como as sociabilidades baseadas nas trocas simbólicas das denominadas classes populares no Brasil, no final dos anos 1950. Trata-se de uma pessoa simples, com poucos anos de estudo, e de uma capacidade em cálculo invejável.

O ofício do senhor João se confunde com a história do cemitério. Em suas palavras, aquele equipamento público foi uma doação de fazendeiros e pequenos comerciantes à cidade. Naquele período, final dos anos 1950, inexistia no povoado um lugar apropriado para que as famílias pudessem se despedir e enterrar os familiares e os agregados do núcleo familiar. A pequena comunidade era um distrito de uma cidade próxima, esquecida pelas políticas públicas, mas utilizada como solução de problemas, como a questão de onde enterrar os mortos. O gerenciamento do cemitério era de responsabilidade do padre da paróquia da cidade. Na administração cotidiana do estabelecimento, era comum uma pessoa ligada à igreja católica tomar conta dos trâmites burocráticos necessários ao

as falas do coveiro circunscritas em determinado tempo e espaço, evidenciando o momento histórico e cultural do ofício. A pesquisa me permitiu compreender valores, comportamentos e as condições objetivas e subjetivas do coveiro e de seu ofício. Como é de praxe e do dever ético e de ofício de pesquisador, os entrevistados assinaram o Termo de Livre Consentimento Esclarecido das informações (os nomes são fictícios) e tanto a região como o nome da comunidade foram suprimidos.

cuidado com o corpo, o enterro em uma cova, os pagamentos das atividades dos coveiros e ajudantes, o material funerário e o registro do espaço.

De acordo com o senhor João, não houve conflitos na doação do terreno o que viabilizou de imediato a construção de uma grande cruz branca rodeada por um pequeno *murinho em círculo para que as pessoas pudessem colocar velas e flores*. Em seguida, foi levantado um muro, *todo branquinho*, em torno do cemitério. Não havia a necessidade de muros altos, as pessoas *tinham respeito com o cemitério. Então ele tinha [o muro] uns 01 metro e 20 centímetros [mede com as mãos na parede]. Não tão alto, né? E ele ia arrodando por mais de 60 metros, mais ou menos, o terreno todo*.

A relação com o sagrado e a cultura funerária no Brasil, consoante a pesquisa de Koury (2003, 2018), há muito vem perdendo espaço, especialmente devido ao crescente processo de individualização das relações sociais. Estamos perdendo, aos poucos, o sentimento de luto, a memória da alteridade que se foi e o necessário “refreamento da individuação do sujeito que sofre a perda”. Rejeitamos o ritual, o silêncio da morte e a intimidade com aqueles antes vivos. Não respeitamos a partida, a dor insustentável de ser, a violência do processo ou mesmo a calma da boa vida. Todavia, ainda cultivamos o receio da morte, que mascaramos a cada dia, afastamos quando o moribundo está próximo e forjamos um espírito de consumo da subjetividade alheia, ao mesmo tempo, em que configuramos relações de desconfiança, desrespeito, sabedoria e humildade. (KOURY, 2018) Não tenho dúvida que o trabalho do coveiro faça parte desse enredo que teimamos em não respeitar. É certo que esta atividade está em pleno declínio nas grandes metrópoles. Mas, ainda persiste em povoados, comunidades e em grupos repletos de religiosidades, nas quais o coveiro não deixa de ser símbolo e protagonista.

Esse trabalho cairia bem nas análises daqueles que ressaltaram a emergência da sociedade de serviços. Mas, se

trata de operações “quase comerciais” sobre a qual inexistia a figura do proprietário em si. As relações de trabalho do coveiro vão se forjando durante o processo iniciado pela morte e a posterior necessidade do enterro. E todo ritual era influenciado pelas relações já mórbidas, tristes, cansadas e introspectivas do momento.

Naquele período, anos 1950 e 1960, o narrador afirma que as *peessoas rapidamente ficavam sabendo da morte do moribundo, do descanso do velho e do acidente da moça*. Na realidade, antes mesmo dessa década, as igrejas tratavam de, em alto e bom som, avisar à comunidade *do falecimento da pessoa conhecida*. Nas décadas contemporâneas, ainda me lembro desses episódios; no final da década de 1970, no decênio de 1980 e início dos anos 1990. O aviso da igreja contava com a fala do locutor, após as 10 badaladas do sino. Avisar a comunidade sobre o acontecimento da morte era obrigatório, haja vista o mecanismo simbólico que acionava a consciência coletiva. Todavia, não existe sensação pior que é a de ouvir o nome da mãe ou do pai proveniente da força moral de uma Igreja. Mas, era por ela, que tomávamos consciência da hora da morte, do início do velório, do cortejo e do enterro. Cada acontecimento, em seu tempo e fase. O ritual religioso lembrava aos desavisados a barreira metafísica que separava o mundo profano do sagrado. Também era o aviso sempre esperado pelo coveiro para o início do trabalho. Na região do entrevistado, *era o mesmo processo de sempre*, ou seja, a comunidade seguia os mesmos rituais dos antepassados, em uma rotina funerária que se repetia quando um indivíduo deixava a comunidade. Contudo, o coveiro percebe que nos dias de hoje os avisos se tornaram escassos:

Era tudo direitinho. Naquele tempo, as pessoas ainda velavam seus familiares em casa. O pessoal colocava uns bancos na frente e atrás. O caixão ficava ali, com um pano branco por cima do corpo. Tinha umas velas na frente e do lado. Todo mundo conhecido se juntava à família e ficava ali velando o corpo. A gente conversava até tarde, e a noite ia passando... quando a gente prestava atenção, já era dia. Aí,

você já conhece, pegam o caixão, saiam em procissão com velas até a igreja que tem lá. Você viu a foto!

Da entrada até uma pequena capela onde guardávamos as coisas, fizemos uma estradinha, igual a todo cemitério até a capelinha. Plantamos flores, algumas árvores e, de um lado e do outro, havia covas e túmulos. Do lado da igreja, aí não me lembro, quando foi feito, colocamos um sino pesado 'sô', que batia quando o corpo chegava... tam, tam, tam. Acabava de bater e descia para enterrar o morto.

A narrativa do coveiro escapa pouco dos rituais levantados por Ariès (2021) e Rodrigues (1983): a casa, os familiares, o morto, o silêncio, o medo, a publicização da finitude, o cuidado com as pessoas enlutadas, as roupas pretas, muitas velas e flores. Muitas flores, uma vez que a região rural é rica em plantas, flores e árvores nos quintais, nas calçadas e nas ruas.

Em relação ao corpo, o cuidado tinha início nos hospitais, mas somente em casa o morto recebia o devido banho, a secagem das partes íntimas e a troca de roupas, recebendo uma nova. Homens obtinham um terno e as mulheres um vestido *de que ela gostasse*. Ao redor do caixão, as mulheres ajudavam os familiares na “arrumação” do corpo com flores de cores fortes e tipos já conhecidos, próprios para a durabilidade em relação ao tempo. Elas significavam apreço, respeito e conforto aos familiares. Acreditava-se que as flores eram gestos de amor. Muitos as jogavam no final da descida do caixão, simbolizando a despedida e as lembranças. Tanto a circularidade das flores, como as coroas fúnebres, portavam significados, representando o ciclo da vida e a eternidade. Essa concepção faz parte da cultura cristã, na qual a morte não é o fim, mas o início da vida eterna².

Compreender o ofício do coveiro é retomar os rituais e as práticas das sociedades medievais e, no Brasil, o período dramático e cruel da colonização repleta de violências, roubos

² A título de informação, destaco que as flores mais utilizadas e sempre presentes na memória ou na fala das pessoas são o lírio, rosas brancas e vermelhas, o crisântemo, cravos, violetas, margaridas, perpétuas, a hortelã e a sálvia, utilizadas para despistar o cheiro do corpo em decomposição.

de terras indígenas e esforços para “moer gente”. (RIBEIRO, 2006) A cultura funerária no país é obra da igreja católica que, em solo brasileiro, se recompôs de diversas maneiras. (MARTINS, 2005; KOURY, 2018) No caso em questão, nos decênios de 1950-1960, boa parte da cultura funerária encontra seu enredo nos séculos XVII e XVIII. A morte publicizada, coletivizada; depois domesticada, controlada pela medicina, individualizada e entregue como alma a Deus perpassa o tecido cultural do Brasil agrário e urbano. Pode-se falar do mesmo em relação ao sofrimento, à dor, à continuidade da vida em outro mundo, ao luto e aos rituais funerários que resguardam acontecimentos do passado e que recebem novas tintas no cenário atual.

No caso do trabalho do coveiro, após a publicização da morte da pessoa, rapidamente ele se deslocava ao lugar de trabalho. Trabalho intelectual, manual, repleto de saberes e histórias não contadas. É uma operação eminentemente humana (MARX, 1983, 1994) e definitivamente cristalizada em atividades que fogem aos instintos animais. No terreno, já viabilizado por capina anterior, um *saber fazer* tácito, aprendido na situação de trabalho e na prática cotidiana passada por gerações, o coveiro inicia sua obra de arte. Obra de arte no mesmo sentido que Lopes (1976), ao perceber no trabalho do corte da cana o *fazer*: “o *fazer* do artista ressalta o aspecto artesanal de seu trabalho, no sentido de ver sua obra acabada, após ter percorrido ele próprio as etapas necessárias à sua realização”. (LOPES, 1976, p. 36) Trata-se de uma atividade que o coveiro tem em mente antes mesmo de sua conclusão. (MARX, 1994) Trabalho que invade seu “espírito” e sua mente recaindo sobre a responsabilidade e o compromisso de enterrar um corpo, outrora vivo. Também nela repousa a angústia e o pesar pela família que perdeu o ente querido, dado que, na maioria das vezes, o coveiro conhecia a pessoa que enterra. É bom afirmar que a imagem do morto em vida invade a lembrança quando se tratava de “gente conhecida”.

O relato do entrevistado é comumente ao afirmar que muitas pessoas choram compulsivamente, velam o corpo por horas, guardam lembranças e economizam a carga emotiva para os rituais que se aproximam.

Os materiais de trabalho como a enxada, a picareta chibanca, o enxadão, as pás, a cavadeira reta e o carrinho de mão são carregados com esmero. Todas as “ferramentas” devem estar limpas, enxaguadas e afiadas para o trabalho. Ele tem início assim que chega a permissão da administração. O trabalho manual do coveiro se concentra em atividades intelectuais repletas de sentimentos ambíguos de medo, respeito, cuidado e fé. Também de ações manuais coreografadas, na qual se percebe o uso dos mesmos músculos, as mesmas “manias”, trejeitos e modos de levar a cabo as práticas laborais. Cada ação acontece em seu devido lugar, em uma cadência específica daquele processo de trabalho iniciado bem antes da chegada do corpo. A narrativa é instigante:

A gente chegava lá e via o melhor lugar para furar. Eu e mais um íamos apertando o chão com pé e víamos o melhor local. Aí, era simples: pegava o enxadão, a picareta e começávamos a furar. A gente nem conversava, íamos virando a terra e fazendo o buraco. Tinha uma hora! Rapaz! Que eu ia com o enxadão, o (fulano) pegava a pá e shom, shom, shom, shom [som vocal], você só via a terra saindo numa rapidez ‘sô’. Quando você via, estávamos a sete palmos do chão.

Braverman (1987), autor crítico do taylorismo, certamente encontraria o engenheiro adaptando seu modelo “científico” no intuito de padronizar a ação laboral que se aprende no conjunto de sociabilidades configuradas por anos. Sabemos das investidas de Taylor (1970) em relação ao uso das pás no tempo laboral de dois ou três operários. O conjunto das pás com o enxadão o ajudaria bem em suas análises, com exceção do controle de tempos e movimentos, pois é impossível levar em consideração o que se pode encontrar no fundo de sete palmos de terra. O “trabalho empírico” discutido pelo engenheiro não encontra raízes nessa ação, dado que não

corresponde em ações amparadas em relógios e desmandos de administradores. Também em relação ao “acabamento” da cova sobre a qual o senhor João se enche de orgulho:

Não ‘sô’. Aí, vínhamos com todo o acabamento. A terra era jogada toda do lado, era um ou dois caminhões de terra, limpinha, cheirosa, boa mesmo, sabe! Lembrando agora... era até bonito. Depois, fazíamos uma plantinha para seguir as medidas. Uma era medida durante a cova. As covas eram feitas na terra onde se media sete palmos de profundidade [risos]. Sério moço! Mede para você ver [com as mãos, ele mede o tamanho mais ou menos aproximado]. É fundo para não feder e ter um peso de terra em cima para o corpo ir se decompondo com o tempo. De largura, a gente media de 60, 70 ou até 80 centímetros para não passar muito e não correr o risco de errar na hora de colocar o caixão. Tudo cortadinho, direitinho na terra.

A cadência, o hábito de exercer várias funções, a habilidade das mãos, as etapas conhecidas, a experiência no trabalho, o saber antigo, a conexão com o objeto laboral e seu produto final repousa sobre as mudanças na divisão do trabalho que emergiram das atividades dos artesãos e dos mestres que os dividiram nos tempos dos ofícios e das manufaturas. (MARX, 1983, 1994; DOBB, 1983; DECCA, 1982; LANDES, 1994; SENNETT, 2009) Os ofícios, especialmente dos artesãos, eram aprendidos, capturados por parentes, familiares e pessoas conhecidas. Muitos trabalhavam individualmente e outros com poucas pessoas. As práticas dos coveiros não estão longe dos movimentos das mãos, das ferramentas e da cultura do *labor* do passado: trata-se de uma ação racional concretizada em um contexto que mobiliza a vida do trabalhador no tempo e no espaço. No local de “trabalho empírico”, o seu *fazer* se constrói - tal como a conjuntura que o rodeia - em um conjunto de reações “quase naturais” que vitalizam os sentidos e os significados que o ator dá ao produto final do seu trabalho. Consoante às palavras de Sennett (2009, p.181):

Fazendo alguma coisa acontecer mais de uma vez, temos um objeto de reflexão; as variações nesse ato propiciador permitem explorar a uniformidade e a diferença; a prática

deixa de ser mera repetição digital para se transformar numa narrativa; movimentos adquiridos com dificuldade ficam cada vez mais impregnados no corpo; o instrumentista avança em direção a maior habilidade.

Há muito, os estudiosos vêm chamando tais capacidades de qualificação (PAIVA, 1991; HIRATA, 1994) e/ou competência (ZARIFIAN, 1998, 2001), as quais, no sistema fabril industrial, especialmente os reformulados pela microeletrônica e mecanismos de comunicação, se adequaram como necessidade patronal. Como se sabe, em certo grau de desenvolvimento, o processo de trabalho entra em conflito com o modo de produção capitalista configurando *novas* formas de trabalho e de produção. Tema antigo e já revelado por Marx (1994) ao perceber que a revolução das indústrias não se adaptava às práticas dos ofícios e das manufaturas.

De todo modo, apesar da organização industrial, os ofícios resistiram e resistem por tempos, dado que eles ocuparam espaços onde o capital investido e a pouca ou reduzida demanda por produtos não necessitou de mudanças nos processos laborais. Em relação ao *saber fazer* do coveiro, a experiência é clara, resultante das condições e dos significados que a comunidade reserva à morte:

Na cova, a gente com o tempo vai pegando o jeito. É a experiência, né? E a gente caprichava. Rapaz! E você não vai acreditar, era picareta, enxadão, pá e tudo mais. Uma cova com as medidas que eu disse... A gente tirava um caminhão de terra. Tá acreditando não, né? Fura prá você ver. É difícil acreditar. Quando você olhava 'pro' lado, tinha um caminhão de terra, muita terra com algumas raízes, pedras e aquele cheiro de terra molhada.

Quase acabando a gente ia devagar e fazia os cantinhos, como se fosse uma caixinha sabe, tudo medido direitinho. Não podia ficar torta de jeito nenhum. E se o cara que comprou fosse construir um túmulo? Então, era um trabalho muito bem feito. Ajeitávamos os cantos de cima para baixo, pulava na terra para ver se ela estava firme e batida. Nunca caiu. E depois íamos acertando os lados. Ficava tudo limpinho e firme. No fundo a gente socava com os pés para a coisa ficar retinha, ficava mais fácil para tirar as cordas da descida do caixão ou de utilizar a cova depois, se fosse preciso.

Nem sempre o senso comum entende o capricho do ofício do coveiro. O desconhecimento está presente nos assuntos referentes à morte e a tudo que a cerca. No ofício de coveiro, são perceptíveis o cuidado e o trato com a terra, a transformação da natureza e de tudo que ela representa em termos de “produto” final. A cova pronta, bem alinhada, com fundo batido esconde uma técnica interessante que é a de evitar a saída do necrochorume, um líquido venenoso que, em um trabalho mal feito – principalmente com as fortes chuvas – pode contaminar o lençol freático. Os coveiros sabem disso, mas é certo que não foram treinados em livros ou em instituições. Antes da ciência, pesou a afetividade, a arte e o cuidado no *labor* diário. No término da cova, a fase seguinte é silenciosa e de relações não ditas, dado que as pessoas ainda acompanham o trabalho ao mesmo tempo em que sofrem com a perda.

Na descida do caixão, tem todo processo de uso de cordas ou umas correntes que a gente colocava na frente e atrás do caixão. Duas pessoas eram suficientes, apesar do peso dos caixões. Era para ter força, e descíamos bem devagar. Tomávamos cuidado para o corpo não remexer e ninguém queria ver o caixão solto e caindo sem cuidado. Aí eu ia de um lado e o [fulano] de outro, descíamos com tranquilidade no momento correto, pois sempre havia muito choro, muita gente olhando e a gente todo sujo de terra, com roupa rasgada, mas era o que tinha que ser feito. [E como eram essas cordas]. Assim... óh!. [Ele fica de pé] vai passando pelas costas e vai descendo e soltando até chegar no fundo. Tinha que encaixar ou ficar bem perto da parede.

Nesse momento, o entrevistado tratou de se lembrar dos vivos, notadamente as mulheres religiosas que puxavam músicas tristes e dramáticas, enquanto o corpo era abaixado na cova. Dos homens, mulheres e crianças presentes, muitos jogavam um pouco de terra, outros: flores, santos e símbolos de lembrança e amizade. Existem aqueles que aderem ao escândalo, ao drama próprio da cultura brasileira e desejam ir com o moribundo, desmaiam e saem carregados. Ajustando

a análise ao ofício do coveiro, o narrador afirma que as operações do enterro se repetem no colocar e acertar a urna na gaveta de um túmulo. Esse trabalho é “mais simples”, pois se abre a gaveta, restos e ossos são retirados para o lado, o local é limpo e fechado. Ao chegar um novo corpo, basta o coveiro empurrar o caixão, acertar as pontas e fechar com massa sepultura. O coveiro mais experiente joga um pouco de cal nos cantos da gaveta, no intuito de matar as bactérias e secar o necrochorume:

Depois era todo um trabalho de quase um pedreiro - colocar um tijolo após outro com cimento já existente no cemitério, cortávamos alguns tijolos para fechar direitinho cada cantinho do túmulo e o pessoal seguia cantando até terminar. As pessoas mais próximas do morto ficavam até o final e a gente fazendo cimento para tapar os tijolos soltos, não pode deixar sair o cheiro, nem entrar ar.

Na realidade, o trabalho é repleto de ações que perpassam as trajetórias e os acontecimentos já narrados desde a ciência da morte do moribundo. No caso em questão, o problema residia tanto no antes como no depois do “enterro”. O senhor João assevera que:

A catacumba é uma construção mais complexa. Tinha lápide bonita com a foto do morto e nós pegávamos, eu e o ‘fulano’, e fazia toda aquela estrutura com fundamento dentro do chão que te falei. Eu fazia como em uma construção. Fazia uma fundação boa com arames bem reforçados e amarrados em cada canto. Ali, era cimento, arame e pedra, depois ia levantando as paredes e fazendo as gavetas. Na cabeça, eu já tinha planejado as gavetas de um lado e de outro. Todas com tampas. Era uma forma para colocar outra pessoa da família se morresse. Aproveitava o espaço, né? Tem família lá que tem umas doze pessoas. Depois de pronta, a gente enfiava o caixão ali e empurrava os ossos do morto antigo para o lado, no caso uma gaveta já deixada feita. Tinha umas com oito. Duas no chão e, mais seis, em cima.

O trabalho era “quase de pedreiro” segundo o senhor João. Dependendo da demanda, era mais rápido e de apenas um lugar com duas gavetas. Com o tempo, *era feita tão rápido que no*

final do dia ela estava pronta. Todavia, o entrevistado asseverou que não tinha como não ter cuidado, a região é pequena, todo mundo conhece todo mundo e é quase parente. O que revela, em suma, a capacidade de cumprimento do ofício sobre o qual pesam: a cumplicidade; o compromisso; a qualidade, bem como a satisfação de quem o recebia. Bem ao contrário do mundo das mercadorias da sociedade individualizada, em que tudo é passível de compra e venda inclusive as próprias relações interpessoais definidas como líquidas e efêmeras. (BAUMAN, 2007; SENNETT, 2011, LIPOVETSKY, 2005) A cumplicidade e o cuidado no trabalho de coveiro eram claros. No relato do entrevistado, ressaltamos uma lembrança dos anos 1980:

Lá, no cemitério, tinha sepultura com 12 gavetas, cada uma de cada lado. Umhas gavetas ficavam abaixo da terra, como te falei, e as outras iam subindo a mais ou menos um metro e meio a dois fora da terra. E moço, era um ou dois caminhões de terra retirada na enxada. Era muito tempo e material. E era para quem podia pagar, os mais ricos da região. Eu fazia mais ou menos o que lhe falei, media tudo e pronto, subia a sepultura... e quando o pessoal via, já estava lá, grandona. Fiz um túmulo, acho que em 1985, 86... com 12 gavetas, quatro de cada lado e duas laterais no chão. A gente entrava lá dentro. Um cheiro horrível depois que foi usada. Eu fiz 8 tampos pequenos e 2 bem grandes. Tinha uma grande que construíamos utilizando escadas. Os ricos faziam túmulos para aguentar três, quatro, cinco gerações. Muitos compravam o mármore branco, ou mármore preto. E nós fazíamos para as famílias que enterraram um ente querido na cova e fazia o túmulo por cima, e aquilo dura no tempo, viu? Era uma pequena construção de alvenaria por cima. No mármore, eu fazia uns buracos e colocava parafusos e sargentos para segurar o mármore até secar. Depois, era só abrir a gaveta, colocar o caixão, passar uma massa ou cimento e parafusar de novo. Mas, isso foi lá pelos anos de 1980, antes era tudo no chão mesmo.

O que foge ao trabalho cotidiano do senhor João, dado que o cemitério até nos anos 2000 atendia a três cidades próximas da região, eram as atividades atípicas que raramente não causavam mal-estar, tristeza, sofrimento, dor e medo. É preciso dizer que certas atividades são insalubres e perigosas. Obviamente, existia no trabalho cotidiano certo humor e

alegria. No primeiro caso, a tristeza visitava o cemitério assim que os coveiros ficavam sabendo da morte e do enterro de um nascituro. O nascituro (do latim *nasciturus*, “aquele que há de nascer”) é o ser humano gerado no ventre materno e que ainda não nasceu. Para o senhor João, é a criança que nasce morta e *não teve chance por causa da mãe ou da criancinha mesmo, né?* A fala, nesse caso, saiu entrecortada e gaguejada. É compreensível quando se fala a respeito, especialmente da morte daquele que não teve a oportunidade de nascer ou nasceu e, por pouco tempo, veio a falecer por algumas implicações. A morte da criança é um terror carregado de emoções, raras foram às vezes que ele não conhecia a mãe ou pai.

O nascituro era um problema [as mãos passam pelos cabelos já grisalhos e desarranjados]. Era muita tristeza, tristeza mesmo! Quando a família era rica, o nascituro era colocado dentro de um pequeno caixão, todo limpinho, branquinho por dentro, só cê vendo. Mas quando a pessoa era pobre, e os pais não tinham qualquer condição, a criança era colocada em uma caixa de papelão e eram colocadas dentro de uma catacumba, no cantinho.

O medo e a repulsa ao ofício do coveiro são perceptíveis no cemitério. Algumas atividades referem-se à recolha de ossos já mineralizados no intuito de alocá-los no ossário³, liberando assim uma cova ou gaveta de catacumba. O trabalho é precário: os coveiros utilizam uma pá e uma espécie de rodo, feitas por eles mesmos, para puxar os ossos e os restos para fora.

³ À guisa de informação, os ossários (ou ossuários) são lugares onde se guardam ossos humanos mineralizados. Em cemitérios antigos encontramos lugares onde os ossos são depositados e incinerados aos poucos, especialmente os não reclamados e guardados pela família. Em geral, as pessoas depositam velas nesses lugares. Cemitérios modernos guardam os ossos em túmulos perpétuos, outros utilizam a cremação colocando as cinzas em cendrários (um recipiente próprio para cinzas). Em muitos casos, os ossos permanecem em um jazigo ou columbários (construção própria, com vários nichos). Alguns cemitérios constroem ossários em formato de grandes estantes com gavetas nas quais o interessado pode guardar os restos mortais da família. Eles podem ser públicos ou privados.

Esse material é juntado em um recipiente (sacos ou caixas de papelão) e, após a limpeza do local, ele segue para o ossário. A respeito dessa atividade, o entrevistado afirmou que:

O ossário lá no cemitério, o primeiro naquele cemitério, foi eu quem fez. Fiz um buraco assim [movimento com as mãos mostrando um quadrado do tamanho de uma mesa pequena] de 40 por 40 centímetros. Furei uns 8 a 9 metros de fundura na terra e acertava o início com cimento e fazia uma tampa. Lá colocávamos todos os ossos que achávamos no cemitério. Eram corpos de indigentes, pessoas esquecidas sem família, porque naquele tempo a administração com o padre sempre providenciava uma cova para quem não podia pagar. Tínhamos todo o cuidado, porque não colávamos os ossos com restos de roupa. Ai tinha umas pernas, umas cabeças e uns braços que jogávamos tudo lá.

O trabalho nas covas - o mesmo acontecia nas sepulturas e catacumbas - foi incorporado ao *saber fazer* cotidiano. A passagem das covas para os túmulos no cemitério foi rápida. A região é monopólio da Igreja Católica e as pessoas do lugar respeitam alguns rituais como dia de finados. Nesses dias, a apresentação do local é um elemento simbólico de distinção e *status* entre as pessoas. O tempo, a experiência acumulada e a necessidade também contribuíram para a emergência de novas práticas laborais no cemitério. Contudo, ainda se fazia presente o problema da insalubridade. O dia a dia do ofício naturalizava e padronizava ações e, aos poucos, o coveiro deixava de lado as luvas, as máscaras e modificava o trabalho, produzindo o que Dejours (1987) chamou de *sistemas* defensivos: uma prática cotidiana, individual e coletiva que trata da elaboração de mecanismos de defesa contra o sofrimento no trabalho ou desmandos provenientes da gerência, evitando danos mentais e doenças ocasionais. É certo que existe o sofrimento, dado o trabalho duro, precário, por vezes em velocidade elevada e mal remunerado, mas os trabalhadores produzem defesas contra ele e garantem certa “normalidade”, consenso, equilíbrio estável e harmonia social.

De todo modo, tais práticas podem desproteger o coveiro. O risco da atividade é norma, especialmente quando alguém reivindicava a abertura de sepulturas com gavetas:

Caso o corpo ficasse fechado por menos de 7 ou 10 dias na catacumba, eu já sabia que ia ter restos de carne, um monte de bicho e parte do corpo que parecia gelatina. E o cheiro é insuportável, mas a família queria que o corpo ficasse naquele túmulo, abríamos em meio aquilo tudo, empurrávamos os restos mortais para o lado e deixávamos aberto para sair um pouco o fedor. Depois colocávamos em outra gaveta o novo corpo que chegava. Até nesses túmulos, quando furávamos mais o chão, encontrávamos restos de ossos que levávamos para o ossário. Os ossos ficavam ali e muitos iam desmanchando.

A velha máxima, “o trabalho tem que ser feito” - dado que existe tanto a necessidade como a responsabilidade por enterrar o corpo morto – se aplica as atividades dos coveiros, os quais, alienados dos problemas mais singelos se colocavam, apesar de luvas e máscaras, em perigo em meio às bactérias, vírus e fungos. Na explicação a seguir, é possível verificar a questão:

Retirar os corpos das covas tinha o problema da gente achar um corpo em decomposição. É foda aguentar o fedor. Dava vômito e a gente segurava. Nossa! A carne de gente fede muito. Um cheiro de podre, carne morta como se fosse um ácido, sabe? Era de arder os olhos. Às vezes, encontrávamos uns bichos muito feios, umas lagartonas escuras, outras azuladas e cabeludas com uns espinhos. Tinha até algumas de duas cabeças. A gente não vale nada, sô! Tinha uma vez que encontramos um tatu teba, um tatu galinha. Mas era um corpo parecendo geleia, uma água assim [movimento com as mãos] sabe? Vimos isso tudo também quando foi umas pessoas da polícia ver o corpo de uma mulher lá. Eles falaram uma coisa na delegacia e o delegado mandou abrir de novo para ver o corpo. Os caras vinham todos vestidos iguais astronautas. Tudo com segurança, e nós... era na raça mesmo [risos].

À precariedade no trabalho se acrescenta a falta de material de segurança (luvas, botas e máscaras) e o material de higiene e descontaminação pós-trabalho. A fala do entrevistado é preocupante: *deve ser um trabalho que qualquer*

pessoa faz. É preciso dizer que o trabalho tem como valor um salário mínimo por 40 horas semanais. Na busca das lembranças do quanto recebia, o senhor João disse que era uns 200 cruzeiros... que seria um salário mínimo nos dias atuais. Argumentou que as gorjetas eram importantes, em geral doadas por pessoas mais humildes, e que trabalhava das 08 horas da manhã às 22 horas da noite. No velório o trabalho sempre rendia mais e ficávamos além das 22 horas. Salientou que em alguns dias nada se fazia e ficavam na capina, na pintura e na limpeza do cemitério, em outros, tínhamos enterros o dia todo. A passagem do trabalho sem garantias ao trabalho assalariado, como servidor público ou ligado à arquiocese, possivelmente, ocorreu ao final da década de 1980, período no qual a classe trabalhadora, no Brasil, teve o seu protagonismo garantido.

Em relação ao humor, esperado nas relações entre pessoas que trabalham unidas, há tempos, é claro seu fundamento na manutenção de laços de solidariedade, compromisso e confiança. A administração não se envolvia no trabalho realizado nas covas e nas sepulturas. As atividades eram feitas sem maiores conflitos e o cotidiano daquela gente simples era quebrado em momentos de humor. Dentre tantos casos mencionados, dois são interessantes e, curiosamente, repletos de sentido, alegorias, crenças e costumes. O primeiro caso, diz respeito aos corpos mumificados encontrados com roupas:

Teve uma vez que encontramos um corpo que estava colado nele a roupa. Tinha pele ainda agarrada, sem a cabeça, as mãos e os pés. O pessoal fala, há muito tempo, que quem morria assim tinha batido na própria mãe e por isso pagam caro. A gente percebia a pele seca agarrada em roupas e algumas partes soltas e pegávamos aquilo ali e tentava identificar quem era, mas não nos preocupávamos tanto. Quem mandou bater na própria mãe, não é?

Na verdade, é comum ouvir essas lendas das pessoas que trabalharam em cemitérios e que atuam na administração.

Martins (2005) a identificou em suas pesquisas e percebeu como a lenda tece uma sociabilidade única e coberta de sentido, pois na prática o corpo deve ser novamente enterrado. A cultura como prática também segue o mesmo caminho. O senhor João, além de falar do respeito e evidenciar o repúdio da ação, “de bater na mãe”, tem ciência de que o corpo deve ser enterrado novamente *para a terra comer o resto. Tudo vira pó, né?* O humor diz respeito a uma brincadeira levada a efeito por outro coveiro que sabendo da rotina de pegar as ferramentas na parte da manhã deixou o corpo mumificado de pé atrás da porta da igrejinha, local da guarda das ferramentas. *De manhã, eu cheguei e, rapaz, quando abri a porta vi aquele corpo caindo em cima de mim e fiquei doido, ‘casquei’ fora de medo, susto e sei lá o quê. Todo mundo ria de mim e na semana inteira me falaram que o corpo ia me pegar de novo. No mesmo dia, enterramos ele, mas foi engraçado.* O segundo caso aconteceu quando o entrevistado diz ter sido surpreendido por uma assombração. Conta ele que *depois do aperto* chegou em casa em menos de cinco minutos, *you sabe que lá é longe.* O fato é que ele diz ter visto, em meio aos túmulos, um homem que estava com botas, luvas e boné brancos. Chegou exausto em casa e não contou a ninguém. Na manhã do outro dia, foi pego de surpresa entre os colegas que contavam, em meio ao grupo, a corrida do coveiro após ver um fantasma entre os túmulos. Tratava-se do velho açougueiro do bairro que resolveu cortar o caminho pelo cemitério. Ele confirma que correu tanto que *voou de medo* Perguntado sobre os obstáculos e as possibilidades do ofício de coveiro nos dias atuais, o senhor João é singelo e lhe escapa certa melancolia. Suas palavras são de emoção:

Olha aí! Para você ver! Com essa pandemia, é tudo largado. Um monte de trator abrindo cova sem nenhum cuidado, nem tem as medidas certas e o cuidado com os lados e o fundo. Aquilo vai dar problema. Muita gente morrendo e os cemitérios não estão dando conta e quem trabalha nesse meio percebe isso. O daqui parece

abandonado, tudo caindo sem pintura, muito mato... muita coisa mudou, né!

A pandemia da Covid-19 passou a fazer parte das relações humanas e modificaram as práticas de higiene, as relações no ambiente de trabalho, no cotidiano das ruas, das casas, das instituições religiosas e laicas. (SANTOS, 2020) Mesmo antes da pandemia, o entrevistado destacou mudanças no trabalho e na cultura funerária:

Já vinha mudando muito, né? As pessoas já não velavam os corpos nas suas casas. Pararam de tirar fotos e fazer as procissões em que segurávamos o caixão. Foi aí que construímos a casa mortuária, uma capela lá perto. O pessoal parou de fazer festas e rifas para ajudar o cemitério e conheço gente que nunca mais voltou lá. O corpo, coitado, o pessoal quer se livrar dele rápido, os parentes parecem que querem se livrar daquela coisa, sabe? A gente já recebia tudo pronto, às vezes tinha uma missa e a gente só enterrava ou colocava o corpo nas gavetas. Hoje, você vai lá no cemitério e o pessoal está lá velando o corpo ou na capelinha lá dentro ou na capela maior. É uma coisa muito fria, o pessoal fica distante e nem velam o corpo direito. Quando você vê, o povo já sumiu. Antes a turma ficava dentro da casa da pessoa e todo mundo ficava ali próximo do corpo no caixão, da família; hoje, na hora de enterrar, o coveiro abre uma gaveta empurra o caixão com o morto lá para dentro e fecha. Existem até carrinhos para carregar o caixão e a gente sabe que segurar o morto para os amigos faz parte da partida e mexe com os sentimentos das pessoas⁴. Mas, aí, eu já estava saindo e sei que muita coisa mudou lá, mas tem gente que até prefere a cremação do corpo, guardando cinzas e tem mais coisa por aí.

O leitor pode argumentar acerca do valor do trabalho do coveiro na atualidade. Sabemos que a questão valorativa é de configuração social e profissões, como médicos, engenheiros e advogados, recebem, há anos, uma boa carga valorativa de *status* de classe, renda e prestígio. (SENNETT, 1999) No Brasil,

⁴ Existe uma lenda segundo a qual as pessoas que seguram as alças do caixão até a cova ou a sepultura têm por garantia reconhecida no céu sete anos de vida. Conheci um policial militar que não perdia um enterro e tampouco uma conversa para falar dos mais de 15 caixões que carregou. O senhor João confirma essa lenda, mas a associa aos sete palmos de fundura de uma boa cova.

eram entendidas como profissões imperiais. (COELHO, 1999) Mas, a questão deve ser relacionada ao trabalho em si. Nos relatos do entrevistado, o valor laboral só era percebido no momento do enterro. O momento era delicado, de dor e sofrimento do outro sobre o qual o coveiro dizia *se sentir gente*, uma pessoa em sua totalidade, na qual percebia algum reconhecimento da comunidade e dos proprietários da fé. Nas palavras seguintes, a despeito do início paradoxal, temos:

O pessoal dava valor, não! Muitos coveiros nem eram fichados. Eram pessoas conhecidas que recebiam um dinheiro para cuidar do cemitério, capinar direitinho, limpar as coisas, o chão, o muro, a capelinha lá dentro. Quando tinha gente para enterrar, a gente até conhecia aqui do bairro, da região e o povo já lembrava da gente. Eu ia e fazia o serviço respeitando todo mundo, né? Muita gente dava gorjeta e agradecia muito. Até os padres, a administradora, reconhecia o trabalho. Depois, via a gente na rua, cumprimentava, perguntava se estava tudo bem e tal.

O reconhecimento do ofício rende muito ao coveiro. A família do morto geralmente morava próximo à sua casa e uma eterna gratidão crescia no campo da sociabilidade da troca, do favor e da dádiva. (MAUSS, 2003) O velório no interior das casas se constituía em trabalho extra, pois o coveiro era convidado a ajudar a carregar o caixão à cova ou ao túmulo. Esse trabalho também era feito a partir da porta da capelinha, quando o corpo ali era velado. Para se ter uma ideia da força da cultura funerária, o entrevistado afirmou que até nos anos 1990, em frente à igreja da localidade, havia dois túmulos, retirados no final do mesmo ano. O acontecimento salientado retrata rituais antigos nos quais as classes mais privilegiadas economicamente eram enterradas próximas do Santíssimo. Às classes pobres, por sua vez, eram reservados os lugares mais distantes da igreja.

De todo modo, as atividades do coveiro tinham certa notoriedade, especialmente nos momentos de sofrimento das famílias. O ofício enfrenta obstáculos nos dias de hoje.

A pandemia da Covid-19 revelou e levou a cabo algumas mudanças que, desde o final da década de 1990, vêm sendo compartilhadas pelos proprietários de cemitérios privados ou “casas de descanso eterno”. As relações de trabalho se modificaram, principalmente, nos grandes centros urbanos, diferentemente de localidades no interior do Estado que vivem à margem das mudanças hodiernas.

No caso da pandemia da Covid-19, os sepultamentos ganharam rapidez, inexistem aglomerações, tampouco rituais, homenagens, lembranças e o último adeus. Os cientistas seguem as práticas sanitárias e recomendam a distância para evitar contaminações. Coveiros passaram a receber luvas, botas e máscaras e os amigos e familiares mudaram a postura diante da obrigatória distância do ente querido. Muitos foram enterrados em covas coletivas, prática comum no passado; e a cultura funerária foi pervertida ante a força da natureza e das medidas de restrição para conter o vírus. Por outro lado, muitos aproveitaram o momento e transformaram os cemitérios em mercado, forjando demanda e ressignificação da morte e do morto. Em reportagem ao G1⁵, a fala do coveiro sobre a pandemia revela que:

O caixão vem lacrado. A família se mantém um pouco afastada, com máscara, olhando de longe, porque também fica preocupada. Nós percebemos o olhar de tristeza da família. Fiquei até com um pouco de dó vendo aquilo, o ente querido sendo enterrado sem que a família pudesse ter contato. É triste, mas nós entendemos que tem que ser assim. E nós, como coveiros e funcionários do cemitério, não podemos nos deixar abater por isso e mostrar para a família que estamos abalados. O trabalho tem que seguir. (Coveiro Eugênio Ribeiro – Cemitério Municipal de Mogi das Cruzes/SP)

O relato segue o enredo da tristeza, da solidariedade com os parentes e da ideia “de alguém tem que fazer o serviço”. Com as igrejas e as casas mortuárias fechadas, o ambiente do

⁵ G1 globo.com CAIRO, Oliveira. Sepultamentos rápidos e compaixão pelas famílias é rotina para coveiros durante pandemia: ‘Não podemos nos deixar abater’. Mogi das Cruzes e Suzano, São Paulo, 22/04/2021. Disponível em <https://tinyurl.com/3ke3uk98>. Acesso em: 22 abr. 2020.

enterro se tornou hostil. O direito de velar, enterrar, se despedir e enlutar foi ignorado. Não existe o tempo, tampouco espaço para muitos. Apesar dos protocolos e materiais de segurança, tudo indica que foram poucas as mudanças nos procedimentos manuais do coveiro em cidades de pequeno e médio porte. O contexto pandêmico trouxe medo e desesperança tanto aos coveiros como aos familiares, dado que a fila ficou maior que a capacidade do ofício:

Acho que em todo cemitério, o padrão é o mesmo. Antes passava pela capela, abria para a família ver, mas agora o sepultamento ocorre direto, com o caixão bem lacrado. Algumas famílias pedem para abrir, mas, como é norma do cemitério, não pode. Tem família que não compreende e quer ver de qualquer maneira por se tratar de um ente querido, mas nós explicamos direitinho que não pode. Quanto mais explicar, melhor. Temos que sepultar o mais rápido possível. (Erasmão da Silva, 41 anos, Cemitério Morada da Paz, Itaquaquecetuba/SP)

As mudanças significativas referentes ao ofício do coveiro se desenvolveram em outras frentes. Muitos cemitérios se adaptaram ao momento da pandemia, mas não longe do objetivo maior: lucros, “vendas” e *marketing* de empreendimento. O cemitério, um lugar fúnebre, silenciado e repleto de magias, lendas e histórias, é atualmente - em especial os do setor privado - povoado por “funcionários especializados”, “agentes funerários” ou “colaboradores” treinados para atender o consumidor necessitado dos cuidados com o corpo do ente querido. São profissionais assalariados e, não raro, labutam em condições precárias de trabalho. Isso significa que são empregados e submissos a uma empresa contratada pelo “consumidor”, a qual o corpo morto é entregue para o momento final.

No caso dos crematórios, compostos por salas e salões, encontra-se a urna que será levada sem grandes cerimônias para o forno. Em algumas a urna sobe a caminho do forno, em outras, é levada por esteiras e descida para uma câmara.

Determinados crematórios esperam de 24 a 72 horas para a cremação. Outros, de acordo com o atestado de óbito e as leis vigentes, cremam depois dos preparativos em frente à família. A imagem das chamas mostra a força do fogo em um forno já aquecido entre 800 a 1.000 graus. Pouco restará para cerimônia, senão cinzas peneiradas e acomodadas em pequenas urnas. (CORRÊA, 2019)

Os obstáculos a essa prática são encontrados na religiosidade judaico-cristã. A cremação impossibilita, principalmente aos crentes mais fervorosos, a ressurreição da carne e o retorno à vida. A figura do coveiro, simbólica nas pequenas cidades, se diluiu entre os funcionários responsáveis por múltiplas funções, desde a preparação do corpo, a descida do caixão, a cremação e a recolha do material restante. A igreja resistiu a essa prática até os anos 1960, depois a liberou devido ao ceticismo e do aceite da cremação em outras religiões.

Em várias metrópoles como São Paulo, Rio de Janeiro, Salvador e Belo Horizonte, cemitérios e crematórios estão no mesmo lugar. As covas são vendidas e os espaços também. O mesmo caminho segue as “gavetas” e o consumidor pode escolher a cremação. O avanço tecnológico proveniente do que Piore e Sabel (1984) denominaram “capitalismo flexível” e Sennett (2011) de “novo capitalismo” oferecem outras propostas como cemitérios horizontais, verticais e de jardim. (CORRÊA, 2019) Cada equipamento contempla peculiaridades e fazem parte de um setor de serviços em desenvolvimento desde a década de 1990. Serviços que parecem ilimitados, dado a “engenhosidade” de muitos que aderiram à introdução das novas tecnologias de informação e automatização. Como exemplo, temos o caso do Cemitério e Crematório Primavera, em Guarulhos (SP). Fizeram lá uma lápide interativa do conhecido grupo “Mamonas Assassinas”. Nessa lápide, disponível aos familiares, amigos e visitantes, em meio a lanches, sons e imagens o cliente pode

escanear o QR Code⁶ para conhecer a história do grupo, rever fotos e escutar músicas⁷.

A “inovação” também é encontrada nos columbários, conjunto de salas com espaços para várias urnas com cinzas. Nas salas, as urnas são expostas em vitrines de nicho. Os familiares podem colocar nesses lugares, além da urna, pequenos pertences (óculos, relógios, porta-retratos, perfumes etc), flores e santos que acompanharam a pessoa em vida. Nos columbários também foram inseridos os QR Code no intuito da manutenção de lembranças, fotos e momentos familiares. A morte, diferentemente do morto, comparece como coadjuvante e é ressignificada em rituais vazios e inexistentes. Ela também é capturada pelos meios tecnológicos, tal como o personagem principal. O ofício de coveiro não é lembrado em sua simbologia e necessidade. Um funcionário e uma empresa contratada finalizam o negócio.

Nos Cemitérios privados, os familiares podem optar por manter um “Memorial” em redes sociais, como o *Facebook*, possibilitando a imagem e a lembrança do morto com amigos já congelados em tela. Pode-se, inclusive, providenciar um testamento, no qual o morto já indicou em vida os seus herdeiros. (CAMERINO, 2019) O “empreendedorismo” sarcástico vai mais longe e deseja transformar cemitérios em bioparques. Para isso, passaram a utilizar as cinzas do corpo

6 O QR Code é um código informacional de barras estilizado. Uma imagem que é capturada por programas inseridos em telefones celulares e computadores. Os estudiosos afirmam que ele já faz parte da “revolução informacional”, haja vista a possibilidade de virar moeda ou código de cartões de crédito. No caso em evidência, serve para ativar uma página de *internet*, perfis em redes sociais e descrever várias informações como artigos, acontecimentos, música, livros fotos etc. do morto. Muitos publicitários vêm utilizando o QR Code para campanhas publicitárias, dado que o código pode ser lido em TV ou documentos. Conferir em: GOGONI, Ronaldo. O que é QR code? [Como ler e criar o seu]. Disponível em: <https://tinyurl.com/424hwyer>. Acesso em: 21 jun.2021.

7 G1 globo.com. Nova lápide com fotos homenageia músicos do grupo Mamonas Assassinas. São Paulo, 02 de novembro de 2016. Disponível em: <https://tinyurl.com/f4u6cpym>. Acesso em: 10.nov.2020

morto como “adubos”. A proposta é curiosa e não pretende mudar a percepção sobre a morte, mas sobre o morto. Nesse caminho, o ente querido escolhe uma árvore ou flor adaptáveis ao local. Pode ser uma “ao gosto” do morto para homenageá-lo. A semente é misturada em um “substrato” com terra e cinzas do falecido, depois é alocada em urna 100% biodegradável. Após o plantio, os familiares esperam a germinação e maturação da muda. A planta já desenvolvida é transferida para o lugar no qual foi construído um jardim e é plantada em meio a uma cerimônia do bioparque⁸. À empresa cabe, regularmente, acompanhar, cuidar e reservar atenção ao desenvolvimento da planta, dado que ela pode - em seu ciclo de vida - morrer. Não ao acaso, a concepção é a de que, ao final de cada ciclo, a empresa possa reutilizar a matéria da planta (a árvore ou a flor), objetivando perpetuar a vida de quem já se foi. No caso do crematório e do columbário, insere-se em cada planta um QR Code para que os familiares possam acompanhar a planta, inserir fotos, lembranças, imagens e áudios. A mencionada mudança faz parte do dia a dia do cemitério de Nova Lima (MG). O parque, próximo a Belo Horizonte, foi fundado em 2019 e propõe “um novo conceito de vida após a morte”. A pretensão da frase é própria do verniz das mudanças tecnológicas em lidar com a vida. E também faz parte do enredo que sustenta as modificações:

Propondo ‘mudar a percepção sobre a morte’, três companhias brasileiras estão dispostas a quebrar essa barreira. São elas: as empresas Primaveras, de São Paulo; Grupo Parque, de Alagoas, e a Prevenir, de Minas Gerais, que se uniram à Seven Capital para criar o BioParque. De olho no setor funerário que, no Brasil, movimenta cerca de R\$ 7 bilhões ao ano, segundo o Sindicato dos Cemitérios e Crematórios do Brasil (SINCEP), foram investidos R\$ 150 milhões, destinados à aplicação de tecnologias para o tratamento das cinzas, cultivo, plantio e construção dos parques.

8 SOUZA, Marcia. Cinzas humanas viram árvores em cemitério de Minas Gerais. CICLO VIVO #Por um Mundo melhor, 02 de novembro de 2020. Disponível em: <https://tinyurl.com/mr7694xt>. Acesso em: 02 nov. 2020.

O interesse do mercado como “deus”, fala por si. Nesses lugares, já não encontramos coveiros tal como o senhor João. A reportagem evidenciada esconde o essencial. Ao mudar a concepção da morte, a empresa “vende o morto” como *mercadoria da lembrança*, produzindo uma teia alienante sobre aqueles que acreditam na vida através de objetos, imagens, músicas e histórias objetificadas. Não cumpre, aqui, maiores digressões. Por certo, o “empreendimento” ganhou ressonância com a pandemia da Covid-19 e, obviamente, poucos têm acesso a ele. Alguns podem pensar em reencanto da vida por parte daqueles que se esforçam por produzir rituais longe dos cemitérios e das igrejas. O fato a ser sublinhado é o abandono da finitude baseada em mecanismos tecnológicos e de informação, próprios do capitalismo flexível (PIORE e SABEL, 1984, SENNETT, 2011) que, paradoxalmente, se assenta no processo de secularização. (CAMERINO, 2021)

É importante dizer que a secularização, iniciada nas sociedades ocidentais de mercado, tem por princípio a escassez de sentido coletivo e individual em relação às regras e tutelas da religiosidade. Tanto a morte, como o morto, nesse cenário, são confundidos em sua essência, são alegorias e representações de “falsas verdades” dentre tantas as infinitas possibilidades que o “mercado da morte” pode oferecer. O avanço da medicina tornou a finitude natural (ELIAS, 2001) e criou as possibilidades de negação da morte. As mudanças são claras: no passado, o momento derradeiro - temido e lembrado - contrasta com as relações hodiernas sobre as quais a morte se refugia nos interiores de hospitais e casas mortuárias. Longe dos rituais e das celebrações, a morte atualmente é um fato solitário, privado e insensível.

O BioParque, em Nova Lima (MG), reproduz a falsa ideia da presença dos “amigos” e familiares, os quais *on line* ou *off line*, configuram outro sentido e significado à finitude. A empresa oferece a ressignificação da morte e busca recuperar acontecimentos do passado e possibilidades

de reencontros. Mas, a morte, como fato social, se modifica conforme a consciência coletiva que não se sustenta distante da solidariedade e da temporalidade face a face. Esse rasgo na sociabilidade de nossos dias produz por certo o vazio da existência humana, já destacado na obra de Lipovetsky (2005), na qual a modernidade, travestida de “pós-modernidade”, tem o grande poder de destruição de sentidos e significados. Não é por coincidência que os cemitérios vêm se tornando lojas de mercadorias passíveis de compra, venda, crédito e débito. Pode-se enganar a morte de diversas formas, até o coveiro que ainda resiste em municípios e comunidades menores. Porém, o ofício é colocado em xeque ou na “inutilidade” própria da cultura narcísica que vivemos. (SENNETT, 2011)

É impossível jogar com os mortos. Esse problema é dos vivos (ELIAS, 2001) e, aos poucos, no silêncio diário da dor, da doença e da envelhescência, entendemos que o corpo não suporta enganações. As limitações crescem ao passo da passagem dos anos. Essa verdade, natural e universal, atinge com força a consciência coletiva. O desassossego tem se mantido com a manutenção dos desejos de mercado e longe dos rituais, cerimônias, momentos fervorosos de solidariedade, lembrança e amor. Na sociedade salarial, vigente em muitos lugares no Brasil, ainda vamos encontrar como símbolo o ofício do coveiro. Não sabemos é até quando.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As palavras de Elias (2001, p. 16), “a morte é um problema dos vivos”, diz tudo sobre o ofício de coveiro que vem resistindo às duras penas às mudanças do trabalho na modernidade. A imagem é sempre do homem sujo de terra e malvestido em um cenário que, no fim, somente ele fica. O corpo - já de alma ausente - tem o ofício como última companhia. O coveiro é antes de tudo um sujeito que tem a morte como profissão.

Dito de outra forma, um trabalho sobre o qual repousa o corpo sem vida como material. Ao contrário do senso comum, não se trata de abrir uma cova. É preciso entender a existência do conhecimento capturado, modificado e acumulado por anos. O ofício de coveiro revela na terra em cor a capacidade exigida e aprendida através do *saber fazer* como arte e que poucos sabem ou são capazes de perceber. Cada passo é cronometrado sem relógios e a cova incorpora o saber em detalhes, evitando o necrochorume e a deterioração do local. O ofício agregou sem grandes obstáculos a cultura dos túmulos e jazigos ainda construídos e alimentados por gerações. Agrega-se ao labor diário, o cuidado na capina, na pintura e no ossuário o qual se reveste de periculosidade.

No entanto, tal como muitos ofícios, sua prática passa por mudanças e, por vezes, é inutilizada pelo “mercado da morte”. A indústria dos “corpos sem alma” já trata de transformar partes do corpo, o corpo por inteiro, com roupas e pertences. São os cemitérios que utilizam novas formas de “entendimento” da morte, utilizando para isso nada menos que a tecnologia da informação, da comunicação e práticas automatizáveis. Os cemitérios mais abastados utilizam carros mecânicos e a robótica para baixar o caixão no terreno já pronto a trator. O cuidado do coveiro conhecido e amigo da família ainda resiste em comunidades e povoados do interior de Minas Gerais e do Brasil. Eles atuam na velha prática da medição de sete palmos, no cuidado para ficar firme as bases da cova, no retirar de raízes e pedras que podem atrapalhar a descida da urna no terreno já preparado para o ritual. Tudo é humanamente calculado: o silêncio, a voz sempre baixa quando preciso, o olhar que fala, o acertar do caixão na cova úmida e o jogar da terra aos lados para não ofender entes queridos. Muita terra é retirada e medida “no olho”, na lida diária da morte, tanto nos dias de chuva, como nos de sol. O enredo laboral é o mesmo quanto aos túmulos sem ou com gavetas, o que resumiu em muito as práticas do ofício. A pandemia

trouxe as luvas, as máscaras e as botas de volta. Em alguns lugares percebem-se uniformes, mas nada que diz respeito à pós-morte no sentido da descontaminação. A emoção para o velho coveiro é de tristeza, insegurança e dor.

Nos dias atuais, é preciso frisar a distância que alimentamos da morte transformada em mercadoria já embalada e entregue ao consumidor. Empresas comercializam planos para compra e cemitérios vendem a falsa ideia de “vida sem fim” sob os holofotes das tecnologias da informática e da comunicação. Contudo, o velho coveiro - sofrido pela morte alheia e conhecida - caminha para sua inutilidade, notadamente nos lugares onde o capital investido exige rápido retorno. A modernidade abriu essa ferida, há tempos, e certamente perdemos toda uma etiqueta privada do ofício a civilizar o cuidado dispendido para a última viagem daquele que se foi. A sociedade consumista não tolera a temporalidade da mão amiga presente na hora do cortejo e na segurança da urna, dado que a magia e as lendas desaparecem do cenário do “mercado da morte”. O mesmo pode-se dizer da compaixão, essa grande arte de se colocar no lugar do outro a ponto de sentir a dor e utilizá-la em cada pá ou ação na descida da urna ou na abertura da gaveta do jazigo familiar. O trabalho como arte faz parte do cotidiano dos coveiros mais antigos. Apesar da possível inutilidade, o ofício segue modificado, mas conservado e admirado em determinados lugares ainda rurais, pequenos, fechados em identidade ou mantidos por igrejas e prefeituras de pequeno porte. Mercantilizar a morte é negócio onde o capital necessita de demanda e rapidez. O ofício - respeitado por sua simbologia - já não está livre das mudanças tecnológicas, apesar de navegar entre as velhas e novas práticas que invadem o seu lugar. Sem adeus, ainda por longos anos, pode-se apostar na existência dos coveiros. Um aqui, outro ali, cá e lá, preenchendo tempos e espaços na cultura dos vivos que certamente não vamos acompanhar.

REFERÊNCIAS

- ANTUNES, Ricardo. **Adeus ao trabalho?** Ensaio sobre as metamorfoses e a centralidade do mundo do trabalho. São Paulo: Cortez; Campinas; UNICAMP, 2000.
- ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho.** Ensaio sobre afirmação e a negação do trabalho. São Paulo: Boitempo, 1999.
- ARIÈS, Philippe. **História da morte no Ocidente.** Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2012.
- BAUMAN, Z. **Tempos líquidos.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2007.
- BRANT, Vinícius Caldeira. Trabalho e conflito: repensando atores, sujeitos e configurações. In: SANTOS, José V. T. dos & GUGLIANO, A. A. (Org.). **A sociologia para o século XXI.** Pelotas: Universidade Católica de Pelotas, 1999.
- BRAVERMAN, H. **Trabalho e capital monopolista: a degradação do trabalho no século XX.** Rio de Janeiro: Guanabara, 1987.
- CAMERINO, Luciano Caldas. **Ser da morte.** Reflexões filosóficas vivências e morrências. São Paulo: Liber Ars, 2020.
- COELHO, Edmundo C. Coelho. **As profissões imperiais.** Medicina, Engenharia e Advocacia no Rio de Janeiro, 1822-1930. Rio de Janeiro/São Paulo: Record, 1999.
- CORRÊA, Anderson. **Crematório Memorial das Cinzas. Braço do Norte - SC.** Trabalho de conclusão de curso de Arquitetura e Urbanismo. Curso de Arquitetura e Urbanismo da Universidade do Sul de Santa Catarina, UNISUL (Tubarão), 2009.
- DECCA, Edgar de. **O nascimento das fábricas.** São Paulo: Brasiliense, 1982
- DEJOURS C. **Loucura do trabalho.** São Paulo: Oboré; 1987
- DOBB, Maurice. **A evolução do capitalismo.** São Paulo: Abril Cultural, 1983.
- ELIAS, Norbert. **A solidão dos moribundos.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.
- G1 globo.com. **Nova lápide com fotos homenageia músicos dos Mamonas Assassinas.** São Paulo, 02 de novembro de

2016. Disponível em: <https://tinyurl.com/f4u6cpym>. Acesso em: 10 nov.2020.

GIDDENS, A. **As consequências da modernidade**. São Paulo: UNESP, 1991.

GORZ, André. **Adeus ao proletariado**: para além do socialismo. 2 ed. Rio de Janeiro: Forense - Universitária, 1987.

HIRATA, Helena. Da polarização das qualificações ao modelo de competência. In: FERRETI *et. al.*

Novas tecnologias, trabalho e educação: um debate multidisciplinar. Petrópolis: Vozes, 1994. KOURY, Mauro Guilherme Pinheiro (Org.). **Imagem e memória**. Ensaios em antropologia visual. Rio de Janeiro: Garamond, 2001.

KOURY, Mauro Guilherme Pinheiro. **Sociologia da emoção**. O Brasil urbano sob a ótica do luto. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003.

KOURY, Mauro Guilherme Pinheiro. **Amor e dor**. Ensaios em antropologia simbólica. Recife: Bagaço, 2005.

KOURY, Mauro Guilherme Pinheiro. **Sobre perdas, dor, morte e morrer na cidade de João Pessoa, PB**. Um estudo em antropologia das emoções. Recife: Bagaço, 2018.

LANDES, David. **Prometeu desacorrentado**. Transformação tecnológica e desenvolvimento industrial na Europa ocidental, desde 1750 até a nossa época. Trad. Vera Ribeiro. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1994.

LIPOVETSKY, Gilles. **A era do vazio**: ensaio sobre o individualismo contemporâneo. Barueri, São Paulo: Manole, 2005.

LOPES, Sérgio Leite. **O vapor do diabo**. O trabalho dos operários do açúcar. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1976.

MARTINS, José de Souza (Org.) **A morte e os mortos na sociedade brasileira**. São Paulo: Hucitec, 1983.

MARTINS, José de Souza. Anotações do meu caderno de campo sobre a cultura funerária no Brasil. In: Oliveira, Marcos F. de e CALLIA, Marcos H. P. (Orgs.) **Reflexões sobre a morte no Brasil**. São Paulo: Paulus, 2005.

- MARX, Karl. *O Capital. Crítica da Economia Política*. Trad. Reginaldo Sant'Anna. 14 ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil S.A., 1994. (v. 1)
- MARX, Karl. Manuscritos econômicos e filosóficos. In: FROMM, Erich. **Conceito marxista do homem**. Rio de Janeiro: Zahar editores, 1983.
- MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. In: **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.
- OFFE, Claus. **Capitalismo desorganizado**. Transformações contemporâneas do trabalho e da política. Trad. Wanda Caldeira Brant. São Paulo: Brasiliense, 1995.
- PAIVA, Vanilda. Produção e qualificação para o trabalho: uma revisão da bibliografia internacional. In: Ensino das Humanidades. **A modernidade em questão**. Cadernos SENE B 2. São Paulo: Cortez; Brasília: SENE B, 1991.
- PIORE, Michael; SABEL, Charles F. **The Second Industrial Divide: possibilities for Prosperity**. Nova York: Basic Books, 1984.
- RIFKIN, Jeremy. **O fim dos empregos: o declínio inevitável dos níveis dos empregos e a redução da força global de trabalho**. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1995.
- RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006. RODRIGUES, José Carlos. **Tabu da morte**. Rio de Janeiro, Achiamé, 1983.
- SANTOS, Boaventura de S. e. **A cruel pedagogia do vírus**. Coimbra: Almedina, S.A., 2020.
- SENNETT, Richard. **A corrosão do caráter**. Consequências pessoais do trabalho no novo capitalismo. Rio de Janeiro: Record, 1999.
- SENNETT, Richard. **O artífice**. Rio de Janeiro: Record, 2009.
- SENNETT, Richard. **A cultura do novo capitalismo**. Rio de Janeiro: Record, 2011.
- SOUZA, Marcia. Cinzas humanas viram árvores em cemitério de Minas Gerais. CICLO VIVO. Por um Mundo melhor. São Paulo, 02/11/2020. Disponível em: <https://tinyurl.com/mr7694xt>. Acesso em: 02 nov. 2020.

TAYLOR, Frederick. **Princípios de administração científica**. São Paulo: Atlas, 1970. ZARIFIAN, Philippe. **Objetivo competência**. São Paulo: Atlas, 2001.

ZARIFIAN, Philippe. Eventos, autonomia e “enjeux” na organização industrial. In: LEITE, M. P. & NEVES, M. A. **Trabalho, qualificação e formação profissional**. São Paulo; Rio de Janeiro: ALAST, 1998.



SOBRE OS AUTORES

Ana Cabrera - Investigadora no Instituto de História Contemporânea da Universidade Nova de Lisboa, Doutorada em História Política Contemporânea, Mestre em Ciências da Comunicação. As áreas de pesquisa são Comunicação Política, Media e Populismo, Media e Eleições, Gênero, Media e Política e História dos Media e do Jornalismo.

E-mail: cabrera.anacabrera@gmail.com Orcid: 0000-0002-2372-5165

Antônio de Pádua Nunes Tomasi – Psicólogo, Mestre em Ciência Política e Doutor em Sociologia pela Université Paris 7, França. Professor titular aposentado do Departamento de Engenharia Elétrica e do Programa da Pós-graduação do CEFET-MG. Projetos e orientações de dissertações e de pesquisas em formação, qualificação profissional e desenvolvimento de competências.

E-mail: tomasi.antonio2020@gmail.com Orcid: 0000-0001-6203-602

Arlindo Lourenço - Mestre em Educação, História, Política, Sociedade pela PUC-SP e Doutor em Psicologia Social pela USP. Trabalhou na Administração Penitenciária do estado de São Paulo entre 1991 e 2015. Atualmente é professor substituto no Departamento de Ciências Humanas e Educação da UFSCar, campus de Sorocaba e professor contratado no Departamento de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas na Universidade do Estado de Minas Gerais (UEMG), campus de Frutal.

E-mail: arlindolourenco27@gmail.com Orcid: 0000-0003-3995-9887

Belisa Lamas Gaudereto - Graduada em Ciências Sociais pela Universidade Federal de Viçosa (UFV) em 2014; mestre

em Extensão Rural pela Universidade Federal de Viçosa (UFV) em 2017; atualmente é doutoranda em Ciências Sociais pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). Dedicou-se, desde 2011, a pesquisas na área da antropologia da alimentação, com foco em saber-fazer, bens imateriais e memórias da produção de queijos artesanais brasileiros.

E-mail: belisa.gautocis@gmail.com Orcid: 0000-0002-6882-4642

Celso Diniz Nobre - Doutor em História Social (PUC - São Paulo), Mestre em Geografia (USP), Bacharel e Licenciado em Geografia (UEL-Londrina). Pesquisador do Núcleo de Estudos de História Social da Cidade - NEHSC do Departamento de História da PUC-SP. Experiências no Ensino Fundamental, Médio e Superior, com pesquisas nas áreas de Ensino (Educação de Jovens e Adultos/Educação e Trabalho), Geografia Agrária e História Oral (Memória, Cidade e Patrimônio).

E-mail: cedinn@uol.com.br Orcid: 0000-0001-8677-9542

Dominique Vidal - Professor de Sociologia na Universidade de Paris e pesquisador na Unité de recherche Migrations et Sociétés (URMIS, UMR CNRS e IRD). Ele publicou *Les bonnes de Rio. Emploi domestique et société domestique*, Villeneuve d'Ascq, Presses universitaires du Septentrion, 2007, e *Le Brésil. Terre de possibles*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2016.

E-mail: dominique.vidal@univ-paris-diderot.fr Orcid: 0000-0002-6046-0151

Eucaris Olaya - Doutora em Serviço Social (Política Social e Movimentos Sociais) pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP). Mestre em Educação pela PUC/SP. Assistente Social. Líder do Grupo de Pesquisa: *Estudios de Familia*, aprovado pelo *Ministerio de Ciencia y Tecnología da Colombia*. Professora Associada do Departamento de *Trabajo Social da Facultad de Ciencias Humanas da Universidad Nacional de Colombia*.

E-mail: eucaris.olaya@gmail.com Orcid: 0000-0001-8364-8379

Fábio Faria Mendes - Bacharel em História pela Universidade Federal de Minas Gerais. mestrado e doutorado em Ciência Política pela Sociedade Brasileira de Instrução - SBI/IUPERJ. E Professor Associado do Departamento de História da Universidade Federal de Viçosa. Seus interesses de pesquisa estão na fronteira entre História e Ciências Sociais, atuando principalmente nos seguintes temas: sociologia histórica, história militar, história da família, demografia histórica, análise de redes sociais, mobilidade social e desigualdade em perspectiva histórica.

E-mail: fmendes@ufv.br

Francesca Dell’Olio – Mestrado em Letras Modernas pela *Università di Padova*, doutorado em Letras pela Universidade de São Paulo e em Educação pela *Università di Padova*. Atua no ensino de línguas estrangeiras, com ênfase em língua italiana. Seus interesses de pesquisa voltam-se para a construção de identidade, particularmente em contextos migrantes; interculturalidade; políticas e práticas linguísticas, sociais e educacionais; estudos decoloniais e pós-coloniais.

E-mail: fran.dellolio@gmail.com Orcid: 0000-0003-4496-9334

Gwenaële Rot - Professora titular de Sociologia na Sciences Po Paris, membro do Centro de Sociologia das Organizações (CNRS). Socióloga do trabalho, suas pesquisas se concentram nas mudanças no trabalho contemporâneo na França em diferentes setores de produção: indústria automotiva, química e nuclear e cinema. Publicou os seguintes trabalhos: *Sociologie de l’atelier. Renault, le travail ouvrier et le sociologue*, Toulouse, octarès 2006, *In the flow. Working in chemical and nuclear plants*, Paris Presses des mines, 2021 (com François Vatin); *Planter le décor. Une sociologie des tournages*, Paris Presses de Sciences Po, 2019

E-mail: gwenaele.rot@sciencespo.fr Orcid: 0000-0002-9290-7317

Juliano De Dea Lindner - Graduado em Farmácia e Bioquímica pela PUC-PR, Mestre em Food Safety Technology e Doutor em Food Science and Technology pela University of Parma, na Itália. Fundador das empresas Incorpore Foods Ltda (Brasil) e Nutriplus S.r.l. (Itália), atualmente é professor dos Programas de Pós-graduação em Ciência dos Alimentos e Biotecnologia e Biociências na UFSC. Líder do grupo de pesquisa Tecnologia de Alimentos e Bioprocessos (FTBgroup.com.br), membro da International Dairy Federation no Comitê Internacional Permanente Higiene Microbiológica e do Comitê Brasileiro Higiene e Segurança. Juliano é também consultor para a indústria de alimentos no desenvolvimento de processos e de produtos de natureza tecnológica com mais de 60 SKUs no mercado mundial.

E-mail: juliano.lindner@gmail.com Orcid: 0000-0002-6191-8910

Luciano Rodrigues Costa - Graduado em Ciências Sociais pela Universidade Federal de Minas Gerais (2000), mestrado em Extensão Rural pela Universidade Federal de Viçosa (2002) e doutorado em Ciências Sociais pela Universidade Estadual de Campinas (2010). Atualmente é professor adjunto da Universidade Federal de Viçosa. Atua no desenvolvimento de pesquisas relacionadas às relações entre trabalho e cidades, relações e processo de trabalho, trabalho e educação e identidade.

E-mail: lrcosta00@gmail.com Orcid: 0000-0001-9711-639X

Lúcio Alves de Barros - Bacharel e licenciado em Ciências Sociais pela UFJF, Mestre em Sociologia e Doutor em Ciências Humanas pela UFMG. Professor na Faculdade de Educação (FaE – BH) e no Programa de Mestrado em Segurança Pública e Cidadania da UEMG (Universidade do Estado de Minas Gerais). Recentemente publicou o livro, “Educação

Encarcerada: estudos sobre mulheres reclusas e estudantes".
Curitiba: Ed. CRV, 2020

E-mail: luciobarros460@gmail.com Orcid: 0000-0002-8126-378X

Maria Rita Aprile - Doutora e Mestre em Educação (Currículo) pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP). Licenciada em Pedagogia pela PUC Campinas. Pesquisadora associada do Centro de Estudos de Cultura Contemporânea - CEDEC. Desenvolve estudos e pesquisas sobre: educação e trabalho; inclusão social; humanização em saúde; saúde do idoso; formação docente e educação a distância, tendo publicações e orientado trabalhos sobre os temas.

E-mail: mrita.aprile@gmail.com Orcid: 0000-0001-8285-0698

Michelle de Medeiros Carvalho - Consultora de Laticínios, graduada em Ciência e Tecnologia de Laticínios pela Universidade Federal de Viçosa (UFV-MG) em 2002. Especializou-se em pesquisas com Queijos Artesanais com mestrado em Desenvolvimento Rural Sustentável pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE-PR) em 2015 e em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) em 2018. Atualmente é doutoranda em Ciência de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), coordenadora da Rede Sial Brasil, membro da International Dairy Federation nos Comitês Internacionais: Higiene Microbiológica e Ciência e Tecnologia, além de ser membro dos Comitês Brasileiros: Higiene e Segurança e Normas e Legislação. Trabalha em prol da legalização dos Queijos Artesanais brasileiros.

E-mail: michelle@leitecon.com.br Orcid: 0000-0003-4073-6779

Pedro Henrique Gonçalves Amorim – Estudante de Pedagogia na Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP). Desenvolve, sob orientação da Profa. Dra. Renata Cândido, a pesquisa de Iniciação Científica (IC) “Saberes e práticas em perspectiva histórica: um estudo das escolas públicas de Guarulhos-SP (1970 - ...)”, integrante do Projeto Temático “Saberes e práticas em fronteiras: por uma história transnacional da educação (1810 - ...)”, financiado pela FAPESP.

E-mail: pamorim@inifesp.br Orcid: 0000-0002-5094-8241

Raoni Rocha Simões - Doutor em Ciências Cognitivas e Ergonomia pela Universidade de Bordeaux. Mestre em Ciências do Trabalho e da Sociedade pelo CNAM-Paris. Especialista em Ergonomia pela UFMG. Graduado em Fisioterapia pela PUC-Minas e em Engenharia de Produção pela Universidade Norte do Paraná. Atualmente é professor adjunto do Departamento de Engenharia de Produção, Administração e Economia da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP). Professor permanente e pesquisador do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção (PPGEP) da UFOP. Experiência com pesquisas na área de ergonomia, saúde do trabalhador, gestão da segurança, confiabilidade humana no trabalho, gestão do conhecimento e de pessoas, análise de acidentes e engenharia de resiliência.

E-mail: raoni@ufop.edu.br Orcid: 0000-0003-1181-0132

Renata Marcílio Cândido - Professora do Programa de Pós-Graduação em Educação e do Departamento de Educação da Escola de Filosofia, Letras e Ciências Humanas (EFLCH) da Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP). Possui graduação em Pedagogia pela Universidade de São Paulo (2003), Mestrado em Educação (2007) de Doutorado em Educação (2012) pela mesma universidade. Atualmente coordena a Residência Pedagógica para Educação Infantil no âmbito do Curso de Pedagogia e integra o Grupo de Pesquisa

“História da Educação: Intelectuais, Instituições, Impressos” (Unifesp). Tem experiência na área de Educação, com ênfase em História da Educação e Tópicos Específicos da Educação, atuando principalmente nos seguintes temas: história da educação, cultura escolar, avaliação, festas escolares, práticas da vida escolar e uso dos uniformes.

E-mail: remarcilio@gmail.com Orcid: 0000-0002-8032-881X

Rosa Elisa M. Barone – Graduada em Ciências Sociais (Unesp – Araraquara), Doutora e Mestre em Educação: História e Filosofia da Educação pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC- SP). Tem experiência na área da Educação com estudos e pesquisas no campo da Educação e Políticas Públicas, Educação e Trabalho, eixo de artigos e trabalhos sob sua orientação. É autora do livro *Canteiro-escola: trabalho e educação na construção civil* (Educ/Fapesp, 1999) e coorganizadora dos livros: *Ofícios e Saberes: permanências, mudanças e rupturas no mundo do trabalho* (Appris, 2019); *Juventude e Trabalho: desafios no mundo contemporâneo* (Edufba, 2017); *Qualificação profissional em Construção. Formação e Aprendizagem na Construção Civil* (CRV Editora, 2014); *Formação de Pedagogos e Cotidiano Escolar* (Alexa Cultural, 2009) e *Educação e Políticas Públicas: tópicos para o debate* (Junqueira & Marin, 2007).

E-mail: rebarone@uol.com.br Orcid: 0000-0003-0804-6153

Sandra Pereira de Godoi - Graduada em Serviço Social, Pós-Graduada em Marketing e Comunicação Publicitária com Mestrado Profissional em Ciências Sociais e Humanidades, desde o ano de 2008 atuo como docente em cursos superiores de Design de Moda, tendo como área de conhecimento o comportamento do consumidor e o processo de decisão de compra.

E-mail: godoi.sandra@gmail.com Orcid: 0000-0002-9471-7197

Sônia Maria Freitas - Doutora em História Social pela Universidade de São Paulo-USP, atuou como pesquisadora e curadora no Museu da Imagem e do Som e no Museu da Imigração, em São Paulo. Além de participar de obras coletivas, possui artigos publicados em revistas científicas no Brasil e no exterior. Entre outros títulos, publicou *História Oral: Possibilidades e Procedimentos* (São Paulo, 2002), *Café e Imigração* (São Paulo, 2003), *Presença Portuguesa em São Paulo* (São Paulo, 2006), *Beneficência Portuguesa de São Paulo: Um Século e Meio Provendo Saúde* (São Paulo, 2009), *Vida e Obra do Comendador Montenegro: Um lousanense visionário no Brasil* (2013), *Portugal* (2014), *A Saúde no Brasil: do descobrimento aos dias atuais* (2014), e *Presença armênia em São Paulo: imigração, negócios, identidade, religião e interação social* (2019).

E-mail: smfreitas2@uol.com.br Orcid: 0000-0001-5220-6156

Tays Torres Ribeiro das Chagas - Doutora em Administração de Empresas pela Fundação Getúlio Vargas (FGV). Mestre em Engenharia de Materiais pela Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP). Graduada em Engenharia de Produção pela Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP). Atualmente é professora adjunta do Departamento de Engenharia de Produção, Administração e Economia da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), atuando no desenvolvimento de pesquisas relacionadas à terceirização, ao processo de adoecimento vinculado ao trabalho e às condições laborais dos trabalhadores que estão na informalidade.

E-mail: tays.chagas@ufop.edu.br Orcid: 0000-0001-9026-7937

Teresa Malatian - Docente do curso de Pós-Graduação História da Faculdade de Ciências Humanas e Sociais da UNESP. Publicou os livros *Os Cruzados do Império; Oliveira Lima e a construção da nacionalidade; Império e Missão. Um novo monarquismo brasileiro, D. Luís de Orléans e Bragança,*

peregrino de impérios, O cavaleiro Negro: Arlindo Veiga dos Santos e a Frente Negra Brasileira e O Príncipe Soldado.

E-mail: tmalatian@uol.com.br Orcid: 0000-0002-3401-6372

Zoraida Castillo Varela - Mestre em Sociologia e Antropologia pela University of Guelph, Canadá. Psicóloga pela Pontifícia Universidad Javeriana - PUJ de Bogotá, Colômbia. Coordenadora da Área de Desenvolvimento Sustentável do Programa de Desarrollo y Paz del Cesar. Especialista em pesquisa social e projetos de desenvolvimento sustentável. Trabalha em defesa política e iniciativas de paz com comunidades rurais na Colômbia.

E-mail: zoraida.castillo@gmail.com Orcid: 0000-0002-7850-8686

O tema dos ofícios, sua natureza, suas formas de expressão e os diferentes desafios enfrentados pelos “mestres” detentores de conhecimentos, técnicas e práticas inerentes às suas atividades estão presentes nos capítulos deste livro. Longe de ser considerado um quadro anacrônico, o debate proposto mostra um movimento de valorização dos saberes de ofício e identifica algumas das estratégias de resistência em relação aos processos produtivos que decorrem da nova configuração do mundo do trabalho. O resgate dos saberes presentes no fazer de ofício, ao mesmo tempo em que se mostra como um movimento para a (re)apropriação do bem produzido nega o esvaziamento desses saberes e considera a indissolúvel articulação entre o pensar e o fazer, base dos ofícios.

Ana Cabrera
Antônio de Pádua Nunes Tomasi
Arlindo da Silva Lourenço
Belisa Gaudereto
Celso Diniz Nobre
Dominique Vidal
Eucaris Olaya
Fábio Faria Mendes
Francesca Dell'Olio
Gwenaële Rot
Juliano Lindner
Luciano Rodrigues Costa
Lúcio Alves de Barros
Maria Rita Aprile
Michelle Carvalho
Pedro Henrique Gonçalves Amorim
Raoni Simões
Renata Marcílio Cândido
Rosa Elisa M. Barone
Sandra Pereira de Godói
Sônia Maria de Freitas
Tays Chagas
Teresa Malatian
Zoraida Castillo Varela