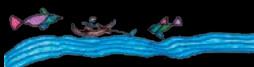


Inventário Cultural de Quilombos do Vale do Ribeira



Abobral (Margem Esquerda), Bombas, Cangume, Galvão,
Ivaporunduva, Mandira, Maria Rosa, Morro Seco, Nhunguara,
Pedro Cubas, Pedro Cubas de Cima, Pilões, Porto Velho,
Praia Grande, São Pedro, Sapatu



Comunidades quilombolas no Vale do Ribeira



Fonte: Base cartográfica: IGC, 2009; Territórios quilombolas: ITESP e EAACONE; Vegetação: SOS Mata Atlântica, 2008.

Inventário Cultural de Quilombos do Vale do Ribeira



**Abobral (Margem Esquerda), Bombas, Cangume, Galvão,
Ivaporanduva, Mandira, Maria Rosa, Morro Seco, Nhunguara,
Pedro Cubas, Pedro Cubas de Cima, Pilões, Porto Velho,
Praia Grande, São Pedro, Sapatu**



São Paulo, junho de 2013

EDITORES:
Anna Maria Andrade e Nilto Tatto

EDIÇÃO DE TEXTOS:
Anna Maria Andrade e Nilto Tatto

TEXTOS:
Anna Maria Andrade, Juliana de Melo Leonel Ferreira e Nilto Tatto

ORGANIZAÇÃO DAS OFICINAS:
Anna Maria Andrade e Juliana de Melo Leonel Ferreira

REVISÃO:
Anna Maria Andrade, Inês Zancheta e Nilto Tatto

PROJETO GRÁFICO/EDITORIAÇÃO:
Vera Feitosa (ISA)

PESQUISA FOTOGRÁFICA E TRATAMENTO DE FOTOS:
Cláudio Tavares (ISA)

TRATAMENTO DE ILUSTRAÇÕES:
Marcelo Calegari

MAPAS:
Maria Fernanda do Prado e Laboratório de Geoprocessamento do ISA

APOIO:



EAACONE



Ministério da Cultura



CONSELHO FEDERAL GESTOR DO FUNDO DE DEFESA DE DIREITOS DIFUSOS

MINISTÉRIO DA JUSTIÇA SECRETARIA NACIONAL DO CONSUMIDOR



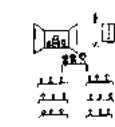
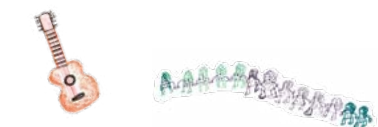
- 07 Apresentação
- 11 Comunidades Quilombolas e o Vale do Ribeira
- 16 Patrimonialização de bens culturais
- 18 O inventário passo a passo
- 24 Panorama do patrimônio cultural quilombola no Vale do Ribeira

Verbetes

- 37 CELEBRAÇÕES
- 38 Bandeira do Divino Espírito Santo
- 46 Bom Jesus
- 46 Celebrações Espíritas
- 47 Entruido ou entrudo
- 49 Festa da Associação Quilombola
- 50 Festa da Ostra
- 50 Finados
- 51 Folia de Reis
- 52 Natal
- 54 Nossa Senhora Aparecida
- 59 Nossa Senhora das Neves
- 60 Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos
- 62 Oração de 25 de Março
- 64 Recomendação das Almas
- 72 Reza de Todos os Santos
- 72 Romaria e Coroação de Nossa Senhora
- 74 Santa Catarina
- 74 Santa Cruz
- 81 Santa Luzia
- 81 Santo Antônio
- 84 São Benedito
- 86 São João
- 87 São José
- 88 São Miguel Arcanjo
- 89 São Pedro
- 93 São Roque
- 93 São Sebastião
- 97 São Vicente de Paula
- 98 Via Sacra da Quaresma



- 101 FORMAS DE EXPRESSÃO
- 102 Bailes
- 103 Danças
- 119 Capoeira
- 120 Congada de São Benedito
- 121 Hinos Espíritas
- 122 Inelências (cantos de funeral) e Guardação
- 123 Literatura Oral
- 142 Mesada dos Anjos
- 142 Missa Afro ou Celebração Afro
- 146 Roda de cantoria
- 147 Romaria de São Gonçalo
- 155 Terço Cantado



- 157 OFÍCIOS & MODO DE FAZER
- 158 Brincadeiras e Brinquedos
- 160 Manejo da ostra
- 162 Modo de Caçar
- 167 Modo de Curar
- 172 Modo de Fazer Canoa
- 177 Modo de Fazer Casa de Pau-a-pique
- 182 Modo de Fazer Roça / Ofício de lavrador
- 188 Modo de Pescar
- 193 Ofício de Artesão
- 200 Ofício de Canoeiro
- 204 Ofício de Carpinteiro
- 210 Ofício de Capelão e Coordenador da Igreja
- 211 Ofício de Parteira
- 219 Presidente do Centro Espírita
- 220 Processamento do Amendoim
- 220 Processamento do Arroz
- 225 Processamento do Barro
- 226 Processamento do Café
- 226 Processamento da Cana
- 232 Processamento do Fumo
- 233 Processamento da Mandioca
- 240 Processamento do Milho
- 245 Puxirão



253 LUGARES & EDIFICAÇÕES

- 254 Rio Ribeira
- 267 Rio Pilões
- 272 Rio São Pedro
- 276 Tráfico de Farinha de Mandioca



Comunidades

- 278 Abobral - Margem Esquerda
- 282 Bombas
- 288 Cangume
- 294 Galvão
- 298 Ivaporunduva
- 304 Mandira
- 316 Maria Rosa
- 320 Morro Seco
- 323 Nhunguara
- 328 Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima
- 334 Pilões
- 338 Porto Velho
- 342 Praia Grande
- 346 São Pedro
- 352 Sapatu



361 Bens culturais por comunidade

- 362 Abobral - Margem Esquerda
- 363 Bombas
- 364 Cangume
- 365 Galvão
- 366 Ivaporunduva
- 367 Mandira
- 368 Maria Rosa
- 369 Morro Seco
- 370 Nhunguara
- 371 Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima
- 373 Pilões
- 374 Porto Velho
- 375 Praia Grande
- 376 São Pedro
- 377 Sapatu



378 Bibliografia



Apresentação

Esta publicação apresenta os resultados do projeto “Inventário de Referências Culturais de Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira – SP”, um dos mais importantes corredores socioambientais do país, em meio à mais importante área contínua remanescente de Mata Atlântica do país, com exuberante diversidade ambiental e cultural, incrustada entre duas grandes metrópoles brasileiras – São Paulo e Curitiba.

Amparado na metodologia do Inventário Nacional de Referências Culturais - INRC-Iphan, o levantamento dos bens culturais, materiais e imateriais de 16 quilombos do Vale do Ribeira (SP) foi realizado durante três anos de trabalho de campo com apoio e participação direta das comunidades quilombolas.

A proposta de fazer o levantamento dos bens culturais nasce dos próprios quilombolas, preocupados pela falta de conhecimento e reconhecimento por parte do Estado e da sociedade brasileira em relação aos seus direitos territoriais e pela ameaça permanente dos grandes projetos de infraestrutura na região, entre eles, os de barragens no Rio Ribeira de Iguape, com grande potencial de impacto para a região e diretamente sobre alguns territórios quilombolas.

A Constituição de 1988 atribuiu ao poder público a obrigação de titular as terras ocupadas por comunidades remanescentes de quilombos. Pouco se avançou na implementação deste direito em nível nacional depois de transcorridos 25 anos da promulgação. Dos quase três mil quilombos identificados pela Fundação Cultural Palmares, somente 193 foram titulados e ainda com problemas fundiários na sua grande maioria. No Vale do Ribeira a situação não é diferente, o movimento quilombola local aponta 66 comunida-

des, sendo 21 reconhecidas oficialmente até momento, e destas, somente seis com títulos homologados pelo poder público.

O levantamento realizado identificou 180 bens culturais, classificados nas cinco categorias definidas pelo INRC/Iphan: Celebrações, Formas de Expressão, Ofícios e Modos de Fazer, Lugares e Edificações, ancorados no Decreto nº 3551 de 4 de agosto de 2000, que instituiu o Registro do Patrimônio Imaterial e o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial.

Pela primeira vez, de forma organizada, temos a oportunidade de registrar e conhecer a riqueza cultural dos quilombos do Vale do Ribeira. Mais uma oportunidade para entender a importância destas comunidades de terem seus territórios, enquanto espaço necessário para a reprodução social e manutenção de seus sistemas de relação com o meio, que se traduz nas diversas formas de expressão que compõem esta publicação.

O ISA agradece a colaboração de diversos parceiros para a realização deste inventário. Testemunhas das transformações que o próprio desenvolvimento do projeto propiciou nas comunidades e nas inter-relações delas. Foi possível observar e acompanhar os impactos das ações desenvolvidas no âmbito do projeto por meio da retomada de alguns grupos culturais, de determinadas celebrações e o reconhecimento e valorização pelo conjunto dos moradores destas comunidades para alguns bens, com destaque para aqueles relacionados ao sistema agrícola. Os agentes culturais, sobretudo os mais jovens, expressaram o quanto foi desafiador e rico o processo de elaboração do Inventário. As descobertas sobre sua própria comunidade proporcionadas pelas entrevistas e nos diálogos coletivos de validação das informações coletadas

foram enfatizadas. A oportunidade de inventariar os bens, como instrumento de valorização pública dos conhecimentos tradicionais suscitou falas dos mais velhos reafirmando sua identidade e expressando ao mesmo tempo suas preocupações e a esperança de permanência de seus valores primordiais.

Ao organizar e sistematizar os resultados desta pesquisa, buscamos privilegiar as falas diretas dos agentes locais e dos mais velhos que contribuíram de forma decisiva para tornar acessível ao público em geral um pouco mais do cotidiano e da história dos quilombos. Buscamos a melhor forma de contribuição direta para dar visibilidade aos quilombos e contribuir para transformá-los em sujeitos de direitos a serem reconhecidos pela sociedade como parte integrante da rica diversidade cultural do país.

A publicação está organizada, seguindo a lógica da organização dos bens culturais a partir da metodologia do INRC-Iphan. Há que considerar sempre, que o processo de produção e reprodução destes bens, são frutos de um processo histórico e contínuo. Que há inter-relações entre as diversas comunidades na construção e manutenção e atualização dos bens culturais aqui descritos.

O primeiro texto, “Comunidades Quilombolas e o Vale do Ribeira”, procura situar o Vale do Ribeira, de forma breve, contando a história de sua ocupação, a chegada dos negros capturados na África e trazidos para trabalhar como escravos na mineração e quando a atividade declinou, a ascensão da agricultura. O surgimento dos primeiros quilombos ocupando terras mais distantes ou fazendas abandonadas e que se configurou nos dias atuais em um verdadeiro corredor socioambiental com os quilombos encravados no meio da mais importante área contínua de remanescente de Mata Atlântica conservada do país. Demonstração cabal que a forma de ocupação e uso do território contribuiu para a sustentabilidade socioambiental da região. Ali construíram relações entre si e com o meio ambiente que se traduz hoje em vários aspectos da cultura brasileira.

Por outro lado, neste texto é possível observar, que 25 anos depois do reconhecimento dos direitos territoriais na Constituição Brasileira, somente seis quilombos dos 66 existentes no Vale do Ribeira (SP) têm o título de suas terras, como uma demonstração fotográfica da realidade quilombola nacional. Mais um indicador de que ainda há muito a fazer para resgatar a dívida histórica do país com os afrodescendentes que se refugiaram em pequenas comunidades para escapar da escravidão ou formadas após a Abolição.

O segundo texto, “Patrimonialização de bens culturais”, descreve a política pública de registro e reconhecimento oficial por

parte do Estado e da sociedade para o conhecimento e reconhecimento da diversidade cultural do Brasil através do Decreto nº 3551 de 4 de agosto de 2000, que institui o Registro do Patrimônio Imaterial e o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. Demonstração no marco legal e que precisa ser implementado, buscando a construção de uma sociedade que reconheça na prática a convivência fraterna entre os diferentes como parte integrante de um todo.

O terceiro texto, “O inventário passo a passo”, descreve as razões dos quilombolas para a construção e implementação do projeto para o inventário. A metodologia participativa aplicada para a coleta, validação das informações, tomada de decisões e os encaminhamentos após os resultados validados.

O quarto texto, “Panorama do patrimônio cultural quilombola no Vale do Ribeira”, há uma análise minuciosa retratando a situação atual dos bens culturais quilombolas levantados nas 16 comunidades participantes do projeto a partir de sua condição, seguindo a classificação definida pela metodologia do INRC-Iphan, segundo seu estado de conservação: íntegro memória ou ruína. Chama a atenção o fato de que a maioria dos bens culturais inventariados esteja classificado como íntegro. Por outro lado, é possível verificar que se trata de uma situação transitória, precária e com riscos, na medida em que muitos destes bens são conhecidos ou praticados por poucas pessoas das comunidades. É o caso, por exemplo, do conjunto de bens associados ao sistema agrícola, que por razões diversas descritas no texto e impedimentos legais têm levado ao declínio da atividade agrícola e como consequência coloca em risco dezenas de bens culturais. Preocupação demonstrada pelos próprios quilombolas que decidiram pelo registro do sistema agrícola buscando as salvaguardas necessárias para a manutenção deste sistema para, assim, manter viva a sua cultura além do papel das roças para a segurança alimentar.

No capítulo “Descrição do bens” a descrição dos bens inventariados, privilegia os relatos dos entrevistados e valoriza as diversas interpretações e entendimentos. Demonstração viva que as práticas e conhecimentos que formam o patrimônio cultural quilombola são fruto de processos de continuidade e mudança cultural nos quilombos. Consolida uma base importante de dados para subsidiar futuras pesquisas mais aprofundadas sobre cada bem aqui descrito ou relatado.

Celebrações – descreve as festas comunitárias, religiosas ou não, que envolvem mobilização coletiva integrando gerações e por vezes diferentes comunidades. Boa parte dos 29 bens identificados nesta categoria revela a forte influência do catolicismo popular na vida comunitária dos quilombos.

Formas de expressão – descreve as danças, muitas delas praticadas nos tempos em que os puxirões de trabalho, principalmente ligados com as atividades agrícolas, eram comuns nos quilombos do Vale do Ribeira. Dos 24 bens identificados, 13 são passos de dança ou brincadeiras ligados aos bailes de puxirão, evidenciando a importância do trabalho agrícola para manifestações lúdicas e artísticas nos quilombos. Mais uma evidência do risco de desaparecimento de muitos destes bens associados ao sistema agrícola.

Ofícios e Modos de Fazer – descreve os conhecimentos e práticas empregados na produção da vida cotidiana, como o trabalho agrícola e sua organização coletiva em puxirões, o processamento dos alimentos, a caça e a pesca, a fabricação de artefatos domésticos e ferramentas, construção de canoas e casas de pau-a-pique. A descrição e relatos destes 23 bens culturais demonstram a prática e conhecimento no manejo da natureza e a transmissão destes saberes entre as gerações.

Lugares – descreve os bens culturais associados aos territórios onde se encontram em cada quilombo, importantes para a memória histórica das comunidades, para as atividades cotidianas e de geração de renda e para a imaginação artística e lúdica. São 75 bens identificados como rios, cachoeiras, áreas de plantio antigas e atuais, morros, caminhos históricos e atuais, cemitérios, grutas e pedras. Este conjunto constitui referências espaciais que tornam o território um campo repleto de significado. O Rio Ribeira de Iguape, razão primeira dos quilombolas para a implementação do projeto do inventário, aparece como bem cultural junto com outros bens a ele associados em diversas comunidades.

Edificações – descreve as edificações que assumem importância para a existência de bens culturais intangíveis. É o caso das igrejas para a manutenção das celebrações, das casas de farinha para os conhecimentos ligados ao plantio e processamento da mandioca, dos centros comunitários para a manutenção de diversas danças e formas de expressão. Dentre os 29 bens culturais desta categoria destacam-se as identificações das igrejas como espaço para a associação entre religião e cultura, o fortalecimento comunitário e a transmissão de conhecimentos.

Por fim, gostaríamos que os resultados deste projeto, que disponibilizamos agora, descrevendo e relatando os bens culturais destes quilombos, possam servir de instrumento para auxiliar as comunidades quilombolas no encaminhamento de suas demandas e prioridades para a conquista plena de seus direitos, a garantia de salvaguardas para manter viva sua cultura e condições para o desenvolvimento sustentável de suas famílias e seus territórios.

Trata-se também de material precioso para auxiliar os gestores públicos na formulação e implementação de políticas voltadas para salvaguarda dos bens culturais quilombolas. A adoção de estratégias e ações de proteção do Rio Ribeira de Iguape e a adoção de políticas que incentivem a manutenção do sistema agrícola, são exemplos de políticas que poderiam ser adotadas.

Tornar conhecido, a partir de suas diferentes formas de expressão cultural, é importante para o reconhecimento da sociedade e do Estado sobre o papel dos quilombolas no mosaico cultural. Boa leitura.



Comunidades Quilombolas e o Vale do Ribeira¹

As comunidades quilombolas que participaram deste trabalho localizam-se na região conhecida como Vale do Ribeira, nos municípios de Eldorado, Iporanga, Itaóca, Iguape e Cananéia. Esta região abrange a Bacia Hidrográfica do Rio Ribeira de Iguape e o Complexo Estuarino Lagunar de Iguape-Cananéia-Paranaguá, além de pequenas bacias hidrográficas localizadas entre a primeira e o Oceano Atlântico (ver mapa).

O Vale do Ribeira abrange partes de dois dos estados mais desenvolvidos do País: as regiões sudeste do Estado de São Paulo e leste do Estado do Paraná. Possui área de 2.830.666 hectares (28.306 km²), sendo 1.119.133 ha. no Paraná e 1.711.533 ha. em São Paulo, correspondendo a respectivamente 39,5% e 60,5% em relação à área total da Bacia.

Confronta-se ao norte e a leste com as bacias dos rios Tietê e Paranapanema e ao sul com a Bacia do rio Iguape. A área da bacia abrange 31 municípios, sendo nove no Paraná e 22 em São Paulo. Estão ainda parcialmente inseridos na Bacia do Ribeira, 10 municípios do Paraná e 14 municípios de São Paulo.

A costa sul do estado de São Paulo foi uma das primeiras regiões da América do Sul a ser ocupada pelos colonizadores europeus. Já nos primeiros anos do século XVI, os portugueses começaram a explorar o vale do Ribeira, então ocupado por grupos indígenas tupi e guarani. Utilizando o rio Ribeira como vetor de expansão, foram organizadas expedições rumo ao interior, conhecidas como bandeiras.

A mineração de ouro de aluvião foi a primeira atividade econômica do Vale do Ribeira, realizada com emprego de mão de obra escrava. Com o término deste ciclo, muitos ex-escravos ocuparam algumas terras e desenvolveram uma agricultura também

voltada ao mercado de alimentos, tanto para consumo regional, como para o comércio com outras regiões do país. Um exemplo é o arroz, cujo ciclo teve início no final do século XVII, e foi intensamente comercializado para outras províncias no Brasil Império até meados do século XIX. Dessa maneira os negros se transformaram em pequenos agricultores, e muitos se fixaram mata adentro, dando origem às comunidades negras da região.

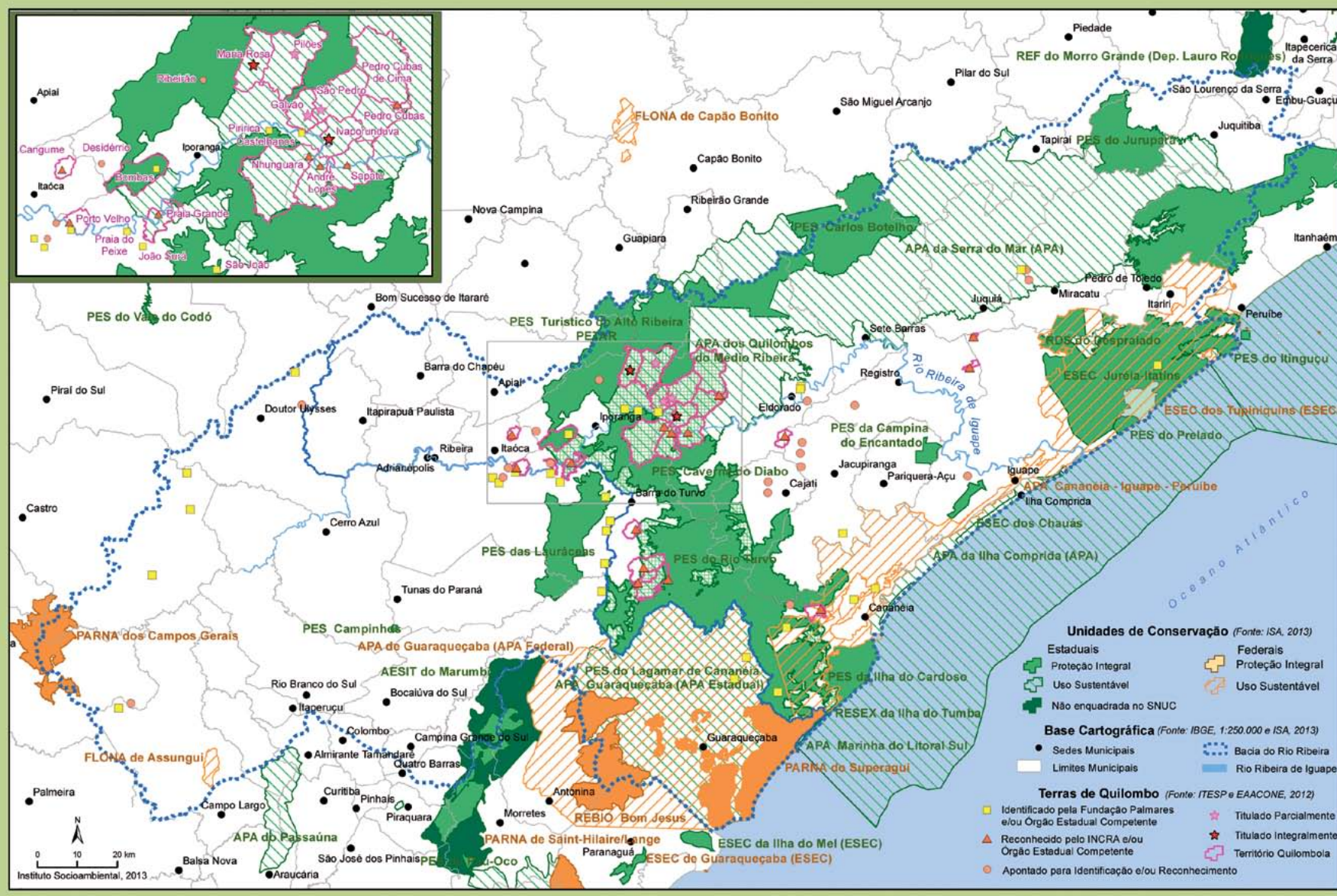
Uma das primeiras cidades fundadas foi Iporanga, em 1576, pelos bandeirantes em busca de ouro. No século XVII, em função do ouro encontrado às margens do rio Ribeira de Iguape, no Médio Vale, teve origem a cidade de Xiririca, hoje Eldorado, nome que recebeu em 1948, em homenagem ao ouro que existia na região. Em 1730 surgiu Apiaí, cidade localizada no Alto Vale do Ribeira. Nas primeiras décadas do século XX, cresceram as lavouras de chá e banana, esta última passando a principal produto econômico da região.

O Vale do Ribeira é a região do Estado de São Paulo onde se encontra maior parte das comunidades quilombolas. A diversidade social, ambiental e cultural ali existente não se compara a qualquer outra região do Brasil.

Tal especificidade se justifica pelo fato de que é no Vale do Ribeira que se concentram um dos últimos remanescentes de Mata Atlântica do Brasil, e abriga várias comunidades tradicionais e locais, quilombolas, indígenas, caiçaras e agricultores familiares. Por outro lado, a região apresenta questões que lhe são próprias

¹ Texto adaptado de *Agenda Socioambiental de Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira* (ISA, 2008)

Corredor Socioambiental do Vale do Ribeira



e demandam políticas específicas, como a regularização fundiária tanto para indígenas, como para pequenos agricultores, e quilombolas. É preciso considerar ainda que existem conflitos de sobreposições de Unidades de Conservação sobre os territórios tradicionais destas populações. No início da década de 1970 houve uma tentativa de regularização fundiária das posses rurais por meio de um convênio entre a Superintendência para o Desenvolvimento do Litoral Paulista (Sudelpa) e a Procuradoria do Patrimônio Imobiliário. Com isso, iniciou-se a demarcação de terras e a distribuição de títulos de propriedade a pequenos posseiros no Vale do Ribeira. Porém, essa forma de “demarcação” desconsiderava a existência de terras comunais, permitindo que fossem loteadas. Esse procedimento gerou sérios conflitos internos, porque algumas famílias quilombolas venderam seus lotes a pessoas de fora da comunidade, agravando a assim a questão fundiária.

No início da década de 1980, o governo do Estado de São Paulo investiu em melhorias nas estradas que dão acesso à região, a fim de integrá-la ao resto do Estado. As terras se valorizaram, a especulação imobiliária se instalou, despertando interesses de latifundiários e empresários de outras regiões, agravando conflitos fundiários em diversas áreas do Vale.

Ainda na década de 1980, o governo estadual começou a se apoiar nas organizações sociais existentes na região, visando implementar suas políticas de desenvolvimento rural. No mesmo período, setores da Igreja Católica incentivavam as organizações rurais existentes, para que permanecessem nas terras que já ocupavam há várias décadas. No caso das comunidades quilombolas esse processo se deu com a motivação de seus integrantes a se organizarem em associações comunitárias, uma vez que essa era uma das exigências que o Estado impunha para que tivessem suas terras tituladas. Nessa época também foram criadas a maioria das Unidades de Conservação da região.

Nos anos 1990, foram promulgadas leis ambientais restringindo as formas de uso dos recursos da Mata Atlântica. Nesta década a região se destacou no cenário político do Estado por conta dos projetos de construção de barragens no Rio Ribeira de Iguape. Para lutar contra essa ameaça as populações tradicionais e, em especial, as comunidades quilombolas, se organizaram e criaram o Movimento dos Ameaçados por Barragens (MOAB).

Historicamente, a quase totalidade das populações rurais que habitam o Vale, detém somente a “posse da terra”, em muitos casos, sem a documentação que comprove seus direitos possessórios.

A maior parte das áreas ocupadas e manejadas por estas populações hoje ou é de domínio do poder público ou de particu-

lares (pessoas físicas e jurídicas) que não residem na região (ADAMS, 2000). Nesse contexto fundiário se inserem as populações tradicionais – caiçaras, índios, ribeirinhos e quilombolas.

Apesar de ter sido uma das regiões mais intensamente exploradas nos períodos colonial e imperial, o Vale do Ribeira chega ao século XXI com significativo patrimônio socioambiental.

As Comunidades Quilombolas

Os primeiros negros trazidos para o Brasil, no século XVII, vinham da costa ocidental da África. Mais tarde vieram também da costa oriental, e de outras regiões da África onde habitavam grupos étnicos com línguas e sistema culturais distintos, capturados e enviados ao tráfico negreiro. Esses africanos realizaram intensamente trocas culturais e estabeleceram alianças entre si.

Desde o início, muitos negros se refugiavam na mata, onde se agrupavam, formando os quilombos (VELASQUES, 2007). Em terras abandonadas de várias regiões do país, tornaram-se pequenos produtores rurais autônomos, num processo de ocupação e uso produtivo das regiões florestadas mais distantes dos rios, em áreas interioranas do Brasil. Após a abolição, muitos ex-escravos continuaram suas atividades agrícolas, enquanto que outros foram obrigados a trabalhar para latifundiários para sobreviver.

No Vale do Ribeira, após o declínio da mineração de ouro na região e mais tarde das lavouras de arroz, muitos trabalhadores ex-escravos se fixaram em terras abandonadas pelos fazendeiros, formando comunidades negras existentes até hoje. Boa parte dessas comunidades espriam-se ao longo das duas margens do Rio Ribeira de Iguape, entre os municípios de Iporanga e Eldorado. Com essa forma de apropriação dos espaços, as populações descendentes de escravos mantiveram seus laços históricos e de parentesco.

As comunidades quilombolas do Vale sempre mantiveram relações sociais e econômicas com os pequenos núcleos urbanos regionais, com os grandes proprietários rurais e com as autoridades locais. Mesmo estando em locais com certo isolamento geográfico, nunca viveram descontextualizadas da produção agrícola regional, ora atuando como fornecedores de bens alimentícios, ora na qualidade de meeiros, de pequenos produtores e de empregados de fazendeiros.

Estudos antropológicos (MPF-SP, 1998) afirmam a existência de comunidades quilombolas que possuem tradição de 300 anos de ocupação no Vale, caso da comunidade de Ivaporunduva. Permanecendo sempre em contato direto com a natureza e extraindo

ATUALIZANDO O CONCEITO DE QUILOMBO

Com a atualização da noção clássica de quilombo, a constituição de 1988 passou a chamar de “remanescentes de quilombo” todas as comunidades vivas de afro-brasileiros que vivem em sítios conhecidos e não conhecidos dos antigos quilombos e que se caracterizam, antes de tudo, pela descendência de africanos escravizados. A definição clássica – muito pautada nas características e representações sobre o quilombo de Palmares – é inadequada para pensar a realidade atual destas comunidades porque cristaliza a existência dos quilombos no passado, no tempo da escravidão, e os assentamentos negros eram vistos apenas como focos isolados de resistência ao regime, destituídos de positividade sociocultural e identitária. A atualização do conceito de quilombo diversifica o conjunto de experiências históricas e constituições étnicas de comunidades negras rurais que resultam do período escravocrata. Esta perspectiva abre caminho para entender o que ocorreu com estes grupos após o fim da escravidão e suas formas de organização atuais. No campo da antropologia, os estudos sobre a identidade desta nova categoria social operaram um deslocamento do eixo analítico: passando do estudos raciais, que caracterizam a maior parte da produção existente sobre os afro-descendentes, para os estudos de etnicidade. Isso significou abandonar as teses baseadas no conceito de raça, deslocando o olhar para o critério cultural. Nesta linha, surgiram pesquisas interessadas em mapear o fenômeno de emergência das comunidades quilombolas e como elas experimentam o processo de produção de identidades contrastivas e “invenção” de tradições. Quando atualizam suas diferenças culturais com outros grupos sociais, as comunidades quilombolas definem suas tradições, fazendo uma seleção de traços culturais que garantem a preservação da identidade do grupo. As formas e expressões culturais quilombolas no Brasil são variadas e ainda pouco conhecidas em sua diversidade.

delas os meios para sua subsistência e reprodução cultural, acumularam, ao longo das várias gerações, conhecimentos tradicionais e profundos sobre os ecossistemas da região.

Em função das restrições de uso e ocupação do solo advindas da legislação ambiental, principalmente a partir das décadas de 1950 e 1960 até o início da década de 1990, as comunidades quilombolas tiveram que incorporar outras formas de acesso aos recursos ambientais locais e à subsistência. Com isso, surgiram novos padrões de ações de sobrevivência restringindo práticas centenárias, como a extração de produtos na mata e o sistema tradicional de agricultura de corte e queima.

A organização político-social destas comunidades teve início em meados da década de 1980, com o trabalho de base realizado pela Comissão da Pastoral da Terra (CPT). Nos anos 1990, foi criada a Equipe de Articulação e Assessoria às Comunidades

Negras do Vale do Ribeira (EAACONE), formada por lideranças das comunidades quilombolas do Vale e por apoiadores. Iniciava-se, assim, o processo de discussão e organização dos quilombolas do Vale do Ribeira.

Também nesta década foi criado o Movimento dos Ameaçados por Barragens (Moab), composto por integrantes da Igreja Católica, ambientalistas, sindicatos urbanos e rurais, lideranças das comunidades rurais e principalmente representantes das comunidades quilombolas. O movimento faz parte até hoje do cenário político-social das comunidades quilombolas, indígenas e caiçaras locais no enfrentamento dos projetos hidrelétricos (Hidrelétrica de Tijuco Alto, Funil, Batatal e Itaóca) no Rio Ribeira de Iguape.

A organização das comunidades quilombolas resultou na consciência de seus direitos. Mas ainda hoje, os remanescentes de quilombos vivem em constantes batalhas por seus direitos fundamentais.

A questão quilombola foi inserida no cenário da política nacional com a Constituição Federal de 1988, que instituiu em seu Ato das Disposições Constitucionais Transitórias (ADCT), o artigo 68:

“Aos Remanescentes das Comunidades dos Quilombos que estejam ocupando suas terras é reconhecida a propriedade definitiva, devendo o Estado, emitir-lhes os respectivos títulos.”

A Constituição Federal ainda estabelece nos artigos 215 e 216 respectivamente, a proteção às manifestações culturais afro-brasileiras e o reconhecimento do patrimônio cultural brasileiro o qual se inclui o tombamento de documentos e sítios detentores de reminiscências históricas de antigos quilombos.

Além da falta de avanço no processo de reconhecimento das comunidades quilombolas e de seus territórios, ainda há outros problemas e dificuldades que vêm preocupando as comunidades. Um exemplo é a ausência de políticas públicas que promovam alternativas econômicas compatíveis com a diversidade cultural e ambiental capazes de proporcionar o desenvolvimento sustentável das comunidades e de seus territórios, e ainda as ameaças permanentes de retrocesso no marco legal que garante seus direitos constitucionais.

Dados recentes do Instituto de Terras de São Paulo (Itesp), indicam que atualmente existem 66 comunidades quilombolas identificadas no Estado de São Paulo. Das 28 comunidades reconhecidas no estado, 21 estão no Vale do Ribeira. E destas, apenas 6 comunidades foram tituladas conforme legislação em vigor.

Situação jurídica dos quilombos em São Paulo

	Quilombos	Município	Situação atual
1	Abobral Margem Direita	Eldorado	Apontado
2	Biguá Preto	Miracatu	Apontado
3	Caiacanga	Registro	Apontado
4	Capitão Bras	Cajati	Apontado
5	Cascalheiras	Eldorado	Apontado
6	Coveiro	Iguape	Apontado
7	Desiderio	Iporanga	Apontado
8	Fau	Miracatú	Apontado
9	Ilhas	Barra do Turvo	Apontado
10	Itapitangui	Cananéia	Apontado
11	Itatins	Eldorado	Apontado
12	Lençol	Jacupiranga	Apontado
13	Mandira - Cajati	Cajati	Apontado
14	Manoel Gomes	Cajati	Apontado
15	Morro Grande	Cajati	Apontado
16	Padre Andre I	Jacupiranga	Apontado
17	Padre Andre II	Jacupiranga	Apontado
18	Patrimônio	Iguape	Apontado
19	Pavoa	Iguape	Apontado
20	Pontal	Cananéia	Apontado
21	Ribeirão	Iporanga	Apontado
22	Rio das Minas	Iporanga	Apontado
23	Taquaruçu	Jacupiranga	Apontado
24	Vila Andréia	Cajati	Apontado
25	Anta Magra	Barra do Chapéu	Apontado
26	Bananal Pequeno	Eldorado	Apontado
27	Castelhanos	Iporanga	Apontado
28	Momuna	Iguape	Apontado
29	Rio da Cláudia	Iporanga	Apontado
30	Tocos	Barra do Chapéu	Apontado
31	Ariri	Cananéia	Identificado
32	Porto Cubatão	Cananéia	Identificado
33	São Paulo Bagre	Cananéia	Identificado
34	Taquari / Santa Maria	Cananéia	Identificado
35	Varadouro	Cananéia	Identificado
36	Poço Grande	Iporanga	Identificado
37	Bairro do Engenho	Eldorado	Identificado
38	Boa Esperança	Eldorado	Identificado
39	Jurumirim	Iporanga	Identificado
40	Retiro Ex-Colônia Velha	Cananéia	Identificado
41	Bairro da Aldeia	Iguape	Identificado

	Quilombos	Município	Situação atual
42	Biguazinho	Miracatú	Identificado
43	Abobral Margem Esquerda	Eldorado	Identificado
44	Bombas	Iporanga	Identificado
45	Piririca	Iporanga	Identificado
46	André Lopes	Eldorado	Reconhecido
47	Cangume	Itaóca	Reconhecido
48	Cedro	Barra do Turvo	Reconhecido
49	Mandira	Cananéia	Reconhecido
50	Nhunguara	Iporanga / Eldorado	Reconhecido
51	Pedra Preta/Paraiso	Barra do Turvo	Reconhecido
52	Pedro Cubas de Cima	Eldorado	Reconhecido
53	Peropava	Registro	Reconhecido
54	Poça	Eldorado / Jacupiranga	Reconhecido
55	Porto Velho	Iporanga	Reconhecido
56	Praia Grande	Iporanga	Reconhecido
57	Reginaldo	Barra do Turvo	Reconhecido
58	Ribeirão Grande / Terra Seca	Barra do Turvo	Reconhecido
59	Sapatu	Eldorado	Reconhecido
60	Morro Seco	Iguape	Reconhecido
61	Ivaporunduva	Eldorado	Registrado Integralmente
62	Galvão	Iguape	Registrado Parcialmente
63	Maria Rosa	Iporanga	Titulado Integralmente
64	Pedro Cubas	Eldorado	Titulado Parcialmente
65	Pilões	Iporanga	Titulado Parcialmente
66	São Pedro	Eldorado / Iporanga	Titulado Parcialmente

LEGENDA:

Apontado: Primeira sinalização de existência do Território Quilombola, ainda sem nenhum ato normativo jurídico vinculado. Considerando apontamento feito pelo Estado ou Movimento Social.

Identificado: Primeiro ato normativo referente a a existência e regularização do Território Quilombola. Considerando abertura dos processos no Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra), no órgão estadual competente (Ex: Itesp) e/ou a Certidão da Fundação Cultural Palmares.

Reconhecido: Reconhecimento do Território como Remanescente de Quilombo. Considerando a Portaria de Reconhecimento do Incra ou o Relatório Técnico Científico (RTC) no caso do Itesp.

Titulado Integralmente: Outorga do título de domínio referente a toda da área do território. Considerando título do Incra para áreas particulares e/ou órgão estadual para áreas devolutas.

Titulado Parcialmente: Outorga do título de domínio referente a parcela da área do território. Considerando título do Incra para áreas particulares e/ou órgão estadual para áreas devolutas.

Registro Parcial: Registro em Cartório do título de domínio referente a parcela da área do território.

Registro Integral: Registro em Cartório do título de domínio referente a toda da área do território.

O Vale do Ribeira caracteriza-se por ter sido uma das primeiras e mais intensamente exploradas regiões brasileiras nos períodos colonial e imperial, conforme explicitado anteriormente. Contudo, ainda guarda atualmente, o maior remanescente de Mata Atlântica preservada do Brasil. Em outras palavras, dos 7% que restaram deste bioma em território nacional, 21% estão localizados no Vale do Ribeira.

O Vale conta com uma população de cerca de 411.500 habitantes, mais da metade nas zonas rurais. Uma das principais vias de acesso à região é a Rodovia Régis Bittencourt (BR-116), que liga São Paulo ao Paraná. Os municípios paulistas que fazem parte da região e contam com comunidades quilombolas são: Barra do Turvo, Cananéia, Cajati, Eldorado, Iguape, Itaóca, Iporanga, Miracatu e Registro.

Em 1999, em virtude da extensa área de mata atlântica preservada, esta região passou a Patrimônio Natural da Humanidade, segundo a Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e a Cultura (Unesco). Além disso, mais de 50% de sua área total está sob regime de proteção ambiental – são as Unidades de Conservação de proteção integral e de uso sustentável, criadas ao

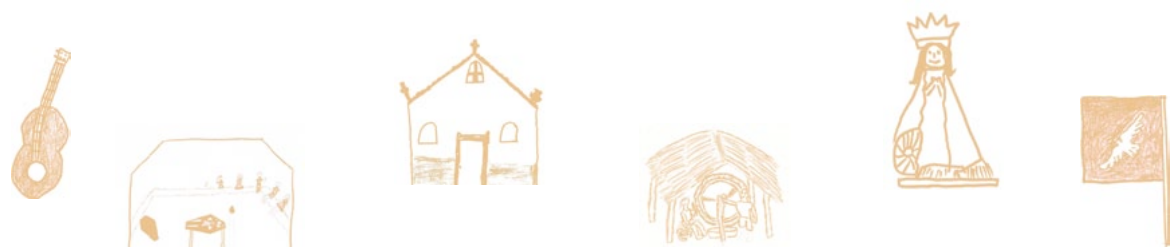
longo do século XX. Os territórios quilombolas, em circunvizinhança com Unidades de Conservação, formam importante corredor biológico ainda preservado de Mata Atlântica, interligando o Alto e Médio Vale do Ribeira (região serrana), onde estão situados os Parques Estaduais de Jurupará, Intervalles, Carlos Botelho, Parque Estadual Turístico do Alto Ribeira (Petar) e a Estação Ecológica de Xitué, com o Baixo Vale do Ribeira (Planície Sedimentar e Litorânea), onde estão localizados o Mosaico do Jacupiranga e o Parque Estadual da Ilha da Cardoso. Seu rio principal, o Rio Ribeira de Iguape, é o único desse porte no Estado que ainda não tem barragens.

Apesar do rico cenário socioambiental, a região apresenta problemas como a questão fundiária ainda não solucionada, a ameaça dos projetos de barragem, o crescente desmatamento nas APPs, especialmente das matas ciliares do Rio Ribeira de Iguape e seus principais afluentes, a intensificação dos projetos de mineração, a monocultura da banana e pinus.

Em função da baixa densidade populacional, a região não é vista como prioritária para os investimentos por parte do setor público e é visto tradicionalmente com região fornecedora de matérias primas baratas como é o caso da mineração.

Vale do Rio Betari, Iporanga. © Felipe Leal/ISA, 2010





Patrimonialização de bens culturais

A definição oficial de Patrimônio Imaterial, conforme Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, de 2003, é a seguinte:

✓ As práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – assim como os objetos, artefatos e espaços culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, indivíduos reconhecem como fazendo parte integrante de seu patrimônio cultural

✓ Esse patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração – é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu entorno, de sua interação com a natureza e sua história e lhes fornece um sentimento de identidade e de continuidade, contribuindo assim a promover o respeito pela diversidade cultural e a criatividade humana (GALLOIS, 2006).

Na definição oficial, os elementos culturais aparecem inter-relacionados historicamente e construídos em sistema. A ênfase desta definição recai sobre o valor atribuído localmente a estes elementos, aos significados atribuídos pelos sujeitos. Porém, a condição de patrimônio passa também pela sua expressão e reconhecimento na esfera pública, na aplicação de políticas onde estão em jogo negociações e conflitos (ARANTES, 2007-2008).

Com o Decreto nº 3551 de 4 de agosto de 2000, que institui o Registro do Patrimônio Imaterial e o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, o Brasil formula a sua versão, (e pioneira, diga-se de passagem) da política de patrimonialização de bens culturais intangíveis, que em âmbito internacional vinha sendo debatido na Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e

a Cultura (Unesco). É de outubro de 2003 a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Intangível aprovada pela Conferência Geral da Unesco. Por trás destas políticas está o desejo e preocupação de todos os povos de impulsionar a diversidade cultural, tomando as ações de salvaguarda como missão de todos os Estados Nacionais e da comunidade internacional.

Dentre os parâmetros criados para identificar, registrar e proteger bens culturais, situa-se a metodologia do Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC – criada para identificar e sistematizar os bens culturais, etapa que constitui o primeiro passo no processo de salvaguarda.

A novidade do decreto repousa principalmente sobre a noção de Referência Cultural que consiste em desviar o foco dos bens culturais cujo valor se impõe por sua monumentalidade ou riqueza – critérios usados por convenção na identificação do patrimônio cultural – para as dinâmicas locais de atribuição de significados e valores. Esta perspectiva antropológica contempla os bens culturais não pelo valor que têm em si, mas porque se tornam valorosos na medida em que assumem importância para os sujeitos.

Para captar os sentidos referenciais dos bens culturais, o Inventário opera por meio da aplicação de questionários para coletar dados e acessar o contexto dos bens na experiência dos sujeitos. Os sentidos referenciais são da ordem do vivido, dificilmente encontram-se enunciados como discurso consciente. A enunciação dos significados e valores é resultado da sistematização dos dados e de pesquisa em fontes secundárias.

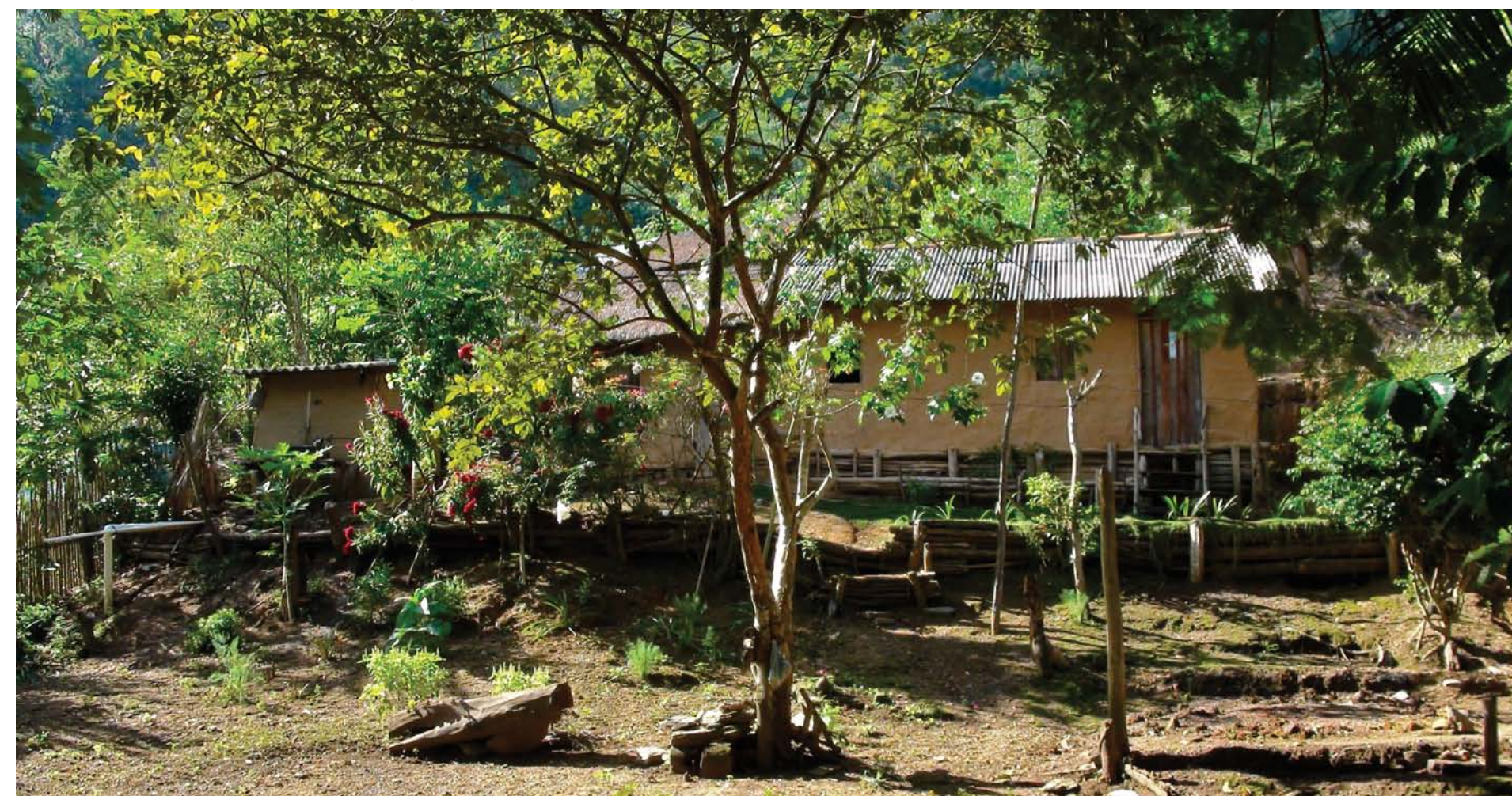
A sistematização dos bens culturais passa pela sua classificação em uma das cinco categorias de referência do INRC: Celebra-

ções, Formas de Expressão, Ofícios e Modos de Fazer, Lugares e Edificações. Considerando que muitos bens pertencem a mais de uma categoria, a classificação cria delimitações nem sempre adequadas, são limitações metodológicas que têm consequências na forma de expor o patrimônio cultural e que devem ser discutidas com os sujeitos.

Salvaguardar elementos culturais tem como ponto de partida o fortalecimento por parte dos sujeitos que os produzem e a expressam. Inventariar, identificar e registrar os bens culturais são ações que devem impactar o grupo social em questão, desencadear nos sujeitos uma reflexão sobre suas expressões culturais, so-

bre os sentidos da mudança e permanência de suas referências, as perdas e os acréscimos que são próprios da dinâmica histórica em qualquer contexto social. Neste sentido, envolver coletivamente os sujeitos, desde o princípio, é condição para uma verdadeira ação de salvaguarda do patrimônio imaterial. O conhecimento, fortalecimento e difusão das expressões culturais no contexto de transformação dos modos de vida das comunidades quilombolas são os objetivos do projeto que inspira a presente publicação. O envolvimento das comunidades quilombolas do Vale do Ribeira foi uma constante durante toda a execução da pesquisa e espera-se que, com isso, a publicação expresse as escolhas feitas pelos sujeitos na seleção e descrição de seus bens culturais imateriais.

Quilombo Praia Grande. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010





O inventário passo a passo

A proposta de realizar um inventário dos bens culturais nos territórios quilombolas do Vale do Ribeira nasceu em 2007, quando as comunidades se reuniram para elaborar a *Agenda Socioambiental das Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira* – http://www.socioambiental.org/banco_imagens/pdfs/agenda.pdf. Já neste momento ficou clara a necessidade de ampliar o conhecimento sobre a cultura quilombola e valorizá-la no conjunto do repertório cultural brasileiro.

Para os quilombolas, a proposta estava fortemente relacionada com a articulação da luta pelos direitos territoriais e a proteção do Rio Ribeira de Iguape frente a ameaça de construção de barragens. O inventário sinalizava caminhos para uma política cultural no Vale do Ribeira, incluindo possíveis registros de bens imateriais e planos de salvaguarda. Para dar suporte a esta demanda, o ISA aprovou projeto técnico no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), com a tarefa de conduzir a aplicação da metodologia do INRC de acordo com a sistemática do Decreto nº 3551/00.

Durante os meses de setembro a novembro de 2009 foram realizadas reuniões de apresentação do projeto nas comunidades. As reuniões tiveram o objetivo de retomar o diálogo que ocorreu com as comunidades em 2007. Na ocasião, foram lembradas com as lideranças comunitárias, as circunstâncias de elaboração do projeto e a participação das comunidades no processo.

Estas reuniões aconteceram com a presença das lideranças comunitárias e outros membros de cada comunidade. Foi um momento de esclarecimento sobre o que seria e como seria desenvolvido o projeto. Cada comunidade visitada recebeu uma cópia do projeto e ficou com o compromisso de analisar e conversar com seus integrantes para escolher o agente cultural. Os agentes

foram indicados com base em critérios internos relacionados à facilidade de escrita, por um lado, e pelo conhecimento acumulado, por outro. Atuaram no processo todo 21 agentes, sendo oito mulheres e 13 homens, com idades variáveis de 18 a 60 anos, e graus de escolaridade também variáveis.

O envolvimento de agentes locais em todas as fases do levantamento das referências culturais, embora não seja uma exigência formal do INRC, foi essencial para obtenção dos resultados e impactos do projeto nas comunidades. Se por um lado, o treinamento e acompanhamento dos agentes absorveu tempo e dedicação da equipe, ampliando o prazo de execução do projeto, o engajamento dos agentes permitiu maior apropriação dos processos em jogo dentro das comunidades, contribuindo para uma verdadeira ação de salvaguarda do patrimônio cultural. Presenciamos inúmeras ocasiões em que os quilombolas refletiram sobre as transformações sociais e culturais, transmitiram conhecimentos aos mais novos, em que os mais novos descobriram coisas novas sobre seu passado, num processo rico de reafirmação do valor dos conhecimentos tradicionais e de antigas práticas. Reafirmação esta, e nisto reside o principal impacto positivo do projeto, construída como discurso para dentro, para o fortalecimento cultural local.

Em novembro de 2009, os agentes foram reunidos pela primeira vez, durante dois dias, em Ivaporunduva, para participar da oficina de capacitação ministrada pelo Iphan. Na oficina, a equipe conheceu a política de Registro de Bens Culturais Imateriais e entrou em contato com os instrumentos de coleta e sistematização de dados que compõe o INRC. Na oficina foi abordado o processo de patrimonialização de bens culturais que tem início nos inventários, que passam pelo registro nos livros de bens imateriais e culminam na aprovação de planos de salvaguarda.



Primeira reunião geral com agentes culturais das 16 comunidades participantes do projeto, em Ivaporunduva, Eldorado/SP. © Acervo ISA, 2009

O trabalho de campo nos quilombos iniciou-se em janeiro de 2010 com uma rodada de reuniões nas comunidades. Percorremos cada um dos 16 quilombos para anunciar o início das atividades do Inventário. Além de contextualizar a importância do Inventário no processo de salvaguarda, as conversas feitas nestas ocasiões lançaram os quilombolas na tarefa de olhar para si mesmos, buscando identificar os elementos que formam suas referências culturais. Este exercício forneceu as bases para o extenso trabalho posterior de levantamento, descrição, nomeação e classificação dos bens culturais.

Depois da rodada de reuniões nas comunidades, reunimos os agentes culturais para estabelecer a metodologia de trabalho na aplicação dos questionários do INRC. Foi uma reunião de trabalho importante, pois envolveu os agentes culturais, agora imbuídos da função de pesquisadores, na reflexão sobre como a cultura deveria ser retratada no Inventário. Definimos que para a coleta de dados, a pesquisa deveria contemplar um amplo conjunto de práticas e conhecimentos envolvidos nas diversas esferas da vida nos quilombos: nascimento, socialização das crianças, atividades produtivas, usos do território, saúde e doença, relações de parentesco e compadrio, religiosidade, narrativas históricas e míticas, atividades de lazer, manifestações artísticas e lúdicas, morte. Sabendo que estas esferas encontram-se interconectadas no fluxo da vida, abordamos a cultura quilombola como este sistema de relações e, conseqüentemente, o Inventário deveria refletir este conjunto. A perspectiva do sistema evita a segmentação excessiva dos elementos culturais e o surgimento de uma lista infundável de bens na qual cada unidade – uma técnica de trançado, uma receita culinária, um verso ou um personagem mítico – apareceria



Quilombo Bombas, em Iporanga/SP. © Nito Tatto/ISA, 2010



Quilombo Porto Velho, em Iporanga/SP. © Nito Tatto/ISA, 2010



Quilombo Nhunguara, em Iporanga/SP. © Acervo ISA, 2011



Quilombo Sapatu, em Eldorado/SP. © Juliana Ferreira/ISA, 2011



Quilombo Mandira, em Cananéia/SP. © Nilto Tatto/ISA, 2010

apartada da sua relação com o sistema onde está inserido. Sozinhos, os elementos formadores da cultura perdem seu significado.

Outro tema tratado na reunião com os agentes foi o desafio de definir os nomes dos bens culturais. A dificuldade tinha duas razões: por um lado, a ausência de categorias formalizadas para definir certas práticas e conhecimentos, por outro, a existência de nomes diferentes para definir coisas iguais, ou muito semelhantes. Para solucionar o primeiro problema, pudemos depreender das descrições sobre atividades do dia a dia dentro dos quilombos algumas categorias significativas. Foi assim que surgiram, por exemplo, os nomes “ofício de parteira”, “ofício de canoeiro”, “ofício de benzedeiro”, “ofício de capelão”, “carpinteiro”, “artesão”, “lavrador” e assim por diante. Estas categorias abarcam um conjunto limitado de conhecimentos e práticas relacionados àquela atividade, e não se excluem mutuamente.



Segunda reunião de agentes culturais no ISA, Eldorado/SP. © Felipe Leal/ISA, 2010

Por outro lado, derivado do fato do inventário ser uma construção coletiva com 16 quilombos envolvidos, surgiu a dificuldade de nomear coisas cujos nomes variavam localmente. Caso exemplar foram as inúmeras conversas que presenciamos entre os quilombolas empenhados em definir as funções atribuídas ao “benzedeiro”, “curandeiro”, “feiticeiro” e “raizeiro”, e, em separar as práticas de cura por meio de plantas, das práticas que envolvem orações, palavras mágicas e benzimentos. Para casos como este, a opção foi reunir os diversos nomes e variações numa categoria mais abrangente relacionada aos modo de curar.

Para elaborar o inventário foi necessário operar segmentações no sistema cultural para organizar as informações e permitir comparações. A escolha dos recortes e dos nomes seguiram dois critérios fundamentais: o primeiro critério foi reunir o maior número de práticas, conhecimentos e objetos capazes de formar um conjunto relativamente autônomo, fortalecendo a visão do caráter sistêmico e integrado da cultura quilombola. É o caso do “modo de fazer roça”: sob este nome está o conjunto de práticas e saberes associados às plantas, ao plantio, à colheita, aos instrumentos e ferramentas de trabalho, às formas de organização do trabalho.

O segundo critério foi de separar – para dar destaque – determinadas expressões transversais, que possuem importância dentro de mais de um sistema. Exemplos são os bens culturais “puxirão”, que é uma forma de organização coletiva do trabalho empregada não só na roça, mas na construção das casas de pau-a-pique, nas roçadas de caminhos e varações de canoa; o bem cultural “modo de fazer canoa” também é um exemplo e, foi separado do ofício carpinteiro por sua relevância nas relações estabelecidas com o Rio Ribeira e com os puxirões de varação.

Acertadas as classificações e nomeações, o grupo de agentes culturais retornou às suas comunidades e aplicou centenas de questionários com assessoria da equipe do ISA. Ficou definido que



Agente cultural Sandra Rosa de Oliveira entrevista Osvaldo sobre o modo de fazer roça. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



Ditão é entrevistado pela agente cultural Neire Silva, sobre o bem cultural Modo de Pescar, Quilombo Ivaporunduva. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010

o público preferencial das entrevistas seriam os mais velhos, pois são eles que guardam a memória histórica e cultural da comunidade. Para temas específicos, seriam procuradas as pessoas especializadas naquele tipo de prática, independentemente da idade.

Paralelamente à aplicação dos questionários, durante todo o ano de 2010, filmamos ofícios cotidianos, celebrações religiosas, músicas, danças, lugares, narrativas históricas e míticas, depoimentos sobre diversos temas com o objetivo de retratar o modo



de vida, os conhecimentos e as práticas quilombolas que consistem na matéria destes bens culturais. A edição resultou em um Vídeo-Relatório de 130 minutos intitulado “Inventário Cultural – Quilombos do Ribeira”.

O levantamento realizado resultou em conjuntos de bens culturais por comunidade. Para validar a lista e as imagens veiculadas no vídeo fizemos reuniões em cada comunidade com a assessoria do agente cultural local. A validação serviu também para classificar a condição de preservação de cada bem cultural, seguindo o parâmetro metodológico do INRC que cria as categorias “íntegro”, “memória” e “ruína” para este fim.

Ao lado, reuniões de validação do vídeo e da publicação nos quilombos Maria Rosa, Mandira e Morro Seco. © Anna Maria Andrade/ISA, 2011

CONDIÇÃO DE PRESERVAÇÃO DOS BENS CULTURAIS

ÍNTEGRO (I) – são as expressões culturais que ocorrem no momento do inventário, mesmo que tenham sofrido interrupções ou transformações.

RUÍNA (R) – condição das expressões culturais que ocorrem de maneira precária, fragmentada ou espaçada no tempo

MEMÓRIA (M) – são expressões culturais que não ocorrem mais no momento do Inventário, mas que subsistem na memória de sujeitos envolvidos no Inventário.



Após a validação, os quilombolas foram convidados a produzir desenhos, para exercitar outra forma de representação de seu patrimônio cultural. Parte destes desenhos estão neste livro.

Oficinas para produção de ilustrações:



Quilombo Maria Rosa. © Juliana Ferreira/ISA, 2011



Quilombo Abobral. © Juliana Ferreira/ISA, 2011



Quilombo Mandira. © Anna Maria Andrade/ISA, 2011

Foi realizado também o exercício de localizar os bens culturais nos territórios, que resultou nos mapas apresentados no capítulo Lugares & Edificações.



Quilombo Ivaporunduva. © Anna Maria Andrade/ISA, 2011



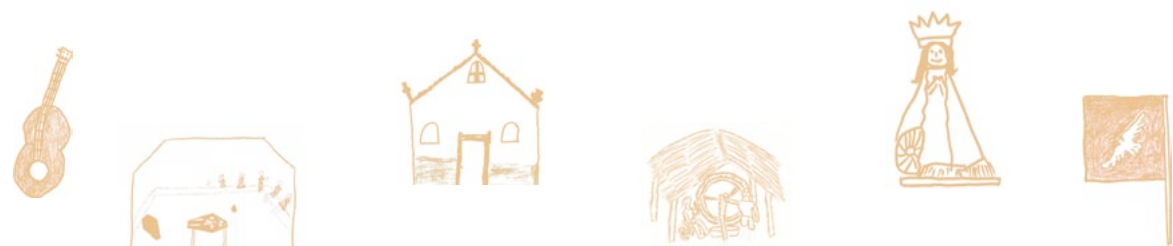
Construindo o mapa cultural nos Quilombos Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima e no Quilombo Nhunguara. Fotos: © Juliana Ferreira/ISA, 2011.

Para a devolutiva do material do Inventário à comunidade, reunimos os agentes culturais novamente em agosto de 2011. Na reunião tiramos os encaminhamentos para a conclusão do projeto e o formato do Seminário Final, onde os resultados seriam apresentados. Os agentes receberam material contendo uma memória sobre o processo desenvolvido até então e a compilação de todos os bens inventariados por comunidade. Este material de apoio subsidiou a apresentação que os agentes culturais fariam no dia do Seminário Final do projeto. Mais uma vez, esta foi uma oportunidade de compartilhar informações e identificar semelhanças e diferenças nos conteúdos culturais de cada comunidade.

Em 14 de outubro de 2011, o encontro que reuniu mais de 60 quilombolas das comunidades envolvidas no projeto, agentes culturais, associações quilombolas, ISA e parceiros foi um marco importante do trabalho realizado. Juntos, avaliamos os impactos das ações desenvolvidas. Os agentes culturais, sobretudo os mais jovens, expressaram o aprendizado obtido na elaboração do Inventário e as descobertas sobre sua própria comunidade proporcionadas pelas entrevistas. A valorização pública dos conhecimentos tradicionais suscitou falas dos quilombolas mais velhos na reafirmação de sua identidade e a esperança de permanência de seus valores primordiais.



Seminário final do projeto Inventário Cultural dos Quilombos do Vale do Ribeira, com participação das 16 comunidades envolvidas e representantes do Iphan, em Iporanga/SP. Fotos: © Juliana Ferreira/ISA, 2011



Panorama do patrimônio cultural quilombola no Vale do Ribeira

O inventário busca retratar o estado da arte das referências culturais quilombolas em 16 comunidades. Para tanto, foi necessário um recuo temporal, incluindo na etnografia informações sobre o passado. Estão presentes no escopo da pesquisa bens culturais cujo desaparecimento remonta às primeiras décadas dos anos 1900, não sendo possível afirmar, com base na fonte oral que privilegiamos, datas precisas quanto às origens.

Identificando bens culturais que deixaram de ocorrer, e considerando também aqueles que foram incorporados recentemente pelos quilombolas, é possível visualizar movimentos de mudança cultural. O inventário não se propõe analisar estas transformações, mas os dados que reúne e os processos que aponta podem subsidiar pesquisas posteriores que aprofundem as questões e relacionem com contextos históricos, políticos e econômicos mais amplos na região e no país.

O inventário, tomado como instrumento que inicia um processo de salvaguarda, não tem a intenção de congelar as expressões culturais quilombolas ou criticar as transformações históricas, considerando-as sinônimo de perda ou empobrecimento cultural. Consideramos que os processos de mudança implicam simultaneamente “renovação” e “produção” cultural. O objetivo do inventário é fortalecer as referências culturais para valorizar identidades ancoradas nos territórios e histórias locais.

Isto se tornou especialmente importante diante da percepção dos quilombolas mais velhos de que as novas gerações descartam a importância dos saberes tradicionais. Os mais velhos reconhecem uma tendência mais ou menos generalizada entre os

jovens de desvalorização das formas de conhecimento não letrada, formas estas que permitiram o acúmulo de um conjunto monumental de saberes relacionados ao meio ambiente e à cultura, construído ao longo de 400 anos de ocupação no vale do Ribeira. A percepção dos mais velhos foi confirmada pelo inventário, que identificou uma parcela significativa de bens culturais que não ocorrem mais.

Bens inventariados

O Inventário de Referências Culturais realizado em 16 quilombos identificou 180 diferentes bens culturais imateriais relacionados aos conhecimentos e práticas que sustentam o modo de vida destas comunidades. São informações que revelam a maneira como os quilombolas se relacionam entre si e com o trabalho cotidiano, com as plantas cultivadas e a floresta, com os ciclos de vida e morte, com a fé católica que caracteriza sua vida religiosa e com entes e fenômenos sobrenaturais. Os saberes e práticas são transmitidos por gerações e envolvem um acúmulo de conhecimentos sobre o território que ocupam e as relações sociais intra e intercomunitárias.

Os recortes temáticos que deram origem aos bens culturais inventariados já foram discutidos na parte de metodologia e histórico do projeto. Os bens culturais foram classificados nas 5 categorias reconhecidas pelo Inventário Nacional de Referências Culturais do Iphan. Dos 180 bens identificados:

- 29 são Celebrações;
- 24 são Formas de Expressão;

- 23 são Oficinas e Modos de Fazer;
- 75 são Lugares;²
- 29 são Edificações.

Considerando as recorrências locais destes 180 bens, o universo de bens culturais do inventário sobe para 536. Sempre que uma comunidade apontou a existência do bem, foi aplicado pelo menos um questionário, contribuindo para visualizar particularidades e semelhanças regionais da referência cultural.

Os 536 bens culturais inventariados foram classificados quanto à sua condição de preservação: íntegro, memória ou ruína. Atribuir esta condição às práticas e conhecimentos que formam patrimônio cultural quilombola cria uma base de dados que permite analisar processos de continuidade e mudança cultural nos quilombos da região. A condição de “memória” envolve um recuo temporal de cerca de 100 anos, abrange informações sobre bens culturais que desapareceram na primeira metade do século XX.

O inventário, ao identificar bens culturais que deixaram de ocorrer, bens em processo de transformação e as novas referências culturais incorporadas pelos quilombolas, torna possível visualizar movimentos do sistema cultural quilombola de maneira mais ampla. O inventário não objetiva analisar profundamente estas transformações, mas reúne dados que subsidiam pesquisas futuras.

Os quadros de 1 a 5 a seguir apresentam os 180 bens culturais separados nas 5 categorias do INRC. A tabela 1 apresenta, a partir do conjunto de 536 bens culturais, o número de bens culturais por comunidade, número de bens culturais de cada categoria, números de bens culturais íntegros, memória e ruína, cruzados por categoria e por comunidade. A tabulação apresentada é base para criação de diversas análises.

As celebrações identificadas revelam a forte influência do catolicismo popular na vida comunitária dos quilombos. A maioria das celebrações são festas dedicadas a homenagear santos padroeiros nas quais ganham destaque as procissões, hasteamento de mastros, a presença dos festeiros ou mordomeiros como provedores e organizadores da celebração, e os bailes. São momentos de suspensão da vida cotidiana em que se atualizam as trocas de bens simbólicos e há espaço para a diversão e convivência espon-

² A grande ocorrência de lugares se deve ao fato de serem bens culturais exclusivos dos territórios onde estão situados e não compartilhados como os demais.

Quadro 1. Bens culturais identificados na categoria Celebrações

CELEBRAÇÕES	1. Bandeira do Divino
	2. Bom Jesus
	3. Celebrações Espíritas
	4. Entruido / Carnaval
	5. Festa da Associação
	6. Festa da Ostra
	7. Finados
	8. Folia de Reis
	9. Natal
	10. Nossa Senhora Aparecida
	11. Nossa Senhora das Neves
	12. Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos
	13. Oração de 25 de Março
	14. Recomendação das Almas
	15. Reza de Todos os Santos
	16. Romaria e Coroação de Nossa Senhora
	17. Santa Catarina
	18. Santa Cruz
	19. Santa Luzia
	20. Santo Antônio
	21. São Benedito
	22. São João
	23. São José
	24. São Miguel Arcanjo
	25. São Pedro
	26. São Roque
	27. São Sebastião
	28. São Vicente de Paula
	29. Via Sacra da Quaresma

tânea dentro do sítio. Das 29 celebrações identificadas apenas a Festa da Ostra e a festa da Associação não incluem necessariamente ritos religiosos em sua programação. As celebrações que não ocorrem mais em nenhum quilombo são Entruido e Oração de 25 de Março.

Estão ameaçadas de desaparecer a celebração de São Roque, a Recomendação das Almas e a Folia de Reis, devido a dois principais motivos: ocorrência pontual em apenas uma comunidade associada à conhecimentos que apenas algumas pessoas, geralmente idosas, detém.

Das celebrações que ocorrem com vigor nos quilombos, as mais difundidas são a circulação da Bandeira do Divino, a Via Sacra da Quaresma e algumas festas em homenagem aos santos padroeiros. Cada comunidade católica possui um santo padroeiro. Nossa Senhora Aparecida é atualmente a mais cultuada, apadrinhando quatro dos 16 quilombos participantes do projeto.

A maioria dos bens culturais classificados na categoria Formas de Expressão incluem danças muito praticadas no tempo em que os puxirões de trabalho eram comuns em todas as comunidades. Dos 24 bens identificados, 13 são passos de dança ou brincadeiras ligados aos bailes de puxirão, evidenciando a importância do trabalho agrícola para manifestações lúdicas e artísticas nos quilombos.

Quadro 2. Bens culturais identificados na categoria Formas de Expressão

FORMAS DE EXPRESSÃO	
	1. Baile / Faxineira / Forró / Fandango (Festa)
	2. Cana Verde
	3. Capoeira
	4. Cavalinho
	5. Celebração Afro
	6. Congada de São Benedito
	7. Cobra Verde ou Cibrinha
	8. Dai-Mão
	9. Dança do Chapéu
	10. Fandango Batido / Nhá Maruca / Recortado
	11. Forró ou Rastapé
	12. Graciana
	13. Hinos Espíritas
	14. Incelências e guardação
	15. Literatura Oral
	16. Macacada e Monada
	17. Marzuca
	18. Mão Esquerda
	19. Mesada dos Anjos
	20. Rancheira
	21. Roda de cantoria
	22. Romaria de São Gonçalo
	23. Terço Cantado
	24. Xote Balanceado

A referência cultural mais difundida é a Literatura Oral, que envolve diversos gêneros narrativos como contos, causos, mitos e lendas.

A categoria das Formas de Expressão é a mais ameaçada pelas mudanças em curso nas comunidades quilombolas do Vale do Ribeira [ver tabela 6]. Cabe destacar a integridade da Romaria de São Gonçalo em duas comunidades de Iporanga (Porto Velho e Praia Grande) e o desaparecimento completo deste bem cultural nas comunidades de Eldorado, Iguape e Cananéia.

Quadro 3. Bens culturais identificados na categoria Ofícios e Modos de Fazer

OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	
	1. Brincadeiras e Brinquedos ou Dirigente da Igreja
	2. Manejo da Ostra
	3. Modo de Caçar
	4. Modo de Curar (Ofício de Benzedor e Curandeiro)
	5. Modo de Fazer Canoa e Variação de Canoa
	6. Modo de Fazer Casa de Pau-a-pique
	7. Modo de Fazer Roça
	8. Modo de Pescar
	9. Ofício do Artesão
	10. Ofício de Canoeiro
	11. Ofício do Carpinteiro
	12. Ofício de Parteira
	13. Ofício de Capelão
	14. Presidentes do Centro Espírita
	15. Processamento da Cana
	16. Processamento da Mandioca
	17. Processamento do Amendoim
	18. Processamento do Arroz
	19. Processamento do Barro
	20. Processamento do Café
	21. Processamento do Fumo
	22. Processamento do Milho
	23. Puxirão

Nesta categoria estão inseridos os conhecimentos e práticas empregados na produção da vida cotidiana, como o trabalho agrícola e sua organização coletiva em puxirões, o processamento dos alimentos, a caça e a pesca, a fabricação de artefatos domésticos e ferramentas, construção de canoas e casas de pau-a-pique. Nas comunidades quilombolas há pessoas que possuem conhecimentos especializados que permitiram a identificação dos ofícios de carpinteiro, canoeiro, parteira, benzedor, capelão, entre outros menos comuns. As ações implicadas nestas práticas do dia-a-dia são referências marcantes da corporalidade quilombola, manifes-

tando-se em gestos e num “saber fazer” aprendido com naturalidade e desde muito cedo pelas crianças.

Boa parte dos bens culturais desta categoria é amplamente difundida em todas as comunidades participantes do projeto e se apresenta com poucas variações locais. São saberes acumulados e transmitidos no tempo e no espaço, revelando a dinâmica das relações entre as gerações e as relações históricas entre as comunidades.

O conjunto dos bens culturais identificados mostra que até os anos 1970, as comunidades possuíam uma certa independência com relação aos bens e serviços que hoje são cada vez mais consumidos nas cidades. A partir desta década, com a abertura das estradas de acesso aos bairros rurais, acelera-se o processo de mudança nos quilombos.

Entre os Ofícios e Modos de Fazer está incluído o bem cultural “modo de fazer roça”, que constitui a base do sistema agrícola quilombola. O sistema agrícola envolve diversos outros bens culturais não só ligados à produção alimentar, mas formas de expressão, celebrações e lugares.

Na pesquisa realizada por ocasião do inventário, foi identificada a tendência à diminuição da atividade agrícola, provocando impactos em toda a cadeia: nas formas coletivas de organização do trabalho, nos bailes, danças e músicas associados às atividades de roçada e colheita, nos saberes ligados aos recursos naturais, no processamento dos alimentos, na confecção de utensílios utilizados no processamento e nas formas de apropriação do território.

Os bens culturais classificados nas categorias de Lugares estão associados aos territórios onde se encontram dentro do território de cada quilombo. Os lugares inventariados são importantes para a memória histórica das comunidades, para as atividades cotidianas e de geração de renda e para a imaginação artística e lúdica. São rios, cachoeiras, áreas de plantio antigas e atuais, morros, caminhos históricos e atuais, cemitérios, grutas e pedras. Este conjunto constitui referências espaciais que tornam o território um campo repleto de significado.

Os únicos bens culturais compartilhados na categoria Lugares são o Rio Ribeira de Iguape, Rio Pilões e Rio São Pedro, que perpassam mais de um território quilombola.

A identificação dos lugares estimulou nas comunidades a reflexão coletiva sobre a importância histórica e cultural destes espaços, fortalecendo os vínculos com o território. Na descrição destes bens culturais emergem as versões locais de eventos ocor-

Quadro 4. Bens culturais identificados na categoria Lugares

LUGARES	Comunidades
1. Rio Ribeira	Abobral, Sapatu, Ivaporunduva, Porto Velho, Nhunguara e Praia Grande
2. Rio Pilões	Galvão e Maria Rosa
3. Rio São Pedro	São Pedro e Galvão
4. Salto do Abobral	Abobral
5. Pedra da Serpente	
6. Barro Branco	
7. Fazenda Caiacanga	Bombas
8. Bomba	
9. Morro da Paca	
10. Roncador	Cangume
11. Cotia	
12. Cemitério dos Anjinhos	
13. Sítio do Monjolo	Galvão
14. Córregos (da Banana, do Peixe, Grande, da Lage)	
15. Toca da Onça	
16. Caminho da Figueira	Ivaporunduva
17. Sítio Boava	
18. Campo de Futebol e Antigo Casarão	
19. Capovinha	Mandira
20. Sítio do Carvão	
21. Caminho dos Pilões	
22. Morro do Chumbo	
23. Bocó	
24. Poça	
25. Rodrigues	
26. Córrego Grande	
27. Cemitério atual	
28. Cemitério antigo	
29. Caminho do Pecê (Mandira até a Maré)	
30. Rio Boacica (Porto da Maré e Porto do Abrão)	
31. Porto do Saco	
32. Porto de Fora	
33. Sambaqui	
34. Cachoeira do Mandira	
35. Trilha do Pindaúva	
36. Morro do Mandira	

LUGARES	Comunidades
37. Serra do Montenegro	Maria Rosa
38. Caminho da Serra Acima	
39. Capova dos Veados	
40. Capova do Foge	
41. Capuava do Januário e José Ferro	
42. Rio Peropava	Morro Seco
43. Grotta do Morcego	
44. Morro da Bezerra	
45. Guardamó	Nhunguara
46. Caminho e Sítio do Cunha	
47. Caminho do Turvo	
48. Rio Nhunguara	
49. Serra da Laranja Azeda	Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima
50. Rio Pedro Cubas	
51. Pedra Branca	
52. Morro da Olaria	
53. Caminho do Tropeiro	
54. Morro do Cruzeiro	
55. Rio Itacolomi	Pilões
56. Cemitério	
57. Caminho do Tropeiro	
58. Serra da Lapinha	
59. Morro da Santana	Porto Velho
60. Cemitério	
61. Caminho da Berta	Praia Grande
62. Rio Pardo	
63. Martinho	
64. As Vargens	São Pedro
65. Caminho do Morro do Chumbo	
66. Casa de pedra	
67. Morro do Foge	
68. Capoeira do Bode	
69. Cachoeira do Sapatu	Sapatu
70. Figueira	
71. Remoardo Assombração	
72. Queda do Meu Deus / Capova da Morte	
73. Saltinho	
74. Represa de Pedra	
75. Capova Água Grande	

ridos no passado, constituindo um conjunto de narrativas que pertencem a um número restrito de pessoas, mas que compõem a trajetória das comunidades negras rurais e a própria história do Vale do Ribeira.

As edificações incluídas no levantamento são aquelas que assumem importância para a existência de bens culturais intangíveis. É o caso das igrejas para a manutenção das celebrações, das casas de farinha para os conhecimentos ligados ao plantio e processamento da mandioca, dos centros comunitários para a manutenção de diversas danças e formas de expressão.

Quadro 5. Bens culturais identificados na categoria Edificações

EDIFICAÇÕES	Comunidades
1. Igreja de Nossa Senhora Aparecida	Sapatu
2. Igreja de Nossa Senhora Aparecida	Praia Grande
3. Igreja de Nossa Senhora Aparecida	Galvão
4. Igreja de Nossa Senhora Aparecida	Nhunguara
5. Igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos	Ivaporunduva
6. Igreja de Santa Catarina	Pedro Cubas
7. Igreja de Santa Luzia	Sapatu
8. Igreja de Santo Antônio	Mandira
9. Igreja de São Benedito	Maria Rosa
10. Igreja de São José	Pilões
11. Igreja de São Bento ou Caiacanga	Abobral
12. Igreja de São Miguel Arcanjo	Morro Seco
13. Igreja de São Pedro	São Pedro
14. Igreja de São Sebastião	Porto Velho
15. Igreja de São Vicente de Paula	Abobral
16. Capela em Ruínas	Bombas
17. Igreja em Ruínas	Porto Velho
18. Centro Comunitário de Mandira	Mandira
19. Centro Comunitário de Morro Seco	Morro Seco
20. Centro Comunitário de Cangume	Cangume
21. Centro Comunitário de Praia Grande	Praia Grande
22. Centro Espírita	Cangume
23. Casa de Pedra	Mandira
24. Salão de Corte e Costura	Mandira
25. Ruínas de engenho	Porto Velho
26. Valas de desvio para mineração	Ivaporunduva
27. Barracão de Palha	Pedro Cubas
28. Casa de Taipa	Sapatu
29. Tráficos de Farinha de Mandioca	Todas as comunidades

Dentre as edificações mencionadas, destaca-se a importância que as comunidades dão às igrejas que são, em todas as comunidades católicas do Inventário, referência cultural inventariada. No quilombo Cangume, onde pratica-se o espiritismo kardecista, foi incluído o Centro Espírita. A identificação das igrejas expressa a associação entre religião e cultura e o reconhecimento da importância destes espaços para reafirmar a fé católica, fortalecer a união comunitária e colocar em movimento a transmissão de conhecimentos.

As edificações em ruínas são marcos históricos da ocupação no Vale do Ribeira e entram no Inventário por guardarem a memória das comunidades em cujo território estas ruínas estão localizadas.

Com os dados da Tabela 1 é possível derivar os diagramas a seguir, que permitem uma visualizar a situação dos bens culturais quilombolas considerados em seu conjunto de 536 ocorrências.

Tabela 1. Número de bens culturais por Comunidade e Condição

COMUNIDADE	CONDIÇÃO	CELEBRAÇÕES	FORMAS DE EXPRESSÃO	OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	LUGARES	EDIFICAÇÕES	TOTAL
ABOBRAL	INTEGRO	1	1	6	0	2	10
	MEMÓRIA	2	7	2	1	1	13
	RUÍNA	1	0	5	4	0	10
BOMBAS	INTEGRO	2	2	10	0	0	14
	MEMÓRIA	1	2	0	1	1	5
	RUÍNA	1	0	2	4	0	7
CANGUME	INTEGRO	3	3	11	2	2	21
	MEMÓRIA	3	2	1	4	0	10
	RUÍNA	0	0	1	0	0	1
GALVÃO	INTEGRO	3	1	10	4	1	19
	MEMÓRIA	4	8	0	0	0	12
	RUÍNA	0	0	3	1	1	5
IVAPORUNDUVA	INTEGRO	9	2	12	7	2	32
	MEMÓRIA	1	7	0	1	0	9
	RUÍNA	0	0	2	0	1	3
MANDIRA	INTEGRO	5	2	9	2	4	22
	MEMÓRIA	1	1	0	0	0	2
	RUÍNA	0	2	7	6	1	16
MARIA ROSA	INTEGRO	6	1	9	5	2	23
	MEMÓRIA	1	2	0	0	0	3
	RUÍNA	0	0	5	1	0	6
MORRO SECO	INTEGRO	4	3	8	1	3	19
	MEMÓRIA	4	0	0	1	0	5
	RUÍNA	0	0	3	1	0	4
NHUNGUARA	INTEGRO	4	2	10	3	2	21
	MEMÓRIA	3	5	0	0	0	8
	RUÍNA	0	2	4	2	0	8

COMUNIDADE	CONDIÇÃO	CELEBRAÇÕES	FORMAS DE EXPRESSÃO	OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	LUGARES	EDIFICAÇÕES	TOTAL
PEDRO CUBAS E PEDRO CUBAS DE CIMA	INTEGRO	4	3	11	3	3	24
	MEMÓRIA	5	7	3	0	0	15
	RUÍNA	0	1	4	3	0	8
PILÕES	INTEGRO	7	2	8	4	1	22
	MEMÓRIA	1	5	0	0	0	6
	RUÍNA	0	0	4	1	0	5
PORTO VELHO	INTEGRO	7	4	10	1	2	24
	MEMÓRIA	0	1	2	0	0	3
	RUÍNA	0	0	3	1	2	6
PRAIA GRANDE	INTEGRO	8	3	12	2	3	28
	MEMÓRIA	2	333	0	0	0	5
	RUÍNA	1	0	1	2	0	4
SÃO PEDRO	INTEGRO	5	4	12	4	2	27
	MEMÓRIA	2	5	2	0	0	9
	RUÍNA	0	0	0	2	0	2
SAPATU	INTEGRO	6	5	9	5	4	29
	MEMÓRIA	1	2	0	0	0	3
	RUÍNA	0	0	5	3	0	8
TOTAL	INTEGRO	74	38	147	43	33	335
	MEMÓRIA	31	57	10	8	2	108
	RUÍNA	3	5	49	31	5	93
	Total	108	100	206	82	40	536

Embora a porção azul do diagrama indique que a maioria dos bens culturais inventariados estejam íntegros, esta situação é transitória e precária, porque boa parte destes repertórios são conhecidos ou praticados por uma ou um pequeno grupo de pessoas das comunidades. Diversos bens culturais íntegros estão na iminência de se tornarem ruína ou memória.

Os diagramas a seguir apresentam a situação parcial por categoria. A situação mais grave está nas formas de expressão, seguida pelos lugares, celebrações, ofícios e modos de fazer e por último as edificações.

Mais uma vez deve-se ponderar que, no caso das edificações, por exemplo, há dois quilombos onde as igrejas católicas são frequentada por um número insignificante de fiéis, tendo a maioria

Gráfico 1. Condição geral dos bens culturais

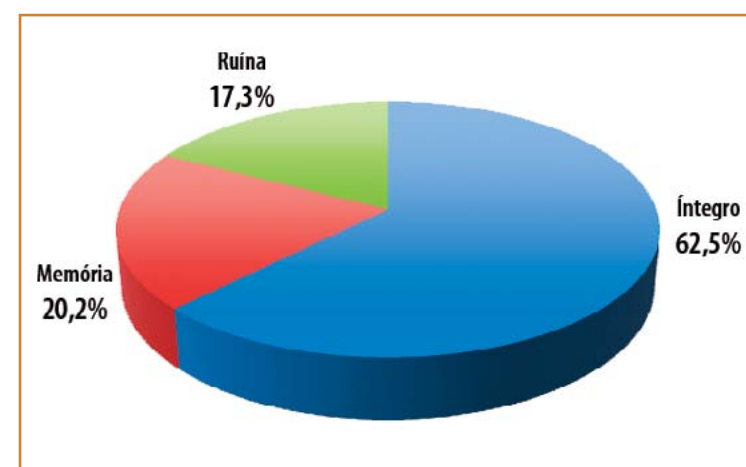


Gráfico 2. Condição das Celebrações

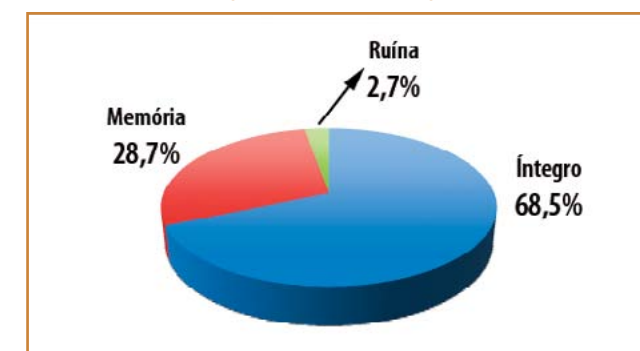


Gráfico 3. Condição das Formas de Expressão

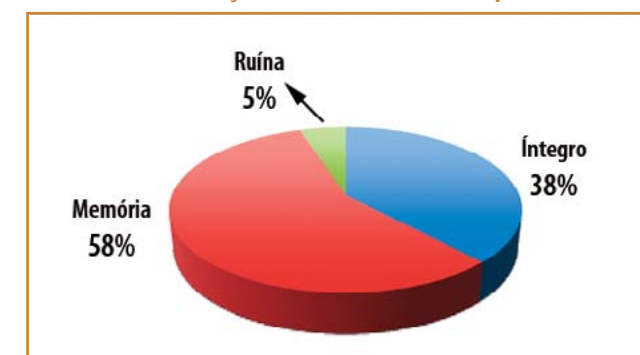


Gráfico 4. Condição dos Ofícios e Modos de Fazer

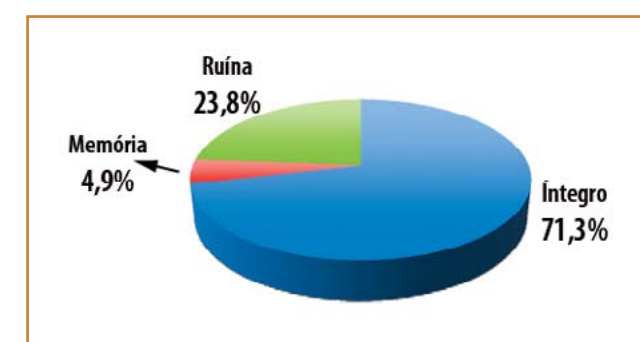


Gráfico 5. Condição dos Lugares

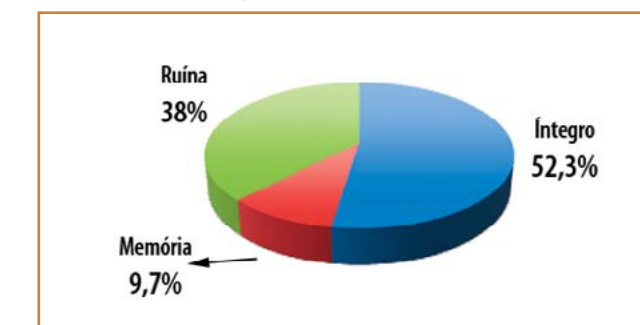
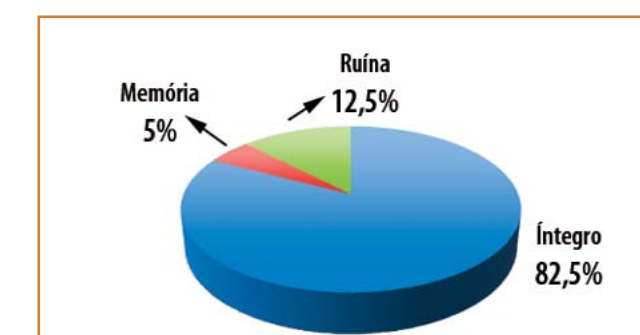


Gráfico 6. Condição das Edificações



dos às atividades lúdicas e artísticas em momentos de lazer, muito ligadas à práticas coletivas em desuso. Um exemplo é a Romaria de São Gonçalo que tornou-se memória na maioria dos quilombos, mas que pode voltar a ocorrer com a troca de conhecimentos com as comunidades que ainda a praticam. Já o Entruido, brincadeira na abertura da quaresma [ou carnaval] deixou de ser praticada há cerca de 50 anos, e hoje não é realizado em nenhuma comunidade onde foi identificado. A brincadeira existe apenas na lembrança dos mais velhos que participaram quando crianças.

A situação dos lugares reflete as questões de acesso aos territórios e a uma mudança no padrão de ocupação, no qual as capuvas perdem importância.

A integridade dos ofícios evidencia a força dos processos produtivos cotidianos associados ao sistema agrícola, mas o diagrama já aponta para mudanças no sentido da precarização de certas práticas e processamentos, indicadas pelo número significativo de bens em ruína. A questão agrícola aparece para os quilombolas como núcleo duro do modo de vida quilombola. É preocupante notar a transformação na categoria de ofícios porque o declínio da roça traz consigo a redução das atividades ligadas ao processamento dos alimentos e de produção dos objetos e utensílios fabricados para estes fins. É o caso, por exemplo, do processamen-

da comunidade se convertido à religião evangélica. Este fenômeno expressa seus efeitos também nas celebrações, enfraquecidas nestas comunidades.

De modo geral, as celebrações continuam evidenciando a força do catolicismo nas comunidades. O número representativo de celebrações em memória está ligado à comunidade que se converteu ao espiritismo em meados do século XX e algumas celebrações antigas, como Santa Cruz, que foi substituída pela devoção de santos introduzidos mais recentemente pelas igrejas.

As formas de expressão são as mais ameaçadas pelo conjunto das transformações sociais no campo. São bens culturais liga-

to do milho e mandioca que em muitas comunidades já não são processados para a produção de farinha.

Com isto perdem função os saberes sobre os recursos naturais e os procedimentos aplicados em sua confecção se tornam obsoletos. A cultura material quilombola é formada por pilões, monjolos, moendas, tipitis, cestos, balaios, peneiras, gamelas, cuscuzeiros, potes, coxos, fornos, esteiras, vassouras, burros [prensa], covos, jiquis. Os puxirões de antigamente reuniam mais de 50 pessoas, e terminavam com bailes que amanheciam ao som dos músicos da comunidade. Hoje, os puxirões estão sendo substituídos por reunidas, menos gente, e prescinde-se de baile. A ausência destes aspectos do sistema agrícola pode denotar um contexto de empobrecimento cultural.

Sobre este ponto, a equipe de trabalho juntamente com os agentes culturais e a partir das reuniões de validações e seminário final, concluiu que os encaminhamentos relacionados à urgência da salvaguarda do patrimônio imaterial quilombola passa pela proteção do sistema agrícola.

Centralidade do trabalho agrícola

O trabalho agrícola é a principal atividade produtiva nos quilombos do Vale do Ribeira. O Modo de Fazer Roça é o bem cultural mais difundido e íntegro do inventário de referências culturais realizado nos 16 quilombos.

Empenhados em produzir alimento para o sustento das famílias, homens e mulheres cultivam arroz, feijão, milho, mandioca, cana, abóbora, banana, pepino e uma variedade de outros tubérculos, verduras, hortaliças e frutas. Os quilombolas empregam o sistema de corte e queima, conhecido como coivara, e fazem um rodízio das áreas de plantio, deixando-as em pousio por alguns anos até voltarem a ser produtivas. Boa parte dos territórios é ocupada pelas tiguera e capoeiras, áreas antigas de plantio que estão em fase de regeneração. O modo de fazer roça das comunidades quilombolas do Vale do Ribeira fornece subsídios para aquecer o atual debate científico acerca do sistema de coivara, que têm demonstrado que as roças aumentam a biodiversidade na mata atlântica e atraem a fauna silvestre. As pesquisas buscam

³ Ver artigo: *Diversifying Incomes and Losing Landscape Complexity in Quilombola Shifting Cultivation Communities of the Atlantic Rainforest (Brazil)* de Cristina Adams & Lucia Chamlian Munari & Nathalie Van Vliet Rui Sergio Sereni Murrieta & Barbara Ann Piperata & Celia Futeima Nelson Novaes Pedroso Jr. & Carolina Santos Taqueda Mirella Abrahão Crevelaro & Vânia Luísa Sprezza-Prado, 2012.

entender os impactos do uso do fogo e do pousio para o bioma da Mata Atlântica.³

Mas as roças não são importantes apenas para a segurança alimentar das comunidades quilombolas e para a biodiversidade da Mata Atlântica. Elas são a base de sustentação de diversas expressões culturais abordadas neste relatório. Não por acaso, o Modo de Fazer Roça aparece como bem cultural associado a diversos temas. A produção alimentar está relacionada a um conjunto de saberes e práticas ancorados em valores e relações familiares e comunitárias. Este conjunto é a base da organização social e cultural quilombola no qual a roça assume posição central e estruturante. Por essa razão, se a roça decai, leva consigo outros aspectos importantes do patrimônio cultural das comunidades quilombolas.

O sistema agrícola é formado de saberes, práticas, valores e relações. Na descrição das partes que formam o sistema agrícola quilombola podemos destacar sete aspectos: 1) os conhecimentos relacionados ao cultivo e manutenção de sementes crioulas; 2) conhecimentos relacionados ao processamento dos produtos da roça; 3) a fabricação de artefatos e utensílios utilizados no âmbito da produção e processamento dos alimentos; 4) diversas modalidades de trabalho coletivos e os bailes e danças tradicionais associados; 5) a relação entre roça e religião e o uso dos alimentos nas celebrações religiosas; 6) apropriação do território e conhecimento do solo por meio do trabalho agrícola; 7) os contextos de transmissão do conhecimento por meio da experiência e de narrativas orais, que atualizam o repertório de saberes e de histórias sobre o lugar e a comunidade para as novas gerações.

O cultivo

O trabalho na roça mantém viva no agricultor a necessidade de desenvolver uma percepção atenta das características florestais, do solo, dos ciclos naturais das plantas cultivadas e das condições climáticas da região. Estes conhecimentos são essenciais para que o cultivo seja bem sucedido. É preciso escolher o melhor solo, saber a época e técnicas de plantio para cada tipo de planta, escolher as sementes saudáveis, a quantidade de sementes adequada para o tamanho da área, plantar com a distância certa, fazer um acero seguro para evitar queimadas fora da área de plantio, carpir, cuidar da plantação ao longo do desenvolvimento da planta, atentar para a época e técnicas adequadas de colheita. Estes saberes estão muito presentes entre os agricultores quilombolas, que se tornaram conhecidos na região do Vale do Ribeira por suas roças fartas, variadas e tradicionalmente livres de insumos químicos.



Área queimada para plantio da roça de coivara, Quilombo Bombas. © Acervo/ISA, 2010

Depois de cerca de três anos em pousio, as áreas de roça deixam de ser chamadas de tiguera e passam a ser chamadas de capoeira. Nas tiguera é possível replantar mandioca, cana, feijão, taiá, batata doce e diversas outras culturas. O cultivo de arroz e milho, entretanto, deve ser em área regenerada. Os períodos de plantio de cada cultura mudam conforme a região. Mesmo em comunidades próximas, pode haver variação na definição dos me-



Roça de arroz no Quilombo Bombas. © Felipe Leal/ISA, 2008

Cultivo de mandioca em Porto Velho. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



ses certos para o plantio da mesma cultura. Foram indicados, por exemplo no baixo Vale, que os meses de plantio para as diversas culturas, variam de junho a novembro. No alto Vale, onde o inverno tem temperaturas muito baixas, espera-se até agosto, porque o frio pode matar as plantas pequenas. No médio Vale, o agricultor opta por plantar feijão em fevereiro, julho e setembro; e o arroz é plantado entre os meses de agosto a dezembro e o milho em junho e julho.



Roças de coivara no território de Bombas. © Felipe Leal/ISA, 2010

Um dos gargalos do sistema agrícola quilombola têm sido obter as licenças ambientais para abertura de áreas de capoeira para estes cultivos.

Cultura material envolvida no processamento dos alimentos

Para tornar-se alimento, os produtos da roça devem ser processados. Para isso, os quilombolas fabricam diversos artefatos, ferramentas e utensílios. A fabricação destes artefatos só é possível porque os quilombolas conhecem as propriedades dos recursos naturais disponíveis em seu território. São artesãos e carpinteiros locais que utilizam diversos tipos de madeira e fibras naturais para confecção de monjolos, moendas, pilões, rodas de ralar mandioca, gamelas, peneiras, apás, balaios, tipitis, cestos e uma infinidade de outros utensílios usados no cotidiano.

Os monjolos e pilões são lavrados em madeira de cerne e usados para socar arroz, milho, café e amendoim. As peças trançadas de taquara são o apá (para abanar arroz, fazer a limpeza de outros grãos, acondicionar feijão, massa da mandioca e outros

alimentos); peneiras (para peneirar alimentos socados no pilão e outros, como massa da mandioca durante a produção de farinha); peneira sururuca (especialmente utilizada na produção da farinha de milho). Com o taquaruçu, os quilombolas tecem grandes cestos colocados nos burros para transporte dos produtos da roça. De cipó timbopeva são feitos os tipitis e uma série de balaios e cestos, de tamanhos e formatos variáveis, para transportar e guardar alimentos [cf. Ofício de Artesão].

Pequenos objetos em madeira, como gamelas, colheres de pau, pás de mexer farinha são outros objetos desta rica cultura material produzida pelos quilombolas para uso no dia a dia.



Apa e peneira utilizadas na produção de farinha de mandioca, Quilombo Nhungara. © Felipe Leal/ISA, 2010
Manoel Moura e Iracema de Almeida socam arroz no pilão no Quilombo Praia Grande. © Anna Maria Andrade/ISA, 2011

Organização coletiva do trabalho

As tarefas na roça às vezes requerem a ajuda dos companheiros. O trabalho agrícola aciona diversas modalidades de organização coletiva do trabalho que estão intimamente ligadas às relações de parentesco e compadrio. Puxirões, reunidas, pojuvas e ajudatórios expressam o hábito que os quilombolas têm de ajudar uns aos outros nas tarefas agrícolas. Os puxirões reúnem parentes, compadres e amigos e os encontros reforçam os laços comunitários. Quem organiza o puxirão é responsável pela alimentação, pela bebida e pelo baile. Nos bailes de puxirão costumavam dançar fandango, nhá maruca, mão-esquerda, dai-mão, cobrinha ver-

de, rancheira, e outras danças conhecidas pelos antigos. Estas festas eram embaladas por músicos e cantadores locais: sanfoneiros, rabequeiros, violeiros e pandeiristas. São eventos que constituem um importante espaço de diversão na vida comunitária.

Roça e religião

A roça está ligada às expressões do catolicismo popular que caracteriza a vida religiosa da maioria das comunidades. No calendário anual de festas, historicamente, os festeiros e mordomeiros ofertam alimentos produzidos na roça. Muitos plantios são planejados para garantir fartura de alimento para quando chegar a época de uma celebração, seja ela uma Romaria de São Gonçalo, a Bandeira do Divino, ou as datas comemorativas dos santos celebrados nos quilombos. A relação entre roça e religião marca uma percepção de tempo ampliado: a preparação das festas começa meses antes, tempo suficiente para semear e esperar a colheita. Boa parte dos católicos deposita em Deus e nos santos a esperança de boas safras, dirigindo atitudes rituais com as plantações e criando uma dimensão sagrada com a roça.



Mesada dos Anjos na Romaria de São Gonçalo, Quilombo Porto Velho. © Felipe Leal/ISA, 2010

Missa Afro, Quilombo Ivaporunduva. © Felipe Leal/ISA, 2010



Mutirão de coleta do milho na localidade Onça, Quilombo Cangume. © Luca Fanelli/ISA, 2009

Roça e território

Outro ponto a ser destacado é a relação do trabalho agrícola com o território. As roças são, desde as primeiras ocupações quilombolas no vale do Ribeira, vetores de dispersão territorial e imprimem um modelo de ocupação baseado nas capovas [ou capuovas ou capuavas].

As capovas são áreas de plantio geralmente afastadas do espaço da moradia, definidas pela sua potencialidade agrícola. Nestes espaços, as famílias constroem paióis e abrigos, com tarimbas, para guardar os alimentos da roça e para pousar. Quando é tempo de trabalho na roça, chegam a ficar dias ou semanas, dividindo seu tempo entre a casa e a capova. Os novos núcleos de ocupação dentro dos territórios começaram assim, com a fixação de famílias na capova e, com o tempo e a ampliação das famílias, as casas foram sendo construídas no entorno.

Nas perambulações pelo território, seja para abrir novas capovas ou para acompanhar o desenvolvimento da plantação, surgem oportunidades para atividade de caça, que atualmente está praticamente extinta nos quilombos. São também nessas





A caminho da roça de milho, no Quilombo Bombas. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010

andanças que outro aspecto importante da sociabilidade quilombola é colocado em atividade: a transmissão de conhecimentos, por meio da experiência e da narração de histórias.

Transmissão de conhecimentos

Com a idade de 7 a 10 anos, as crianças começam a acompanhar os pais na roça. Elas não são responsabilizadas pelo cumprimento de tarefas, apenas olham ou ajudam os pais em atividades leves que eles estiverem fazendo. As crianças e jovens observam e imitam a prática dos mais velhos. Assim aprenderam todos os lavradores que alimentam suas famílias com aquilo que é produzido na roça. Outros conhecimentos também são transmitidos no contexto da roça, como a identificação de espécies florestais que servem para fabricação de artefatos de madeira, utensílios de fibras, construção das casas, todo aquele conjunto de peças da cultura material mencionada acima.

As narrativas e causos de fatos reais ou ficcionais também são evocados em contextos de trabalho na roça, embora estes não sejam obviamente os únicos. As narrativas movimentam o imaginário, possuem caráter educativo na socialização dos mais jovens e entretêm adultos e crianças. Nas caminhadas para as capovas, passando por lugares históricos e taperas do caminho, os mais velhos puxam da memória as narrativas que explicam os nomes dos lugares, fatos que ali ocorreram, sejam eles de caráter histórico ou mítico. Parte dos causos envolve a aparição de assombrações, fenômenos inexplicáveis e personagens sobrenaturais. As narrativas são formas de transmitir saberes e de alertar para os perigos e mistérios do mundo. Estes saberes tornam o território um campo repleto de significado e inspiram um sentimento de

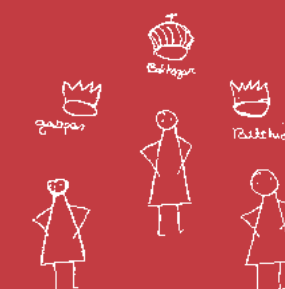
pertencimento. Dessa maneira, o sistema agrícola contribui para os processos de territorialização

A reunião destas esferas que constituem a dinâmica sociocultural quilombola evidencia que o valor da roça é maior do que sua função de “matar a fome”. A roça faz parte da identidade cultural dos quilombos do Vale do Ribeira e alimenta não só o corpo físico, mas também o imaginário, o valor de estar junto e compartilhar, a percepção dos ciclos da natureza, o pertencimento a um lugar, o legado deixado pelos mais velhos.

Os quilombolas identificam que, nos últimos anos, há um declínio da atividade agrícola. Falam da diminuição do tamanho das roças, da redução da diversidade de plantas cultivadas e do tempo e número de pessoas aplicados na atividade. Como dito acima, o declínio da atividade agrícola impacta outras esferas de expressão da cultura quilombola, e coloca em risco os conhecimentos tradicionais associados ao sistema agrícola, mencionados anteriormente.

Diversos fatores foram mencionados nas entrevistas como motivos desse declínio: legislação ambiental que impede a abertura de novas áreas para roças; área insuficiente devido à presença de forasteiros no território; sobreposição de UCs nos territórios quilombolas; acesso ao mercado de trabalho assalariado nas fazendas vizinhas; programas assistenciais do governo; substituição da roça pelo plantio de monoculturas como banana e pupunha para comercialização; falta de assistência técnica rural; dificuldade para comercialização do excedente agrícola; e o distanciamento dos jovens na atividade agrícola. Na década de 70, a extração e comercialização do palmito também contribuiu para retirar muitos lavradores da terra.

Roça de arroz no Quilombo Praia Grande. © Anna Maria Andrade/ISA, 2011



Inserem-se nesta categoria as festas comunitárias, religiosas ou não, que envolvem uma significativa mobilização coletiva ou que possuem profundidade temporal na comunidade, sendo identificadas como um evento que integra diferentes gerações.

As celebrações identificadas revelam a forte influência do catolicismo popular na vida comunitária dos quilombos. A maioria das celebrações são festas dedicadas a homenagear santos padroeiros nas quais ganham destaque a realização de procissões, o hasteamento de mastros, a figura dos festeiros como provedores e organizadores da celebração e os bailes. São momentos de suspensão da vida cotidiana em que se atualizam as trocas de bens simbólicos e há espaço para a diversão e convivência espontânea dentro do sítio.

No final dos ritos litúrgicos ou durante as visitas às casas, as celebrações envolvem a partilha do alimento produzido na roça e dos animais de criação, reforçando as relações com o território. O calendário religioso associado ao calendário agrícola expressa a relação com o tempo ampliado e cíclico: o final de uma celebração marca o seu recomeço, mesmo considerando que seu auge será somente um ano depois.

Os espaços privilegiados de agenciamento destas festas são as capelas comunitárias, as casas e os espaços entre as casas (o quintal, a rua, a capuava⁴ o sítio), no caso de celebrações que envolvem visitas de casa em casa.

As dimensões do sagrado e do profano se confundem nestas práticas rituais realizadas nos quilombos, como já haviam observado os pesquisadores de outras expressões do catolicismo popular: “Apesar dos esforços da Igreja para separar uma parte propriamente religiosa das outras, folclóricas ou das francamente profanas, para o devoto popular o sentido da festa não é outra coisa senão a sucessão cerimonial de todas essas situações [práticas e momentos associados à festa], dentro e fora do âmbito restrito dos ritos da igreja” (Brandão, 1989:37).

A Corrida da Bandeira do Divino é a celebração mais difundida nos quilombos, e talvez uma das mais completas em seu ciclo ritual e carga simbólica: ocorre entre os meses

⁴ Capuava, capuova ou capova são designações muito utilizadas pelos quilombolas para se referir aos locais de plantio, na maioria das vezes são afastados das casas de moradia.

de maio e julho e envolve música, visitas de casa em casa por todo o território, partilha de alimento, reza, relações intra e intercomunitárias e relações com a cidade. Nesta estrutura ritual, os espaços da casa e da “rua” não aparecem em situação de oposição; a vivência do ritual os conecta num contínuo, num processo simbólico de tornar familiar e se apropriar, coletivamente, de espaços alheios. Isto vale para outras celebrações que envolvem visitas de casa em casa, como a Recomendação das Almas, a Via Sacra da Quaresma e as Novenas de Natal.

BANDEIRA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO

A celebração em homenagem ao Divino Espírito Santo é a mais difundida entre as comunidades quilombolas do Vale do Ribeira. Das 16 comunidades, apenas duas (Pilões e Cangume) não identificaram os festejos do Divino em seu inventário.

Tradicionalmente, a Bandeira do Divino circulava dentro dos bairros e territórios quilombolas com uma comitiva de foliões, tocadores e acompanhantes que fazia a cantoria e recolhia prendas para a igreja. No final, os fiéis se reuniam na casa do festeiro ou na igreja central da cidade para encerrar a celebração. Conta-se que os mesmos foliões realizavam a corrida da bandeira em várias localidades e os moradores de cada bairro costumavam acompanhá-los na corrida da bandeira dentro de seu bairro.

Hoje em dia, a celebração é organizada pelas paróquias municipais, que distribuem diversas bandeiras para circularem nos bairros rurais e, entre eles, nos territórios quilombolas. Em Eldorado, a bandeira ficou cerca de três décadas sem visitar os bairros. Com a pressão popular dos devotos, a celebração voltou a ocorrer, no início dos anos 2000. Quando a celebração voltou, cada bairro passou a receber a sua própria bandeira, ficando cada comunidade responsável por circular com ela pelas casas da localidade e depois devolvê-la à igreja matriz da cidade. Em Iporanga, embora não tenha havido interrupção na celebração, o mesmo sistema foi implantado há cerca de 15 anos. A bandeira da Santíssima Trindade (branca e com o desenho de uma pomba) também circulava com a Bandeira do Divino. Essas bandeiras deixaram de visitar a maioria das comunidades.

Com a distribuição de muitas bandeiras, observa-se o declínio do acompanhamento musical nas casas dos devotos. Quando era uma única bandeira havia um grupo fixo de foliões do Divino que garantiam a parte musical da celebração em todos os lugares. No novo sistema, as bandeiras são enviadas para comunidades que podem não ter foliões e a bandeira circula em silêncio, ou apenas com acompanhamento de cânticos do Divino que constam dos

folhetos distribuídos pela paróquia. Estes cânticos foram mencionados em Sapatu e Porto Velho. A esfera musical da celebração é fundamental para a condução do ritual, sendo necessária para que a circulação da bandeira produza o efeito emocional nos devotos. O grupo completo de foliões foi registrado em Pedro Cubas e Praia Grande.

Devido à entrada de igrejas evangélicas nos bairros rurais, cresceu o número de famílias quilombolas que não participa da celebração. As casas deixam de ser visitadas pela comitiva, interrompendo um fluxo de visita que havia se estruturado ao longo de muitos anos de circulação da bandeira.

As mudanças são sentidas pelos mais velhos, como se vê nas falas registradas abaixo, e muitas comunidades classificaram a celebração do Divino na condição de “ruína”. É o caso de Abo-bral, Bombas, Galvão, Ivaporunduva, Nhunguara e São Pedro. Em Morro Seco a bandeira não visita mais o bairro desde 1956, e lá a celebração foi classificada como memória.

Embora hoje a celebração do Divino seja discreta em algumas comunidades, a circulação da bandeira ainda possui, para além de uma eficácia religiosa relacionada à proteção dos fiéis, uma importante função social dentro das comunidades. O ritual da passagem da bandeira reconecta seus membros reforçando laços de solidariedade entre parentes, compadres e amigos.

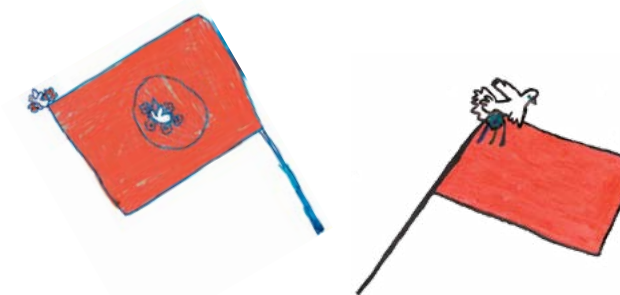
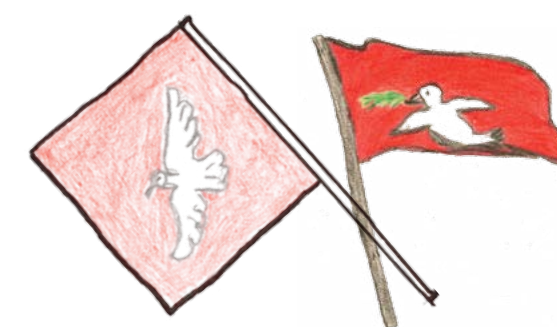


Tripulação da Bandeira do Divino de Pedro Cubas. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



Comitiva da Bandeira do Divino visita a casa de Elenita Moura de Almeida, em Praia Grande.

© Anna Maria Andrade/ISA, 2010



Notas sobre a circulação da bandeira nos quilombos

“A visitação é a alma do rito ou pelo menos, uma sua parte nuclear [...] Eu quero mesmo desconfiar que essa conjunção da casa e da rua através da estrutura do ritual popular da visitação (trazer a rua para a casa e devolver a casa à rua) foi ou é um dos principais núcleos de sentido de praticamente todos os rituais e celebrações populares no Brasil” (Brandão, 1989:21).

As bandeiras saem das paróquias para os bairros rurais em maio e só retornam para a igreja no final da celebração. As paróquias distribuem dezenas de bandeiras, e cada comunidade fica responsável pela sua. Os devotos enfeitam a bandeira com fitas coloridas, que simbolizam pedidos e promessas.

Quando há foliões do Divino na comunidade, a bandeira é circulada com acompanhamento musical formado por cantador, cantadeiras, tocador de viola, batedor de caixa do Divino e trianguero (tocador de triângulo).

No tempo em que circulava apenas uma bandeira, havia um grupo de foliões fixo e todas as comunidades recebiam a comitiva de cantadores que acompanhava a bandeira. Em Mandira ocorre desse modo: os foliões vindos da cidade de Cananéia passam em Mandira e visitam diversos outros bairros do município. Nos quilombos Praia Grande e Pedro Cubas há grupos musicais locais que se encarregam de circular a bandeira nas casas do bairro. A caixa do Divino é feita de madeira de embaúba ou guatambu e é coberta com couro de gato do mato ou couro de veado. Em Praia Grande e Pedro Cubas ainda há pessoas que sabem fazê-la.

A bandeira é um instrumento ritual essencial da celebração, e quando chega em uma casa, é recebida com devoção pelo anfitrião e sua família. Os moradores da casa, um a um, beijam o tecido vermelho da Bandeira e a pomba branca situada no alto do mastro. A dona ou, mais raramente, o dono da casa leva a bandeira para dentro de casa, passa com ela pelos cômodos e a deixa repousar

alguns instantes na sala ou sobre a cama, pedindo proteção para a família. O anfitrião oferece um café e alguma “mistura” ao grupo que acompanha a bandeira. Antigamente, quando o grupo chegava a noite, era servido um jantar e todos dormiam ali. No dia seguinte, cantavam a alvorada, uma reza realizada ao amanhecer, tomavam café e partiam com a bandeira para outras casas. Na hora de partir, a bandeira pode ser levada pelo alferes [aquele que carrega a bandeira de uma casa para outra] ou pelo morador que queira entregar a bandeira para a próxima família.



Chegada da Bandeira do Divino à casa de Marina de Matos, Quilombo Praia Grande, em Iporanga/SP. Fotos: © Anna Maria Andrade/ISA, 2010

Passagem da Bandeira do Divino no Quilombo Praia Grande. Para que a bandeira chegue em algumas casas o acesso é feito por barco. Na foto abaixo, a bandeira é levada em procissão para as casas do bairro. Fotos: © Anna Maria Andrade/ISA, 2010.



Em cada casa visitada, arrecadam-se as prendas que são entregues à paróquia do município. As prendas podem ser em dinheiro, em produtos da roça (arroz, feijão, farinha) ou criação (galinha, porco). Se alguém quiser fazer um pedido, deve amarrar um nó na fita da

bandeira. No momento de arrecadar a prenda, são cantados os cânticos de agradecimento.

Quem acompanha a bandeira se dedica integralmente a esta atividade ao longo do dia. Em algumas comunidades, os integrantes da comitiva e os foliões chegam a ficar dias longe de casa, circulando com a bandeira, viajando a pé pelo território e bairros vizinhos.

Em quilombos onde há rios navegáveis que dão acesso para outras casas da comunidade, a bandeira percorre trechos de barco ou canoa, sendo necessária a presença de canoeiros. Isto foi observado nos quilombos Praia Grande e Porto Velho, nos quais a bandeira percorre tre-



chos do Rio Ribeira para alcançar todos os destinos previstos. Em Sapatu e Abobral, quando ainda não tinha estrada, os canoeiros também eram acionados para garantir que a bandeira visitasse todas as casas.

Esta sistemática ritual do Divino inspirou análises de pesquisadores: *“Essa suspensão [da vida cotidiana] somada à caminhada quase permanente, à repetição dos cantos, chegadas e saídas nas casas constrói uma atmosfera ritual, menos por qualquer formalidade do que por estado físico diferenciado e uma temporalidade permeada de repetições quase mânticas [...] que auxilia na construção de um estado corporal alterado. A circularidade que se cria entre caminhar e parar nas casas, movimento e estar estático, estar ao ar livre e estar dentro das casas, mais do que separar tais esferas, as coloca em relação”* (Caon, 2008: 85).

Outro aspecto da celebração do Divino nos quilombos do Vale do Ribeira é a associação com festejos dedicados ao pagamento de promessas para São Gonçalo. Isto foi registrado em Praia Grande e Porto Velho. Quando uma família faz promessa para São Gonçalo, é comum que ela organize a Romaria [ver descrição da dança no capítulo Formas de Expressão] no mesmo dia em que a bandeira chega em sua casa, aproveitando para receber os foliões do Divino e os romeiros de São Gonçalo.

No final da celebração, todas as bandeiras devem voltar para a cidade. O encontro de bandeiras ocorre com a participação dos representantes dos bairros que levaram a sua bandeira. O encontro das bandeiras promove as relações intercomunitárias, estabelecidas entre as comunidades rurais, e entre as comunidades rurais e a cidade.

Em Eldorado, a reunião das bandeiras é na casa do festeiro do ano, que disponibiliza um cômodo de sua residência para recebê-las. Conforme as bandeiras vão chegando, são guardadas na casa do festeiro até se completar o conjunto. No dia combinado, o festeiro abre sua casa para receber os devotos e os representantes dos bairros. O dono da casa serve um generoso café, com tortas, bolos e bebidas. Por volta das 7 horas da noite, as bandeiras são levadas



Moradores do Quilombo Praia Grande aguardam a chegada da Bandeira do Divino. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010

em procissão pelas ruas da cidade, saindo da casa do festeiro até a igreja matriz. Formam-se duas filas de bandeiras e no corredor central os foliões fazem o acompanhamento musical com caixas do Divino e violas. Na paróquia de Eldorado realiza-se uma grande missa, que reúne os munícipes, moradores do centro, quilombolas e moradores de outros bairros rurais.

Em Iporanga, as bandeiras são reunidas na casa paroquial. De lá, o povo em procissão leva as bandeira até a igreja, onde o padre celebra a missa, encerrando os dois meses de celebração em homenagem ao Divino.



Viola e Bandeira do Divino usadas na decoração do altar da Romaria de São Gonçalo no Quilombo Porto Velho, em Iporanga/SP. © Felipe Leal/ISA, 2010

Relatos

Os relatos abaixo detalham as características da celebração nos quilombos onde ocorre: a presença ou não dos foliões, o recolhimento das prendas, o valor simbólico da bandeira para os devotos, e enfatizam as mudanças ocorridas nos últimos anos.

Em Pedro Cubas, o grupo de foliões é chamado de Tripulação da Bandeira do Divino. Em 2009, o grupo foi contemplado com recurso do ProAC - Programa de Ação Cultural da Secretaria de Estado da Cultura de São Paulo, que permitiu a compra de instrumentos e confecção de camisetas.

“Os participantes da Tripulação da Bandeira do Divino, em todo bairro por aí que eles passava era assim: tinha o folião, que no caso era o tocador, o cantadorzinho, o cargueiro, alferes, o batedor de caixa, o batedor de caixa e triângulo, que era os cantadorzinho, como chamava na época. Batia caixa e triângulo, que tanto faz que seja menino ou menina, mas eram pequenos. Aqui em Pedro Cubas, a tripulação é o Adão Rolim Dias (viola e canto), Cacilda de Ramos Dias (cantadora), Carmo Jorge (triângulo), João Onésio da Costa (triângulo), Aquilino Rodrigues (caixa), Eva Sebastiana da Costa (canto), Maria Rita da Costa (canto), Benedito Candido (acompanha), Bertolino (acompanha). O Antônio Jorge era o cantadorzinho.

Mudou que antes de entrar os jovens que tocavam caixa e triângulo tinha rabequista, hoje não tem. Tem gente que virou crente e não quer mais receber a bandeira. O alimento oferecido era diferente: tinha almoço e onde a bandeira encerrava tinha jantar e baile, dança caipira, era rastapé, dança de par (viola, violão, cavaquinho, pandeiro) até 4hs da manhã. Na hora da alvorada, cantava uma oração, uma cantiga do Divino salvando o dono da casa, os santos, a companhia pedia proteção para nossa caminhada, tomavam chocolate: batiam ovo, canela, cravo, para limpar pigarro da garganta. Ovo cru também. Agora não tem mais alvorada, às 6 e pouco a bandeira já tá saindo.” (Cacilda Ramos Dias, 67 anos, Pedro Cubas, 2010)

Nos quilombos Praia Grande e João Surá (Paraná), onde há uma tradição antiga de foliões do Divino, a comitiva percorria muitas comunidades de Iporanga. Um violeiro e cantador folião ativo de Praia Grande fala de seus antecessores, evocando o tempo da mineração, um capítulo histórico importante de Iporanga.

“Depois de passar a bandeira pelas casas, recolhe as prendas e a festa era no dia 23 de junho, em Cananéia. Só esse ano que o padre mudou pra 12 de junho. Os foliões são: um rabequista, um violeiro, um na caixa e um tipe, que canta fininho. Eles vêm de Cananéia e passam em Mandira, Porto Cubatão, Itapitangui, Folha Larga e a cidade de Cananéia. Quando eles chegam, vão direto na igreja, cantam pra depois ir nas casas. Chegando nas casas, eles fazem o mesmo esquema, primeiro eles cantam, depois eles dizem que tão pedindo oferta pra ajudar na festa deles. Quem quer dá um café, e se tá na hora do almoço chama pra almoçar. Daí dá a oferta pra eles e eles vão embora. Depois a festa é em Cananéia, na igreja matriz. Tem uma missa e depois tem bingo, quermesse. Antes tinha dois grupos, um que ia pelo continente e outro que saía pro mar, ia nas ilhas, no Ariri, na Ilha do Cardoso, Enseada da Baleia, Pontal do Leste. Esse ano [2012] o padre já avisou que só ia ter a visita da bandeira na igreja, não ia passar de casa em casa, porque os foliões tão muito velhinho”. (Irene Cândida Mandira Coutinho, 54 anos, Mandira, 2011)

“Os primeiros tocador e cantador do Divino que se tem notícia é o Manuel Corimba, avô de Iracema [de Praia Grande]. Ele era folião do Divino e mestre de Romaria de São Gonçalo também. E tinha os cantador que acompanhavam, João e Antônio. Os pais de Manuel Corimba eram Joana e José Pereira e diz que eles já faziam a Folia do Divino. Então tem mais de 100 anos essa tradição em Praia Grande. E a reza de São Sebastião também foi eles que fundaram aqui. Eles eram família de garimpeiro do Arraial de Iporanga. Era a mesma família dos Moura, mas mudaram o nome por causa de perseguição. Antes as prendas eram reunidas e levadas de canoa. As bandeiras do Divino e da Santíssima Trindade iam ora pro Rio Pardo, ora para o Ribeira”. Agora sobre o rio com a canoa, reúne o grupo e vai seguindo de casa em casa. Na chegada canta a música do Divino. Passa nos cômodos da casa e fica descansando no quarto, na cama, quando tem tempo. Faz um gesto de devoção, passa na cabeça, faz um pedido. Come, bebe, almoça e depois recebe a prenda. Canta o agradecimento e sai da casa, segue viagem. Na casa da Maria sempre se fazia uma volta de Romaria. Ela tinha um problema no pé; enquanto pudesse, ia fazer romaria. A última casa é de Antônio Paixão. Pousa lá. Vai pro Descalvado, passa em várias casas, e depois pra igreja [de Iporanga]. O grupo leva e às vezes canta”. (Domingos Cardoso, 63 anos, Praia Grande, 2011)

A bandeira que corre no Galvão é a mesma que circula em São Pedro. A bandeira sai da paróquia e chega em São Pedro. Depois segue para Galvão, onde passa por todas as casas católicas da comunidade antes de voltar para Eldorado. Os relatos coletados em Maria Rosa e São Pedro enfatizam a mudança na parte musical da celebração.

“Antes o Divino era cantado e tocado, era caixa, viola, triângulo. Hoje quem acompanha a bandeira é o pessoal da comunidade que quer acompanhar. A bandeira demora uns dois dias, começa lá na [casa da] Benedita, e termina aqui em casa, no Lambari, na casa do Edgar. A pessoa que recebe a bandeira em casa, pega e leva pra passear dentro da casa, na sala, no quarto. Deixa um pouco lá na cama. Faz uma oração com ela, um pai nosso e ave-maria e agradecimento pela visita. E entrega de novo para passar pra outra casa”. (Maria Neusa Rodrigues, 53 anos, Maria Rosa, 2011)

“Antes era batendo caixa, viola, chegava e cantava o verso do Divino. O percurso era todo feito à pé, não tinha estrada. A bandeira vinha com os foliões de Ivaporunduva, Castelhana (o Benedito Mato), de Pilões (o Godêncio) e de Iporanga. Vinha um cantador, um mestre, um caixeiro e um carregador de prenda. Passavam em muitos bairros. Hoje as pessoas não sabem o toque certo. Quando a bandeira passa na nossa casa, fica com a bênção, proteção, fica contente”. (Petro-nília Dias, 72 anos, São Pedro, 2010)

“Iam de casa em casa, cantando, rezando, pedindo uma prenda pra Festa do Divino. Na casa que recebia a bandeira, a família passava pela casa inteira pedindo proteção. Colocava a bandeira em cima da cama do casal pra não haver desavenças entre o casal, ter mais amor, união, paz etc. Passava em cima dos alimentos pra não faltar, na cama dos filhos pra pedir proteção e saúde, e assim por diante. Essa família que recebia a bandeira é que levava para a próxima casa e seguia na procissão. Onde eles chegassem que fosse hora do café ou almoço, a família servia para todos que tivessem acompanhando. Quando anoitecia, todos jantavam naquela casa e dormiam ali. De manhã cedo fazia alvorada, que era um canto na madrugada, e o café da manhã. Se a família quisesse fazer um pedido, amarrava um nó na fita que vinha no Divino. O Divino era enfeitado com várias fitas coloridas”. (Benedita Rodrigues, 80 anos, Ivaporunduva, 2011)

Em Porto Velho, as mudanças na celebração do Divino ocorreram há cerca de 20 anos. A Bandeira sempre visita o bairro, mas na ausência de foliões experientes, um morador local acompanha a bandeira tocando uma caixa do Divino. No relato abaixo, a ênfase está na importância das prendas para os devotos do Divino:

“As pessoas que corriam a bandeira chegaram na casa dos meus pais, pedindo oferta para o Divino. Minha mãe falou para o marido que desse um frango de oferta para o Divino, mas ele abusou dizendo que o Divino não comia. Quando foi no outro dia, um gavião abaixou no terreiro e começou a pegar todas as galinhas. Quando só restavam cinco galinhas a sua mãe falou que aquilo era por ele ter abusado do santo, e ele então pediu perdão ao Divino, e que se fosse por aquele abuso, que o gavião parasse de pegar as galinhas que ele dava um frango de prenda para a sua festa. E nisso o gavião parou de pegar os seus frangos”. (Américo Gonçalves, 54 anos, Porto Velho, 2010)

Em Morro Seco, no município de Iguape, a bandeira não visita mais o bairro, mas os antigos se lembram da celebração.

“A bandeira saía de Iguape, depois Itimirim, Barra do Guaviruva, Biguazinha, Biguá Grande, Lagoa da Perova, Morro Seco, Serrote e tinha mais bairros. [Quando chegava em Morro Seco] tinha foguete, um de casa pegava a bandeira e levava pra dentro de casa. Segurava a bandeira na sala enquanto tinha cantoria. Depois entregava para o alferes para beijar a bandeira. Preparava café quando tinha condição. Quando a bandeira chegava para pousar, primeiro se jantava, depois a oração e depois os foliões cantavam o encerro. No encerro, no meio da cantoria, o alferes ia enrolando a bandeira e enrolava numa bandeira branca e guardava. No outro dia, às 5 da manhã, os foliões cantavam a alvorada. Nessa mesma hora, as mulheres já estavam socando arroz pra preparar o cuscuz. Era justamente na época da colha do arroz, maio e junho. Daí se cantava a despedida, beijava a bandeira e a bandeira saía. E saía todo mundo junto. O toque de caixa avisava o pessoal que estava esperando”. (Bonifácio Modesto Pereira, 85 anos, Morro Seco, 2011)

“Isso é questão de cultura. Quem não gosta de ir [na celebração do Divino], não tem que ir, não é obrigado a ir. Mas aqueles que não gostam de ir não têm que ficar criticando quem gosta, isso é um dom, um prazer das pessoas, é cultura nossa”. (José Rodrigues de Almeida ou “Jucão”, Nhunguara, 2011)

Cânticos

Foram registrados cânticos em Praia Grande, Maria Rosa e Sapatu. Em Praia Grande são dois: um cantado na chegada, quando o dono da casa e familiares beijam a pomba branca da bandeira, em gesto inspirado de respeito e devoção. E o outro é o cântico de agradecimento, entoado durante o recolhimento das prendas. Os foliões agradecem a acolhida dos anfitriões, as prendas recebidas, cantam versos com os nomes dos familiares e se despedem.

1) Cântico de chegada

“Pode entrar porta pra dentro
Divino vai abençoar
A senhora e seu senhore
Na hora que ele chegar
Ôôôôôô

O Divino veio de longe
ele veio de mão em mão
pra visitar a sua família
prezado cidadão
Ôôôôôô

Divino Espírito Santo
Em sua casa chegar
trazendo sorte e saúde
na sua casa deixar
Ôôôôôô

2) Cântico de agradecimento

“Respeitamos as crianças
E os velhinhos também
Respeitamos as crianças
E os velhinhos também
E os velhinhos também

A oferta de NOME DA PESSOA
Não ficou por esquecido
A oferta de NOME DA PESSOA
Não ficou por esquecido
Não ficou por esquecido”

O Devoto do Divino
Vai abrir sua morada
Para bandeira do Divino
Ser bem-vinda e ser louvada (2x)

O Divino se despede
Pra voltar o outro ano
Deus lhe pague este devoto...”
(versos recolhidos em Maria Rosa)

A Bandeira do Divino
Vai chegando em sua morada
A bandeira vai na frente

O Divino se despede
O Divino se despede
Diz adeus e vai se embora
Pra voltar o ano que vem
(versos recolhidos em Sapatu)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO:

Abobral (Ruína); Bombas (Ruína); Galvão (Ruína); Ivaporunduva (Ruína); Mandira (Íntegro); Maria Rosa (Ruína); Morro Seco (Memória); Nhunguara (Ruína); Pedro Cubas (Íntegro); Pedro Cubas de Cima (Íntegro); Porto Velho (Ruína); Praia Grande (Íntegro); São Pedro (Ruína); Sapatu (Ruína)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Igreja de São Vicente de Paula (Abobral); Igreja de Nossa Senhora Aparecida (Galvão); Igreja Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos (Ivaporunduva); Igreja de Santo Antônio (Mandira); Igreja de São Benedito (Maria Rosa); Igreja de São Miguel Arcanjo (Morro Seco); Igreja de Nossa Senhora Aparecida (Nhunguara); Igreja de Santa Catarina (Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima); Igreja de São Sebastião (Porto Velho); Igreja de Nossa Senhora Aparecida (Praia Grande); Igreja de São Pedro (São Pedro); Igreja de Nossa Senhora Aparecida e Igreja de Santa Luzia (Sapatu); Dança ou Romaria de São Gonçalo; Modo de Fazer Roça; Processamento dos alimentos (mandioca, milho, arroz e cana); Lugares (diversas capuavas onde circulavam as bandeiras em procissão); Rio Ribeira de Iguape; Ofício de Canoeiro.

BOM JESUS

A celebração de Bom Jesus de é realizada pela comunidade quilombola de Porto Velho, todos os anos, no dia 6 de Agosto. Não foi possível datar quando a celebração começou na comunidade, aparecendo na fala dos mais velhos como “coisa dos antepassados”, que eles preservam.

Antigamente, a celebração começava nove dias antes do dia 6 de Agosto, e era realizada uma novena. Atualmente, a reza ocorre apenas no dia de Bom Jesus, e é seguida de uma confraternização com café e “mistura”, geralmente biju, pão, bolacha, bolo de milho. Quem providencia esta oferta é o “mordomeiro”, uma pessoa que assume voluntariamente esta função na celebração do ano seguinte. Finalizam com um leilão de assados – galinha e porco – e um pequeno baile.

Conta Dona Zulmira Rosa de Oliveira que sua madrastra foi acudida por Bom Jesus em uma situação de perigo e que desde então ela agradece o milagre recebido:

“Um dia minha madrastra tava colocando fogo em uma roça. Assim que a roça começou a queimar o vento fez com que o fogo se espalhasse e começou a queimar em volta. Ela estava ali perto, no meio daquele fogo. Foi então que ela chamou para que Bom Jesus acudisse, e nisso o fogo foi se acalmando e ela conseguiu sair bem”. (Zulmira Rosa de Oliveira, Porto Velho, 2011)

Cabe lembrar que na cidade de Iguape, ocorre a mais importante celebração religiosa do Vale do Ribeira. No dia 6 de agosto, a cidade reúne milhares de pessoas na igreja de Bom Jesus, no centro da cidade. A Festa de Bom Jesus de Iguape é uma referência para os católicos da região e movimentaromeiros de toda parte do Vale do Ribeira e Alto Paranapanema, inclusive moradores dos quilombos, que seguem a cavalo, a pé, de carro ou de ônibus, durante dias, rumo ao litoral, para pedir as bênçãos diante da imagem de Bom Jesus que repousa na igreja matriz de Iguape.

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO: Porto Velho (Integro)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Igreja de São Sebastião (Porto Velho); Processamento dos alimentos (Mandioca e Milho); Modo de Fazer Roça.

CELEBRAÇÕES ESPÍRITAS

São consideradas aqui quatro datas celebradas no centro espírita do Quilombo Cangume: Sexta-feira Santa, Dia das Almas (2 de Novembro; ver também “Finados”), Dia das Mães e Dia dos Pais. Estas são as principais celebrações anuais do calendário espírita na comunidade.

As celebrações espíritas envolvem a atividade de médiuns que desenvolveram a capacidade de receber espíritos que se comunicam com os vivos. Uma das médiuns mais experientes de Cangume é Antônia Gonçalves de Pontes. Ela conta como foi seu processo iniciático:

“Com uns 17 anos comecei a sentir. Eu não conseguia dormir, meu corpo tremia igual se eu tivesse com frio, mas não era frio. Aquela tremedeira ruim. Ai meu irmão falou que ele ia fazer uma prece, uma oração pra eu dormir. Ele foi na casa do tio Zé Gonçalves, presidente do centro [espírita]. Falou que ele precisava vir pra fazer uma oração pros falecidos. Ele disse que esse problema, a mediunidade dos espíritos, tinha que trabalhar no centro. Eu tinha esse dom de desenvolver, pra conversar com os espíritos. A hora que eu fosse no centro, eu tinha que sentar na corrente com eles. E foi com 17 anos que eu recebi espírito. Tinha um sobrinho que tinha falecido num acidente de carro e queria se comunicar por meio de mim”. (Antônia Gonçalves de Pontes, Cangume, 2011)

As quatro datas mencionadas acima são especiais, vão além dos encontros semanais. Nestas ocasiões, a comunidade se reúne no centro espírita no fim da tarde onde oram e cantam dois ou três hinos. Depois leem passagens do evangelho. Após a leitura, os médiuns “dão a comunicação”. A comunicação se dá com parentes mortos ou algum amigo falecido. Os espíritos vão até o centro e dão “intuição” para o médium falar os conselhos. Os espíritos tomam o corpo para se comunicarem com os vivos. Para terminar, Oscar, médium e atual presidente do centro espírita, pede que as cantoras cantem os hinos para a despedida, e então fazem uma oração final.

“Espíritos desenvolvidos dão conselho pros vivos. Tinha um espírito (Sebastião), que se comunicava e tinha sabedoria pra entender dos remédios. A pessoa quando tem um dom aqui na terra, ele morre e vai perante Deus. E os espíritos adiantados fazem o mesmo serviço que faziam aqui na terra”. (Antônia Gonçalves de Pontes, Cangume, 2011)

No Dia dos Pais e no Dia das Mães, aqueles que têm pai ou mãe mortos fazem homenagens no centro. Se os pais estão vivos, dão um presente. No Dia das Almas fazem homenagens aos mortos, sejam eles parentes ou amigos. Na sexta-feira santa os parentes distantes, principalmente aqueles que moram em Tatuí, vêm celebrar em Cangume e lotam o centro espírita.

No espiritismo praticado em Cangume, as homenagens aos mortos não parecem representar momentos de grande tristeza para os parentes vivos.

“É bonito a gente ver um aniversário da morte da família. Eles [os espíritos dos mortos] vêm e agradecem a lembrança do dia que eles passaram pra outra vida. Eles nunca esquecem da família que eles deixaram aqui na terra. Eles ficam contente de ver que a família não esquece deles”. (Antônia Gonçalves de Pontes, Cangume, 2011)

Antônia e Oscar afirmam que agora há poucos médiuns ativos em Cangume e que algumas celebrações ocorrem sem a comunicação dos espíritos. “Precisa desenvolver o dom de receber os espíritos. Alguns que têm mediunidade, têm medo de receber a intuição dos espíritos e fogem”.

Em 2011, quando o inventário estava sendo realizado, havia uma igreja evangélica sendo construída dentro do quilombo Cangume.



CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO: Cangume (Integro)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Centro Espírita de Cangume; Ofício de Dirigente do Centro Espírita; Hinos Espíritas.

ENTRUIDO OU ENTRUDO

O entruido, ou entrudo, é o nome pelo qual os quilombolas se referem às brincadeiras e festejos que ocorriam nos dias que antecedem a Quaresma, período mais conhecido como carnaval.

O entruido faz parte da memória recente dos quilombolas, mas não ocorre mais em nenhuma das comunidades inventariadas. Os relatos indicam que na maioria das comunidades a prática deixou de acontecer há mais de 20 anos. Mandira continuou praticando algumas brincadeiras de carnaval até 2007.

No entruido, a principal brincadeira era arremessar lama, carvão, borra de café e farinha uns contra os outros, sujando-se propositalmente. E bailavam durante três dias e três noites. Participavam homens, mulheres e crianças. Os bailes aconteciam ora numa casa, ora em outra, embalados pelos músicos locais, com suas violas, violões, cavacos, sanfonas e pandeiros. No baile dançavam diversas danças comuns na região, como a mão esquerda, cobrinha ou cobrinha verde, mazuca, rancheira, xote balanceado e fandango, e deveriam cessar, invariavelmente, na passagem para a quarta-feira de cinzas, à meia noite. Neste dia, todos celebravam o início da quaresma. Algumas comunidades resgatam, na primeira quarta-feira da quaresma, as cinzas queimadas no Domingo de Ramos do ano anterior. Outras comunidades, como Sapatu, queimam o ramo da procissão do Domingo de Ramos para produzir as cinzas da quarta-feira.

“No carnaval ninguém dormia. Trabalhava o dia inteiro e de noite ia pro baile. Chegava em casa de manhã já tinha almoço pra fazer e roupa pra lavar. Dormir mesmo era só quando acabasse o carnaval. Fazia o baile nas casas, cada noite numa casa diferente. participava a comunidade toda, pai, mãe, filhos. Nessa época não tinha evangélicos no bairro.



A brincadeira do barro era assim: no entruido eles se bor-ravam com barro e borra de café. A turma às vezes se juntava ali só pra se borrar de café. Às vezes eles pegavam a borra e iam atrás das pessoas. O barro eles pegavam as pessoas e iam pra poça de barro. E dançavam tudo sujo”. (Leonila Prícila da Costa Pontes, 62 anos, Abobral, 2011)

“O último entruido que eu participei acho que foi em 1985, mais ou menos. O entruido era brincadeira que fazia entre a gente no carnaval. Jogava um copo de água no outro, aí tinha que descontar, pegava e jogava uma baldada nas costas. Quando era mulher, jogava ela no Ribeira, dava uma afogada e depois tirava. Os maridos, namorados, começaram a não aceitar muito isso.

Jogava borra de café, barro, coisas que sujasse no outro. Era sempre de dia, de manhã, e só no sábado de carnaval. O objetivo não era machucar, era borrar, por isso escolhia sempre uma pessoa que tivesse com a roupa limpa. Eles queriam que a pessoa não gostasse.

Era uma brincadeira pra gerar brincadeira, parou porque não era todo mundo que gostava. Era uma época que o pessoal não tinha muita roupa, aí recebia um punhado de barro e ficava bravo”. (Benedito Alves da Silva ou “Ditão”, 56 anos, Ivaporunduva, 2011)



O entruido era celebrado primeiramente em Portugal, mas entrou em declínio no início do século XIX. Nos quilombos do Vale do Ribeira, a brincadeira perseverou nos bairros rurais negros até os anos 1980.

Em Pedro Cubas, onde a celebração deixou de ocorrer na década de 1960, Cacilda de Ramos Dias lembrou dos versos que os antigos cantavam na semana do entruido:

Na semana do intruído
semana de brincadeira
Saí pra namora moça
namorei moça solteira
Namorei que qualquer jeito
Tão bom de qualquer maneira
meu cravo no jardim cheira

Nas comunidades de Mandira e Morro Seco, os bailes que ocorriam por ocasião do entruido foram associados ao fandango:

“O período do carnaval em nosso tempo era iniciado no sábado do carnaval. Ele tinha um outro nome, Sábado Gordo. A partir do sábado, domingo do carnaval, segunda-feira e terça-feira, até meia noite, se praticava o carnaval. A partir da meia noite era a quaresma, que começa na quarta-feira de cinzas.

O modo de praticar era apenas dança. Essa dança que ainda se usa, o fandango. Havia também algumas novidades que nós mesmos não sabíamos o sentido: cair no lodo, jogar sujeira nos outros, enfim, era uma espécie de cavalhice”. (Bonifácio Modesto Pereira, 85 anos, Morro Seco, 2010)

“Eu acho que eu tinha uns sete anos de idade da última vez que vi essa brincadeira. Fazia a brincadeira antes do baile de carnaval. Ia pra casa, trocava outra roupa, tomava banho e voltava. Essas brincadeiras de água eles faziam só de dia. À noite, às vezes esfregava um carvão só. Era igual o baile de puxirão, tinha viola, cavaquinho e pandeiro”. (José Nolasco de França, 69 anos, Nhunguara, 2011)

“Acho que faz uns 20 anos que ninguém brinca mais de carnaval. Era um lazer, diversão. Tinha dança as quatro noites, tinha cachaça, a turma brincava de se borrar, a gente chamava de borramento, sempre era de dia, a gente dançava a noite e no começo do dia se borrava. Isso nos quatro dias do carnaval.

A gente dançava fandango [o baile, não a dança] nas quatro noites, de moda de viola. Começava na boca da noite e ia até manhã cedo. Hoje em dia não tem mais. A nossa turma, a gente brincava, mas se respeitava, não se aborrecia um com o outro. Agora hoje se for fazer uma brincadeira de borramento a pessoa vai ficar brava. Acho que é por isso que acabou. Faz uns 12 anos que aqui no Mandira eles resolveram brincar de borramento de novo. Minha cunhada chegou aqui com a turma correndo e achou que era briga. Agora se a gente quer ver carnaval tem que ir pra cidade, ver desfile”. (Creusa Coutinho, 56 anos, Mandira, 2011)



“O entruido acontecia no carnaval. Nesse tempo ninguém chamava de carnaval, só falava entruido. Era quatro noites de baile de noite. Na terça-feira tinha baile de noite e de dia. Na dança a noite tinha café, todo mundo se reunia e dava milho verde pra cozinhar. Tinha as cozinheiras e a turma amanhecia o dia dançando. Depois dormia pra depois voltar de novo. Cada dia um falava que ia ter baile na sua casa, mas às vezes era o carnaval todo numa casa só.

Na última noite do baile do carnaval jogava um punhado de goma (polvilho de mandioca) ou talco pra dizer que era o enterro do carnaval. Aí no sábado de páscoa fazia o baile naquela mesma casa pra desenterrar o carnaval. Eles também pegavam um pé de árvore, abriam uma cova e fingiam que tavam enterrando o carnaval, aí no ano seguinte desenterrava.

No domingo de carnaval a gente fazia a brincadeira de pântano. Era no domingo, porque era um dia de passear, de ir no vizinho conversar, e aí quando as pessoas vinham todas limpas eles jogavam um balde de meleca. Eles fechavam a pessoa dentro de casa pra não poder sair e tomavam essa meleca. Na meleca tinha barro, borra de café, goiaba podre. Outros só molhavam com água limpa mesma. Mas ninguém brigava, porque era tudo brincadeira. Depois que tava tudo lambrecado de sujeira entrava pro rio pra tomar banho”. (João dos Santos Rosa, 69 anos, Sapatu, 2011)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO:

Abobral (M); Ivaporunduva (M); Mandira (R); Morro Seco (M); Nhunguara (M); Pedro Cubas (M); Pedro Cubas de Cima (M); Sapatu (M)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Cobrinha ou Cobra Verde; Cana verde; Fandango; Dai-Mão; Mão-Esquerda; Xote Balanceado; Rancheira; Marzuca; Dança do Chapéu; Forró.

FESTA DA ASSOCIAÇÃO QUILOMBOLA

No quilombo Cangume, a festa da associação é um evento onde a comunidade se reúne no Centro Comunitário para se divertir, aproveitando a ocasião para gerar renda para a associação quilombola. Ocorre desde 2003, quando a associação recém formada precisou arrecadar fundos para manter suas atividades, principalmente deslocamento dos representantes para eventos, reuniões e tratar de assuntos de interesse da comunidade

A comunidade considerou a festa um bem cultural devido ao amplo envolvimento das pessoas na organização que inclui a montagem das barracas, a culinária e a preparação do baile.

“Às vezes quando tem o fundo da associação a gente usa pra comprar as coisas. Quando não tem, os mercados fornecem e a gente paga uma semana depois. Na festa vendemos salgados (pastel e coxinha) e bolos doces de vários recheios”. (Jaime Maciel de Pontes, 47 anos, Cangume, 2011)

A culinária é responsabilidade das mulheres, que preparam quitutes feitos com produtos da roça, como os pastéis ou bolinhos feitos a base de farinha de milho, e outros salgados e doces que são vendidos nas barracas. Porcos e frangos são abatidos para o leilão de assados.

Embora seja embalado pelo forró no aparelho de som, o baile é uma forma tradicional de expressão de dança da comunidade.

A festa pode ocorrer até duas vezes por ano, nos meses de abril e setembro e atrai convidados de Itaóca, e parentes que residem fora, principalmente de Tatuí e Cerquillo.



“A festa é no Centro Comunitário, tem som pro pessoal dançar, salgado, doce e bebida pra vender, leilão e bingo. Primeiro é o leilão, acaba tarde. Quem tá com vontade de dançar fica até mais tarde”. (Jaime Maciel de Pontes, 47 anos, Cangume, 2011)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO: Cangume (Integro)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Centro Comunitário de Cangume; Faxineira ou Baile; Modo de Fazer Roça; Processamento dos alimentos (milho e mandioca)

FESTA DA OSTRA

A Festa da Ostra é um evento que ocorre no mês de novembro, no quilombo de Mandira, para divulgar e comercializar a produção de ostras da comunidade. O principal atrativo da festa são as receitas: moqueca de ostra, ostra gratinada, farofa de ostra, além da ostra *in natura*. O artesanato produzido principalmente pelas mulheres de Mandira também é vendido na festa, aumentando ainda mais o interesse pelo evento.

Durante a festa, a comunidade pode se reunir para apresentar o Terço Cantado, uma expressão cantada de orações católicas, muito tradicional na comunidade. Outras atividades culturais e de lazer também acontecem durante a festa, como baile, apresentações de música e de grupos culturais, como fandango e capoeira. Fazem também a prova do papa-ostra, uma competição na qual o ganhador é aquele que abre e come mais rápido um determinado número de ostras.

A festa reúne os parentes que residem fora do quilombo e atrai visitantes de Cananéia e cidades vizinhas. Na festa, a comunidade arrecada fundos para a associação e gera renda para os moradores.



Embora a Festa da Ostra seja um evento recente (a primeira edição data de 2007), a comunidade a considera um bem cultural devido à grande mobilização comunitária e porque a festa é um espaço de revitalização de aspectos culturais.

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO: Mandira (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Igreja de Santo Antônio (Mandira); Salão de Corte e Costura de Mandira; Centro Comunitário de Mandira; Modo de Fazer Artesanato; Processamento da Ostra; Terço Cantado.

FINADOS

Celebrado no dia 2 de novembro, o Dia de Finados é, para as comunidades de Ivaporunduva, Pilões e Porto Velho uma celebração importante, reaviva a memória dos mortos e religa os vivos com seus ancestrais. A reza tem a finalidade de fazer os mortos “alcançarem as graças de Deus”.

Não por acaso, a celebração foi identificada somente nos quilombos que possuem um cemitério dentro do território.

Em Ivaporunduva e Pilões há cemitérios ativos; em Porto Velho, o cemitério localiza-se em área sob posse de pessoas de fora da comunidade e está desativado. Em Ivaporunduva existe também um cemitério antigo e desativado.

Nos três quilombos, a reza ocorre no cemitério, local onde se reúnem a comunidade e os parentes de comunidades vizinhas que têm mortos enterrados ali.

Em Pilões, muitas pessoas de outros bairros vêm para a reza de Todos os Santos, que ocorre na igreja no dia primeiro de novembro, e para a reza no cemitério, no dia seguinte, onde são lembrados os mortos ali enterrados. Vêm para “queimar vela”, acendem velas nas sepulturas, lembram e homenageam os mortos. Depois da reza, o café é servido na Casa do Santo, ao lado da igreja, oferecido pelo festeiro que se voluntariou para fornecê-lo.

“Primeiro tem que escolher o festeiro, separar os cânticos e orações, e preparar o café. No dia faz oferecimento da reza para os finados e a comunidade reza o terço. Depois da reza tem café”. (Odete Rocha de Almeida, 56 anos, Pilões, 2011)

Em Ivaporunduva a reza começa com um cântico oferecido para o Dia dos Finados e cada um fala o nome de seus mortos. Seguem a reza acompanhando o folheto que vem da Diocese de Registro. Na maior parte das vezes, é a própria comunidade que comanda a celebração, mas eventualmente contam com a presença do padre e nessa circunstância, a reza é na igreja.

“A gente não pode deixar de rezar pelos falecidos. A gente tem que rezar pra eles alcançarem a graça de Deus. Já é um compromisso que a igreja tem, do tempo de Jesus que já deixou essa lei pra gente, essa palavra. A gente tem que amar a Deus, os próximos, mesmo quando eles são falecidos, quando já foram dessa vida pra outra”. (Senhorinha Santos Atibaia Pupo, 65 anos, Ivaporunduva, 2011)

Se o padre não comparece e o tempo está bom, a comunidade caminha até o cemitério antigo, local afastado do centro do quilombo, para celebrar.

“É um dia de oração silenciosa, não queima foguete, não tem compromisso de fazer nada pra comer. Quem quiser festejar, festeja no dia primeiro, que é dia de todos os santos. O Dia de Finados é uma celebração silenciosa, só a reza mesmo. Às vezes, o pessoal leva uma violinha para acompanhar os cânticos”. (Senhorinha Santos Atibaia Pupo, 65 anos, Ivaporunduva, 2011)

No quilombo de Porto Velho, onde também há deslocamento para o cemitério afastado do centro da comunidade, Aparício dos Santos comenta que “sempre na hora do terço começa a se formar chuva e não chove nada. Isso acontece todo ano”. A preparação da celebração em Porto Velho envolve carpir o mato da área do cemitério e fazer cruzeiros para fincar no chão. Acendem velas e rezam os 5 mistérios.

“Fazemos a celebração porque é dia das almas, em consideração aos finados, parentes e amigos. Antigamente tinha mais oração, hoje não tem mais. Hoje é feito o terço que reza o Pai Nosso e Ave Maria. Os capelões antes faziam a ladainha em latim ou inglês, e hoje é feito em português”. (Aparício dos Santos, 52 anos, Porto Velho, 2011)



CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES

ONDE FOI IDENTIFICADO: Ivaporunduva (I); Pilões (I); Porto Velho (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Cemitério antigo de Ivaporunduva; Cemitério novo de Ivaporunduva; Igreja Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos (Ivaporunduva); Cemitério Antigo de Porto Velho; Cemitério de Pilões; Reza de Todos os Santos (celebração).

FOLIA DE REIS

A Folia de Reis foi identificada como bem cultural em três comunidades: Morro Seco, Galvão e Abobral. Nas duas últimas, porém, a lembrança que os mais velhos têm da celebração é remota, e foi possível reconstruir apenas fragmentos de suas características por meio das entrevistas. A celebração faz parte do ciclo natalino e pode ocorrer entre 24 de dezembro e o dia 6 de janeiro, ou apenas pontualmente no dia 6 de janeiro.

Na tradição católica, a Folia de Reis está relacionada ao nascimento de Jesus. O período de 24 de dezembro a 6 de janeiro perfaz simbolicamente o tempo de viagem dos três reis magos, Gaspar, Baltasar e Melquior, vindos do Oriente para visitar o menino Jesus. A data consagrada dos santos reis é 6 de janeiro, quando muitos grupos de foliões, em todo o Brasil,

“Em dezembro, dois dias antes do Natal, sai o grupo: os três reis, tipe, baixão, rabequista, triângulo, viola e violão, para fazer as visitas a noite, em todas as casas que queiram receber. Vai até amanhecer. Na visita canta-se o reisado, o dono oferece o café, às vezes uma gorjeta. Canta-se a chegada e a despedida”. (Armando Modesto Pereira, 77 anos, Morro Seco, 2011)



Armando Modesto, Zeca e Benedito Cancio (da esq. p/direita) representam os três Reis. Morro Seco. © Juliana Ferreira/ISA, 2012



Grupo de Folhoes de Reis de Morro Seco. © Juliana Ferreira/ISA, 2012

saem às ruas em cantoria e especialmente trajados, comemorando o nascimento do menino Jesus. Em alguns lugares, os festejos de reis duram até 20 de janeiro, Dia de São Sebastião. No quilombo Morro Seco, onde até hoje há um grupo de folhoes formado pelos três reis e acompanhamento musical, também foi mencionada a data de 20 de janeiro.

No sábado mais próximo do dia 6, depois das visitas, a comunidade faz a despedida da celebração. Pode organizar uma quermesse ou apenas uma pequena confraternização, mas isso depois de fazer uma saudação ao Jesus nascido, por meio de uma invocação religiosa na igreja. Quando fazem a quermesse, a festa dura a noite toda, há baile com forró e bingo.

Em Abobral, acredita-se que a celebração deixou de ocorrer há pelo menos 30 anos e em Galvão há cerca de 50 anos. Em ambas, há referências à prática de trocar presentes. O desenho abaixo traz a representação desta prática

Os presentes eram levados nas casas, não havia encontro das pessoas da comunidade, nem nenhuma reza.

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES

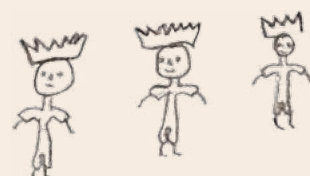
ONDE FOI IDENTIFICADO: Abobral (M); Galvão (M); Morro Seco (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

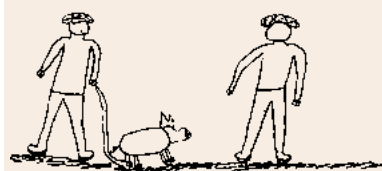
Igreja de São Vicente de Paula (Abobral); Igreja de Nossa Senhora Aparecida (Galvão); Igreja de São Miguel Arcanjo (Morro Seco); baile; fandango.

“Era uma encenação dos reis. Colocava um altar em cima da mesa e tinha as imagens dos três reis. A pessoa dava um presente e recebia outro de quem tinha pedido.

Era uma troca de presentes, parecia amigo secreto. Não vinha o padre. Era só o capelão. A comunidade se reunia na casa da Rosa minha prima mais velha. Fazia o terço rezado. O pai da Leonila puxava o terço. Fazia o terço rezado, porque o pai da Leonila não sabia fazer o terço cantado. As orações eram Ave Maria, Pai Nosso, Salve Rainha [cantados] e a Ladinha de Nossa Senhora. Todo mundo ajudava a cantar. Era de dia, comiam, bebiam e depois iam embora” (Lindolfa Francisca de Souza, 73 anos, Abobral, 2011)



“Era uma brincadeira que a pessoa tinha de pedir o presente. Antes do Dia de Reis a pessoa pedia presente pra outra, “pedia o rei”. Se eu dava um presente pra você, que você devolvia, quando fosse devolver no ano seguinte dava um presente de valor mais alto” (Jovita Furquim de França, 68 anos, Galvão, 2011)



NATAL

Em oito das 16 comunidades inventariadas o Natal foi apontado como uma celebração religiosa que integra seu patrimônio cultural. O Natal é uma ocasião que reúne a comunidade ao longo do mês de dezembro, nas casas e na igreja. As pessoas rezam para comemorar o nascimento do menino Jesus. Em Ivaporunduva, Praia Grande, Nhunguara, São Pedro e Sapatu, um presépio é montado na igreja. Em Mandira há presépio na igreja e também em algumas casas.

A forma de celebrar o Natal mudou desde que as comunidades passaram a receber o livro da Diocese de Registro com os cânticos da novena de Natal. Em geral, a primeira e a última reza da novena são na igreja e as demais são nas casas das pessoas, as que querem ou as que são sorteadas. Em Pilões, Sapatu, São Pedro, apenas o último encontro, na noite de 24 para 25 de dezembro, é na igreja. Em Sapatu, fazem vigília: ficam das 20 até às 23 horas juntos, len-

do salmos em silêncio. Na igreja de Santa Luzia, na localidade de Indaiatuba (Sapatu), os moradores locais também comemoram o Natal: eles se reúnem e combinam o horário da novena. A vigília não tem horário fixo.

Em São Pedro, na noite do 24 de dezembro cada um leva um prato e todos comem juntos após a reza. Em Pilões, depois da celebração que ocorre às 21 horas, todos saem da igreja e um grupo monta o presépio, com as portas da igreja fechadas. À meia-noite, antes de abrirem as portas, leem uma poesia de Natal e então todos entram novamente. Depois tomam o café oferecido pelo festeiro.

Em Nhunguara também fazem a novena com os livros da Diocese de Registro, começando pela igreja, depois circulando em algumas casas e finalizando na igreja.

Em Ivaporunduva, as mudanças são sentidas pelos mais velhos, conforme relato abaixo.

“Antigamente era bem diferente de agora, tinha que esperar dar meia noite pra celebrar o nascimento de Jesus. Agora reza mais cedo, 20 ou 21h já tá rezando. Antes não tinha novena, a Diocese de Registro que fez essas mudanças e que faz o livro das missas. Os antigos rezavam meia-noite e depois às 15h pra encontrar o menino que já tinha nascido. Agora se encerra na da meia-noite mesmo. Os antigos tinham o leilão pra presentear o menino. Trazia presente pro menino Jesus, toda as coisa da roça. Vendia e o dinheiro ia pra igreja. Eu acho que ficou mais ruim, porque a gente tá acostumado com o modo antigo, mas o pessoal gosta mais do jeito de hoje. Agora faz o sorteio e o nome que cair recebe a novena em casa” (Senhorinha Santos Atibaia Pupo, 65 anos, Ivaporunduva, 2011)

Em Praia Grande, a novena ocorre em oito casas pré-definidas. Se alguma família, além das oito visitadas, pedir uma reza em sua casa, o grupo se reúne e também vai. Nas visitas, o grupo reza os mistérios e canta os cânticos da novena. Sempre tem café após a reza. Para estes encontros, a comunidade prepara as refeições com os produtos da roça e da criação. Providenciam arroz, feijão, mandioca, legumes e verduras, matam frangos e leitões para receber em casa o grupo que vem para rezar. Terezinha Ribeiro fica responsável por montar o presépio ao lado do altar, na igreja.

Em Praia Grande, também foram mencionadas mudanças na celebração. Antigamente, após a última celebração da novena que ocorria no dia 24, havia baile depois da meia-noite. Este baile, de alguns anos pra cá, não ocorre mais.

“Antes fazia uma casa por dia, hoje às vezes faz tudo num dia só, porque as crianças de hoje em dia não têm paciência. A gente, mais antigo, parece que tinha mais coragem. E tinha baile, era forrózinho de véio. Música de sanfona e violão e cavaquinho a noite inteira” (Etelvina Moura de Almeida, 61 anos, Praia Grande, 2011)

Relatos coletados em São Pedro se dedicaram a descrever como a celebração ocorre.

“Desde que me entendo por gente já tem a novena de Natal aqui, acho que foi os padres que ensinaram. A gente faz a primeira reza na igreja, as pessoas vão e quem quer receber em casa, a gente marca no livro e vai seguindo ali. Quando aparece mais de nove casas a gente vai na casa e começa do começo do livrinho de novo. Mas é muito difícil aparecer, porque eles já sabem que é nove. Quando falta pessoa também a gente faz na igreja. Tem tocador que toca sanfona, viola, violão e pandeiro pra ajudar nos cânticos. O seu Darci toca, meu marido também. Além do Aluísio, Orides, Aurico e Maurílio que também ajudam.

Cada ano vem um livro da Diocese de Registro, cada ano é um tema, aí a gente segue o livro. Depois da reza quem recebe faz o café com mistura. Nos últimos anos têm umas 20, 25 pessoas participando da novena. Depois disso o nono [encontro] é na igreja, umas 21h. Lá cada um leva um prato e no final da celebração a gente serve e todo mundo come junto” (Neirina Nolasco de França, 43 anos, São Pedro, 2011)

Em Mandira, no dia 24, realizam o culto, às 8 da noite. Depois se reúnem na casa de alguém da comunidade e fazem um amigo secreto, até meia-noite. No dia 25 pela manhã levantam cedo para preparar um almoço que reúne as famílias mais próximas. Depois do almoço, a comunidade se reúne e sai de casa em casa. Os anfitriões oferecem comidas e bebidas para o grupo que circula. As visitas vão até de madrugada e se não terminam todas as casas em um dia, marcam para continuar no dia seguinte. Os mandiranos

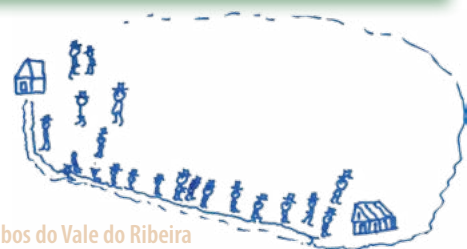
não souberam precisar quando começaram este costume, mas já faz mais de 25 anos. Prática parecida foi registrada em Cangume.

“Faz uns 40 anos que tem a novena aqui em Mandira. Antes não tinha, começou isso depois do Padre João Trinta. Antes era só um culto no dia 24 mesmo. A primeira novena de Natal se realiza na igreja, depois sai de casa em casa e a última é na igreja de novo.

Quando chega na casa chega, senta, fala uma bobagem até a pessoa falar que pode começar. Aí a pessoa da casa que dirige, vai pelo livrinho, canta, reza, lê o evangelho. Quem entende pode comentar, é o momento de partilha. Isso vai pelo livro, depois que termina, o dono da casa oferece um suquinho, um cafezinho e vai embora. Naquele dia já marca pra outra casa. Quando é na igreja é o Chiquinho que dirige o culto, mas o Agnaldo e Vardo também fazem isso”. (Maria Rute Mandira, 44 anos, Mandira, 2011)

Em Cangume foi criado o hábito de bailar na noite do dia 24 para 25 e depois, no dia 25, reunirem um grupo de pessoas, chamado de “grupão”, que passa cantando e brincando de casa em casa, para comer e beber o que foi preparado para a ceia de natal da véspera. O “grupão” vai crescendo conforme vai passando nas casas. A brincadeira conecta a comunidade e diverte a todos, tornando-se uma brincadeira especial do dia 25 de dezembro.

“É um tipo pra divertir. No Natal antes, todo mundo fazia almoço em casa e chamava gente pra ir e ninguém ia. A comida ficava estragando. Aí chegou um dia que eu combinei com Eurico: “Porque que a gente não combina e vai na casa de todo mundo?”. O Eurico e mais um parente nosso gostaram da ideia e começam. No começo, todo mundo ficava até meio assustado. Fizemos um ano e quando foi no ano seguinte eu fui embora, mas mesmo assim eles fizeram e sempre começa aqui na minha casa. Mesmo quando eu não tava”. (Sueli da Silva Rosa Gonçalves, 44 anos, Cangume, 2011)



Em Nhunguara também fazem a novena com os livros da Diocese de Registro, começando pela igreja, depois circulando em algumas casas e finalizando na igreja. As entrevistas também mencionam que a novena é uma introdução mais ou menos recente (não souberam precisar a data). Em Pilões não foi mencionada novena, se reúnem uma única vez na igreja, oferecem a reza ao menino Jesus, rezam o terço e depois o festeiro oferece um café.

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO: Cangume (I); Ivaporunduva (I); Mandira (I); Nhunguara (I); Pilões (I); Praia Grande (I); São Pedro (I); Sapatu (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Centro Comunitário de Cangume; Igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos (Ivaporunduva); Igreja de Santo Antônio (Mandira); Igreja de Nossa Senhora Aparecida (Nhunguara); Igreja de Nossa Senhora Aparecida (Praia Grande); Igreja de São Pedro (São Pedro); Igreja de Nossa Senhora Aparecida e Igreja de Santa Luzia (Sapatu); Modo de Fazer Roça; Processamento dos alimentos (Mandioca, milho, arroz e cana).

NOSSA SENHORA APARECIDA

A devoção à Nossa Senhora Aparecida é muito difundida no Vale do Ribeira, aparecendo em dez das 16 comunidades quilombolas que participaram do inventário. Em todas elas, a celebração está íntegra.

Nossa Senhora Aparecida é comemorada no dia 12 de Outubro. É padroeira das comunidades de Praia Grande, Sapatu, Galvão, Nhunguara. Nas duas últimas, é celebrada em maio, na noite de sábado que antecede o Dia das Mães.

Em Praia Grande, a celebração começou em 1962:

“A festa começou com um casal de professores que vieram aí, eles tinham uma filha que fazia aniversário em 24 de junho. Eles comemoravam o aniversário dela e já colocaram uma mesinha onde faziam a oração do terço. Foi indo, foi indo e quando foi no outro ano o seu Camilo, professor, fez uma capelinha bem redondinha, pôs uma imagenzinha de Nossa Senhora Aparecida. Depois desse ano começou a fazer oração todo ano pra Nossa Senhora. A capelinha que seu Camilo construiu caiu e construíram outra de alvenaria no mesmo lugar. Depois teve uma mulher, a Benedita Sulina, fez uma promessa pra Nossa Senhora e começou a fazer no dia 12/10 também”. (Iracema Pereira de Almeida, 61 anos, Praia Grande, 2011)



© Fotos: Anna Maria Andrade, Cláudio Tavares, Felipe Leal, IBA



Atualmente, no dia 12 de outubro, o padre da paróquia de Iporanga celebra a missa na capela do quilombo. Primeiro, a comunidade sai em procissão, com a imagem da santa, e caminha em redor da igreja levando a imagem para a beira do Rio Ribeira. Os festeiros soltam fogos de artifício, criando uma atmosfera comemorativa e de devoção. Retornam para a igreja e o padre assume e celebra a missa. Depois, os presentes reúnem-se na casa de Dona Tide, uma das principais lideranças de Praia Grande que se mudou para a cidade devido a problemas de saúde em 2010. Lá é servido o café e quitutes preparados pelas mulheres com produtos da roça como mandioca frita, pastel de farinha de milho, frango e leitão assados, bolos e doces. Fazem um leilão no qual as prendas [compradas no mercado ou ofertadas por alguém] circulam pela casa até pertencer àquele que ofereceu o maior lance. Frango, leitão e bolos são as prendas mais comuns. O recurso arrecadado no leilão é revertido para a igreja. Geralmente o festeiro organiza o leilão. O bingo tem substituído esta prática em algumas comunidades. Nos últimos dez anos, tem se tornado mais raro o baile realizado após a reza de Nossa Senhora. Após o café, as pessoas conversam um pouco e depois voltam para casa.

Em Bombas, a data é celebrada até hoje no dia 12 de outubro, na casa de um dos moradores, Agenor dos Santos Marinho, na localidade conhecida como Lagoa. Foi a família do Agenor que organizou a celebração na comunidade. A finada Evarista Dias, sogra do Agenor, costumava fazer a reza para Nossa Senhora Aparecida e quando ela veio morar em Bombas, juntou-se a outras pessoas devotas, reunindo-se para realizar a celebração. Quem coordenava a reza nos anos 1950 era Quirino Dias Peniche, conhecido como Nhuquira. Nessa época, a reza era o terço mariano, depois é que a Nossa Senhora Aparecida foi incluída na homenagem.

Antes da construção das capelas nos bairros rurais, todas as celebrações religiosas eram realizadas nas casas. A comunidade de



Procissão de Nossa Senhora Aparecida (acima) e devota na missa em celebração da santa, no Quilombo Praia Grande, Iporanga/SP. Fotos: © Felipe Leal/ISA, 2010

Bombas celebra Nossa Senhora Aparecida desta maneira até hoje, e foi assim mesmo quando a capela estava em funcionamento.

A reza pode ser de manhã ou após o almoço. Os mordomos se encarregam de providenciar um almoço para os participantes.

Servem porco, frango, arroz, feijão, verduras, legumes, cará de espinho. Faz-se uma pequena caminhada com a imagem da santa nas imediações da casa do Agenor, depois ela é colocada sobre o altar montado dentro da casa, e então os presentes rezam o terço, coordenado por Pedro Dias Peniche, filho do Nhuquira. Finda a parte litúrgica, os mordomos entregam o ramo para os mordomos do ano seguinte.



“Tenho dirigido a reza de Nossa Senhora, antes era meu pai. Quando Evaristo morreu, Agenor e Dita assumiram o compromisso religioso. Os mordomos ajudam a preparar. No ano seguinte será Isanías, o filho da Davina, o Juliano e o Agenor” . (Pedro Dias Peniche, 62 anos, Bombas, 2010)



Galvão e Nhunguara celebram Nossa Senhora em maio e não em outubro. Em Galvão, a informação é de que isto ocorre para não coincidir com a celebração de outras comunidades. No processo de regularização fundiária, os moradores de Galvão foram separados da comunidade de São Pedro, à qual pertenciam originalmente, e as celebrações que antes eram conjuntas deixaram de ser.

Com a construção da igreja de Galvão, na década de 1980, a comunidade adotou Nossa Senhora Aparecida como padroeira. Primeiro celebravam a padroeira em dezembro, depois mudaram para o terceiro sábado de maio. A escolha pelo mês de maio está ligada ao Dia das Mães, data associada às celebrações para a Virgem Maria.

A igreja construída em Galvão não chegou a ter a mesma importância para a comunidade como a capela localizada no atual quilombo São Pedro. Os católicos de Galvão se desmobilizaram e no mesmo período foram edificadas igrejas evangélicas na comunidade.

Em Maria Rosa, a celebração realizada na comunidade também passou da casa para a igreja, quando o devoto faleceu. Recentemente, sua filha, Benedita Dias dos Santos Rocha voltou a celebrar em sua casa. A família anfitriã convida e recebe a todos com um almoço. Depois fazem uma procissão com a imagem da santa e

“No sábado o padre celebra a missa por volta de 4 horas da tarde e 8 horas começa a quermesse. Tem bingo com prenda de assados, vende bebida, bolo de fubá, steak, coxinha. Fazemos o andor de nossa senhora, fazemos a procissão. Pega numa altura ali da estrada e vem vindo pra igreja. Ajudo a organizar isso, desde 14 anos de idade que eu sou apaixonada pelo movimento da fé. Vem trazendo a santa no andor e cantando. Faz uns 4 anos que a gente parou. No dia da reza, as pessoas iam pra igreja e levavam a imagem da santa pro lugar onde começava a procissão. O padre chegava e dava início à procissão. Chegavam na igreja com a imagem da santa, colocavam no meio da igreja. Daí rezava a missa (se tivesse padre) ou o terço se não tivesse padre. Tinha leilão de prenda, os assados, e depois rodava no baile. Bem no passado naquela noite não dançava, era só leilão, porque no dia continuava o leilão. E depois, a tarde do domingo é que se reuniam de novo depois do almoço e dançavam” . (Jovita Furquim de França, 68 anos, Galvão, 2011)

“Quem fazia sempre a reza de Nossa Senhora de Aparecida era o Benedito Dias dos Santos, ele era o capelão daqui de Maria Rosa. Depois ele foi embora e começamos a fazer na igreja pra não passar em branco o dia. Faz uns três anos que a filha dele, Benedita, voltou e começou a fazer a reza que nem o pai dela. Quando era tio Benedito que fazia, ele soltava uma bateria de fogos” . (Edna Dias Morato da Mota, 36 anos, Maria Rosa, 2011)

erguem um mastro em frente à casa. Todos saúdam a bandeira [do mastro] e entram na casa para rezar o terço. Depois de terminado o terço é servido um café. Há cerca de dois anos a celebração passou a ter festeiro, que colabora oferecendo o café. O almoço continua por conta da família de Benedita.

Em Nhunguara, contam que as primeiras rezas em louvor a Nossa Senhora Aparecida ocorreram em meados de 1970. A festa ocorre do lado da igreja, em um salão construído para o evento. O padre de Iporanga reza a missa às 18 horas e depois começa a festa com quermesse, bingo, leilão de assados de frango e porco, venda de salgados e bebidas. E em seguida começa o forró, geralmente ao

som dos teclados de músicos locais. Vai até de manhã. A parte religiosa da celebração ocorre também no dia 12 de outubro. Os devotos católicos se reúnem na igreja por volta de 14 horas, rezam o terço coordenado pela dirigente da igreja, Nair, e às vezes, preparam um café para depois da reza. Os moradores ainda têm na memória como era a celebração “no tempo dos antigos”.

“A festa começa com o culto, às 9h. Nesse dia é sempre o padre que vem pra celebrar. A gente reza e depois que termina começa a festa. A primeira coisa que tem depois da missa é o bingo, tem várias coisas de prenda: bicicleta, frango, tanquinho, bebida. Quem sempre canta o bingo é o Lauro, de Castelhana, que já tem o dom disso. Ali sai uma corrida de bingo e depois sai um forrózinho. Às vezes vem tocador de outras comunidades, às vezes é no som mesmo. E assim vai até acabar as prenda, aí fica só o forró ou o pessoal já vai embora também. Mudou que antigamente os assados eram no fogão a lenha e agora é no gás, a iluminação era no lampião e agora é eletricidade. Agora tem bingo, antes era leilão que tinha depois missa. Antigamente ninguém comemorava essas coisa de Dia das Mães, então a gente fazia no meado do mês, mas não lembro direito a data certa. Antigamente os mais velhos dançavam um tal de sapateado (fandango), e não chamava forró, chamava faxineira. Dançava a Mão Esquerda. Era só na viola, depois apareceu sanfona e agora apareceu o tal de cd. Mas de primeiro a de viola era mais divertida. Na Festa de Nossa Senhora inclusive usavam uma fita na viola pra comemoração dela”. (Valdomiro Morato de Almeida, 68 anos, Nhunguara, 2011)

Na entrevista realizada sobre a celebração de Nossa Senhora Aparecida em Pedro Cubas, que ocorre no dia 12 de outubro, surgiu referência ao tipo de oração que se faz, numa valorização das rezas antigas que não estão nos livros enviados pela Diocese.



“É essa reza antiga, o terço rezado. Dos antigos. Hoje já tem muito terço que vai rezar e é em livro, o terço que a gente reza é de cor, no rosário. É o terço que compadre Antônio Jorge comunica direto lá na igreja, é ele que puxa a reza. Depois que terminou vai tudo embora, às vezes tem café, mas não é todas as vezes. Teve uma vez que eu lembro que teve procissão, depois da palestra do padre, a gente leva a imagem e vai rezando o terço da igreja até a ponte. Primeiro os mais velhos faziam tudo em casa, não era só na igreja. Qualquer um de nós pedia um terço e aí fazia na nossa casa a semana toda, agora é só um dia. Agora tá um pouco mais difícil porque tem as coisas do livro e fica difícil pros mais velhos acompanhar, quem sabe ler bem, acompanha, quem não sabe...” (Eva Sebastiana da Costa, 65 anos, Pedro Cubas, 2011)

Em São Pedro, a reza é baseada no livro de culto da Diocese:

“A reza é baseada no culto comum, do livrinho da Diocese. Aí nesse dia fala mais de Nossa Senhora. Na hora da reflexão eu faço mais sobre Nossa Senhora e as crianças também. Aí depois disso tem um café ou uma distribuição de doces pras crianças. A reza pra Nossa Senhora é mais um respeito, porque o nosso padroeiro mesmo é São Pedro, por isso não tem festa, só uma reza. A gente procura cantar vários cânticos de Nossa Senhora esse dia, não só de Nossa Senhora Aparecida. Tem música na igreja com sanfona, violão, pandeiro e timba”. (Antônio Dias Morato, 45 anos, São Pedro, 2011)



Estima-se que a celebração de Nossa Senhora Aparecida começou em Sapatu há 60 anos. Atualmente, é a principal celebração da comunidade e participam convidados de diversos bairros de Eldorado e outros municípios da região. A comunidade se reúne no dia 12 de outubro na igreja, por volta das 15 horas e sai em procissão com a imagem da santa no andor. Vão cantando hinos da igreja e lançando fogos de artifício. Depois de circular com a santa, as pessoas voltam para a igreja e realizam a missa, com a presença do padre. Depois da missa, a comunidade prepara um café com mistura, que pode ser bolo, cuscuz, biju ou bolacha. Cada um traz uma doação de comida e é servida no final da reza.

No mês de outubro, em um sábado, em data flexível, a comunidade organiza uma quermesse com bingo e, mais raramente, fazem um leilão de assados e produtos da roça. As prendas do bingo e do leilão são recolhidas por meio de uma lista que circula pela comunidade toda e em outras comunidades de Eldorado. À noite, depois do bingo, tem baile que a comunidade toda participa. Nessas bailes, as músicas agora são outras, não há mais música ao vivo. Os recursos arrecadados na quermesse são destinados à igreja da comunidade e parte vai para a paróquia de Eldorado.

“Iniciou-se com terços de rosário, todo primeiro domingo do mês de outubro, na década de 1950. Começou a ser realizado com feito religioso, na missa era colocado esteira no piso pra ajoelhar e tinha café tradicional no final das reuniões. Em 1964, mudou de rosário para culto dominical com auxílio de apostilas, onde o padre rezava de frente para o altar e de costas para os fiéis. Antigamente tinha bingo com coisas da roça”. (Esperança Santana Ramos Rosa, 46 anos, Sapatu, 2011)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO: Bombas (I); Galvão (R); Maria Rosa (I); Nhunguara (I); Pedro Cubas (I); Pedro Cubas de Cima (I); Praia Grande (I); São Pedro (I); Sapatu (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Rio Ribeira; Igreja de Nossa Senhora Aparecida (Galvão); Igreja de São Benedito (Maria Rosa); Igreja de Nossa Senhora Aparecida (Nhunguara); Igreja de Nossa Senhora Aparecida (Praia Grande); Igreja de São Pedro (São Pedro); Igreja de Nossa Senhora Aparecida (Sapatu); Modo de Fazer Roça; Processamento dos alimentos (mandioca, milho, arroz, cana); Baile.



A imagem de Nossa Senhora no Quilombo Ivaporunduva. © Felipe Leal/ISA, 2010

NOSSA SENHORA DAS NEVES

A celebração de Nossa Senhora das Neves ocorre no quilombo de Maria Rosa, no dia 5 de agosto. Contam que é uma celebração que os antigos começaram e os mais novos buscam dar continuidade.

A comunidade se reúne na igreja e sai com a imagem da santa para caminhar em procissão, no entorno da igreja. Quando entram com a imagem na igreja e a colocam no altar, rezam e conversam. É servido café com bolacha no centro comunitário, oferta dos festeiros, definidos no ano anterior. As pessoas conversam um pouco e depois seguem de volta para suas casas.



“Às vezes leva a imagem de Nossa Senhora das Neves para andar em procissão alguns metros [mesmo trajeto percorrido nas celebrações de São Pedro e São Benedito]. Faz a reza na igreja, com terço. Conversa sobre a santa, pede proteção e depois toma café e a mistura. Tem dois festeiros. Quando é promessa pode ser um. O festeiro é o último a ir embora, pra ver os pertence dele, se sobrou alguma coisa, e arrumar”. (Benedita Cardoso de Oliveira, 77 anos, Maria Rosa, 2011)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO: Maria Rosa (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:
Igreja de São Benedito (Maria Rosa)

NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO DOS HOMENS PRETOS

No quilombo de Ivaporunduva, a festa em devoção à Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos tem papel importante no calendário de celebrações da comunidade. A devoção à santa começou no tempo dos escravos. Até hoje, todo ano, em outubro, uma grande festa em homenagem a padroeira de Ivaporunduva é celebrada pela comunidade.

Conta-se que os antigos, quando tinha seca, levavam a santa até a igreja de Eldorado para pedir chuva. Durante anos, a imagem da santa ficou desaparecida da comunidade, havia sido roubada. Quando foi encontrada, não se sabe ao certo se em Minas Gerais ou Pernambuco, foi devolvida à comunidade, mas sem os adereços de ouro que tradicionalmente carregava.

A igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos, localizada no centro da comunidade de frente para o Rio Ribeira, é uma edificação do século XVII tombada pelo Condephaat (Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico) como patrimônio histórico. A igreja sedia os ritos litúrgicos em homenagem à santa. As portas da igreja se abrem para o Rio Ribeira, que predomina na paisagem de quem participa da celebração.

O dia da santa é 8 de outubro, mas a celebração ocorre no primeiro sábado após a data, mobilizando a comunidade toda e agregando as famílias em torno da homenagem à padroeira. A preparação da celebração envolve reunião para dividir tarefas, definir quem vai montar barraca para comercializar salgados, doces e bebidas, correr as listas de prenda, fazer cartaz de divulgação, organizar a equipe de liturgia. Os recursos são da própria igreja e doação das famílias.

Quando chega o dia da celebração, a comunidade se reúne na igreja e sai em procissão com a imagem da santa no andor.

Quando a santa retorna à igreja, em vez de ser colocada no local onde costuma repousar, na parte mais alta e inacessível do altar, a santa é colocada no chão. Começa então uma missa afro (ver descrição no capítulo Formas de Expressão), na qual aparecem alguns elementos culturais afro-brasileiros acomodados ao rito católico. Os instrumentos musicais utilizados são atabaque, timba, pandeiro, berimbau e violão, e as indumentárias feitas com tecidos coloridos e padrões africanos.

Para a missa afro, são preparados pratos típicos, como mandioca frita, banana frita, bolo de fubá, cuscuz de arroz, cana, batata doce, pão caseiro, biju, cará de espinho e outros. Cumprida a homenagem religiosa à padroeira, começa a quermesse.

As prendas do bingo são frango e porco assado. Com a venda de comida e bebida na quermesse, a comunidade procura cobrir os custos da festa. Mas um dos intuitos é também arrecadar recursos para a Associação Quilombola de Ivaporunduva.

Preparativos para Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos, no Quilombo Ivaporunduva, em Eldorado/SP. Na página ao lado, a procissão. fotos: © Felipe Leal/ISA, 2010



Visitantes de outros quilombos, principalmente Galvão, São Pedro, Sapatu, Nhunguara e André Lopes vêm para prestigiar a festa em Ivaporunduva. Relatos sobre o passado mencionam mudanças na celebração e lembram que antigamente caminhava-se às vezes um dia inteiro para se chegar à comunidade em festa.

“Antigamente eram três dias de festa, vinham pessoas de várias comunidades e faziam várias barraquinhas onde as famílias ficavam durante a festa, a procissão era feita por trilha em volta da vila, os porcos e galinhas eram daqui. Não era bingo que tinha, era leilão. O baile era com luz de vela e fifó (bambu com querosene dentro e uma tocha de pano aceso em cima). Quem tocava e cantava eram pessoas daqui mesmo.

A santa foi roubada da nossa comunidade, tiraram a coroa e o terço de ouro que ela tinha, encontraram ela em Minas Gerais e trouxeram de volta, só que o terço e o ouro da coroa não acharam”. (Antônia Rosalina da Silva Alves, 79 anos, Ivaporunduva, 2010)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO: Ivaporunduva (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Igreja Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos (Ivaporunduva); Missa afro; Rio Ribeira.

ORAÇÃO DE 25 DE MARÇO

A oração de 25 de Março é uma oração de penitência. A data marca o primeiro dia da prenhez de Maria Santíssima, nove meses antes do dia 25 de Dezembro. Em Maria Rosa, chamam de Dia da Anunciação de Maria.

Embora não tenha sido classificada como rito da Quaresma, quase todo ano a data cai neste período, e está marcado pela proibição de práticas como caça, bailes e restrições alimentares. Muitos relatos registrados em Praia Grande, Ivaporunduva, Nhunguara e Maria Rosa mencionaram a proibição da caça neste dia e associam a data à aparição do diabo.

“Falamos que o dia 25 de março é o dia da Anunciação de Maria, dia que a tentação tá solta, porque queriam impedir a vinda do Salvador pro mundo”. (Maria Neusa Rodrigues, 54 anos, Maria Rosa, 2012)

Na literatura oral compartilhada pelas comunidades quilombolas, o diabo pode aparecer na forma de diversos seres sobrenaturais maléficos. Estas aparições são consideradas uma forma de punição àqueles que não respeitam as restrições adequadas ao período da Quaresma.

Em Praia Grande, a oração de 25 de março foi realizada até 2010, ano em que Clotilde, conhecida como Dona Tide, ficou doente e parou de conduzir a reza. Antes dela, quem realizava a reza era Virgínia, sua mãe. A penitência consiste em repetir 100 vezes as mesmas ações: ajoelhar-se, fazer o sinal da cruz no rosto, beijar o chão e se levantar, enquanto entoam as palavras:

No dia de 25 de março
que Deus devia julgar
No campo de Jusafaz
Afastai Satanás
Na parte da minha
Não soberás

100 vez me ajoelhei
100 vez me acrucinei
100 vez meu chão beijei
100 vez me levantei

Enquanto executavam as ações, rezavam o rosário, eram 100 vezes a Ave Maria. E depois da penitência paga, tomavam um café e iam embora.

Uma moradora de Galvão, dona Jovita, mencionou que se lembra de ouvir falar de uma Oração de 25 de março realizada no Boqueirão, localidade do atual território de São Pedro, por volta dos anos 1930. Como Galvão e São Pedro eram uma única comunidade, a celebração foi incluída no inventário de Galvão, embora não tenha sido lembrada pelos moradores de São Pedro. O relato também enfatiza o caráter de penitência e a relação com a caça. Todos se reuniam embaixo de uma árvore onde eram feitas as mesmas ações mencionadas acima, 100 vezes:

“Era tradição dos mais antigo. Eu só aprendi porque tinha uma pessoa que sabia, que me ensinou, mas já tinha parado de fazer aqui. Quem me ensinou foi Jamar de Paula Souza, ele era dirigente de igreja em São Pedro e neto do Bernardo Furquim. A Celestrina Rodrigues dos Santos era a esposa dele. Eu nunca vi acontecer de verdade, só me ensinaram como era. Eles celebraram isso até 1935.

Em 25 de março era celebrada a saudação angélica. Na floresta, debaixo de uma árvore, todo o povo reunido, rezava de joelhos com Pai Nosso, com Ave Maria, beijava o chão cem vezes e se benzia. Cada Pai Nosso e cada Ave Maria levantava e ajoelhava de novo. Quando terminava faziam o sinal da cruz e cada qual seguia o seu caminho.

Esse dia era proibido pegar em arma de fogo. Isso era em sinal de respeito a Maria Santíssima e o menino Jesus que ia nascer. 25 de março foi o dia que Jesus se gerou, que o anjo Gabriel anunciou a ela. Isso era proteção contra violência. Se alguém apontasse a espingarda para atirar no outro, ela escorria água pelo cano e não saía o tiro. Assim, eles terminavam fazendo as pazes. Nessa época era tudo caçador, mateiro, usava muita espingarda pra caçar. Apontava só pra animal, pra gente era só quando tinha briga feia. Mas essa tradição do 25 de março eles trouxeram da época da escravidão e da guerra.

Tinha essa oração que quando alguém apontava uma arma pra ele, a arma caía no chão. Eu tinha muita vontade de aprender, mas eles não me ensinaram nem a pau. Hoje só tem uma mulher que sabe, é a Jandira, do Ivaporunduva. O Antônio Izídio Furquim, um morador muito antigo daqui, que morava na divisa do Galvão com São Pedro, sabia também a oração e fez ela na frente da arma de um fazendeiro, o Tibúrcio. O fazendeiro lenhou⁵ três vez e não abriu fogo”. (Jovita Furquim de França, 68 anos, Galvão, 2011)

⁵ Lenhar: puxar o galtilho e atirar

Em Ivaporunduva, Nhunguara e Maria Rosa, a reza do 25 de Março não foi identificada no inventário como uma prática religiosa, mas a data foi mencionada com referências à proibição da caça e aparição do diabo no baile de puxirão, em versões parecidas da mesma narrativa. Em Maria Rosa, um dos lugares inventariados na categoria de Lugares, a Capova dos Veados, deve o nome à uma caçada realizada no local: atiraram em um veado albino e não acertaram. Era dia 25 de Março e o veado era o diabo que depois apareceu no baile de puxirão.

“Mataram um veado no dia 25 de março. Nesse dia, aqui, ninguém mata caça. No sábado de Páscoa foi feito um baile. Chegou um rapaz muito bonito dançando, todas as meninas queriam dançar com ele. Só que depois de algum tempo, uma menina reparou no pé dele e ele tinha fogo nos pés. A menina veio e contou pra mãe dela, a mãe dela, quando viu aquilo, rezou o Creio em Deus Pai. O moço foi embora e depois bateu aquele cheiro de enxofre. O rapaz saiu cantando assim: ‘eu fui aquele que no dia 25 de março tomei 25 bordoadas, 25 cacetadas, mas pra mim não foi nada’. Até hoje aqui na comunidade ninguém caça no dia 25 de março”. (Narcisca Vieira, 75 anos, Ivaporunduva, 2011)



Nota-se que no trecho recolhido, o dia 25 de março cai no período da Semana Santa, quando não se pode quebrar o jejum nem sair para caçar. O fato narrado possui grande carga simbólica e está relacionado às representações sobre o diabo e as formas de expressão de forças maléficas. Os quilombolas evitam até hoje a prática de caça nesta data.

“Uma vez os homens que me ensinaram a caçar lá no Turvo foram pegar macuco no mato em um dia de feriado, acho que era 25 de março e não pode caçar nesse dia. Eles acharam o macuco e mandaram um tiro, e o macuco cresceu. Deu mais um e o macuco ficou maior ainda. No terceiro tiro ele tava ‘desse porte’. Nunca mais eles caçaram macuco” (José Nolasco de França, 69 anos, Nhunguara, 2011)

“A lenda conta que atiraram num veado branco no dia 25 de março, daí o coisa ruim veio no baile de puxirão e cantou com o violão a noite toda. Era bonito, todas as moça queriam namorar ele. Numa altura do baile ele falou assim:

Dia 25 de março
Foi dia que me diverti
Levei 25 tiro

E ainda to me divertindo aqui

Daí tirou o chapéu, mostrou os chifres e foi-se embora” (Maria Neusa Rodrigues, 54 anos e Benedita Santos Rocha, 57 anos, Maria Rosa, 2012)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO: Praia Grande (M), Galvão (M)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Modo de Caçar; Literatura Oral; Puxirão; Baile.

RECOMENDAÇÃO DAS ALMAS

A Recomendação das Almas ocorre durante a Quaresma, sempre à noite. São realizadas procissões noturnas com a finalidade de encaminhar as almas dos mortos à luz e às portas do Céu, para que não fiquem vagando na Terra. O grupo em procissão canta e circula de casa em casa e locais significativos do território quilombola e entorno, como a igreja, taperas, casas abandonadas de antigos moradores e no cemitério, onde se costuma encerrar o ritual. A Sexta-feira da Paixão é o ponto auge em todas as comunidades, um dia de orar sem conversar, de andar em silêncio, introspectivo, de grande carga simbólica para os devotos católicos.

Não foi possível informações sobre a data de origem da Recomendação no Vale do Ribeira, os relatos fazem menção à antiguidade, coisa dos antigos, do tempo dos escravos. Há pesquisas que indicam que a Recomendação das Almas foi registrada em Portugal e em diversos estados brasileiros, de norte a sul, sob diferentes denominações: recomendação [ou recomenda] das almas; encomendação das almas; alimentação das almas; folia das almas; procissão das almas; sete passos e procissão de penitência. Por suas características, a Recomendação das Almas praticada nos quilombos do Vale do Ribeira expressam um aspecto muito comum do catolicismo popular que não opõe vivos e mortos, mas os conecta na esfera do ritual.

“Os laços entre vivos e mortos, no contexto do catolicismo popular observado em certos grupos, supõem a continuidade da existência de trocas simbólicas ou de serviços, independentemente das diferentes dimensões que esses seres ocupem” (Caon, 2008: 95 apud Brandão, 1989).

Nas comunidades quilombolas do Vale do Ribeira, a Recomendação das Almas foi identificada como bem cultural em dez comunidades, mas apenas em duas – Porto Velho e Pedro Cubas – ainda está íntegra. Nos últimos 30 a 60 anos, a prática deixou de ocorrer nas outras oito comunidades, à exceção de Bombas, onde a celebração parou há menos tempo, nos anos 2000. Além do fato da maioria dos capelões que coordenavam a Recomendação das Almas ter falecido, alguns relatos atribuem o fim da celebração à entrada da igreja evangélica.

Em Porto Velho foi mencionado o costume antigo [atualmente em desuso] de fazer promessa para as almas, pedindo para intercederem por pessoas doentes, para encontrar algo que está perdido ou outras necessidades que tiver. Quando atendidas, as pessoas que fizeram promessa saem junto com o grupo da Recomendação.

O capelão que puxa as orações cantadas empunha uma matraca [também chamada catraca] instrumento ritual de percussão tocado

durante as orações e, dizem, apazigua as almas. O som da matraca acorda as pessoas que estão dormindo dentro de casa quando o grupo chega.

Foram identificados dois tipos de matraca: em Pedro Cubas usa-se a matraca de madeira, em Porto Velho, a matraca de taquara. A matraca de madeira é feita de dois tacos retangulares de madeira fixado, apenas pela base, a uma haste também de madeira. Quando a matraca é empunhada e chacoalhada, os dois tacos percutem na haste produzindo som. A matraca de taquara ou bambu tem uma lingueta de bambu que vibra e soa quando a matraca é girada.

Em Pedro Cubas, as orações intercedem pelas almas do purgatório, da encruzilhada e todas aquelas que resultam de mortes acidentais: alma dos atirados, alma dos afogados, e alma dos ofendidos [morte causada por picada e cobra]. Em Porto Velho, não fazem distinção das almas dos mortos acidentais das almas das pessoas que morreram no tempo certo. O *corpus* mítico de referência desta expressão religiosa é católico, o que se denota nas evocações recorrentes a Deus, Nossa Senhora, São Miguel, Santo Antônio de Lisboa. A figura do “irmão das almas”, evocado nos cânticos é referência em procissões fúnebres também no nordeste. Ao “irmão das almas” cabe o trabalho de lavar, vestir, velar e enterrar o defunto. As orações cantadas da Recomendação das Almas são ricas em letra e melodia.

Santo Antônio de Lisboa
Amoroso imperador
Que no dia de 29

Pois o castigo Deus mandou
Hoje o Deus já foram tanto
Que Jesus atormentou
Que lhe na face lhe cuspiram
E outra na barba puxou
Abre-te porta divina
Lá do céu para o jardim
E peço a Nossa Senhora
Que abra a porta pra mim
Eu peço a Nossa Senhora
Peço a Jesus também

É que nos dê o reino da glória
É para tudo sempre amém”

(Versos recolhidos em Pedro Cubas, 2010)



O capelão Antonio Jorge exhibe a matraca usada durante a Recomendação das Almas, Quilombo Pedro Cubas, Eldorado/SP. © Felipe Leal/ISA, 2010.



São Roque bendito
Que do céu apareceu
Livrai-nos da peste
Todo o povo seu
Livrai-nos da peste
Todo o povo seu
Senhora Santana
Apronte o couero
Que vós vai ter um neto
Por Deus verdadeiro
Que vós vai ter um neto
Por Deus verdadeiro
Abram-te as portas
Pro vento entrar
Vamos lá na glória
Ver os anjos cantar
Vamos lá na glória
Ver os anjos cantar

(Versos recolhidos em Pedro Cubas, 2010)

Meu senhor meu São Miguel
Comandante da Glória
Tende misericórdia, senhora
Das almas do purgatório
Tende misericórdia senhora
Das almas do purgatório

Senhor Deus, misericórdia
Senhor Deus, misericórdia

Ai misericórdia, senhora
Ai misericórdia, senhora
Ai mecê fique aqui com Deus, a
Ai mecê fique aqui com Deus, o
Ai que com Deus queremos ir, a
Ai que com Deus queremos ir, o
(Versos recolhidos em Pedro Cubas, 2010)



Meu Senhor meu São Miguel
Comandante da Glória

Tende misericórdia, senhora
Das almas do purgatório
Tende misericórdia, senhora
Das almas do purgatório

Ai misericórdia senhora
Ai misericórdia senhora

Bendito louvado seja
Da morte paixão de Cristo
Deus nos chegai nos pés da cruz
Cruzeiro se floresceu
Deus nos salve a santa cruz
Teu lugar onde vós mora
Deus nos salve a santa cruz
Onde os anjos vem cantar
(Versos recolhidos em Praia Grande, 2010)



Bendito, louvado seja
Bom Jesus de Nazaré
Bom Jesus.... De Nazaré
Meu Senhor dono da casa
Acorde sua mulher
Acorde... sua mulher
(Versos recolhidos em Nhunguara)

Ô, Maria, ô Maria
Concebida, concebida
Sem pecado, sem pecado
Rogai por nós, que recorrei a vós
Rogai por nós, que recorrei a vós



Chegai, pecador contrito
Beijar a santa cruz
Pedindo misericórdia
Por nosso Bom Jesus
Fala o nosso Bom Jesus
Filho da Virgem Maria
Se ela não fosse a nossa mãe
De nós o que seria.

(Cântico para terminar a Recomendação, recolhido em Praia Grande)

Em Porto Velho procuram fazer a Recomendação todos os anos, mesmo que seja somente um dia. Preferem fazer na Semana Santa, da quinta para sexta ou de quarta para quinta, percorrendo todas as casas, a igreja e o cruzeiro.

Era costume dos antigos preparar uma cruz em frente à casa para receber a Recomendação. Hoje, já não fazem mais, então o grupo que recomenda leva uma cruz e a coloca ou encosta na frente de todas as casas durante o tempo em que dura a recomendação.

Paulino e sua esposa Zulmira fazem as principais vozes dos cânticos para as almas em Porto Velho:

Ai Bendito
Louvado Seja
Da Paixão de Jesus Cristo
Da paixão de Jesus Cristo

Deus te salve a cruz bendita
Cruz de Deus Nosso Senhor ô
Aonde Deus nela morreu
E nessa cruz ele expirou é
Ele expirou é

Deus te salve a cruz bendita
Do sagrado coração ô
Adonde as almas vem rezar
Na Sexta-feira da Paixão ô
Ai da paixão ô

Ai acordai irmão das almas
Que Cristo vos chama
Cristo vos chama

Ai rezai um Padre Nosso
Um Padre Nosso Ave Maria
Ave Maria

Ai pras almas do purgatório
Ai reze pela amor de Deus é
Amor de Deus é
(Cântico recolhidos em Porto Velho, 2011)

Em Pedro Cubas, a Recomendação das Almas é realizada somente na semana santa, período em que morte e ressurreição de Cristo são simbolicamente revividas. A procissão pode ocorrer em uma,



Recomendação das Almas no Quilombo Pedro Cubas: o grupo anda 12 km no escuro até o cemitério do Batatal rezando e cantando, em algumas paradas, pelas almas dos que já se foram. © Felipe Leal/ISA, 2010.

três, cinco ou sete noites, conforme decisão dos participantes. Porém, é na passagem da Sexta-feira da Paixão para o Sábado de Aleluia que o cortejo percorre o trecho completo, de 18 quilômetros, nove na ida e nove na volta. Eventualmente, o grupo antecipa esta caminhada para a Quinta-feira Santa, caso considere que haverá mau tempo na sexta-feira. O grupo parte da casa de Cacilda e Adão por volta das 22 horas e caminha até cemitério do Bata-tal, próximo ao Rio Ribeira de Iguape. Lá o grupo inicia as orações da Recomendação das Almas. Durante a caminhada de retorno, o grupo vem recomendando, parando nas encruzilhadas, taperas, casas de moradores e outros locais significativos da estrada. Quando param, o grupo se posiciona na beira da estrada, deixando a passagem livre para as almas. Os trajes dos participantes devem ser nas cores branca e preta. Segundo depoimentos, o branco simboliza luz e acalma as almas; o preto simboliza luto.

De quinta para sexta é preparada a garrafada, uma infusão em aguardente com raiz de guiné, raiz de café, alho, arruda, caracatinga, alecrim, raiz de betaris, ponta de chifre de boi d'água ralado, chifre de veado-gaiero. A garrafada é utilizada para benzimento na Recomendação das Almas e outras situações. O benzedor molha as mãos com a infusão e faz o sinal da cruz na testa e nas costas da pessoa enquanto sussurra palavras de oração. Durante a Recomendação das Almas, a garrafada é consumida ritualmente pelos

participantes da celebração antes da caminhada. E tem também propriedades medicinais, servindo de remédio para mau olhado, mau espírito, contra cobra [junto com pele de lagarto] e para defesa pessoal; para dor de cabeça ou outras dores, a garrafada é bebida e esfregada na pele. E também é proteção contra cobra. Antigamente, o grupo da Recomendação das Almas fazia visitas de casa em casa durante toda a Quaresma. Faz aproximadamente 40 anos que a celebração mudou, concentrando-se na Semana Santa e circulando pela estrada em vez de passar pelas casas.

“Quando a cantoria chegava para bater matraca na casa não podia [as pessoas da casa] estar dormindo. Quem anda no grupo de cantoria, não pode olhar para atrás porque senão vai ver os mortos, o homem que espia pode ficar aterrorizado. Um caso de um homem que espionou e jogaram um caixão na casa dele. Aparece lobisomem, assombração, essas alma perdida, que Deus não quer. Se uma pessoa não cuida, não tem simpatia nem sabe fazer oração, as assombrações podem aparecer. O meu pai teve o cavalo segurado pelo rabo pelo coisa ruim”. (Adão Rolim Dias, 74 anos, Pedro Cubas, 2010).

Já em Porto Velho, a Recomendação faz o trajeto tradicional, passando pelas casas da comunidade.

“Chega na casa das pessoas, cantam salvando a casa, salvando a cruz, salvando o dono da casa e na mesma cantiga chama-se o dono da casa pra acordar e rezar. Pela alma de todos os falecidos e tem vez que também é para pagar promessa de algum milagre recebido. O grupo que tá recomendando, reza e todas as suas orações são entregues (oferecida) para as almas. Depois disso saem: cantando ou em silêncio e vão para outra casa”. (Paulino Rosa de Oliveira, 72 anos, Porto Velho, 2010)



O rito da Recomendação das Almas parece suspender as oposições de vida e morte, corpo e alma, luz e sombra e traz entes do mundo invisível para a dimensão do mundo visível. Esta suspensão é que permite a comunicação entre vivos e mortos e possibilita a eficácia do ritual, que é fazer com que os vivos retirem as almas das sombras e tragam à luz, para que sejam aceitas no Céu. Ao mesmo tempo em que se ora pelas almas dos mortos, os participantes do ritual buscam a redenção de suas próprias almas.



“A luz que buscamos, buscamos em oração”, explica o capelão Antônio Jorge. Segundo Adão, curandeiro e benzedor da comunidade, “andamos no escuro para não chamar atenção de certos espíritos”. Neste momento, as almas tornam-se visíveis e deve-se evitar olhar para elas.

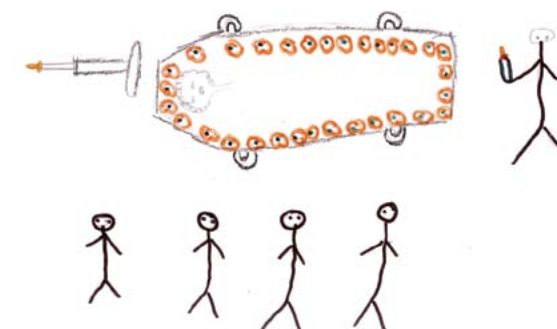
Nas comunidades onde a Recomendação não ocorre mais, foram recolhidos relatos importantes para reconstruir as características da celebração e envolvimento dos moradores.

As entrevistas revelam que as comunidades efetivamente partilham saberes sobre a prática e o simbolismo da Recomendação das Almas, e apontam particularidades e visões pessoais também. As relações com o ofício do capelão e do benzedor são enfatizadas em alguns relatos, as restrições e penitências próprias do período da Quaresma são mencionadas em outros.

“A Recomendação era uma procissão que eles faziam todo ano, começava na Quarta-feira de Cinzas. Saía um grupinho de umas 10 pessoas se reuniam na casa do falecido Gregório e iam bater lá na Cotia. De primeira era bastante casa, então tinha que fazer várias noites pra dar conta. Cada casa que eles passavam, a pessoa da casa acompanhava. E cada casa oferecia um cafezão com pamonha, paçoca, amendoim. O que eu lembro é que a gente parava na casa, cantava a Recomendação, os donos da casa ficavam dentro, ouvindo. Eles faziam uma matraca de taquara, o meu pai fazia. Toda vez que ia sair pra recomendar e estragava a matraca dele, ele ia taquarar, pegava um pedaço de pau e fazia outra. Pararam de fazer há três anos, porque foi ficando pouca gente. Aqueles um que gostava era os mais velhos, os mais novos agora não são muito chegados nessas coisas, não”. (Benedita Conceição Ursulina, 56 anos, Bombas, 2011)

“Me lembro deles fazendo as orações nas sextas-feiras da Quaresma. Iam eles da família, meu sogro, minha sogra e uns filhos. Era de noite. Iam cantando oração pras almas, eles passavam nas cruzeiras na comunidade e iam do cemitério de Itaóca até o Lageado. Tinha matraca na mão, era feita de taquara. Passavam nas casas de uns parentes do bairro. Eles andavam com uma tocha de querosene pra iluminar. Faz mais de 50 anos que parou”. (Antônia Gonçalves de Pontes, 78 anos, Cangume, 2011)

“A Recomendação a gente saía pro bairro, saía na boca da noite e ia nas casas, ficava até umas 10 horas. Combinava de fazer na Semana Santa, agora, a derradeira mesmo era na sexta-feira maior. A gente fazia na conta de umas 12 casas. Às vezes também em lugar de tapera, de gente que morreu. Chegava nas casas, quando era perto da estrada, chegava na encruzilhada do terreiro, batia a matraca ali e o pessoal acordava, mas ficava só dentro de casa. A gente cantava ali as orações, tinha até a reza que hoje não faço. Era uma coisa muito bonito, entoadado por Deus. Era pra reconseiar as almas, era obrigação que a gente rezasse por elas, porque aquelas almas que muitas vezes morreram sem nem saber um pai nosso, uma Ave Maria, um Salve Rainha, a gente rezava por elas. Já faz uns 40 anos que não tem mais”. (Catarina Maria dos Santos, 88 anos, Galvão, 2011)



Em Galvão, a memória da Recomendação das Almas veio acompanhada de um relato que envolve um benzedor muito conhecido na região, chamado Quadrado. Há quem diga que Quadrado era feiticeiro e sabia enviar animais maléficos para atacar suas vítimas.

“Eu era ajudante da Recomendação das Almas, rezava e cantava. Quando o capelão abria a oração os ajudantes tudo cantava. Tinha uma turminha de umas 12 ou 15 pessoas. Aconteceu uma vez que entrou uma pessoa [na Recomendação] que não era de Deus, e começou a mandar cobra pra picar o meu irmão, que era mestre de Recomendação. O Quadrado, ele tinha esses poderes de fazer remédio, ele parecia pessoa boa, mas a gente sabia que era cheio de história. Ele veio pra cá e arrumou encrenquinha com o meu irmão. Ele soltava criação nas plantas do meu irmão e em vez do Quadrado acertar por bem, pegou birra. Daí meu irmão tava indo pruma festa no Ivaporunduva levar quitandinha pra vender na festa. Naquele dia, faltou a farinha de milho pra levar pra lá, ele veio fazer e quando tava indo embora, o bixão (cobra) fincou os dentes no calcanhar do meu irmão. Ele num guentou nem chegar na casa da minha avó na Barra do São Pedro. Ele gritava, gritava, com o tropel de dor que ele tava. Ele guentou até 10 horas da noite. Tinha médico de espírito que conhecia essas coisas, e falou que era cobra mandada. O macumbeiro tem um tipo de um cipó em casa que, quando ele quer mandar, ele assopra três assoprões que vira uma cobra e ele manda num cristão ou numa criação.

Passou uns dias e a mulher do meu falecido irmão pegou pra mestear a Recomendação, que ela tinha aprendido com o finado marido dela. Quando ela foi, uma cobra pegou ela também, na hora da oração! O meu irmão buscou remédio de cobra lá no Nhunguara, mas já não tinha mais jeito. O remédio dá jeito numa cobra que pega a gente trabalhando no mato, mas a de macumbeiro não tem jeito, porque é mandado”. (Catarina Maria dos Santos, 88 anos, Galvão, 2011).

“Godêncio era marido da irmã da minha mãe e ele costumava recomendar as almas na Quaresma. Ele saía de casa e ia passando nas casas das outras pessoas da comunidade para acalmar as almas. Se recolhia às 9 horas da noite e continuava nas outras casas da comunidade no outro dia, de quarta e sexta-feira. Ele fazia duas orações em cada casa e saía pra outra. Quando era muito longe, deixava pro outro dia.

Parou a Recomendação quando eu tinha uns 8, ou 9 anos. É uma tradição, ele fazia porque ele gostava, mas o pessoal não se importaram quando parou”. (Paulina Ferreira dos Santos, 52 anos, Maria Rosa, 2011).

Em Nhunguara, quem fazia a Recomendação era Joaquim Rodrigues da Silva, conhecido como Joaquim Tenente. Parou quando ele morreu, em meados dos anos 1950.

“Eu ia junto com o pessoal malongo [da mesma idade]), quando o pai deles iam fazer a recomendação eu vinha buscar a minha mãe, Cecília, e ia. Eu ajudava a cantar, eu gostava dos cânticos. Acho que faz muito mais de 30 anos que acabou a Recomendação das Almas por aqui. Quando anoitecia eu já ia junto com o grupo que começava, com o Joaquim Tenente e a família dele: Romana, Inês, Raquel, Aníbia. Parava em uma casa e começava a cantoria, era música que falava nos santos. Cantava pouco, umas três músicas, depois despede e vai embora. Enquanto isso, as pessoas da casa ficavam bem quietinhas como se tivessem dormindo. A gente não bolia com as pessoas da casa, só depois que a gente despedia que em alguma casa eles davam uma pinga pra gente, um cafezão. Tinha gente da casa que também caminhava com a gente depois.

Fazia nove casas por noite, pegava um dia e fazia o salto, outro dia fazia o Guardamó, depois fazia o Romãozinho, o Tenente. A gente fazia um por dia até terminar a Quaresma: de vez em quando fazia quarta também, mas era mais sexta. Ia até chegar a sexta-feira maior, a Sexta-feira da Paixão. Aí era um dia bem silencioso, fazia bem devagar. Nas outras a gente ainda conversava. Depois que terminava a Quaresma tinha baile de novo.

Era uma penitência da Quaresma, porque na Quaresma tem uma penitência. Agora ninguém respeita, mas antes não podia comer carne, só peixe. Não podia matar porco, porque na Quaresma não prestava lutar com sangue. Não podia também pisar forte no chão. Era um tipo de um silêncio mesmo, bem respeitado. Agora ninguém sabe mesmo.

Era também pras almas. Eles contavam, contavam, mas não explicavam direito. Diziam que a gente sempre tem que rezar pras almas, então eles pegavam e faziam a Recomendação. Diz eles que na Quaresma as almas ficam decerto rezando também. Até hoje os católicos vão no cemitério no dia 2 de novembro [Dia das Almas, Finados], porque é o dia que as almas tão por aí vendo, ouvindo tudo.

Não tem mais Recomendação depois que morreu o Joaquim Tenente, que era o capelão, ele que sabia, que fazia tudo. Ele era o cabeça, reunia as pessoas pra cantar, ele e a família dele que sabiam todos esses cânticos. Depois passou e veio essa religião [evangélica] e embaralhou tudo, acabou.” (Deolinda Antônia de Moraes Pereira, 74 anos, Nhunguara, 2011).

“Faz uns 60 anos que não tem mais. O pessoal se reunia no Porto ou no Córrego Sujo e iam andando, parando de casa em casa. Quando parava, o dono da casa e a família fechavam a casa e ficavam dentro e a turma ficava em volta e fazia oração pras almas. Depois da oração o dono chamava pra tomar café. Aí ia pra outra casa. A matraca era pra fazer compasso, tinha hora que parava e batia a matraca, aí orava de novo e depois batia de novo. Ia em muita casa.” (Pedro Moura, 82 anos, Pilões, 2011)

“É de muito tempo, é dos nossos antepassados, são coisas muito antigas. Eu vi isso a última vez aqui tá fazendo quase 39 anos. Dessa vez que eu recebi a Recomendação, meus pais não deixavam eu olhar pelo buraco, falava que eram as almas cantando, mas eu olhava mesmo assim. É quando meu sogro era vivo, ele que ia recomendar, ele era capelão.

A Recomendação é um tipo de penitência que você oferece a Deus na Quaresma. Fazendo oração porque era época de sofrimento de Jesus Cristo. A novena é sinal de alegria, que é o Natal. Depois de um certo tempo vem a perseguição, que é na Quaresma. A Recomendação é pros falecidos, eles oferecem a alma dos falecidos pra Deus.

Tinha o mestre que saía primeiro [primeira voz], depois o tenor [segunda voz] e depois duas cantadeiras. Tinha a matraca de peroba vermelha, que o capelão tocava e as pessoas que acompanhavam, aqueles que tinham vontade de acompanhar. Eles saíam pra recomendar, quando encontrava uma casa parava, faziam os cânticos e orações. Quando o grupo chega nas casas e encontra gente, os donos da casa têm que acordar rezar três padre nossos. Fazia também na igreja, no cemitério. Se tinha um cemitério perto, vai terminar no cemitério, quando via uma cruz deixada.” (Iracema Pereira de Almeida, 61 anos, Praia Grande, 2011)

“Hoje a igreja faz a Via Sacra quando começa a Quaresma. Antes não tinha Via Sacra, então quando começava a Quaresma, toda quarta e sexta eles faziam [a Recomendação das Almas]. Mas quando chegava na Semana Santa, na sexta-feira maior, eles queriam fazer uma coisa bem caprichada, bem feita, e faziam uma Recomendação maior. Essa durava a noite toda, quando tava clareando o dia eles tavam encerrando. Na hora que encerrava, eles faziam aquele cafezão, abraçavam todo mundo, conversava.

Eles faziam aquelas oração recomendando pras almas. A Recomendação é quando na hora da oração você lembra de alguém, pra que Deus olhe por ele também. Então faz essa oração pelos falecido, pra que Deus olhe por essa alma, pra que as que não se salvaram, que Deus ainda continue olhando por eles. Que não pereçam nas trevas, pra que eles tenham merecimento de ir pro Reino de Deus também.

Quando era quarta e sexta-feira eles faziam oração mais simples na casa de cada um. Quando os romeiros chegavam, os donos da casa ficavam pra dentro escutando a oração. Os romeiros cantavam um cântico, um tipo de um hino. Depois entrava pra tomar café, mas às vezes só. Aqui eles faziam só nas casas porque não tem cemitério, onde tem, eles fazem também. Na estrada, onde eles sabem que morreu uma gente naquele local, eles também fazem.

Algumas vezes eles saíam do Galvão lá pelas 17 horas e iam vindo em todas as casas. Outras vezes começavam lá no fundão e varavam até Galvão. Quando ia chegando lá pelas 11 horas, meia noite, ia ficando frio eles não paravam, mas pediam, imploravam pro dono da casa levantar e fazer um café. Depois que terminava a oração eles já faziam a música pedindo pro dono que tava quietinho dentro de casa. Tinha muitos que gostavam da cantoria e já ofereciam o café, já tava pronto quando terminava.” (Catarina Maria dos Santos, 88 anos, Galvão, 2011)

A história narrada em Galvão, sobre o casal picado de cobra também foi mencionado pelo entrevistado de São Pedro, reiterando o “causo”, e evidenciando a difusão destas histórias pela região:

“Faz tempo que um fazedor de Recomendação e sua esposa foram picados por uma cobra, enquanto faziam a Recomendação. Eles tava andando no caminho e a cobra matou tudo os dois. Teve um tio meu também que foi pular um pouco de água no Rio São Pedro e caiu de ombro numa pedra, ele deslocou a clavícula e ficou aleijado do ombro.” (Edu Nolasco de França, 73 anos, São Pedro, 2011)

Em São Pedro surgiu a lembrança de versos cantados para o grupo de Recomendação, quando queriam entrar para tomar café. A referência da pinga com guiné remete à garrafada, mencionada anteriormente:

Alerta, alerta, irmão das alma
Que o tempo tá se vencendo
Meu Bom Jesus de Nazaré
Se não tiver café
Vê mesmo uma pinga com Guiné
(versos recolhidos em São Pedro)



Esperança Ramos Rosa guarda a matraca que foi de seu pai. Quilombo Sapatu. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010.

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO: Bombas (M); Cangume (M); Galvão (R); Maria Rosa (M); Nhunguara (M); Pedro Cubas (I); Pedro Cubas de Cima (I); Pilões (M); Porto Velho (I); Praia Grande (I/M); São Pedro (M)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Modos de curar; Ofício de capelão; Via Sacra da Quaresma.

REZA DE TODOS OS SANTOS

A Reza de Todos os Santos ocorre no dia 1 de Novembro, na igreja de Pilões. Parentes que moram fora e alguns convidados de outros bairros que têm parentes enterrados em Pilões vêm para celebrar Finados no dia seguinte. Após a reza, todos tomam o café que o festeiro providencia e que é servido na “casa do santo”, nome pelo qual a comunidade se refere à casa de apoio, ao lado da igreja.

“Fazemos todos os anos, desde que tinha 25 anos. Às 8 horas começa. O pessoal se reúne e faz o agradecimento, oferecemos pra Todos os Santos, que ele ajuda a todos nós. Aí vem o terço. Nós pega o rosário pra contar os mistério. Cada conta do rosário é uma oração: a cada dez Ave-Maria, tem um Pai Nosso, é um mistério. Quando termina o mistério, a gente canta um cântico. São cinco mistério. É nós mesmo quem faz a celebração. A Eliana tem o livro e a gente ajuda ela. mas quando ela não tá, nós mesmo que faz. Depois da reza todo mundo toma o café” . (Odete Rocha de Almeida, 56 anos, Pilões, 2011)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO:

Pilões (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Igreja de São José (Pilões); Finados; Cemitério de Pilões.



ROMARIA E COROAÇÃO DE NOSSA SENHORA

Na comunidade quilombola de Morro Seco, a Romaria e Coroação de Nossa Senhora dura todo o mês de maio. A imagem utilizada na celebração é de Nossa Senhora de Fátima, uma das muitas aparições existentes da Virgem Maria. Ao coroar Nossa Senhora de Fátima, a comunidade faz uma homenagem à Virgem Maria.

A imagem da Nossa Senhora de Fátima sai da igreja e circula durante a noite, em um andor. Nas noites de maio, a imagem é conduzida em procissão de uma casa a outra da comunidade, até visitar todas as famílias.

“Durante a caminhada cantamos e oramos em louvor a Nossa Senhora. A Santa fica um dia em cada casa. No último sábado do mês, ela retorna para a igreja, onde ocorre a coroação. Quando chega ao altar da igreja, a imagem da santa recebe, de uma menina vestida de branco e também coroada, uma pequena coroa prateada. A coroa permanece na cabeça da imagem até o ano seguinte. Este ano [2010], na igreja, fizemos também uma homenagem aos antigos, montando um pequeno altar enfeitado de flores onde foram colocadas fotos e placas com os nomes dos homenageados.” (Bonifácio Modesto Pereira, 85 anos, Morro Seco, 2010).



Procissão e coroação de Nossa Senhora de Fátima, Quilombo de Morro Seco.
Fotos: © Cláudio Tavares/ISA, 2010

Quando a imagem chega em uma casa, é colocada em um altar montado pelo dono e lá fica até a noite seguinte. Na igreja, uma missa é celebrada pelo padre de Juquiá e a santa é coroada por uma menina trajada com mantos semelhantes aos trajes da santa. A Romaria de Nossa Senhora, tal como ocorre em Morro Seco, é uma das poucas celebrações que envolve procissões noturnas, mantendo uma tradição que deixou de acontecer em muitos quilombos, sobretudo as procissões da Recomendação das Almas, tão difundida no Vale do Ribeira até os anos 1950. Um dos cânticos registrado em Morro Seco para Nossa Senhora é:

Com minha mãe estarei
Na santa glória o dia
Junto a Virgem Maria

No céu triunfarei
No céu, no céu
Com minha mãe estarei
(oração registrada em Morro Seco)



CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NA COMUNIDADE ONDE FOI IDENTIFICADO: Morro Seco (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Igreja de São Miguel Arcanjo (Morro Seco); Centro Comunitário de Morro Seco; Modo de Fazer Roça; Processamento dos Alimentos; Fandango.

© Cláudio Tavares/ISA, 2010



SANTA CATARINA

Esta é a celebração da santa padroeira do quilombo Pedro Cubas e por isso é a principal festa realizada na comunidade. Mesmo antes da construção da capela, os moradores eram devotos de Santa Catarina e faziam um terço para homenagear a santa. Nessa época, a celebração ocorria na casa do finado José Silvério da Costa e os festeiros ofereciam um café com mistura (cará, biju, cusuz de arroz, milho verde) para todos os participantes após a reza. A primeira imagem de Santa Catarina foi perdida há cerca de 40 anos, não sabem se foi quebrada ou roubada. No lugar, colocaram uma imagem de Santa Luzia. Dez anos depois, a comunidade conseguiu uma nova imagem de Santa Catarina com um catarinense que estava na região. Esta imagem está na capela desde então.



Atualmente, a celebração ocorre na igreja, localizada em Pedro Cubas, mas as famílias católicas de Pedro Cubas de Cima também participam. Hoje em dia a celebração envolve reza na igreja e uma festa.

“A história que eu sei é que a Santa Catarina é padroeira do rocio. Rocio é quem roça, quem cuida do serviço. Ela é padroeira dos mais pobres. Desde que eu me conheci por gente já fazia a Festa de Santa Catarina. Antes, como as coisas eram mais simples, não existia açúcar, então tinha que moer cana, apurar o açúcar pra fazer o café, torrar e socar o café no pilão. Era esse o preparatório que tinha. Na igreja tinha que arrumar, varrer a igreja, preparar o altar com flores do mato mesmo, natural.

Padre era difícil de vir pra cá, mas já tinha um festeiro que fazia a festa pra ela: era o vô do Antônio Jorge, o José Silvério. Eu participo ajudando, todo ano, desde que eu guentei fazer alguma coisa, desde criança. Antes era só o terço que tinha, fazia um café com cará ou biju. Agora que começou esse negócio de bingo, então eu ajudo a temperar os frangos, fazer comida pras pessoas que vão comer ali.” (Cacilda de Ramos Dias, 68 anos, Pedro Cubas, 2011)

Na organização do evento, a comunidade se empenha na produção de alimentos para serem vendidos e no preparo dos frangos para o bingo. No baile, ocorrem, eventualmente, danças antigas como a cobrinha verde ou xote. Mas cada vez mais, o forró tem sido a principal dança nessas ocasiões. Os músicos da comunidade aproveitam as festividades para se reunirem, e promovem, junto com os convidados, uma roda de cantoria onde tocam músicas de sua autoria e de outros.

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO: Pedro Cubas (I); Pedro Cubas de Cima (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Igreja de Santa Catarina; Modo de Fazer Roça; Processamento dos alimentos; Baile; Danças; Roda de Cantoria.

SANTA CRUZ

Santa Cruz, celebrada sempre no dia 3 de maio, é uma data importante do calendário religioso nos quilombos do Vale do Ribeira. Das dez comunidades que incluíram a celebração em seu inventário, quatro delas mantêm a prática. Nas outras seis, a celebração foi classificada na condição de memória.

Normalmente, a celebração consiste no deslocamento do grupo em procissão até um cruzeiro, localizado em um morro alto ou local central do território, onde são feitas as orações. É comum que as cruzes sejam feitas de cedro, não apenas os cruzeiros, mas as cruzes do cemitério também. Alguns relatos mencionaram que o pedaço de cedro, quando fincado no chão, pode brotar e se tornar uma árvore frondosa.

Em Pilões, quando os moradores ouvem o sino tocar, sabem que é hora de concentrar na igreja para começar a celebração. Os participantes se deslocam da igreja até o alto do morro onde está localizado o cruzeiro. Carregam as imagens de Nossa Senhora Aparecida, São Benedito e São José. Atravessam o Rio Pilões e seguem cantando a oração “O povo de Deus” até o Morro do Cruzeiro. Em 2010, a comunidade substituiu o cruzeiro antigo por um novo, lavrado em madeira por um carpinteiro da comunidade.

“As primeiras [cruzes], bem antiga, eles faziam de qualquer madeira, aí durava menos, depois começaram a fazer com madeira melhor, madeira de lei pra conservar ela melhor.” (João Rocha Filho, 60 anos, Pilões, 2010).

Celebração de Santa Cruz: homens carregam novo cruzeiro. Quilombo Pilões, Iporanga/SP. © Felipe Leal/ISA, 2010





© Felipe Leal/ISA, 2010

Quando a procissão chega até o cruzeiro, o capelão conduz a cerimônia. No retorno para a igreja, o festeiro se encarrega de servir o café e alguns biscoitos ou pães. Ao final, a comunidade saúda Jesus Cristo e os santos católicos:

- Viva Cristo!
- Viva nós tudo reunido aqui!
- Viva Nossa Senhora Aparecida!
- Viva Santa Ana!
- Viva Santo Antônio!
- Viva São Benedito!

Em Praia Grande, os moradores se reúnem para enfeitar o cruzeiro, construído de alvenaria, na localidade conhecida como Baixio Comprido [ver descrição em Lugares/Rio Ribeira], e limpam o local. No dia 3 de maio, as pessoas se reúnem no Centro Comunitário para irem juntas até o cruzeiro. Atravessam o Rio Ribeira em várias viagens, e caminham uns 15 minutos de subida para chegar. Depois de rezarem no local, retornam para a casa de Tide [antiga moradora da comunidade], onde é servida uma refeição. Contam que a reza de Santa Cruz começou por causa da promessa da falecida Paula Alves de Matos, mãe de Ubiratan, Gentio e Conceição [todos os três moram no quilombo].



© Anna Maria Andrade/ISA, 2010



© Felipe Leal/ISA, 2010

“Aqui em Praia Grande, a cruz foi promessa da mãe do Ubiratan pra rezar no dia 3 de maio. O cruzeiro fica em Baixio Comprido, na comunidade de Praia Grande. Todo mundo do bairro se reúne na frente do Centro Comunitário e atravessa o rio em várias viagens. Sobe até o cruzeiro, são 15 minutos de subida. Chegando lá reza um terço completo. Depois do terço o capelão fala o ‘Viva Santa Cruz’ e todos batem palma e todo que tá lá vai beijar a cruz. Aí vem embora pra refeição que é sempre na casa da Tide. A comadre Antoninha oferece o café e tem também a união, um dá uma coisinha, outro dá outra e assim vai. O padre agora quer fazer outro cruzeiro no Descalvado, que é mais alto e dá pra ver daqui de baixo. Ainda tem uma parte do caminho pra varar lá, e o cruzeiro tem que fazer de madeira pra não precisar carregar material. O cruzeiro antigo é de material.” (Domingos Cardoso, 63 anos, Praia Grande, 2011)



Morro do Cruzeiro, Pilões. © Juliana Ferreira/ISA, 2011

Na comunidade de Maria Rosa, não há cruzeiro. A comunidade faz uma bandeira para Santa Cruz que é erguida em um mastro em frente a igreja. Os moradores caminham alguns metros com

o mastro em direção a igreja carregando as imagens de Nossa Senhora e São Pedro. A organização da celebração depende do festeiro.

“O festeiro acorda e vai na igreja. Daí corta o mastro, pode chamar outros pra ir junto. Prepara a forquilha e deixa num pedaço da estrada lá longe. A bandeira é o Lourenço que faz. Na de Santa Cruz desenha a cruz e escreve ‘Viva Santa Cruz’. O festeiro tem que convidar o capelão. Aqui tem três capelão. O pessoal se reúne no mastro e vem em procissão até a igreja. Vem cantando uma reza. Finca o mastro ali, dá um ‘Viva Santa Cruz’ e solta o foguete. Depois entra pra igreja pra rezar o terço. Passa o ramo depois do terço. Depois tem o café, fica contando uma lorota até chegar a hora de ir pra casa, cada um vai pra sua.” Antonio Franco de Lima, ou “Trabuco”, 66 anos, Maria Rosa, 2011)



Mastros hasteados no Quilombo Maria Rosa. © Juliana Ferreira/ISA, 2011

Os moradores de Galvão celebravam Santa Cruz junto com os moradores de São Pedro, quando São Pedro ainda era conhecido como Lavrinha. Foi com a divisão ocasionada pela construção das escolas (uma no São Pedro, outra no Galvão), que os dois núcleos de ocupação começaram a se tornar independentes. Mais tarde, com a criação das associações quilombolas e a demarcação de dois territórios separados, Galvão e São Pedro se dividiram formalmente. Esta separação, entretanto, não reflete divisões entre os moradores, que sempre se reuniram para as celebrações religiosas e que possuem estreitos vínculos de parentesco e históricos. Jovita lembra como era a celebração de Santa Cruz no passado:

“Antes não tinha esse negócio de comunidade, juntava todas elas e fazia a celebração de Santa Cruz em algum lugar. A Santa Cruz era muito lembrada em São Pedro, Galvão e Nhunguara. No São Pedro, que era nossa raiz central de toda nossa oração. Lá eu assisti desde criancinha como fazia. Começava com procissão, carregava a cruz e o mastro, cantando os cânticos bem do passado. Depois chegava no pé da igreja, dava a volta pelo lado direito e levantava o mastro em frente a igreja. A cruz chegava e era guardada porque na igreja já tinha uma fincada no chão de barro da igreja, na frente do altar. No real dos antigos, o mastro é feito de cedro, da mesma madeira que pnharam Cristo nele. O cedro ele espanta o mal. É bom andar com uma casquinha dele no bolso. O cântico era assim:

**Bendito louvado seja
No céu a Divina Luz
Nós também aqui na Terra
Louvamos a santa cruz
Os anjos no céu louvamos...
Os anjos no céu contentes
Louvamos a santa cruz**

No baile tinha viola e fuque-fuque [no lugar de cuíca]: é instrumento feito de couro de tamanduá, de bode ou de veado com um pedaço de madeira bem lavradinho, puxavam ele com um paninho.” (Jovita, 68 anos Galvão, 2011)

Em Galvão, em 1981, a comunidade construiu um cruzeiro de madeira coberto de sapê no caminho do sítio Carvão. No cruzeiro, a comunidade católica se reunia, até 50 pessoas, para rezar. Lá celebraram casamentos, crisma, batizados, catecismo e a reza de 3 de maio era lá também. O cruzeiro funcionou como local de celebração católica até ser construída a igreja de Nossa Senhora.

Com a divisão territorial, Galvão construiu uma igreja perto da escola. Mas com a falta de participação dos católicos e a conversão de moradores para as igrejas evangélicas, a celebração de Santa Cruz não se sustentou e deixou de ocorrer.

“Aqui em Galvão, a gente celebrou a Santa Cruz até uns quatro ou cinco anos atrás. Daí a igreja foi mudada de lugar e ainda a gente não fez. Colocamos a cruz na frente da igreja, mas alguns começaram a amarrar burro nela, e isso é desrespeito. Então, no 3 de maio não tamo fazendo nada.” (Jovita, 68 anos Galvão, 2011)

Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima celebravam a Santa Cruz no cruzeiro que ficava no Morro do Cruzeiro, no território de Pedro Cubas de Cima. A celebração parou de ocorrer nos anos 1960, quando os primeiros invasores das terras da comunidade começaram a chegar. Contam que a cruz era feita de madeira de cerne, e as crianças a enfeitavam no dia 3 de maio para a celebração. Vinha gente das comunidades vizinhas, como Batatal, São Pedro, Ivaporunduva, Nhunguara e subiam todos para o cruzeiro. O relato a seguir conta porque a celebração parou:

“Quando o fazendeiro entrou lá e grilou a terra, parou a celebração. Diz que João Rafael, quilombola que era liderança de Pedro Cubas, vendeu uma área, mas não ali. E o fazendeiro invadiu tudo, e foi tirando os quilombolas do lugar. Até aqui, onde eu moro agora, era área dele. Nós fomos recuperando aos poucos.” (Edvina Maria Tiê, 65 anos, Pedro Cubas de Cima, 2011)

O quilombo Porto Velho estabeleceu o cruzeiro não em local alto, mas em frente ao porto que dá acesso ao Rio Ribeira. Contam os moradores que a cruz feita de material foi construída lá para abençoar e proteger os viajantes que saíam de canoa pelo rio. Não sabem dizer quando a cruz foi construída, afirmam ser do tempo dos escravos. Até hoje a comunidade crê que a cruz é proteção e



se reúne no cruzeiro para entoar as orações cantadas e o terço. Depois tomam um “café com mistura”. No fim de semana próximo ao 3 de maio, a comunidade organiza uma festa em homenagem à data. Da festa participam parentes e convidados de vários bairros vizinhos, de Itaoca, Iporanga, Apiá e também de Adrianópolis, no Paraná. A comunidade realiza uma quermesse com venda de salgados (pastel de farinha de milho, bolinho de mandioca), bolos e bebidas, leilão de assados, bingo e baile com música ao vivo tocada por músicos da comunidade e, eventualmente, convidados. Na parte religiosa, o cântico entoado na ocasião foi registrado também em outras comunidades que celebram a Santa Cruz:

**Louvando a Maria,
Bendito louvado seja
Do céu a divina luz
Nós aqui na terra
Louvamos a Santa Cruz**

Em Cangume, onde a celebração deixou de ocorrer há cerca de 60 anos, ainda há memórias de como acontecia:

“A oração começava na boca da noite, seis ou sete horas, antes de começar o leilão. Era num casarão onde hoje está o campo de futebol [no centro da comunidade]. Na hora da oração as famílias todas vinham, o dono da casa era Antônio Gonçalves, a mulher era Antoninha. Ele morava lá, era um casarão pra fazer festa. Lembro que minha mãe falava que do dia 2 para o 3 de maio era dia de Santa Cruz, mas o certo era o dia 3 mesmo. Depois tinha o leilão, leitoa, frango, tudo assado. Tinha baile com sanfona, viola, pandeiro e flauta. Gente de outros bairros por perto iam também: de Itaoca, do Pavão. Mas parou depois que o dono da casa morreu.” (Antônia Gonçalves de Pontes, 78 anos, Cangume, 2011)



Como já mencionado, quando a localidade de São Pedro era conhecida como Lavrinha e não tinha separação com Galvão, a celebração mais importante era Santa Cruz. Quando foi estabelecido São Pedro padroeiro, a Santa Cruz deixou de ocorrer. Subsiste

apenas na memória dos mais velhos. O relato enfatiza a origem da celebração, e sua relação com o sucesso das plantações. Fica evidenciada a importância do ofício de capelão e do curandor⁶ e a prática de enfeitar a cruz de cedro com papéis e flores coloridas.

“Dizem que tinha um curandor que plantava muita planta aqui por perto e uma época não tava dando nada. Nessa mesma época, as pessoas que moravam aqui diziam que viam uma pessoa gritando pelos morros aqui em volta. Então esse curandor, que era de Pilões, o João Pedro, ele era meu avô, porque minha avó era mãe solteira, mas ele era o pai da minha mãe. Ele veio aqui e disse que as pessoas tinham que pegar uma madeira que chama cedro, fazer uma cruz e fincar em algum lugar pra essa voz sair do lugar e deixar de atrapalhar o bairro. Ele mandou e os mais antigos fizeram essa cruz de cedro, foi o começo da Santa Cruz, por isso que todo dia 3 de maio eles celebravam. A cruz foi fincada no mesmo lugar onde hoje é a capela, eles construíram até uma capelinha de madeira em volta da cruz, e depois o bispo padre fez que tirasse a cruz da igreja então ela tá fora.

Depois que começaram a celebrar Santa Cruz aqui a colheita parou de secar. Saía tudo, isso é real mesmo. Até hoje tem um homem de Iporanga que conta a mesma história. Ninguém nunca mais viu o homem que passava gritando. Diziam que era homem. Como aqui era lugar de escravo, os mais velhos diziam que alguém matou um deles e jogou em algum lugar que não era certo de enterrar, daí o espírito ficou vagando por aqui, por entre os morros. Todo mundo tinha medo, porque era tudo mato, só tinha caminho. A cruz espantou esse espírito porque a fé das pessoas era muito forte na religião católica, depois que o João Pedro falou que ia dar certo, eles começaram a fazer reza.

Eu peguei muito pouco [da celebração de Santa Cruz], porque era criança, eu ia com a minha mãe. A minha mãe ajudava, ela gostava muito de enfeitar a cruz com papelzinho, fazia flor e coroa pra levar na celebração de Santa Cruz. O pessoal vendia cepa de cana pra tirar um dinheirinho pra fazer a festa, matava porco também, tirava coisa da roça pra servir.

A celebração de Santa Cruz era com a turma de São Pedro e de Galvão, que na época era a mesma coisa. A turma se juntava, vinha pra onde hoje é a capela. Naquele tempo era mais alto, o morro foi baixado hoje. Era uma cruzona de madeira, de cedro. O pessoal subia lá e fazia a reza, um terço. O capelão era o Jamar de Paula Souza. Minha mãe falava que antes dele tinha um de Ivaporunduva, o Abdias Dias, depois veio o João Atibaia e depois o Jamar. O capelão rezava o terço, as pessoas ajudavam e depois todo mundo ia tomar café e ia embora pra casa. Daí a noite tinha a festinha com pouca gente, só daqui mesmo. Era uma festa pequena, só uma tradiçõzinha mesmo pro bairro não ficar sem nada de movimento. Tinha quermesse, com leilão gritado: leiloava porco, galinha, verdura.

Hoje não tem mais celebração de Santa Cruz, tinha antes. Depois da história do padroeiro da comunidade mudar pra São Pedro, a gente tem festa e missa no dia dele só. Eu achei que foi errado isso e de mudarem o padroeiro da comunidade. Eu não entendi porque as pessoas deixaram de celebrar Santa Cruz.” (Elvira Morato, 72 anos, São Pedro, 2012)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO: Cangume (R); Galvão (R); Maria Rosa (I); Nhunguara (R); Pedro Cubas (M); Pedro Cubas de Cima (M); Pilões (I); Porto Velho (I); Praia Grande (I); São Pedro (M)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Igreja de Nossa Senhora Aparecida (Galvão); Igreja de São Benedito (Maria Rosa); Igreja de Nossa Senhora Aparecida (Nhunguara); Igreja de Santa Catarina (Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima); Igreja de São José (Pilões); Igreja de São Sebastião (Porto Velho); Igreja de Nossa Senhora Aparecida (Praia Grande); Igreja de São Pedro (São Pedro); Modo de Fazer Roça; Processamento dos Alimentos (mandioca, milho, arroz, cana); Rio Ribeira; Ofício de Canoeiro; Ofício de capelão.

⁶ Nome pelo qual os quilombolas se referem aos curandeiros ou benzedores.

SANTA LUZIA

Duas comunidades celebram Santa Luzia no dia 13 de dezembro: Sapatu e Porto Velho. As entrevistas revelam associação da santa com a visão e a luz, por isso a presença de velas no contexto ritual da celebração.

A Festa de Santa Luzia em Sapatu é recente, começou em 2005, depois que a igreja foi construída em Indaiatuba, uma localidade dentro do território. Santa Luzia foi eleita a padroeira da igreja e das famílias de Indaiatuba. A missa é celebrada na igreja pelo padre, no primeiro sábado após o dia 13 de dezembro. À noite a comunidade organiza uma festa, onde são vendidos salgados, doces e bebidas. Desta festa participam a comunidade e os moradores das comunidades vizinhas: André Lopes, Nhunguara, Ivaporunduva, São Pedro, além de visitantes da cidade de Eldorado e municípios da região. As prendas arrecadadas entre os membros da comunidade e vizinhança são distribuídas para os ganhadores do bingo. A principal prenda do bingo é frango assado. Os recursos arrecadados são destinados para a igreja de Santa Luzia e uma parte para a paróquia de Eldorado. Eventualmente, a comunidade aplica todo o recurso em reformas e melhorias na igreja do bairro. No baile se dança forró, embalado pelas músicas sertanejas popularizadas pelas rádios locais.

Em Porto Velho, não foi possível precisar quando a celebração de Santa Luzia começou. Os antigos contavam que aqueles que machucavam os olhos durante atividades de carpida ou roçada pediam a Santa Luzia que viesse curar seus olhos. O milagre acontecia, e todo dia 13 de dezembro, os agricultores não iam trabalhar e rezavam um terço na igreja em louvor à Santa. A prática continua íntegra até hoje.

Outra história conhecida na comunidade é que a Santa atendeu a promessa de Augusta, mãe de Oracil Rosa de Oliveira, que se acidentou e furou um dos olhos quando ainda era criança. Augusta fez uma promessa a Santa Luzia: se ele se recuperasse, todo dia de Santa Luzia ela iria na igreja levar velas, rezar para agradecer e jamais trabalharia neste dia. Acreditam que a fé contribuiu para a criança ter a graça recebida. Ele não voltou a enxergar, mas o olho machucado cicatrizou e ele se recuperou. Hoje Oracil está com mais de 40 anos e desde então, todo ano, eles vão à igreja no dia de Santa Luzia, para rezar, levar velas e agradecer pela graça recebida.

No dia 13 de dezembro, a comunidade de Porto Velho reúne-se na igreja, sempre com muitas velas, para rezar o terço. Os mordomeiros [que cumprem a mesma função dos festeiros em outras localidades] devem providenciar as coisas do café, os foguetes e convidar as

pessoas. Geralmente, a comunidade prepara biju (de mandioca) e pastel de farinha de milho, ambas receitas antigas, para comerem depois da reza na igreja.

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO: Porto Velho (I); Sapatu (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Igreja de Santa Luzia (Sapatu); Igreja de São Sebastião (Porto Velho); Modo de Fazer Roça; Processamento dos Alimentos (Mandioca e Milho).

SANTO ANTÔNIO

Homenagens em louvor a Santo Antônio foram identificadas em seis quilombos do Vale do Ribeira, mas apenas três mantêm a celebração: Mandira, Ivaporunduva e Bombas. Em Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima parou há cerca de 40 anos e, em Cangume, há mais de 60 anos. Os relatos enfatizam a importância dos festeiros e mordomeiros, responsáveis por organizar a celebração e providenciar a comida e a bebida da festa.

Santo Antônio é padroeiro da comunidade de Mandira e lá recebe uma homenagem especial. Não souberam precisar a data de origem da celebração, mas acredita-se que faz mais de 100 anos, a julgar pela imagem antiga do santo.

Em Mandira, acredita-se nos feitos milagrosos do santo:



Santo Antônio, Quilombo Mandira. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



Em Mandira, a celebração dura três dias e integra atividades litúrgicas na igreja, com a realização do terço cantado em latim, e a festa que envolve apresentações culturais, quermesse, baile e bingo no Centro Comunitário. Convidados de Porto Cubatão e de Cananéia aparecem em Mandira nesta ocasião. A organização envolve reuniões e divisão de tarefas. Uma das atividades de lazer da Festa do Padroeiro é o torneio de futebol, realizado no domingo.

“A gente não sabe como começou, porque no tempo dos meus avôs já acontecia. Meu pai morreu com 91 anos, há três anos, e quando ele era jovem, já se fazia a celebração aqui. Quando o Santo Antônio chegou aqui em Mandira, contam os mais velhos que ele tinha uma coroa de ouro que foi roubada.” (Irene Cândida Mandira Coutinho, 54 anos, Mandira, 2011)

“Sabendo que Santo Antônio cuida das pessoas da comunidade, quando eu estava entrando no último mês de gestação, meu filho morreu e eu pedi para Deus e Santo Antônio para que me ajudasse a ter um parto normal. Meu parto foi normal, no tempo certo, mesmo a criança já estando morta dentro de mim. Acho que é um milagre. Outro milagre foi quando meu filho se acidentou de moto e machucou o pé. Quase foi amputado. Durante os 19 dias que estive no hospital, estive com o livro de Santo Antônio embaixo da cabeceira da cama. Ele e eu fizemos uma promessa para Santo Antônio e o pé dele se recuperou. Hoje ele está trabalhando.” (Irene Cândida Mandira Coutinho, 54 anos, Mandira, 2011)

“A gente faz reunião para definir como vamos organizar e trabalhar. Da reunião sai a comissão pra pedir prenda, outra pra buscar patrocínio do cartaz, outra pra buscar o cantor pra festa. Daí é o mês inteiro trabalhando para a festa. Depois se reúne de novo para fazer uma lista de coisas que vai precisar: cortar bandeirinha, enfeitar o andor com flor de papel crepom, fazer o cartaz, montagem das barracas. Ajudo desde o início na preparação da festa, na parte religiosa e na parte cultural. Isso faz 17 anos. Sou uma das pessoas que ajuda a cantar o Terço Cantado com o capelão. O terço cantado é sempre no dia 12 de junho, às 20 horas. Na alvorada tomamos um chocolate de manhã e às 9 horas saímos do Centro Comunitário e vamos em procissão até a igreja, uns 10 ou 15 minutos. Vamos rezando e cantando. O baile é feito no sábado e pode ser antes ou depois do dia 13.” (Irene Cândida Mandira Coutinho, 54 anos, Mandira, 2011)

Em Bombas, a celebração de Santo Antônio é a mais antiga da comunidade. Quem fez promessa para Santo Antônio e começou a homenagear o santo foi o avô de Antoninho, Celestrino Muniz e seus descendentes procuram manter a tradição de família. Na mesma época de Celestrino, morava também em Bombas o José Furquim, conhecido como Zé Grilo, era ele o dirigente da reza. Pelos relatos dos atuais moradores, estima-se que a reza de Santo Antônio começou em Bombas há mais de 100 anos, desde o final do século XIX.

Atualmente, quem coordena a reza é o capelão da comunidade, Pedro Dias Peniche, ou o padre, situação mais rara porque o aceso a Bombas se dá somente andando horas a pé ou de burro. Em Bombas não há igreja, então as celebrações são realizadas nas casas das famílias, como eram em todas as comunidades antes da construção das capelas.

No sábado mais próximo do dia 13 de junho, a comunidade se reúne na casa de Antoninho, que guarda uma velha imagem do santo. A família anfitriã enfeita a casa com bandeirolas coloridas e prepara um generoso almoço com produtos da roça para servir aos convidados. O baile é embalado pelos violões dos músicos locais e violeiros convidados, e eventualmente, pelo rádio de pilhas.

Em 2012, quando o inventário estava sendo concluído, a comunidade estava discutindo a viabilidade de continuar a celebração na casa de Antoninho, pois na época ele se converteu para a religião evangélica.

“Primeiro quem fazia a promessa era o pai do pai do meu marido, e foi passando até a gente. É uma promessa que vale pra vida toda, não tem que fazer todo ano. Primeiro tinha a reza, um terço. Quem fazia bem antigamente era o Quirino Peniche, depois que ele morreu quem fez era o Pedro [Peniche] e depois sua filha Edivina. Mas depois que a Edivina foi embora, o Pedro Peniche voltou a fazer. Depois da reza fazia a mesada dos anjos, uns panelões de frango. Servia primeiro as crianças, só depois que eles comiam os adultos iam comer. Depois do almoço eles ficam ali bebendo, contando caso, conversando, até chegar a noite. A noite sai a jantona, eles jantam e aí vão dançar. Vai até amanhecer, eles ficam rodando a sala.” (Benedita Conceição Ursulina, 56 anos, Bombas, 2011)

Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima, tomadas neste inventário como uma só comunidade, realizaram celebrações para Santo Antônio até os anos 1960, antes da construção da capela de Santa Catarina. O festeiro costumava ser o finado Antônio André, uma



©Acervo ISA, 2010



pessoa que tinha feito promessa ou pedido para Santo Antônio. Em junho, ele reunia a comunidade na casa dele, onde guardava uma imagem do santo, para comemorar a graça alcançada e homenagear o santo. As moças não casadas da comunidade faziam uma novena para o santo casamenteiro atender seus pedidos.

Os relatos lembram que o terço costumava ocorrer ao meio dia e depois os festeiros serviam coruja de mandioca, milho verde e cuscuz acompanhados do café adoçado com cana de açúcar. Era comum ter acompanhamento musical com viola, violão, pandeiro e uma caixa.

Ivaporunduva comemora de maneira parecida as três datas santas de junho: Santo Antônio, São João e São Pedro. Rezam um terço dedicado especialmente a Santo Antônio no dia 12 de Junho, depois acendem uma fogueira e servem café com pipoca, providenciados pelo festeiro. O baile ocorre na noite do dia 12 para 13 de Junho. Na tarde do dia 13, o santo é colocado no andor e sai em procissão pela comunidade. Erguem o mastro no lugar onde estava colocado o mastro no ano anterior e entram de volta na igreja com o santo para rezar o terço final.

“Os festeiros se reúnem para ver como vão fazer a festa, o que vão fazer de mistura pro café, que dia vão cortar o mastro e buscar lenha, quem vai fazer compra, dividir as tarefas e ver quanto cada festeiro vai ter que dar em dinheiro. Antigamente ninguém ajudava com dinheiro, cada festeiro ajudava trazendo as coisas que tinha, era tudo daqui. O baile era no mesmo dia do santo, e não de véspera, igual hoje. O mastro e o andor era enfeitado com flores e ramos naturais.” (Senhorinha Santos Atibaia Pupo, 65 anos, Ivaporunduva, 2011)



O festeiro é responsável por cortar o mastro, providenciar a lenha para a fogueira, o café e os foguetes [rojões]. O mastro e o andor são enfeitados pelas mulheres com flores e papéis coloridos.

Cangume, que agora é uma comunidade espírita, celebrou Santo Antônio até meados dos anos 1950. Acontecia no casarão de Antônio e Antônia, casal de devotos de Santo Antônio que frequentemente recebia a comunidade para celebrações e festas. As festas de Santo Antônio no casarão são lembradas até hoje pelos moradores mais antigos:

“Nesse casarão tinha um quartinho com imagem de Santo Antônio, Santa Luzia e São Gonçalo e era onde fazia a oração. Era bonito a gente ver porque tinha o lampião de querosene, não tinha energia. Cada quarto onde fazia a oração e o salão tinha o lampiãozinho de querosene pra alumiar. Era um salãozinho grande que lotava de gente. Depois que terminava a reza já começava o leilão. Era animada a festa. Leiloava leitão, frango, bolo de fofalha. Comprava garrafa de Tubaina e colocava junto com o bolo de fofalha, que era um bolo salgado feito de farinha de milho e polvilho de mandioca. Nem esperavam o leilão acabar, já tinha o baile. Ficava uma área pra fora onde o pessoal bradava o leilão, e a turma dançando no salão. Era festa com tocador que vinha do Bairro Grutuva: o Felix Martins, ele vinha tocar sanfona. Ao mesmo tempo o Estevão ficava gritando o leilão. Já pela madrugada, bem perto de amanhecer eles davam café com bolo pra turma. Vinha gente de longe, às vezes até de Apiaí vinha.” (Antônia Gonçalves, 78 anos, Cangume, 2011)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO: Bombas (I); Cangume (M); Ivaporunduva (I); Mandira (I); Pedro Cubas (M); Pedro Cubas de Cimas (M)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Igreja de Santo Antônio (Mandira); Igreja Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos (Ivaporunduva); Centro Comunitário de Mandira; Terço Cantado; Capoeira; Manejo da Ostra; Modo de Fazer Roça; Processamento dos alimentos (milho, mandioca, café e cana).

SÃO BENEDITO

“São Benedito é de família africana. Era pobre e não sabia ler e escrever. Ele foi parar na casa de um sacerdote e ficou lá cozinhando. Ele era devoto, principalmente, de Nossa Senhora. A maior parte dos fiéis morava do outro lado do Rio Ródano e precisavam de canoas ou embarcações para atravessar e ir à igreja. Era uma área selvagem e tinham animais, tigres e onças que devoravam as crianças e as mulheres. São Benedito se incomodou com isso e foi ter com o bispo. ‘Mas o que vamos fazer? Só se for uma ponte. Isso não me pertence, precisamos falar com o capitão [prefeito],’ disse o bispo.

São Benedito foi lá, mas ele era negrinho e não deixaram ele falar. Ele insistiu e deixaram ele entrar. O prefeito disse que faria se ele conseguisse colocar a pedra no meio do rio para servir de pedestal. Zombando, porque era uma pedra muito grande. Mas o menino fez oração e conseguiu mover a enorme pedra. Se tem fé em Jesus, pode mover montanhas. O bispo recolheu o menino e ele se tornou vigário da igreja. A ponte foi construída sobre a pedra e se conta que lá está até hoje.” (Bonifácio Modesto Pereira, 86 anos, Morro Seco, 2011)

No relato acima, Bonifácio conta do feito milagroso de São Benedito para proteger os fiéis do Rio Ródano. A comunidade de Morro Seco celebrava São Benedito em junho, de modo semelhante à celebração do Divino Espírito Santo, com a corrida da bandeira e grupo de cantoria que trazia a bandeira. Por volta dos anos 1960, as duas bandeiras pararam de visitar a comunidade. Uma das razões aventadas para a interrupção, é que algumas pessoas de fora que circulavam com a bandeira começaram a desrespeitar a celebração.

São Benedito, cuja imagem é representada por um homem negro que segura o menino Jesus, é um ícone importante de identificação dos descendentes de escravos no momento da formação do catolicismo popular no Brasil. Não por acaso, foi eleito padroeiro por muitos grupos de expressão das tradições culturais afro-brasileiras, como as congadas no sudeste e o tambor de crioula no Maranhão, por exemplo.



Curiosamente, em poucas comunidades quilombolas do Vale do Ribeira foram identificadas celebrações dedicadas a São Benedito. Apenas Morro Seco, Maria Rosa e Pilões indicaram o bem cultural. A imagem do santo foi encontrada nas igrejas de diversas comunidades, mesmo naquelas onde não há celebrações especiais.

Em Maria Rosa, a prática de celebrar São Benedito continua, embora com transformações na maneira de celebrar. Associado ao nascimento do menino Jesus, o Dia de São Benedito é 26 de Dezembro. Benedita conta que sua mãe começou a devoção a São Benedito no bairro, na segunda metade da década de 1930:

“Minha mãe, Amélia Cardoso, começou a devoção a São Benedito aqui na região. Ela era nascida aqui mesmo em Maria Rosa. A comunidade foi fundada pela minha mãe. As pessoas que já moravam desde antigamente na comunidade celebravam o menino Jesus no Natal. Daí ela trouxe a imagem de São Benedito para unir o santo negro com o nascimento de Jesus, e ele virou padroeiro da comunidade.” (Benedita Cardoso de Oliveira, 77 anos, Maria Rosa, 2011)

À semelhança das celebrações de São Pedro e Santa Cruz que a comunidade de Maria Rosa realiza, São Benedito também recebe um mastro, hasteado em frente à igreja. Os moradores se reúnem na estrada, no local onde foi deixado o mastro na forquilha. Os homens carregam o mastro e as mulheres carregam a imagem de



Imagens de São Benedito na igreja do Quilombo Mandira. Fotos: © Anna Maria Andrade/ISA, 2010

Igreja do Quilombo Maria Rosa. © Felipe Leal/ISA, 2010

São Benedito, de Nossa Senhora e a bandeira de São Benedito que será erguida no mastro. O grupo canta em procissão até a igreja. Depois de levantado o mastro, entram para rezar o terço na igreja que tem duração de uma hora. O festeiro providencia os foguetes, o café e a mistura, que atualmente é comprada na cidade – pão com carne moída ou bolachas. Todo ano, no final da reza, o festeiro passa o ramo para as mãos do festeiro do ano seguinte.

“Antes tinha leilão, romaria de São Gonçalo, fandango a noite inteira. Tinha viola e uma rabeça que acompanhava. Mas isso parou faz mais de 30 anos. Hoje não tem mais festa depois da reza. Quando era na casa da minha mãe, continuava a festa, tinha leilão. Depois ela morreu, faz 49 anos, e passou para a igreja. Foi daí que fizeram a igreja, mas não era aquela [igreja atual]. Ela já foi [re] feita ali umas três vezes. Antes tinha capelinha pra rezar, tinha aqui e lá em cima. Aí como o pessoal foi se acabando, fizeram uma igreja só pra juntar tudo: Santa Cruz, São Pedro e São Benedito.” (Benedita Cardoso de Oliveira, 77 anos, Maria Rosa, 2011)

Em Pilões, a celebração para São Benedito é realizada na casa de Levi, um parente que reside em uma capova vizinha do território quilombola. A área não foi incorporada ao território porque a fa-

mília está em processo de usucapião. Todo dia 26 de dezembro, os moradores de Pilões visitam a casa de Levi para celebrar São Benedito. Só não houve terço para o santo no ano em que sua esposa faleceu, em 2008.

Além dessa homenagem, a comunidade faz um culto dedicado à memória de São Benedito todo terceiro domingo do mês. Antigamente era terço que rezavam e evocavam o santo durante a reza. Agora, a comunidade faz um culto com os livros que recebe da paróquia, para que os encontros na igreja não acabem. Essa mudança é sentida pelos moradores, mas dizem que foi a única maneira de continuar realizando as celebrações dominicais na igreja. Embora não tenha mais festeiro no terceiro domingo do mês para preparar um café no terço de São Benedito, a imagem está no altar da igreja e costuma ser a primeira a sair em procissão, sendo homenageada em todas as celebrações da comunidade.

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO: Maria Rosa (I); Morro Seco (M); Pilões (M)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Igreja de São Benedito (Maria Rosa); Igreja de São Miguel Arcanjo (Morro Seco); Igreja de São José (Pilões); Modo de Fazer Roça; Processamento dos Alimentos; Romaria de São Gonçalo; Fandango.

SÃO JOÃO

Nos quilombos do Vale do Ribeira, como em toda parte no Brasil, São João é celebrado no dia 24 de Junho. Nos cinco quilombos que identificaram a celebração, apenas três ainda mantêm a prática.

Em Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima havia devotos de São João que reuniam parentes e compadres para homenagear o santo. Os moradores mais velhos mencionaram que a festa ocorria antes de haver a capela na comunidade e parou de ser realizada há mais de 30 anos. Não foi possível recuperar quando a celebração começou, nem a data exata de quando parou. A celebração de São João acontecia ora na casa do Vô Gabriel Ramos, ora na casa de João Rafael, ambos eram moradores de Pedro Cubas de Cima. Costumavam celebrar na virada do dia 23 para 24 de Junho. Tinha mastro e fogueira, serviam café, milho e cusuz e os músicos faziam acompanhamento musical com viola e rabeca.

Nos quilombos de Praia Grande e Pilões, a reza para o santo não ocorre nas capelas dos bairros, mas na casa de famílias devotas, que se encarregam de organizar a celebração todos os anos. Em Pilões, desde o início dos anos 1990 é realizada na casa de Otavio, conhecido como Tavico, e sua esposa Odete. Hasteiam mastro no terreiro em frente da casa e recebem os convidados que são da própria comunidade. A família anfitriã prepara um café e mistura para depois da reza com o capelão e um grupo de mulheres que auxiliam na condução da leitura e dos cânticos. Acendem uma fogueira e logo as pessoas retornam para suas casas.



Em Praia Grande, a devoção a São João é mantida por Etelvina, que herdou a incumbência de sua mãe, antes dela falecer. Sua mãe, Benedita Paula, teve uma doença, maleita, e pediu misericórdia para São João. Seu pedido foi atendido e desde então ela passou a homenagear o santo no dia 23 para 24 de Junho em sua casa. Na mesma noite, ela organizava uma Romaria de São Gonçalo e recebia a Bandeira do Divino. Dizia que homenageava dois santos de uma vez só. Nesta ocasião, um grande mastro com dezenas de velas acesas feitas de cera de jiti [abelha nativa] era hasteado em frente à casa da família. A tradição permanece, mas já sem as velas. Embora tenha sofrido pequenas mudanças e a Romaria de São Gonçalo não ocorrer necessariamente na festa de São João, mas em outros períodos, Etelvina e sua família mantêm a tradição iniciada por sua mãe.

“Organizo e abro a casa pra receber todo mundo no dia da reza. Meus pais eram devotos e faziam. Eu vou até o fim com isso. Até hoje, nunca falhou um ano! No dia 23 é a levantação do mastro, depois reza dentro de casa. Faz o terço e reza, a ladainha antes era cantada. O mastro era madeira de canela, louro, aquelas bem retinha, mais leve. Uvã pra fazer o quadrinho da bandeira. Comprava papel pra fazer bandeira e flor de papel. Flor do mato pra enfeitar o altar, o mastro tingia de azul. Fazia vela com cera de jiti [abelhinha que faz mel]. Enrolava uma tirinha de pano com a cera e ponzava no mastro. O mastro subia com a bandeira, flor, fita e as velas todas acesas. A bandeira tá com a gente há mais de 30 ano, meu pai ganhou de um homem de Iporanga.

Oferecemos o alimento que a terra dá: arroz, feijão, carnes. Na reza é café com mistura: pão, antes tinha bolo de fôrnilha – feito de farinha de milho, gordura de porco, polvilho de mandioca, sal e ovo. Amassava bem, enrolava e colocava no forno de barro. Alguma coisinha é comprada.” (Etelvina Moura de Almeida, Praia Grande, 2010)



Fogueira da celebração de São João no Quilombo Pilões. © Felipe Leal/ISA, 2010

Não foi possível recuperar qual a origem da celebração em Ivaporunduva. Jardelina, antiga moradora, costuma ser festeira de São João, e ajuda na organização. É ela quem conta as etapas de produção da celebração.

“Primeiro faz a reunião com os festeiros. Pega 50 reais de cada um, compra canjica, vinho e pinga pra fazer quentão. O resto das coisas, mandioca, taiá e batata, nós tiramo natural da terra. Faz biju também. A reza de São João é na véspera, 23 de junho, depois tem a festa com pipoca e quentão. A gente faz a fogueira do dia 23 pro dia 24, do lado do Centro Comunitário, quem faz é o festeiro. Acende a fogueira e fica comendo pipoca, dançando e tomando quentão.” (Jardelina Pedroso da Silva, Ivaporunduva, 2011)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO: Ivaporunduva (I); Pedro Cubas (M); Pedro Cubas de Cima (M); Pilões (I); Praia Grande (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Igreja de Nossa Senhora dos Rosário dos Homens Pretos (Ivaporunduva); Modo de Fazer Roça; Processamento dos alimentos (mandioca, milho, cana, arroz); Baile; Romaria de São Gonçalo; Bandeira do Divino Espírito Santo.

SÃO JOSÉ

Os moradores de Pilões tem São José como padroeiro da comunidade e celebram em seu louvor todo dia 24 de Agosto. No início, a comunidade buscava realizar a celebração no dia do santo, que é 19 de março. Mas devido às chuvas fortes deste período e da quaresma, firmaram a data de 24 de agosto para realizar a festa, sabendo que nesta data poderiam contar com maior presença dos convidados. A comunidade não soube precisar quando a celebração começou.

O terço para São José continua sendo no dia 19 de março. Os festeiros que organizam a celebração providenciam o café e a mistura, que pode ser pão, bolacha, paçoca, biju, cará ou cusuz. Nesta data, quem participa são os moradores de Pilões e convidados de Maria Rosa. A comunidade se reúne na igreja para a reza e faz uma procissão pelo território com a bandeira do santo, desenhada por moradores da própria comunidade. O mastro é hasteado em frente à igreja para São José. Foi registrado um cântico oferecido a São José:

Vinde alegre cantemos
A Deus demos louvor
Ao pai exaltamos
Sempre com mais fervor
São José, a voz nosso amor
Sede vós o bom protetor
Aumentai o nosso fervor
(Versos coletados em Pilões)

A festa do padroeiro ocorre em agosto, no último sábado do mês. A preparação da festa é realizada por um grupo de pessoas que conta com a colaboração de outros membros da comunidade colaboram, arrecadando prendas de casa em casa. Na festa tem baile, leilão de assados (frango e porco) que são doados por membros da comunidade e são montadas barracas para comercializar salgadinhos, doces e bebidas. Os bailes, antes, eram tocados por músicos da própria comunidade e de comunidades vizinhas: violão, viola, pandeiro e sanfona. Atualmente, a música é no aparelho de som. Os recursos arrecadados pela venda de comidas e bebidas, no bingo e no leilão são destinados para as igrejas de Pilões e de Iporanga. Contam que antigamente as prendas eram recolhidas com a circulação da bandeira de São José a acompanhamento musical. A bandeira saía de Pilões e passava em muitos bairros de Iporanga.



Oratório da Igreja de São José em Pilões. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010

Napoleão Oliveira, hoje com 68 anos, ia junto para arrecadar as prendas para a festa de São José. Ele tinha uns 15 anos na época, e batia caixa. Depois, o grupo que arrecadava prenda começou a circular nos bairros mais próximos, até que o grupo parou de circular, definitivamente, no final dos anos 1990.

“A comunidade toda participa da celebração [festa]. Antes tinha o festeiro que organizava e agora tem um grupo. Tem capelão, as rezadeiras e os outros que vão lá participar. Eu ajudo a celebrar quando é necessário. Ajudo com a prenda: arroz, feijão, frango. Todo mundo dá um pouco. Hoje ajudo a tirar a lista de prenda. Antes circulava com a bandeira do São José, mas isso acabou.”

No dia da festa grande, tem uma pessoa responsável por cuidar das coisas do leilão de assados – porco e frango. As mulheres cuidam dos salgados como coxinha, pastel e bolos e doces de pão de ló. Tem barraca pra vender esses salgados e doces, refrigerante e cerveja. O dinheiro fica na igreja de São José e pra paróquia de Iporanga.” (Odete Rocha Almeida, 52 anos, Pilões, 2010)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO: Pilões (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Igreja de São José (Pilões); Modo de Fazer Roça; Processamento dos alimentos.

SÃO MIGUEL ARCANJO

Em Morro Seco, a celebração em louvor a São Miguel Arcanjo, padroeiro da comunidade, ocorre todos os anos no sábado mais próximo ao dia 29 de Setembro. A celebração começa com a procissão, na qual a imagem de São Miguel é levada no andor rumo à igreja. Enquanto caminham, cantam e rezam.

Na igreja, cânticos e rezas são acompanhados por instrumentos musicais como violão, guitarra e baixo, tocados por membros da própria comunidade. Para simbolizar os arcanjos Miguel, Rafael e Gabriel, três crianças vestem túnicas e um par de asas feitos de isopor colocado nas costas. Em 2010, Maria foi representada por uma menina vestida com uma túnica azul clara e um pano branco na cabeça. Para representar os africanos, três meninas usaram panos coloridos amarrados.



Celebração de São Miguel Arcanjo, Quilombo Morro Seco. © Fotos acima: Felipe Leal/ISA, 2010; ao lado, Anna Maria Andrade/ISA, 2010

Depois da reza na igreja, a comunidade pode fazer uma pequena confraternização ou uma quermesse com bingo, comidas, bebidas e música.

“Até 1962 as rezas, terços, celebrações eram feitas em casas de família. A partir de 1962 pra cá as celebrações religiosas passaram a ser feitas na igreja onde a comunidade passou a se reunir. No ano de 2011 a festa foi bem animada porque teve um preparo espiritual de três dias, chama de trido, fazendo oração, leitura. O padre ajudou também no preparo, ficou aqui uma semana. Fizemos também uma noite cultural antes do dia da festa. Teve fandango, histórias, teatro e comidas típicas: feijão com carne seca, palmito com arroz, frango com arroz, café de cana, biju e coruja. Essa foi a noite cultural e teve um monte de convidado.” (Hermes Modesto Pereira, 70 anos, Morro Seco, 2011)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO: Morro Seco (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Igreja de São Miguel Arcanjo (Morro Seco); Modo de Fazer Roça; processamento dos alimentos (mandioca, arroz, milho, cana); Fandango.

SÃO PEDRO

Celebrações dedicadas a homenagear São Pedro foram registradas em seis quilombos: Ivaporunduva, Maria Rosa, São Pedro, Praia Grande, Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima. Nas duas últimas, a celebração de São Pedro era discreta, na capela, poucas pessoas participavam. Deixou de ocorrer há cerca de 20 anos. Nas demais, embora tenha sofrido transformações significativas no modo de celebrar e nos festejos que se seguiam, a celebração está íntegra.

Festa de São Pedro, Quilombo São Pedro. © Fotos: Anna Maria Andrade/ISA e Felipe Leal/ISA, 2010



Em São Pedro, a celebração do santo padroeiro é uma grande festa, com duração de dois a três dias. A organização começa semanas antes. Faz-se uma reunião entre as pessoas que cuidam da igreja com membros da associação para dividir as tarefas que incluem os ritos religiosos e a festa-baile depois. Nesta ocasião deve-se definir quem vai providenciar lenha para a fogueira, equipamento de som, palco, barracas de comida e bebida, leilão de assados, lista de prendas para o bingo, alvará, ofícios para liberação da escola como base de apoio, ofício para manter a balsa funcionando 24 horas, ofício para solicitar ônibus para trazer convidados de outros bairros, ofício para a delegacia pedindo segurança na festa.

“Na quinta-feira antes da festa começam os preparativos. Eu ajudo na limpeza do prédio, na limpeza dos frangos e na cozinha, ajudo na leitura e nos cantos na igreja. À noite ajudo na comida. Desde que casei, aí comecei a ajudar em tudo.” (Elvira Morato, 64 anos, São Pedro, 2010)



Igreja do Quilombo São Pedro.
© Felipe Leal/ISA, 2010

A festa acontece todo ano no sábado mais próximo ao dia do santo, 29 de junho. As primeiras atividades religiosas, entretanto, começam no dia 28, independentemente do dia da semana. Faz-se uma procissão que traz o mastro até a igreja, onde é hasteado. Cabe ao festeiro cortar o mastro no mato e trazer até a comunidade onde é enfeitado com papel crepom. No alto do mastro, é erguida uma bandeira desenhada com a imagem do santo. Todos entram para a igreja para a leitura dos cantos e o terço. Já a missa, com a presença do padre, ocorre no sábado mais próximo do dia 29, no mesmo dia da festa.

O padre chega no começo da tarde e celebra a missa, com a presença maciça dos católicos da comunidade. Na igreja, os músicos da comunidade, Darci na sanfona, Antônio no violão, Aluísio na guitarra, Alcides no pandeiro, Maurílio na timba fazem o acompanhamento musical, e todos os presentes ajudam a cantar. A festa começa à noite e se estende até o fim da tarde do domingo. Durante a noite toda, a comunidade recebe muitos convidados que bailam até o amanhecer. Passam pela festa os moradores de diversos bairros de Eldorado e Iporanga, além de parentes que saíram da comunidade para morar em outros quilombos, na cidade, ou localidades mais afastadas.



© Felipe Leal/ISA, 2010

Para vender, a festa tem salgadinhos de frango (coxinha, steak), mandioca frita, frango assado e algum bolo doce. Oferecem também quentão e cerveja. Comidas típicas como carne de porco e frango assado, biju, cuscus, bolo de roda, pressada, cará e banana são distribuídas como prenda no leilão de assados ou no bingo.

Com a intenção de retomar e divulgar uma dança muito praticada pelos antigos, um grupo da comunidade se organizou para apresentar a Dança da Mão-Esquerda na festa. No decorrer da noite, os casais são embalados pelo forró de teclado, tocado por músicos convidados ou por rapazes da própria comunidade.

A Festa de São Pedro é atualmente uma das mais frequentadas celebrações realizadas em quilombos do Vale do Ribeira. Mas não foi sempre assim. Até os anos 1920 e 1930, a comunidade era conhecida como Lavrinha, e a celebração principal realizada na localidade era Santa Cruz, sempre no dia 3 de maio. São Pedro passou a ser o padroeiro da comunidade depois que Bernardo Furquim, fundador da comunidade, deixou uma imagem de São Pedro cair no rio quando viajava de Iguape para as Vargens, onde morava, batizando a localidade a partir de então.

“Para formar essa comunidade, o santo teve que cair na água. Bernardo Furquim disse: ‘o santo caiu aqui, então o bairro tem que chamar São Pedro’. E assim foi. Bernardo Furquim era escravo fugido. Antes disso, São Pedro celebrava a Santa Cruz. Depois é que começou a celebração para São Pedro. A primeira celebração de São Pedro na capelinha de pau-a-pique foi há 83 anos. A igreja de bloco tem uns 40 anos, foi construída no mesmo local. No começo, desde quando me lembro, o que fazia antes não faz mais. O que vendia era tudo daqui, as coisas da roça, o leilão não era com nada comprado. Os mais velhos contavam que quando começou era leiloado pedaço de paca e jacu. Não tinha centro comunitário, então fazia a festa na casa de alguma pessoa, cada ano de uma pessoa diferente. Na parte religiosa, não tinha culto, só reza. A igreja era diferente, era menor, de pau-a-pique e a procissão era no fim da tarde, a celebração começava na boca da noite. Era tudo com farol de querosene. De primeiro era só a gente que participava, São Pedro e Galvão era uma coisa só, não tinha divisão. Foi a escola que dividiu as comunidades. Depois começou a vir Ivaporunduva, aumentou mais um pouco. E hoje já é outra coisa, faz 10 ou 12 anos que pega a cidade. A gente faz a festa porque a gente gosta e sabe que não pode acabar, fica inseguro de noite porque tem uns que não vem por causa da tradição ou pela diversão, vem pela bebida.” (Elvira Morato, 64 anos, São Pedro, 2010)



Festa no Quilombo São Pedro.
© Felipe Leal/ISA, 2010

Nas comunidades de Ivaporunduva e Maria Rosa, a celebração de São Pedro têm duração menor. Em Ivaporunduva celebram no dia 28 à noite e no dia 29 à tarde. Quando o dia 29 não cai no sábado, escolhem o sábado mais próximo para a reza. Em Ivaporunduva eventualmente fazem um pequeno baile à noite, com fogueira e venda de comidas e bebidas no Centro Comunitário da comunidade, ao lado da igreja. Um antigo morador descreve a celebração.

“O terço é no dia 28 à noite. Serve o quentão com a pipoca e depois acende a fogueira e faz o baile. No dia 29 faz o café e o alimento pra servir café. Faz o terço à tarde, passa os ramos para os próximos festeiros do outro ano e depois termina com o café e os alimentos que os festeiros prepararam. Antes os festeiros era só um ou dois, agora é mais. As coisas utilizadas era tudo daqui. Antigamente era realizado bingo com coisa da roça, como: pepino, abóbora, arroz, feijão, mandioca etc. Isso era realizado depois dos cultos dominicais.” (César do Amaral, 76 anos, Ivaporunduva, 2010)

Em Maria Rosa, até hoje a reza é feita no dia do santo, independentemente do dia da semana. Neste dia, os moradores não trabalham, não vão para a roça, não vão para a cidade. Dedicam o dia para se reunir na igreja, rezar e conversar. Tanto em Ivaporunduva como em Maria Rosa, ergue-se um mastro e realiza-se um terço na igreja. Geralmente a celebração termina com uma confraternização com café e mistura: biju, pão, bolacha, cuscuz de arroz, é variável. Os festeiros definidos no ano anterior colaboram com a organização e despesas da festa: cabe a eles comprar o café, providenciar uma parte da mistura, velas e foguetes.

Em Praia Grande, a homenagem para São Pedro era celebrada na casa dos sogros do Messias [morador quilombola de Praia Grande] há muitos anos, mas não souberam precisar quando [pelos relatos, pode-se estimar que a celebração começou na comunidade há mais de 100 anos]. Hoje, a comunidade se reúne na capela e oferece a reza para São Pedro. Como a data é próxima de São João, celebrada pela família de Etelvina, os dois santos são lembrados e homenageados juntos. Mesmo no passado, as duas datas se confundiam, principalmente na memória das crianças. O relato abaixo traz descrições da festa de São Pedro com elementos da festa de São João.

“A festa que eu vi quando era menina era na casa da Vó Dita. Começava com o terço, depois tinha o baile. Tinha um monte de vela de cera. Antes de rezar o terço, cada um acendia uma e vinha em procissão. Um velhinho, que eu esqueci o nome, cantava e tocava a arvorada pro São Pedro. Era muito bonito, todo o pessoal que assistisse lá chorava. Colocava as velas em cima do mastro deitado. Depois erguia o mastro com as velas todas, e ficava aceso. Depois de erguer o mastro, a Vó Dita e Comadre Dita Solina que celebrava o terço. Aí tomava café e depois o forró, tinha uma salona na casa, bem grandão. Cobria o coitadinho do santo, eu não sei porque, era moda dos antigos. Acho que eles não gostavam que dançasse, que era só pra fazer devoção. Mas o pessoal gostava de fazer baile, falava que era mais bonito. O que eu achava interessante é que ficava o dia inteiro aquela vela e ficava aceso, que coisa mais rica! Você ficava dançando o baile e ia, uma por uma, apagando. Três hora você ia ver, e tava acesa, cinco horas, tava acesa ainda.” (Conceição Aparecida Ribeiro, 48 anos, Praia Grande, 2011)

“Na véspera do Dia de São Pedro tinha o baile que era nas casas. Tinha fogueira também, nessa época todo mundo fazia fogueira em casa. Era fogueirona grande, algum pulava ela, mas só depois que já tava queimada. O pessoal dançava a noite toda e no outro dia, meio dia, rezava o terço. Alguns já esperavam na casa o terço e depois tinha um café grande, não era pequeno não. Que eu lembre, tirava as coisas da roça, não precisava de dinheiro. Agora não tem mais na comunidade, quem fazia Deus levou tudo, já morreu.” (Leide Maria de Miranda Jorge, 67 anos, Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima, 2011)

COMUNIDADES:
Ivaporunduva (I); Maria Rosa (I); Pedro Cubas (M); Pedro Cubas de Cima (M); São Pedro (I); Praia Grande (I).

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:
Igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos (Ivaporunduva); Igreja de São Benedito (Maria Rosa); Igreja de São Pedro (São Pedro); Modo de Fazer Roça; Processamento dos Alimentos; Baile; Forró; Mão-Esquerda.



Mastro hasteado no Quilombo São Pedro.
© Anna Maria Andrade/ISA, 2010

Em Pedro Cubas, onde a celebração deixou de ocorrer, uma moradora descreve como costumavam homenagear São Pedro.

SÃO ROQUE

A celebração de São Roque ocorre em Praia Grande há cerca de 70 anos, no dia 16 de agosto, em virtude da promessa de Paula Alves de Matos, já falecida. Certa vez, quando as águas do Ribeira subiram incontrolavelmente e chegaram até a porta da sua casa, ela rezou e pediu a São Roque que intercedesse por ela e por sua família. E a água parou de subir. Desde então, todos os anos, ela pediu proteção a São Roque para que não deixasse as águas do Rio Ribeira invadirem a sua casa. Como pagamento da promessa, Paula assentou um cruzeiro de cedro entre a sua casa e o rio, onde passou a reunir toda a comunidade de Praia Grande para rezar o terço. O pedaço de cedro fincado deu origem a uma árvore, que após o falecimento de Paula, também caiu e morreu, devido a um forte vento.

Após o terço rezado no cruzeiro, a comunidade rezava também dentro da casa, onde estava o altar de São Roque. A família de Paula preparava o almoço que era servido quando os convidados chegavam. Arroz, feijão e frango do terreiro acompanhado de farinha de mandioca ou de milho.

No final do dia, ofereciam café com pressada e todos voltavam para casa ou se reuniam no campo de futebol para uma partida.

Com a morte de Paula, seu filho Ubiratan assumiu a celebração entre 2006 e 2009. Em virtude da mudança recente de casa em 2010 e 2011 não foi realizada a celebração.

“A celebração era lá em casa, era promessa de minha mãe, Paula Alves de Matos. Quando eu nasci ela já fazia a devoção, é uma coisa muito antiga que ela fazia. Daí eu fiquei fazendo até 2009. Em 2010 não fiz e esse ano não vou fazer. Começava depois do almoço, convidava o pessoal. O costume era fazer almoço, depois rezava o terço na cruz e outro na casa. Depois tomava o café com mistura e cada um ia de volta pra casa, uma 4 e meia, 5 horas.

Comia arroz, feijão, franguinho do terreiro, farinha. Ela quando estava doente falou pra mim que enquanto eu pudesse fazer reza que eu devia fazer. Era eu que cuidava dela quando ela tava doente. A mãe faleceu, ela que era a cabeça. Eu continuei, mas parei porque eu tô trabalhando e morando no sítio de cima. Mudei em 2010 pra lá e eu preciso arrumar antes de fazer a reza. Fiz a reza até 2009.” (Ubiratan José Castelo Branco de Matos, 46 anos, Praia Grande, 2011)

COMUNIDADE:
Praia Grande (R)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:
Rio Ribeira de Iguape; Modo de Fazer Roça, Processamento dos Alimentos

SÃO SEBASTIÃO

As celebrações realizadas para louvar São Sebastião foram identificadas em cinco quilombos, e em quatro deles, a celebração está íntegra: Porto Velho, Ivaporunduva, Praia Grande e Sapatu. Em Morro Seco o terço realizado para homenagear o santo deixou de ocorrer e foi classificado na condição de memória. Há relatos de que em Cangueme também havia devotos de São Sebastião, até o final dos anos 1930, quando as famílias ainda eram católicas, mas a celebração não foi mencionada no Inventário nem mesmo como memória.



© Felipe Leal/ISA, 2010

Nas cinco comunidades que indicaram a celebração, a data é a mesma: 20 de janeiro. Em algumas comunidades a reza é realizada no dia 19 e a festa prolonga-se até o amanhecer do dia 20. O quilombo Porto Velho tem São Sebastião como padroeiro e a festa realizada em sua homenagem é uma das maiores celebrações na comunidade.

Contam que a devoção a São Sebastião é antiga na localidade.

“Começou no tempo dos negros, desde o começo do bairro. Mas teve várias mudanças. Antes o terço era feito em latim, hoje é português. E também teve mudança nos cânticos, alguns não são cantados mais. Pessoas de comunidades vizinhas do Paraná e de Itaóca vêm na igreja de Porto Velho para pagar as promessas feitas para São Sebastião.” (Américo Gonçalves, 55 anos, Porto Velho, 2010).

Foi mencionada também uma prática comum das famílias de manter um casal de frangos em oferecimento a São Sebastião, pedindo que a criação seja protegida dos predadores e das doenças. Estas famílias têm o compromisso de doar, todo ano, um frango para a celebração de São Sebastião.

Atualmente, é comum que os festejos durem dois a três dias, incluindo os preparativos da festa, as atividades litúrgicas na igreja e a quermesse com bingo, leilão de assados (frango e leitoa) e baile. As prendas do bingo e do leilão são arrecadadas nas comunidades vizinhas e muitos devotos de São Sebastião contribuem para a festa. Fazem o terço e cantam. Os mordomeiros fornecem o café, biju, pães e bolachas que são preparados pelas mulheres da comunidade.

“Para a pessoa que é festeira, acho que a festa começa um ano antes, quando nós pegamos o ramo e nos responsabilizamos em cumprir com este compromisso no ano seguinte. Até mesmo antes de pegar o ramo a gente pensa ‘será que vamos conseguir fazer esta festa?’

Eu participo da festa desde criança, mas só ano passado é que tive coragem de mandar o meu filho pegar o ramo, para cumprir com uma promessa que eu fiz pela saúde dele, que estava com um problema sério; e graças a São Sebastião, Deus e Nosso Senhor Jesus Cristo recebi essa graça e por isso cumpri com minha promessa.” (Neire Alves da Silva, 31 anos, Ivaporunduva, 2011)

Em algumas localidades, como Ivaporunduva, pode-se erguer um mastro para São Sebastião. O mastro é providenciado por um ou mais festeiros daquele ano, que vão pro mato, cortam, lixam e secam a madeira antes de ser enfeitada para o dia do hasteamento.

Após a invocação religiosa na igreja, há uma pequena confraternização, com comidas e bebidas preparadas pela comunidade. Os festeiros que organizam a festa passam o ramo de flores para os festeiros do ano seguinte.

“Que eu saiba, o mastro não tinha na festa de São Sebastião. Mas de uns cinco anos pra cá tá tendo, porque uma festeira prometeu que ia por o mastro em agradecimento a São Sebastião. Hoje em dia, se os festeiros quiserem por o mastro, pode.” (Neire Alves da Silva, 31 anos, Ivaporunduva, 2011)

Na página à direita: mastro da celebração de São Sebastião em Ivaporunduva, Eldorado/SP. Abaixo: preparativos da festa © Felipe Leal/ISA, 2010



Em Sapatu, todo ano a comunidade se reúne na igreja para homenagear o santo, mas não foi possível identificar quando a celebração começou. Antes da celebração ocorrer na igreja, acontecia na casa de José Didimo da Rosa [pai de João dos Santos Rosa]. O terço era rezado por Justino Belém ou Salustiano Domingues de França e eram eles que possuíam imagens do santo. O anfitrião oferecia um café com mistura para os participantes após a reza. Alguns moradores de Sapatu participavam da celebração em Ivaporunduva.

“No dia de São Sebastião a gente faz o culto e, quando não tem culto porque tem pouca gente, a gente faz o terço. Depois do terço, quem tem essa fé, pega um pedaço de linha, faz um pedido, tira a altura do santo e usa de pulseira, ou no pescoço. Porque a gente acredita que ele era um santo guerreiro, protetor da peste, da guerra, da fome, de doença então a gente pede que ele interceda a Deus por nós pra nos livrar dessas coisas.” (Esperança Santana Ramos, 66 anos, Sapatu, 2011)

Em Praia Grande, a celebração costuma ocorrer de 19 para 20 de Janeiro. A preparação envolve limpar a igreja, enfeitar a santa padroeira do quilombo [Nossa Senhora Aparecida] e o presépio que está montado desde o Natal. Arrecadam dinheiro para as velas. Antigamente se fazia a novena, que começava no dia 11 de janeiro, e cada família organizava a reza na sua casa. Antes de ter igreja, a reza principal, a última, era na casa de Tide. E ainda antes disto, a reza e o baile eram no sítio dos Guedes [localidade dentro do território, onde morava a família Guedes]. Hoje não há novena, apenas a reza no dia 19 ou 20. As comidas são preparadas a partir dos alimentos da roça: café, mandioca, bolinho de chuva, biju.

Em Praia Grande foram registrados versos entoados durante a celebração:

São Sebastião
Nos livrai da peste
Da fome
E da guerra

Hoje, se a comunidade resolve fazer baile, o fazem no barracão, ao lado da igreja. Dançam forró e Dança do Chapéu. Os músicos convidados e da comunidade tocam. A placa solar instalada no barracão é utilizada para iluminação e para rádios e cd player.

“A festa do dia 19 para 20 de Janeiro tem baile com sanfona, violão e pandeiro, leilão de frango, porco e bolo. Comemos arroz, feijão, frango, macarrão, corimba, aninhá, couve, repolho. Ninguém dorme. Dança a noite e depois, lá pelas duas, faz a reza completa.” (Terezinha Ribeiro, 54 anos, Praia Grande, 2011)

Em Morro Seco, a celebração de São Sebastião parou nos últimos dez anos, depois da morte de um dos devotos que costumava rezar o terço em sua casa.

“Quando ia se aproximando o mês de janeiro, o pessoal já se reunia para decidir onde [em qual casa] ia acontecer terço, que comida ia ser feita, em que quantidade. Os nossos mais velhos se reuniam e preparavam. Eram muitas pessoas, vinha gente de outros bairros: Biguá, Guaviruva e Salva Vida. Quando eu era criança, fui em algumas festas [de São Sebastião] com meus pais. Mas eu só ia mesmo para assistir. Depois que eu me tornei adulto, aquelas festas já não existiam mais.” (Armando Modesto Pereira, 77 anos, Morro Seco, 2011)

COMUNIDADES:

Ivaporunduva (I); Morro Seco (M); Porto Velho (I); Praia Grande (I); Sapatu (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos (Ivaporunduva); Igreja de São Miguel Arcanjo (Morro Seco); Igreja de São Sebastião (Porto Velho); Igreja de Nossa Senhora Aparecida (Praia Grande); Igreja de Nossa Senhora Aparecida (Sapatu).

SÃO VICENTE DE PAULA

A celebração para homenagear São Vicente de Paula é realizada pela comunidade de Abobral, na igreja, no domingo mais próximo do dia 21 de Junho. Estima-se que a imagem de São Vicente de Paula chegou na comunidade em 1941 e desde então o santo é padroeiro da comunidade.

A celebração começa de dia, colocam mesas e cadeiras no salão ao lado da igreja e montam aparelho de som. O bingo, leilão e a venda de comidas e bebidas duram a tarde toda, até de noite.

“Na parte religiosa, primeiro a comunidade busca o santo na casa de Isabel Silva. Daí traz o santo para a igreja em procissão. Na saída do santo, na encruzilhada, teve um altar de Nossa Senhora, onde foi feita a ‘acolhida’. Acolhida é o canto no qual as pessoas são recebidas, canto de boas-vindas e agradecimento, para abrir o trabalho. A Nossa Senhora vem revesando no colo das mulheres, acompanhando a procissão até chegar na igreja. São mais de 30 minutos, um quilômetro e seiscentos metros. Esse anos, a turma da Congada⁷ cantou o canto deles:

O povo de Deus no deserto andava
E a sua frente, alguém caminhava
Também sou teu povo senhor
Estou nessa estrada
Perdoa se às vezes
Não creio em mais nada

A missa do padre foi das 10 às 11h. A Congada dançou no começo e no final. Quando terminou a missa, começa o leilão.” (Leonila Priscila da Costa Pontes, 62 anos, Abobral, 2011)

⁷ O grupo da Congada de São Benedito de Eldorado, recém-formado na cidade, foi convidado para participar da celebração em Abobral.

© Felipe Leal/ISA, 2010



São Vicente nosso patrono
Atende nosso rogar
Por ti eu me abandono
Oh, vem nos confortar

Refrão:
Pai cheio de clemência
Vem com seu puro amor
Dai-nos tua assistência
Ó grande protetor

Quisestes por nós um dia
O Rio Ribeira descer
Chegaste de canoa
Só para nos proteger

Refrão
E hoje neste dia
Estamos a comemorar
Com muita alegria
Vamos lhe festejar

Obrigada por escolher-nos
Para aqui ficar
Não cansamos de agradecermos
Oh! Vem nos confortar
Pai.

(Hino composto por Leonila Priscila da Costa Pontes, do Abobral)

Isabel, a mulher mais velha de Abobral, guarda na memória como foi que São Vicente de Paula se tornou padroeiro da comunidade.

“Quando o santo chegou quem trouxe foi Dona Laura. Ela era de São Paulo, professora. Cativou os alunos e formou a comunidade católica. Fazia colar de Juá para vender e arrecadar fundos para a construção da capela. Ela ficou pronta antes do santo chegar. O santo ficou em Eldorado e desceu de canoa para Abobral em três canoas amarradas, parecendo uma balsa, e o andor foi colocado no meio. Joaquina Mendes deu o terreiro e pediu que o santo fosse o do nome do marido. O pessoal aceitou.

Sem o padre, a comunidade acende as velas na igreja e reza o terço. Com o padre reza a missa, faz a procissão, entra com o santo na igreja, coloca no altar, faz encerramento, ou reza o terço ou canta o hino do santíssimo, agradece e finaliza. Os participantes eram os festeiros e a comunidade. Hoje tem muito crente que não participa.

Hoje usa dinheiro pra comprar as coisas: bebida, massa para salgado, alimentação, velas, bandeirinhas. Antes era na capelinha, não tinha luz. Tinha violão, cavaquinho, hoje não tem mais. Eu ajudava a limpar frango, matar, temperar, assar. Limpava a igreja, arrumava a igreja, colocava rosa, mato-bonito [morro-por-ti] que dá no barranco e parece uma renda. O pessoal saía atrás das flores. Hoje é a Lalita que colhe as plantas para decorar a igreja, tinha que chamar o sanfoneiro. Tinha que preparar o andor.” (Isabel da Silva Souza, 90 anos, Abobral, 2011)

COMUNIDADES: Abobral (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Igreja de São Vicente de Paula (Abobral); Rio Ribeira; Ofício de Canoeiro.

VIA SACRA DA QUARESMA

Na tradição católica, a Quaresma tem duração de 40 dias, começando na Quarta-feira de Cinzas e terminando no Domingo de Ramos, que antecede o Domingo de Páscoa. É um período vital para o desenvolvimento espiritual dos católicos, no qual se revive simbolicamente a morte e ressurreição de Cristo. Algumas comunidades consideram um período de luto.

“Nós tiramos as velas e a bíblia do altar, cobrimos os santos e só no Sábado de Páscoa eles voltam pro altar. Porque é o momento que Jesus Cristo vai morrer, é um tipo de luto, a igreja está de luto. Na quaresma se costuma usar o roxo.”

(Antonio Dias Morato, 45 anos, São Pedro, 2011)

Neste período há uma série de restrições alimentares e evita-se práticas que desviam das questões ligadas à fé. Entre os quilombolas, não ocorrem encontros festivos nesse período e certas atividades produtivas não devem ser feitas, sobretudo a caça. Os caçadores que vão para a floresta durante a Quaresma atraem todo tipo de criatura maléfica. É neste período que se concentram as aparições de seres sobrenaturais ligados ao diabo [ver Literatura Oral e Oração de 25 de Março], possivelmente porque o sofrimento de Cristo está associado ao fortalecimento do diabo e suas ações se tornam mais visíveis para aqueles que não se sujeitam às restrições próprias do período.

“Antes ninguém comia carne na Quaresma, desarmava armadilha no mato, não matava passarinho. Só ia começar a fazer armadilha de novo no Sábado de Páscoa. Minha mãe na quinta e na sexta da Semana Santa não podia nem ligar um som. Quem chamava Maria não podia nem pentear o cabelo. Também não podia se pintar na Quaresma.”

(Maria Rute Mandira, 44 anos, Mandira, 2011)

A Oração de 25 de março foi uma celebração praticada pelos antigos quilombolas. A data permite classificar esta oração de penitência como um rito da quaresma [ver detalhes em verbete específico sobre a celebração].

Comparada com a Recomendação das Almas, que também ocorre na Quaresma, foi possível perceber que a inclusão da Via Sacra no calendário religioso das comunidades é recente, e sua ocorrência aumentou nos últimos 20 anos, estimulada pelas paróquias por meio da distribuição de livretos de cânticos que orientam as novenas e campanhas da fraternidade.

Dentre as celebrações religiosas realizadas na Quaresma, a Via Sacra, tal como hoje é celebrada, se mantém em oito comunidades quilombolas, sendo a segunda celebração íntegra mais difundida nos quilombos inventariados – a primeira é a corrida da Bandeira do Divino. Inversamente, a Recomendação das Almas, foi paulatinamente deixando de ocorrer. Pelos relatos que obtivemos de

informantes quilombolas, a Recomendação das Almas é um rito que não foi apropriado formalmente pela igreja, sendo realizado até hoje pelos capelões locais que guardam a memória das cânticos e os transmitem pela via oral. Tanto na Recomendação quanto na Via Sacra, o grupo de fiéis faz visitas às casas da comunidade. No entanto, na Recomendação as visitas são noturnas e a evocação das almas nos cânticos acaba por relacionar e aproximar os vivos dos mortos, fenômeno comum do catolicismo popular brasileiro. Esta dimensão se perdeu na celebração atual orientada pela igreja.

As dioceses orientam a realizar uma novena, que começa na igreja das comunidades, depois passam sete dias em visitas pelas casas, e o encerramento volta a ser na igreja. O período de ocorrência e o formato da Via Sacra podem variar, mas em todas as comunidades, a Sexta-feira Santa é o dia culminante da celebração. Praia Grande, Sapatu e São Pedro fazem as visitas ao longo de todo o período da Quaresma. Em Mandira, começam a campanha da fraternidade após a Quarta-feira de Cinzas, mas as visitas costumam se concentrar na Semana Santa, quando realizam o Terço Cantado. Já em Ivaporunduva e Morro Seco celebram apenas na Sexta-feira da Paixão. Os cânticos seguem os livretos enviados pela igreja.

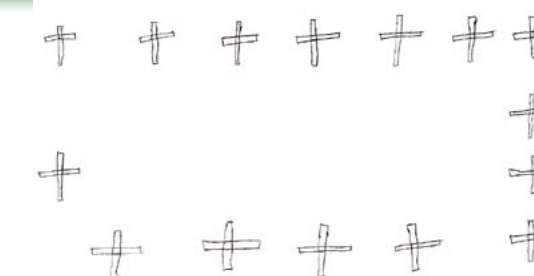


Surgiram relatos sobre a forma antiga de celebrar a Via Sacra, que não era “na rua”, de casa em casa, mas dentro da igreja: costumava ser na sexta-feira santa, rezando e cantando as 14 estações diante das 14 cruzes pintadas nas paredes das igrejas. E na quinta-feira que antecedia, fazia-se o ritual do lavapés, onde os fiéis lavavam seus pés em água benta num gesto que representava honestidade e confiança, representando a passagem bíblica na qual Jesus lava os pés dos apóstolos.

A inovação de sair e fazer as visitas às casas partiu da igreja e foi acatada nos quilombos, com pequenas variações locais.

“Em Ivaporunduva na Sexta-feira Santa a reza começa na igreja e depois todos vão em procissão, parando de casa em casa, à noite. Todos vão com uma vela acesa na mão, pra clarear o caminho. A procissão é só na vila e cada parada apresenta um trecho da paixão e morte de Cristo. Às vezes fazem apresentação de um teatro sobre a morte de Jesus Cristo. Sexta-feira Santa é dia de penitência, ninguém come carne. Antigamente, todas as famílias faziam os seus afazeres até meio dia da quinta-feira e na sexta ninguém fazia quase nada. Não podia pisar forte no chão, gritar, bater, brigar.”

(Benedita Rodrigues, 81 anos, Ivaporunduva, 2011).



Em Mandira, além da tradição do Terço Cantado [ver em Formas de Expressão], também fazem uma procissão na Sexta-feira Santa.

“O pessoal se encontra na encruzilhada, o caminho que ia até a casa do finado Cristino, e caminha até a igreja, por volta das 19 horas. A gente vai antes e marca os pontos, as estações. Cada ponto que você passa, você lê o evangelho, reza e vai caminhando até chegar na igreja. Aqui em Mandira a gente não carrega cruz. Em Porto Cubatão, sim. Aqui a gente leva a bíblia, vela e o livrinho. A gente não fazia antes a Via Sacra, aí faz três anos a gente viu em Porto Cubatão como que faz e começamos a fazer aqui.

O Terço Cantado tem na Quaresma na sexta-feira das dores e na Sexta-feira da Paixão. Antes a gente fazia terço na Quinta-feira Santa também e na sexta-feira dos passos, que é a terceira sexta-feira da Quaresma. No tempo do João Vicente Mandira ele benzia a água e cada um tomava a água. Isso acontecia na Quinta e na Sexta-feira da Paixão.”

(Maria Rute Mandira, 44 anos, Mandira, 2011)



Em Nhunguara, a Via Sacra passou a ser celebrada por volta dos anos 1980, quando a igreja foi construída. Antes disso, os moradores frequentavam a igreja de Castelhana ou Ivaporunduva. Em alguns anos, é celebrada dentro da igreja, nas cruzes desenhadas na parede. Em outros visitam as casas. Rezam e entoam os cânticos do livro distribuído pela igreja. Na Semana Santa, tem-se preferência pelos encontros na quarta e sexta. É na Sexta feira Santa que se faz uma pequena procissão circulando uma cruz pela vila, e depois volta para a igreja. Em Nhunguara, atualmente, apenas seis ou sete pessoas participam desta celebração católica.

“Antes enchia de gente na Via Sacra da Quaresma, agora não: vem umas seis ou sete pessoas.” (Santina Batista dos Santos, 71 anos, Nhunguara, 2011)

Em Morro Seco não foi possível precisar a data em que a Via Sacra começou. Lá a celebração ocorre na igreja, com a participação de toda a comunidade.

“Eu procuro participar em tudo que exige na celebração da Via Sacra. E faço isso desde a minha infância. A Via Sacra é na Semana Santa, entre Domingo de Ramos e Domingo de Páscoa. Mas aqui nós fazemos na sexta feira-santa”. (Isaltina Geraldina Modesta, 78 anos, Morro Seco, 2011)

Em Praia Grande, as pessoas fazem as visitas da Via Sacra ao longo da Quaresma, às quartas e sextas. Como as casas são distantes, não se pode passar em muitas casas no mesmo dia. Lá também surgiu menção à Quaresma como período de recolhimento.

“De primeira, eles iam cantando no caminho, depois eles passaram a cantar só nas casas. E também hoje não é mais como era, porque a molecada leva um pouco na brincadeira. Em tempo de Quaresma, até pra pisar no chão tinha que pisar maciozinho.” (Etelvina Moura de Almeida, 61 anos, Praia Grande, 2011)



Em São Pedro, a novena também foi introduzida na comunidade.

“A Via Sacra acontece todo ano e vem da paróquia. A gente tem um livrinho que contém nove celebrações para realizar ao longo dos 40 dias da Quaresma. A gente pode escolher na igreja o dia que vai fazer. São baseadas no que a CNBB (Conferência Nacional dos Bispos do Brasil) indica. Cada ano tem um tema. Por exemplo, esse ano foi relacionado à poluição, às indústrias. Conforme a Campanha da Fraternidade pede, a gente ajuda e tem uma ação educativa.

Na igreja e nas casas são as mesmas coisas que faz: as pessoas montam um altar com flores. Nas casas, primeiro a gente faz a leitura do livro em paralelo com a leitura da bíblia. Tem a reflexão: 3 perguntas para a comunidade. As pessoas falam e conversam. Aí o encerramento com a bênção final e reza um pai nosso e um Ave-Maria. E depois café com pão, bolacha ou suco.

No último dia da Via Sacra, na igreja, tem a celebração das 15 cruzes. Quando a gente não acha uma pessoa para simbolizar Jesus Cristo, fazemos nas cruzes, fica uma pessoa circulando em cada uma das cruzes. Todos os presentes se reúnem em torno da cruz desenhada na parede da igreja e rezam um refrão cantado com a narração da morte de Jesus Cristo.” (Antonio Dias Morato, 45 anos, São Pedro, 2011)

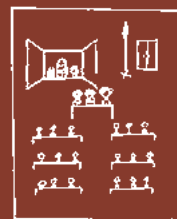
COMUNIDADES:

Galvão (I); Ivaporunduva (I); Mandira (I); Morro Seco (I); Nhunguara (I); Praia Grande (I); São Pedro (I); Sapatu (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Igreja de Nossa Senhora Aparecida (Galvão); Igreja Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos (Ivaporunduva); Igreja de São Miguel Arcanjo (Morro Seco); Igreja de Nossa Senhora Aparecida (Nhunguara); Igreja de Santa Catarina (Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima); Igreja de Nossa Senhora Aparecida (Praia Grande); Igreja de São Pedro (São Pedro); Igreja de Nossa Senhora Aparecida e Igreja de Santa Luzia (Sapatu); Modo de Caçar; Oração de 25 de Março; Literatura Oral; Terço Cantado.

Formas de Expressão





As formas de expressão incluem manifestações culturais e artísticas de música, canto e dança, principalmente aquelas associadas aos bailes de puxirão; cantos de funeral; brincadeiras e brinquedos; orações cantadas; e diversos gêneros da literatura oral: contos, “causos”, fábulas, lendas e mitos que veiculam versões narrativas de personagens como Negrinho D’água, Saci-Saperê, Boi Tatá, Corpo Seco, Curupira, Mãe de Ouro, Lobisomem, Bruxa e outros.

A categoria das Formas de Expressão é a mais ameaçada pelas mudanças em curso nas comunidades quilombolas do Vale do Ribeira. Algumas danças mencionadas pelos quilombolas são antigas e deixaram de ser praticadas há quase meio século, dificultando a precisão dos dados e descrições. O que foi possível deprender dos relatos são fragmentos da memória dos mais velhos.

De modo geral, há um repertório compartilhados de referências coreográficas e musical. Mas serem conhecidas não garante que sejam praticadas. As danças, para ocorrerem exigem músicos e cantadores que puxem o ritmo adequado para cada passo. Na ausência destas pessoas, as danças não ocorrem.

Por meio dos relatos e descrições nota-se que há nomes diferentes para as mesmas danças e casos de nomes iguais para danças diferentes. Estes casos estão pontuados nos textos específicos sobre cada dança.

Cabe destacar a integridade da Romaria de São Gonçalo em duas comunidades de Iporanga – Porto Velho e Praia Grande – contrastando com o desaparecimento deste bem cultural nos quilombos de Eldorado, Iguape e Cananéia. E a complexidade dos passos e canções do fandango dançado em Morro Seco.

O exercício de memória empreendido durante o inventário entusiasmou algumas comunidades na retomada ou fortalecimento de certas danças. A iniciativa é importante para a salvaguarda desta práticas, mesmo considerando que os grupos culturais são motivados também pelas oportunidades de apresentação em eventos culturais e festas, e não nos contextos originais destas expressões.

BAILES

Em todos os 16 quilombos que participaram do inventário, foi mencionado o antigo costume de realizar festas com muita música, dança e comida. Os bailes são também conhecidos como “faxineira”, “forró” ou “fandango”, diferentes expressões usadas para de-

signar as “festas em que se dança”. As ocasiões e motivos de festa são vários: depois dos puxirões de colheita, de roçada, de abertura de caminhos, para construção de edificações (moradias, igrejas, centros comunitários), casamentos, aniversários, entruido e como parte das celebrações religiosas. Havia também os bailes “à toa”, motivados pelo simples divertimento. Em algumas comunidades, estes bailes são chamados “baile de rata”, quando os participantes rateiam as despesas da festa. Fandango e Forró designam, conforme o contexto de utilização da palavra, uma dança ou a festa em que se dança. O termo “forró” tem sido cada vez mais usado como sinônimo de “festa” ou “baile”. Os bailes são espaços importantes de interações lúdicas e de trocas intergeracionais, mas a variedade de danças que existiam outrora [ver abaixo] está sendo paulatinamente substituída pelo forró.

O termo “faxineira” é mais antigo. Foi registrado nos quilombos Pilões e São Pedro:

“Faxineira é qualquer tipo de baile: o de puxirão, o de carnaval, de festa, baile de rata, quando juntava dinheiro pra fazer a festa, ou baile à toa. Eles começavam de 9 horas da noite em diante, e dançava em qualquer casa.

Naquele tempo tinha bastante gente que tocava aqui em São Pedro. De uma conta em diante passou a ter gente que tocava sanfona, eles compravam sanfona e aprendiam a tocar. Eles tocavam bastante música bonita, tocavam e cantavam. A moda que cantava antigamente nem no som, em cd, não fazem mais. De primeira, todo sábado tinha puxirão. Quando não tinha puxirão fazia baile assim mesmo. Antes da Quaresma que tinha o entruido, também tinha muito baile” (Áurea Furquim de França, São Pedro, 2011)

Em Pilões, as últimas faxineiras ocorreram em meados da década de 1990. Ainda está na memória dos moradores os bailes embalados pelo sanfoneiro Venâncio, que era capaz de tocar a noite inteira, até a manhã do dia seguinte, sem repetir uma música.

Durante as reuniões para definição dos bens culturais inventariados, cinco comunidades optaram por identificar a própria festa como bem cultural, além de cada uma das danças e brincadeiras praticadas tradicionalmente nessas ocasiões, e que possuem espaços específicos de descrição neste livro. As demais comunidades identificaram as danças que ocorriam nos bailes e não o baile em si.

O levantamento das informações sobre a ocorrência dos bailes revelou que as ocasiões mais corriqueiras eram os puxirões, sobre-

tudo de colheita. Os “donos dos puxirões” que cediam suas casas para os bailes e forneciam a comida e a bebida para os participantes da festa são sempre lembrados pela comunidade. Em vista da diminuição dos puxirões, os bailes associados à atividade também deixaram de ocorrer. Nota-se uma congruência temporal entre o declínio destas práticas e a abertura dos acessos rodoviários que ligam os bairros rurais às cidades.

“O violeiro já ia com a sua viola, o sanfoneiro com a sanfona e já ia reunindo. Primeiro ia dançando mulher com mulher, depois os homens se interessava e metia as cara. Aí os homem iam apartando as dama, chamando pra dançar. Tinha moça que não gostava que os damo fossem apartar, aí saía rodeando, dançando e não fazia conta. Quando a música terminava ficava livre do damo. Pra apartar, cada damo escolhia com qual dama queria dançar e batia palma do lado dela. Aí a dama já sabia que queria apartar ela.

A roupa era vestido de saia rodada, deixava a melhor roupa pra ir no baile. As moça que tinha aqui não usava calça comprida, era mais vestido e saia. As moça vinham de tarde, os pais iam antes, de manhã, quando o serviço era só de homem. As moça tomavam banho, passava brilhantina no cabelo. Eu não gostava de batom, de anel, nem de brinco.”

(Inácia Dias da Costa Cunha, Pilões, 2011)

“Sempre ia quando era mais novo. Na minha época, a gente conhecia mais por baile mesmo, depois que começaram a chamar baile de forró. Quando eu ainda vivia pro governo do véio com a véia (pai e mãe), ia só quando eles iam, eles me levavam em baile de mutirão. Quando faziam mutirão, já treinava os homens pra sapatear. Reunia os homens a noite inteira com o tamanco, levantava poeira até o telhado. Tinha bastante tocador que até levantava poeira no baile, esses mais velho que já morreu. Eles tocavam tudo quanto é dança que o pessoal gostava, inventavam tanta moda que nem me lembro. Tocavam a nha maruca, uma tal de mazurca, eles inventavam tanta moda que no fim dava certo.”

(Aquilino Furquim, Sapatu, 79 anos, 2011)

Em Cangume, onde o puxirão é considerado um bem cultural íntegro, há bailes normalmente após o serviço. O som é mecânico e a dança praticada é o forró (moderno).



As comunidades que indicaram os bailes tal como ocorriam antigamente consideraram-no um bem cultural extinto, classificado na condição de memória. As comunidades que inseriram os bailes tal como ocorrem hoje, classificaram-nos como íntegros. A única comunidade onde foi registrado um baile de puxirão de colheita de arroz foi Praia Grande, em 2010. Nesta ocasião, os músicos da comunidade cantaram e tocaram sanfona, viola, violão, pandeiro e triângulo na casa do dono do puxirão até o amanhecer.

No inventário, as diversas danças associadas aos bailes de puxirão foram consideradas separadamente, como um bens culturais distintos. Neste livro, elas foram novamente reunidas, para melhor visualização do conjunto dos passos praticados nos bailes.

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO:

Cangume (I); Pilões (M); Praia Grande (I); São Pedro (M); Sapatu (I)

DANÇAS

As danças ocorrem em situações especiais da vida social, são descontraídas e alegres. A principal ocasião para a realização destas danças são os puxirões para cumprimento de tarefas agrícolas. Com a redução dos puxirões, estão em desuso a maior parte destas danças.

Com exceção do fandango, cujos passos apresentam um grau de dificuldade maior, as danças são também formas de brincar, às quais os quilombolas se entregam com espontaneidade, livres de maiores preocupações técnicas.

Os bailes de hoje têm perdido a variedade de passos dos bailes de antigamente. Dança-se principalmente forró, geralmente com música mecânica ou música ao vivo, feita geralmente por um só músico com seu teclado: enquanto toca e canta, a percussão eletrônica é previamente programada no teclado.

Cana Verde

Cana Verde é uma dança identificada em Ivaporunduva. Em Galvão o nome também surgiu, mas a descrição do passo, coletada em entrevista no Galvão remete a outra dança, também inventariada em seis comunidades, chamada Cobrinha ou Cobra Verde. Nas demais comunidades, a Cobrinha é uma, a Cana Verde é outra.



Na descrição do passo da Cana Verde, a moradora de Ivaporunduva Narcisa Vieira, de 75 anos, conta como a dança era realizada:

“O casal dança separado em frente um do outro, vai pra frente e pra trás. Quando os dois vêm pra frente, eles fazem tipo um cumprimento um com o outro. Igual quando vai cumprimentar o santo no altar. Ocorria durante o baile, e tinha viola, pandeiro, violão, cavaquinho, reque-reque feito de bambu. Em Ivaporunduva não se dança mais dessa maneira há pelo menos 20 anos.” (Narcisa Vieira, 75 anos, Ivaporunduva, 2011)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NA COMUNIDADE ONDE FOI IDENTIFICADO: Ivaporunduva (M)

Cavalinho

A dança foi mencionada pela comunidade de Abobral por ocasião do inventário. É dançada em pares, que correm em trote pelo salão, por isso o nome. Costumava ocorrer em meio a um baile, no meio de outros passos. A música era embalada pela sanfona, violão, pandeiro e cavaquinho.

“O cavalinho saía em baile de mutirão, em baile de rata, pojuva⁸ ou em baile à toa. O último baile que foi dançado aqui foi no casamento da Dadá. Faz muito tempo, mais de 20 anos. Quem fazia a despesa era o dono do baile, tinha café com mistura (coruja, cuscuz, biju de arroz, pamonha de milho verde) e as instalações eram dele também. Era pra diversão e pra unir a comunidade. Naquele tempo a comunidade era unida.” (Lindolfa Francisca de Souza, 73 anos, Abobral, 2011)



Eu tenho meu cavalinho
Que trouxe do Ceará
É doce, papai, é doce mamãe
É doce que faz chorar

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NA COMUNIDADE ONDE FOI IDENTIFICADO: Abobral (M)

⁸ Pojuva é uma modalidade de trabalho coletivo, geralmente para execução de tarefas agrícolas. Ver bem cultural “Puxirão”, em Ofícios e Modos de Fazer.

Cobrinha Verde

Cobrinha ou Cobra Verde é o nome de uma dança que se costumava dançar nos bailes, realizados após os puxirões de colheita de arroz. Os participantes do baile que queriam dançar formavam uma fila de mãos dadas e saíam serpenteando pelo salão, depois saíam da casa e corriam no terreiro. O cabeça da fila puxa e as outras pessoas acompanham o caminho que ele faz. Os casais que quisessem se agregar à brincadeira entravam no rabo da cobra [final da fila]. Como a dança saía de dentro da casa e ia pro terreiro, a cobrinha era a última dança do baile, realizada ao raiar do dia.

“No mato tem uma cobra que é verde, ela é bem comprida, com uns dois metros e pouco de comprimento. Quando ela encontra com você ela dá um pulo e corre. Ela corre e depois ela faz uma volta, vem te encontrar e volta pra ver do que ela correu. Então por isso que a dança é associada a essa cobra, no mesmo sentido que essa cobra faz, nós faz na dança.” (Antonio Jorge, 65 anos, Pedro Cubas, 2010)

Em Pedro Cubas, permanece na memória dos mais velhos a música cantada:

“Eu passei na praia de onda
Já passei na praia do mar
Foi numa noite de luar
Eu encontrei com uma cobrinha
O rabinho era cor-de-rosa
Eu passei a mão na espingarda
Atirei no meio da cobra
E o soldado me prenderam
Em numa casa assobradado
E a chave era cadeado
Pois as moça quando souberam
E vieram me visitar
Tu virai o rosto pra cima morena
Que eu quero te namorá, ai”
(versos coletados em Pedro Cubas, 2010)

Em Galvão, a dança da Cobrinha foi chamada também de Cana Verde, mas não coincide com a Cana Verde descrita em Ivaporunduva, pela característica do passo.

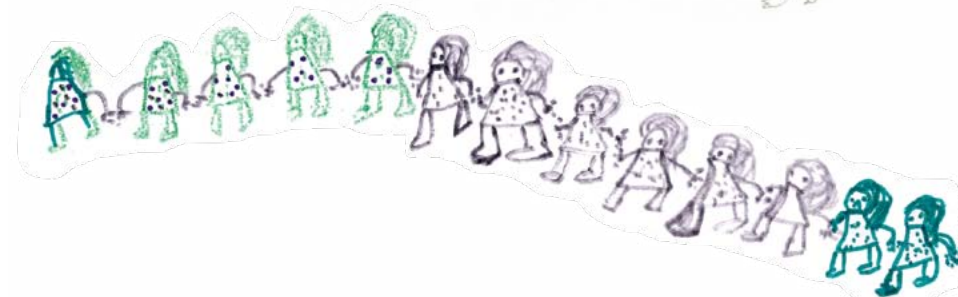
Anísia lembra que nos bailes em que se dançava a Cobrinha serviam café, garapa azeda [uma garapa curtida três dias com farelo de milho], biju de mandioca e cuscuz. Em Galvão costumava-se juntar pessoas da comunidade e de São Pedro, Pilões, Ivaporunduva,

Castelhano. Assim como narrado em Galvão, nas demais comunidades são os mesmos alimentos que se costumavam servir nos bailes.

“Foi indicado dos mais velhos: eles que inventaram de fazer uma brincadeira depois do puxirão. Naquele tempo era muito divertido. Eu gostava de dançar, nós dançava Forró, Mão-esquerda, Xote, Cobrinha e Dai-mão. Fandango eu assisti duas vezes, uma vez eu até dancei junto. Era Fandango batido. Graciana também eu dancei, um pouco de vez. Eu comecei a ir menos em baile depois que casei, em 1956. A Cobrinha fazia uma fila e dançava, arroteava a casa, saía, depois voltava pra dentro de novo. Era um divertimento pro povo, porque os pessoal tinha muita amizade e fazia muita brincadeira um com o outro. Tinha os mestre violeiro que sabiam tudo essas músicas, mas agora já acabou tudo.” (Anísia Dias Morato, 70 anos, Galvão, 2011)



Em Pedro Cubas, Antônio Jorge lembra que os últimos bailes em que a comunidade dançou Cobrinha foi na década de 1970. Em São Pedro, Darci conta que quando parou o Fandango [baile], parou a Cobrinha também. Em Pilões, Pedro Rodrigues da Cunha mencionou que viu a dança da Cobrinha quando era menino, e que não ocorre na comunidade há uns 20 anos. Santina, de Nhunguara, não vê baile com dança da Cobrinha há pelo menos 20 anos.



Em São Pedro, a Cobrinha deixou de ser dançada nos bailes há mais de 50 anos. E em Nhunguara, o último baile em que ocorreu a dança faz mais de 20 anos. Quem puxava era o finado Sergio Nolasco de França.

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO:

Galvão (M); Pedro Cubas (M); Pedro Cubas de Cima (M); Nhunguara (M); Pilões (M); São Pedro (M)

Dança do Chapéu

A Dança do Chapéu foi incluída no inventário da comunidade de Galvão. Segundo Anísia Dias Morato, a Dança do Chapéu ocorria durante os bailes de puxirão, na sequência de diversas outras danças e brincadeiras já mencionadas.

A Dança do Chapéu deixou de ocorrer no Galvão, mas Anísia ainda lembra como era:

“Só um cavalheiro que ficava sozinho e de chapéu, ia dando a volta no salão. O resto tudo em par. Esse cavalheiro colocava o chapéu na cabeça de um outro cavalheiro e esse homem perdia o par. E assim ia, quem ficasse com o chapéu perdia a dama pro companheiro que colocou o chapéu nele.” (Anísia Dias Morato, 70 anos, Galvão, 2011)



CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NA COMUNIDADE ONDE FOI IDENTIFICADO: Galvão (M)

Dai-Mão

O Dai-Mão é um passo de dança incluído no inventário pela comunidade de Galvão. O Dai-Mão ocorria durante os bailes na sequência de diversas outras danças e brincadeiras mencionadas neste livro.

“O Dai-Mão é quando tá dançando e aí o cavalheiro segura na mão da dama e vai pra trás dela, pára olhando pras costas dela, e com as mãos por cima. A hora que o pessoal cisma de fazer eles fazem, não é no meio de outras danças que acontece.” (Anísia Dias Morato, 70 anos, Galvão, 2011)

Assim como as demais danças mencionadas, o Dai-Mão não é mais praticado nas festas que ocorrem em Galvão.



CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NA COMUNIDADE ONDE
FOI IDENTIFICADO: Galvão (M)

Fandango / Nhá Maruca / Recortado

Fandango é uma dança difundida em todo o Vale do Ribeira. De origem ibérica, veio para o Brasil trazida pelos portugueses e se disseminou ao longo do período colonial, mantendo-se viva em diversas comunidades no Baixo, Médio e Alto Vale do Ribeira. Em diversas localidades, ocorria por ocasião dos bailes de puxirão. Em boa parte do litoral paranaense e paulista, as populações caiçaras preservaram o conhecimento e a prática da dança, com variações regionais que incluem diferenças nas modas cantadas, nos passos e nos instrumentos utilizados. A principal marca que caracteriza os fandangos é o sapateado que os homens fazem com tamancos de

madeira. O sapateado, além de compor as coreografias, contribui para o próprio ritmo, servindo como instrumentos de percussão. Por esta característica, a dança é conhecida como Fandango Batido, fazendo referência ao “bate-pé” típico do sapateado. Nhá Maruca é outra designação para a dança de bate-pé, como se verá a seguir.

Entre os 16 quilombos inventariados, 13 identificaram o Fandango como uma referência cultural, entretanto, apenas em duas comunidades ele ainda é praticado: Morro Seco e Sapatu.

Em Morro Seco, quilombo localizado em Iguape, e que compartilha uma série de referências culturais com a população litorânea, formou-se um grupo que se apresenta em festas e eventos.

“Na música, tocavam viola, violão e rabeca. Hoje não tem mais viola, só violão. Nas canções do Fandango tem que ter rima. Existem diferentes tipos de modas de Fandango que fazem variar os passos e a evolução da dança. Há a Nanhinha de 8, o Balanço e outras (ver abaixo). Nas festas onde tinha Fandango sempre se comia carne seca com farofa, paçoca e uma pinguinha “pra animar o pessoal.” (Armando Modesto Pereira, 78 anos, Morro Seco, 2010)

“Quando era pequeno aprendi com os mais velhos, na maioria das vezes a gente suscitou pela causa das exigências religiosas. Depois venho pela razão dos encontros. Não é feita por nenhum pensamento lucrativo, mas pela necessidade de um adiantamento cultural. Minha única ferramenta é a cabeça, um caderno e uma caneta. Uso minhas poesias também no fandango. Fandango é uma diversão e um desenvolvimento cultural; é manifestação de música e dança.” (Bonifácio Modesto Pereira, 86 anos, Morro Seco, 2011)

© Claudio Tavares/ISA, 2010



Grupo de Fandango de Morro Seco. Fotos: ©Acervo SA, 2010

Nanhinha de 8

Se quisermos educar
Afirmemos atitude
Combatendo contra isso,
Salvando a juventude

Vamos dando a despedida
Agora vamos parar
O povo está cansado
Precisam de descansar.

Balanço

Este balanço que damos
É o balanço da vida,
Proclamando e aclamando
Todos nós de mãos erguidas

Todos os que têm trabalho
Devem fazer o balanço
Se não no orçamento
O lucro não será tanto
Todo balanço que damos
Acenamos com o lenço
Pra dizer que nesta luta
Sendo sozinho não venço



O trabalho engrandece
Todo aquele que trabalha
Se tem gente que padece
Alguma coisa atrapalha

Agora vamos parar
Dando nossa despedida
Dando lugar para outra
Que vai ser logo em seguida

Tirana Grande

Lá em minha vizinhança
Onde sou o conhecido
Mesmo sendo dependente
Eu já tinha me esquecido

Subi no mais alto monte
Pra ver o sol nascer
Eu vi o mundo inteiro
Só você não pude ver.

Desci montanha abaixo
No momento eu pensei
Talvez ele não sabia,
Isso eu também não sei

A vida de cada um
Outro não pode saber
Sempre foi grande segredo
Só para quem tem poder

O trabalho engrandece
Pessoa que trabalha
Se tem gente que padece
Alguma coisa atrapalha



Engenho Novo

Os nossos procedimentos
Vamos ver se Deus aceita
Procurando fazer
As coisas bem feitas

Hoje aqui na cidade
Está feita uma teteia
Gente dentro e ali fora
Veja que bela plateia

O serenda que dançamos
E a visão da cultura
Veio pela tradição
Por isso que sempre dura

Instrumento está tinindo
E nós aqui a cantar
Faz o alegre mais alegre
E o triste a se alegrar

Agora neste encontro
Veja que felicidade
Uma festa de alegria
Igual na eternidade



Dança Nhá Maruca e Graciana, quilombo de Sapatu, Eldorado/SP. © Felipe Leal/ISA, 2010

São Gonçalo

Ele fica satisfeito
Vendo seu povo dançar
Assistindo acompanhando
E a todos confortar

Essa apresentação é feita
Para todos ver
Em nome de São Gonçalo
Deus virá nos proteger

Alegria que trazermos
De estar participando
Do encontro semelhante
Que entre nós está se dando

Nós queremos terminar
São Gonçalo já mandou
Que saia de par em par
Aquele que começou

Selendi

Enquanto o tempo passa
Nossa visão vai chegando
Se estivermos enganados
É tempo de ir deixando.

Sempre sabendo do que se trata
É mais fácil de dizer
A prudência nos indica
Como devemos fazer

Cíume não é razão
Nem instinto inteligente
Igualmente o ladrão
Age inconsciente

Lança a mão em coisas alheias
Sabendo o mal que faz
Muito intranquilizado
Pelo que já vem atrás

Quando isso ele consegue
Não fica ali por perto
Por saber que o mal que fez
Sempre vai ser descoberto
(versos recolhidos em Morro Seco)

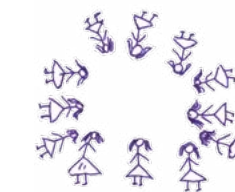
No quilombo Sapatu, no município de Eldorado, uma variante do fandango batido, chamada Nhá Maruca, foi recomposta pelos moradores para se apresentar em eventos regionais. É dançada em pares e os homens sapateiam com tamancos, compondo o ritmo da música. Nos bailes de antigamente, a Nhá Maruca acontecia na despedida, ao amanhecer; à medida que os mais velhos deixaram de participar das festividades, a dança foi parando de ser praticada. Na parte musical, o cantador entoava versos comandando os passos da dança dos homens e das mulheres. Conta João Rosa que, originalmente, o acompanhamento musical da dança era feito com viola, pandeiro e rabeca. O grupo cultural de Sapatu surgiu em 1994, quando Esperança Ramos e João Rosa retomaram a Nhá Maruca e a Graciana, duas manifestações tradicionais de música e dança [ver adiante].

“Sou tocador e tocador e trovador do grupo de dança da Nhá Maruca. Meus pais faziam o baile e quando era de manhã cedo faziam a Nhá Maruca. Depois ele faleceu e o povo desanimou, foi esquecendo. Daí começou um encontro das mulheres no dia 8 de março, e foi daí que voltou a dança. Isso faz 17 anos. Eu toco violão e canto os versos que compo-nho.” (João Dos Santos Rosa, 68 anos, Sapatu, 2010)

Você me mandou que eu cante
Adeus, Nhá Maruca
Pensando que eu não sabia
Adeus, Nhá Maruca
Eu não sou como a cigarra
Adeus, Nhá Maruca
Pego verso e varo o dia
Adeus Nhá Maruca
Adeus Maruca, ai, meu bem, ai

Tenho meu chapéu de palha
Adeus, Nhá Maruca
De pano eu não posso ter
Adeus, Nhá Maruca
De pano custa dinheiro
Adeus, Nhá Maruca
Mas de palha eu sei fazer
Adeus, Nhá Maruca
Adeus Maruca, ai, meu bem, ai

Nhá Maruca foi embora,
Adeus, Nhá Maruca
Não deu fala com ninguém
Adeus, Nhá Maruca



Ela foi pra muito longe
Adeus, Nhá Maruca
Mas resolveu voltar de novo
Adeus Nhá Maruca,
Adeus Maruca, ai, meu bem, ai
(versos recolhidos em Sapatu)

Nas comunidades onde o Fandango não ocorre mais, apenas os mais velhos se lembram de ter visto ou de dançarem Fandango. Estas pessoas guardam fragmentos de memória sobre como eram os bailes e às vezes lembram o nome dos tocadores e cantadores que já faleceram e os passos da dança. Em Cangume e Praia Grande, os entrevistados estimam que o Fandango deixou de ser praticado entre as décadas de 1940 e 1960. Em São Pedro e Pilões, os últimos fandangos que se têm notícias ocorreram na década de 1970. Em São Pedro, lembram que foi na casa de Leonardo Dias Morato, a única casa de assoalho.

“Os mais velhos contavam que o Fandango dançava batendo o pé e a mão, no compasso da viola. Eu só ouvi falar que os antigos dançavam. Na tendência gaúcha diz que o Fandango é qualquer baile. Em outros lugares é só o bate-pé. Diz que no passado era só o Fandango de bate pé. Depois de muitos anos é que mudaram o estilo de dançar. Tinha tamancos e eles cantavam verso improvisado. Parou antes de eu nascer, não sei bem quando, uns 70 anos atrás.” (Antonio Donizete Ribeiro, 52 anos, Praia Grande, 2011)

“O Fandango era dançado na casa de assoalho de madeira. O tamanco era comprado no comércio do Ismael Julio e Antônio Júlio. No Fandango, os homens tocavam e batiam o tamanco no chão. Era uma dança de par, em forma de círculo, ficavam de frente um para o outro, depois a roda girava. A roda das mulheres no meio, homem no beiral. Os músicos não sapateavam, mas faziam brincadeira. Tinha Viola e pandeiro. Alguns pandeiros eram comprados, outros feitos na comunidade com couro de gato do mato, cabrito ou veado. Na dança tem que ter um mestre pra puxar. Não lembro os versos do Fandango. Mas no meio da Faxina, tinha o toque da Graciana. Ai o violeiro parava. Entrava o cavalheiro e dizia um verso pra dama, adequado à situação. Improvisado também.” (Darci Gonçalves de Oliveira, 75 anos, São Pedro, 2011)



Os relatos coletados na maioria dos quilombos foram de pessoas que viram, quando jovens, os mais velhos dançando Fandango. Poucos são aqueles que aprenderam e participaram do Fandango. Na descrição do passo da dança, muitos entrevistados enfatizaram que o Fandango se dança em par, mas sem contato, o que denota, na percepção deles, maior respeito entre homens e mulheres.

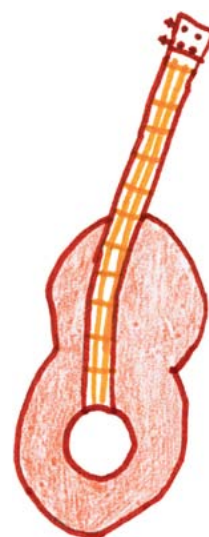
O Fandango batido mencionado em Galvão era puxado por José Pulo, Chico do Morro e Jamar de Paula Souza. Os versos recolhidos em Galvão fazem menção aos puxirões de colheita de arroz, nos quais eram comuns os bailes com Fandango após o serviço:

Colhi todo o meu arroz
Não colhi com temporal
Fui vender em xiririca
2 mil réis pra não voltar
Rio acima, rio acima
(versos coletados em Galvão)

Em Mandira, a comunidade parou de participar, aqueles que sabiam os toques faleceram. Apenas o violeiro João Teixeira, de 61 anos, conhecido como Jango, participa eventualmente de alguns fandangos que ocorrem em Cananéia.



Violas usadas no Fandango. Mandira. ©Anna Maria Andrade/ISA, 2011



Em Pedro Cubas, a moradora Cacilda de Ramos Dias viu Fandango em sua comunidade apenas quando era pequena, depois não ocorreu mais.

“Eu lembro quando eles dançavam de par em par, quase como a Mão-esquerda, só que os homens sapateavam e a mulher não. Então uma hora o cavalheiro tava de um lado e a dama de outro aí quando começava a dançar, o cavalheiro saía sapateando em volta do salão e quando passava na frente da dama que era o par dele, trocava de lado. Mas sempre as damas de um lado e os cavalheiros do outro. Não dançava junto, só dava o braço na hora que fazia o passo pra trocar de lugar. Tocavam viola, pandeiro e quando tinha alguém que tocava rabeca, tinha rabeca também.” (Cacilda de Ramos Dias, 68 anos, Pedro Cubas, 2011)

Porto Velho identificou uma dança de bate-pé chamada Recortado, tocado na viola e que já não ocorre mais na comunidade. Os versos eram entoados no momento em que batiam-se palmas e os pés repicavam no chão. Os versos foram lembrados por Paulino Rosa de Oliveira, de 73 anos:

Fui descendo rio abaixo
Com minha carregação
Meia quarta de farinha
Meio litro de feijão

(Bate a mão e repica o pé)
Baixo o rio acima
Remando minha canoa
Encontrei Mariazinha
Chorando clamando a toa

(Bate a mão e repica o pé)

Quando eu era criancinha
gatinhava pelo chão
Meu amor assim dizia,
Venha cá meu coração
(versos recolhidos em Porto Velho)

“Eu mesmo nunca vi um Fandango, só o meu padrinho mostrava pra mim como é que dançava. Ele usava um tamanco com sola de madeira, com o salto partidinho pra trás pra estralar batendo no chão. Ele dançava sapateando e rodeando no chão pra mostrar pra gente como que era. Os antigos dançava em tempo de festa, pra se divertir. Usava viola e violão, e também tinha outro que eles usavam que é a tal de rabeca.” (Antônia Gonçalves de Pontes, 78 anos, Cangume, 2011)

Em Nhunguara, Deolinda Moraes conta que seu pai fazia os tamancos com os quais os homens sapateavam.

“Meu pai fazia: matava um viado, tirava o couro pra fazer o tamanco com um pauzão. Aqui em Nhunguara tinha um velhinho, o Pedro, que tinha uma rabeca e gostava de baile, ele tocava quando tinha Fandango. Usava também a viola e o pandeiro, batia a viola no toque do fandango, da dança. Era um disfarce, porque de primeira fazia puxirão, fazia uma roçona, aí meu tio Venâncio fazia um Fandango de agradecimento. São Gonçalo era promessa, mas o Fandango era um agradecimento pra gente ter aquela vontade de ir no outro ano. Era mais os mais velhos que dançavam com gosto, era até bonito de ver.” (Deolinda Moraes, 74 anos, Nhunguara, 2011)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO:

Cangume (M); Galvão (M); Ivaporunduva (M); Mandira (M); Morro Seco (I); Nhunguara (M); Pedro Cubas (M); Pedro Cubas de Cima (M); Porto Velho (M); Pilões (M); Praia Grande (M); São Pedro (M); Sapatu (I)

Forró / Rastapé

Na maioria dos casos, o termo “forró” é utilizado como sinônimo de baile ou festa. Quando não se referem à festa, os quilombolas usam a palavra para se referir a uma dança. Os relatos e descrições coletados em campo evidenciam que a forma como os velhos dançavam Forró difere do novo jeito que se vê nos bailes atualmente.

Em Nhunguara e Pedro Cubas surgiram descrições para a dança do Forró ou Rastapé:

“No Forró, pega na mão do companheiro, balança pra frente e vorta pra trás, abraça e rodeia. Não troca de par, é o baile todo. Tem a trocação de par também, mas aí é outra dança.” (Santina Batista dos Santos, 71 anos, Nhunguara, 2011)



O segundo relato associa a dança aos bailes de puxirão e menciona a troca de par. No primeiro relato, os pares não mudam, e a dança aparece associada à dança da Mão Esquerda, que voltou a ser praticada nos últimos cinco anos na comunidade de Nhunguara. O que mudou é que agora não há tocadores, a música é colocada no som mecânico.

“Eu dançava muito Rastapé, em dia de mutirão, em carnaval. Desde que comecei a me conhecer por gente eu já era frequentadora de baile. O Rastapé dança de par e dança arrastando o pé no chão, daí que vem o nome. O passo ia de acordo com a música. Muitas vezes você tava dançando com uma dama que dançava bem, e trocava. Daí dançava com outra que não dançava, e aí não gostava. Era música bem caipira, de tocador, antigamente tinha bastante tocador aqui em Pedro Cubas: o Bastião Furquim, Durvalino Furquim, João Zolmirio, Antônio e Horário Nascêncio. O baile era das 19h até o sol raiar no outro dia. Tinha café com cará de espinho, cuscuzeiro, biju, coruja, canjica. Às vezes, na época do milho verde, tinha milho cozido, era tudo feito natural. Pinga tinha que ter pra beber.” (Cacilda Ramos Dias, 58 anos, Pedro Cubas, 2011)

O Forró tal como se vê atualmente nos bailes é muito falado e praticado, mas não foi inserido no inventário, apareceu por extensão na descrição dos bailes [ver acima]. No novo jeito de dançar forró, homem e mulher dançam com os corpos colados, semelhante à forma que surgiu nos centros urbanos.

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO:

Pedro Cubas (M); Pedro Cubas de Cima (M); Nhunguara (I); Cangume (I)

Graciana

A Graciana é uma brincadeira de improvisar versos durante os bailes. Os brincantes formam uma roda e entram dois a dois no centro para entoar uma quadra de versos rimados. O cantador repete o verso puxado pela dupla e depois canta o refrão. Outra dupla entra no centro da roda e puxa novos versos e assim por diante.



Apenas no quilombo Sapatu a Graciana ainda é realizada. Lembra João dos Santos Rosa que seu pai, violeiro, costumava puxar Graciana e Nhá Maruca nos bailes. Depois que ele faleceu, a Graciana parou. Em 1994, a Graciana voltou a ser feita em Sapatu, estimulada pelos encontros de mulheres quilombolas, organizada com a ajuda da EACONE. João e a esposa Esperança retomaram a Graciana para apresentar no encontro e foram seguidos por comadres e compadres da comunidade que se alegraram com a idéia, e quiseram participar. Desde então, formaram um grupo cultural que apresenta Graciana e Nhá Maruca com acompanhamento musical de João dos Santos Rosa no violão e voz. Os versos registrados no grupo de Sapatu:

Abaixai limoeiro
Quero me sentar no galho
Depois que estiver sentado
Contarei do meu trabalho
Violeiro: ai, ai, largue de luxo que é melhor

Semei o sempre-vive
Sempre-vive não nasceu
Quero que sempre viva
Meu coração com o seu
Violeiro: ai, ai, largue de luxo que é melhor

Plantei o verde n'água
E o azul na beiradinha
Quem quiser o verde, corte
Porque o azul é planta minha
Violeiro: ai, ai, largue de luxo que é melhor

Alecrim da beira d'água
Não se corta com machado
Se corta com uma tesourinha
Para dar pro namorado
Violeiro: ai, ai, largue de luxo que é melhor

Eu tenho faca plantado
Canivete pra nascer
Agulha semeado
No ponto de florescer
Violeiro: ai, ai, largue de luxo que é melhor

Menina de saia de chita
Que não fala com ninguém
Fala comigo, morena
Que eu falo com você também
Violeiro: ai, ai, largue de luxo que é melhor

Fui andando por um caminho
O capim cortou meu pé
Amarrei com fita verde
Da cintura de Isabé
Violeiro: ai, ai, largue de luxo que é melhor

Campo verde serenado
Coberto de cerração
Todos os campos se desnudam
Que dirá meu coração
Violeiro: ai, ai, largue de luxo que é melhor

Travessei o rio a nado
Dentro de uma caneca
Arriscando a minha vida
Por causa de uma boneca
Violeiro: ai, ai, largue de luxo que é melhor

Quando eu era frango roxo
Comia milho na mão
Agora sou frango velho
Como de bico no chão
Violeiro: ai, ai, largue de luxo que é melhor

Quem tiver amor bonito
Traga preso na corrente
Meu amor era bonito
Jacaré levou no dente
Violeiro: ai, ai, largue de luxo que é melhor

Por detrás daquele morro
Tem um banquinho de vidro
Onde meu amor se senta
Para conversar comigo
Violeiro: ai, ai, largue de luxo que é melhor

O tatu passou a água
Nem o casco não molhou
Lambari deu uma risada
Capivara não gostou
Violeiro: ai, ai, largue de luxo que é melhor

Em Galvão, a Graciana também ocorria nos bailes. Catarina Maria dos Santos é quem conta que dançava quando era moça:

“Esses bailes começou, pelo que eu soube e vi, pelos mais velhos. Eles que tinham essas histórias de fazer baile pra dançar, então quem foi vindo já pegou isso também. Nós dançava. Mas depois que fui ficando mais velha, garrando mais idade, e também depois que Deus foi recolhendo minha família eu fui ficando mais desleixada de baile. Que não tinha mais aquela alegria de estar junto da nossa família. Naquele tempo a moda, eu lembro, era o vestido de godê, que era bem redondo e quando a pessoa dançava fazia aquele balaio bem redondo. Depois veio a roupa taiada, com franzidinho na cintura. Brinquinho, colarzinho no pescoço, a gente usava esses enfeites. Quando era baile de puxirão o dono dava comida. Então a tarde a gente se preparava, tomava um café, quem gostava tomava uma pinguinha e já ficava ali no salão:

Tenho meu sapatinho novo
Muitos tempo me gozei
Agora não me gozo mais
porque joguei no munturo

Esse verso um homem do Castelhana dizia quando uma moça não queria dançar com ele:

Ocê diz que fede, fede
Vai feder lá no munturo
Se ocê em vida tá fedendo
Quem dirá na sepultura

Aí a moça respondia:

A folha da samambaia
Tem folha mas não tem trança
Podemo ter amizade
Mas é coisa sem confiança.

Ninguém mais dança, porque agora ninguém conhece. Tem que ter o mestre pra mestear, e agora não tem mais. De primeira nossa dança era assim calminha. Agora tanta coisa mudou, a pessoa se dobra pra lá, vira pra cá. Eu, desde os 12 anos já dançava até com meu tio. Hoje, as menina nova não querem saber de dançar com os mais velhos. Eu dançava com qualquer filho de Deus, meus pais só falavam pra não dançar com quem tivesse bêbado.” (Catarina Maria dos Santos, 88 anos, Galvão, 2011)



Outros versos de Graciana recolhidos em Galvão:

Alecrim verde e cheiroso
Na caneca de meu bem
Se não se casar este
Casamo no ano que vem

Alecrim da beira d'água
Não se corda com podão
Você ainda óia em mim
Cara de gato ladrão
(versos recolhidos em Galvão)

O quilombo São Pedro também identificou a Graciana em seu inventário cultural. Petronília Dias, de 73 anos, conta que gostava da brincadeira, mas parou de ser praticada nos bailes há cerca de 50 anos. Ela lembrou versos que costumava ouvir na Graciana:

Alecrim verde na porta
Na caneca do meu bem
Se não casar esse ano
Caso ano que vem

Detrás daquele morro
Tem um monte de tucano avoando
O bico vem escrevendo
Aasa vem apagando

A folha da bananeira
Um verde meio escuro
Quem ama o amor que eu amo
Não traz a vida segura
Traz a mortalha nas costas
E o pé na sepultura

Outro morador da comunidade, Orides de França, também lembrou versos de Graciana.

O tempo que eu te amava
Pulava cerca de espinho
Hoje pago dinheiro
Pra não ver o teu focinho

Joguei um limão pra cima
Lá no céu virou um F
No meio de tanta moça
Minha mãe não me conhece



Do limão quero um gomo
Da laranja um pedaço
Da morena mais bonita
Quero um beijo e um abraço

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO:

Sapatu (I); Galvão (M); São Pedro (M)

Mão esquerda

A dança conhecida como Mão-Esquerda foi identificada em 8 comunidades quilombolas. Em três delas, ela ainda é praticada, embora isso se dê em raras ocasiões de encontros comunitários e eventos culturais. Originalmente, a dança era praticada nos bailes de puxirão. O passo da dança envolve uma parte em que cada casal dança junto, e depois, em roda, homens e mulheres circulam alternando as mãos, e trocam de par. Há descrições que indicam



variações deste passo, como se depreende das entrevistas apresentadas a seguir.

“Eu dançava desde os 15 anos. Tinha bastante baile em Nhunguara antes, tinha muitos na casa do meu pai. Aprendi com os mais velhos, nos bailes que eu ia. Eu “formei amizade” com o Domingos [atual marido] em um baile. Principiava com o forró, depois qualquer um grita “mão esquerda!” e aí larga a mão direita do par e pega a mão esquerda de outro par. Aí vai formando a roda, não pode fechar, senão estraga a roda. Quem não gostava de dançar a Mão esquerda, continuava dançando Forró no meio da roda. Tinha que ter bastante gente, dançava de par. Era até bonito de ver. Tinha sanfona, violão, viola e pandeiro. Agora a gente usa aquela música que começa com “É na sola da bota, é na palma da mão” e só a mulherada que dança, antes era homem e mulher.

Hoje faço parte do Grupo de Mão esquerda, o ensaio é no galpão da igreja. O grupo já se apresentou nas escolas do Bata-tal e do André Lopes, na praça de Registro e na comunidade, na casa de Cláudio. Ensinei uns alunos da escola, de uns 3 anos pra cá. Faz 4 ou 5 anos que voltamos a dançar, a última vez foi ano passado, em 2010” (Santina Batista dos Santos, 71 anos, Nhunguara, 2011)



Grupo do Quilombo São Pedro dança a Mão Esquerda durante a Feira de Sementes. Fotos: © Claudio Tavares/ISA, 2010

O quilombo São Pedro investiu na retomada da dança, criou figurinos e montou um grupo para apresentações. Em Nhunguara alguns moradores estão tentando estruturar um grupo. O grupo se reúne e dança uma ou duas vezes por ano. Na comunidade de Sapatu, a prática da dança começou por meio do ensinamento dos mais velhos de Nhunguara. Nos bailes que lá ocorriam, os moradores de Sapatu iam e aprendiam. Em Ivaporunduva, estima-se que a mão-esquerda parou faz 30 anos e, em Pilões, há 20 anos.

“A Mão esquerda unia só aqueles par que sabia a dança e começava. Sai rodeando pela casa falando “Ói a Mão esquerda!”, aí a pessoa troca o par. Troca de par várias vezes durante a música, depois volta tudo no mesmo par. No baile começava com forró e depois virava na Mão esquerda.” (Anísia Dias Morato, 70 anos, Galvão, 2011)

“A Mão esquerda era tocada nos bailes com viola, violão, sanfona e pandeiro. Tem várias músicas que dá pra dançar. O nome certo eu não sei dizer, nunca o pessoal deu nome nessa música. É uma prática tradicional, um motivo de diversão, as pessoas ficam alegres, descontraídas, esquecem dos problemas. A dança tem 2 momentos: primeiro os pares dançam soltos, depois desfaz os pares e inicia a mão-esquerda até reencontrar o par. Aprendi fazendo, desde criança, no meu bairro com os mais velhos. Quando resolve fazer um baile, reúne um grupo e rateia as tarefas: fazer o café, quentão (conforme a época), arrumar o centro comunitário, convidar os pares, providenciar as músicas. Antes não tinha recurso financeiro. Em 2008 teve o projeto da Secretaria da Cultura. Foi feito figurino, camisetas e saias, e os ensaios eram no galpão do Centro Comunitário. A gente se apresentou em Cananéia, na Festa de Mandira, e São Paulo, no Teatro Alfa. É apresentação montada pra apresentar fora. Importante pra aprendizagem da juventude, é um momento de transmitir os saberes dos mais velhos.” (Aurico Dias, 59 anos, São Pedro, 2011)



“Os tocadores começavam a tocar e cantar. Cada par começa a dançar de mão dada, vai rodeando em roda, cada um com seu par e de vez em quando o cavalheiro rodeava a dama e a dama rodeava o cavalheiro. Na hora do giro, a mulher ficava atrás e o homem na frente. Na hora que giravam de novo, o homem ia pra trás e a mulher ficava na frente. E assim ia até acabar. Era feito no patrimônio velho ou nas casas das famílias.” (Natalia Souza, aproximadamente 78 anos, Ivaporunduva, 2011)

“Eu aprendi com os mais velhos que dançava, no Nhunguara. Do Nhunguara pra cá, sempre que tinha baile, eu ia. Quando era verão de mutirão, dançava toda semana. No carnaval também. Só parei quando minha esposa morreu, faz dois anos e meio. Antigamente era infrido [em seguida uma da outra], tinha Nhá Maruca, Graciana, Dai-Mão, mais um monte de moda que a gente até esquece.” (Aquilino Furquim, 79 anos, Sapatu, 2011)

“Eu via e às vezes dançava também nos bailes, principalmente de mutirão. Aprendi vendo os mais velho dançar. Faz muito tempo que não danço baile, mais de 20 anos. A Mão Esquerda era quase a mesma coisa da Macacada, só que a Macacada vai trocando a mão por cima e a MãoEsquerda vai trocando a mão mais por baixo.

De primeira quase que não tinha roupa, então lavava bem lavadinho a roupa que tinha e ia pro baile. Pra comer tinha café com cará, milho verde, batata, de tudo tinha. Às vezes rezava um terço antes de começar o baile, fazia uma obrigação assim antes de começar a monção, mesmo que não fosse dia de santo. Aí tinha café de bem cedo, depois do baile, todo mundo tomava café e ia embora. Eu achava que a música do tempo dos mais velho era melhor e mais gostosa, porque o pessoal dançava ali alegre e contente. Chegava lá a pessoa tava alegre, contente, brincando, caçoando. Encontrava toda as coleguinha da gente, de outras comunidades também.” (Maria Rita da Costa Silvério, 66 anos, Pedro Cubas, 2011)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO:

Galvão (M); Ivaporunduva (M); Nhunguara (I); Pedro Cubas (M); Pedro Cubas de Cima (M); Pilões (M); São Pedro (I); Sapatu (I)



Mazuca

A dança conhecida em Abobral como Mazuca deriva da Mazurca européia. Em Abobral, a dança foi identificada como bem cultural no inventário, mas já não é mais praticada. Só foi possível obter informações da dança por meio de entrevista com uma antiga moradora, que se lembra dos bailes em que dançava Mazuca. Segundo a entrevistada, a Mazuca se dança de par e é valseada.



“Aprendi Mazuca em baile, vendo os mais velhos dançar. Nesse tempo que tinha a Mazuca, o Xote balanceado, o São Gonçalo, tudo era mais tranquilo, mais saudável e a paz era constante. Saudade desse tempo que a gente era feliz e não sabia. Eu dançava com todo mundo, mas a Mazuca eu só dançava com o meu marido porque a gente era um par muito bom, dançava os quatro cantos do salão. Diziam que a gente tinha o corpo bem leve que nem pisava no chão direito. O meu marido dizia: “Quem quer mulher pra dançar Mazuca que traga, eu já tenho a minha”. Dançavam quando dava a vontade, nos puxirão, na casa de quem organizava o puxirão. A dança era valseada, dois passos de um lado, dois passos do outro e depois balanceia. Tocavam sanfona, pandeiro, violão e cavaquinho. Hoje só dançam na cidade e na comunidade ficou só a memória”. (Isabel da Silva Souza, 90 anos, Abobral, 2011)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NA COMUNIDADE ONDE FOI IDENTIFICADO:
Abobral (M)

Monada / Macacada

Monada e Macacada são, em alguns contextos, designações distintas para o mesmo tipo de dança e, em outros, designações distintas para danças diferentes. Nas descrições recolhidas em Pedro Cubas para a Macacada e em Nhunguara para a Monada, ambas falam que a dança remete à movimentação dos macacos, que pulam de galho em galho. O nome Monada provavelmente vem de Mono Carvoeiro (*Brachyteles Arachnoides*), maior espécie de primata, endêmica da Mata Atlântica, bastante conhecida entre os quilombolas simplesmente como mono. A descrição fornecida em Pedro Cubas na qual os brincantes vão passando um a um, dando as mãos, contrasta com a descrição recolhida em Nhunguara, segundo a qual os brincantes não se tocam, nem sequer as mãos.

Em Pedro Cubas, uma moradora relata:

“Vi quando era criança, entre 1945 e 1960. A macacada era uma dança que as pessoas iam trocando entre elas pegando uma mão de uma pessoa e uma mão da outra, igual um macaco mesmo que vai pulando de galho em galho.” (Maria Rita da Costa Silvério, 66 anos, Pedro Cubas, 2011)

Foram lembrados dois versos cantados na Monada:

Lá vem vindo a macacadinha
Vem vindo flores colhendo

Em Nhunguara foram descritos dois passos diferentes de Monada. Na fala de Deolinda, ela descreve o passo que era feito pelos antigos, mas os mais novos conheceram outro passo pelo nome de Monada. Esse passo é parecido com a descrição apresentada na entrevista de Ivaporunduva.



“A Monada era feita nas casas onde tinha baile. Dança sozinho, quase igual a esquerda, é no modelo da esquerda. Fica uma fila de homem e na frente uma fila de mulher, aí eles vão trocando. O nome é Monada porque fica passando de cá pra lá como se fosse um macaco pulando de galho em galho. Mas não pega no par, nem na mão, só passa no meio deles. Era os mais velhos que dançava, os mais crianças não gostavam, não sei porque. A gente só ouvia falar da Monada, mas não conhecemos. Os meus sogros eram muito bailista, minha mãe também. Depois, meus sogros não ficaram crente, mas minha mãe ficou. Eu tirava sarro da minha mãe: falava que ela virou crente porque não sabia mais dançar. Uma vez veio gente de Pedro Cubas aqui que sabia, eles dançaram pra gente. Mas gente daqui dançando nós nunca vimos”. (Deolinda Moraes, 74 anos, Nhunguara, 2011)

Em Ivaporunduva, a descrição da Monada apresenta outra característica no passo, como atesta a entrevista:

“Vários casal vão de mãos dadas com seu par, um na frente do outro, atrás em forma de roda, de vez em quando a dama vira o cavalheiro pra frente e depois o cavalheiro vira a dama, igual quadrilha. Tinha café com mistura da roça que servia a noite. As mulher iam de saia rodada colorida e camisa. Os homens de calça e camisa. Os tocadores era de viola, pandeiro, violão, cavaquinho e reque-reque feito de bambu. O baile era feito no patrimônio velho [galpão feito de taipa que caiu] ou na casa das famílias.” (Narcisa Vieira, 76 anos, Ivaporunduva, 2011)

Embora Porto Velho não tenha identificado a dança da Monada como bem cultural, por ocasião das entrevistas sobre literatura oral surgiram versos de um tipo de brincadeira homônima:

Au au au
Pra mim me valer
Careceu trepar num pau
Aí vem a monada, aí vem
Aí vem a monada, aí vem
(Depois disso pode colocar qualquer verso no meio)
(Versos recolhidos em Porto Velho)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO: Pedro Cubas (M); Pedro Cubas de Cima (M); Nhunguara (M); Ivaporunduva (M)



Rancheira

Rancheira é um gênero musical rural muito difundido no Brasil, com variações regionais. É uma das matrizes da música sertaneja e possui base rítmica valseada. A Rancheira gaúcha espalhou-se pelo Paraná e São Paulo e assim tornou-se conhecida no Vale do Ribeira. A sanfona é um instrumento muito presente nas rancheiras.

“Eu dançava Rancheira em baile, desde os 10 anos de idade, agora tô com 90. Aprendi vendo os mais velhos dançar e dançando também. Dançava baile toda vez que tinha puxirão. A gente se arrumava, vestia a roupa melhor que tinha: saia rodada, passava batom, perfume. O dono da casa do baile preparava o salão. Em baile de puxirão tinha janta quando viesse do serviço, café a meia noite, café as 6 horas da manhã. Se era baile de rata já ia jantado. A rancheira é uma dança de par, bem junto e bem puladinho. Tem hora que dá a vorta, roda os dois, e continua pra frente. Não era música cantada, era só tocada na sanfona, violão, pandeiro. Eu gostava de dançar qualquer dança, diziam que eu era a professora de todas as danças aqui. Deixavam o salão pra mim e pro meu marido. Agora ninguém dança mais a rancheira, não tem baile mais em Abobral”. (Isabel da Silva Souza, 90 anos, Abobral, 2011)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NA COMUNIDADE ONDE FOI IDENTIFICADO: Abobral (M)

Xote Balanceado

O Xote balanceado é um passo de dança que ocorria nos bailes, no meio de outros diversos passos e danças já mencionados neste capítulo. No Xote, os pares se seguram apenas pelas mãos, com os corpos separados, um de frente para o outro. Os pares mudam, até que todos dancem uns com os outros. Não tem relação com o Xote nordestino, que é uma variante do Baião e Arrasta pé.





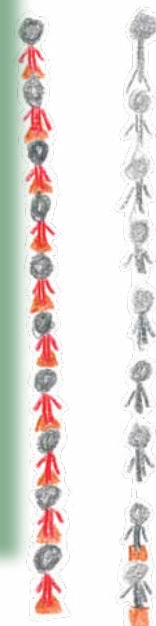
A descrição da formação musical que acompanha a dança enfatiza a presença da sanfona e, provavelmente, provém do Xote gaúcho, um gênero da música rural muito difundido nos estados do Paraná e São Paulo e com forte presença da sanfona e da viola. Para dançar o Xote balanceado ouvem canções como “As Mocinhas da Cidade” de Nhô Belarmino e Nhá Gabriela, cuja estrutura rítmica é a mesma dos xotes tocados, por exemplo, pelo grupo “Os Filhos do Rio Grande” e outros.

“O Xote saía qualquer hora. No meio de tá dançando outros valseado, já inventava o Xote. É uma dança de par, tem que ser meio rápido, tem um toque diferente do Forró. Ele não dança agarrado, só a mão que segura. Pega na mão da pessoa, separa um pouco dela e dá aquela balanceada. Todo o baile dançava Xote balanceado aqui, a turma gostava muito. Tinha sanfona, pandeiro, às vezes viola, violão. Mas o mais era sanfona, e naquele tempo falava gaita.

Se era baile de puxirão o dono dava jantar e café da meia-noite com mistura. Quando não era de puxirão, alguma pessoa se encarregava de comprar o café e o açúcar. Os bailes eram nas casas dos donos do puxirão. Se não fosse baile de Puxirão fazia em qualquer casa que escolhesse, tratava com o dono e já avisava todo mundo na semana antes.

Hoje eu não danço mais Xote balanceado nem vou em baile mais, por causa da minha religião. A turma que dança também diminuiu, mas ainda tem baile ali no Bar do Claudinho. Eles dançam Xote também, mas menos porque não tem mais os mais velhos e os jovens gostam mais de dançar agarrado” (Gregória Vieira Pereira França, 66 anos, Nhunguara, 2011)

“Conforme a música que tocasse era o balanço. O Xote dançava de par, mas era mais separado. Era com as duas mãos dadas, aí soltava uma e ia trocando de lado. Todo mundo que tava na roda ali ia trocando e passando, todo mundo dançava com todo mundo” (Maria Rita da Costa Silvério, 66 anos, Pedro Cubas, 2011)



“Para o Xote bastava uma sanfona, como diziam, um caquinho, pandeiro, viola e violão. Era uma dança que se faz duas filas, uma fila olhando para outra. Intercalando damas e cavalheiros, cada cavalheiros e damas ficam em filas opostas, um de frente pro outro. Quem tocava era o povo da própria comunidade, aqueles que, de uma maneira ou de outra, sabiam tocar algumas desta música ou instrumentos. Dançavam quando tinha festa, Puxirão, casamentos, aniversários, bodas de prata ou de ouro.

Era importante para a comunidade, sim. Era um tempo de alegria, sem brigar, com amor e união. Todos viviam com o mesmo objetivo de trabalhar, plantar, colher, vender a sobra do seu consumo. Era um tempo próspero, sem fome, com muita abundância, todos tinham o direito de plantar arroz, feijão, milho, café, cana-de-açúcar e servir os que, por uma razão ou outra, teve o contratempo que não puderam colher o que plantou. Oh, que tempo feliz.

Hoje não dança mais na comunidade. Parou porque os mais velhos morreram, outros trocaram de religião e os mais jovens não continuaram. Como muitos deles dizem: ‘a deles é outra’. Nós da comunidade de Abobral vamos trazer de volta o Xote e Mazurca. Sei que não vai ser fácil, mas nós vamos lutar para a volta dessas duas danças” (Isabel da Silva Souza, 90 anos, Abobral, 2011)

“O Xote balanceado é uma dança onde os pares trocam as mãos e mudam de lado. A gente passava a noite dançando e no final do baile dançava o xote balanceado. Era música de viola ponteada [dedilhada], com pandeiro e sanfona” (João Santos Rosa, 69 anos, Sapatu, 2011)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO:

Abobral (M); Nhunguara (I); Ivaporunduva (M); Sapatu (M); Pedro Cubas (M); Pedro Cubas de Cima (M)

CAPOEIRA

A capoeira, expressão cultural afro-brasileira que envolve movimentações corporais dois-a-dois dentro de uma roda, com acompanhamento musical de percussão e canto, é recente dentro das comunidades quilombolas do Vale do Ribeira. Carregada de história e simbolismo relacionados à resistência cultural dos escravos negros no Brasil, a capoeira insere-se nas comunidades como elemento formador da identidade quilombola.

Nos quilombos que identificaram a capoeira como bem cultural, a prática teve início com professores de fora, geralmente vindos das cidades do entorno, como Cananéia e Eldorado, com treinos voltados para crianças e jovens da comunidade. Em todos os casos, a questão da sustentabilidade da atividade é problemática, pois a capoeira exige tempo longo de treinamento para formar multiplicadores. Com recursos escassos para manutenção das aulas, os professores não conseguem dar sequência ao trabalho.

Em Mandira, por exemplo, a atividade foi interrompida:

“Praticava capoeira aqui na comunidade, com um professor de Cananéia. Ele vinha uma vez por semana colocando música e trazia instrumentos. Às vezes o professor não vinha, daí a gente passava pros outros, pros mais jovens na capoeira. Começou em 2001 e durou uns seis ou sete anos. Acabou faz uns três ou quatro anos.

Primeiro tem que ter o instrumento. O pessoal ouve o som e vai chegando aí convida pra jogar e forma a roda. Os instrumentos ficam um do lado do outro. Quem canta primeiro é o berimbau. Depois o atabaque. Depois o pandeiro, depois a voz. Tem o toque de angola, o toque regional e a benguela. As músicas de capoeira são muitas: um puxa e o resto faz o coro, bate palmas.

Pra abrir a roda, precisa da autorização do berimbau, entra dois a dois. E depois vai revezando livremente. A gente se apresentou no Mandira numa festa de Santo Antônio, já fez apresentação na comunidade com o pessoal que treina na quadra em Cananéia. Fizemos apresentação em Itapitanguí, na quadra. Treinava no Centro Comunitário da comunidade e não pagava pra treinar. Depois arrecadava uns R\$ 2,00 ou R\$ 3,00 de cada um pra ajudar na energia. Falam que a capoeira veio da senzala. Diz que é na senzala que os nego jogavam. Era ao mesmo tempo diversão, pra passar o tempo.” (Francisco de Sales Coutinho Junior, 21 anos, Mandira, 2010)



Quilombo Pedro Cubas. © Anna Maria Andrade/ISA, 2012



Em Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima, as atividades ainda estavam em andamento no momento do inventário e reúnem alunos das duas comunidades.

Em São Pedro, os praticantes mais velhos, Nodir Dias da Guia e Luiz Marcos de França Dias treinaram na cidade, por conta própria, e se instruíram para multiplicar os ensinamentos para jovens e crianças

da comunidade. Outro instrutor quilombola que reside em Eldorado, Juarez de França Mota, também dá aulas em São Pedro. Com o tempo, os jovens criaram o Grupo de Capoeira Bernardo Furquim, nome do ancestral fundador da comunidade.

“Aprendemos no quintal da casa do Edson, morador da comunidade de São Pedro. Ele já sabia os movimentos iniciais e ensinou um pequeno grupo de meninos. Depois, passou a ensinar um grupo maior, no Centro Comunitário da comunidade. Foi por volta de 1998. E treinamos até hoje. Usamos um uniforme: calça branca, camiseta do grupo Bernardo Furquim, e cordão que indica a graduação do capoeira. Consideramos que é uma prática religiosa porque mantém nosso contato com a ancestralidade. Os objetos rituais da capoeira são os instrumentos musicais: pandeiro e berimbau. Com os instrumentos é que podemos buscar forças com nossos ancestrais. Mas é também um jogo, uma dança e uma luta. Ela tem um caráter de diversão, é maliciosa, é uma brincadeira.” (Nodir Dias da Guia, 30 anos e Luiz Marcos de França Dias, 23 anos, São Pedro, 2010).



Grupo de Capoeira Bernardo Furquim faz roda no Quilombo São Pedro. © Anna Maria Andrade/ISA

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO:

Mandira (M); Pedro Cubas (I); Pedro Cubas de Cima (I); São Pedro (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Casa de Palha, Centro Comunitário de Mandira; Festa de Santo Antônio; Festa de Santa Catarina

CONGADA DE SÃO BENEDITO

Congada é uma expressão cultural e religiosa afro-brasileira que ocorre em muitos lugares do país, destacadamente nos estados do Sudeste. Seu enredo dramático e performático expressa referências às guerras entre mouros e cristãos e à matriz africana que aparece sobretudo nos instrumentos e no culto a São Benedito, comum entre os afrodescendentes.



Nos anos 1940, a Congada de São Benedito reuniu moradores de Abobral e da cidade de Eldorado, ainda chamada Xiririca. Nessa época, havia procissão e missa para São Benedito na igreja de Xiririca, todo dia 26 de Dezembro. Bento Balbino, que morava na capuava dos Balbinos, coordenou a Congada, era violeiro. O falecido pai de Leonila, agente cultural deste Inventário, ocupava o cargo de Rei, era protegido pelas crianças, os conguinhos.

A Congada durou pouco.

“O pessoal passou mais ou menos um ano ensaiando. Tinha caixa, triângulo, violão, rabeca, viola, roupas dos congos e dos reis, tinha canto, tinha dança. No dia da apresentação, o padre não deixou entrar na igreja de Nossa Senhora da Guia, em Eldorado.. Fechou as portas da igreja. A apresentação aconteceu na pracinha em frente à igreja. Meu pai ficou chateado, me lembro que ele morreu falando dessa desfeita que o padre fez pra ele.” (Leonila Da Costa Pontes, 61 anos, Abobral, 2010)

Luiz Neto, que foi conguinho quando criança, lembra de detalhes da organização da Congada.

“A gente chegava e ia cada um pro seu lugar. O Rei sentava numa cadeira. Aí todos reverenciavam o Rei, tocando e cantando. Depois começava a dança e tinha um desentendimento. O mensageiro anunciava a guerra:

Senhor rei, minha senhora
O príncipe mandou dizer
O país está em guerra
Precisamos defender

Daí tinha a dança de bater espada. As crianças defendiam o Rei e batiam espada com os grandes do outro lado. Eles não matam o Rei. Reconciliam e acaba em paz. O chefe dos guerreiros dos pequenos era Laudomiro da Silva, negro da usina, vinha pra cá pra fazer. Tinha roupa e tudo. O rei era o Pedro Alexandre Castelo da Costa. Na viola o Silvério Pupo. Tinha rabeca, triângulo, violão. Os conguinho era eu, e também o Fernando Antônio Gomes. O embaixador do Rei era o Laudomiro. O Brás Vieira e o Benedito Rosino participavam também. Meu pai era um dos congos e meu irmão participava também. As roupas eram branco e azul e o rei tinha roupa de veludo com um brilho amarelo. Era galão o nome, tipo uma fita amarela com muito brilho. Usavam também nos caixões dos defuntos em cima de um pano preto. O Rei usava coroa enfeitada de galão.

Parei de participar porque a Congada acabou. Alguns morreram e outros viraram evangélicos. Não quiseram mais. Brás Vieira foi um dos primeiros que saiu, ele tá vivo, mora em Eldorado. Benedito Rosino tá na cadeira de rodas, mora em Eldorado, é negro.” (Luiz Neto Souza Gomes, 51 anos, Abobral, 2011)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NA COMUNIDADE ONDE FOI IDENTIFICADO: Abobral (M)

HINOS ESPÍRITAS

Em Cangume, onde os moradores seguem a religião espírita, as celebrações são realizadas com o apoio de um livro de hinos compartilhado por muitos centros espíritas da região. Os hinos são cantados nos encontros semanais do centro e por ocasião da morte de alguém, durante o velório. São importantes para dar orientação ao espírito da pessoa para depois da morte, mostram o caminho onde o espírito deve ir.

Os “hinos espíritas” foram inventariados na categoria de Formas de Expressão em associação direta ao bem cultural “celebrações espíritas”, classificado na categoria de Celebrações e “dirigente do centro espírita”, classificado em Ofícios e Modos de Fazer. A separação dos três bens é formal, possui o objetivo de dar visibilidade às partes que formam o sistema de práticas e saberes do espiritismo em Cangume.



No fluxo das relações dos moradores de Cangume com a religião, estas coisas aparecem juntas.

“Os hinos que eu aprendi no ano passado vieram de Tatuí, os hinos que eles usavam no centro espírita de lá. Tem que ter o livro, de coração assim eu não sei. Antes de cantar o hino, fazemos a oração. Os hinos falam sobre Deus, sobre Jesus.” (Roseli de Oliveira Lima, 34 anos, Cangume, 2011)

Um dos preferidos e mais antigos hinos conhecidos em Cangume é:

Somos três flores unidas
Somos três flores unidas
Por Jesus nos dias seus
Sempre a gente tu és querida
Trazendo as bênçãos de Deus

Chama me fé, filha e santa
Que da paz conjuga o amor
A energia se levanta
Do infeliz sofredor

Neste reduto de prece
Onde a verdade traz luz
Aconselha os que padecem
Com pensamento em Jesus

Sou a luz da esperança
Para a pobreza sem pão
Evangeliza as crianças
Maternal estende as mãos

Sou da orfandade o sustento
Que no altar divino tesouro
Nasci transmitindo o alento
Com Jesus na mangedoura

Formando meiga trindade
Um abraço fraternal
Exercita a caridade
No reinal espiritual



Beijar Santa Trindade
Que do céu bendita luz
Trazendo pra orfandade
A proteção de Jesus
Somos três flores unidas
Por Jesus nos dias seus
Sempre a gente tu és querida
Trazendo as bênção de Deus.

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO:

Cangume (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Centro espírita de Cangume; Presidente do Centro Espírita; Celebrações Espíritas.

INCELÊNCIAS (CANTOS DE FUNERAL) E GUARDAÇÃO⁹

Incelências são cânticos e rezas que fazem parte dos ritos fúnebres, entoados durante a guardação. A guardação envolve e ativa a sociabilidade comunitária, revelando laços de solidariedade e o prestígio do morto e de sua família perante o coletivo. As incelências são consideradas, na maioria das vezes, uma prática religiosa, cujo objetivo é cantar para ascender a alma do morto aos céus. Os cantos prestam homenagens ao morto, consolam os familiares, e acabam potencializando a dor dos presentes na guardação.

As incelências foram identificadas em 13 dos 16 quilombos envolvidos no projeto. Embora as guardações ainda ocorram, as incelências deixaram de ser cantadas em todas as comunidades. A guardação transformou-se consideravelmente com a implementação dos serviços funerários municipais.

As descrições recolhidas nas 13 comunidades referem-se às guardações tal como eram realizadas antes da abertura das estradas de acesso, quando ainda se cantavam incelências e os mortos eram carregados nos banguês ou em canoas para serem sepultados nos cemitérios localizados nos bairros rurais. Os mortos podiam

⁹ Guardação é o mesmo que velório. Nome usado para designar o tempo em que o corpo é velado, antes do sepultamento.

ser transportados enrolados em cobertores, em esteiras de taboa ou em caixões de madeira. Os doentes também podiam ser transportados em banguês, sejam eles feitos com um ou dois paus de suporte.

Nos relatos recolhidos a seguir, evidenciam-se os procedimentos funerários, hábitos costumeiros com relação aos mortos e aos parentes, representações sobre a morte e reflexões sobre a mudança nos ritos fúnebres. Alguns depoimentos enfatizaram que o sofrimento pela perda é potencializado no momento das incelências, motivo que teria causado a diminuição da prática. As últimas incelências cantadas ocorreram há 15 ou 20 anos, na década de 1990, segundo informações coletadas em Maria Rosa, Pedro Cubas, São Pedro e Pilões. Nas demais comunidades, os entrevistados não souberam precisar quando foi que presenciaram uma guardação com incelências.

Os versos das incelências tematizam a dor dos familiares, a ascensão da alma do morto e a proteção divina.

Uma incelência, incelenciá
Os anjos lá do céu
Já vieram te buscar
Vieram te buscar
Em campos de Belém
E a Virgem Maria
Veio Também

(versos registrados em Bombas, Maria Rosa, Pilões, Porto Velho e Praia Grande)

No quilombo Bombas, as incelências eram entoadas por ocasião da morte de alguém, durante o velório, após as orações fúnebres. O velório era realizado na casa do falecido, não importando sua idade ou sexo. Entretanto, apenas os católicos poderiam receber esta celebração.

O defunto era lavado e vestido por mulheres, quando era mulher, e por homens quando era homem, mas sempre por pessoas com-



petentes que não iriam desmoralizar o assunto, iriam ter respeito pelo corpo. Às vezes o morto era vestido com mortalha branca, conforme o pedido da pessoa antes de falecer. A mortalha é um símbolo para entrada no 'reino futuro', no qual não há sofrimento.

O morto era colocado sobre bancos ou em uma mesa na sala, o maior cômodo da casa, cercado de velas acesas. Fazia-se travesseiros com folhas de mexeriqueira ou laranjeira, uma cruz com mais ou menos 70 centímetros e nos braços da cruz iam velas acesas, três velas em cada braço da cruz e uma no alto.

Após o terço de velório e a ladainha cantada em latim, eram entoados os cantos de incelência. Estes cantos eram nominiais, dirigidos àquela pessoa, diferente das orações da Recomendação das Almas.

(Informações recolhidas com Pedro Peniche e Virgilina Ursolino de Freitas, 58 anos, Bombas, 2011).

Uma incelência
Da Senhora Santa Luzia
No mundo tão escuro
E no céu tão claro o dia

(versos recolhidos em Bombas)

“Eu assistia o Nhuqira [antigo capelão de Bombas] com os filhos dele, eles cantavam Incelências nas guardações. A incelência cantava na madrugada. Toda vida, quando morria alguém, iam buscar ele. Eu não cantava porque tinha vergonha, porque quando a gente começava a cantar, caçoavam da gente.

Teve uma vez que teve uma mulher que era muito ruim demais, ela não queria morrer de jeito nenhum. Só ficava gritando na cama e pegando fogo, pedindo pra abanar ela. Carceu o Nhuqira vestir uma combinação nela e dar leite do peito pra ela morrer. Depois que ela morreu, ainda saiu briga na guardação e aí ela sentou no caixão. Todo mundo correu pro mato de medo. Ela ficou com os olhos aberto. Nesse dia, o saci assobiava pra toda parte também. Quando foram buscar água no rio também viram uma tocha de água no rio. O Nhuqira rezou pra ela morrer de novo, aí ela morreu de novo. Mas gente atentada é assim mesmo; que Deus não quer e o diabo também não. Aí vai e vorta.

O falecido ficava na sala da casa dele, as pessoas em volta. A turma ficava ali, comia, bebia, rezava, entregava a arma [alma] daquela pessoa. Quando chegava na madrugada eles cantava as incelência e iam se arrumando pra levar



aquela pessoa. Eles iam varrendo o quarto, cozinha e a sala pra jogar o cisco quando forem tirar o defunto. Joga o cisco no caminho, atrás do defunto, pra ele não voltar ali mais. Tira o rastro dele, de dentro de casa. Quem era da família que perdeu o mais velho, ficava tudo quieto, outros ficava ali se lastimando. Quando era gente estranha, eles ficavam tudo alegre, contando causo. Quando ia amanhecendo, eles já iam se aprontando pra tirar o defunto da casa, iam cedo. O defunto ia pra Iporanga, nas costas, no banguê. Uma pessoa na frente, outra atrás, e iam trocando.

O dono do defunto comprava pão, café pra fazer. Fazia virado, matava porco, frango pra comer antes ou depois que enterrava a pessoa. As instalações eram a casa do falecido. Vela, algum ponhava um santinho, algum só ponhava uma cruzinha e botava ali.” (Virgilina Ursolina de Freitas, 58 anos, Bombas, 2011)



“A guardação durava um dia e uma noite inteira. Fazia na casa do morto. O corpo fica na sala, num caixão em cima de uma mesa ou de uma cadeira. Panos brancos por baixo e por cima. Quem queria, descobria o rosto para venerar o morto. Acendia as velas na cabeceira do morto, uma de cada dia. E depois ficava acesa oito dias no quarto onde ele morreu.

Quando o caixão era feito na própria comunidade, era a noite toda barulho do serrote e prego. Era tão doído, parecia que o prego tava na gente. Era os carpinteiros que faziam. Meu tio, João Rodrigues de Moraes, e meu pai faziam. Quem fazia o caixão não era os parentes próximos: pai, irmão, nem filho. Primo e tio podia.

Juntava café, açúcar e almoço. Era o último gasto que tava fazendo pela pessoa, era uma festa.” (Leonila Priscila Costa Pontes, 61 anos, Abobral, 2011)



Ainda neste relato, Leonila menciona que os caixões de adulto, homem ou mulher, eram forrados com panos pretos. Se a pessoa fosse solteira ou criança, o pano era azul ou branco. Em outras comunidades, o padrão de cores das mortalhas é semelhante. A família do morto também veste preto.

Os cantos eram entoados de noite. Quem cantava eram os mais religiosos de fora da família. "A família só chorava, ainda mais quando ouviam aquele canto". Mesmo antes do serviço funerário de Eldorado se responsabilizar pelo transporte e funeral dos mortos no município, as incelências deixaram de ocorrer em Abobral.

Levanta corpo morto (2x)
Tá na hora de viajar (2x)
Pra cidade de Belém (2x)
(Versos recolhidos em Abobral)



Uma incelência
Senhora da Conceição
Minha alma que não se perca
nem morra sem confissão
(o mesmo verso 12 vezes)
(Versos recolhidos em Abobral)

"Quando alguém morria, o pessoal se juntava pra cantar aquelas incelências. Era sentido, o pessoal chorava, não tinha um que não chorasse. Às vezes cantava a noite inteira. O corpo ficava assim no meio da sala, e eles cantavam e consolavam os pais, as irmãs, a família do falecido. Na incelência eles diziam 'calmai essa família que tá triste'. Quando era criança que tinha morrido, eles cantavam 'não chore mamãe, não chore papai, que os anjos do céu já estão chamando'. A guardação era feita na sala da casa do falecido. Colocava uns caixotes ou blocos pra apoiar o caixão. O caixão era feito aqui mesmo, tinha gente pra isso. Quando a pessoa era casada usava mortalha preta, se era solteira ou anjinho era mortalha branca.

Tinha que guardar 24 horas, porque até 24 horas a pessoa pode voltar, pode ser um desmaio... Tinha vez que eles iam cavar pra pôr o outro, e davam com aquele que tinha enterrado. Eles abriam o caixão e a pessoa tava de bruços, então eles achavam que não tinha morrido. Depois, começaram a esperar 24 horas, se a pessoa não se mexe, nada, eles enterram.

Eu parei de ir quando modificaram. Começaram a rezar só na hora que o corpo chega e na hora que o corpo sai, pararam de cantar as incelências. Os mais velhos foram morrendo e o pessoal foi pegando o jeito da cidade de encomendar o corpo." (Ana de França Moura, 71 anos, Ivaporunduva, 2011)

Os mortos do quilombo Maria Rosa eram transportados nos banguês para o cemitério de Pilões, onde eram sepultados.

"A gente cantava nos velórios das pessoas que morriam, em Maria Rosa e Pilões. Durava a noite inteira e nós cantava. Aprendemos de ouvir os antigos cantar. Eles tinham um livrinho bem antigo, devia ter as coisas lá. Faz uns 15 anos que foi cantada a última incelência, no velório de Dona Maria. Uma vez, depois de velar o José Benedito Vieira Pupo, o Januário [canoeiro da comunidade, já falecido] foi levar o corpo pro cemitério em Pilões na canoa. Quando foi passar na cachoeira ao lado da sua casa, a canoa quase virou, ele e o José Dias dos Santos tiveram que pular na água pra evitar do corpo ir pra água. Mas a canoa ficou cheia d'água."

(Benedita Cardoso de Oliveira, 77 anos, e Maria Neusa Rodrigues, 53 anos, Maria Rosa, 2011)

Em Nhunguara, dona Deolinda Moraes, de 74 anos, foi cantadeira de incelência:

"A incelência começava ali pra meia noite, cantava até a madrugada, até o horário do corpo sair. Cantava a despedida pra ele ir embora. Hoje só faz um terço na hora de ir embora. Isso de cantar em cima do defunto até foi bom acabar. Tem muitos velhos que morreu que pedia a recomendação, eles diziam 'vou viajar, mas eu quero que cante em cima de mim'. Eu fico pensando que é uma bobagem porque consola a gente, mas a pessoa que morreu não tá sabendo. Acho que morto é que nem se tivesse dormindo, não vê nada. Acho que o morto tá dormindo e pronto."

(Deolinda Moraes, 74 anos, Nhunguara, 2011)

Uma incelência
Pra Pai de Santo Antônio
Tiraste papai da forca
Com uma incelência sai

Duas incelências
Pra Pai de Santo Antônio
Tiraste papai da forca
Com duas incelência sai
(e canta até 7 incelência)

Fui andando na beira d'água
E encontrei a senhorinha
Lavando os paninho
Do seu Bento frios
Senhora lavava
E São José estendia
E o menino gritava
Do frio que fazia
Não chore senhora
Não chore amor
A faca que corta
É um taio (ou golpe) sem dor.
(canta 9 vezes)

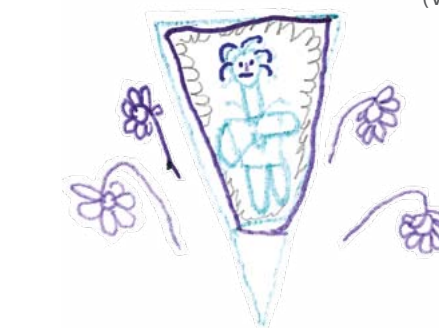
(versos recolhidos em Nhunguara)



Uma versão semelhante foi coletada em Sapatu:

Encontrei com a senhora
Na beira do rio,
Lavando uns paninhos
São Bento frio (fio)
A senhora lavava
São José estendia

Menino chorava
Do frio que fazia
Não chore menino,
Não chore amor
Que a faca te corta
Dá talho sem dor



Duas incelências, Nossa Senhora da Guia
Lái vai subindo no céu
Lái vai subindo no céu
Nossa Senhora, que nome tão claro
(canta até 7)
(Versos recolhidos em Pedro Cubas)

Em Galvão, a incelência coletada enfatiza o tema do consolo para os familiares. Dona Jovita, de 68 anos, cantou os seguintes versos:

Divino Espírito Santo
Também é consolador
Consola esta muié
Que sem seu marido ficou
(Versos recolhidos em Galvão)

Em Pedro Cubas, Dona Mariquinha, de 68 anos, foi cantadeira de incelência:

"Rezava o terço no começo e depois na hora de sair. Cantava a noite inteira a oração, algumas era orações de recomendação das almas. Era tudo quietinho dentro de casa, quentando aquele sentimento, de cabeça baixa, consolando alguém. Ai cantava as incelência, quando o coração quentava. As incelência cantava de madrugada, antes do corpo sair de manhã. Quando ia cantar colocava o corpo no caixão. Os mais velhos tinham mestre de incelências: Nascimento Furquim e Bermiro Batista. Cantava até sete incelência. Tinha pessoa que desmaiava de tão triste. Era bonito e era triste. Eu acho que eles choravam porque pensavam na falta que aquele um ia fazer. Até quando faziam mutirão, tava sempre junto. Eles já iam imaginando que no próximo aquele um não ia tá junto. Na hora de sair levava no banguê e levava pro cemitério do Batata!"

(Maria das Dores Jorge Cravo, 68 anos, Pedro Cubas, 2011)



Em Porto Velho, Zulmira Rosa Oliveira enfatiza a importância das incelências:

“Era importante porque era uma reza, era uma devoção, cantavam praquela pessoa. Tinha os homens e as cantadeiras pra cantar a noite toda praquela morto ali. Pra quem morreu era importante receber aquela homenagem. E pra quem ficou era importante porque se não cantasse parece que não ficava bom, aquela oração servia pra encaminhamento da alma da pessoa. Eu acredito que as incelências eram pra fazer chorar, às vezes chorava até uma pessoa que não se dava muito bem com o morto, que tinha brigado com ele. Às vezes a gente nem conhecia o falecido, mas a incelência é tão sentida, que não tinha como não chorar.” (Zulmira Rosa Oliveira, 73 anos. Porto Velho, 2011)

Em Praia Grande, quilombo acessível somente de barco ou a pé, Conceição Aparecida Ribeiro menciona o envolvimento e solidariedade de toda a comunidade na guardação e na tarefa de carregar o morto:

“A guardação durava 24 horas. A família, os amigos de longe, os vizinhos, todos vinham. Fazia como se fosse uma reunião, avisava e vinha todo mundo. Até hoje continua assim, todo mundo vai lá fazer sua última visita. É um momento triste, mas todo mundo vai. A incelência começava lá pelas 6 horas da tarde, dependendo do horário que a pessoa morria. Quando fazia a décima segunda incelência terminava. Aí rezava o terço, e já tava amanhecendo. Todo mundo trazia o defunto de canoa pra Iporanga. Hoje tem barco, mas antigamente era de canoa. Trazia um pouco a pé, por terra, e um pouco de canoa. Quem carregava era os mais velhos. Se era um trecho longe as pessoas da família ajuda a carregar, se for perto não. Porque aí os amigos não cansam muito.” (Conceição Aparecida Ribeiro, 48 anos, Praia Grande, 2011)

Em São Pedro, Petronilia Dias explica porque a incelência foi deixando de ocorrer nas comunidades:

“Pros mais antigos a pessoa não pode ser enterrada no dia. E o máximo que pode ficar é 24 horas. É a sina que Deus deixou. Senão, começa o mau-cheiro e a pessoa da casa não pode tomar esse mau-cheiro de falecido da família. O pessoal se juntava na casa do morto, orava e fazia as incelências até a hora de enterrar. Às vezes quando era uma reza muito sentida, eles paravam. Dava ataque, o pessoal foi parando. Era muito sentida demais, a pessoa ficava apavorada demais, muito nervosa.” (Petronilia Dias, 73 anos, São Pedro, 2011)

Uma incelência,
Deus Pai salvador
NOME DO FALECIDO
O Espírito Santo levou

Duas Incelências,
Deus Pai salvador
NOME DO FALECIDO
O Espírito Santo levou
(Repete o verso duas vezes)

Três Incelências,
Deus Pai salvador,
NOME DO FALECIDO
O Espírito Santo levou
(Repete o verso três vezes, e vai assim vai até a décima incelência)
(Versos recolhidos em São Pedro)

Os mortos de Sapatu eram sepultados no cemitério do Batatal ou em Ivaporunduva. Atualmente vão também para o cemitério no centro de Eldorado ou Itapeúna. Foi mencionado em Sapatu o sofrimento que as incelências causavam nas pessoas que estavam na guardação:

“Vinha tudo os parente, enchia um monte de gente, os amigo, ficavam tudo dentro da casa. Fazia janta, café, no outro dia depois fazia um almoço depois do enterro porque as vezes vinha gente de longe, lá do sertão. Era feijão com arroz, às vezes carne. Café, mandioca, farinha de milho, cará e batata. As incelências rezavam ali pra meia-noite. Rezava até o defunto sair, até tirar o caixão. Às vezes já começava desde o

começo da noite, era uma tristeza da marca maior. Era um sofrimento a gente passar por aquilo. Rezava quem sabia rezar, quem não sabia ficava escutando, às vezes chorando pelos cantos.” (Laura Furquim Machado, 69 anos, Sapatu, 2011)

Na segunda feira de tarde
Tava a senhora com seu filho doente
Bendita seiá (seja?) (2X)
Terça feira de tarde
Tava a senhora com seu filho mofino
Bendita seiá
Quando foi na quarta-feira de tarde
Tava a senhora com seu filho muito ruim
Bendita seiá
Quando foi na quinta-feira de tarde
Tava a senhora com seu filho morto
Bendita seiá
Quando foi na sexta feira de tarde
Tava a senhora com seu filho no caixão
Bendita seiá
No sábado de tarde
Tava a senhora com seu filho guardando
Bendita seiá
No domingo de tarde
Tava a senhora com seu filho sepultado
Bendita seiá.
Na segunda-feira de tarde
Tava a senhora com seu sentimento
Bendita seiá.
Na terça feira de tarde
Tava a senhora coberto de luto
Bendita seiá
(versos recolhidos em Sapatu, 2011)

Em Pilões, a última incelência cantada foi há 14 anos, no velório de Antônio Vitorina de Oliveira, a mais velha moradora do quilombo na época que deixou muitos descendentes na comunidade.

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO:

Abobral (M); Bombas (M); Galvão (M); Ivaporunduva (M); Maria Rosa (M); Nhunguara (M); Pedro Cubas (M); Pedro Cubas de Cima (M); Pilões (M); Porto Velho (M); Praia Grande (M); São Pedro (M); Sapatu (M)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Recomendação das Almas; Puxirão; Modo de Fazer Roça; Ofício de Artesão; Ofício de Carpinteiro; Processamento dos Alimentos; Ofício de Canoeiro; Modo de Fazer Canoa; Cemitério de Ivaporunduva; Cemitério de Pilões.



LITERATURA ORAL¹⁰

O levantamento das referências culturais quilombolas registrou e reuniu narrativas dos 16 quilombos participantes do projeto. Associado às narrativas está o costume de contar histórias, tendo como veículo a palavra falada. A introdução das escolas nos bairros rurais onde estão localizados os quilombos se deu em momentos distintos do desenvolvimento dos municípios, conforme foram sendo construídos os acessos às localidades mais isoladas. Em comunidades mais afastadas, só agora a alfabetização está em curso efetivamente, de modo que, nesses locais, os adultos tem pouca relação com o mundo da escrita. Seus conhecimentos foram adquiridos por meio da transmissão oral do saber acumulado dos mais velhos e pela experiência.

A oralidade característica das comunidades tradicionais é um importante vetor de transmissão de saberes e valores compartilhados, e por meio dela são estabelecidas as normas de conduta aceitas socialmente. Isto se aplica ao conjunto de narrativas recolhidas nos quilombos do Vale do Ribeira. São histórias que percorrem o tempo e o espaço, se proliferam em diferentes versões e se atualizam em toda parte.

As narrativas assumem função lúdica e educativa, atuando na formação moral dos indivíduos. Nelas encontram-se exemplos do que é certo e errado, e o que pode acontecer com aquele que não age adequadamente. São também estas histórias que portam as reflexões cosmológicas sobre a condição de natureza, humanidade, espírito e sobrenatureza. Nota-se que estas categorias são, muitas vezes, fluidas e não excludentes. Os contextos de enunciação destas histórias são vários. Em situações de encontro comunitário para uma atividade agrícola ou religiosa, nas perambulações pelo território, em festas ou no espaço doméstico.

“Ouvia os mais velhos contar as histórias no pé do fogo, quando tinha baile ou Romaria. Eles faziam desafio pra contar história. Ela faz parte de diversão e faz parte da educação, a gente pode concluir as coisas certas e erradas do causos.” (Antonio Donizete Ribeiro ou Antônio Paixão, 51 anos, Praia Grande, 2011)

¹⁰ O termo Literatura oral é usado na acepção de Paul Sebillot (1846-1918) que reúne o conto, a lenda, o mito, as adivinhações, provérbios, parlendas, cantos, orações, frases-feitas tornadas tradicionais ou denunciando uma estória, enfim todas as manifestações culturais, de fundo literário, transmitidas por processos não gráficos” (Cascardo, 1954)



“São histórias que eu ouvia. Minha tia me contava, de noite, juntava umas 3 ou 4 pessoas pra conversar e ela contava. Sentava no pé do fogo, em dia de frio, em dia de puxirão, pra contar histórias” (Armanda Neves dos Santos, 71 anos, Galvão, 2011)

“As histórias são contadas quando acontecem. E às vezes a gente conta de novo quando alguém pergunta” (Antônio Franco de Lima, ou “Trabuco”, 71 anos, Maria Rosa, 2011)

“São histórias que ouvi do meu pai, do meu tio, dos mais velhos. Eu conto pra outros, pra guardar assim como eu guardei. Pra não se perder no tempo. A turma do Abobral gosta de contar essas histórias em velório” (Leonila Pricla, 62 anos, Abobral, 2011)

As narrativas podem ser de fatos reais ocorridos com parentes, compadres e conhecidos [chamados por eles de “causos”] ou narrativas míticas que resultam de representações do imaginário local e abordam temas que envolvem criaturas e fenômenos sobrenaturais. Muitas vezes, “causo” e mito se confundem, impregnando as experiências de mistérios e aproximando os mitos da realidade das pessoas. Há também narrativas que se aproximam das fábulas, quando os animais são personagens principais e possuem atributos humanos.

Negrinho d’água, boi-tatá, corpo-seco, saci, capora, curupira, mãe de ouro, boi d’água, mula-sem-cabeça, lobisomem, bruxa. Alguns destes seres são identificados como representações do diabo, são maléficos e possuem poderes mágicos, oferecendo perigo àqueles que com eles se deparam. É comum associar a aparição destes seres no período da Quaresma.

“Na Quaresma é quando mais aparecem esses bichos. A Quaresma parece que não é muito pegada com Deus, porque aparecem mais nessa época. A Quaresma é marcante porque foi quando Jesus foi crucificado. O pessoal vê que esse é um mês mais agressivo” (Antônio Franco de Lima, ou “Trabuco”, 71 anos, Maria Rosa, 2011)

Outra explicação para a concentração de ocorrências com visagens e assombrações na Quaresma refere-se ao fato de algumas pessoas desrespeitarem as regras religiosas próprias desse período, como restrições de caçar e comer carne de caça. As visagens, assombrações e espíritos maléficos tendem a se aproximar dos infratores.



Dona Antonia Gonçalves (Cangume) e Pedro Dias Peniche (Bombas) grandes contadores de história em suas comunidades. Fotos: © Anna Maria Andrade/ISA, 2010

“As histórias tem que ser passada, pra saber contar alguma coisa. É importante pra alertar as pessoas porque têm perigos. Elas têm que saber que tem coisa que não pode abusar” (Antonio Donizete Ribeiro ou Antônio Paixão, 51 anos, Praia Grande, 2011)

“Mudou que hoje em dia não se vê mais esse tipo de atormentação, esse tipo de visage. Depois que o padre começou a vir pra cá acabou isso, mudou muito, faz muitos anos. Hoje em dia também a gente conta menos essas histórias, porque elas sumiram” (Carmo Jorge de Moraes, 62 anos, Pedro Cubas, 2011)

As falas dos mais velhos enfatizam a importância das histórias, da transmissão e a percepção de que o interesse dos mais jovens por este tipo de narrativa está diminuindo.

“Os antigos viam muito [visage, assombrações] contavam sobre essas histórias. Antes de ter televisão, a gente ia na casa do vizinho e ficava lá conversando, contava história. Hoje eles ligam a televisão, dizem que estão acompanhando a moda e ficam parado na frente. É chato. Mudou muito o nosso bairro” (Antônio Franco de Lima, ou “Trabuco”, 71 anos, Maria Rosa, 2011)

1. Histórias de Negrinho ou Neguinho d’água

As histórias sobre o Negrinho d’água alertam para o perigo que os rios oferecem para crianças e canoieiros e impõem restrições a certas atividades nos rios. Não raro, as histórias são narradas para crianças que tencionam brincar na água e abordam os acidentes de canoieiros que ocorrem em locais encachoeirados do Rio Ribeira e outros rios navegáveis da região. É possível que, pela descrição que os quilombolas apresentaram do Negrinho d’água, a história seja uma corruptela do mito do Negrinho do Pastoreio, personagem conhecido da mitologia do sul do país. O Negrinho do Pastoreio era um menino negro, escravo, que foi violentamente açoitado. Por milagre, seu espírito retornou montado a cavalo e é visto eventualmente galopando nos pastos das fazendas no sul. Outro mito que possivelmente pertence a este conjunto é do Caboclo d’água, que oferece os mesmos tipos de perigo para os canoieiros da região de Minas Gerais, sabidamente para os canoieiros da etnia krenak [Informação oral cedida por Ailton Krenak].

As versões coletadas em entrevistas com os quilombolas sobre a história do Negrinho d’água são as seguintes:

1. “Meu tio e minha tia tavam cortando uvá na beira da Ribeira. Meu primo carregava pra por na canoa. Daqui a pouco ele olhou e era um menininho bem pequenininho, bem moreninho, escuro mesmo que aparece só o dente. O negrinho chamou o menino pra ir pra água com ele, chamou com a mão e fez “pssst”. A minha tia falou ‘João, venha pra cá, senão ele vai

te jogar n’água’. Quando o meu tio foi ver, ele já tava em cima da pedra chamando o menininho. Aí minha tia falou pra ele não ir mais pra perto da água sem os mais velhos junto, porque se ele tivesse na beira da água o Negrinho ia puxar. O Negrinho quando chama é para ter companheiro pra brincar com ele. Ele não sabe que gente não é da água que nem ele” (Armanda Neves dos Santos, 71 anos, Galvão, 2011)

2. “Ele é um molequinho, é um hominho pequeno, assim bem pretinho também, em forma de gente. Só que ele não se mistura no meio de gente. Eu acho que ele deve ter uma virtude de viver de um ar de acordo com a água, que nem o peixe. Deve ter um lugar, uma maneira pra ele sobreviver no fundo d’água. Ele não é espírito. É uma criatura mesmo. É uma criatura normal, só que vive ali, a vida dele é na água. Viam ele sentado na pedra, no barranco. Depois não sei o que faltou que ele sumiu, ninguém ouviu mais contar. De um tempo pra cá, não temos visto mais.

Aqui no Rio Pilões teve gente que remava canoa, aí chegavam naqueles lugar de pedrão assim na beira do rio, onde tem aquelas cavernas, eles encontraram com o Neguinho d’água. Teve gente que contou que tavam remando a canoa, ele vinha intê na beira da canoa e já tentava virar a canoa deles. Quando teve ocasião que diz que tava um remador de canoa, e

o Neguinho d’água chegou e botou a carinha fora d’água, botou a mão na borda da canoa e começou a puxar a canoa pro outro lado. Queria ver o que é que tavam bardeando na canoa. Tava quase virando n’água. Eles não conseguiam fazer ele largar da canoa. Aí pra ele largar da canoa, tinha um facão assim dentro da canoa, diz que pegou o facão e pregou em riba dos dedo dele, na borda da canoa, atorou os dedos dele. Ele caiu, largou da borda da canoa e se fundou na água, mergulhou no fundo





da água e não sei se ele tornou a aparecer, mas ele parou de mexer com a canoa.

Ouvi dizer também que em Ivaporunduva teve uma família que a mulher tava lavando roupa no Rio Ribeira – eles sempre lavavam roupa no rio – quando viram na beira do barranco, nas pedras, os Negrinho d'água começaram a surgir do fundo d'água e sentar nas pedras pra quentar sol nas pedras. Vieram até o encontro da mulher. Dizem que se embelezaram na mulher, que teve um que tentou cruzar com a mulher e gerou um filho do Neguinho. Diz que tem uma família lá [em Ivaporunduva] que era família do Negrinho d'água. Mas a gente não vai confirmar como verdade porque não foi do tempo da gente. Mas houve essa história. Quase todo povo aqui sabe dessa história.

Um pensamento qualquer ele tinha, o neguinho: às vezes verificava o que era que tava passando ali, às vezes podia ser alguma coisa que ele podia pegar pra se alimentar, ou fazer alguma malvadeza, pinchar n'água. Às vezes podia ser um vivente pra aguentar matar n'água também pra comer. Alguma peraltagem era. Bom ele não era. Se fosse bom ele não ia mexer com quem tava andando aí. Mas podia ser que ele viesse brincar também.

Hoje em dia se o povo encontrar um Negrinho d'água, vão tentar verificar o que é. Se ele vim em terra, o pessoal vai verificar. Eu mesmo já tô com 70 e poucos anos, se eu visse um Negrinho d'água na beira do rio, eu ia examinar o que ele era, porque se eu pudesse contar a história bem contadinha, eu ia verificar. A não ser que ele corresse atrás de mim, quisesse me pegar, eu também tentava escapar dele, fazer de tudo pra escapar.

Ele não tá aparecendo mais porque eu acho que ele achou que a gente tavam mexendo com ele, acho que ele tentou fazer uma mudança pra outros lugar, lugar mais difícil, mais fundo, que nem pra beira do mar, costeira do mar. Eu acho que eles não tá aparecendo devido a desmatção da beira do rio também. O rio tá muito desmatado na beira do rio. Ele saiu, ele desconfiou que não ia dar mais pra ele sobreviver naquele lugar". (Edu Nolasco de França 72 anos, São Pedro, 2010)



3. "A finada Nhá Rosa contava pra nós que a bisavó dela era Negrinha d'água, que ela foi caçada no Rio Ribeira, por alguns pescadores da comunidade. Toda vez que eles iam pescar de canoa, ela segurava a canoa e não soltava. Um dia eles levaram uma corda, fizeram um laço e cataram ela. Deu um trabalho pra conseguir segurar ela, porque ela era muito forte. Levaram ela pra casa, deram bastante sal pra Negrinha d'água e ela jogou uma pedra pela boca. Vestiram roupa nela, porque ela estava nua, ensinaram ela a falar. Ela se casou com uma pessoa da comunidade e tem descendente dela até hoje aqui". (Antônia R. da Silva Alves, 80 anos, Ivaporunduva, 2011)

4. "O Negrinho d'água é um molequinho bem pretinho do cabelo bem solto, cabelo liso. Ele aparece quando dá revolução de tempo, quando muda o tempo pra chover. O Negrinho sai pra cestar, pula n'água, salta em cima da pedra, pula na água outra vez, brincando. Eu não vi, mas minha mãe sempre contava. O pai da minha mãe ia de canoa, tava descendo na boca da noite, o Negrinho pegou com a mão na borda da canoa. Ele deu com o remo e o Negrinho soltou da canoa. No funil quem viu foi meu cunhado Gabriel, ele tava pescando. Lá, quando tá baixo, é reversa, e os peixes ficam por ali. Ele viu o Negrinho em cima da pedra. Tem história contada que é duro de interpretar. Dizem que é um bicho, que não pode judiar dele.

Conta a história de um homem que era muito bem de vida, era rico. E tinha umas meninas dele que ficavam lavando roupa no Rio Ribeira. Aí o Negrinho chegava e ficava fazendo morisqueta. Aí elas contaram pro pai e ele disse que ia passar fogo nele. E fez isso. Mas só que depois disso, a riqueza foi embora, foi caindo, caindo e ficou na base da esmola. A turma acha que o bicho não pode ser destruído.

Ele surgiu da água, ninguém pesquisou sobre ele. Ele vive de peixe. Tem vários Negrinhos d'água no Ribeira, mas com essa incharadaque deu, a gente nem escuta falar mais dos bichinhos. Diz que ele pega em canoa, mas não deu tempo dele virar a canoa. Eu nunca vi e não quero ver". (Antonio Donizete Ribeiro, ou "Antônio Paixão", 52 anos, Praia Grande, 2011)

5. "Nós morava lá no Sítio Cordas, eu via o barulho dele nadando, nadando na água. Meu filho viu ele tomando sol, com a mãozinha pra fora tomando sol na cara. Meu filho veio buscar espingarda pra matar e eu disse que não podia, porque o Negrinho é gente também. Lá no Ivaporunduva tem uma que pegaram e criaram que nem gente. Eles não vivem no enxuto, são que nem peixe. Ele é trigueiro [escuro de pele], tem a mão

toda emendada igual pé de pato. O Rio Ribeira é um dos únicos rios que tem Negrinho d'água ainda. O Negrinho fica nadando no fundo da água e quando vê a sombra da canoa, fica curioso e coloca a mãozinha pra ver". (Pedrina Olivia de França Machado, 81 anos, Sapatu, 2011)

6. "Quando eu morava ali onde o Carlinho mora, tinha um poço no Ribeira. Deu uma enchente grande e ficou represado o ribeirão. Uma vez eu tava brincando e vi um Neguinho, bem pretinho, que sobe na pedra e mergulha de novo quando via a gente. A minha mãe foi lá ver o que era, só que ele sumia quando ela aparecia. Só aparecia pra gente porque nós era criança, e ele queria fazer micagem pra nós, pra adulto não. Era uma criança, bem pequeno e sem roupa, peladinho porque dentro d'água que roupa que veste? Só não dava pra ver se era macho ou se era fêmea. Agora que o rio baixou, a água tá mais pouca no Rio Pedro Cubas e nós nunca mais vimos.

Eu tenho parente que o pai dele ia subindo de canoa no Rio Ribeira e viu um Neguinho bem pretinho, chegou perto e era uma Neguinha d'água. Deu uma chicotada nela pra desencantar, porque quando sai sangue sempre desencanta. Levou ela pra casa, cuidou, criou ela, fez ela casar, batizou e se formou-se família. Esse velho que criou a Negrinha foi apelidado de Sebastião d'água por causa da Neguinha que eles acharam no rio". (Carmo Jorge de Moraes, 62 anos, Pedro Cubas, 2011)

7. "O meu pai viajava para Iguape de canoa para levar mercadorias da roça. Ele levava arroz, feijão, rapadura, farinha e carne. As pessoas diziam que o Negrinho d'água costumava atacar as canoas que carregava carne. Um certo dia meu pai viajava tranquilo para Iguape com sua canoa carregada de carne, quando de repente a canoa começou a balançar muito. Logo apareceu na beira da canoa uma mãozinha preta e começou a puxar a canoa pra tentar virá-la, foi então que ele pegou o facão e sem dó bateu com força na sua mão. Aí então o Negrinho d'água sumiu e ficou só os seus dedinhos dentro da canoa. O Negrinho d'água é bem pequenino e tem os dedos todos emendados". (Paulino Rosa de Oliveira, 73 anos, Porto Velho, 2011)



8. "No tempo do meu tio, faz muito tempo, quando ele viajava de canoa, o Negrinho d'água vinha do fundo d'água e ponia a mão na beira da canoa. Conforme eles tavam descendo na canoa, eles batiam a vara devagarzinho na beira da canoa para ele descer pro fundo d'água. Ele não fazia mal, ele só ponia a mão na canoa por traquinesa, daí ele saía da beira da canoa. Diz que ele é pretinho, ele. É pequenininho. A água é o lugar da assistência dele, ele se torna a mesma coisa do peixe, ele só sobrevive no fundo da água. Mas é muito difícil de aparecer, era mais do tempo que a turma viajava de canoa". (Levir Ursulino da Costa, ou "Vico", 61 anos, Pilões, 2011)

2. Histórias do Boi d'água

O Boi d'água foi mencionado em histórias contadas em duas comunidades localizadas às margens do Rio Ribeira. Boi ou cavalo d'água são seres aquáticos e quando aparecem na terra, sempre em locais próximos da água, podem ser nocivos para os humanos. Compartilham com os Negrinhos d'água a capacidade de viverem submersos no rio, fundindo a classificação naturalista entre seres terrestres e aquáticos.

1. "Diz que o Boi d'água, quando surge na água, carece o remeiro ficar quietinho, sem fazer barulho, senão ele vira a canoa. Se ele sai em terra ele não consegue andar muito porque o casco seca e ele morre. Dizia a minha tia que ela viu, um dia, quando tava lavando roupa no rio. Diz que é puro boi, igualzinho, mas vive na água. Pode ser cavalo também, tem os dois. Diz que quando ela viu o boi com aqueles olhão assim ela deixou a roupa na água e saiu correndo. O Boi d'água eu penso que, se na terra tem, na água deve ter também, eu não sei de onde que vem. Ele vira a canoa e afoga quem tá dentro". (Leonila Pricila, 62 anos, Abobral, 2011)

2. "Boi d'água minha mulher viu pra cima do funil. Eles eram criançola, e tavam pescando na beira do rio. De repente aquele boizão subindo por dentro da água. Ele é um bicho animal mesmo. Ele é um Boi d'água, ele não pode ficar fora d'água, se ficar fora, morre. Se alguém pega um, fica milionário. Ainda existe no Ribeira. Nos lugar que é fundo ele fica. Ele deve ter barbatana iguá peixe". (Antonio Donizete Ribeiro, ou "Antônio Paixão", 52 anos, Praia Grande, 2011)

3. Histórias de Boitatá

Há versões distintas de histórias de Boitatá e às vezes elas se aproximam das narrativas sobre o Corpo Seco [ver adiante]. Boitatá são seres sobrenaturais que aparecem na qualidade de um fogo muito perigoso. Não foi mencionada aparição na forma de uma cobra de fogo, como se costuma representar nas coletâneas folcloristas. Contam os quilombolas que uma pessoa se torna Boitatá apenas depois da morte e somente quando subverteu o tabu do incesto, desrespeitando a proibição de práticas sexuais entre pais e filhas, mães e filhos, compadres e comadres. Em versões mais brandas, torna-se Boitatá o filho que desrespeita ou não obedece a mãe. O conhecimento difundido sobre o mito do Boitatá nos estudos folcloristas da mitologia brasileira é que a palavra deriva do tupi guarani: boi significa cobra; e tatá quer dizer fogo. E que se trata de uma interpretação do fenômeno do fogo fátuo.

Na interpretação dada pelos quilombolas, a história aparece como forma de atualizar as regras morais de convívio social, ditando as práticas sexuais permitidas e proibidas dentro da comunidade.

1. “Eu já vi. Eu com compadre Gabriel, ele sempre aparece nas quartas e sextas-feiras, lá onde é a fazenda de Gulu [prefeito de Iporanga no período dos levantamentos de campo]. Nós estávamos no terreiro e vimos aquele toirão de fogo feio e esquisito saindo do chão subindo na árvore, era de noite. Ai meu cunhado gritou: “Olha o maçarico aí”. É um pecado grave, compadre e comadre que não se respeita, família que não se respeita, os dois viram Boitatá depois da morte. A alma não vai pro céu, fica vagando. Se a pessoa não estiver apegado com Deus e não tiver com um fósforo, aquele luzão pra cima da gente pode matar alguém, o susto. São espíritos ruins.

Não existe mais o Boitatá porque onde queima ele não para, ele fica no mato.” (Antonio Donizete Ribeiro, ou “Antônio Paixão”, 52 anos, Praia Grande, 2011)

2. “Aqui no Poço Grande teve uma época que o pessoal chegaram a ver. Foi do tempo dos mais velhos. Boitatá é tipo um bicho. Que tipo de bicho, eu não sei. A gente tem que cuidar dos filhos que têm pros filhos cuidar dos filhos que têm. Porque se não, quando a gente fica velho e cai doente, se os pais não criaram a

família, os filhos ficam revoltados e não aparecem. Quando saía uma sala de baile, se o padrinho estivesse, o afilhado não podia estar no meio da sala. E o pai e a mãe também não podia. Hoje mudou um pouco, e até a família pode dançar no mesmo espaço.” (Levir Ursulino da Costa, ou “Vico”, 61 anos, Pilões, 2011)

3. “Fui sondar paca. Fiz um trepeiro em cima de uma árvore, fiquei lá esperando até quase meia-noite. Daí veio um bichinho e passou embaixo do meu trepeiro. Mas nada de comer o milho. Só fazendo buia pra lá e pra cá. Batia a faroleta e ele corria. De repente senti um cócega na sola do pé. Parecia um derrame que tava dando ni mim. De repente, clareou tudo em volta de mim, e um calor que quase me matou. Me larguei de lá, pulei e saí correndo. Fiquei sem fala. Não conseguia falar nada, sem voz. Corri até chegar em casa. Esse do fogo foi o Boitatá, mas a cócega no pé é visão. Pode ser uma alma perdida. Veio pra assustar. Boitatá é um fogo. É um à toa [vem de qualquer parte]. É um fogo mesmo, um labaredão que cresce e fica pequenininho. Fogo de corisco é aquela trovoadas, faz fogo igual daqueles que queima capoeira, que queima madeira.” (Antônio Franco de Lima, ou “Trabuco”, 66 anos, Maria Rosa, 2011)

4. História do Corpo-Seco

A história do Corpo Seco foi registrada em três quilombos de Iporanga e um quilombo de Eldorado, em versões diferentes. Em uma das versões, se torna Corpo Seco a pessoa que cometeu incesto. Depois de morrer, o corpo dessa pessoa seca e se contorce, mas não se decompõe como os corpos dos mortos normais. Fica semelhante a um tronco ou galho de árvore seco. Não é perigoso, mas deve-se trocá-lo de lugar se for visto ou tocado por alguém. Nas outras versões, se torna Corpo Seco aquele que maltratou ou desobedeceu a mãe. Tornar-se Corpo Seco pode ser uma praga rogada pela mãe num momento de fúria. A história remete à necessidade dos filhos respeitarem suas mães, punindo aqueles que não têm uma prática adequada.

1. “Corpo Seco é esses um que transa com a mãe ou com a filha, aí vira Corpo Seco. É isso. Não pode porque é pecado. Quando faz, vira Corpo Seco. O corpo fica seco, a unha fica revirada até. Lá em Iporanga tem um. Me mostraram como fica, lá no cemitério. O filho que transou com a mãe, quando morrer vira Corpo Seco. Ele não faz mal pra ninguém, mas, se você achar ele, tem que mudar de lugar, senão ele fica atentando a gente. Se você achar ele aqui, tem que mudar lá, põe nas costas se tiver cora-

gem. Ele deixa porque já tá morto ali, é igualzinho um pau de lenha. Ele não tem formato de ser humano, tem formato de um pau de lenha, mas dá pra saber pela unha, pelo pé.” (José Dias Muniz, ou “Juquita”, 71 anos, Bombas, 2010)

2. “Um rapaz de Barra do Turvo, com uns 25 anos, machucou a mãe, bateu nela. Ele bebia muito. A mãe disse pra ele: ‘Você vai virar um Corpo Seco vivo’. Porque o Corpo Seco é encontrado no cemitério depois de sete anos. Daí tem que mudar ele de lugar. E ele foi ficando com os dedos curvados. Foi sumindo a carne. Ficou o osso com a pele grudada. Diz que ele morreu há uns três anos e não derrete. Fica o corpo dele conservado lá. Aí tem que chamar o padre pra fazer oração pra tirar o corpo de lá pra encostar numa árvore na mata. A árvore que ele encostar vai morrer. As unhas crescem e cravam na palma. Qualquer coisa que faz com a mãe que a mãe não gosta, ela fica com raiva e roga praga e pega. Se ela tiver com raiva, aí pega.” (Antônio Franco de Lima, ou “Trabuco”, 66 anos, Maria Rosa, 2011)

3. “O Corpo Seco tem aparência de ser humano, mas não tem mais as células cheias, tá tudo seca. Aparece só o osso e o couro. Então, de sete em sete anos tem que mudar ele de lugar. Eu nunca fiz isso. Tinha um ali em Iporanga, mas eu nunca fui ver. Agora soube que foi transferido ele pra outro lugar. Corpo Seco não é muito que aparece, é muito pouco, é raro. Só que ele é imortal, já morreu uma vez, não morre mais. Ele é seco, mas não queima. Se jogar ele na água ele vai até o meio do rio e depois volta de novo. Segunda as escrituras ele vai ficar vagando até ter a consumação do século, aí ele vai ser arrebatado pra onde se deve levar ele.” (Pedro Dias Peniche, 62 anos, Bombas, 2010)

4. “Corpo Seco ouvi falar que aí no cemitério de Iporanga tinha um. É outra sina terrível. O cara é enterrado e vira Corpo Seco. É filho que bate no pai ou na mãe, na madrinha ou no padrinho. Ele seca e fica o osso com couro em cima. Do corpo dele não sai, um caveirão. Ele não tem possibilidade de derreter na terra.” (Antonio Donizete Ribeiro, ou “Antônio Paixão”, 52 anos, Praia Grande, 2011)

5. “É gente que morre e o corpo seca, não apodrece a carne. Vira uma pijuca [pau podre], cria até orelha de pau. Teve um Corpo Seco aqui em Eldorado, meu tio Pedro me contou. Diziam a turma que só podia ser um comandante de guerra que era muito ruim. Pegava o marido das mulher pra levar pra guerra. Quando as mulher chorava ele ainda abusava delas e ria. Ele sabia onde

se escondia quem fugia do recrutamento, subia num pau e via onde tinha fumaça. Eu não sei se essa guerra é do Paraguai ou na de 32.” (Leonila Pricila, 62 anos, Abobral, 2011)

5. História do Cavalo sem cabeça

História registrada em Abobral. Assim como versões do mito do Boitatá e do Corpo Seco, o Cavalo sem cabeça é aquele que desrespeita o tabu do incesto entre comadres e compadres.

1. “O Cavalo sem cabeça é comadre e compadre que ficam junto, acho que os dois viram uma coisa só. Ou então cada um vira um cavalo, eu não sei. Mula sem cabeça eu não sei a história, agora o Cavalo sem cabeça aqui em Eldorado tinha. Ali na beira do rio o meu pai contava que tinha dois que saíam do morro do cemitério. Eles saíam e quando chegava na praia, na rua da beira do rio eles vinham arrastando a corrente. Saía briga feia entre os dois. Diz que ele não pode ver unha, olho e dente da gente, porque aí ele mata. Diz que isso serve de luz pra ele. Então quando vai sair na rua a gente tem que cobrir isso, se souber que por ali tem.” (Leonila Pricila, 62 anos, Abobral, 2011).

6. História de Mula sem cabeça

Personagem conhecido da mitologia brasileira, a Mula sem cabeça no Vale do Ribeira está associada ao Boitatá, é sua versão feminina. Torna-se Mula sem cabeça a mulher que desrespeita o tabu do incesto. A narrativa abaixo conta a história de um quilombola que encontrou com uma mula na estrada.

1. “A Mula sem cabeça não dá pra saber certo, tem gente que diz que não tem cabeça outros dizem que tem sete cabeças. Teve um finado aqui que diz que já viu. O Dorvalino, ele bebia pinga e começava a se arreganhar, ficava todo torcido, eu ficava até com medo daquele coiso. Ele dizia muito nome, cada nome feio. Um dia ele vinha lá de cima, chegou no caminho e encontrou uma mula num vargedão ele encontrou uma mula e atropelou ela. Viu que ela não tinha cabeça e disse que ia arranjar cabeça pra ele: meteu bala com a espingarda nela. A mula começou a correr atrás dele soltando fogo por tudo quando é lugar. Depois desse dia ele ficou com areste [mania] de ver visagem, todo lugar que ele ia, via visage. Ele ficou doido.” (Carmo Jorge de Moraes, 62 anos, Pedro Cubas, 2011)





7. História do Corpo Santo

Narrativa registrada apenas no quilombo de Bombas, por meio de Pedro Peniche. Não foram encontradas outras referências desta personagem.

1. “Ao contrário do Corpo Seco existe o Corpo Santo. É muito diferente. Esse já é um corpo de uma estampa muito bonita. Os cabelos tudo natural, a feição do rosto natural, qualquer um que conheceu a pessoa, conhece que é ele mesmo que virou o Corpo Santo. Também é neutro, que nem o Corpo Seco; neutro porque ele não ofende ninguém. Mas quando você vai fazer sepultura no cemitério e bate o enxidão nesse Corpo Santo, sai o sangue. O sangue sai perfeitamente, mas esse Corpo Santo não fica por aqui. Ele é levado para um grande santuário pra guardar ele lá pro juízo final. Mas é levado escondido dos parentes pra que eles não se vangloriem de um corpo daquele que a terra não comeu e da perfeição dele”. (Pedro Dias Peniche, 62 anos, Bombas, 2010)

8. História da Mãe d’água

Registrado no quilombo Praia Grande, nas margens do Rio Ribeira. Mãe d’água é uma personagem bastante difundida em diversas versões de narrativas em todo o país.

1. “A Mãe d’água é a coisa mais perigosa que tem, eu não gosto. Cada vez que a gente vê uma mãe d’água, se ela sai da água e vai pra terra, é bom. Se ela não sair e afundar na água fica esperto, que alguém vai morrer na água. A mãe d’água que eu conheço é invisível, ela sai fazendo onda na flor d’água, mas ela é invisível, não enxerga. Eu não sei o que ela é, se é espírito ou coisa da natureza”. (Antonio Donizete Ribeiro, ou “Antônio Paixão”, 52 anos, Praia Grande, 2011)

9. Histórias da Mãe de Ouro

São comuns referências à Mãe de Ouro em regiões de mineração. Há versões narrativas sobre esta personagem em todo o país. No Vale do Ribeira, histórias de tesouros enterrados é bastante comum. Há versões em que Mãe de Ouro aparece como um brilho amarelo dentro da água e versões nas quais a Mãe de Ouro aparece na forma de uma estrela cadente, também de forte brilho amarelo, que indica locais onde há ouro na terra. A Mãe de Ouro das

águas pode ser perigosa, pode atrair as pessoas para o fundo do rio. A estrela geralmente é vista como sinal de sorte. Entretanto, se a pessoa resolve ir ao encontro do ouro no local apontado por ela, corre o risco de se perder.

1. “Tinha um menino pequenininho que ia todo dia buscar água no córrego da Piririca, na banda onde eu morava. Ele ia e tava uma menina com um ovo bonito, que brilhava. Os dois brincava com esse ovo lá na pedra até que, horas depois, ele voltava. Quando era no outro dia, era a mesma coisa. um dia ele resolveu tomar o ovinho dela, tomou e foi correr. Eles ficaram lutando, ele queria trazer o ovo pra mostrar para os mais velhos, mas não sabia que era ouro. A menina tinha o cabelo tão amarelo que brilhava até, de bonito, sempre com esse ovo, que era uma pedrinha, na mão. Eles lutaram, lutaram e ela derrubou ele na água. Ele viu que não guentava, largou e foi embora. Chegou em casa e ficou aborrecido [doente, machucado]. Depois disso não foi muito tempo pra ele morrer. A Mãe de Ouro, quando não consegue levar pra encantar, ela mata a criança. Ela fica só em lugar que tem mina de ouro”. (Arminda Neves dos Santos, 71 anos, Galvão, 2011)

2. “Mãe de Ouro, a gente tem visto muito. Coisa mais linda é aquilo. Mas a gente não tem sorte pra pegar nenhuma. Existe simpatia, mas não dá tempo de pegar, ela é muito rápida. Tem maneira de fazer ela cair. Eu fiz uma cair, mas não consegui ir lá. Antes dela sumir tem que cuspir três vezes e fazer o sinal da cruz três vezes. E se alguém chega lá onde ela caiu, é ouro puro.

Naquele tempo o meu sogro tinha achado uma garrafa de ouro. Mas se a gente acha ouro hoje, uns dois ou três litros que o pessoal enterrava, não adianta porque pertence ao governo. Dizem que onde tem sepultura de índio, um lugar chamado Faria, faz um barulho quando a gente pisa, diz que lá tem ouro enterrado. Lá é um lugar encantável, pode se perder, seguir pelo caminho errado”. (Antonio Donizete Ribeiro, ou “Antônio Paixão”, 52 anos, Praia Grande, 2011)

3. “Aqui tem Mãe de Ouro que passa, é amarela de todo porte. Só passa a noite, uma vez passou uma que deixou uma esteira de ouro. Era uma pedra brilhando de fogo. Ela veio de uma lagoa e passou pra outra lagoa. O ouro é vivo e tavam botando fogo pra carpir, aí desencanta ela e a Mãe de Ouro vai pra outra parte. Tem o diamante que é mais bonito que ouro, também. Ele muda de lugar também, é tipo um helicóptero de grande e bonito”. (Pedrina Olívia de França Machado, 81 anos, Sapatu, 2011)

4. “Meu pai contava que a Mãe de Ouro era uma tocha ou uma bola de fogo. Esta saía de onde começa o local onde se encontrava ouro e caía no local onde acabava o ouro. Isto acontecia normalmente à noite. Aonde caía aquela bola de fogo ali ela explodia e ficava três dias em cima da terra, depois desaparecia.

Aqui no Morro Seco a Mãe de Ouro costumava sair sempre do Morro da Bezerra, eu cheguei a ver algumas vezes quando criança. Ela ia explodir lá no Serrote”. (Hermes Modesto Pereira, 70 anos, Morro Seco, 2010)

5. “Diz que a Mãe de Ouro era uma tocheira de fogo que mudava de uma cachoeira noutra. Quando tinha Mãe de Ouro diz que tinha ouro no lugar”. (Maria Mateus Mandira, 79 anos, Mandira, 2011)

6. “Mãe de Ouro é uma estrela que muda de lugar. Ela é encantada, é um ouro que tá viajando e marcando onde tem outro ouro, tá dando o sinal. Mas nós não vamos campear porque temos medo. Diz que quem pode virar Mãe de Ouro são aqueles que enterram dinheiro. Diz que depois ela mostra onde tá o dinheiro que virou ouro. É uma bola de fogo grande e faiscada. Passa rápido no céu, é bonito de ver”. (Antônio Franco de Lima, ou “Trabuco”, 66 anos, Maria Rosa, 2011)

10. Histórias de Lobisomem e Bruxa

Histórias de lobisomens e bruxas são comuns em todo o Vale do Ribeira. São versões bastante particulares dos mitos encontrados em outras partes do mundo. Entre os quilombolas, lobisomem é aquele que em determinadas ocasiões transforma-se em cachorro e age de modo “selvagem”, sujando-se e lambuzando-se com cinzas, comendo fezes de galinha e mordendo as pessoas. Há versões em que o lobisomem aparece de noite, outras em que pode aparecer também durante o dia. Costuma-se contar a história para crianças e adultos que possuem comportamentos inadequados, para que não sejam comparados a um lobisomem.

As bruxas são mulheres que se transformam em seres alados que ora assumem a forma de pássaros noturnos, ora são morcegos. As bruxas conseguem passar pelos menores vãos e fechaduras das casas onde há bebês recém-nascidos para se alimentarem de seu sangue. A história da bruxa justifica o resguardo e os cuidados extremos que os pais de recém-nascidos possuem com seus bebês. Costuma-se dizer que lobisomens e bruxas aparecem em famílias que possuem sete irmãos homens ou sete irmãs mulheres, dos quais pelo menos um terá esta sina. Ou, se uma família tem sete



irmãos e nasce uma mulher, será bruxa; ou se tem sete irmãs e nasce um homem, será lobisomem.

1. “São bichos que tem aquela sina. Lobisomem: é o mesmo homem. Ele se vira “pelo um” cachorro. De sete homem, um vira lobisomem. E se for sete mulher, uma vira bruxa. O lobisomem, onde tem galinheiro, ele vai limpando, come o estrume, as coisa podre. A bruxa ela onde vai, onde entra, ela entra pela uma chaveadurinha de porta. Ela não pode falar em santo, nem desconjurar, se não ela desvira. Ela se torna tipo um passarinho. Ela vai daqui mais longe que em Iporanga e tem que voltar antes do galo cantar. Ela só anda fora de hora, sai de meia noite em diante. Teve uma vez que me contaram que o lobisomem perguntou pra bruxa como é que ela fazia pra voar. A bruxa ensinou ele: ‘pra baixo do céu com a lua e por cima de tudo os arvoredó. Ele não soube fazer o ditado certinho e caiu em cima do nhopindá [rama de mato com espinho]. O lobisomem, se mexer com ele, é mau. A bruxa, ela tem essa sina, ela vai na venda e bebe vinho e chupa sangue. Chega um tempo elas tem que matar um vivente qualquer. Ela sai e mata um mono na floresta. Ela quando sai, sai nua”. (Pedro Rodrigues da Cunha, 61 anos, Pilões, 2011)

2. “Era os mais velhos que contavam, diziam que escutavam barulho. O lobisomem diz que era um homem que se transformava num cachorro. Diziam que ele se lambuzava na cinza e saía igual um cachorro, depois se lambuzava na cinza e ficava feito homem de novo. Com certeza era mau. De certo se não se metesse com ele, não fazia nada; mas se metesse ele pulava na pessoa. Acho que pra ser lobisomem já tinha que nascer com esse negócio, não era qualquer um. Uma vez a sogra de Durva se encontrou com um lobisomem, ela ia indo com o filho dela, o Zé, por um nhapuleão [caminho no meio do mato] e escutou um barulho que diz que era um lobisomem. O filho dela meteu taboca [lanterna de bambu] e foi alumando e espantando o lobisomem”. (Maria Mateus Mandira, 79 anos, Mandira, 2011)

3. “A bruxa diz que é um passarinho que passa por cima da casa avoando e falando. A mulher se vira no passarinho. Ele passa onde que tem uma criança que não tá com sete dias que nasceu. Se não tiver com uma tesoura aberta na cabeceira da criança, a bruxa entra pra chupar o sangue da criança. Se não for assim



ela passa e vai embora. A bruxa com certeza é um fardo que ela tem que cumprir, já nasce com aquilo". (Maria Mateus Mandira, 79 anos, Mandira, 2011)

4. "Quando uma família tem sete mulheres e não tem um homem no meio, uma delas será bruxa. No meio delas, sempre tem uma que tem uma coisa diferente, às vezes só de olhar na feição dela a gente desconfia. A bruxa não come sujeira, ela procura coisa limpa pra comer. Ela se alimenta de sangue de caça e de gente. Ela se transforma em morcego. Quando um morcego é bruxa, passa com um avoado diferente, faz um barulho diferente, parece que conversa". (Orides de França e Darci Gonçalves, 74 anos, São Pedro, 2010)

5. "Bruxa é o mesmo sentido do lobisomem. Seis Homens nascem e depois uma mulher, ela é bruxa. Diz que ela chupa sangue de criança pequena. Ela é uma mulher que vira bruxa, ela cria asa e sai voando, invisível. Ela passa até pelo buraco de fechadura. E daí suga o sangue pelo umbigo da criança". (Antonio Donizete Ribeiro, ou "Antônio Paixão", 52 anos, Praia Grande, 2011)

6. "Tinha aqui um homem que se chamava Venerando, ele casou, fez a casa dele e lá foi morar. Quando foi um dia, eles mataram um frango para jantar, comeram, mas jogaram o osso dentro de casa. Depois que jantaram, a mulher dele saiu fora de casa, logo que voltou estava dentro de casa um cachorro branco enorme, comendo o osso. E naquele tempo as mulheres costumavam usar um vestido chamado baeta.

Assim que ela entrou na casa, este cachorro avançou nela e rasgou um pedaço de seu vestido. Ela assustada saiu para o terreiro gritando, nisso o marido dela chamando ela pra entrar que não era nada, ela ainda com medo, mas entrou.

No dia seguinte, quando ela conversava com ele, via entre os dentes dele, pedaços de seu vestido, fios de sua roupa. O irmão de vovó Maria chamado Modesto tinha cinco cachorros e quase todas as noites aparecia um cachorro enorme e batia nos cinco cães.

E naquele tempo tinha um homem que se chamava Pedro Cabral, diziam que ele era lobisomem. Aí então o Modesto começou a marcar o dia em que esse cachorro aparecia. Se preparou com um pedaço de pau. Quando foi naquela noite o cachorro apareceu e começou a briga. O Modesto passou a mão naquele

pedaço de pau e desceu o cacete nele, deu-lhe uma porretada no meio dele que ele só gemeu, pegou o caminho e sumiu de casa. O Modesto ouvia os uivos dele lá no alto de um morro. E disse: lá vai Pedro Cabral. Passaram alguns dias e chegou notícia que Pedro Cabral estava caído com dor nas costas. Este nunca mais apareceu". (Armando Modesto Pereira, 77 anos, Morro Seco, 2011)

7. "O lobisomem até hoje aparece uns por aí. Uma vez tinha uma senhora que casou com um cidadão que era lobisomem e ela não sabia. Todo dia de noite ele sumia, e ela na cama. Um dia ela ficou com dor de barriga, acordou e percebeu que ele não tava, foi no mato pra fazer cocô. Ela tava com um vestido bem vermelho que chamava um tal de baeta, quando ela viu aquele cachorrão, ele deu um bote na saia dela, pegou um pedaço. Ela entrou pra dentro de casa e ficou perguntando o que será esse cachorrão. No outro dia ela conversou normal com ele e ele falou que tava com dor de dente. Ela foi ver o que ele tinha no dente, foi ver e achou uma lasca do vestido no dente, percebeu que era o lobisomem e largou dele. O lobisomem avança nas pessoas e pior que ele não mostra as cadeiras pra gente, só a frente. Ele não tem rabo, é despontado então ele esconde a bunda senão nego desconfia que ele é gente". (Carmo Jorge de Moraes, 62 anos, Pedro Cubas, 2011)

8. "Tinha um homem que diziam que virava lobisomem. Os mais velhos estranhavam o jeito da pessoa. Quando chegava na quaresma ele gostava de aparecer. Ele passou em forma de cachorro na casa do padrinho Darci, na lavrinha. O lobisomem é grande se a pessoa é grande. Esse um não era tão grande. Ele entra no galinheiro das pessoas e come a bosta da galinha.

Tinha um casal e o marido desconfiavam que ele era lobisomem. Aí eles foram caçar macuco. No meio do caminho, ele falou pra ela esperar enquanto ele ia sondar o macuco. De repente vem um cachorrão e começa a pular na mulher, como se conhecesse ela e rasga a saia dela. Ele vai embora, depois de um tempo volta o marido sem o macuco. De noite, o homem vai palitar o dente e a mulher vê um pedaço da saia dela na boca do marido.

Uma pessoa se torna lobisomem por sina. Quando tem uma família com sete homens, se não tiver mulher no meio, um deles será lobisomem. No processo de transformação ele se borra na cinza. Pra descobrir quem é lobisomem, dizem pro lobisomem vir, na manhã seguinte, pra buscar tempero de sal. Quem aparecer na manhã seguinte é o lobisomem". (Orides de França e Darci Gonçalves, 74 anos, São Pedro, 2010)

9. "Pra desencantar lobisomem, precisa de sal. Ele para de comer lodo podre perto de casa, come carne podre. Pra virar lobisomem ele se esfrega na cinza. Quarta e sexta feira são os dias que ele gosta de sair, na lua minguante, em noite escura. Ele não gosta que mexa com ele, que desencante ele. Se ele souber, vem com violência contra você. Quando uma família tem sete irmãos homens, um é lobisomem; se são sete mulheres, uma é bruxa". (José Rodrigues de Almeida, ou "Jucão", 66 anos, Nhunguara, 2010)

10. "Uma vez tinha um velho chamado Porfírio que combinou com o cão de ser lobisomem. Mas o dia que o cão pulasse nele pra morder era pra ele não gritar nome de santo. Aí no dia que foi ensinar, o cão foi arrepiando, crescendo pelo. Quando foi chegando na base que ele queria e se firmou pra dar o bote no Porfírio pra ele virar lobisomem também, ele preparou o bote, pulou no Porfírio mas ele gritou na hora 'Senhor Bom Jesus de Iguape' e o cão ficou bravo que não era pra gritar nome de santo. O Porfírio nunca mais quis ser lobisomem". (Carmo Jorge de Moraes, 62 anos, Pedro Cubas, 2011)

11. "Lobisomem acho que tem em Iporanga. É um homem que se transforma num cachorrão. Ele tem os dias certos pra se movimentar. Ele é comedor de merda de galinha. Ele não é de abusar com ele não. Se encontrar com ele, ele pode arranhar a pessoa. É uma pessoa que nasce com aquela sina. Diz que tem a ver com número de irmão. Se tiver seis mulheres e no sétimo nascer um menino, ele é lobisomem. Eu dormia aqui sozinho, um dia passou um coisa batendo a orelha, diz que ele estrala a orelha, a cachorrada pegou e levou no fundão". (Antonio Donizete Ribeiro, ou "Antônio Paixão", 52 anos, Praia Grande, 2011)

11. História de "enterro" de Maria do Pedro Paulo

Narrativas sobre tesouros enterrados são comuns em locais onde houve atividade de extração de ouro. Muitos trabalhadores escondiam parte do que encontravam. Na história abaixo, o tesouro é representado por objetos valiosos já manufaturados, enterrados para que ficassem guardados em segurança.

1. "Uma mulher de cabelo bem comprido apareceu pra Maria, ela queria que Maria desenterrasse o 'enterro' [ouro ou objetos preciosos enterrados por pessoas que já morreram]. Como ninguém tomava providência, ela mostrou com a mão uma pedra que tinha no chão, na altura da cabeceira de Maria. Ela falou que tava debaixo de uma pedra bem lisa e que tinham feito



a casa em cima do enterro. Quando Maria cavou, achou uma panela de ferro já despedaçando. Tinha corrente, broche e uma medalha de 180 anos. Quando ela achou a panela, uma força prendeu seus braços e pernas, só soltou quando sua irmã veio acudir. Nesse tempo eles enterravam porque não tinha banco, depois eles morriam e as coisas ficavam na terra". (Pedrina Olivia de França Machado, 81 anos, Sapatu, 2011)

12. História de Saci ou Saci Saperê

No Vale do Ribeira, os quilombolas também contam histórias de saci. Alguns o conhecem por saci-saperê. Nas versões coletadas, o saci pode aparecer como uma criatura extremamente maléfica, associado ao diabo que pode até matar uma pessoa, ou apenas fazendo estripulias, oferecendo perigo principalmente para crianças. Nas descrições, ele figura como um homenzinho ou um menino, preto, com uma perna só, fumando um cachimbo, cachaça na mão, e olhos vermelhos. Em algumas descrições é horrível. As narrativas sugerem que o saci aparece principalmente para as pessoas que não cumprem suas obrigações religiosas.

1. "Eu já vi ele uma vez. Eu ia passando, vinha lá de poço grande, de noite. Daí vi ele desse tamaninho assim, aí peguei meu facão pra bater nele, mas o facão caiu da minha mão e não vi mais. Conforme a hora, o saci não é bom, se o nego é de corpo muito a toa, se não lembrar de oração nenhuma, não tiver devoção nenhuma. Já ouvi falar que nesse meio, se a pessoa não se lembrar de algum tipo de obrigação religiosa, o que saci gosta é desse um. Faz a pessoa brigar. É tipo um espírito. Diz que é o demônio, um hominho baixinho, barbudo, tem os olhos vermelhos e anda com uma perna só". (Levir Ursulino da Costa, ou "Vico", 61 anos, Pilões, 2011)

2. "Meu pai vinha vindo da beira do rio, na altura da igreja e foi pra casa dele, lá pra capuava. Quando ele chegou numa conta ele viu um cavalo e pensou que era o cavalo do nosso bisavô. Mais pra frente ele viu um porco, acho que o porco tinha fugido e deu uma bengalada nele. Aí esse porco virou num molequinho com duas mamicada, quando ele viu o molequinho já foi batendo nele. A turma ouviu a fala do meu pai e aí o meu vô foi com todo mundo da casa pra buscar ele porque sabia que ele tava bri-





gando com saci. Quando chegaram lá, era só brejo e o meu pai tava dentro do brejo atolado lá. O saci jogou ele lá e ele se atolou-se lá. No caminho ele foi andando, mas quando chegou em casa e viu a luz do lampião ele caiu e careceu até darem banho e botarem pra dormir. Depois disso ele ficou quinze dias ruim, com o saci assobiando em volta da casa e catingando lá dentro com enxofre. Quando foi pra ele morrer ele falava pra afilhada dele, a Virgínia: 'Minha filha, eu briguei com o saci na vida e vou brigar na morte também. Ele não vai me vencer.' Ele dizia que o saci tava assobiando pra ele quando ele tava doente pra morrer". (Leonila Pricila, 62 anos, Abobral, 2011)



3. "Uma vez nós tava colhendo arroz num morro e amontoando no barracão. Eu fui descer pra minha casa tarde da noite, na chuva. Eu aportei na casa de comadre Cacilda e ela falou pra eu ficar mais e jantar. Ela me deu uma roupa pra eu vestir e tirar a roupa molhada. Eu tava levando um feixe de lenha pra minha casa e a Cacilda alertou que não presta carregar lenha a noite. Eu não sei porque isso, é história dos mais velhos. Eu tinha um cachorro que chamava Negão e quando eu vi um toquinho preto de longe, chegando em casa, pensei que era ele. Cheguei bem perto, botei a mão na cabeça dele e ele meteu o pé em mim. Ela me empurrou na ladeira, rolei no barranco, meu feixe de lenha caiu no chão, peguei ele de novo e saí correndo. Quando cheguei no lugar onde morreu o Manoel, me embiquei. Acho que podia ser o saci porque assobiou e catingou enxofre. Nesse lugar onde ele me jogou, teve um homem antigamente que quase morreu com uma visagem que jogou ele no barranco. De tanto que a visagem judiou dele, ele ficou meio abestalhado". (Carmo Jorge de Moraes, 62 anos, Pedro Cubas, 2011)

4. "Quando garram a imitar o piado do Sem-Fim [pássaro], ele não gosta. Ele vai ficando nervoso e vai virando num só-de-uma-perna. Uma menina garrou de imitar o Sem-fim e daqui a pouco ele virou saci e foi atrás dela falando 'Saci-saperê de uma perna só não pode correr'. Ela embarcou numa canoa e ele foi também, na mesma. Aí ela pulou na água e outros canoeiro que iam descendo a Ribeira pegaram a menina com água pelo pescoço já. E o saci tava por riba, avoando. Ela ia correndo, com o irmãozinho nas costas dela". (Arminda Neves dos Santos, 71 anos, Galvão, 2011)

5. "Um certo dia, eu e meu irmão saímos para procurar os cavalos para o pai, assim que começamos a procurar, ouvimos um assobio de saci. Então eles começaram a imitar o assobio do saci. E quanto mais eles imitavam, o saci também irritado assobiava ainda mais, e em todos os lugares que eles iam o saci acompanhava eles. E logo foi aparecendo vários saci e apareceu tanto saci que parecia até roncões de animais, então meu irmão queria ir embora. Mas eu não queria ir. E quando eu disse que não ia embora, deu um rebento que parecia que o mundo tava desabando. Até o chão tremia. E com tanto barulho nós

ficamos com medo e saímos correndo até que o barulho foi se acalmando e com isso nunca mais quis saber de imitar saci.

Um dia, a tardezinha, quando eu ainda era moleque, resolvi ir para o mato matar passarinho. E chegando lá no mato perto de uma pedra muito grande, comecei a ouvir um barulho nas folhas secas, achei que era um passarinho. Quando cheguei mais perto vi que era um saci. Pensei 'vou matar esse saci' e de repente o saci se arrepiou e apareceu um topete de pena vermelha na cabeça. Mas eu mesmo assim queria matar o saci. Mas, quando tentei matar, ele voou, dei várias pelotadas no saci e quando acertei nele, ele sacudiu a cipoeira, caiu no chão e saiu rolando na barroca, parecendo um cavalo arrebetando tudo o que tinha pela frente. Depois de tudo o que aconteceu eu nunca mais quis saber de matar saci". (Paulino Rosa de Oliveira, 73 anos, Porto Velho, 2011)

6. "Saci tem muita história por aqui. Eu já ouvi ele piar a noite. Ele é mau, mau mesmo. Se a pessoa não pedir a proteção de Deus ele desmancha a família. Ele é um espírito, é o moleque mais atrevido que existe no mundo, só tem uma perna, se tivesse duas era pior, com uma perna só ele faz estripulia. Na Praia Grande tinha e deve ter esse coisa, porque Zé Prata, um homem que veio, parente de Anália [mãe de Laurindo]] ele foi caçar aí o cachorro tava correndo atrás da caça pra baixo e pra cima, mas não era. Quando foi meia noite, o bichinho [saci] deu uma surra no cachorro, surrou bem surrado". (Antonio Donizete Ribeiro, ou "Antônio Paixão", 52 anos, Praia Grande, 2011)

7. "Já ouvi assobio de saci pra estrada, mas eu nunca vi, nem quero ver, porque diz que ele é um bicho muito feio. Diz que tem só uma perna, cachimbo e uma pinga na mão, mas não sei se é só pra assustar as crianças na escola". (Pedrina Olivia de França Machado, 81 anos, Sapatu, 2011)

13. História do Curupira ou Capora

Personagens provenientes da mitologia tupi-guarani. Também conhecidos como curupiras e caiporas. No folclore brasileiro, as narrativas parecem confundir as duas personagens. Não são muito comuns as histórias sobre caporas e curupiras nos quilombos do Vale do Ribeira. As narrativas abaixo trazem descrições que aproximam os dois. São conhecidos como seres da floresta, que protegem a mata e os animais contra aqueles que cortam árvores e matam caça. Embora a representação comum da capora e do curupira seja de um caboclo ou índio, com ou sem pelo, que tem os pés voltados para trás e monta um porco do mato, nas narrativas coletadas as criaturas não andam montadas, mas se reconhece que têm os pés pra trás.

1. "O que eu sei da capora é que meu tio contava dos dois irmão que foram pro sertão caçar, chegaram lá no sertão e atearam um paiózinho que acharam que tava abandonado. Ficaram lá. Quando tava pertinho de anoitecer eles resolveram posar lá. Acenderam fogo, atearam uma paquera que tava em cima de um jirauzinho ali no fogo. Um dos irmãos era muito teimoso e teimou que ia assar aquela paquera pra comer. O outro irmão falava que não bulisse, mas ele pegou e assou aquela paquera. Comeu sozinho, porque o outro não quis mexer. Quando foi umas horas da noite, chegou aquele semelhante bicho feio no paió e foi procurar a paquera pra ele comer, mas não achou nada mais. Ele começou a gritar quem tinha comido a paquera, que ele queria a paquera dele. O homem que não tinha comido ficou morto de medo e se escondeu, o que tinha comido ficou ali, ele não quis correr do paió. Aí o bicho viu que era ele que tinha comido, pegou ele, matou, tirou a barrigada dele e tirou a paquera e comeu que gritava ainda. Aquela hora o outro ficou escondido e quando viu que o bicho tinha destripado o irmão dele pra comer a paquera, saiu correndo. Ele saiu correndo, o corpo do homem ficou e um pacotão de tripa ficou lá pra trás. O homem ia correndo pelo caminho a fora, correndo, e aquele pacotão de tripa correndo atrás. Correndo, pulando, gritando 'espere eu irmão, nós viemo junto, vortemo junto'. O homem olhava, pensando que era o irmão que tava falando, mas era só a barrigada dele. Diz que ele chegou num rio e tinha uma ponte de madeira que o homem travessou depressa e saiu correndo e o bolão de tripa pulou dentro d'água e aí não teve jeito. O rio era grande e aí não teve jeito, foi embora. Então o homem que foi embora, chegou na casa e não sabia nem como contar pra família como que tinha acontecido aquilo. Ele nunca mais foi pro mato caçar, só de medo do que tinha acon-



tecido. Quando perguntavam pra ele como era esse bicho que tinha feito o serviço de destripar o irmão e ele falava que decerto que era a tal de capora. É um bicho invisível, porque como que foi matar o corpo do irmão e a barrigada ficar viva gritando ainda? O meu tio falava que se essa história for verdade essa capora é um bicho invisível. Dizia pra nós: se vocês entrarem no mato então você vê um rastro que não é igual os outros bichos, é quase igual o rastro de gente, que não facilitasse, porque essa tal de capora diz que é invisível. O meu irmão tinha meio cisma de garrar no mato por causa dessa história". (Antonia Gonçalves, 77 anos, Cangume, 2010)

2. "Esse que tem o pé pra trás é o curupira. Ele anda pra frente, mas o pé fica virado pra trás. Eles ponhavam o milho no minjolo e ele ia lá, escorava o minjolo, comia todo o milho e saía pro mato. Aquela turma que morava naquele mato ali saíram tudo de medo dele". (Joel Dias Gonçalves, 51 anos, Cangume, 2010)

3. "Diz que a capora tem o pé virado pra trás e é peludo, não sei se é homem ou mulher. A lenda diz que é protetora do mato, se não passa perto dela nem mexe no mato, ela não faz nada. Mas se ela pega, ela dá fim. Tem uma historinha da Capora: a turma tava no mato fazendo canoa. Ela veio e pegou a canoa, botou na cabeça, botou os que tavam trabalhando dentro, e foi embora. Aí numa certa altura um cara se segurou em um pedaço de pau e ficou por lá mesmo. E ela continuou, foi embora. Aí quando ela chegou no destino dela, foi ver e não achou mais o "menino" [ela via o homem como menino]. Então falou: 'cadê meu menino, se voasse fazia papapa, se trepasse fazia reque-reque, se caísse fazia tibus. Nada disso foi feito. Então cadê meu bonequinho?' (Leonila Pricila, 62 anos, Abobral, 2011)

14. Histórias de Onça, Macaco e Bode

Fábulas envolvendo onças são muito comuns na literatura oral sul-americana, não apenas indígena. Conhecida por ser o mais perigoso predador da cadeia alimentar na floresta, a onça é temida e respeitada. A onça povoa o imaginário também dos quilombolas do Vale do Ribeira, como revelam estas duas narrativas coletadas nos quilombos Cangume e São Pedro.

A primeira fábula narra a história do bode que foi morar na floresta e temia a onça. Ele conseguiu, pela astúcia, não ser devorado.



A segunda fábula inclui um aspecto da relação de parentesco: a onça quer devorar o macaco, seu genro. Nas duas fábulas, o bode e o macaco, presas potenciais da onça, fogem pro mato para não serem devoradas.

É bastante comum em todas as sociedades humanas, narrativas nas quais os animais têm atributos de humanidade [falam, constroem casas, têm parentes, casam, arquitetam estratégias] e a crença na capacidade transformacional dos seres uns nos outros. Em sociedades de cosmologia animista ou perpectivista – como diversos povos indígenas amazônicos e africanos – estes aspectos fazem parte da realidade vivida, e muitos aspectos da organização social e cultural destes povos derivam deste modo de se relacionar com a natureza. Não foi possível identificar nos levantamentos para o inventário, a origem e consequências deste tipo de história entre os quilombolas do Vale do Ribeira.

1. “Tinha um homem que tinha uma cabritada no terreiro e tinha um bode que ficava o dia inteiro deitado em cima da pedra ali. Aí o homem falou que ia atropelar ele pro mato, então o bode resolveu fazer uma casinha pra ele morar lá no mato. Ele foi e quando ele começava a armar a casa, começava o serviço, já tava terminado o serviço. Ele desconfiou e se perguntou quem será que tava ajudando ele ali no trabalho.

Quando terminou de fazer a casinha dele e foi posar, chegou a onça pra posar também. Ele ficou com medo pensando em como ele ia fazer. No outro dia, a onça saiu pra caçar, achou um viado, matou ele e levou lá pra casinha do bode. No outro dia, o bode foi se vingar daquilo e saiu também pra caçar. Desapareceu no meio do sertãozinho. Chegou lá no meio do sertão e tinha uma pedrona grande e começou a subir. Lá embaixo viu uma porcada tomando banho e, em cima, uma onça marcando pulo, esperando ficar o último porco pra pular, matar e comer. O bode chegou bem pertinho da orelha da onça pra dar um brado pra ela pular no meio da porcada. Ele deu um brado e ela caiu no meio da porcada e eles mataram ela. O bode pegou a onça e arastou ela pro paiol onde a onça viva tava e ponhê a onça morta ali. Ficaram os dois, o bode com medo da onça e a onça também com medo do bode. Quando foi a noite tava um fogão que o bode fez a onça. Foi e ficou ali quentando o fogo.



Os dois. De repente o bode cochilou ali e o casco dele caiu na brasidão, no fogo. Ele saiu berrando e a onça pulando pro meio do mato, até que ele atropelou ela pro meio do mato.” (Joel Dias Gonçalves, 51 anos, Cangume, 2010)

2. “Tinha uma onça mãe e tinha a filha. Quando foi um dia a filha queria casar com o macaco. Eles namoraram e casaram, e aí o que que aconteceu? O macaco sabia que a mãe dela queria comer ele. Então na festa ele fazia de todo jeito pra desviar dela. Por isso que não deu certo dela pegar ele.

Então um dia ele foi lá pra buscar água e trazer pra cozinha dele, e a onça foi lá e fez uma sepultura no caminho assim. Ela deitou lá e ficou com as mão bem no jeito ali ‘na hora que ele passar aqui eu sarto e pego ele’. Quando o macaco foi, ele viu aquele buraco lá no meio do caminho, foi olhando, olhando, olhando aí ele viu ela lá deitada com os dente bem arreganhado lá pra pegar ele e já levar no dente pra morder. Ele chegou lá, pegou uma pedra e levou nos dente da onça e quebrou tudo os dente da onça.

Daí a onça ficou pensando ‘puxa vida, como é que eu vou fazer com esse macaco agora? Agora eu vou dizer que eu morri, mandar minha filha avisar os povo aí até que chegue nele, ele vai pensar que eu tô morta, ele chega até perto de mim e eu pego ele’. Aí ela fez que morreu, ficou espichada no meio da casa lá e mandou a filha avisar os colega, os pessoal. Avisou o macaco, ele chegou e ficou peloteando, ficou andando pelas travessa da casa, a noite toda. Quando foi no perto do clarear do dia ele pegou: ‘escuta, mas puxa la vida, eu tô desconfiando desse negócio aí. No tempo do meu pai não era assim não. Eu conheci bastante gente morto e quando eles tava morto e a gente tava fazendo o velório deles tinha hora lá que eles davam um peido. E essa onça não peida! Ela não tá morta, não. Esse aí tá viva, quem quiser ficar que fique, eu não vou ficar aqui não!. Ele se lascou pro mato e onça não comeu ele”. (Edu Nolasco de França, 72 anos, São Pedro, 2010)

15. História do Castigo de Deus

“Causo” narrado por quilombola de Maria Rosa, ligado às promessas que os agricultores costumam fazer para terem boa safra.

1. “Tinha um japonês que plantava roça em Taberá, perto de Itapeva. Deu uma seca e ia perder o feijão. Ele ficou zangado e disse que se existisse Deus, que aparecesse que ele ia dar uma espingardada. Pegou a espingarda e foi pra roça. Quando a nuvem foi chegando, apontou a espingarda pra cima e na mesma hora, afundou-se no chão, ficou só com a cabeça pra fora. Foi tudo

quanto é padre e bispo pra fazer oração pra tirar ele de lá, mas rodeava em fogo em tudo e não deixava ninguém chegar perto. Aí fizeram uma bica de taquara pra alimentar o japonês. Depois de 90 dias assim, vinha gente de todo lado pra ver, ele saiu sozinho e nunca mais falou besteira. Eu tive que vim embora, não tinha lugar no carro pra ir lá ver ele, mas aconteceu”. (Antônio Franco de Lima, ou “Trabuco”, 66 anos, Maria Rosa, 2011)

16. História de Visage

As visagens ou assombrações são comuns de aparecerem a noite. São causos narrados com frequência entre os quilombolas. Geralmente são visões de coisas não identificadas, que fazem barulhos estranhos, movimentam folhagens. Assustam as pessoas, mas não são maléficas em si. Estão associadas à falta de fé em Deus e podem ser evitadas se as pessoas cumprem suas obrigações religiosas.

1. “Estávamos em casa eu, meu pai Joaquim e minha mãe Geraldina. Já estava tardinha quando meu irmão João Cândio, que já era casado, chegou para nos fazer uma visita. Conversamos bastante e ele nos disse que no dia seguinte iria até a cidade e perguntou a mamãe se ela queria alguma coisa pra comprar. Ela disse que não. Pois bem, ele se despediu e saiu, isto já eram umas 10 horas da noite.

Só que naquele tempo haviam dois caminhos que davam acesso até a casa de meu irmão, a estrada que tinha como referência o bambueiro e mais outro caminho.

Faziam alguns minutos que meu irmão havia saído e minha mãe lembrou que faltava sabão e pediu que eu corresse atrás dele pra que ele pudesse comprar. Foi o que fiz, ao avistar ele comecei a chamar e ele não me ouvia, e eu correndo atrás dele e nunca alcançava. Ele estava na minha frente uns 4 metros e eu não conseguia alcançá-lo e ele não ouvia eu chamar.

De cansado desisti, voltei pra casa, contei o que havia acontecido e todos acharam estranho. Passaram-se uns dias, meu irmão chegou em casa novamente e contei o que aconteceu. Ele simplesmente me disse: mas eu não fui por esse caminho que você me viu, eu fui pela estrada, ainda encontrei Endalício no bambueiro e ficamos conversando até umas meia-noite”. (Hermes Modesto Pereira, 70 anos, Morro Seco, 2010)

2. “No caminho de São Pedro, em direção às vargens, contaram que no alto das árvores tinha alguma coisa que se mexia. E ninguém sabia o que era. Alguma coisa balançava as árvores mas não aparecia”. (Orides de França e Darci Gonçalves, 74 anos, São Pedro, 2010)

3. “Para não aparecer visagem, essas coisas, é bom ir pra estrada rezando um Pai Nosso e Ave Maria. Eles têm medo de oração”. Antônio Franco de Lima, ou “Trabuco”, 66 anos, Maria Rosa, 2011)

17. Piada do Papagaio

Piada contada em Cangume.

Tinha um papagaio muito louco pra contar as coisas. O homem matou uma vaca no terreiro, tirou o couro e ponhou num abacateiro, o papagaio viu o dono fazer tudo isso. Depois passou o dono da vaca procurando ela: ‘viu, cê não viu uma vaca passar por aqui?’. O dono falou ‘Eu não vi’, o papagaio pulou na frente: ‘Eu vi! Mataram a vaca, tiraram o couro e ponharam lá no abacateiro! Aí o dono pegou e tirou tudo a pena do papagaio, deixou ele sem nada. Aí um dia tava chovendo, fazendo frio e passou um pintinho sem pena, correndinho pelo terreiro. Aí o papagaio perguntou pra ele: ‘ué, ocê contou da vaca também?’”. (Joel Dias Gonçalves, 51 anos, Cangume, 2010)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO:

Abobral (I); Bombas (I); Cangume (I); Galvão (I); Ivaporunduva (I); Mandira (R); Maria Rosa (I); Morro Seco (I); Nhunguara (I); Pedro Cubas (I); Pedro Cubas de Cima; Pilões (I); Porto Velho (I); Praia Grande (I); São Pedro (I); Sapatu (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Puxirão; Modo de Fazer Roça; Ofício de Canoeiro; Modo de Caçar; Via Sacra da Quaresma; Rio Ribeira; Rio Pilões; As Vargens; Processamento dos alimentos; Ofício de Parteira.





MESADA DOS ANJOS

A ocorrência da Mesada dos Anjos se dá, na maioria das vezes, associada a uma celebração. Ocorre geralmente após as colheitas de produtos da roça, principalmente do arroz, no mês de maio, junho ou julho.

Os anjos da Mesada são as crianças. São assim consideradas porque se acredita que as crianças são pessoas sem pecado, não são vingativas, mesmo quando mal tratadas. Na Mesada dos Anjos, as crianças são homenageadas com um banquete servido antes da alimentação dos adultos. Todas as crianças menores de 12 anos e

Mesada dos Anjos, Quilombo Porto Velho. © Felipe Leal/ISA, 2010

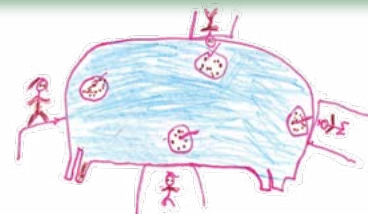


as gestantes podem se alimentar nesta refeição ritual. A comida feita para a Mesada tem um preparo especial: *'tem um cheiro bom, fica todo mundo com vontade de comer, mas não pode.'* (João Fortes, 54 anos, Bombas, 2011).

O alimento é servido no chão, sobre uma esteira ou uma toalha. Junto com a comida podem ser colocadas imagens de santos e velas na casa onde esteja havendo a celebração ou Romaria de São Gonçalo.

A Mesada dos Anjos foi identificada como bem cultural em três comunidades de Iporanga: no quilombo de Bombas, a mesada ocorre na Festa de Santo Antonio, celebrada dia 13 de Junho.

"Acontece nessa data porque uma boa parte dos alimentos perecíveis, como o arroz, já estão colhidos e então o pessoal aproveita para fazer o cumprimento da promessa da Mesada dos anjos nessa época". (João Fortes, 54 anos, Bombas, 2011)



Em Porto Velho, a Mesada pode ocorrer por ocasião da Romaria de São Gonçalo, que não possui data fixa. Em 2010, ocorreu em maio. Em Praia Grande, a Mesada foi realizada também durante uma Romaria de São Gonçalo, em julho.

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO:

Bombas (I); Porto Velho (I); Praia Grande (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Festa de Santo Antonio; Romaria de São Gonçalo; Modo de Fazer Roça, Processamento dos Alimentos.

MISSA AFRO OU CELEBRAÇÃO AFRO

A Missa Afro é uma celebração introduzida recentemente em duas comunidades quilombolas: Ivaporunduva e Morro Seco.

Em Ivaporunduva, a missa afro foi integrada à principal festa realizada no quilombo, a celebração da padroeira Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos, da qual participam também moradores de comunidades vizinhas. Em Morro Seco, a comunidade procura realizar a Celebração Afro em novembro, mas ainda ocorre de maneira esparsa.



Missa Afro, quilombo de Ivaporunduva. © Felipe Leal/ISA, 2010

Em Ivaporunduva, a Missa Afro começou nos anos 1990:

“Veio na nossa comunidade o Frei Davi. Ele fez uma reunião de dois dias, falando da cultura negra, auto estima pra pessoa aceitar ser negro, a importância do negro no Brasil e também ensinou a missa afro: cantos e danças dentro da oração. Até então não era todas as pessoas que aceitavam ser negro e tinha vergonha de algumas coisas da sua cultura. A partir daí a aceitação foi maior, que hoje em dia todo mundo aceita ser negro e tem orgulho da sua cultura” (Aracy Atibaia Pedrosa, 67 anos, Ivaporunduva, 2011).

A Missa Afro realizada em Ivaporunduva é marcada por ritos performáticos que colocam em cena diversos símbolos da cultura negra, na intenção de evidenciar a matriz africana do grupo. A comunidade se reúne com antecedência e ensaia os cantos que falam sobre a resistência do povo negro, sobre as riquezas do quilombo e da Mata Atlântica.

Antes da entrada na igreja para a celebração da missa, todos os participantes e convidados acompanham a santa na procissão ao redor da vila com a santa no andor. Os participantes vestem panos coloridos amarrados e turbantes na cabeça. As mulheres assim trajadas entram na igreja, em fila, dançando e trazendo cestas com alimentos que oferecem à partilha com os presentes e à padroeira Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos. Os alimentos são principalmente aqueles produzidos nas roças da própria comunidade: mandioca frita, biju, cana picada, banana frita, bolo etc. Os alimentos são colocados no chão, ao lado das imagens da santa padroeira e de Nossa Senhora Aparecida, que desceram do oratório para o chão, gesto que simboliza a aproximação da santidade com a terra, terra sagrada, fonte do alimento e das pessoas. O grupo musical é formado por um cantador, geralmente quem puxa é o Tostão, acompanhado de um coro de cantadores e cantadeiras e tocadores de atabaque, timba, pandeiro, berimbau e violão.

Lá vem das senzalas de ontem
Lá vem das aldeias de hoje
Oferta que é de sangue e suor
De um povo em clamor
Que quer livre cantar
Oba, oba, oba



Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos, Quilombo Ivaporunduva. Fotos: © Felipe Leal/ISA, 2010

Recebe olorum nossos dons!
Oba, oba, oba

A oferta das nossas nações!
Oba, oba, oba

Recebe ó Senhor, pão e vinho
Oba, oba, oba

As conquistas de um povo a caminho

Lá vem das aldeias de ontem

Lá vem das aldeias de hoje

Oferta de fé e resistência

De uma gente que espera

E quer livre dançar

(canção de Reginaldo Veloso, registrada durante a missa afro em Ivaporunduva)

“As pessoas se vestem, se arrumam, arrumam o cabelo, levam os pratos típicos pronto, os símbolos, as mulheres se arrumam todas num local só. Depois vão todas para igreja participar da missa e da procissão.

No canto de entrada, entram duas mulheres e arrumam o altar, forram o chão com duas toalhas coloridas. Depois vem o primeiro ofertório. Aí entra o padre, homens e mulheres levando os símbolos e a imagem de Nossa Senhora Aparecida que é colocada no chão, sobre o pano colorido. Todas essas partes da missa são acompanhadas dos cantos afro.

Em seguida vem a entrada da bíblia, uma ou duas pessoas entram com a bíblia na mão.

No segundo ofertório, as mulheres entram dançando com os pratos típicos nas mãos. Depois vem a comunhão normal, em seguida vem a partilha dos pratos típicos.

Depois vem a apresentação da Nossa Senhora do Rosário, dando volta em círculo, em sinal de igualdade.

Nos ritos finais é cantado o abraço da paz, cada um cumprimenta o outro com um abraço. E no canto final todo mundo canta e dança. Todas essas partes da missa são feitas com cantos afro e dança [ginga] e toque de instrumentos musicais” (Aracy Atibaia Pedrosa, 67 anos, Ivaporunduva, 2011)

Negra Mariama, Negra Mariama chama (bis)
Negra Mariama chama pra dançar
Sarava esperança até o sol raiar

No samba está presente o sangue derramado
O grito e o silêncio dos marginalizados.

(Trecho de Canto Mariano,
registrado em Ivaporunduva)

Procissão e missa afro em Ivaporunduva, comemorando conquista do título das terras.
© Anna Maria Andrade/ISA, 2010



Em Morro Seco, desde 2002, alguns elementos da identidade africana estão sendo incorporados na celebração realizada em novembro, por ocasião da data comemorativa da consciência negra. Instrumentos de percussão, trajes típicos africanos e peças da cultura material tradicional fazem parte dos ritos.

“Em 1999 participei das primeiras reuniões e discussões no EAACONE (Equipe de Articulação e Assessoria às Comunidades Negras do Vale do Ribeira). Foi quando participei das Celebrações Afro, aprendi com a comunidade, com a igreja e nos grupos de articulações. Na preparação tem muita mística, dança, vestes apropriadas e instrumentos da própria cultura [percussão]. Usamos instrumentos próprios da cultura, como: peneira, covo, martelo, machado, corrente, para evocar a memória dos antepassados. Cantamos uma oração para Olorum Nosso Pai, Pai Nosso” (Juarí Alves Pereira, 32 anos, Morro Seco, 2011)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO:

Ivaporunduva (I); Morro Seco (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Modo de Fazer Roça; Igrejas; Processamentos dos Alimentos; Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos.

© Felipe Leal/ISA, 2006



RODA DE CANTORIA

As rodas formadas para reunir os músicos da comunidade ocorrem em muitos quilombos. Em Porto Velho nota-se uma especial vocação musical, o que justificou a inserção das rodas de cantoria no conjunto de bens culturais inventariados. Estas ocasiões, além de serem frequentes na comunidade, reúnem um número considerável de músicos, que tocam diversos instrumentos: viola, violão, guitarra baixo, teclado, pandeiro, gaita [sanfona]. É do Quilombo Porto Velho, localizado às margens do rio Ribeira de Iguape, na fronteira dos estados de São Paulo e Paraná, um dos grupos mais atuantes de Romaria de São Gonçalo.

As principais referências musicais são oriundas dos gêneros gaúchos, como rancheira, xote, vanerão, todas variações da música sertaneja. A sanfona e rabeca tocadas no sul e centro oeste do Brasil foram introduzidas nestes tipos de gênero musical. Nas rodas, os músicos da comunidade tocam canções de duplas sertanejas antigas e recentes, forrós e pagodes.



Um dos participantes mais jovens das rodas de cantoria, Sézar Aparecido Santos, de 24 anos, conta como se organizam as rodas e qual o repertório preferencial em Porto Velho.

“A maioria dos encontros é na casa do Joaquim. Cada hora é um que puxa e sugere uma música. Mas as músicas que a gente toca, sertanejas, são mais ou menos fáceis de tocar, então todo mundo vai acompanhando, mesmo sem saber direito.

Os instrumentos são nossos mesmo, são comprados. Eu comprei na loja em Apiaí. Tenho dois violões. Meu pai e meu irmão mais velho têm viola. O Joaquim tem gaita (sanfona); o teclado a gente pega na igreja. Tia Zulmira tem um pan-

deiro. A cantoria tem primeira e segunda voz. A gente canta tudo que a gente sabe, o que o povo pede, os antigos e outros também: Tião Carreiro e Pardinho; Tonico e Tinoco; Trio Parada Dura; Teodoro e Sampaio; Gino e Geno; Alexandre Pires; Vitor e Leo; Bruno e Marrone; Zezé de Camargo e Luciano; Edson e Hudson; Guilherme e Santiago; João Bosco e Vinicius; Sérgio Reis; Falamansa. E conhecemos músicas gaúchas também: Tche Garotos, Tche Barbaridades, Os Serranos, Os Filhos do Rio Grande, Os Monarcas, Tradição.

Aprendi com minha família: meu pai já tocava e meus irmãos. Aprendi observando eles fazer, e pegava o instrumento praticava, ia tentando. Meu irmão me ensinou 3 notas: sol, dó e ré, as mais simples, e o resto eu aprendi depois. Com uns 13 anos eu comecei a aprender. A Romaria de São Gonçalo, eu tinha uns 13 anos. A música é uma terapia pra qualquer pessoa. Quando a gente tá envolvido na música a gente esquece os problemas. A gente toca junto por amizade e pra diversão das pessoas, não faz por dinheiro” (Sézar Aparecido Santos, 24 anos, Porto Velho, 2011)

Os músicos de Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima também se reúnem para tocar e cantar, independentemente dos bailes de puxirão. Mas a prática é cada vez mais rara. Antigamente, era comum se reunirem na casa uns dos outros. Quando começavam a tocar, outras pessoas da comunidade iam chegando para ouvir, cantar e dançar.

“Tinha vez que a gente se reunia em casa mesmo, batia numas latas de óleo, até sem acompanhamento de viola, e ficava cantando a noite toda. Nós cantava vários tipo de música caipira, Cobrinha verde, Nhá maruca, Monada. Nós que inventava e ia copiando dos nossos antepassados também” (Antônio Benedito Jorge, 66 anos, Pedro Cubas, 2011)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO:

Porto Velho (I); Pedro Cubas (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Romaria de São Gonçalo; Rio Ribeira.

ROMARIA DE SÃO GONÇALO

“A importância da romaria é não perder a nossa origem e porque o santo faz vários milagres”. (Aparício dos Santos, 51 anos, Porto Velho, 2010).

A Romaria ou Dança de São Gonçalo é bastante difundida no Vale do Ribeira e foi identificada em quilombos no Lagamar, no Médio e no Alto Ribeira. Dos 16 quilombos participantes do Inventário, a dança foi apontada como bem cultural em 14. Destes, apenas os quilombos de Porto Velho (localizado na divisa de Iporanga e Itaóca) e Praia Grande (em Iporanga) realizam a Romaria regularmente. O quilombo Mandira, em Cananéia, está buscando retomar a prática. Em Bombas, a última Romaria foi realizada em 2001, na Cotia. Em Maria Rosa, parou na década de 1980 e todos os quilombos localizados em Eldorado deixaram de realizar a romaria nos últimos 50 anos.

Dependendo da região, o nome desta expressão pode variar: no Alto Vale, o nome mais comum é Romaria de São Gonçalo, e costumam apelidar simplesmente como “romaria”. No lagamar, chamam de Dança de São Gonçalo. No Médio Vale foram registradas registramos as duas formas. Possivelmente, o uso do termo “romaria” está relacionado à característica da dança, marcada por passos que evocam o ato de caminhar. Os mais velhos dançam a Romaria com um “passo mancado”. Foi registrado em Maria Rosa que esta característica está associada a uma lenda de São Gonçalo que diz que ele desobedeceu Jesus e foi a um lugar que Jesus havia pedido que não fosse. Como castigo, São Gonçalo pisou em um espinho e não teve como esconder a desobediência, porque chegou mancando.

A descrição da Romaria de São Gonçalo apresentada neste livro foi realizada com base na observação e filmagem de duas romarias realizadas em Iporanga, uma no quilombo Porto Velho e uma no quilombo Praia Grande. As entrevistas realizadas em todas as comunidades que identificaram o bem cultural também contribuíram para o levantamento das características desta forma de expressão.

O registro das romarias ou danças de São Gonçalo ocorridas entre 2010 e 2011 evidenciam a frequência com que ocorrem no alto Vale do Ribeira:

- Quilombo Porto Velho, em maio de 2010. Na ocasião, além do pagamento da promessa para São Gonçalo, o

Altar da Romaria de São Gonçalo no Quilombo Porto Velho. © Felipe Leal/ISA, 2006



anfitrião organizou também uma Mesada dos Anjos. A Dança de São Gonçalo começou por volta de 10 horas da manhã e terminou 12 horas depois. O devoto havia prometido nove voltas para o santo. Além desta, os quilombolas de Porto Velho participaram, ao longo de 2010, de outras três Romarias de São Gonçalo em bairros vizinhos não quilombolas, no município de Itaóca. Em 2011, os mestres de Porto Velho e outras pessoas da comunidade foram em uma romaria realizada no Pavão (bairro de Itaóca).

- Quilombo Praia Grande, durante a celebração da bandeira do Divino Espírito Santo, em julho de 2010. É comum que a romaria ocorra junto com os festejos do Divino. A dança começou no “pardejar da noite” e terminou ao amanhecer. Ainda neste ano de 2010, moradores de Praia Grande e moradores do quilombo Bombas participaram de uma romaria em um sítio localizado entre os dois quilombos. Em agosto de 2011, em Praia Grande, a comunidade fez uma romaria em um sítio próximo ao Rio Pardo, e reuniu também parentes e amigos do quilombo João Surá, localizado na margem paranaense do Rio Pardo.

- Quilombo Mandira, durante a celebração de Santo Antônio, em junho de 2010. Nesta comunidade, a dança é realizada apenas uma vez, com duração de cerca de 30 minutos. Depois a celebração continua com o baile.





A Romaria de São Gonçalo possui uma motivação religiosa e envolve promessa e devoção ao santo: *“as promessas eram por motivo de doença, para ter boa safra, pedir pra não chover ou quando a criação ficava doente”* (Adão Rolim Dias, 74 anos, Pedro Cubas, 2010 – falecido em 2012). E possui também uma dimensão lúdica e uma dimensão artística. A dança é realizada, como pagamento da promessa, quando um devoto de São Gonçalo faz um pedido para o santo e é atendido. O encontro promovido por ocasião da romaria é um evento social no qual os mestres e contra-mestres tocam a viola, cantam e dançam, conduzindo os demais romeiros. É uma atmosfera de festa e devoção, elementos comuns das expressões culturais que tem base no catolicismo popular. A pessoa que organiza a romaria é chamada de “dono da romaria” e é responsável por convidar os mestres e contra-mestres, as cantadeiras, os participantes da dança, organizar o local da festa e providenciar a comida e a bebida dos convidados. O grupo ali reunido ajuda a pagar a promessa numa expressão de solidariedade ao dono da Romaria. As promessas para o santo estão ligadas ao sucesso nas práticas agrícolas, casos de doença, conflitos familiares ou territoriais. Em 2011, em Praia Grande, foi registrada a ocorrência de uma romaria motivada por uma promessa que pedia o fim do conflito fundiário com fazendeiros que ocupam o território quilombola.

Em Mandira e comunidades do Médio Vale, notadamente em Abobral, os entrevistados mencionaram que a Dança de São Gonçalo era realizada na ocasião dos bailes de mutirão ou pojuva, organizados para cumprimento de tarefas agrícolas: roçadas, plantios e colheitas, principalmente de arroz. Pediam bom tempo para a realização das colheitas. Costumavam fazer a Dança de São Gonçalo na abertura do baile. Estas práticas estão em desuso, impactando os contextos tradicionais da Dança de São Gonçalo.

Em dia de dança, deve-se montar um altar e colocar a imagem do santo ou um vaso de flores. A representação de São Gonçalo difundida no Vale do Ribeira é de um homem jovem de cabelos longos tocando uma viola. É tido como santo protetor dos violeiros. Nas festas de devoção ao santo, o instrumento está sempre presen-

te, investido de função ritual essencial. Além da imagem de São Gonçalo, no altar podem ser colocadas outras, como a de Nossa Senhora Aparecida. A armação do altar costuma ser feita de taquara amarrada com cipós e forrada com panos, enfeitado com flores e velas.

A dança que se desenvolve em frente ao altar é austera e respeitosa. Formam-se duas filas, uma de mulheres à esquerda, e uma de homens à direita.



Banquete servido na Romaria de São Gonçalo realizada na casa de Gentio e Marina, em Praia Grande. © Anna Maria Andrade/ISA, 2011



Mestre de Romaria de São Gonçalo “mesteia” em Porto Velho. © Felipe Leal/ISA, 2010



“Na romaria não pode dar as costas pro santo. Das vezes que teve aqui, foram três voltas, era uma salona grande, encheu de gente. Na hora que começa a dança vai uma hora, duas horas por volta. Na hora de beijar, beija e dá lugar pro outro, sai andando de costas, sem dar as costas pro santo. Na hora da beijação, a fila dos homens troca com a fila da mulher”. (Santina Batista dos Santos, 71 anos, Nhunguara, 2011)

“Primeiro o romeiro temperava [afinava] a viola no ponto que eles tempera, e dali já começava. Ele ensinava como que fazia em frente ao altar. Na hora sai o par pra fazer aquela trocação, aquela milonguinha. Tudo beijava ele [a imagem do santo] e depois voltava pra dançar de novo. Era bonito, viu. Às vezes tinha um violeiro, outras era dois. Quando era dois, era um mestre e um discípulo”. (Catarina Maria dos Santos, 87 anos, Galvão, 2011)

“Quando a dança começava o pessoal já tinha par certo, até oito pares. Começava a cantar todo mundo junto, eles cantavam a música do São Gonçalo, com aquela voz bonita, comprida, iam batendo palma. Batia o pé, batia a mão, fazia roda. A mulher não encostava no damo. O mestre ia na frente, ficava perto do santo e os que vão pra trás vão seguindo aquele ali. Tinha uma hora que eles ficavam arrodando com a viola na mão. O santo ficava no altar, chegava e fazia uma reverência, dava um beijo e voltava pra trás. Faz muito tempo que fui na última romaria, eu era moça ainda”. (Jardelina Pedrosa da Silva, 71 anos, Ivaporunduva, 2011)

Altar e os participantes da Romaria de São Gonçalo em Praia Grande. © Anna Maria Andrade/ISA, 2011





Nas romarias realizadas nos quilombos de Iporanga, a dança começa com as “Três voltas do São Gonçalo”, momento em que o santo circula nas mãos do “dono da romaria”. Depois tem a “Voltação”, “Despontação”, “Marca-passo”, “Parafuso”, “Beijamento”, “Casamento” e “Despedida”. Entre um passo e outro, fazem a meia-lua diversas vezes: é um passo no qual as filas se cruzam em frente ao altar, uma por dentro e outra por fora, ou quando as filas saem por fora e se cruzam no outro extremo, longe do altar. A cantoria também possui uma sequência certa e ajuda a conduzir os passos da dança. Das danças registradas no inventário, a Dança de São Gonçalo é das mais complexas, poucos são os mestres que conhecem a sequência inteira de passos e cantos sem titubear.

Os mestres de Romaria de São Gonçalo são as figuras mais importantes na romaria, eles que conhecem toda a sequência ritual: a ordem dos passos, os cantos e o toque de viola. O mestre e contramestre tocam viola caipira, de dez cordas, e eventualmente, alguém da fila toca um pandeiro. O mestre sabe cantar os versos apropriados a cada sequência de passos. São maestros, no sentido de que coordenam o conjunto da dança e da música da romaria.

“Sou mestre de romaria. Pra ser mestre a gente se torna aluno, eu me tornei aluno dos mais velhos e consegui. Tem que praticar, porque a romaria não é coisa fácil. Precisa muito treino pra poder ser um contramestre e depois um mestre. Primeiro treina pra ser contramestre, depois que vai se preparando. Se o cara conseguir mestear uma vorta, é mestre. Se não, vorta no mesmo. Quem ensinou foi Antônio Andrade, Zé Cordeiro, Domingo Sá e por último o Pracidio Mota, esse já partiu.

A função do mestre e do contramestre é não deixar os fiéis que tão dançando errar. Porque se eles erram, todo mundo erra. Eu acho que entre o mestre e o contramestre não tem muita diferença porque se um deles errar dá na mesma. O mestre conduz as mulher e o contramestre os homens. Tem uma repartição na romaria que o mestre conduz a sala toda. Então se o contramestre errar, os homens erram. Só o mestre que canta, e o contramestre faz a segunda voz.

São duas cantadeiras, uma fazendo a primeira e outra a segunda voz. Elas são as cabeça das mulheres, atrás do mestre. Existe umas romarias de São Gonçalo que nós vimos em São Paulo, no parque da água branca, que é diferente, porque o mestre fica lá em cima tocando e o grupo rodeia pra lá, rodeia pra cá e dá uns pulinho. A nossa é diferente” (Antonio Donizete Ribeiro, ou “Antonio Paixão”, 52 anos, Praia Grande, 2011)

“Aprendi com meu tio, João Macencio, e meu pai João Rolim Dias, conhecido como Jandito. O mestre era o João Macencio e meu pai era o ajudante. Aprendi em casa, meu pai tinha instrumento [viola], me dava lição. Tinha uns cinco, seis anos quando comecei a brincar com o instrumento” (Adão Rolim Dias, 74 anos, Pedro Cubas, 2010)



Nas romarias do Médio e Alto Vale, o mestre puxa a movimentação da fila formada pelas mulheres e o contramestre puxa a fila dos homens, em movimentos simétricos à fila puxada pelo mestre. Os contramestres são ajudantes do mestre, fazem a segunda voz e também tocam viola. As cantadeiras, geralmente duas, são as primeiras da fila das mulheres e fazem a segunda voz em uma oitava acima. Para a dança se realizar, deve haver pelo menos 6 pares. Os movimentos das filas sempre se dirigem ao altar. Durante a evolução da dança, ao passarem pelo altar, as pessoas costumam fazer uma saudação ao santo. Os passos têm dinâmicas em fila e em círculo. A duração da romaria depende do número de voltas prometidas. Cada volta é uma sequência completa de passos, e a duração de uma volta depende do número participantes da dança. Geralmente, as promessas envolvem um bom número de voltas e a festa dura o dia ou a noite inteira.

“Meu avô era mestre, chamava Izídio Barros, ele era daqui de Maria Rosa mesmo. Minha mãe era cantadeira, eu aprendia vendo. Dançava em Maria Rosa, comecei com uns dez. Dançava no Bracinho [localidade Pilões] também. Fazia a barraca pra dançar, de madeira coberta com lona. Às vezes já tinha lugar preparado, um salãozão próprio praquela dança. Aqui onde tem o campo e o pessoal joga bola, antes, tinha um salãozão, de assoalho de madeira pra fandango também. Eles avisavam já com um mês antes que ia ter a romaria. Tinha que fazer o altar, enfeitava com papel, flor de mato. Arrumava os mestre e o contramestre pra mestear. O mestre e o contramestre chama os par e conta os par. Ele vê quantos quer dançar e faz os par, pode ser doze, treze. Daí tinha as cantadeiras, quatro, que era ajudante dos violeiros. Elas já começavam a fazer uma fila de homem e outra de mulher. Os violeiros começavam, saudavam o povo, trovavam cantando. Depois, saudavam São Gonçalo. Aí começava a dança, batendo palmas.

Eles se trocavam lá na frente do altar, eles iam fazendo e o pessoal ia copiando, a fila de homens e mulheres iam trocando de lugar.

Tinha a mesura, onde os pares faziam o beijamento do santo. Às vezes tem promessa que é pra dar três voltas, tem também de cinco e até de nove volteado. Se for três voltas só, aí demora bastante pra dar cada volta, porque com três volta tem que amanhecer o dia. Se for com cinco volta, demorava menos.

No final, aí se despede, agradece o povo que compareceram, vai cada um pra sua casa e pronto. O dono da romaria arruma as coisas. A gente que dança só fica com sono no outro dia. É importante porque a pessoa fazia aquela promessa de cuidar daquele povo, ele ficava muito contente pelo povo dar valor por aquela devoção. Então era muito importante pra quem fazia a promessa e pra quem ia participar. O dono da promessa fazia uma plantação muito grande pra receber o povo, então a gente achava importante participar.

Por aqui não tem mais. Acabou porque os mestres faleceram, desses mais novos que ficaram, eles não souberam, não aprenderam a fazer a romaria. Acabou” (Ana Dias de Lima, 58 anos, Maria Rosa, 2011)



Segundo informações oriundas da comunidade de Mandira e Abobral, a dança de São Gonçalo praticada nestas comunidades parece ter influência do fandango, pois contam com a presença da rabeça. Em Mandira, a influência é ainda mais forte já que a viola tocada não é a viola caipira de dez cordas, mas a viola fandanguera, ou viola de coxo, que possui sete cordas. Diferente da Romaria de São Gonçalo registrada no Alto Vale, na dança praticada em Mandira e Abobral, os músicos não se deslocam junto com o grupo que dança, permanecem ao lado do altar. Curiosamente, a rabeça também foi mencionada como instrumento que acompanhava a viola em Cangume, comunidade no no Alto Vale do Ribeira, no outro extremo da região.

“O São Gonçalo fazia depois da colheita de arroz. Os maiores mutirões que aconteciam. Depois se arruma pro fandango de par [forró]. Fazia uma volta. Hoje não faz mais roça grande, não tem mais motivo pra São Gonçalo” (Creusa Coutinho, 56 anos, Mandira, 2011)

Outro relato registrado em Mandira considera que, mesmo sem haver os tradicionais puxirões, a comunidade pode continuar fazendo pedidos de bom tempo ao santo para realização de outras atividades, mantendo a tradição da dança na comunidade.

“Às vezes a gente fazia uma volta de romaria pra não chover na colheita do arroz, mas não era a romaria completa. Era devoção. Se não chovesse, todo mundo do puxirão que sabia dançar pagava uma volta de romaria pra São Gonçalo” (Isabel da Silva Souza, 90 anos, Abobral, 2011)

Surgiram relatos sobre o que pode acontecer com pessoas que não realizam a romaria de forma adequada, seja porque não cumprem as voltas prometidas ou porque erram a dança. Se uma pessoa morre e não cumpre a promessa, seu espírito vaga até que algum parente o faça em seu lugar.

“Quando a romaria não é aceita por São Gonçalo é preciso fazer de novo. Às vezes o próprio dono da romaria quando morre vem em espírito pedir para alguém [escolhido] pra fazer novamente aquela romaria” (Esperidião dos Santos, 74 anos, Porto Velho, 2010)



“A finada Joana fez uma promessa pra São Gonçalo e no fim não cumpriu, porque morreu. O espírito dela ficou assombrando, careceu o filho dela fazer uma recomendação pro espírito dela se acomodar e sossegar por causa desse São Gonçalo que ela não fez. A romaria tem que fazer com o coração e com a alma aberta e pedir pro povo ajudar um pouquinho”. (Santina Batista dos Santos, 71 anos, Nhunguara, 2011)

No Alto Ribeira, a maioria dos relatos enfatiza a motivação religiosa da dança e muitos mestres só praticam para o cumprimento de promessa. As comunidades que realizam a romaria têm se deparado com a demanda crescente de fazer apresentações em eventos, para mostrar as tradições culturais quilombolas da região.

Os mais jovens que querem aprender a “mestear” Romaria de São Gonçalo, observam o modo dos mestres mais velhos e vão aprendendo. Mas em muitas comunidades este saber não foi transmitido, o que justifica o desaparecimento da prática em 12 das 14 comunidades onde as romarias ocorriam.

A ausência dos mestres foi mencionada como uma das principais razões do desaparecimento da prática. Nas comunidades onde a Dança de São Gonçalo só existe na memória, os mais velhos lembram com saudade e evocam a beleza e alegrias dos encontros de romaria. Os quilombolas consideram que o desaparecimento da Romaria de São Gonçalo representa uma perda cultural grave para as comunidades, não apenas pelos milagres realizados pelo santo, mas devido também ao desenvolvimento espiritual e cultural envolvidos na dança.

“Quase todos os mestres de romaria tão mortos, mas tem um que tá vivo ali ainda no Grutuva. Chama Sebastião Viola. Ele mesteia romaria até agora. O mestre tocava e dançava e fazia muitas micagem. O mestre e o tocador são aqueles que entendem de tocar, pra dar certo a romaria. Se o cara não for bem entendido ele não tem coragem de mestear uma romaria. Quando reúne as mulher que já entende, não carece nem de ele falar nada. Até agora ainda sai romaria no Bairro Fazenda. Eu achava que era bom porque é bonito pra gente assistir. Tem gente que não adorava santo, mas ia porque achava bonito. É um tradição dos antigo”. (Ciriaco Carriel de Lima, 76 anos, Cangume, 2011)

“Quando tinha romaria, convidava o bairro todo, juntava um povaréu. Quando sabia de uma promessa de São Gonçalo, quem não ia ficava até sentido porque gostava muito, era muito bonito. Agora não tem mais mestre por aqui, ele ia cantando o que tinha que fazer”. (Catarina Maria dos Santos, 88 anos, Galvão, 2011)

Em Cangume, foi mencionada a presença de um rabequeiro chamado Catarino, nascido lá mesmo, e que ia na fila dos homens, atrás do contramestre, tocando sua rabeça nas Romarias de São Gonçalo. “Eu lembro que uma vez eles dançaram lá na casa do meu tio. Depois a última vez foi lá no bairro Grutuva”. Oscar lembra de dançar romarias com 15 ou 16 anos, isso quer dizer que houve romarias até 55 anos atrás.

“Aqui em Pilões os antigo eram devoto, faziam a promessa e depois fazia a romaria. O mestre era João Freitas e todo mundo dançava. Tinha dia que ia a noite e o dia inteiro. Dançava o São Gonçalo lá em cima, na serra. Quando dava 12 par, o resto tinha que ir pro banco. No fim da volta o mestre escolhia os pares, davam as mãos e davam mais uma volta. Iam pro pé do santo, beijavam o santo e voltavam pra fazer outra roda de São Gonçalo. Era 1 hora em cada volta, é uma dança gostosa de fazer. Não vinha ninguém de fora, a gente aqui já era muito. Matava porco, comia com farinha, tinha café, cuscuz e biju. Acabou faz tempo [por volta de 1960]”. (Benedito Dias da Costa, 73 anos, Pilões, 2011)

Em Maria Rosa, a última Romaria realizada foi na década de 1980, na localidade chamada de Fogaça, na casa de Belmiro e Josefina e foi mesteada por dois mestres de Iporanga.

Música de São Gonçalo
Vamo vamo, minha gente
vamo vamo, minha gente
cumprir esta romaria
cumprir esta romaria
darindarindaidarandai (cantadeiras)

Sou romeiro de longe
Eu sou romeiro de longe
Não posso vim todo dia
Não posso vim todo dia

São Gonçalo veio hoje
São Gonçalo veio hoje
Amanhã já quer voltar
Amanhã já quer voltar
darindarindaidarandai (cantadeiras)
(versos recolhidos em Maria Rosa)

Em Bombas, a última Romaria aconteceu em 2001, feita pela Ditiinha, ela foi paga na reza de Santa Luzia, na Cotia. A promessa foi por motivo de saúde e os mestres foram Pedro Miguel e Jair Carriel. As cantadeiras foram a Ditiinha, Deolinda, Hilda e Alcina.

“Dos anos 90 pra cá caiu muito. A romaria foi deixando de acontecer. Quando o pessoal que fazia foi faltando, morreu Pedro Basílio, que incentivava a realização das romarias, as cantadeiras também foram morrendo e outros que migraram pra outros bairros. A romaria é uma celebração religiosa, não pode tratar de qualquer jeito. A função da romaria era cumprir a promessa. Se a romaria acaba, a qualidade da comunidade acaba. Se perde a romaria, perde a tradição das rezas, perde o respeito, a bebida alcoólica acaba com a qualidade do respeito, daí a comunidade perde qualidade de cultura”. (João Fortes, 54 anos, Bombas, 2011)

Segundo relato de Antônio Jorge, de Pedro Cubas, a última romaria realizada em Pedro Cubas foi feita por ele em 1965, em sua casa, dois anos após seu casamento com Leide. Foi pagamento de promessa por um pedido que fez ao santo para que os bichos [cachorro do mato, gato do mato] não pegassem sua criação. Foram 12 voltas mesteadas por Sebastião e Alcides Paula, um pessoal de Cajati [bairro Guaricana, no fundo da Barra do Braço]. Em Pedro Cubas já não tinha mestre nessa época.

O relato, do finado Adão, menciona outra ocasião.

“O derradeiro São Gonçalo foi feito na casa do finado Izidoro Cândido das Neves, conhecido como Izidoro Manoel. Francisco Salu estava com duas crianças doentes. Daí fez o pedido. Foi tosse comprida [hoje chamada coqueluche]. Ele abriu uma roça lá no fundo. Ele prometeu que quando colhesse, ia fazer uma romaria. E assim foi. Esta vez foi a última que foi feita em Pedro Cubas. Eu tinha uns 14 anos e ajudei a tocar junto com meu tio”. (Adão Rolim Dias, 74 anos, Pedro Cubas, 2010 – falecido em 2012)



“Mudou porque o povo de hoje é mais cansativo, antigamente o povo dançava a noite inteira e hoje a turma dá três, quatro voltas e já tá querendo sentar. Até eu falei que se for fazer promessa era pra fazer se for bem necessário, pra não fazer à toa porque o povo não tá aguentando muito mais”. (Antonio Donizete Ribeiro, ou “Antonio Paixão”, 52 anos, Praia Grande, 2011)

“Nem sei quando foi a última romaria de São Gonçalo em São Pedro. Deve fazer uns 30 anos. Antes, as danças eram importantes porque ajudavam a cooperação das pessoas [no puxirão] e as promessas também”. (Darci Gonçalves de Oliveira, 74 anos, São Pedro, 2011)

Ora viva São Gonçalo
São Gonçalo do Amarante
Tem uma cruz no peito
Os anjos deram pra ele
No dia do seu respeito
(...)

Ora viva São Gonçalo
Faz casar moça solteira
E não faz casar as velhas
Que mal fizeram elas

(versos recolhidos em entrevista no Abobral)

Nestes versos há referência a São Gonçalo na qualidade de santo casamenteiro. Embora esse tema não tenha sido mencionado nas entrevistas, em outras regiões de devoção a São Gonçalo existem histórias em que o santo é protetor das mulheres.

São Gonçalo vem de longe
São Gonçalo tá no porto
Esperando passageiro
Vamo Vamo minha gente, cumprir a romaria.
(versos recolhidos em entrevista no Galvão)



Este é o primeiro verso
Este é o primeiro verso
QUE neste mistério eu canto
Ai que neste mistério eu canto



Fazendo pelo sinar
Ai, fazendo pelo sinar
ao chegar nos pés dos santos
ao chegar nos pés dos santos

(versos recolhidos em Romaria realizada em Praia Grande)



São Gonçalo veio ontem (2x)
Amanhã já quer voltar (2x)
Viva, viva São Gonçalo

Meu Senhor São Gonçalo (2x)
Meu senhor São Gonçalo
Meu senhor São Gonçalinho
(versos recolhidos em entrevista em São Pedro)

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO:

Abobral (M); Bombas (M); Cangume (M); Galvão (M); Ivaporunduva (M); Mandira (R); Maria Rosa (M); Nhunguara (M); Pedro Cubas (M); Pedro Cubas de Cima (M); Pilões (M); Porto Velho (I); Praia Grande (I); São Pedro (M)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Modo de Fazer Roça; Puxirão; Bandeira do Divino Espírito Santo; Processamento da Mandioca; Processamento do Arroz; Processamento do Milho; Processamento da Cana.



Devoto de São Gonçalo dança com a imagem do santo. Quilombo Porto Velho. © Felipe Leal/ISA, 2010

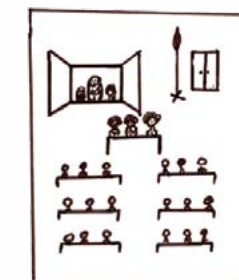


TERÇO CANTADO

Nas celebrações religiosas do quilombo de Mandira, a comunidade realiza até hoje o Terço Cantado, dando continuidade a uma prática muito antiga iniciada pelos seus ancestrais, de orar por meio da palavra cantada. Antigamente, o Terço Cantado era feito em todas as datas religiosas [dia de Santo Antônio, quarta feira de cinzas, sexta-feira das dores, sexta feira da paixão, sexta feira dos passos, e eventualmente em outros dias santos e velórios]. No dia de Santo Antônio, padroeiro da comunidade, costumava-se cantar duas vezes: no entardecer do dia 12 de Junho e ao amanhecer do dia 13, mas foi deixando de ser feito até ficar na iminência de desaparecer. Foi quando a comunidade se empenhou para restabelecer e fortalecer a prática.

Atualmente o Terço é cantado uma vez na celebração do padroeiro e na Quaresma.

Alguns cânticos são entoados com expressões em latim. A escolha dos cânticos depende da ocasião e do capelão que conduz a celebração. Cada data possui um ou mais cânticos correspondentes. O Terço Cantado é realizado na igreja, e tem um coro de cantadeiras e cantadores que ficam de pé, em volta da mesa, de frente para as pessoas. Tem duração de uma hora ou uma hora e meia.



“O Terço Cantado é cantado no dia de Santo Antônio e na Quaresma. Eu aprendi com os meus tios mais velhos, o finado João Vicente, que era capelão. Minha mãe era cantora, ajudava que nem a gente. A gente costuma cantar uma hora, uma hora e meia no máximo, porque força a gente. Tem uns cânticos que são bem difíceis, o nego tem que ter garganta pra cantar. No tempo do finado João Vicente, no dia de Santo Antônio a gente fazia terço e depois tinha baile com comida e dança, a noite inteira.

O Terço é importante porque é uma cultura dos nossos antepassados, que eles deixaram pra nós. E a gente gosta, já crescemos fazendo isso. Agora estamos cuidando pra não acabar, gravando DVD, fazendo livro. Os nossos filhos não são interessados que nem a gente, então se a gente não tiver nada gravado daqui um tempo ninguém vai saber como que era”. (Creusa Coutinho, 56 anos, Mandira, 2011)

Cântico entoado para Santo Antônio

Beijamento da Cruz (ofertório)
Beijemos, beijemos
Chegai pecador
Como Deus clemente
Perdoai Senhor, perdoai Senhor
Que a morte virá
Não se sabe da hora
Nem quando será

Chegai pecador contrito
Beijai a Santa Cruz
Pedindo misericórdia
Por nosso Bom Jesus

Valei meu Bom Jesus
Também a Virgem Maria
Se não fosse nossa mãe
E de nós o que seria

Vamos beijar a cruz bendita, a cruz bendita
Onde o Bom Jesus morreu
Foi morto e crucificado, crucificado
Por respeito dos judeus

CONDIÇÃO DO BEM CULTURAL NAS COMUNIDADES ONDE FOI IDENTIFICADO:

Mandira (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Via Sacra da Quaresma; Santo Antônio; Igreja de Santo Antônio, Ofício de capelão.



Ofícios e Modo de Fazer





Na categoria dos Ofícios e Modos de Fazer estão inseridos os conhecimentos e práticas empregados na produção da vida cotidiana, como o trabalho agrícola e sua organização coletiva em puxirões [mesmo que mutirão], o processamento dos alimentos, a caça e a pesca, a fabricação de artefatos domésticos e ferramentas, construção de canoas e casas de pau-a-pique. Nas comunidades quilombolas há pessoas que possuem conhecimentos especializados que permitiram a identificação de ofícios como: carpinteiro, canoeiro, parteira, benzedor, capelão, entre outros menos comuns. As ações implicadas nestas práticas do dia-a-dia são referências marcantes da corporalidade quilombola, manifestando-se em gestos e num “saber fazer” aprendido com naturalidade e desde muito cedo pelas crianças.

Boa parte dos bens culturais desta categoria é amplamente difundida em todas as comunidades participantes do inventário e se apresenta com poucas variações locais. São saberes acumulados e transmitidos no tempo e no espaço, revelando a dinâmica das relações entre as gerações e das relações históricas entre as comunidades.

O conjunto dos bens culturais identificados mostra que até os anos 1970, as comunidades possuíam uma certa independência com relação aos bens e serviços oferecidos nas cidades, retirando do seu território quase tudo para viver. Com a abertura das estradas de acesso aos bairros rurais, acelera-se o processo de mudança nos quilombos.

Entre os Ofícios e Modos de Fazer está incluído o bem cultural “modo de fazer roça”, que constitui a base do sistema agrícola quilombola. Como já mencionado na introdução, o sistema agrícola envolve diversos outros bens culturais não só ligados à produção alimentar, mas formas de expressão, celebrações e lugares. Na pesquisa realizada por ocasião do inventário, observou-se a tendência à diminuição da atividade agrícola, provocando impactos em toda a cadeia.

Outros bens culturais como ofícios de parteira, benzedor e canoeiro, modo de fazer canoa e casa de pau-a-pique, embora ainda estejam íntegros na maioria das comunidades, estão se tornando cada vez mais raros, levantando a questão da necessidade de criar mecanismos de salvaguarda.

BRINCADEIRAS E BRINQUEDOS

As atividades lúdicas praticadas por crianças e jovens existem em todas as comunidades quilombolas onde o inventário foi realizado, mas apenas em Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima estas atividades foram incorporadas à lista de bens culturais. Durante o trabalho de campo verificou-se que desde cedo as crianças imitam os adultos, brincando de construir casas com varetas e caçar enquanto passeiam pelo território. Se divertem nos rios e produzem os mais variados brinquedos: peteca, boneca, cavalinho, estilingue, bodoque, corda de pular, espingardinha de bambu. Há também brincadeiras de roda, como “ciranda, cirandinha” e “roda-roda capiá”.

As brincadeiras são formas de socialização das crianças nos padrões culturais de seu grupo. Nas brincadeiras de boneca, as crianças reproduzem os laços de parentesco e compadrio. Os estilingues, bodoques e espingardinhas de bambu são iniciações para a atividade de caça e aguçam a percepção da presença e das características dos animais na floresta. As construções com gravetos exercitam o conhecimento que depois servirá para construção das casas de pau-a-pique quando adultos.

Ao produzir os seus próprios brinquedos, as crianças aprendem a reconhecer, colher e processar os recursos naturais disponíveis em seu território. Brincadeiras em grupo, de roda ou não, estimulam a coletividade, a musicalidade e a dança. O coletivismo é um valor presente em todas as comunidades quilombolas do Vale do Ribeira, uma solidariedade que se expressa, entre outras práticas, nos puxirões de trabalho, nos bailes, nas formas de tomada de decisão das associações quilombolas.

As atividades feitas na roça também são importantes fontes de socialização, mas os adultos não consideram que quando iam para a roça havia tempo para brincar. Em todas estas atividades há uma importante “educação corporal” em ação, que prepara e modela os corpos de acordo com as referências que ocorrem neste espaço-tempo da comunidade quilombola.



Peteca. © Felipe Leal/ISA, 2010.

“Antigamente, a gente brincava com boneca de sabugo de milho. Fazia as perninha de pano enrolado. Outros já faziam de pano só. Colocava um fio de pano preto pra fazer os olhos, fio de pano vermelho pra boca, pra fazer que era batom. Dava um jeito lá. A gente batizava as bonecas como se fosse nossos filhos e chamava a colega de comadre. Tinha também peteca de palha de milho. Enchia a palha de milho com areia. Colocava duas palha de milho cruzada e amarrava elas bem amarradinha. A gente inventava cavalinho de pau pra andar com ele. Se os adulto cortava uma madeira já aproveitava pra pegar um pedaço, ou cortava a gente mesmo. Usava pra brincar no quintal, apostava corrida. Usava muito bodoque, estilingue quase não tinha. Fiava a elvira de embaúva pra fazer o cordão, e usava quatambu que é uma madeira mais forte pra fazer o arco. Matava passarinho com ele. A gente brincava bastante também de bater corda, de ciranda. Se não tinha corda de linha, fazia com corda de cipó. A gente brincava porque dava vontade, pra se divertir. Quando dava tempo também, quando não dava ficava só na roça. As crianças de antigamente não tinham nada pra se divertir então inventavam coisa. Se as criança de hoje aprendessem era uma boa, pra não deixar acabar. Hoje em dia é tudo comprado, antigamente o pessoal se virava pra fazer brinquedo. Hoje o pessoal quer saber mais de bola só” (Leide Maria de Miranda Jorge, 67 anos, Pedro Cubas, 2012)

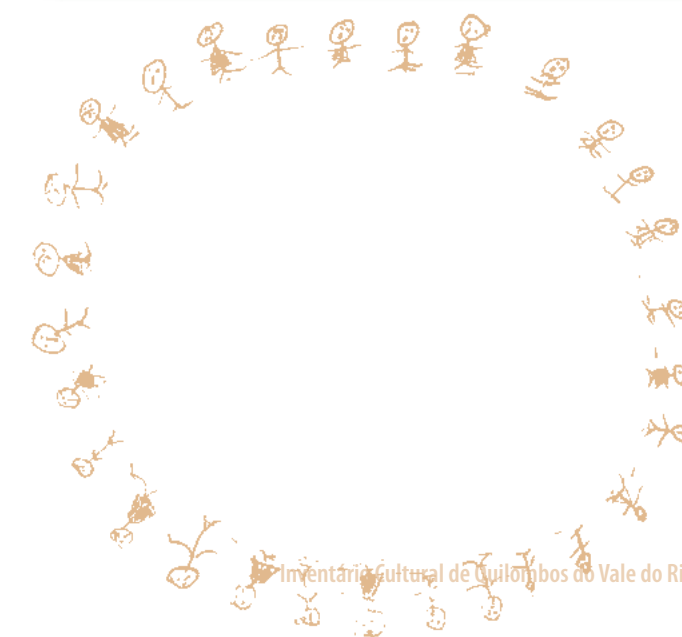
Roda-roda Capiá é uma brincadeira registrada em Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima. Capiá é uma semente também chamada de Lágrima de Nossa Senhora, muito usada para fazer terços do rosário e outros artesanatos. O relato a seguir atesta sua importância simbólica:



“Existe uma constelação que os antigos chamavam de Rosário de Maria, que era igual o capiázinho. E quando você olha pra constelação você vê realmente o rosário. Então eles criaram essa idéia de que o rosário protegia as crianças. Eles tinham o rosário feito de capiá, hoje você compra de continha, mas o terço aqui era feito só do capiá. Ele quebrava qualquer mal, qualquer enfermidade. Quando nascia uma criança eles faziam o colarzinho pra ela, pra quebrar qualquer mal que investisse contra as crianças” (Edvina Maria Tiê Braz da Silva, Pedro Cubas de Cima, 2011)

O roda-roda capiá é uma entre várias brincadeiras. Segundo relatos, os adultos sugeriam que as crianças sempre trocassem de brincadeira para que o saci pererê não entrassem na brincadeira.

“É uma roda, você pode brincar de três, quantas crianças quiser. Vai formando um círculo, pega uma na mão do outro e vai rodando. Aí a gente cantava e inventava no nosso vocabulário. Precisava só de um lugar com espaço, de terra, lá no quintal mesmo. Também tinha a que batia mãos, era a mesma roda, só que sem as mão dadas, batendo palmas com o companheiro que tava do lado. O modo de brincadeira antigamente era esse, então desde que me conhecia por gente eu já participava” (Edvina Maria Tiê Braz da Silva, Pedro Cubas de Cima, 2011)





Desde 1996, Edvina procura incentivar as crianças a conhecer as antigas brincadeiras e promove atividades lúdicas pelo menos uma vez por ano.

Hoje é domingo,
pé de cachimbo,
cachimbo é de ouro
que bate no couro
o couro é valente
bate na gente
a gente é fraco
cai no Buraco
o Buraco é Fundo
acaba com o mundo

Rodando e batendo palmas. Fulano entra no meio da roda:

Palma mais palma, pé mais pé
Entra na roda
Escolha quem você quiser
Você quer casar comigo?
Casarei amanhã
Se você disser que não
Morrerei de paixão

Você diz que quer casar, Fulano
Eu casarei com você, Fulano
Casarei com você, Fulano
Casarei amanhã

“Uma vez por ano, a gente faz uma reunião com todas as crianças, jovens, estudantes chamado Encontro do Saber, que é pra gente passar, esses mais velhos, que não tiveram escolaridade na época, pra eles contarem história pras crianças as coisas que conheciam. Há uma compartilhamento de saberes entre todas as idades. Nesse dia a gente mostra a importância das histórias e deles resgatarem também as brincadeiras”. (Edvina Maria Tiê Braz da Silva, 55 anos, Pedro Cubas de Cima, 2011)

COMUNIDADES:

Pedro Cubas (I); Pedro Cubas de Cima (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Modo de fazer casa de pau-a-pique; Ofício do artesão; Ofício de carpinteiro; Modo de caçar; Puxirão; Bailes.

MANEJO DA OSTRA

A extração de ostras nos manguezais de Mandira ocorre desde as primeiras ocupações do local, constituindo uma das atividades produtivas mais antigas e tradicionais da comunidade. As ostras servem até hoje como complemento importante na dieta alimentar de comunidades residentes próximas aos mangues de Cananéia e região.

No quilombo Mandira, a comercialização de ostra tornou-se a principal fonte de renda a partir dos anos 1990. A comunidade passou a investir no manejo sustentável da ostra, e por meio de projetos de incentivo, viabilizou a construção de viveiros de engorda em braços de mar dentro da Reserva Extrativista do Mandira, criada em 1992. Desde então, esta atividade vem se fortalecendo e a comercialização foi impulsionada com a criação da Cooperostra [cooperativa dos produtores de ostras de Cananéia] que recebe, trata e distribui a produção de seus associados, entre eles os mandiranos.

A experiência do manejo sustentável da ostra na reserva extrativista, a descendência escrava que garantiu o reconhecimento como quilombo e a natureza exuberante do território fizeram de Mandira uma comunidade muito visitada por grupos escolares que fazem atividades de estudo do meio, estimulando também o turismo.

Atualmente, a comercialização de ostras garante a sobrevivência de todas as famílias de Mandira. Mesmo nos meses de janeiro e fevereiro, período de “defeso” [quando a extração de ostra é proibida] a produção dos viveiros atende a demanda pelo produto durante a temporada de verão no litoral.



Coleta de ostras no viveiro, em Mandira. © Cláudio Tavares/ISA, 2008

O manejo da ostra envolve uma série de conhecimentos sobre as características do molusco, com o qual todos os habitantes de Mandira estão muito familiarizados. Estes conhecimentos foram evidenciados durante as entrevistas do inventário.

A atividade implica em um uso intensivo do território, que se torna efetivamente a base de reprodução social da comunidade. Os braços de mar em meio aos mangues são profundamente conhecidos por homens, mulheres e crianças e nestas perambulações pelo território, aproveita-se também para atividades de pesca.

“A extração vem desde os antigos. O viveiro é de 92, 94 pra cá. Quem propôs foi o professor Carlos Diegues, da USP e o Marcos Campolim, que na época era do Instituto Florestal. Antes não tinha viveiro, trabalhava só com a ostra extraída direto do mangue, sem passar por processo nenhum. Ela não desovava, a gente tava só destruindo o meio ambiente. Cada viveiro produz anualmente 250 a 300 dúzias de ostras. Em maré boa, numa semana, dá pra tirar 500 ou 600 dúzias por pessoa. Eu tenho 7 viveiros, e se você faz estoque no inverno terá como se manter no verão e durante o defeso (18/12 à 18/02).

Para fazer as estruturas do viveiro antes usavam bambu que tem durabilidade curta, de 3 a 4 meses. Madeira nativa da restinga dura mais, mas tem que saber escolher porque umas duram até dois anos e outras não duram nem um ano. Usamos jacatirão, guanandi, tabucuva.

Antes de partir pra maré é bom providenciar repelente, um pedaço de foice pra tirar a ostra do mangue e um galão pra guardar. Vamos de bota de borracha pra proteger o pé, calça, blusa comprida, saco. Quando vamos demorar, levamos almoço ou lanche, arroz com peixe, água e café. É bom pedir proteção. Vamos de canoa e às vezes de barco a motor. Pra fazer as canoas usamos madeira daqui mesmo: canela, timbuva, guaricica, peroba.

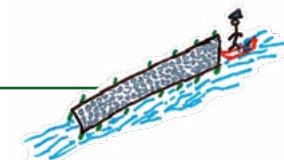
Homens, mulheres e jovens a partir dos 12 anos participam da atividade. A única atividade masculina é cortar as madeiras. Os procedimentos do manejo são os seguintes: Extrair as ostras do mangue e separar: as pequenas vão para o viveiro e as médias e grandes são vendidas. Pra construir o viveiro precisa primeiro escolher o lugar e cortar as madeiras em 3 tamanhos: pé, travessão e varas compridas. O tipo

Estruturas dos viveiros construídos no rio Boacica, na Resex Mandira. © Cláudio Tavares/ISA, 2008



de madeira varia: Jacatirão, Guanandi, Tabucuva. Depois finca e faz tipo uma mesa, a altura varia conforme o local e a altura da maré. Daí compra duas telas de borracha, uma larga e outra fina, de dez metros de comprimento por um e meio metro de largura. Estende em cima da mesa e amarra pra maré não levar, nem a ostra cair. A tela fina serve para proteção da ostra contra arraia, miraguia (peixe) e do sol. Tem que colocar as ostras pequenas com o vazio da concha para baixo, uma do lado da outra, cobrir com a tela fina e deixar de 3 a 5 meses pra crescer. A extração é feita conforme a encomenda da Cooperostra, durante a maré baixa. Depois que tira a ostra, tem que limpar, tirar craca e madeira. Conta uma por uma, separa por tamanho, embala e leva para Cooperostra. Às vezes vai de carro, outras vezes vai de barco. O resultado desse trabalho é aumento do lucro, a autoestima, e a demanda do mercado que cresceu”. (Agnaldo Coutinho, 29 anos, Mandira, 2010).

Entre os saberes estão incluídas receitas como boqueca e farofa de ostra e ostra gratinada, pratos servidos durante a Festa da Ostra, evento anual que ocorre na comunidade no mês de novembro [ver Celebrações].



COMUNIDADE: Mandira (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Ofício de Carpinteiro; Modo de pescar; Ofício de Canoeiro; Modo de Fazer Canoa.





MODO DE CAÇAR

A caça é uma atividade tradicional dos quilombolas. Sua finalidade é fornecer complemento proteico na dieta alimentar, a chamada “mistura”, mas envolve também representações sobre a natureza além de fomentar um conhecimento complexo sobre a fauna e sobre fenômenos sobrenaturais.

A criminalização desta prática têm inibido sua continuidade nos quilombos. Em muitas comunidades, a prática deixou de ocorrer e o que permanece íntegro é o conhecimento dos velhos sobre as técnicas e as histórias de caçadas marcantes. Alguns entrevistados mencionaram que esta tradição cultural pode ser mantida se a prática for controlada, apenas para o consumo familiar e para produção de remédios, e levando em consideração a época de reprodução dos animais. Outros falaram de caçadores de fora que abatem caça ilegalmente dentro dos territórios quilombolas.

“De primeira, quando não tinha essa coisa de lei ambiental, eu caçava. Pra comer, só. Repartia com a família da gente. Quando nós ia pro serviço, fazia roça, vinha muita caça. Os bichos que sempre comem roça quando planta no sertão é cateto, quati, tatu e porco do mato. Aí quando ia quebrar o milho aparecia as caças, o cachorro ia, acuava, e a gente matava. Quando o marido tava, ele matava com espingarda. Agora quando ele não tava e desse certo, a pessoa matava com a foice, cacete, facão. Sair mesmo pra caçar a gente não ia” (Virgínia Ursolina de Freitas, 58 anos, Bombas, 2011)

A atividade de caça é realizada em meio à vasta Mata Atlântica preservada nos territórios quilombolas. Muitas vezes, as espécies cultivadas nas roças atraem animais silvestres para perto das casas ou paióis, facilitando o encontro dos rastros deixados na floresta. Quando as roças eram feitas nas capuavas, as pessoas andavam pelo caminho atentas aos rastros e ruídos.

Existem diversas técnicas de caça, adequadas ao tipo de animal. As entrevistas revelam que as técnicas empregadas no lagamar e no médio vale são muito semelhantes. Para saber aplicá-las, é necessário não apenas saber construir as armadilhas, mas conhecer os hábitos dos animais: onde vivem, do que se alimentam, quando se reproduzem, onde costumam se esconder, se andam sozinhos ou em grupo, se são agressivos ou se fogem, onde se



Armadilha para caçar tatu.
© Anna Maria Andrade/ISA, 2010.

refugiam e o tipo de rastro que deixam quando perambulam pela floresta.

Os animais encontrados na Mata Atlântica [com frequência variável] são: cateto, porco-do-mato, tatu, quati, cotia, paca, capivara, tamanduá, anta, veado, jacu, jacutinga, jaó, macuco, macaco, irara, raposa (gambá pequeno que come galinha), gambá de mata virgem (branco com peito amarelado), lagarto, mão pelada (guaxinim), lobinho (cachorro-do-mato), gato do mato, jaguatirica, onça pintada, onça preta, onça parda, ouriço, jacaré, uru (passarinho), juruva, suruquá, saripoca, tucaninho, tucano, inhambu. Os felinos e répteis não costumam servir de alimento. Quanto aos macacos, algumas espécies menores eram consumidas, mas os macacos maiores, como bugio e mono, eram evitados por alguns caçadores, mas não por todos. Em Porto Velho, a carne do pescoço do bugio era apreciada por acreditarem que fortalecia quem comia. Foram citadas também algumas partes dos animais que possuem propriedades medicinais como: banha e osso de capivara, casca e gordura de tatu, banha de lagarto, casco e osso de cágado e osso de gambá.

Surgiram referências à semelhança entre o macaco [sobretudo as espécies maiores] e o humano, o que justifica uma tendência à evitar a caça e o consumo destes animais. Alguns quilombolas se recusam a caçar macaco por acreditarem que “antes eles eram gente”, aproximando-se de uma mitologia sulamericana bastante difundida [inclusive entre povos indígenas] segundo a qual humanos e animais compartilham uma condição de humanidade original, vinda do “fundo dos tempos”.

Animais de grande porte como anta, porco do mato [queixada] e felinos são raramente vistos atualmente. Os animais encontrados com mais frequência são catetos, tatus, veados, pacas, capivaras, cotias, quatis, gambás e pássaros.

“Aqui tem de tudo: macaco, irara, paca, raposa, gambá de mata virgem, lagarto, tatu, veado, mão pelada, lobinho, gato do mato, jaguatirica, jacu, macuco, onça pintada, onça preta, onça parda, jacutinga, jaó, cotia, uru, juruva, suruquá, saripoca, tucaninho, tucano, inhambu, capivara, tamanduá, anta, cateto.

Os meses secos são os melhores: maio, junho, julho, agosto e setembro. A época que a caça está mais gorda é maio, junho, que é quando o mato tem mais fruta. Um dia eu fui pro mato. Eu desci uma grota e varei no variante, aqui pro lado do mato do Cunha. O cachorro levantou uma corrida, quando eu tava indo na corrida, os cachorros tavam voltando, correndo atrás. Quando eu cheguei lá, vi que eles tavam acuando um bando de quatis trepado na árvore. Comecei a procurar, olhar, olhar, aí olhei ... com o barulho do facão no cano da espingarda, todos mostraram a cara, curioso pra ouvir o barulho, daí enxerguei” (Jorlei da Costa Pereira, 20 anos, Pedro Cubas de Cima, 2011)



Também contribuíram para o declínio da atividade de caça a abertura dos acessos às cidades e o aumento do poder aquisitivo dos produtores rurais, por meio dos programas assistenciais como previdência social, bolsa família e outros que aumentam o poder aquisitivo e permitem a compra da “mistura” no mercado. Os depoimentos registrados evidenciam a ciência e compreensão dos quilombolas com relação às restrições de abate previstos na legislação ambiental. A maioria defende o direito de manter a caça de maneira controlada, para consumo próprio, e respeitando os períodos reprodutivos, por se tratar de atividade tradicional que envolve diversos saberes, não apenas sobre a fauna, mas sobre o ambiente de forma mais ampla.

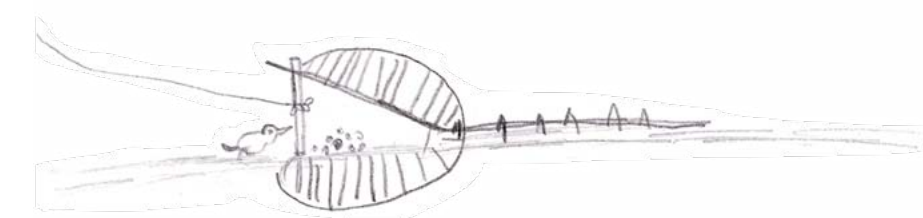


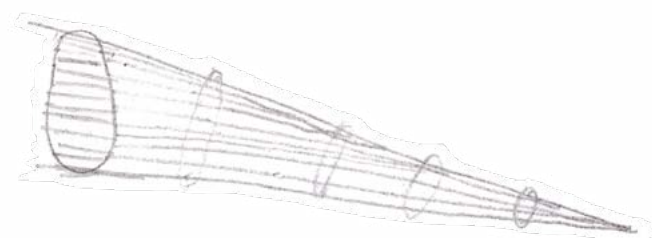
“De primeira os mais velhos caçavam, os homens. Pra se alimentar, pra comer, não era pra vender. Eu ia visitar mundéu pra ver se tinha carne ou não tinha, fazia arapuca e pnhava no mato, visitava ela e tirava os passarinho. A caça que a gente mais gostava é quando pegava um veado, que era bastante carne. O lugar melhor que tinha pra caçar é nessas capuava que nem na Cachoeira do Meu Deus, que era longe, na beira do Rio Ribeira pegava também.

Pra caçar veado pegava com um pouquinho de milho com sal e ia acostumando ele a comer sempre no mesmo lugar, ia até mês ali acostumando. Quando ele ficava mais acostumado fazia um laço, um mundéu ou no tiro de espingarda mesmo.

Pêla o bicho com água quente, raspa aquele pêlo dele pra sair tudo, e depois destripa ele, tira a buchada e dá pro cachorro comer. E depois vai arrumando ele pra por na panela. Pra guardar limpava, cortava os quartinho, limpava bem limpadinho, temperava bem temperadinho com sal e limão e botava em cima do fogo pra secar num estaleirozinho. Fica ali até uns 8, 15 dias.

Agora não caça mais, é difícil a gente ver uma caça mesmo, também tem medo do florestal. Não faz nem mundéu. De primeira a pessoa secava em riba do fogo, hoje já tem geladeira, compra uma carne e vai pra geladeira. Mata uma criação do terreiro e vai pra geladeira. Então mudou bastante. A criançada, hoje em dia, se aparecer com uma caça nem come, não come mesmo” (Laura Furquim Machado, 69 anos, Sapatu, 2011)





“Antigamente, no tempo dos antigos, o povo caçava. Eu aprendi com meu avô e bisavô o modo de caçar. Nós acompanhava eles, e naqueles tempos era um tempo sofrido, o caboclo tinha que se valer da caça. No tempo dos antigos pegava porco do mato, tateto, paca, viado, tatu. Mas a gente não caça mais, porque tem os entendimento com a lei. A gente tem o nosso direito de caçar pra sobreviver, mas de acordo com a época a lei diz que não pode tá perseguindo os bichinho. Tem a regra também, não pode tá fazendo extravagância. Porque a gente não precisa das coisas só uma vez, elas tem que se criar, senão acaba. Eu não gosto muito da perseguição de caça porque a caça não é ser humano, mas merece viver que nem nós.

Só que tem que tem algum tipo de caça que a gente não mexe com ele. Esse tipo de caça que é mais perigosa e que não dá prejuízo na roça, a gente não mexe. Já o bugio e o macaco ele dá prejuízo na roça, mas não é mexido com ele, porque dizem que ele era gente antes. A maioria do povo não mexe, porque ele berra bonito e é bonito da gente vê. Eles são considerados da família, tinha um macaco muito peralta aqui que chegava e abraçava a mulher, passava a mão no rosto dele. A mulher até chorou quando eu dei esse macaco porque era muito peralta, mexia em tudo, derrubava baldada de leite.

No tempo dos antigos a gente ouvia contar uma história de porcada, que eles foram atravessar o Paredão Vermelho e não teve jeito, os coitados caíram tudo lá embaixo. Morreu uns 10 porco, o povo dos antigos pegaram e comeram. Eles trabalhavam por perto ali e veio os cachorro correndo, o porco se enganaram e entraram nesse paredão. Eles pensaram que podiam passar nesse paredão e se perderam”. (Levi Meira Pupo, 68 anos, Ivaporunduva, 2010)

“Era a mistura que nós achava pra comer. Matava porco do mato, quati, paca, cateto, cotia, veado, tatu. A única caça que eu nunca fui acostumado a matar era bugio e macaco no mato. Eu não gostava de matar porque a cara dele era igual a de gente. Quando péla ele, fica com o dente arreganhado igual o dente de gente.

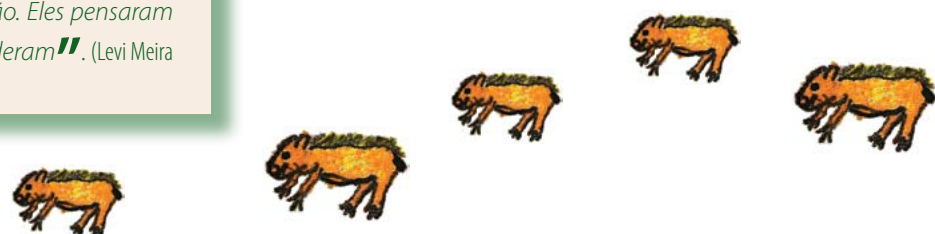
Eu garrei a caçar porco do mato com meu irmão. Eu tinha um cachorro que acuava bem. Não precisava ir longe, em umas duas, três horas de viagem a gente já ia dar no lugar onde tinha porco do mato. Era o cachorro que acuava e depois eu atirava.

Uma vez eu fui com o meu irmão, aí encontremo uma porcada do mato no meio do caminho. Quando o cachorro encontra com eles, que eles tão junto, eles param tudo e vão rodeando. Se o cachorro tiver no meio, eles matam. Quando eles tão assim, eles batem o queixo de bravo que lá da ponte dá pra ouvir. É bravo porco do mato, é mais bravo que a onça. Se uma manada de porco do mato fechar uma onça eles matam ela.

A paca, o cachorro apura e ela vai bater na água, se ela fica em lugar raso a gente pega, agora se ela vai pra poço ela afunda e a gente não consegue pegar. O veado também vai pra água, porque se ele cai na água o cachorro perde ele.

No mato tem Jacu-Guaçu e Jacu-Tinga, é como se fosse um frango do terreiro. O Jacu-Guaçu tem as penas preta e Jacu-Tinga tem as penas brancas por cima da asa. Quando o cachorro é esperto pra caça ele já fica bravo quando vê caça, se arrepiá todo.

Agora eu não caço mais porque a maioria das caça que tinha aí não tem mais. Quando eu fui ficando de uma idade que não dava mais pra ir longe no mato eu parei. O pessoal começou a fazer caçada aí pra vender e agora não tem mais porco do mato, o cateto ainda tem, paca e cotia também”. (José Nolasco de França, 69 anos, Nunguara, 2011)



Na maioria das vezes a caça é uma atividade masculina, mas algumas mulheres sabem armar alguns tipos de armadilha. As entrevistas revelam que as técnicas conhecidas para caçar são bastante difundidas nos quilombos do Vale do Ribeira.

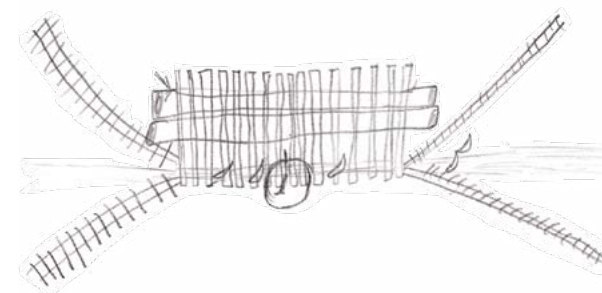
A lista abaixo apresenta o conjunto de arapucas, armadilhas e técnicas mencionadas nas comunidades onde o Modo de Caçar foi identificado como bem cultural. Algumas caçadas utilizam técnicas associadas. Como explicação do uso e tipo de caça de cada técnica, foram selecionados trechos das entrevistas realizadas em Pedro Cubas, Mandira, Ivaporunduva e Sapatu. Mais adiante, relatos recolhidos em outras comunidades reiteram as informações.

Mundéu:

“Pega todo tipo de caça, bicho da terra [tatu] e pássaros. É tronco de madeira, varas de madeira fina, folhas pra tapar em volta [juçara, samambaia, maria mole]”. (Jorlei da Costa Pereira, 20 anos, Pedro Cubas de Cima e Donizete Oliveira Coutinho, 24 anos, Mandira, 2011)

“Corta um tronco de pau, tira um pouco de cipó, corta vários pau pequeno pra fazer a cerquinha. Cerca dos dois lados e põe o tronco pesado no meio e amarra. Deixa um espaço por baixo pro bicho entrar. Coloca um pouco de pedra grande em cima do pau mais grosso. No meio tem um ganquinho amarrado, o combilhete. Isca a armadilha, o bicho entra, bate no combilhete e todo aquele peso cai em cima do bicho”. (Levi Meira Pupo, 68 anos, Ivaporunduva, 2010)

“O mundéu é uma cerquinha com isca [banana, abacaxi, laranja, milho] que tem uma armadilha que quando a caça entra, bate numa varinha e o mundéu cai. No mundéu pega viado, cateto, raposa, tatu, paca, quati”. (Laura Furquim Machado, 69 anos, Sapatu, 2011)



Laço:

“Dependendo da altura e do jeito que você faz, pega desde ratinho até uma anta ou passarinho. Faz de cipó timbumpava, cipó imbê, vara envergada e cerquinho de vara”. (Jorlei da Costa Pereira, 20 anos, Pedro Cubas de Cima, 2011)

“Faço laço pra pegar cotia, viado, o que passar ali, depende do tamanho”. (Donizete Oliveira Coutinho, 24 anos, Mandira, 2011)

“Faz uma cerquinha igual uma toca. Deixa só uma entrada, pega um que dê pra arcar e faz um laço nele. Coloca na boca da cerca, tem duas forquilha e um travessão onde coloca o combilhete, cobre com uma folha em cima e põe isca dentro, quando o bicho for comer ele pega no laço e morre enforcado. Pega o bicho, arma de novo a armadilha e traz o bicho pra casa, pra limpar e comer. Carne, alimento para a família. E quando a caça é grande, reparte com os vizinhos”. (Levi Meira Pupo, 68 anos, Ivaporunduva, 2010)



Estaleiro ou Trepreiro:

“Deixa banana e milho, e faz uma cadeirinha na árvore e fica esperando a caça de noite, com a lanterna e espingarda. A paca, cateto e veado comem de noite. Quati é mais a tarde. O bicho vem e come milho, às vezes enche a boca e vai comer embaixo da moita. O quati come mais banana”. (Jorlei da Costa Pereira, 20 anos, Pedro Cubas de Cima, 2011)

“Essa é pra pegar coisa grande: paca, veado, raposa. Você pega um cano, de pé, faz um buraco e enche de milho, conforme o bicho vai comendo, vai caindo. Coloca isso uma vez por ano. Aí o bicho acostuma a ir lá toda noite comer, então eu vou lá de noite fico trepado na árvore, jogo o farolete nele que o bicho fica paradinho olhando, aí mato ele com espingarda. Cotia pega de dia”. (Donizete Oliveira Coutinho, 24 anos, Mandira, 2011)



Esparrela:

“É para passarinho. É com laço, mas fica suspenso numa tábua. Põe a banana na tábua e quando o passarinho poussa desarma a estrutura e imprensa o pe do passarinho na tábua”. (Jorlei da Costa Pereira, 20 anos, Pedro Cubas de Cima, 2011)

Baiá:

“Faz um tecido de vara e deixa sustentado por um pedaço de pau amarrado numa corda. Fica a espreita. Quando os passarinhos entram pra comer a isca, puxa a corda e o tecido de vara prende o passarinho”. (Jorlei da Costa Pereira, 20 anos, Pedro Cubas de Cima, 2011)

Quebra-cabeça:

“É mais pra passarinho e bichinho de pequeno porte. Faz um cerquinho, coloca a comida. O bicho entra e morre com uma cacetada na nuca ou na cabeça”. (Jorlei da Costa Pereira, 20 anos, Pedro Cubas de Cima, 2011)

Foio:

“É um buraco no chão e isola bem isolada a beirada dele. E cobre de folha e fruta por cima. O bicho passa, cai lá dentro e no dia seguinte a gente vai lá”. (Jorlei da Costa Pereira, 20 anos, Pedro Cubas de Cima, 2011)

Lugar (rastros):

“A gente vê o rastro dele, vai achando o carreiro e aí deixa a isca. A gente vai andando no mato e vai aprendendo onde cada bicho fica. Quando não tá com dinheiro pra comprar mistura você vai no mato, pega um bicho e já tá sossegado por uns par de dia. Um pouco também é porque gosta de estar no mato, faz parte da tradição da comunidade”. (Donizete Oliveira Coutinho, 24 anos, Mandira, 2011)

Caça com cachorro:

“Pega tateto, tatu, quati, qualquer bicho que ele consiga acuar. Vai andando no mato o cachorro pega corrida dele, acua, você vai lá e mata com espingarda. Tem que acostumar o cachorro bem pequenininho, levando pro mato, pra ele ir aprendendo”. (Donizete Oliveira Coutinho, 24 anos, Mandira, 2011)

“A caça com cachorro, ele pegava tudo quanto é tipo de caça, eles corriam, acuavam e matavam. Pegava veado, quati, raposa, tatu, porco do mato, gato do mato. Onça ele não conseguia pegar, mas acuava no mato e a pessoa matava. O cachorro é caçador quando leva ele pro mato pra ensinar, ele vai viciando no costume de acuar a caça”. (Laura Furquim Machado, 69 anos, Sapatu, 2011)

Rede:

“Só tatu, coloca a rede como se fosse um saquinho comprido, arma na boca da toca”. (Donizete Oliveira Coutinho, 24 anos, Mandira, 2011)

Canhão:

“É tipo uma espingarda, quando o bicho passa, ele estoura”. (Donizete Oliveira Coutinho, 24 anos, Mandira, 2011)

Bodoque: Arma de caça semelhante ao estilingue, mas maior, feito com madeira em forma de arco para atirar pedras. Utilizado para pássaros e pequenos animais.

Em muitas comunidades foi mencionada a proibição de caçar na quaresma, principalmente na semana santa e sobretudo no dia 25 de Março, data conhecida como Anunciação de Maria [primeiro dia da prenhez de Maria] e quando ocorria a Oração de 25 de Março, uma prática religiosa de penitência [cf. verbete específico em Celebrações]. Os relatos mencionaram que caçadas que ocorrem dentro deste período aumentam a incidência de encontro com seres maléficos ou aparição de fenômenos sobrenaturais inexplicáveis.

“Uma vez os homens que me ensinaram a caçar lá no Turvo foram pegar macuco no mato, em um dia de feriado, acho que era 25 de março, e não pode caçar nesse dia. Eles acharam o macuco e mandaram um tiro, e o macuco cresceu. Deu mais um tiro e o macuco ficou maior ainda. No terceiro tiro ele tava “desse porte”. Nunca mais eles caçaram macuco”. (José Nolasco de França, 69 anos, Nunguara, 2011)

Em Maria Rosa, uma narrativa semelhante menciona que no dia 25 de março, os caçadores se depararam com um grupo de veados e, entre eles, tinha um que era inteiramente branco. Os caçadores atiraram contra o veado branco, mas nada lhe aconteceu. Dias depois, durante um baile, um forasteiro apareceu para festejar. Uma criança, percebendo a presença do diabo, conta à sua mãe. Quando o forasteiro é descoberto no baile, ele diz:

No dia 25 de março
Saí pra me diverti
Levei 25 tiros
Tô aqui ainda não morri

Então, alguém na sala retruca:

Meu senhor dono de casa
Abra a porta
Acenda a luz
Tamo com o diabo em casa
Vamo rezar o credo em cruz
(recolhido em Maria Rosa)

Cabe investigar mais detidamente as relações simbólicas implicadas na associação entre a prática da caça, a aparição do diabo e a quaresma.

COMUNIDADES:

Bombas (I); Ivaporunduva (I); Mandira (I); Nhunguara (I); Pedro Cubas (I); Pedro Cubas de Cima (I); Porto Velho (I); Sapatu (I).

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Modo de Fazer Roça; Ofício de Carpinteiro; Lugares; Literatura Oral; Oração de 25 de Março.



MODO DE CURAR

Estão incluídos neste tema as atividades e conhecimentos ligados aos processos de cura e benzimento. Quando alguém fica doente ou sofre de quebrante [feitiço ou encantamento], há especialistas dentro das comunidades que sabem curar ou desfazer a simpatia. O inventário reuniu nesta categoria os ofícios de benzedor, curandor [foram identificadas variações fonéticas destes nomes: benzedeiro e curandeiro], feiteiro e, especialmente em Bombas, raizeiro. Estas figuras não têm a mesma função dentro das comunidades, mas estão associados a um amplo conhecimento de plantas medicinais e técnicas de cura, simpatias e feitiços.

Os benzedores e curadores são às vezes tomados como sinônimos, são aqueles que manipulam plantas medicinais. Mas podem também ser associados a funções diferentes, relacionadas ao emprego de técnicas mágico-religiosas no processo de cura. Os relatos coletados em campo não concordam quanto à definição precisa das práticas específicas de cada um. Em algumas entrevistas, o curandeiro faz remédio com plantas, benze, entoia orações e palavras mágicas e recomenda simpatias, enquanto o benzedor é aquele que apenas faz remédios e benze. Em outras, as posições são invertidas. A diferença essencial entre as duas categorias é o emprego das técnicas mágico-religiosas, que aproximam os curadores ou benzedores dos feiteiros, figura evitada cada vez mais atualmente. Em Pedro Cubas, por exemplo, o benzedor mexe com simpatia e remédios caseiros, e o curandeiro tem uma ação mais “forte”.

Os males frequentemente tratados com plantas são verminoses; dores de estômago ou desarranjos intestinais; dores de cabeça; gripe; ferimentos [cortes, torções, contusões]; micoses; quebrante ou mau olhado.

Os feiteiros são especialmente eficientes na manipulação de plantas medicinais e são dotados de grande conhecimento de práticas mágicas utilizadas para o bem ou para o mal das pessoas. Uma pessoa podia encomendar um feitiço dirigido para alguém, e o feiteiro podia encaminhar por conta própria para seus inimigos. Os poucos feiteiros que se têm notícia nos quilombos do Vale do Ribeira eram respeitados e temidos. Casos envolvendo feitiços e morte são apresentados nos relatos abaixo. A maioria dos feitiços





era o envio de animais peçonhentos, principalmente cobras, que apareciam para picar a vítima do feitiço. Eventualmente, o próprio feiteiro podia se transformar neste animal para assustar ou ferir alguém. O feiteiro é capaz de matar uma pessoa com sua magia, mas também sabe curar doenças. Os benzedores e curandeiros podem entoar orações, mas não fazem feitiço. Os três – benzedores, curandeiros e feiteiros –, são figuras que transitam nas esferas da religião e da medicina tradicional praticada nos quilombos, com maior ou menor grau de envolvimento com práticas mágicas.

Curandeiros e benzedores, considerando as duas acepções possíveis, ainda são encontrados nas comunidades, embora com atividade menos intensa que no passado. Até hoje, os benzedores ou curandeiros ativos das comunidades recebem crianças quando estão com “susto”, “lombriga suspensa” e “quaieira virada” [ver descrição nos relatos a seguir]. É comum ouvir dos quilombolas que para estes males não adianta levar no médico da cidade, apenas os benzedores e curandeiros sabem fazer os remédios eficientes para cura. A eficiência das práticas tradicionais, para além dos princípios ativos das plantas medicinais, residem na profunda crença que os antigos tinham na eficácia da ação religiosa dos benzedores e curandeiros.

Quanto aos feiteiros, costuma-se dizer que são “coisa do passado, não existem mais”. Benzedores, curandeiros e feiteiros são ofícios que vem perdendo espaço nas comunidades, processo ligado ao acesso aos serviços públicos de saúde.

O raizeiro mencionado em Bombas por Pedro Peniche, é também um especialista em plantas medicinais que não emprega práticas de benzimento nem simpatias ou magia. Trata-se de um conhecedor dos princípios ativos das plantas que formula remédios para algumas doenças frequentes.

Os relatos evidenciam que muitas fórmulas medicinais são acompanhadas de práticas mágicas ou simpatias, nas quais a relação de causa e efeito entre o procedimento e a cura não está situada no campo da explicação racional, mas em um campo simbólico. Os motivos das associações simbólicas que deram origem à estas práticas raramente são conhecidos, devido, entre outras coisas, à antiguidade das práticas. Em Nhunguara, foi mencionado que “é a confiança que faz esses remédios do benzedor dar certo”.



“Eu sei fazer remédio pra dor de cabeça, dor de dente, desintéria; pra susto eu sei, mas nunca fiz pra gente de fora, só pros meus filhos. Eu também sei medicamento pra hiperclorídria: azia e queimação. Problema de estômago eu também sei mexer. Tem um também que eu tô sabendo mais ou menos pra diminuir triglicéride, mas esse eu não temperei ainda. A única coisa que eu benzo é cobreiro [tipo micose], aquela que coça, se deixar pode virar erisipela. Ela recoie, quando a doença desaparece e vai pra dentro. Em cobreiro eu uso raminho lavado na água corrente. Eu também derrubo broca, um bicho que fura o pé de animal [cavalo e burro] com benzimento.

Aí tem também uma outra coisa que não tem muito a ver com o que a gente tá falando, mas eu benzo pra ele descer a tempestade, o vento que vai tirando tudo do chão. Risca o ar, risca no chão, faz oração pra forças ocultas. Eu corto o vento em cruz.

Alguma coisa eu aprendi por curiosidade minha mesmo, outras com a minha mãe e outras em livro que ensina. Tem algumas plantas que eu não conhecia e aprendi pelo livro, agora tá faltando eu temperar pra ver. Algumas coisas disso é da tradição. Às vezes o mais velho ensina pro mais novo, mas com a era moderna alguma coisa foi perdida.

Um dia eu fui posar na casa do Fernandes Ursulino de Freitas e quando eu saí no terreiro ele enxergou que a minha filha tava doente, sofrendo de quaieira. Ela tava querendo virar, mas ele não deixou. Quando a quaieira vira, encolhe uma perna, dá desintéria, vômito. Ele falou pra ela ficar sentada na porta da casa, que ele mandava o benzimento pelo ar. Porque é uma força oculta o benzimento e ele tinha a revelação da doença que a pessoa tava sofrendo. Deu certo, ela sarou e não precisou de remédio. Uma outra vez ele benzeu ela ao vivo, nós levamos ela lá.

Teve um cara, era um feiteiro, que mandou um sapo com a boca costurada com o nome de uma mulher ali na Cotia e foi pra debaixo da cama de uma mulher que ficou morrendo, com dor de cabeça, ia morrer com dor de cabeça. Mas não morreu porque o sapo foi destrilhado pelo marido dessa mulher, ele sabia também. Aí ele voltou pro feiteiro, depois se enervaram com o sapo e mandaram ele pra alguma capova.

Na Praia Grande fizeram um cigarro pra minha vó e ela falou que não ia fumar, jogou no brasido e aí ficou uma minhoca se retorcendo no fogo até que desapareceu. Era uma minhoca com feitiço que tava dentro do cigarro, se a mulher fumasse aquilo lá ia ficar louca.

Garrafada eu faço pros nervos, pra ficar homem mesmo, aí usa pinga e casca de jataí, de quina branca e canela sassafrás, de limão e casca de laranja natural da roça. E tem as folhas: erva doce, poejo, um pouco de erva cidreira, capim-cidró, folha de laranjeira e folha de lima seleta. Aí vai um pouco de canela, um pouco de açúcar e deixa curtindo 8 dias pra tomar. Toma de colherada porque é muito forte.

É importante porque tem muita coisa que pra você ir daqui lá em Iporanga buscar um medicamento e sem o médico não entregam. É coisa que aqui mesmo podia curar, não precisava fazer essa caminhada com criança de colo. Eles pegam remédio no posto que as vezes baixa a pressão, o meu não faz isso. Na verdade não é remédio meu, é da natureza. Eles tão dando trabalho pra acreditar, eles tão acreditando mais no médico. A medicina se tornou um mercado, não é uma assistência bem completa, é um mercado. Então todo mês eles vão no médico. Já eu faz tempo que não vou. Mudou também alguns componentes porque as doenças mudaram também. Eu tô pensando em fazer uma horta pra manter essa tradição mais um tempo”.

(Pedro Peniche, 63 anos, Bombas, 2011)

“Existe a história de dois feiteiros da região. Um falou pro outro que ia experimentar o outro mandar os esquema. Diz que o rapaz foi fazer uma fornada de rapadura, daí enquanto ele abanava a garapa quente vinha os botes de urutu na garapa. ‘Eu já sei, é o nosso trato, eu vou preparar pra ele também’, ele pensou. Aí quando o outro foi abrir o panelão de arroz tinha uma jararacuçu enrolada dentro da panela. Quem faz benzimento, responso de Santo Antônio, evocação pro santo, daí aparece.. A Eremita sabia fazer. As ervas não pertence ao benzedor.

Pra curar mordida de cobra tem simpatia, é o benzedor que sabe fazer. Tinha um benzedor chamado Benigo, ele fazia. Eu era criança. Criança com lombriga suspensa vai no benzedor e toma água benzida. Pra bicha [bicha é como alguns se referem à lombriga] eu sei benzer, é muito fácil. Já o feiteiro trabalha com a arma do demônio. Ele causa só mau, causa a morte de qualquer um. É com as palavras. No passado teve feiteiro em Praia Grande”.

(Antônio Donizete Ribeiro, 52 anos, Praia Grande, 2011)



Chifre raspado e semente de pacová, utilizados na fórmula contra susto e lombriga suspensa.
© Anna Maria Andrade/ISA, 2010

“Eu sei fazer remedinho pra susto de criança, pra bicha alvoroçada, algum remédio pra algum tipo de hemorragia de mulher. Remédio simples. Acredito que foi um dom que Deus me deu. Tem muito remédio, mas tem alguns que já tô até esquecendo. Mas é tudo de erva, raiz, chifre de algum bicho. Pra criança que tá pinxando [jogando] bicha pela boca uso sumo de hortelã e picão, e põe um pouquinho de porva [pólvora] preta e um pouquinho de leite. Mistura bem misturadinho. Faz uma esfregação com mel na barriga, mas sem encruzar no umbigo [fechar o círculo], depois faz na barriga da perna também, também sem fechar. Depois dá o sumo pra criança tomar. Isso tem levantado qualquer criança, já tirei criança até do hospital com isso.

Pra febre de dente, cortar vômito, desintéria é sal torrado, salmoura doce. Tira um pouquinho pra deixar pra criança beber e dá banho com a salmoura.

Pelo e banha de ouriço [espécie de porco-espinho da Mata Atlântica] é bom pra bronquite, recaída e susto. Queima os pelinhos, faz o chá e dá pra criança. É melhor dar na mingua, mas quando a gente vê a criança naquele desespero, a gente dá qualquer hora.

Coentro com pinga e mel – pra cortar hemorragia de aborto. Depois faz um banho com cravo de defunto [um cravo amarelo] pra banho”.

(Jandira da Silva Cunha, 66 anos, Ivaporunduva, 2011)



“Meu primo, o Erpídio de Oliveira Santos, queria me ensinar a ser benzedor, mas eu não quis, porque ele disse que pra eu saber fazer essas coisas eu tinha que matar uma pessoa muito querida ou um animal de estimação. Então aí eu não quis, eu disse ‘eu já sou um pecador, ainda mais uma dessa?’. Foi por isso que eu não quis aprender.

Pra matar uma pessoa só na base desse saber, sem facção nem arma nenhuma, o benzedor tem que saber a oração certa pra pegar a pessoa de surpresa. Quarta e sexta feira não pode dormir, senão outro benzedor pega ele dormindo. O meu primo benzia, fazia remédio pra picada de cobra, dor de barriga, dor de dente. Ele curava as pessoas com garrafada e oração. Diz ele que não fazia magia ruim também, mas não tem um dos benzedor e macumbeiro que não faça, porque se não fizer eles não podem saber que sabe fazer. O Erpídio aprendeu com Benedito Vergina, de Pilões, que tinha que fazer nas quartas e sextas feiras. Depois, Benedito, aborrecido, foi testar se Erpídio estava aprendendo. Esses benzedor não ensinavam tudo que sabia por medo que os alunos matassem os mestres. O Benedito deu um tiro de chumbo nas costas do Erpídio, mas ele se defendeu com oração e não entrou. Nunca mais voltou.

Começou a disputa com Pilões, uma semana depois estava em São Pedro uma cobra e pegou um burro de um homem. O benzimento dos dois se encontrou no vento e ia cada um mandando a cobra embora, na hora que se encontraram os benzimento a cobra achou o burro e matou ele. Faz Antes o pessoal tinha muita necessidade aqui, porque não tinha estrada pra ir pra Iporanga, Eldorado. Então o pessoal se prevalecia daquilo que tinha. Durante o tempo que viveu, ele [Erpídio] ajudou muito esse povo aqui. Quantas e quantas pessoas que ele salvou. Ele fazia remédio de parto pra criança nascer rápido.

Quando a pessoa chegava, falava o que precisava e ele dava o remédio pra pessoa e fazia a oração certa pra cada coisa. Tinha oração de amansar os bichos feroz. E manda os bichos pra matar outra pessoa:

- Cobra, mamangava, marimbondo e morcego: pegava o bicho na mão e orava. Tem oração que você pega qualquer serpente e ela não pica.

- Garrafada: Guiné, arruda, alho, pinga. Tomava na sexta feira da paixão. É o dia que o demônio ta solto. Serve pra proteger. Capim cidró, São Fidélis. Usa Rubarbo, maná, xucupira [fruta], jutinga [fruta], pinga e água

O Erpídio morreu faz mais de 20 anos” (Orides de França, 63 anos, São Pedro, 2010)

“Quebrante dá em criança e em adulto. Pra saber que é quebrante, a mãe é a melhor pessoa, mas depende do olhar de cada um. A carne fica mole, caga verde, como se tivesse comido mato. A pessoa fica doente. É como olho gordo ou mau olhado. ‘Bom olho que te veja’, dizem pra uma criança recém nascida para que não tenha quebrante. Depois que benzia, se tinha que passar algum remédio passava, senão ia embora.

A oração do benzedor é segredo. Não sei como aprendeu. Clarindo, eu não conheci, mas era curandor, prá lá pras bandas do Canha.

João Vicente Mandira era benzedor também, é um dos filhos bastardos que recebeu as terras [de Mandira]. Ele sabia manipular as ervas do mato. E fazia oração, mas isso é um segredo que ele não contava. A Zulmira também sabia. Foi benzida e os filhos também. Ela fazia batizado. Hoje em dia não tem benzedor nem curandeiro, só ficou alguma coisinha de remédio que o pessoal aprendeu. Pra sapinho ainda tem um benzedor em Mandira. Chifre de boi ralado e capitiu é bom pra verme. Pra sapinho, é benzimento” (Maria Mateus Mandira, 79 anos, 2011)



“Minha mãe fazia remédio, oque eu aprendi foi com ela. É uma forma de resolver os problemas sem precisar ir pro médico. O médico não trata da parte religiosa. A comunidade pede pra fazer. Os crentes também usam os remédios caseiros, mas não usam o benzimento. Garrafada eles tomam. Alguns não aceitam nem os remédios. Eu seu fazer alguns:

- Chá de Capiá: dá banho em criança ou adulto, ensina as palavras do Santo Anjo pra quebrar quebranto, encaminha os passos, deixa dormir sossegado. Quebrante é do olho da gente, por quem acha bonito ou tem raiva. Tem pessoas que não bota quebrante, é do coração da pessoa. Quebrante de amor mata. Dá pra tomar também. Mói a semente e põe abuto [cipó].

- Chá de Quina: rapa a casca, põe na água e toma. Pra dor de barriga.

- Caeté ou pacova: erva, para quebrante, susto, vômito, febre. Dá uma fritada, amassa bem e joga água quente. Espera esfriar e dá pro doente.

- Sene: Erva para dor de barriga, cólica. Torra a folha na chapa do fogão e daí faz chá.

- Abuto: Toma banho com água quente e abuto. É bom pra friagens [resfriado].

- Chifre: susto e lombriga suspendida [quando sai pela boca].

- Hortelã: lombriga.

- Erva de Santa Maria: lombriga [suspendida] quando sai nas fezes.

- Poejo: lombriga.

- Cana do brejo com parparoba: cozinha e toma banho. Cura inflamação por dentro. Se quiser tomar também, pode. Pra recaída da mãe de dieta no pós-parto, eu uso:

- Picilin [frutinha]: raspa, põe na caneca, põe a nóz moscada [comprado em mercado], junto com o abuto rapado. Ferve a água, espera esfriar e dá pra mãe.

- Erva-sene: chá.

- Abuto: parece um cipó, grudado nas árvores e no chão.

- Garrafada: benze a água pra dar pras crianças, banho” (Oscalina Gomes de Nascimento Queiroz ou “Calu”, 63 anos, Maria Rosa, 2010)



“Eu era benzedora, fazia esses trabalho de benzer criança. Benzia muito bem, é que Deus me ajuda a trabalhar, me dava o caminho pra eu benzer. Aprendi com meu tio a fazer remédio e minha mãe me ensinou a benzer, tava com uns 20 anos. A preparação é chamar o espírito da pessoa. Eu chamava pelo nome da mulher que vinha trazer e da criança. E ponhava um raminho de arruda ou vassourinha na água. Quando a criança tava atacada de bicha, fazia esfregação nas junta. Com hortelã e mel, açúcar ou melado, qualquer coisa doce. Com essa esfregação as lombriga saía pela boca. Quinze dias atrás veio aqui uma criança com quebrante. Quebrante é quando às vezes a pessoa acha bonito, aí bota quebrante. Fica tudo amortecidinho, molinho, sem brincar com os olho murcho. Aí eu benzi, peguei ele no colo que nem o pescoço ele levantava. Aí logo depois ele já saiu brincando, ele vai fazer dois anos.

Eu atendia mais que médico, mas depois rasguei a oração. Só dei uma cópia pra minha filha. Parei porque passei da idade de mexer com isso” (Ana Vitorina de Moraes, 85 anos, Pilões, 2011)

COMUNIDADES:

Abobral (I); Bombas (I); Cangume (I); Galvão (M); Ivaporunduva (I); Mandira (I para curandeiro; R para benzedor); Maria Rosa (I); Nhanguara (M); Pedro Cubas (R); Pedro Cubas de Cima (R); Pilões (I); Porto Velho (R); Praia Grande (M); São Pedro (I)





MODO DE FAZER CANOA

As 16 comunidades quilombolas do inventário possuem relações estreitas com os rios que banham seus territórios. Além de fornecer água para abastecer as casas, os rios são fonte de recurso pesqueiro e servem para banhar e brincar. Antes da construção das estradas, os rios foram um importante meio de transporte de pessoas, mercadorias e informações ligando muitas localidades do alto vale do Ribeira até o mar.

Nesse tempo, a canoa era a embarcação mais usada para a pesca e para o transporte. E continua sendo utilizada para estes fins, porém com menor grau de importância. Até hoje há rios navegáveis nos territórios quilombolas, como o rio Pilões, o rio São Pedro e o Ribeira. Outros rios de menor porte, como o rio Nhunguara e Pedro Cubas, por exemplo, diminuíram substancialmente sua vazão nos últimos anos e deixaram de ser navegáveis.

Em 12 comunidades, o conhecimento aplicado na confecção das canoas foi identificado como bem cultural, mas em cinco delas não é colocado em prática, sendo classificado como memória. A redução da prática está relacionada também à legislação ambiental que restringe o corte de árvores mesmo em territórios tradicionais. Algumas comunidades inseriram o conhecimento de fazer canoa na descrição do ofício de carpinteiro [ver verbete específico].

As canoas do médio e alto Ribeira são diferentes das canoas do Lagamar, estas últimas têm o formato das conhecidas canoas caiaça-

ras, utilizadas na água salgada. Para a navegação fluvial no médio e alto Ribeira, as canoas são mais estreitas e compridas.

Saber fazer uma canoa envolve a escolha da madeira adequada, conforme suas qualidades de durabilidade, tamanho e formato. Nas informações cedidas pelos entrevistados foi mencionado que existem três tipos de madeira: as de cerne duro, as de cerne fraco e as que não tem cerne, chamadas de madeira branca. As madeiras mais resistentes, chamadas “de cerne”, são: arivá ou araribá, canela (preta), peroba, cedro, garacuí e ipê [embora esta última não sirva para colocar na água]. São também madeiras fortes o angelim, jequitibá, cupaúba, calvi, timbuva. As madeiras de cerne mais fraco são bataiera, chapada e jatobá. As madeiras fracas são: canela branca, guaricica e guapiruvu.

Para lavar a canoa é necessário buscar simetria, espessura homogênea e o formato adequado da proa e da popa para manter o rumo durante a navegação. Depois de serem lavradas no mato, no local onde foi derrubada a árvore escolhida, as canoas são levadas para a água em puxirões de varação de canoa. Arrastar a canoa pela floresta, morro acima e abaixo, é uma tarefa que exige experiência para evitar que a canoa se choque com as árvores ou machuque as pessoas que estão na varação. Como todo puxirão, a varação envolve um baile depois do trabalho, com muita música, dança e comidas.

Os relatos apresentados detalham as etapas e ferramentas utilizadas nesse processo e mencionam também o declínio da navegação com canoas, impactando diretamente a aplicação dos saberes empregados em sua fabricação.

Canoeiro no rio Pilões, Quilombo Maria Rosa. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



“Eu mesmo já fiz 5 canoas. Mas que eu ajudei, foram mais de 30. Aprendi com o Benedito Golçalvez, um tio meio distante, que era da Cachoeira Feia [divisa entre São Paulo e Paraná] mas morava no Descalvado. No começo eu só olhava, depois ele incentivava e aí quando ele foi fazer outra, ele falou pra eu pegar o machado e acabei aprendendo. Agora eu faço canoa pra mim, e aqui em Praia Grande tem uma turma que pede pra eu fazer. O João Moura já pediu pra mim.

Primeiro escolhe a árvore. Derruba ela com o machado, tira os galhos. Endireita a madeira na mão, faz o alinhamento, entalha o miolo do tronco de madeira com o machado, lapida a madeira com o enxó, depois volta o machado pra dar o desenho certo da canoa, aí volta o enxó. Pra lapidar a canoa por fora, usa o machado nos lugares onde não dá pra usar o cipio ou plaina [ferramenta que pode usar com uma ou duas mãos, tem uma lâmina de aço, que serve pra fazer o acabamento da canoa, só por fora]. Por dentro é só o enxó. Enquanto tá fazendo a canoa, leva tudo pro rancho no mato: arroz, feijão, carne, farinha, açúcar, sal, óleo.

A varação de canoa tem que ser com bastante gente. Às vezes amarra uma ou duas cordas [na canoa], às vezes puxa na mão. Já fui em varação com mais de 100 pessoas. Tem uns que pega a canoa pra arrastar, e outros que só acompanha. Depois faz um baile, tem violão, viola, o que tiver de instrumento no dia: sanfona, pandeiro” . (Domingos Cardoso, 63 anos, Praia Grande, 2011)

A varação de canoa no Quilombo São Pedro reuniu comunidades quilombolas de Iporanga e Eldorado. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010





“Quando derruba a madeira ali, tem que bater duas linha principal, uma de um lado e outra do outro, pra tirar o tabuão da boca. Pra bater a linha tem que ser duas pessoas uma segura de um lado e a outra do outro, riscava ali pra saber onde vai cortar. O meu pai usava aqueles carvão de pilha. Aí bate mais duas depois pra tirar a borda, mede dois dedo ou três pra dentro (no mato deixa uns três dedos por causa da arrastação) pra cavocar o cocho da canoa. Quando tá lavrando ela, deixa uma parte sem cortar e ali faz um valo com o machado pra colocar um pau, que é o mastro, pra poder virar ela. Depois que vira, bate duas linhas pra tirar o tabuão do fundo e depois mais duas pra arrolçar ela, pra ficar “bolhada”, que aí ela não fica louca. A canoa “bolhada” você pode até sentar de um lado que ela resiste. A canoa louca você entra nela e ela fica virando de um lado pro outro.

Depois disso, bate mais quatro linhas pra fazer a proa e mais 4 pra popa. Uma canoa de 8 metros usa 50 centímetros pra proa e 50 pra popa. Aí tem que limpar com enxó por dentro, pra fazer o acabamento: pega um trado, que nós chamamo de birrura,¹¹ e birrura ela [perfura] da proa até a popa, do fundo pra boca da canoa. A birrura tem o tamanho de três dedos e quando tá cavando com o enxó e chega nela sabe que tá na hora de parar, aí ela fica com a grossura igual. Depois que termina, tira a birrura, coloca umas madeira no buraco pra fechar, e é só jogar a canoa na água.

Hoje quase não faz mais canoa em Galvão. A gente tem medo de tirar madeira no mato e o florestal pegar. Antes também a gente precisava mais dela pra transporte, agora tem a estrada¹¹. (Jair Rodrigues dos Santos, 46 anos, Galvão, 2011)

¹¹ Forma como os quilombolas do Vale do Ribeira chamam a verruma (ou trado, no caso das grandes verrumas utilizadas em tratores): um instrumento de aço em forma de espiral, que possui a extremidade inferior pontiaguda. É utilizada principalmente para perfurar madeira. Geralmente usada nos tempos do engenho pelos escravos (<http://pt.wikipedia.org/wiki/Verruma>).

No quilombo Mandira, a canoa é um instrumento utilizado diariamente pela comunidade. Para sair do porto rumo aos viveiros, a maioria dos mandiranos vai a remo. Na entrevista, foram mencionadas as diferenças entre a canoa ribeirana e patilha (ou caiçara):

“A canoa é importante em atividades geradoras de renda como a pesca artesanal e a coleta da ostra. O que é mais usada aqui é Canela e Timbuva. Mas usa também madeira branca, mas dura menos, que nem de Guaricica, que faz, mas não presta. A diferença entre a canoa ribeirinha e a caiçara é que a canoa caiçara tem patilha [é a quilha no bico] pra cortar a água, o ranzeiro [onda], então ela vai andando e cortando a água. A canoa deles pra nós é conhecida como Ribeirana e a nossa é de patilha. A deles também é mais comprida, que eles aproveitam do tronco ao galho. A nossa a mais comprida pra remo é 5 braço, mas é difícil achar. No máximo 4 ou 4 e meio.

Hoje não encontra mais canoa ribeirana aqui. Antes fazia, pra subir o Rio das Minas, agora não faz mais. Antigamente fazia cantoria durante a variação Antigamente havia cantoria, piolho [encostar cabeça com cabeça para levantar a canoa], hoje em dia não ocorre nada disso¹¹. (Francisco de Sales Coutinho, 54 anos, Mandira, 2011)

Canoa sendo lavrada em Guapiruvu, no Quilombo Praia Grande. © Anna Maria Andrade/ISA, 2011



Em Pedro Cubas e Mandira, foi mencionado o costume de cantar durante a variação de canoa.

Bate o remo, canoeiro
Bate o remo, canoá
Minha canoa é de cedro
Meu remo de Araribá

Bate o remo, canoeiro
Bate o remo, canoá
Minha canoa me me leva
Meu remo vai me buscar
(Versos recolhidos em Pedro Cubas)

Um compositor da comunidade de Pedro Cubas, Adão Rolim Dias, também inspirou-se nos puxirões de variação de canoa para compor esta canção:

O puxirão de Nhô Honorato, ai ai
Tinha muita boa
Mataram 25 capado, ai ai
E 45 leitoa

Não gosto de Nhô Honorato, ai ai
Porque só anda com porqueira
Tanta madeira de lei, ai ai
Vai fazer canoa de figueira

Eu perguntei pra Nhô Honorato, ai ai
Como vamos de canoa
Nhô Honorato arrespondeu, ai ai
A canoa não saiu boa
Saiu com 4 buraco, ai ai
Dois na popa e dois na proa.

Em Pilões, ainda há uma pessoa, seu Belarmino, que faz canoa. Ela é usada para atravessar o Rio Pilões em alguns locais, ao longo do rio para pescar, para transportar milho, arroz, palmito pupunha, mudas e plantas do Baixio Comprido e Tavares, localidades para onde não há acesso por estrada.

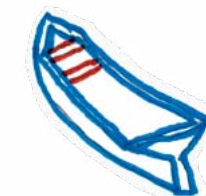
“O carro nosso, na verdade, era a canoa, que ajudava nós nos momentos mais precisos pra bardear milho, feijão, arroz, porcos. Mudou muito, porque agora existe carro e barco. Há uns 10 anos que não uso mais, diminuiu o valor da canoa no meu bairro.” (Otávio Pedroso de Almeida, 55 anos, Pilões, 2011)

“Aprendi a fazer canoa com o pessoal que fazia. Aqui no Pedro Cubas tinha um monte de gente que fazia, o finado Bermiro. Antigamente o pessoal carregava tudo pra Eldorado de canoa, não tinha esse negócio de carro pra carregar mercadoria. Antigamente na balsa era só canoa, não tinha a balsa, o pessoal só passava de canoa. Então agora o pessoal não tem feito mais canoa, às vezes faz só pra mostra.

Fazia na lua minguante, que é quando pode cortar a madeira. Fazia de Araribá e Angelim. Começa fazendo um tipo de cocho, depois cavando. E tem que fazer a alinhção certa. Primeiro faz a parte de dentro, depois vira e faz a parte de fora. Vai cavando bem pra deixar a grossura certa. A canoa precisa ser bastante pareia pra fazer, precisa até de birrura pra ver se tá pareia, se não tem lugar mais grosso que o outro, senão gasta e fura a canoa. Mas nada disso eu tenho, falta birrura, falta um machadinho miúdo pra fazer a proa e a popa da canoa.

Depois que tá pronta faz a variação, com uma corda pra ela não descer correndo demais, bater num pau e arrebentar. Tem que ter uma corda forte, até cabo de aço pra bardear. Vem umas 10, 20 pessoas pra varar a canoa. Tinha baile de variação com forró e às vezes dança da mão esquerda, monada. Tinha viola, violão, pandeiro¹¹. (Bertolino Silvério, 74 anos, Pedro Cubas, 2011)

“Aqui em Nhunguara, naqueles tempo que não tinha estrada nem nada, pra fazer condução e bardeação de mercadoria era muito importante saber fazer canoa. Agora que tem a estrada não usa mais muita canoa. Tem uns que moram na beira do rio ainda tem uma canoa, mas que sabe fazer só tem o Dito Coeio¹¹. (Domingos Máximo Vieira, 74 anos, Nhunguara, 2011)





“Pra fazer a canoa, derruba a madeira, o tronco dela. A face mais larga vira pra cima, pra fazer a boca da canoa. Fazia ela primeiro com machado e enxó. Ia lavrando, limpando, sondando as posição. O fundo tira um pouco da madeira pra ficar chatinha, não ficar redonda. Depois virava, limpava o lado de fora. Ia fazendo aos poucos, não era de uma vez. Dependendo do tamanho da canoa ia 15 dias, 1 mês, até 2 meses, se era muito grande. Pra alinhar fazia tinta com barro e folha de brejaúva, molhava a linha e ficava aquela nódoa pra saber onde tirar a madeira e ficar retinha. Tinha que saber dividir a madeira pra não ficar cheia de zigue-zague, além de ficar feia. A birruma colocava no final pra saber a grossura. Furava a madeira pra saber se a grossura tava igual, pra ficar equilibrada a canoa. Depois fazia um puxirão conforme o tamanho da canoa e o local que ela estava. Mas a varação, você convidava 8 pessoas e aparecia 10, 15. Parece que tinha imã”.

Canoa no rio Ribeira, Pilões. © Felipe Leal/ISA, 2010

“Quando tinha 12 anos fui trabalhar com Zé de Paula, ele era carpinteiro e morava num lugar chamado Café, pra lá de Indaiatuba. Fui ajudar ele a virar a canoa, ela tava de bruço. Porque a canoa, quando vai fazer, tem que virar 4 vezes. Ela era de peroba.

Pra fazer a canoa tem que primeiro cortar a madeira na lua minguante. Quando vou entrar no mato, eu peço proteção de cobra e de bicho bravo. Daí tem que pinchar a madeira no chão, madeira reta e larga. Atorar, ou seja, tirar o bôio do lado e cavocar por dentro no machado. Virar a boca pra baixo e limpa por fora. Virar com a boca pra cima e limpar por dentro. Birrumar para saber a grossura de ponta a ponta. Fazer um puxirão pra varar pra água. No rio peço proteção de jacaré.

Eu fazia porque precisava, nesse tempo só tinham 2 carpinteiros aqui. Agora é proibido tirar madeira pra fazer as coisas. Não pode mexer com o mato, se não dá um processo danado”.

COMUNIDADES:

Galvão (I); Mandira (I); Maria Rosa (I); Morro Seco (M); Nhunguara (M); Pedro Cubas (M); Pedro Fubas de Cima (M); São Pedro (M); Pilões (I); Porto Velho (M).

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Puxirão; Ofício de Carpinteiro; Baile; Fandango; Modo de Pescar; Literatura Oral; Rio Ribeira; Rio Pilões, Rio São Pedro.



MODO DE FAZER CASA DE PAU-A-PIQUE

O conhecimento da técnica construtiva do pau-a-pique é difundido em todos os quilombos inventariados. Em todos eles existe alguma construção ou vestígio de construção deste tipo. Embora algumas comunidades já tenham substituído todas as moradias de pau-a-pique por construções de alvenaria ou de tábuas de madeira [caso das comunidades próximas à divisa de estado com o Paraná] o conhecimento permanece íntegro, sobretudo na geração dos mais velhos. Mesmo onde as residências não são mais de pau-a-pique, nos quintais ainda é comum encontrar uma cozinha, um tráfico de farinha ou um paiól de pau-a-pique.

Quando a trama do pau-a-pique é revestido de barro socado, o nome corrente para designar as casas é “casa de barro”. Se não for barreada, é chamada de “casa de pau-a-pique”. As casas de moradia são sempre de barro e podem ser rebocadas ou não. O reboco é uma fina camada de barro misturado com areia, que faz uma cobertura lisa sobre a parede de pau-a-pique barreado, dando um melhor acabamento. Em Praia Grande, onde todas as moradias são de pau-a-pique até hoje, os rebocos são especialmente bem feitos. Os rebocos podem ser pintados, ou ficam da cor natural de terra.



Casa de dona Tide, no Quilombo Praia Grande. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



Em Mandira, foi mencionada a técnica de entulhar a casa, ou seja ocupar as frestas da trama do pau-a-pique com pedaços de madeira.

As casas de farinha são de pau-a-pique sem barrear, precisam ser ventiladas para o momento de torrar. Os paióis variam conforme o uso. Para guardar alimentos, o paiól deve ser fechado, evitando a entrada de pequenos animais.

Toda matéria prima utilizada na construção das casas de pau-a-pique provém de recursos naturais da floresta. A amarração é toda feita de “cordas da mata”, como cipó timbopeva, imbé e, na falta destes, o cipó amarelinho ou unha de gato (que tem espinho). As casas mais antigas do alto e médio Vale tem cobertura de sapê. No Lagamar [Mandira] utilizam principalmente a guaricana que é mais disponível na região. Morro Seco, na região de transição do baixo e médio Vale utilizavam a guaricana e depois passaram a usar sapê também. Nas cozinhas de pau-a-pique ficam as taipas¹² que produzem uma fumaça benéfica para a cobertura de sapê. A camada de fuligem que se fixa na cobertura é chamada picumã e ajuda na



¹² Ou “teipas”, no modo local de dizer: são os fogões à lenha feitos de barro.



sua impermeabilização. As propriedades térmicas da casa de pau-a-pique foram mencionadas por alguns quilombolas: costuma-se dizer que são casas quentes no inverno e frescas no verão. A substituição da cobertura natural por telhas de barro e principalmente por telhas de fibrocimento, conhecidas como brasilit, é a primeira mudança que ocorreu nas casas de pau-a-pique nos quilombos. Com esta cobertura, as casas tendem a superaquecer.

Para compor a estrutura da casa de pau-a-pique, diversas madeiras são utilizadas, conforme sua finalidade na estrutura da casa: esteios, bardames, vigas, barrote, caibros, travessas, cada parte exige uma resistência e formato diferente de madeira. De acordo com a região e a disponibilidade de recursos naturais, há variações nas madeiras utilizadas e nos nomes atribuídos a cada uma das partes que compõe a estrutura das casas. A estrutura costuma ser feita pela família nuclear: o pai com ajuda da mulher e dos filhos. Eventualmente, compadres e outros parentes próximos ajudam. Quando as grandes casas familiares eram construídas, os donos da casa organizavam puxirões e reunidas para receberem ajuda para barrear. Após o trabalho, faziam bailes e serviam comidas e bebidas para entreter os participantes, que ficavam juntos até o amanhecer do dia seguinte.

A transmissão do conhecimento da técnica construtiva se dá no momento da construção, quando os menores veem os mais velhos fazendo e assumem pequenas tarefas. Todos os entrevistados mencionaram que aprenderam com os mais velhos, não necessariamente com os pais. Algumas pessoas desenvolvem melhor a técnica, sendo chamadas a ajudar na construção das casas de outras famílias. Mas de modo geral, trata-se de um conhecimento difundido entre todos os moradores, sobretudo os homens com mais de 30 ou 40 anos.

Às casas de pau-a-pique estão associados uma série de bens culturais relacionados à produção da vida doméstica, como o processamento dos alimentos e alguns ofícios. No quilombo Bombas, as casas de pau-a-pique foram associadas também às práticas religiosas, já que as celebrações católicas ocorrem nestes espaços e não na capela.

A técnica construtiva do pau-a-pique está em declínio nas comunidades. As novas gerações tem menos contato com o processo de construção. Como consequência, parte do conhecimento tradicional quilombola – como a identificação de espécies florestais e suas propriedades – está ameaçado. Quando os recursos disponí-

veis no território deixam de ser utilizados para a produção da vida cotidiana, a relação de interdependência entre os moradores e seu território tende a ser enfraquecida.

Os relatos coletados nas 16 comunidades revelam os conhecimentos colocados em prática na construção das casas. Nota-se que existe um idioma compartilhado de nomes para as partes da casa e recorrência dos recursos e técnicas utilizados.

A entrevista realizada em Ivaporunduva demonstra que, embora a prática de construção seja uma tarefa usualmente masculina, as mulheres também sabem fazer:

“Corta 9 esteios, se for cobrir com sapé, corta 8 caibros. Corta os bardame, tira o sapé, travessão, pau a pique, ripa de bambu e cipó. Arma a casa com os esteios, faz a parte da cobertura com os caibros e cobre com sapé. Tem uma amarração pro sapé não cair. Coloca os bardame em volta da casa, em baixo, perto do chão. E também serve pra fazer a porta. Depois aterra com barro até a altura do bardame. Depois coloca os travessão no lado da parede pra começar a fazer a parede. Põe os pau a pique em volta da casa e amarra no travessão com cipó. As divisão da casa também faz do mesmo jeito e depois é só ripar com os bambu lascado em quatro e amarrar as ripas, também com cipó pra não soltar. Depois é só barrear. Pra barrear tem que cavar um pouco de barro, molhar e passar na parede por dentro e por fora. E está pronta a casa”. (Pedrina dos Santos, 48 anos, Ivaporunduva, 2010)



Cozinha de pau-a-pique em Cangume. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010

Acima e no centro: cozinha de pau-a-pique sendo construída no Quilombo Ivaporunduva.

Abaixo: picumã fixado no telhado da casa tem ação impermeabilizante. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



“Primeiro, procura a madeira no mato. Daí joga a casa no esquadro, finca os nove esteio, põe a travessa, encaibra, cobre de palha ou de telha, o pau-a-pique é de madeira, amarra a ripa de uvá e chama o pessoal pra dar uma força pra barrear. Faz um reunidão. Gorocaio e pessegueiro bravo pro esteio; o bardame de angico ou louro; as ripas e caibros de juçara, uvá (se o telhado for sapé), pessegueiro bravo ou canela”. (Antonio Donizete Ribeiro, 52 anos, Praia Grande, 2011)

“Primeiro corta a madeira no mato, lavra os esteio, tira as travessas, a janela e a porta, o barrote pra barrotear as paredes. A madeira tem que tirar no tempo certo, na mingunte, deixar secar. Faz os buracos pra esquadrear e “armar” a casa. Os buracos faz com cavadeira. Pra não apodrecer o pé da parede botava bardame, entre os esteio, apoiado no chão. Tem casa que eu não bardamava, ia direto no chão. Põe os esteio no buraco, soca bem socado. Os esteio é uns palanque que vai pra firmar as travessas. Numa casa pequeninha vai 9 esteio. Coloca as travessas, apoiada no esteio. Amarra tudo com cipó timbopeva. Encaibra, põe o caibro apoiada na travessa. Aí depois vai a ripa pra segurar a cobertura. O caibro vai de comprido [horizontal] e a ripa é de atravessado, na cobertura. Aí vem a cobertura, de primeiro era sapé. Quando não era sapé era telha. Daí que vem a barroteação das paredes. Ele apóia nos bardame, de pé. Aí põe a ripa, de comprido, amarrava com cipó. Vai bastante ripa na parede, uma distância de mais ou menos 15 centímetros entre uma e outra. Pra barrear tinha que cavocar no chão, carpir o cisco de cima e cavoca a terra. Põe água e vai pisando até fazer o barro. A terra de baixo não presta pro barro, tem que ser a terra mais de cima. Tinha que ficar uns par de gente pisando, amassar ele pra ficar bem macio, sem bolota, fica visgoso. Jogava na parede com a mão, umas 3 ou 4 pessoas. Tinha que ficar um de cada lado, de dentro e de fora, pra trançar o barro, pra grudar um no outro. Alisava com a mão. Poucas pessoas rebocavam depois, misturava farelo de arroz, areia, barro e cinza, que aí fica lisinho. Porque as parede depois que seca racha tudo, então pra tapar fazia isso. Tinha que terminar o piso: pegava terra, jogava na altura do bardame e socava, bem socado, pra não ficar levantando poeira e ficar lisinho. Aí fazia a taipa pra mulher fazer a comida”. (Pedro Rodrigues da Cunha, 61 anos, Pilões, 2011)



“Meu pai ensinou, ele fazia essas casa antes de mim, aí eu sempre tava vendo como ele fazia. Fiz paiolzinho no sertão, faz uns 20 anos: finca os esteio no barro, depois bota as travessa em cima do esteio, arruma os caibro, da travessa até a cumeira, bota as ripa e já ia cobrindo com sapê. Depois da cobertura, põe os barrotes [vertical] nas paredes. Pra barrear: cava o barro, molha, amassa e bate na parede. Deixava secar uns dias e fazia o reboco com areia misturada com barro. O barro parte quando seca e a areia tampa aquelas partitura quem tinha. Pra aterrar a casa [fazer o piso], ia batendo com madeira até firmar aquele barro no chão. Deixa enxugar um pouco e já podia morar nela. Fazia a taipa dentro da casa. Agora mudou que o pessoal tá usando mais material. Se tiver alguma casa é nesses mato aí, um rancho, paiol. Pra morar, tão fazendo de material mesmo” (Paulino Pereira, 80 anos, Sapatu, 2011)

“Eu ajudava bastante o pessoal a fazer. Faço pra mim também, pequenininha assim. Aprendi com os mais velho, ia ajudar e já ia aprendendo. Às vezes alguém que tá ajudando a construir também aprende olhando. Fiz uma casa em 1995 pra morar. Hoje mudou a cobertura, o pessoal tá fazendo de Brasilit. Mas a minha é de sapê” (Lourenço Dias da Mota, 41 anos, Maria Rosa, 2011)

“A última casa que eu fiz foi em 87. Pra armar, primeiro é os estelho, depende do tamanho da casa. Numa casa de 4x5 m são 9 estelhos pra ficar firme a casa. Depois coloca a travessa por cima, cruzeta, entre os esteio, que é o que segura a casa, e amarra bem amarrado com cipó timbopeva. Daí corta os caibro, encaibra ela, ripa e depois cobre com o sapê. Um fala sapê, outro fala palha, eu trato por sapê mesmo. Quando tem bastante juçara cobre com ela, mas agora é difícil. O sapêzal também tá acabando porque os fazendeiro tão acabando com o sapê porque queima e semeia braquiária. Depois de tudo coberto que corta o bardame, pra ponhar embaixo e entre os esteio, pra ponhar os pau-a-pique em cima. Tem que ser madeira grossa. Depois corta os pau-a-pique, pode ser qualquer madeira, desde taquara até madeira do mato. Amarra ele bem amarrado com cipó e depois corta as ripas. Aí barreia nas frestas do pau-a-pique. Quando vai barrear tem que chamar um mutirão comunitário. Chama

a gente pra sapatear no barro, tem que amassar bem amassado. Tem que saber a qualidade do barro, senão ele não pára na parede, se for areião. A gente conhece as qualidades do barro. Antigamente depois de barrear a casa, a turma fazia um bailinho, costume dos antigos. Dançava forró, rancheira, xote, xote marcado.

Mudou porque agora a turma tá usando casa de material. De pau-a-pique todo mundo sabe e tem condições de fazer; a de bloco, não, é cara” (Américo Gonçalves, 56 anos, Porto Velho, 2011)

“Antigamente tinha puxirão pra barrear a casa, aí tinha baile e dançava várias danças. Minha família, às vezes quando pediam, eu fazia pros outros, aqui na comunidade mesmo” (Aurico Dias, 49 anos, São Pedro, 2011)

“Mudança que eu acho é o cipó, que a maioria tá usando prego agora. Tem a telha também, que já usa brasilit. Hoje é mais rápido pra fazer com telha comum do que com telha da coxa. De primeiro os mais antigo faziam telha na coxa, tinha de todo tamanho. Alguns deixavam sem barrear metade e falava que depois terminava. Mas depois que entrava nunca mais terminava. E também com o fogão a lenha, quando juntava fumaça forma o picumã na cobertura de sapê, e aí deixa bem pretinho e não pinga água de jeito nenhum. Tinha que ver onde ficava a porta, antigamente não fazia a porta no eitião [parede da frente], os mais velhos falavam que não dava sorte pra casa. Então fazia na lateral, na parede mais comprida. Aí fazia ajutório pra arrancar capim ou sapê ou capim de morro. O sapê era melhor porque dura mais, mas era difícil de achar, usava mais capim de morro. Aí depois arrumava 3 ou 4 pessoas pra ajudar a cobrir. Fica 2 em cima e 2 em baixo passando o capim pra dois de cima. Depois que cobre a casa vem o pau-a-pique pra fazer a parede. Tem que cortar bastante madeira fina pra fazer o barroto, que é o pau que fica de pé em cima da soleira. Aí vem a ripa, coloca um pouco de ripa do lado de fora e outro pouco do lado de dentro.

Aí que vem a barreação, faz uma pojuva, que é trabalhar até as 2 da tarde. Vem homem e mulher e ajuda a barrear. A gente faz um barreiro, cavoca o chão e vai jogando água. Eu vi em Registro que se você pica o sapê e coloca no pântano de barro pra pisar nunca cai aquela casa. Depois que terminava a casa, depois de uns 8 dias, tinha reboque. Misturava cinza, areia e barro e passava por cima do barro. Vai chapiscando com a massa pra tampar buraco” (Aquilino Rodrigues, 63 anos, Pedro Cubas, 2011)



DO QUE SE FAZ UMA CASA DE PAU-A-PIQUE (Madeiras, cipós e outras fibras mencionados nas entrevistas)

Angico	Gema de ovos	Louro
Araribá	Gorocaia	Mandigaú
Bambu	Gorocaio	Nataleir
Cameleira	Guaricana	Peroba
Canela	Ipê	Pessegueiro Bravo
Capim do Morro	Itapixingui	Tabucuva
Caviúna	Itaporoca	Taiuva
Cipó Amarelinho	Jacaré	Taquara
Cipó Imbé	Jacatirão	Uvá
Cipó Timbopeva	Jacatirão preto	
Cipó Unha de Gato	Jussara	

“De 90 pra cá não pratiquei mais. Primeiramente cortar as madeiras, os esteios, depois vem o envigamento, depois o encaibramento. Tudo pregado com prego. Depois é cercado com vara ou bambu [a ripa da Jussara era a melhor]. Depois ripa atravessado, amarra com cipó pra depois barrear. Na época, a cobertura era feito com guaricana ou sapê, que agora nem tem mais. Depois da casa pronta, fazia dela nossa moradia e ali ficava até cair” (Benedito Cância Alves, 66 anos, Morro Seco, 2011)

“Aprendi depois de adulto. Quando eu era solteiro, eu pensei de pagar pra armar uma casa pra mim. Aí eu cisme comigo, “quem aprendeu, não nasceu aprendido”, cisme de fazer eu mesmo. Quando eu fiz deu diferença de 5cm nos esteio, pra quem nunca tinha feito, aquilo não era diferença.

O pessoal perguntava quem tinha armado a casa e depois disso comecei a armar pro pessoal da comunidade. casa que o pessoal armava e já via diferença no esquadramento. Um dia resolvi fazer a minha e fiz sozinho. Só chamei o pessoal pra barrear. Eu armo casa pro pessoal da comunidade faz uns 12 anos. Fiz a última em 2004. É o meu ofício, ganha por dia, conforme o que quem pedia podia pagar. Faziam a casa de pau-a-pique porque era as condições que tinha de construir. Há pouco tempo, quando tinha bastante madeira de lei, fazia de canela sassafras ou canela preta. Dá pra fazer de taiuba, araribá. Madeira branca usa jacatirão e tabucuva. Isso é muito importante por causa dos nossos filhos, quanto mais gente sabe, vai tá ensinando os nossos filhos. Às vezes a pessoa tem condição de comprar material pra fazer uma casa, mas se não tem, sabendo como fazer já é mais fácil. Agora com esses projetos que vêm pra comunidade de casa, do CDHU o pessoal já faz menos casa de pau-a-pique, mas sempre tem as cozinhas que o pessoal faz de barro. De primeira, também, fazia de sapê, hoje o pessoal tá fazendo de brasilit” (Jair Rodrigues dos Santos, 47 anos, Galvão, 2011)



Casa de pau-a-pique e paiol no Quilombo Bombas. © Acervo ISA, 2010



“Aprendi com os mais velhos. Aprendi fazendo junto. Faço quando precisa, quando a casa antiga começa a entrar água. A última casa que fiz, faz uns 8 anos. Pra cortar as madeiras, uma pessoa só. O bardame é madeira forte pra aterrar no chão: jacaré, peroba. Pro caibro uso jacaré. Esteio de taiúva, cerne e jacaré. Tem que ser forte. As travessa de cameleira, tem que ser forte também. Para a ripa, escolhe uma madeirinha fina, meio forte. Juntava gente pra amassar o barro no pé. O barro cavava com enxada perto do terreno. No começo não tinha porta com tábuas. Fechava a casa com pedaço de pau. As amarrações eram de cipó amarelinho, cipó forte. O cipó milorne era muito fraco. É bom saber fazer, porque se não souber tem que pagar pra fazer. Os jovens não sabem fazer nem um paiolzinho” (Benedito Maciel de Pontes, 72 anos, Cangume, 2011)

“Eu aprendi com o finado meu pai, sozinho com ele. Sempre morei em casa de pau-a-pique e já fiz umas 20 casas. Primeira coisa é fincar os esteio, depois os caibro, encaibra a casa, cobre ela com guaricana. Ela é diferente do sapê porque é mais largo que o sapê, a gente trança ela de três em três pra ficar mais comprida, no jeito de cobrir a casa. Ela é boa porque quando tem cobertura de guaricana ela é fresca. Depois que cobre a casa vai ripar pra ponhar o barro. Qualquer barro, se pisar bem em cima e molhar, dá pra barrear. Tem gente que chama um mutirão pra barrear, mas tem gente que faz sozinho. Eu fazia só com a minha família. Pra barrear uma casa grande ia uma semana. Quando chamava mutirão pra barrear, fazia um baile. Dançava moda de fandango com viola, cavaquinho, rabeca, violão e pandeiro. Mudou foi que eu não fiz mais, ninguém faz mais, porque já tem casa de material” (João Teixeira, 61 anos, Mandira, 2011)

COMUNIDADES:

Abobral (I); Bombas (I); Cangume (I); Galvão (I); Ivaporunduva (I); Mandira (R); Maria Rosa (I); Morro Seco (I); Nhunguara (I); Pedro Cubas (I); Pedro Cubas de Cima (I); Pilões (I); Porto Velho (R); Praia Grande (I); São Pedro (I); Sapatu (I).

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Ofício de carpinteiro; Puxirão; Bailes; Processamento do Barro; Processamento do arroz; processamento do milho; processamento da cana; processamento da mandioca; celebrações católicas; ofício de parteira.

MODO DE FAZER ROÇA / OFÍCIO DE LAVRADOR

O modo de fazer roça é um dos elementos que compõe o sistema agrícola das comunidades quilombolas do Vale do Ribeira. Foram identificados 79 bens culturais associados ao sistema agrícola, nas categorias de Celebrações, Formas de Expressão, Lugares e Edificações [cf. neste livro texto sobre o Sistema Agrícola; ver lista de bens no final do verbete]. É o bem cultural mais difundido e íntegro do inventário de referências culturais realizado nos 16 quilombos.

O resultado do trabalho na roça é uma produção alimentar diversificada e farta, voltada para o sustento das famílias. Arroz, feijão, milho, mandioca, cana, abóbora, banana, pepino e uma variedade de tubérculos, verduras, hortaliças e frutas. Os quilombolas empregam o sistema de corte e queima, conhecido como coivara, e fazem um rodízio das áreas de plantio, deixando-as em pousio por alguns anos até voltarem a ser produtivas. Homens, mulheres e crianças se dedicam à atividade, estas últimas na qualidade de aprendizes não são responsabilizadas por desempenhar tarefas de adultos.

Os relatos enfatizam a descrição dos conhecimentos aplicados na produção alimentar e mencionam outros conhecimentos e práticas do sistema agrícola, como os bailes, os mutirões de trabalho, as ferramentas e artefatos utilizados, processamento dos produtos da roça, a relação entre roça e religião, o uso dos alimentos nas celebrações religiosas, a apropriação do território por meio do trabalho agrícola e os contextos de transmissão do conhecimento promovido por narrativas orais que atualizam o repertório de saberes sobre o lugar e sobre a comunidade.

Os relatos também abordam a diminuição do trabalho agrícola, uma tendência mais ou menos verificada em todas as comunidades quilombolas devido aos contextos de transformação social e econômica no campo e à legislação ambiental que restringe a abertura de roças na Mata Atlântica.



“A maior cultura nossa é a roça. Vem dos escravos. A gente passa machado onde os antigos já trabalhavam. Desde os 8 anos eu já puxava enxada, acompanhava os mais velhos desde pititiquinho. A roça de coivara é nossa tradição. Tem plantio de arroz, feijão, mandioca, milho, abóbora, cana, banana, mamão, amendoim, batata doce, laranja, limão, mexerica, ata, couve, alface, rúcula, escarola, almeirão, pepino, abóbora, chuchu, cará, inhame, beterraba, cenoura, alfavaca, cebolinha, salsinha e outros temperos, verduras e árvores frutíferas.

Primeiro tem que roçar, picar a roça [passar a foice], plantar, carpir até o ponto de colher. Se for bastante, prepara o paiol. Faz o mutirãozinho de colheita. Às vezes faz em 4, 6 pessoas. A gente chama bastante gente, mas não vem metade. Quem tem boa vontade e quer fazer crescer a comunidade. Eu lutava pra reunir o povo, não vinham.

As sementes são próprias, a sementeira de fora caruncha. O paiol fica no meio da roça. Se a roça for pequena, o paiol é no terreno da casa e bardeia as coisa pra casa. Quando a roça é longe, leva e come na roça: leva arroz, feijão, macarrão, batatinha, carne de porco ou de frango. Quando é perto, volta pra comer em casa.

Conforme o tipo de plantar e colher, o resultado muda. Se tem muita chuva ou muito sol pode ser fraco. Às vezes não dá pra despesa toda. Às vezes colhe arroz de ficar atopetado. Às vezes é pouco. Não vendo sementeira, dou um pouco pra um filho, outro pouco pra outro filho. Se tiver cangaia pra por no burro, põe no cesto de cargueiro. Se não põe no saco. Quando faz mutirão tem baile. Junta o povo, é o povo que faz a festa. Dança de par. Violão, sanfona, cavaquinho, pandeiro. Aqui só violão. O resto dos instrumentos os convidados trazem. Primeiro toma uma cachaça, vamos pro poço tomar banho, jantar, vai iniciando na viola” (Antoninho Ursulino, 60 anos, Bombas, 2010)



“Aprendi com meus pais, quando era criança, desde os 10 anos. Aprendi fazendo e observando, em Cangume. Minha mãe foi picada de jararaca na roça de feijão e meu irmão Cláudio também, quando foi colher o feijão.

O preparo da terra tem que roçar, carpir e queimar. Se for terra usada, é só carpir, se for tigüera, precisa queimar, o controle do fogo é o acero.

O plantio é feijão, milho, amendoim, batata, mandioca e banana. Pode plantar junto milho e amendoim; rama e milho; arroz e milho; rama e feijão só se for bem espaçado. Agosto e setembro é o tempo de plantar de tudo, porque antes vem o frio e mata tudo. Pra plantar batata usa o cipó.

Tem que limpar a plantação, com enxada, tirar o mato em volta da planta, pra poder desenvolver. Às vezes, quando a lavoura é grande, aí chama um mutirãozinho, troca o dia. Depois eu vou lá [na roça do camarada].

A colheita do milho é com a mão, torcendo [a espiga do pé]. O arroz, corta os pés no facão e bate os cachos no tambor, com lona embaixo. O feijão, arranca na mão e põe no andaime pra secar. Fica secando uns 2 dias [se tiver sol quente] e depois bate com corrente pra debulhar. A rama, cê ranca com a mão. O amendoim nasce na terra, arranca a planta inteira e deixa secar no sol. Depois despenca ele [tirar a vagem do pé] e depois debulha. E a batata, arranca só a batata e deixa a planta viva. Ela vai produzir de novo” (Jaime Maciel de Pontes, 46 anos, Cangume, 2010)



Jaime Maciel de Pontes em sua roça, Quilombo Cangume. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



“As roças antes eram mais longe, hoje estão na beira da estrada, mas já estão ficando cansadas. Hoje se planta muito menos porque a juventude não quer mais saber de roça. Antes a diária do camarada era paga com a lavoura da gente.

Pupunha e banana sai para venda, o resto é para o gasto. A banana já tinha antes, era pro gasto. Quando começou a estrada, é que começou a vender. A pupunha é coisa recente, de uns 5 ou 6 anos.

Eu peço proteção quando vou abrir o mato pra fazer roça, pra não cair pedaço de pau na cabeça. Ou pra livrar de picada de cobra” (Carmo Jorge de Moraes, 62 anos, Pedro Cubas, 2011)

Em Mandira, enquanto a extração da ostra era uma atividade para garantir apenas complemento alimentar da comunidade, a produção agrícola era farta. A partir dos anos 90, quando a criação e comercialização de ostra tornou-se uma atividade rentável, atraiu a maior parte das pessoas da comunidade e as roças de arroz já não existem mais. Plantam algum feijão, milho e mandioca. Outros motivos mencionados são as restrições ambientais ao plantio e a escassez de áreas devido a presença de pessoas de fora no território.

“Faço um pedacinho de roça de rama e milho. Antes eu plantava feijão, milho. Era pra mim ter roça grande, só que ano passado a turma que mexe com esse negócio de mato aí foi medir tudo o lugar de roçar, mas a ordem não chegou ainda. Aprendi com meu pai, ajudava a plantar, colher, fazer farinha, socar arroz. Tudo com ele. Só não ajudava a roçar. Ensino pros meus filhos, quando eu chamava eles iam comigo. Mas eles já se criaram mais com o negócio de ostra. A gente não pode fazer no lugar que a gente quer por causa dos florestais e também as pessoas tão fazendo muito menos roça.

Antes aqui em Mandira cada um plantava onde queria, agora tem que pedir ordem ou plantar escondido do florestal. Se faz roça na beira da estrada e o florestal passa, leva multa. Aqui na nossa área, o pouquinho que nós temo não é bom pra plantar, só é bom na parte que tá com o terceiro.



Rama: você planta, dá umas duas carpida depois que planta, aí pode largar que ele se cria sozinho. Depois de uns 5 meses só que precisa dar uma carpida de novo. Porque enquanto ela tá pequena, se nasce mato, aniquila ela; depois que ela tá formada não dá nada.

Arroz: tem que plantar e espera madurar pra colher. O lugar melhor pra plantar o arroz que eu sei é no brejo. Aqui a gente plantava o arroz amarelão, cristal e bico de ouro. Começa a plantar em novembro ou dezembro e colhe lá pro mês de fevereiro ou março, dependendo da qualidade dele.

Feijão: tem que limpar bem a terra. O arroz e o milho queimava [o mato] e plantava com as madeiras lá mesmo, era até bom. Agora o feijão precisa limpar bem depois de queimar. Pra plantar nós usava o saquitê pra carregar a semente (piquá), o soquete pra furar o chão pra plantar. O feijão planta em outubro e março.

Se eu fazia uma roça de milho, tirando o milho, eu podia plantar rama naquele local. Depois, tirando a rama, deixava descansar a terra pra depois plantar de novo. Ficava o que nós chamava de tiguera, deixava um ano ou dois descansar porque a gente tinha bastante lugar pra plantar de novo.

Quando a roça é grande tem que chamar mutirão ou auxílio pra colher, porque o arroz e o feijão é uma coisa que estraga rápido no pé. Se tiver maduro e cair uma semana de chuva estraga tudo, o mais melindroso pra estragar é o feijão. O milho não, pode deixar mais.” (Creusa Coutinho, 56 anos, Mandira, 2011)

“A dança da roça é quando faz mutirão só. No passado existia muito isso, tinha um bailão com sanfona, pandeiro, violão e cavaquinho. A mudança é que o cara fazia uma roça antes, queimava, plantava. Hoje se fizer isso o cara tá perdido, já veio tabela dizendo que a gente pode derrubar uma quarta, depois era um alqueire e agora parece que a tabela ficou no zero. Cada vez o homem do campo vai ficando em nada. Tem menos mutirão. Vai fazer mutirão de que jeito se daqui a pouco chega os homem bonezudo e prende a gente, prende as ferramentas. Não sei porque o mundo muda tanto assim. Daqui uns dias vai chover de cima pra baixo. Não é o mundo, é as pessoas. O mundo tá do jeito que Deus fez, as pessoas que mudam.” (Antonio Donizete Ribeiro, 52 anos, Praia Grande, 2011)

“Desde a idade de 8 ano eu já ia pra roça com minha mãe. Ela ia fazendo e me mostrando. E eu ia fazendo, imitando, treinando. A minha profissão, quando comecei a trabalhar, era plantar arroz e feijão, a muda de cana pro café, a rama pra fazer farinha e o óleo que a gente usava era gordura de porco.

Com a idade que eu tô, faço bem pouco. Planto um feijão, uma rocinha de arroz pra ter coisa da natureza, da terra, pra comer. A força da gente tá fraca. Eu mesmo lidava com a roça sozinho. Plantava 2 sacos de cimento [de sementes]. Cana tem florescido na roça. Cana das antigas eu trouxe da venda do Antônio Julio, no caminho pra São Pedro. Plantio de arroz, feijão, milho, cana, chuchu, mandioca, café, maracujá, cará, pepino, mexirica, batata, couve, limão, abóbora, repolho, banana e alface.

A roça tem mistério. Se a gente planta e não cuida, vem na roça tudo quanto é jeito de passarinho. E caça também. Tem ponto que precisa ir com cachorro pra espantar.

Tem a terra certa. Milho, arroz e feijão dá quase em qualquer terra. A mandioca não pode ser terra encharcada. A cana também, nem terra encharcada, nem muito seca. Café é em terra seca.

Tem providenciar as ferramentas: foice, machado, afiar. Pro cabo da ferramenta usa o guatambu, peroba, madeira firme, forte, que atura mais na foice. A semente, às vezes da roça é suficiente; às vezes precisa comprar. Se a roça for longe, constrói paiol de pau-a-pique pra guardar a lavoura e pra dormir, cozinhar. Faz cama [tarimba] com esteira de folha. Abrir o caminho até a roça. Alguns podem pedir boa colheita pra Deus. João comia, na sexta-feira da paixão, 3 dentes de alho pra não ser picado de cobra.

No plantio do feijão tem uma máquina que dispensa o uso do saraquá e do soquete. Ele é mais rápido. Antes a gente escolhia o jeito, o lugar e o tamanho da roça. O meio ambiente não dá licença. Tem que ser no limite que eles marcam. Se o mato for capoeira grossa demais, não deixa roçar. A licença é 2 hectares por família. Isso é um direito. Mas hoje as famílias nem isso não faz. As pessoas tão parando de fazer roça. Antigamente não tinha outra coisa pra você, todo mundo fazia roça. A nossa cultura caiu.

Os jovens tão desinteressado, a escola tira o valor da tradição. Eles tem vergonha de falar que trabalha na roça. E a escola diz que a criança tem que descansar depois da escola” (José Nolasco de França, 68 anos, Nhunguara, 2010)



“Fazia roça: arroz, feijão, mandioca, milho, cana, banana, laranja, café, abóbora, batata, couve, cebola, repolho, pepino. Ainda faço, mas bem menos. Antes sobrava, e até dava pro comércio de Eldorado. Agora sou assalariado, ganho 1 salário mínimo. Parei de trabalhar quando comecei o trabalho de empregado. Eu tenho uns 20 anos de carteira, e antes já trabalhava também. Comecei a trabalhar com uns 25. Agora é pouca roça: arroz, mandioca e feijão e uma horta perto de casa. Outra coisa é que o florestal muita também. Me lembro: eu já fui ofendido por picada de cobra. Naquele tempo trabalhava descalço, não tinha bota. Tava carpindo banana, eu tinha uns 30 anos. Foi uma jararaca. Fiquei 18 dias no hospital em Pariqueira. Até hoje quando dá uma trovada eu sinto uma picada.” (João Godeira da Silva, tem entre 60 e 70 anos, Abobral, 2010)

“Aprendi olhando, praticando, vendo os mais velho fazer, a partir dos 7 anos de idade. Aprendi nas roça da família. É para o consumo familiar e, se alguém da comunidade precisar, eu vendo. Se todos tivesse este sustento não precisaríamos estar todos os meses na cidade gastando nosso dinheiro. Antes havia mais interesse nos serviços da roça. De 10 a 12 anos pra cá, os serviços são feitos sozinho, não tem mais os mutirões. Hoje pra fazer o serviço coletivo querem ganhar dinheiro.” (Ademir Aparecido Morato, 34 anos, Galvão, 2010)

“Antigamente podia fazer roça onde quisesse. Escolhia as melhores terra pra plantar. Hoje em dia, por causa das leis ambientais, ficamos restrito a poucos lugares de trabalho e nem sempre são as melhores terra. Sempre respeitamos as nascentes de rio e isso acontece até hoje. Evitamos desmatar nesse lugar, por saber da importância que tem.” (Donizete Furquim, 51 anos, Ivaporunduva, 2010)



“Tenho relação com essa atividade desde que tenho 8 anos. A razão é que nós não tínhamos outra coisa pra se ocupar, como por exemplo, a escola.

A carpição deve ser feita antes e depois de já ter planta na roça. Isso porque o mato afoga a plantação. Plantava com o chuchó. O espaçamento da cova dependia do que íamos plantar. Se fosse feijão ou arroz, o espaço é de 25 cm, um ao lado do outro. Sendo milho ou rama de mandioca, 1,5 m meio de uma cova pra outra. Banana era de 1,5 m a 2 m. Naquele tempo não tinha nenhum recurso. O que se aproveitava da colheita, vendia. O que sobrava era pra garantir a manutenção do período de trabalho. Havia estratégia que alguns produtores tinham, como armazém para acertar na época da produção.

O que eu fazia é o que ainda faço: carpir, plantar, roçar, tudo quanto é atividade na prática de fazer roça. Fazia apenas o sinal da cruz, para princípio e fim do trabalho.

A principal razão da mudança é o seguinte: todo trabalhador rural praticante de roça deixava parte da produção para sua manutenção. Eles não souberam praticar o empréstimo e perderam crédito na agência bancária. Os comerciantes que forneciam produtos alimentícios alegaram que não poderiam vender mais a prazo, aí a chance do pequeno produtor se acabou. O pequeno produtor pensou, então, em trabalhar de empregado. Aí apareceu a mudança, deixou a roça pra trabalhar de empregado.

É importante para a comunidade porque além de gerar renda, ela colabora com a manutenção do que precisamos. Em segundo lugar, porque tudo o que se colhe é muito mais saudável do que o que se comprar fora” (Bonifácio Modesto Pereira, 85 anos, Morro Seco, 2010)



“De primeiro precisa escolher o lugar que é bom pra plantar, tem que ir lá ver se a terra é boa. Se for preta é bom pra milho, arroz e feijão. A terra meio branca é bom pra arroz. Tem que preparar a semente também: debulha o milho, vê se não tem nenhum carunchado. Pro arroz, abana bem e vê se não tem caruncho, pro feijão a mesma coisa.

Mudou que a gente perdemos o jeito de fazer, fomos largando de fazer roça. Porque a lavoura não dava pra comprar as coisa que nós precisava. A gente tinha bastante porco também que foi acabando. Agora a gente quer fazer roça, mas aí como não plantou, não tem a comida pra comer e tem que comprar. Agora to com problema de saúde e não posso ajudar, antes eu ajudava de todo jeito, mas agora não posso mais. Sem cuidar as coisa vão virando mato” (Odete Rocha Almeida, 52 anos, Pilões, 2010)



Plantio de mandioca no Quilombo Morro Seco. © Acervo ISA, 2007

“Planto feijão, milho, rama, antes tinha roça pra arroz. Arroz faz dois anos que parei. Tem semana que tem serviço todo dia, outros que não tem. A lavoura começa em agosto e vai até setembro, outubro, novembro e dezembro. Tem gente que planta feijão em julho. O feijão gosta de 3 águas: uma pra nascer, uma pra florescer, a outra pra cozinhar ele.

Agosto-Setembro: plantio do feijão, arroz, milho, mandioca. Mas o mês certo da rama é maio; Outubro: plantio de arroz e milho; Novembro e Dezembro: plantio de milho; Abril: começa a colheita de arroz. Maio termina.

Para quebrar milho é mês de maio. O milho agüenta na roça, pode ficar lá. O arroz tem que colher na hora que amadurece. O milho, em 3 mês, já dá pra colher, milho-verde. No final de outubro já tem. Não precisa ensinar. As crianças vê a gente fazendo e faz também. Hoje sou aposentado e ainda planto. Faço porque gosto” (Antônio Franco de Lima ou “Trabuco”, 66 anos, Maria Rosa, 2011)

“A roça vem do momento que os antepassados estiveram na terra, acho que é vinda dos índios e dos negros. Aprendi com meu pai a tirar o chapéu e fazer uma oração: um pai nosso, pedir ajuda pra tudo dar certo e afastar os animais peçonhentos da roça.

Se faz mutirão, à tarde tem baile. Antes era música tocada com rabeça, viola, depois foi mudando pra sanfona e violão. Hoje é o forró. O homem segura na cintura da dama, ela coloca a mão no ombro dele e é só dançar.

Houve mudanças em algumas práticas: hoje existem vários cursos e técnicas de plantio. A mandioca, por exemplo, antes não era com espaçamento, hoje já é com espaçamento certo. Hoje a queimada nem sempre é utilizada, antes era. Também as roças eram feitas nas margens d’água e hoje não é mais” (Osvaldo dos Santos, 44 anos, Porto Velho, 2010)

“Trabalho na terra faz bastante tempo, comecei a trabalhar com 8 anos de idade, mesmo estudando. Aprendi com meu pai, minha mãe. O meu sustento vem dali. Não é todo ano que eu planto, só quando sai licença. Agora vai sair uma licença de cinco anos, aí a gente vai poder fazer roça esse tempo todo. Antes era pro ano. Antigamente era feito mutirão grandão pra colher, agora faz mais não é aquele mutirão de antigamente. Eu mesmo não participei desse mutirão grande. Aí faz pilha de arroz e deixa guardado dentro de casa. Faz uma tarimba no paiol e vai colocando o arroz, o arroz dura até um ano. Infelizmente agora poucos tão plantando, por dois critério: o meio ambiente e pelo outro, que eu vejo, é falta de interesse de algumas pessoas. Eles tão entrando em outro setor de outros serviços, plantando outras coisas como o palmito pupunha” (Gilberto das Neves Motta, 36 anos, São Pedro, 2011)



Roça no Quilombo Nhunguara. © Acervo ISA, 2007

COMUNIDADES:

Abobral (I); Bombas (I); Cangume (I); Galvão (I); Ivaporunduva (I); Mandira (I); Maria Rosa (I); Morro Seco (I); Nhunguara (I); Pedro Cubas (I); Pedro Cubas de Cima; Pilões (I); Porto Velho (I); Praia Grande (I); São Pedro (I); Sapatu (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

1) Bandeira do Divino; 2) Bom Jesus; 3) Folia de Reis; 4) Natal; 5) Nossa Senhora Aparecida; 6) Romaria e Coroação de Nossa Senhora Aparecida; 7) Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos; 8) Santa Cruz; 9) Santo Antônio; 10) São João; 11) São Miguel Arcanjo; 12) São Pedro; 13) São Sebastião; 14) Literatura Oral; 15) Mesada dos Anjos; 16) Bailes (festas); 17) Missa afro. Danças; 18) Cana Verde; 19) Cavalinho; 20) Dai-mão; 21) Dança do chapéu; 22) Forró ou rastapé; 23) Graciana; 24) Fandango; 25) Monada; 26) Mão-esquerda; 27) Mazuca; 28) Rancheira; 29) Cobrinha; 30) Xote Balanceado; 31) Romaria de São Gonçalo; 32) Processamento do arroz; 33) Processamento do Milho; 34) Processamento do Amendoim; 35) Processamento do Café; 36) Processamento da Mandioca; 37) Processamento da Cana; 38) Puxirão; 39) Ofício de Canoeiro; 40) Ofício de Artesão; 41) Ofício de Carpinteiro; 42) Modo de Fazer Roça Quilombo Bombas; 43) Cotia; 44) Morro da Paca; 45) Roncador; Quilombo Cangume: 46) Sítio de Monjolo; 47) Toca da Onça; 48) Sete Barras; 49) Córregos; Quilombo Galvão; 50) Capovina; 51) Sítio do Carvão; 52) Caminho dos Pilões; Quilombo Ivaporunduva; 53) Morro do Chumbo; 54) Bocó; 55) Posse; 56) Rodrigues; 57) Córrego Grande; Quilombo Mandira; 58) Caminho do Pecê; Quilombo Maria Rosa; 59) Capova de Januário e José Ferro; 60) Capova dos Veados; 61) Capova do Foge; 62) Caminho Serra Acima; Quilombo Nhunguara: 63) Guardamó; 64) Caminho do Cunha; 65) Caminho do Turvo; Quilombos Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima: 66) Serra da Laranja Azeda; Quilombo Pilões: 67) Rio Itacolomi; 68) Serra da Lapinha; 69) Morro da Santana; Quilombo Praia Grande: 70) Caminho da Berta; 71) Martinho; Quilombo São Pedro: 72) As Vargens; 73) Caminho do Morro do Chumbo; 74) Casa de Pedra; 75) Morro do Foge e Buraco da Luzia; 76) Capoeira do Bode; Quilombo Sapatu: 77) Capova Água Grande; 78) Queda do Meu Deus / Capova da Morte; 79) Tráfico de farinha de mandioca.



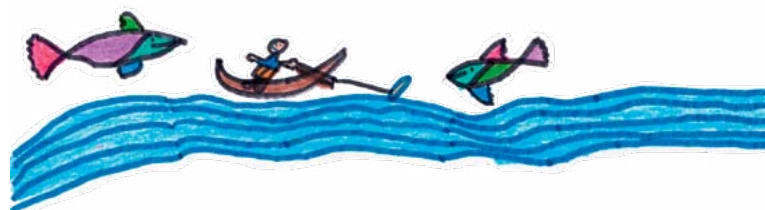
MODO DE PESCAR

Pescar é uma atividade comum nos quilombos e foi identificada por 11 das 16 comunidades participantes do inventário. É uma atividade realizada individualmente, ou em duplas, mas raramente se vai em grupo. Homens e mulheres se dedicam com objetivo de complementar a dieta. Com exceção de Mandira, a única comunidade localizada à beira-mar, é comum ouvir em toda parte a expressão “caçar peixe”, ao invés de “pescar”, evidenciando uma tendência a classificar a pesca como uma modalidade de caça, atividade que historicamente envolveu mais os quilombolas.

O modo de pescar está inserido no conjunto de bens culturais que envolve a canoa. Está ligado ao ofício de canoeiro, modo de fazer canoa, aos rios e também ao ofício de artesão e carpinteiro que produzem os instrumentos para a pesca.

Conforme o local da pescaria, diferentes tipos e tamanhos de peixe são encontrados. Os peixes encontrados no Rio Ribeira são maiores do que os peixes caçados nos pequenos rios. Nos quilombos do médio e alto Vale do Ribeira pesca-se lambari, curimba, robalo, tajibucu, lusbão ou lisbão, traíra, aninhá ou anhá, cascudo, barbudo, saguaru, mandi, bagre, cará, saricanga, tapijara, bureva, trairuçu, andré [usado pra fazer remédio contra sapinho de criança] e pituva. Em Mandira, a pescaria é realizada nos braços de mar que banham o mangue; pescam parati, tainha, salteira, bagre, mero e caranha. Dos peixes do Rio, um dos maiores e mais apreciados é o Anhá, ou Aninhá, cada vez mais raro de encontrar.

As comunidades que mais pescam no rio Ribeira são Abobral, Ivaporunduva, Porto Velho, Galvão e Sapatu; os moradores de Galvão e Maria Rosa pescam no rio Pilões; os moradores de Nhunguara pescam no rio Nhunguara, os de São Pedro pescam no rio São Pedro, no rio das Vargens e no rio Pilões; em Pedro Cubas pesca-se no rio Pedro Cubas; e em Morro Seco no rio Peropava. Alguns peixes exóticos inseridos no rio Ribeira têm ameaçado a presença de espécies nativas, por serem predadores de filhotes.



Para pescar é necessário saber os hábitos dos peixes, se ficam em poços ou baixios dos rios, se no fundo ou à beira d'água, se em tocas de pedra, qual o tipo de isca os atrai, se saem durante a noite, qual a posição certa das armadilhas conforme a vazão de água e características do rio. Estes conhecimentos orientam o pescador para aplicar a técnica adequada. Foram registradas diversas técnicas de pesca. Os relatos revelam a preocupação dos quilombolas com o manejo do recurso pesqueiro, evitando redes que capturam peixes de pequeno porte.

Anzol de Canoa e de Vara ou Linhada: usado em água calma do Rio ou em água corrente, considerando a pescaria realizada nos braços de mar de Mandira. O pescador pode ficar na canoa ou ficar em terra na beira do rio, com a vara. Técnica mencionada em Abobral, Galvão, Mandira, Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima, Maria Rosa, Nhunguara, Porto Velho e Sapatu.

Catueiro: em Abobral, diz-se de técnica na qual o anzol é preso a uma vara firmada em terra, para peixes grandes. Técnica mencionada também em Sapatu. Em Mandira, o catueiro envolve dois anzóis presos em uma garrafa com pedra.

Espinel ou Fieira: Fio de nylon com uma carreira de anzóis. Técnica mencionada em Abobral, Sapatu e Mandira.

Rede de espera: a rede é armada nos poços do rio, presa em duas extremidades. Costumam ir em duas pessoas para arrastar a rede, uma de cada lado, e capturar o pescado que preso nela. Técnica mencionada em Abobral, Galvão, Ivaporunduva, Mandira [raramente], Maria Rosa e Sapatu. A rede de espera possivelmente substitui os covos e jiquis – armadilhas tradicionais feitas por artesãos locais.

Rede para lancear ou tarrafa: é usada para capturar os peixes que ficam na beira d'água. Técnica mencionada em Abobral, Ivaporunduva, Mandira, Porto Velho e Sapatu. O relato coletado em Sapatu fala de redes *pararaca*, tecidas com fios de fibra de tucum, antes de haver as de nylon. Em Mandira, a rede é lançada de dentro da canoa de forma que cerque os peixes. Para fixar a rede, são usadas varas amarradas nas pontas da rede. Depois que o cerco é terminado, o pescador entra com a canoa, faz barulho batendo com o remo na água ou na canoa para afugentar os peixes na rede. Em seguida, a rede é recolhida.

Fachear: é uma modalidade de pesca noturna com lanterna, fifó [espécie de lamparina de bambu que usa óleo como combustível] ou facho, na qual se usa lança, arpão, fisga ou facão para golpear os peixes que geralmente saem da toca à noite e ficam imóveis com os fachos de luz. Em Maria Rosa, usam o arpão durante o dia para atingir o peixe dentro da toca. Técnica mencionada em Abobral, Maria Rosa, Nhunguara, Porto Velho e Sapatu.

Covo: armadilha feita de cipó e taquara, colocada na borda do rio, com a boca virada a favor do rio, ou seja, o peixe que sobe contra a correnteza entra lá e não consegue sair porque a saída do covo é pontiaguda, e afugenta o peixe. Podem colocar carne como isca. Costuma-se colocar o covo no verão, quando o rio está mais cheio e os peixes sobem. Técnica mencionada em Abobral, Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima, Nhunguara, São Pedro e Sapatu.



Geni Teixeira mostra covo, usado para pesca artesanal, Quilombo Mandira. © Anna Maria Andrade/ISA 2010

Jiqui: Armadilha feita de taquara, cipó ou talos de palmeira, semelhante ao covo. É colocada no meio do Rio, ou em locais de cachoeira (com correnteza forte), com a boca virada contra o Rio. Os peixes que vem descendo o Rio entram lá e não conseguem sair porque tem dificuldade de vencer a correnteza para sair. Costuma-se usar no inverno, em meses de menos chuva, quando a correnteza dos rio é mais forte. Técnica mencionada em Abobral, Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima, Maria Rosa, Nhunguara, Sapatu e São Pedro. Em Mandira esta armadilha também é utilizada, mas é chamada Juquiá.

Cercos: Armadilha construída nos braços de mar do manguezal, muito comuns em Cananéia. Técnica mencionada em Mandira, mas em desuso nos últimos três anos. A construção e manutenção da armadilha é trabalhosa e há furtos recorrentes de peixe no cercado.

As técnicas antigas não usavam rede de nylon, mas feitas de fibras naturais extraídas do tucum, além das armadilhas de taquara, o covo e jiqui. Desde criança, os quilombolas aprendem a pegar pequenos peixes na mão, em rios menores de dia ou a noite, de-



envolvendo uma agilidade que aplicam ao longo de toda a vida. O relato coletado em São Pedro menciona esta prática.

Os relatos mostram que a escassez de peixe impactou a atividade de pesca. As razões apontadas para o desaparecimento dos peixes estão ligadas às transformações nos rios: desmatamento e assoreamento das margens, intoxicação da água com produtos químicos provenientes de plantações e de mineração, presença de espécies invasoras que predam as espécies locais; pesca predatória com rede.

“Aprendi com papai. Desde criança pescava e nadava no rio, eu não tinha medo. Eu pescava no Rio Ribeira, lanceava, pescava com vara, com rede e facheava. Depois, quando eu casei, pescava com catueiro, pegava peixão, de até 20 kg. Na época que a gente fabricava pinga, a gente ia levar pinga de canoa em Eldorado a noite, lá pelas 10 da noite, porque era proibido. A gente voltava de Eldorado umas 2 da manhã e vinha lanceando o caminho todo. Chegava no Abobral com um monte de peixe bonito.

Um dia nós tava sem mistura pro almoço e minha mãe falou que ia dar uma pescadinha. Ela cavocou, tirou um minhocão grande e foi pro Rio. Ela pescou um desgracido de um peixão tão bonito que deu 3 ou 4 comidas pra gente. Teve um dia que morreu dois [meninos] na água, os filhos de Vicente Mendes, foi num dia 24 de dezembro. Foram tentar achar eles na água e passaram a rede. Quando pegaram um peso enorme, puxaram a rede e todo mundo esperando, foi ver e era um peixe enorme, um trairuçu de 26 quilos.

Lancear: põe dois galão na rede e vai duas pessoas passando a rede no canto do rio. Tem que ser em praia, lugar raso. Pegava aninhá, cascudo, robalo, saguaru, mandi, taíra, bagre, cará.

Anzol: tem que ser em remanso, água paradinha. Usa minhoca, tripa de galinha, camarão, lambari, manjuva de isca. Pegava lambari, robalo, tajibucu, lusbão, cará, taíra.

Fachear: de noite, vai de canoa na beira do barranco com lanterna. Naquele tempo nós fazia com fifó de bambu com óleo. Quando via um peixe fisgava com a fisga, um tipo de arpão com 3 dentes. vara, anzol, espinel e canoa.

Pesco até hoje, pro gasto, pra ter mistura. Tem menos peixe agora, e tá tudo misturado, tem peixe de mar no rio.” (Lurdite Anália da Costa, 65 anos, Abobral, 2011)



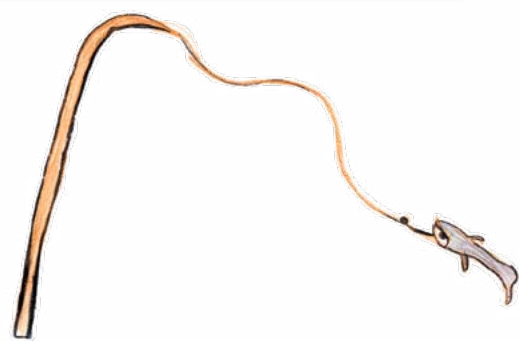
“Antes tinha a rede pararaca. Pra fazer essa rede, de primeira, não era fácil, era muito trabalho. É feito de uma palmeirinha chamada Tucum, tinha que tirar sedinha da folha do Tucum e enrolava no bilro ou coxeava que nem embira. Eu fazia rede, mas do fio já pronto. Comprava dos outros já fiado. Tinha uma senhora que vendia até 300 gramas de fio fiado. Isso dá um rede, não sei como ela conseguia fazer tanto assim. São uns 6m de rede. O piloto segura de uma ponta e o proeiro segura de outro, do mesmo lado, a canoa vai andando de lado até vencer o espaço que dá pra lancear. Naqueles tempo pegava aninhá, traíra até de 10 quilos, cascudo. O mais nativo aqui é o aninhá.

Pro covó, a gente fazia um cercadinho de varinha na água que vai dar direto na boca do covó, o peixe entra pelo covó e não consegue sair. Coloca ele lá a noite e visita de manhã cedo, porque o peixe gira mais a noite, sempre.

Fiera ou espinhé é um fio de nylon com vários anzóis, o meu tem 25. Pescar com esse aqui é cansativo. Tem que esticar uma corda na canoa. Usar duas poitas, uma no começo e outra no fim da feira. Tem que ter noção de onde pescar com ele, porque se é muito raso enrosca tudo lá no fundo.

Eu chegava a pescar 18 kg de peixe. Aprendi com ensinamento dos mais velhos. Se não souber as coisas, um mandi pode vim e morder o tornozelo, a perna. Aí não consegue pescar mais, então tem que pescar sempre de bota. São ensinamentos dos mais velhos.

O rendimento do peixe tá muito pouco por causa das enchentes. O aninhá se alimenta só com o limo da pedra, o cascudo come as coisas podres. Quando dá as enchentes o aninhá morre a maior parte. Hoje, se existe algum aninhá é os que correram pro córrego, porque os do Ribeira morreram tudo”. (Onésio Pereira, 73 anos, Sapatu, 2011)



“Eu pesco no Rio Pilões, desde os 9 anos de idade. Meu pai me ensinou, eu ia junto com ele na canoa e fui aprendendo. Eu pesco de anzol de canoa, aonde eu vou pescar dá três hora de viagem. Eu pego lambari, cará, bagre. Curimba, Aninhá (muito pouco), robalo e cará. Uso minhoca pra isca, lambari, tripa de galinha. Tripa de galinha não agrada lá pra cima, lá tem muita fruta e o rio é fechado, então os peixe tá mais acostumado com a fruta do que com a minhoca.

Eu também pesco de rede de espera, primeiro arma a rede, amarra ela numa árvore, num capim, qualquer coisa. Deixa ali e no outro dia vou ver. Na rede pega mais curimba, às vezes algum robalo, agora tem menos aninhá, mas antes era o que mais tinha aqui. Hoje não tá tendo, diminui a quantidade de peixe que tem no Rio, principalmente aninhá”. (Servino Rodrigues dos Santos, 55 anos, Galvão, 2011)

“Pesco pro uso, ponho armadilha a rede, deixo de espera e depois busco o peixe. Quando é com tarrafa já trago o peixe que pescar. Aprendi olhando, praticando, acompanhando os pais na pescaria. Tarrafeiar só de rio acima. Os melhores lugares de tarrafeiar é na pedreira, no baixio pega peixe branco e pequeno. Na pedreira, peixe de casca e peixe grande, porque é ali que ta o peixe. Cada tipo fica num lugar, por causa do alimento, o peixe de casca fica onde tem pedra, por causa do limo que ele se alimenta.

Diminuiu os peixes e a culpa é do próprio homem que põe veneno nas plantações, faz desmatamento e as mineradoras no Paraná”. (Benedito Alves da Silva ou “Ditão”, 55 anos, Ivaporundua, 2010)

“Os peixes gostam de ficar onde tem poço, onde a água é mais parada e tem menos correnteza. O bagre, lambari, saricanga e lisbão ficam mais nesse ambiente. Os peixes que ficam nos baixios são os aniá, tapijara, pituva, cará, mas se fogem, eles se escondem no poço. O lambari, cará e saricanga são peixes que andam em cardume. Outros que são solitários.

Pra pescar dá pra usar o facão, a noite. Pego o farolete, vou bem devagarinho, andando com água na altura do joelho. Quando são 10 horas da noite, eles ficam paradinho fora da toca, essa é a melhor hora. Antes disso, eles ainda estão acordados e é mais difícil. Quando eu vejo, alguns eu corto, outros aperto com o facão, num golpe só, certo, e tem que ser sempre a favor da água. Tem alguns que dá até pra pegar com a mão. De dia, viro as pedras dos baixios e pego com a mão o peixe que fica debaixo.

Pesco com anzol também, nos poços mais fundos. Fico na beira do rio e jogo o anzol com isca de lambari. O mais fácil de pescar é o lisbão, ele briga com outros peixes pra pegar a isca. De rede, armo ela no final do dia e deixo até o outro dia cedo. Armo a rede de atravessado com pedra em baixo e bóia em cima, quando o rio tá com a água limpa. Arrasto a rede, é bom duas pessoas, um de um lado, outro de outro. Vem arrastando até o baixio, é a hora que conseguimos ver se tem peixe no meio da rede. A gente fecha a rede e pega. Se não tiver nada, tiro por causa da lontra, ela rasga a nossa rede.

E a pesca com o arpão eu aprendi com meus pais. Eu mesmo faço o arpão. Uso para pegar peixe na toca, os peixes de casca: aniá, tapijara, barbudo, pituva”. (Neri Nolasco de França, 33 anos, Maria Rosa, 2011)



© Acervo ISA, 2007



“Aprendi indo direto e fazendo na prática. Pesco desde os 18 anos. O peixe é só para consumo, não vendo. Vou uma por semana ou menos, porque trabalhamos diariamente na ostra. É um serviço próprio da gente, gosto de pescar, vamos a hora que queremos e conforme a maré. Pescamos na barra do Mandira e Rio das Minas, e uma área grande dentro da reserva.

O cerco é feito de taquara, colhida na lua minguante, uma altura de 4 a 5 metros, cerca de 100 dúzias de taquara. As taquaras são presas com arame, com distância de 2 dedos. O cerco dura uns 5 meses no mar. Depois faz outro novo. Pra construir o cerco vai pelo menos 2 pessoas. Divide o trabalho e divide o pescado. Já fiz uns 8 ou 10 cercos desse. O peixe fica acuado [dentro do cerco], ele sobe pra superfície, dá pra ver por cima. Daí vem com uma rede que vira um saco e tira o pescado. A maior pescaria que já fiz no cerco foi de 400kg de tainha. Isso em 2006 ou 2007, mês de maio, mês da tainha. Outros peixes que entram é o mero, caranha e robalo. Em menor quantidade entra raia e bagre. Na linhada pesca bagre, robalo, salteira e na rede pesca parati, tainha, peixes médios e pequenos.

Hoje a gente constrói menos cerco porque o pessoal rouba pescado de dentro de cerco. A gente agora tá pescando menos do que antes também por causa da lida com a ostra”. (Nilzo Coutinho, 48 anos, Mandira, 2011)

“Sentava na beira d'água. Usava pedaço de minhoca de isca. Com anzol dá pra pegar bagre, lambari, cará e nandi. É bom pra tempo quente. De noite tem a facheada, com lanterna e facão dá pra pegar aninhá e pituva. Em dezembro e janeiro, tempo quente.

O covó eu sei fazer. Deixava no rio e no outro dia tirava com peixe. Usa em setembro, outubro e novembro, que é quando o peixe vai subindo o rio. Pega aninhá, cará e bagre. Com covó estreito dá pra pegar lambari também.

O jiqui pega os mesmos peixes que o covó, mas fica com a boca ao contrário. Uso em maio, quando o peixe desce. De primeira tinha peixe bastante. Agora é difícil. Parei de pescar, o pessoal também quase não pesca, porque não acha peixe”. (Brás Ribeiro Santos, 63 anos, Nhunguara, 2011)



As entrevistas de Porto Velho e Pedro Cubas mencionam a presença de outros seres aquáticos nos rios onde se pesca: o Rei D'água e o Negrinho D'água, que se relacionam com visões ancoradas em narrativas míticas.

“Nós saía bem cedo pra pescar pro almoço. Depois do almoço nós descansava um pouquinho e já ia pescar de novo. A minha mãe falava pra parar com essa pescação toda que nós ia ser atropelado na beira do rio. Mas a gente nem ligava. Teve um dia com sol bem quente, mês de janeiro, meio dia, nós fomos pescar de anzol. Teve uma hora que o lambari nem queria mais pegar no anzol de tanto que a gente pescava naquele lugar. Era na barra do Rio Pedro Cubas com o Rio Guapurunduvinha. Eu tava com a minha irmã. Até que uma hora apareceu um negócio parecido com um homem, estatura de um homem, mas não reparei se tinha cabeça nada, só vi que tinha braço. Pulou do barranco no Rio e veio atropelando nós, jogando aquela maresia toda pro nosso lado. A gente saiu correndo, se atropelando, e veio correndo foi bater em casa. Depois disso eu só fui pescar com os mais velho. Todas as coisas viciada, descaminha. Não dá certo. Pra mim era o Rei D'água que fez isso pra nós, porque nós pescava todo dia e todas as coisas tem um comandante. Não pode pescar todo dia, porque vicia, você vai um dia pega um monte de peixe bonito e já quer voltar todo dia. Em agosto o pessoal pára de pescar porque é época da desova, aqui não é muito do feito de pescar demais.

Pra pescar com o covão tem que fazer o cerco de madeira, coloca o covão bem no meinho e deixa. No outro dia vai lá só pra ver o que tem. O covão põe com a cabeça pra baixo, contra o sentido do rio e nas beiradas, aí o peixe vai procurar um lugar mais sossegado e entra lá.

O jiqui coloca em cachoeira que tem água bem forte. Tem que prender com pedra e colocar no meio do rio. É melhor pra época de frio, julho, que o peixe só desce. Aí no outro dia você tira o jiqui e bate, cai um monte de folha e uns peixe. Pega cascudo, aninhá, peixe branco. No jiqui não escapa um, até cobra não escapa. Eu mesmo que faço o jiqui, com taquara ou jussara trançada com cipó timbupeva ou imbé”. (Carmo Jorge de Moraes, 62 anos, Pedro Cubas, 2011)

“Aprendi com meu pai, ele me levava e eu fui aprendendo, desde os 13 anos. Meu filho tá invocado pra aprender a pescar, mas ele é muito novo, o rio é perigoso. Já ouvi história aqui no Ribeira sobre Negrinho d'água. Acontece de alguém estar pescando e aparecer pedra caindo no Rio sem ninguém estar atirando. É o Negrinho D'água. Mas ele joga só pra intimidar, não é pra fazer mal. Nossos mais velhos contam que ele tentava virar a canoa, colocava a mãozinha na canoa e ficava balançando. Antigamente as mulheres sempre lavavam roupa no Rio Ribeira, então eles viam muito e contavam sempre.

Pra pescar com a tarrafa eu pesco sempre de bota, porque aí o exercício é melhor, ela enche de água e força mais. Outra coisa é que não bate a canela nas pedras. Eu entro num baixo e vou andando pelo meio, dentro da água. Nós já decoramos o Ribeira e já sabemos onde é raso e onde é fundo, onde dá pra ir. A tarrafa você joga os pesos (corrente ou chumbo) e a outra ponta amarra no braço e vai arrastando ela contra a correnteza. Tem que saber onde você aguenta a correnteza, senão ela te engole e leva pras profundidade onde você não sai mais. Aqui pega muito aninhá e cascudo na tarrafa, são dois peixes de casca que têm gosto diferente.

Pra pescar no anzol: você tem que fazer a seva. Joga milho, mandioca no Rio pra eles irem acostumando comer. Antigamente tinha traíra que chegava a 14, 15 kg e só no anzol agora precisa fazer ceva. No anzol hoje pega carpa, mandi e bagre. Traíra é muito difícil porque elas tão quase extinta por causa da pesca predatória com rede.

A rede estende nos poços. A malha é variada no tamanho pra espécie que você quer pegar.

Agora tá difícil de achar Aninhá porque tem uns peixe invasor, chamados corimba, dourado e o bagre africano, que são peixe de tanque de piscicultura e preda o aninhá. Além disso tem a pesca predatória de pessoas de fora, com rede, lá no Paraná. Isso afeta a gente, antigamente você pescava pro consumo dentro de uma faixa bem pequena, hoje você precisa andar mais. Também com o assoreamento das margens, o rio acaba variando muito no nível, uma hora tá bem baixo e outra hora tá muito alto. Quando tá alto aí dificulta de pescar. Aqui não dá pra pescar de canoa, é muita correnteza”. (Osvaldo dos Santos, 45 anos, Porto Velho, 2011)

“Os peixes que pega de dia a gente vê a toca deles em barranco de beira de rio, primeiro a gente fecha a entrada e depois vai esgotando (tirando a água por cima) até que o peixe vai saindo, de um a um, e vai vindo e aí pega com a mão. A gente diz que isso é pegar peixe de toca. A noite pega peixe de casca, aninhá, cascudo, bagre, cará. Esses peixes são mais noturnos.

A pesca com anzol é com a minhoca, a gente distrai mais. Pega o bagre, de dia ou de noite. O lambari é só de dia. Pega o sarapô a noite. Tem pesca com covão, que vem dos bairros vizinhos. A gente coloca ele na água, contra a corrente no mato ali. Às vezes a pessoa deixa um osso velho dentro do covão, que atrai bastante os peixes. Aí o peixe entra e não consegue sair.

O jiqui coloca no meio do rio, num lugar que não seja muito fundo, na correnteza. Fecha a lateral dele com pedra, faz um caminho como se fosse um funil. O peixe vai indo com a correnteza da água e cai lá dentro. Mudou porque os mais velhos não caçavam com rede, era com anzol e mais com arpão e na toca”. (Gilberto das Neves Motta, 36 anos, São Pedro, 2011)

Embora não tenha incluído o Modo de Pescar em seu inventário, a comunidade de Morro Seco produzia um tipo de armadilha chamada pari, semelhante ao covão. Devido à escassez de peixe, abandonaram a pesca e também a fabricação da peça.

“Pari é um artesanato que nem covão, também serve pra pegar peixe. Mas ele é feito só de cipó timbopeva. O cipó é lascado em seis lascas e aí vai tecendo em volta de uma espiga de milho, depois coloca uma espiga maior pra ele ir se abrindo e depois ele vai se abrindo sozinho e fica igual um chapeuzinho”. (Armando Modesto Pereira, 77 anos, Morro Seco, 2011)

COMUNIDADES:

Abobral (I); Galvão (I); Ivaporunduva (I); Mandira (I); Maria Rosa (I); Nhunguara (I); Pedro Cubas (I); Pedro Cubas de Cima (I); Porto Velho; São Pedro (I); Sapatu (R).

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Ofício de Canoeiro; Ofício de Artesão; Modo de Fazer Canoa e Varação de Canoa; Rio Ribeira; Rio Pilões; Rio São Pedro, Rio Pedro Cubas; Literatura Oral.



OFÍCIO DE ARTESÃO

O Ofício de Artesão envolve a prática de tecer fibras naturais para a produção de artefatos utilizados no processamento dos produtos da roça e outras atividades cotidianas. A produção de peças de madeira, quando feitas para comercialização, também podem ser consideradas artesanato, mas demandam conhecimentos específicos que estão descritos no bem cultural Ofício de Carpinteiro. Em 15 das 16 comunidades que identificaram o ofício do artesão no inventário, a prática está íntegra, embora haja substituição de alguns materiais.

As fibras são utilizadas na fabricação de apa, peneira, balaio, cesto, jacá, tipiti, esteira, chapéu, vassoura, cesto de embalar criança, covão, jiqui e pari [armadilhas de pesca], objetos muito difundidos nos quilombos do Vale do Ribeira para uso diário. Homens e mulheres se dedicam à atividade, fazendo para si e eventualmente para vender para os que não tem a prática de confeccionar ou como artesanato para visitantes.

Os principais recursos utilizados para a produção dos trançados são taquara, cipó timbopeva, cipó imbé, palha de milho, taboa, piri e uvá. Para o arremate utilizam imbirá, corda feita da fibra da casca de algumas árvores, principalmente a embaúba e palmeira tucum. A embirá é “coxeada”, isto é, enrola na perna para ser fiada.



É preciso remover a casca do cipó timbopeva para confeccionar as peças. © Felipe Leal/ISA, 2007



A corda feita de fibra de tucum é utilizada para fazer rede de pesca, mas dificilmente se encontra esse tipo de rede atualmente. O arco das peneiras e apá é feito com madeiras flexíveis como cafezinho, taúva e pau de arco. Recentemente, os quilombolas de Eldorado aprenderam a confeccionar peças com fibra de bananeira.

A tarefa de colher os recursos na floresta geralmente é masculina. Quando estão disponíveis próximo da casa, a tarefa fica a cargo das mulheres. Costuma-se colher taquara e madeiras na lua minguante, quando as noites são mais escuras e as plantas reservam menos água, ficando mais livres de carunchos. Escolher o tamanho e idade da planta também é importante para o resultado final. Os cipós podem ser colhidos em outras luas.

Os apas de taquara são circulares e tem a trama fechada, são utilizados no processamento do arroz. Depois de socado no pilão ou

monjolo, usam o apá para abanar, separar a casca do grão. A peneira de taquara, também redonda, tem dois tipos de trama, uma serve para limpeza do feijão e para peneirar a massa de mandioca antes de torrar, durante o processamento da farinha. A sururuca é um tipo de peneira de taquara cujos furos são maiores, circulares, é usada na fabricação da farinha de milho.

Os tipitis são feitos de cipó timbopeva. Usados para enxugar a massa da mandioca no processamento da farinha, os tipitis estão sendo substituídos por sacos de ráfia. Em Nhunguara encontra-se um dos poucos artesãos quilombolas que ainda fabrica tipitis para uso e para venda.

Balaios e cestos podem ser feitos de cipó, taquaruçu, taquara ou palha de milho e servem para transportar e armazenar a carga da roça. Há uma variedade de formatos e tamanhos.

Os chapéus são feitos de taboa ou de cipó, a prática ainda pode ser observada em Sapatu e Pilões.

As esteiras de taboa e piri [mais utilizado no Lagamar] foram durante muito tempo um objeto indispensável em qualquer casa quilom-

bola. Eram estendidas nas tarimbas [estrado suspenso feito de madeira do mato] para enrolar os doentes e os mortos transportados nos banguês [ver Incelências e Guardação]. As esteiras são produzidas até hoje para uso e para venda em feiras e para visitantes.

As armadilhas de pesca também são feitas com taquara e amarrados com cipó ou embira. Em Pedro Cubas, Mandira e Nhunguara há artesãos que sabem fazer, mas há pouca demanda devido à escassez de peixe nos rios e, em alguns casos, à substituição das armadilhas pelas redes de espera, de nylon.

Nos últimos anos, a demanda pelos objetos tradicionais de uso diminuiu com a redução do trabalho agrícola. Em compensação, a demanda de pessoas de fora por artesanato de fibras naturais e outros materiais estimulou a fabricação de peças diversificadas. Algumas comunidades já produzem artesanato para venda em feiras e para visitantes. É o caso de Sapatu, Ivaporunduva, Pilões, Mandira, São Pedro, Praia Grande, Nhunguara e Porto Velho. Além das peças tradicionais de uso, fazem miniaturas e diversas peças de fibra de bananeira, como almofadas, jogos americanos, carteiras, bolsas e outros objetos. Na comunidade de Sapatu e Ivaporunduva, a comercialização destes produtos é complemento de renda para algumas mulheres.

Em Mandira, onde há uma vasta produção de artesanato com tecido e sementes, o salão de corte e costura funciona também como mostruário as peças produzidas pelas mulheres da comunidade.



Apa e peneira sendo confeccionados no Quilombo Praia Grande. Fotos: © Acervo ISA, 2011



© Felipe Leal/ISA, 2007



Acima: artesanato exposto no salão de corte e costura no Quilombo Mandira. © Claudio Tavares/ISA, 2008. Sequência ao lado, dois momentos da confecção da esteira de taboa: colheita da fibra, Quilombo Pilões, © Anna Maria Andrade/ISA, 2010; tecendo as amarrações da fibra já seca, Quilombo Ivaporunduva, © Felipe Leal/ISA, 2006. Apa e balainho sururuca feitos de taquara e bolsa de fibra de bananeira. © Felipe Leal/ISA, 2006.





Em Porto Velho, além de cestos e peneiras de fibras naturais, usa-se sementes de capia e garrafas PET para confeccionar cortinas. Estas peças são comercializadas para complementar a renda.

Nos levantamentos de campo, foram realizadas entrevistas com artesão reputados das comunidades. Trechos destas entrevistas, apresentadas a seguir, demonstram a habilidade que possuem na coleta, tratamento e fabricação das peças, e na importância cultural deste saber e como fonte complementar de renda. A maioria das pessoas relata que aprendeu com os pais, em casa, observando-os e copiando o que eles faziam. Alguns relatos evidenciam a preocupação com a transmissão destes conhecimentos, para que não se percam. A manutenção da prática depende também do acesso e manejo dos recursos utilizados. Territórios com alto índice de desmatamento ou ocupados por sítios de fora tem escassez de recursos para o desenvolvimento deste ofício.

“Faço peneira, balaio, cesto de bardear milho, apa e sururuca. Faço pra usar, se às vezes alguém precisa eu vendo também. Tem que tirar os materiais na minguante, senão caruncha tudo. Nós tirava aqui nesse sertão aqui pra riba, mas agora não tem mais, e onde tem, já não pertence a nós, é de outro.

Pra fazer peneira, sururuca e apa, primeiro corta os gomo da taquara, destala eles. Faz as lasquinha e trança. Depois põe o arco de madeira [cafezinho] e passa a corda. Antes a corda era de embira. Quando não tem, usa barbante. A embira é uma madeira que tem uma casca, a gente tira ela, seca e enrola na perna pra fazer um fio. O apa tem a trança fechada, é tapado; a sururuca um pouco mais aberta que o apa e a peneira é a mais aberta de todas. O balaio eu faço de cipó ou de taquara. Esse é mais difícil um pouco, tem que trançar tudo. Já é outro tipo de trançado do apa. Depois que trança tem que arrematar, fazer o cabinho.

É importante esse serviço por causa que se não tiver uma peneira, não tem como abanar um feijão. Se não tiver um cesto, não tem como bardear as coisas da roça. Hoje não acha mais material pra fazer as coisas, acabou-se tudo. A turma da venderam as terra mais perto, e onde pertence à gente não tem mais” (Martinho Rodrigues de Lima, 78 anos, Gangume, 2011)

“Tem que escolher e recolher a matéria-prima. A bananeira é boa pra usar a palha só quando o cacho da banana já tá bom pra vender. A seda ou filezinho é uma tirinha mais fina de palha. O contra-filé já é uma mais grossa. Esses servem pra fazer cestinha costurada, cestinha, tapete. A seda, se a gente junta pra fazer um tapete, fica muito bonito, mas dá mais trabalho, fica mais caro.

Pra tirar taquara é difícil porque é longe. É natural da capoeira, do capoeirão. Aqui tem que andar mais de quilometro pra achar, chegando lá é fácil: é só cortar as varas. Aí destala e separa por tamanho parecido. Ela tem um ponto certo, não pode deixar aparecer muita folha lá em cima. Se tiver com uma capinha que esconde o tronco embaixo, é melhor. Se tiver caído de pouco tempo ainda dá pra aproveitar, mas de muito não, ela estoura tudo. Tem que ser mais verde.

O cipó é muito difícil pra achar, é na mata virgem que acha. Ele tem uma manha, você tem que torcer ele e puxar, mas se puxar na lua errada cai a mãe dele, então prejudica a natureza. A lua certa é a nova e a cheia.

O tucum é um tipo de coquinho, mas é baixote. Ele dá umas folhas tipo palmeira que solta uns cabelinho que dá pra fazer embira e o pessoal fazia bodoque e rede de peixe” (Araí Atibaia Pedroso, 67 anos, Ivaporunduva, 2011)



Tear utilizado para tecer fibra de bananeira. © Felipe Leal/ISA, 2006



“Apa, peneira, cesto e balaio aprendi com meu pai, Benedito Gonçalves de Oliveira, nascido em São Pedro. Aprendi vendo ele trabalhar, conforme ele começava a trabalhar na obra, eu pegava as partes que ele não usava e pegava pra praticar. Eu ainda não aprendi tudo o que ele fazia. Por exemplo, peneira de sururuca e tipiti ele fazia. Desde que eu tenho uns 13 anos eu comecei a treinar, fui trabalhando aos poucos e pegando prática. Meu filho Rafael aprendeu comigo, pelo menos o apa. Mas ele agora trabalha em São Paulo. Tem uns outros aí que vem ver quando eu tô praticando.

Pra colher o material que a gente usa, precisa ser na lua [lua] minguante pra evitar caruncho. A minguante enxuga água. Às vezes peço pro meu genro trazer a taquara pra mim, porque é muita serra pra eu ir. Pra tirar a seda da embaúva tem que ser na força da lua crescente. A casca sai melhor quando a embaúva tem mais água, é melhor pra fazer a ovira [embira], um fio coxeadinho. A taquara, primeiro raspa, tira por dentro o miolo da dela que não é forte, depois parte em lascas. Espera secar uns 3 ou 4 dias. Aí começa a fazer a seda dela, trançando. Pra fazer o arremate do apa no arco, uso um chifre de veado que tem a ponta fina. Faço pro uso e por encomenda.

Pra ir pro mato, pra viajar, pra deitar e pra se levantar, pra tudo tem oração. Minha avó sabia essas orações, era mãe do meu pai, dona Gertrudes Maria Conceição de Oliveira:

São Bento, cobra Bento,
Jesus Cristo no altar,
cobra abaixa a cabeça,
Jesus cristo quer passar.
Santo Antônio disse missa,
Jesus Cristo benze o altar,
quero que benza o caminho,
em toda parte, em todo lugar,
que eu e o que me pertencei, andar.
Me benzo com um pai nosso
e continuo meu trabalho, minha luta
(Darci Gonçalves de Oliveira, 75 anos, São Pedro, 2011)



“Aprendi a fazer peneira, tipiti, balaio sem alça e cesto com alça com meu pai. A sururuca aprendi sozinha. Vi na casa do meu avô e fiquei olhando, olhando. Peguei um punhado de taquara e fui treinando, treinando até aprender. Eu tinha uns 10 anos, no córrego do Mono. Ficava olhando meu pai fazer, descobri que o começo de tudo era no meio. O tipiti aprendi quando tava dando um curso de artesanato em Iporanga, faz uns 6 anos. Daí a mulher perguntou se eu sabia fazer e levou o tipiti do Domingos pra eu fazer. Eu levei o tipiti e fiquei olhando, daí eu fiz.

Já dei um curso em Iporanga, há 6 anos. Tinha gente que fazia acabamento pra direita, outros pra esquerda; tive que aprender pros dois lados. Era difícil. Em Maria Rosa e Pilões foi depois, foi o Itesp que organizou.

Pra fazer apa e peneira precisa colher as fibras na lua minguante, rapar, destalar e esperar murchar. Depois trança. Lascar e lavar a madeira do arco com paciência no facão, pôr o arco e botar na água pra fazer o acabamento. Depois torcer as pontas e colocar entre os 2 arcos” (Dejair Rosa de Matos ou “Deja”, Praia Grande, 2011)

“Faço esteira, apa, peneira, cesta, balaio, vassoura de cipó, cesta [bardear verdura], pilão e gamela. Faço esse serviço porque eu gosto, não porque eu tenho necessidade. Todo dia faço alguma coisinha, menos domingo. A esteira leva 15 dias pra secar a taboa e 1 dia pra tecer. A taquara pra fazer balaio, apa e peneira precisa de 2 a 10 dias pra secar, depende do sol. Pra tecer o balaio demoro 1 ou 2 dias. O apa e a peneira faz num dia só. Pra vassoura, primeiro seca a madeira, murchando no sol. Depois faz 5 vassouras no dia. A bolsa vai quase uns 2 dias, dá muito trabalho, é outro tipo de trançado com arremate e acabamento. Cesto precisa secar o cipó de 2 a 10 dias e 2 dias pra tecer. Antes as peças era pro uso, agora é mais pra vender.” (Aparecida Mendes de Queiroz, 66 anos, Pilões, 2011)

“Meu tio fez até 2006: apa, peneira, cesto e tipiti, de taquara e corda [cipó]. Eu acho que é muito importante porque quando tinha o meu tio que sabia fazer, a gente não saía procurando as coisas. Hoje a gente enxuga massa em saco de cebola, de batata, ou compra tipiti. Ele faz muita falta. Não tem mais ninguém fazendo artesanato no Abobral” (Leonila Priscila da Costa Pontes, 62 anos, Abobral, 2011)



“O cipó rapa ele bem raspadinho com a faca. Tira toda aquela pele dele e parte no meio. Tira o tanchão, que é o tamanho certo pra fazer o cesto. Aí vai cruzando ele, cruzando, cruzando. Pra começar a gente faz de bruço, com a cara dele pro chão. Pra levantar a gente tem que fazer duas volta, aí vira e vai apertando no joelho pra ele ir fechando e fazendo a curvinha, acompanhando as volta que dá. Depois, quando chega na altura certa, arremata com a sobra do cipó, vai torcendo e arrematando” (Jovita Furquim de França, 68 anos, 2011)

“Uso o recurso da natureza. Comprado é só o fio de barbanete, linha, agulha pra costurar. Faço em casa mesmo. Aprendi com meu avô, minha mãe e sozinho também. A rede foi com minha mãe. Faço peneira, cesto, pilão, gamela, tapete, rede, covo. Caixa do Divino eu também faço. Às vezes eu dou de presente a peça ou levo pra vender, o pessoal de fora compra”. No jeito de fazer as coisas, não mudou. Eu não tenho feito gamela grande pra tomar banho porque é muito grande pra carregar e eu não tô aguentando mais que já tô meio cansado. Agora eu acho bom fazer essas coisas mais leviana, como artesanato, mas tenho que fazer em cima da mesa porque fazer no chão, como antes, a coluna não guenta” (Bertolino Silvério, 74 anos, Pedro Cubas, 2011)

“Eu faço cestaria com cipó imbé e timbopeva. Tá difícil de achar esses cipós aqui, agora tá tendo que ir mais longe, pra perto não tem mais. Faço bijouteria com semente; acho no mato, não precisa ser muito longe. O capiá é mais perto. Eu ando pro mato, vou vendo, e trazendo pra casa. Mexo com piri também, pra fazer esteira e com madeira faço gamela, pilão e homenzinho em miniatura.

A gente trabalha muito sob encomenda. Vendemos aqui no salão pra turista e pra comunidade. Participamos de feiras quando somos convidados” (Creusa Coutinho, 56 anos, Mandira, 2011)

“O conhecimento vem dos mais velhos. Eu faço porque gosto, mas não tem muita saída. Comecei com uns 12 anos. Faço Peneira, apa grande e pequeno, sururuca, cesto, esteira de taboa e balaio pequeno. Tá pouca a taquara. Com a seca, a taquara morreu. Cipó tem bastante. Embaúva tem também. Na esteira, o barbanete tá no lugar da embira” (Benedita Dias da Costa, 60 anos, Maria Rosa, 2011)

“Quem começou a fazer o artesanato de palha de milho foi a minha irmã. Torce a palha, se quiser dá pra emendar uma na outra, e vai costurando com agulha de arrematar peneira. O cesto de taquara, corta os gomão grande de taquara e lasca. Faz o fundo e vai tecendo por volta dela. A peneira é complicado destalar toda a taquara. Tem que rapar e destalar toda ela, vai bastantinha taquara. Pra tecer não é muito difícil. Depois coloca o arco de taquara ou de madeira mesmo. Eu ponho madeira mesmo que fica mais firme. Compro o fio pra arrematar. Eu fazia arrematado com embira, que é mais firme, mas estragava o pelo da perna da gente, machuca, péla tudo. Aí eu comecei a fazer com fio de plástico de fazer esteira” (Benedita Conceição Ursolina, 56 anos, Bombas, 2011)

“Faço cesto de cipó para bardear a produção da roça, apa de taquara, peneira, tipiti, gaiola de uvá, escaraçador de moer cana, gamela, colher de pau, pilão, covo para pescar.

O tipiti raspa a casca do cipó. Começa pelo fundo, os cipós tem que ser igualzinhos. Na boca do tipiti faz com duas volta de cipó. Apa, primeiro trança a taquara para o coração e depois põe o arco em volta. A peneira é a mesma coisa que o apa, com espaço no trançado. O balaio não pode deixar bambo pra ir fechando e dando o formato.

Pro trançado do covo faz a esteira primeiro, enrola a esteira e fecha o trançado em cima. Pra fazer a boca, tem um o arco por dentro para segurar o trançado no formato, e faz as pontas pra segurar o peixe” (Domingos Máximo Vieira, 72 anos, Nhunguara, 2011)

Fotos: © Acervo ISA, 2008



“Eu faço balaio, vassoura, covo, pari, jacá e cesto de cipó timbopeva e jacaré, rede de embalar criança de cipó imbé. Tipiti eu fiz um só, esqueci como faz. Faço também covo e cesto de bambu. De taquara faço apa e peneira. No tempo dos nossos pais, eles faziam os artesanatos com tempo marcado, era na colheita do arroz, todo ano faziam balaio. Hoje em dia usa saco, mas antigamente usava os balaio. Tinha balaio pra mulher e pra homem. O do homem era fino embaixo e aberto pra cima, pra ele carregar no ombro. O da mulher era fundo, bem largo e redondo pra carregar na cabeça. O tecido do fundo do balaio tem dois tipos: o zóio e o pixó. O zóio é tecido igual pra fazer peneira, fica aberto, com uns olhinhos no fundo. E o pixó é juntinho. Todos eram de cipó timbopeva e cipó jacaré. Eles eram bem usado pra trazer mandioca, arroz, feijão e se rompia, então todo ano eles faziam balaio novo pra trazer as coisas da roça. Faziam variado por causa da pessoa que carregava: tinha de um alqueire, de meio alqueire e uma quarta. Eles faziam esse balaio sob medida, conforme iam colhendo o arroz e o milho, eles já sabiam quanto tinha dado a lavoura. Jacá é um cesto que a gente fazia pra carregar no animal. Faço de cipó timbopeva e jacaré, ele é tipo um saco, tem o fundo comprido pra poder ter lugar de agasalhar as coisas dentro e pôr no animal. Ele não é redondo, é quadrado. Pari é um artesanato que nem covo, também serve pra pegar peixe. Ele é feito só de cipó timbopeva. O cipó é lascado em seis lascas e aí vai tecendo em volta de uma espiga de milho, depois coloca uma espiga maior pra ele ir se abrindo e depois ele vai se abrindo sozinho e fica igual um chapeuzinho. Essas coisas vem de uma cultura que vem dos nossos pais, é muito importante porque a gente fica cultivando aquilo que a gente viu quando era criança, e vai passando pros outros. Também é muito importante porque é uma coisa que tem serventia” (Armando Modesto Pereira, 77 anos, Morro Seco, 2011)

COMUNIDADES:

Abobral (M); Bombas (I); Cangume (I); Galvão(I); Ivaporunduva (I); Mandira (I); Maria Rosa (I); Morro Seco (R); Nhunguara (I); Pedro Cubas (I); Pedro Cubas de Cima (I); Pilões (I); Porto Velho (I); Praia Grande (I); São Pedro (I); Sapatu (I).

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Modo de Pescar; Modo de Fazer Roça; Processamento do Arroz; Processamento do Milho; Processamento da Cana; Processamento da Mandioca; Lugares: capovas; Modo de Pescar; Tráfico de Farinha; Casa de Taipa (Sapatu); Salão de Corte e Costura (Mandira)



“Coordeno o grupo de artesão e organizo os produtos para vender nas feiras da região em São Paulo, Rio de Janeiro. Faço tapete grande e pequeno, almofada, jogo americano, brinco, porta jóias, porta caneta, bolsa, muitas coisas. Todos com fibra de bananeira. Também sei fazer trabalho com cipó timbopeva e imbé, só não faço mais porque agora tô trabalhando com a bananeira. Com taboa eu também sei fazer esteira. O trabalho de madeira e com cipó timbopeva e imbé são tradicionais. O de fibra de bananeira começou em 1998, com curso feito pela Sutaco na comunidade.

O primeiro trabalho é buscar a bananeira na roça. Corta o pé inteiro, carrega o peso que a gente aguenta. A bananeira dá fruta uma vez só, antigamente a gente tirava a banana e o pé ficava na roça, a gente não sabia o que fazer com ele. Agora tira a palha pra fazer artesanato. São três palhas que a gente usa: o filé e o contra-filé usa pra fazer os cestinhos, que são costurados na mão. Dele dá pra tirar uma fatia bem fininha e usar de linha ou fazer rolinho pra trançar. A barriga usa pra fazer bolsa e jogo americano, ela é mais lisa, mais macia. E depois tira a renda, que usa pra tapete, descanso de panela, jogo de café. A renda é mais pra fazer trabalho pra por no chão. Pra fazer tingido também fica bom. Depois de tirar as fibras coloca pra secar. A renda, em um dia de sol bom, seca em um dia. A barriga não, vai uns três dias pra secar, se tiver sol bem quente em dois dias tá bom de guardar. O filé e o contra-filé demora 2 ou 3 dias. Quando tá seco eu trato, pulverizo com óleo de eucalipto, óleo de canola e detergente neutro pra proteger da broca e do fungo. Depois disso tá pronto pra trabalhar com a fibra. Mas mesmo assim, às vezes ainda aparece um fungo ou uma broca, principalmente se deixar misturado com peça que não foi tratada.

Antes eu trabalhava com cipó e taboa, fazia cestaria, fazia esteira direto. Minha vida era fazer esteira pra entregar longe: Registro, São Paulo. Depois aprendi o da bananeira eu mudei e fiquei só com a fibra. Quando fizemos o curso aprendemos só o tapete, mas eu já criei peças com costura de mão, usei a criatividade” (Esperança Santana Ramos, 65 anos, Sapatu, 2010)





OFÍCIO DE CANOEIRO

Antes da construção das estradas, o transporte dos quilombolas para as cidades era realizado em canoas pela malha fluvial que corta seus territórios. Os rios Ribeira, Pilões, São Pedro, Pedro Cubas, Nhunguara, Peropava e outros eram utilizados para o transporte de produtos da roça e animais de criação até a cidade onde eram vendidos, para visitar parentes, ir ao médico, para participar de festas, casamentos, funerais. Nos territórios cortados por rios e ocupados por moradores em ambas as margens, os canoeiros ainda hoje atravessam as pessoas e seus pertences de um lado para o outro.

Os canoeiros são aqueles que sabem manejar as canoas e conhecem profundamente os trechos perigosos da viagem e como desviar deles. Quando as viagens eram longas e a canoa ia carregada, eram necessários dois canoeiros, um na popa, comandando a embarcação, e o proeiro, que ia na proa, observando o rio e indicando os melhores caminhos. Remos e varas são usados conforme as condições dos rios.

Das 16 comunidades do inventário, sete identificaram o ofício do canoeiro como bem cultural, e destas, cinco delas são banhadas pelo rio Ribeira: Abobral, Ivaporunduva, Praia Grande, Porto Velho e Sapatu. Nas duas outras, São Pedro e Maria Rosa, a navegação começava no rio São Pedro e Rio Pilões, que desembocam no rio Ribeira. As entrevistas estimularam a narrativa de feitos heroicos e viagens longas de dias, ou semanas, de Iporanga até Iguape, cortando o vale do Ribeira do alto até o mar. Viagens mais curtas entre Iporanga e Eldorado eram comuns.

Ainda hoje, eventualmente, se usa canoa para pescar, mas são deslocamentos pequenos e de curta duração. Em Porto Velho, até 1995, as crianças e adultos que frequentavam a escola precisavam atravessar o Rio Ribeira para chegar à Colônia, hoje

chamada de Porto Novo [município de Adrianópolis], onde se localizava a escola. Depois de 1995 mudou para barco de alumínio. Alguns anos depois, a prefeitura de Itaoca passou a disponibilizar carro para levar os estudantes até Itaoca.

Até 2003, antes da construção da ponte sobre o rio Ribeira dando acesso à comunidade de Ivaporunduva, um canoeiro da prefeitura fazia a travessia de um lado a outro do rio de canoa.

Na percepção do declínio do ofício, a partir dos anos 60 e 70, estão associadas transformações também nos rios.

Antigos canoeiros contam dos perigos do rio, e como costumavam navegar:

“Hoje em dia não usa mais canoeiro, só algum pra atravessar o rio pra serviço, pra ir trabalhar. O transporte agora é por estrada. Depois de 1954, começaram a colocar motor de popa na canoa, aí não carecia remeiro. O rio mudou: antes tinha mais água, era mais bonito, era tudo arvoredo, mato. Não tinha um pé de banana na beira do rio. As ilhas eram mato fechado também. Tinha muito peixe, várias qualidades, o cascudo, aninhá, lambari. Tinha um peixe, a trairuçu que eu não cheguei a conhecer, que quando erguia ele pela boca, conforme o tamanho do homem o rabo do arrastava no chão, de tão grande”. (Leonila Pricila da Costa Pontes, 62 anos, Abobral, 2011)



Quilombolas de Mandira visitam os viveiros de ostra embarcados em canoas. © João Gabriel Lindoso/ISA, 2006



“O meu marido, Januário Morato, era canoeiro no Rio Pilões. Ele bardeava mercadoria como camarada. desde criança ele mexia com canoa. Januário faleceu dia 24 de janeiro de 2009, afogado. Ele andava de canoa mais ou menos umas 2 ou 3 vezes por semana. Ele bardeava cana pra Engenho de Pinga, no porto que fica em Pilões. Ele plantava cana e bardeava pra lá. Demorava umas 4 horas de viagem. A cana levava todo dia, todo dia eles moíam também. A turma tinha um canavialzinho e ele vinha buscar. Nesse tempo a gente morava em Pilões, depois que viemos pra cá.

Tem lugar difícil de cachoeira. Cachoeira forte pra caramba. Ele ia pra Ribeira também, bardear coisa de lá pra cá, sacaria de coisa de farinha, arroz, cerveja pra venda daqui. Ele ia lá, carregava a canoa e vinha embora, tinha que posar lá.

Ele levava gente também, nesse tempo não tinha estrada, a canoa era o transporte. Se tinha alguém doente ele levava pro médico em Eldorado ou Iporanga. Ele gostava de cantar enquanto remava, mas eu nunca vi, ele só me contava. Entregava e voltava pra casa alegre e contente, amarrava a canoa no barranco. Hoje ninguém mais anda de canoa aqui em Maria Rosa, não tenho ouvido falar que tem. Acabou tudo. Tem a canoa do Lourenço, mas ela não é boa pra transportar carga pra longe. tem estrada pra transportar as coisas. Mas, no meu entendimento, é uma coisa que tinha que se manter pra pelo menos conhecer, a criançada de hoje não sabe mais”. (Ana Morato de Almeida, 67 anos, Maria Rosa, 2011)

“Eu aprendi a remar de proveiro [proeiro]. Meu sogro era piloto de canoa, ia na popa. O proveiro vai na proa da canoa pra ajudar o piloto, ele caça os lugares onde dá pra passar. Quando é pra subir [o rio] a gente vai pela beira, lugar que alcança vara. Pra descer, é pelo meio da ribeira. Remar de noite era um perigo. Mas com o claro da luma, dá pra seguir viagem.

Quando sai pra viajar, vai o piloteiro, proveiro e o dono da carga. Na subida do rio, os dois usam a vara. Na volta, os dois usam os remos. O remeiro que trabalha na proa, na subida, vai de pé, ele anda pela canoa e vai firmando a vara no fundo da água. Ele até sobe na proa pra fazer isso. Quando o canoeiro é chamado pra fazer transporte pra outras pessoas que não são da casa, ele recebe em mercadoria ou em dinheiro. Não tinha muitas pessoas que pediam esse serviço, porque nem todo mundo tinha muita mercadoria pra vender. Na época, os comerciantes Antônio e Ismael Julia precisavam dos canoeiros pra fazer o transporte de mercadoria deles.

Eu fui pra Iporanga uma par de vezes. Até a idade de 50 anos [anos 1980] eu ainda remei canoa na Ribeira. Era o modo de transporte, não tinha estrada suficiente pra viajar. Ia vender as mercadoria em Iporanga e Eldorado. Tinha muito remador dos mais velhos que remava minério. Isso era trabalho de escravo. Diz que nesse trabalho morreu muita gente na ribeira que não conhecia as carreira direito.

Um dia eu vim de Iporanga com a canoa carregada de telha, meu sogro Ponciano Dias, me deu a popa pra mim descer. Chegou num lugar chamado Poço Grande, tem um lugar que o rio faz um frevedor e puxa a canoa praquele lado. E tem que ter a manha como é que manobra com o remo pra cortar aquilo. Daí eu fui cortar, não convenci vencer o frevedor que puxava a canoa pra pedra. Daí o proveiro virou o remo de outro lado, deu duas charraspada [forçada] com o remo e tirou a canoa fora daquele perigo. Mas não me tirou da popa. Eu tive medo naquele dia. Porque é perigoso, as vezes tinha morte.

Hoje pode ser importante pra levar aqueles de fora que querem conhecer o rio. E pra pescaria também. Se não tem aqueles que conhecem o rio, e não passa isso, os mais novos ficam com medo”. (Darci Gonçalves de Oliveira, 75 anos, São Pedro, 2011)



Canoeiro no rio Pilões, Quilombo Maria Rosa. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



“O meu pai era canoeiro, ele ia daqui até Iguape, levando a canoa carregada cheio de tudo quanto é coisa pra vender. Se não vendesse no caminho daqui até Iguape, ele terminava de vender tudo lá. Ele levava até 18 dias pra ir e voltar. Nós usava a canoa pra atravessar carga pra cá, porque tinha uma estrada que ia dar ali do lado do Paraná, então a gente usava pra baldear carga pra cá. Atravessava banana, mamão, feijão, milho, rapadura, várias coisas, tanto pra ir quanto pra voltar. nesse tempo o comércio que tinha mais coisa pra comprar era do outro lado do rio, um armazém. Itaoca era muito longe. E no tempo do meu pai ele ia de camarada pro fazendeiro, ganhava a grana dele. A segurança é Deus e depois saber nadar. Quando a canoa é pequena dá pra remar um só, mas quando é grande tem que ser um na frente e outro atrás. Em lugar que é raso, em baxio, usa vara. Agora, se é fundo aí tem que ser com o remo.

O meu pai que fazia a canoa dele, ele era o canoeiro que mais fazia essa travessia. Ele ia pra Iguape e pra Iporanga fazer compra. Ele dizia que o que mais ele tinha medo, quando o rio tava cheio, era o tal do funil, que ele passava medo lá. Dependendo do modo que a pessoa chegava lá tinha um buraco que chamava a canoa naquele buraco, daí pra tirar de lá era difícil, tinha que saber o lugar de subir com ela ou descer com ela. Mas quando tava baixo era normal. Tinha uma tal de cachoeira feia também que era difícil de passar. Ninguém anda de canoa mais no Ribeira. Hoje é só de uma certa altura que usa a Ribeira como estrada: a família Andrade do Rio da Cláudia [Porto Velho] e o pessoal da Praia Grande. Aqui só usa pra atravessar. Isso porque agora tem estrada, fica mais fácil. Mudou também que é barco de alumínio, não é mais canoa de madeira, mas ainda é tocado a braço”. (Paulino Rosa de Oliveira, 73 anos, Porto Velho, 2011)

“Os canoeiros de antigamente eram mais. Hoje tem barco a motor e mais estrada. Transportava arroz milho, feijão. Levavam pra Iporanga pra vender e pra Porto Velho. Quando tinha doente, levava na canoa. Levava o morto pro cemitério de João Surá, Anta Gorda ou Iporanga. Os antigos foram todos enterrados em João Surá. Minha mãe, meus dois avô e minhas duas avós estão enterrados lá”. (Domingos Cardoso, 63 anos, Praia Grande, 2011)

“Fui canoeiro da prefeitura, desde 97 até 2004. Acho que mudei da canoa pro barco em 2003. Atravessava as pessoas pro outro lado do rio Ribeira, aluno pra ir pra escola, gente pra pegar ônibus, comprar. Aprendi com meu irmão, ele era canoeiro e me levava junto na Ribeira. Começava às 5 da manhã e atravessava o pessoal da escola à meia-noite. Às vezes eu dormia na canoa.

Quem fez a canoa foi o Seu Constantino, mas agora ele não tá trabalhando mais. Uma canoa boa, de madeira de cerne, bem boa, dura uns 40 anos.

Se o rio tava cheio, tinha que atravessar com duas pessoas remando. Quando vai de dois, quem sabe remar mais, que é mais piloto, vai remando atrás pra equilibrar a canoa.

Antes de começar a trabalhar com a prefeitura eu remava pra pescar, levar uma banana pra vender em André Lopes, porque a estrada era ruim. Às vezes levava banana do outro também, a gente trocava o dia.

A gente que é remador tem que levar a canoa bem a prumo, não pode deixar entrar água nela. Aí vai piloteando, sempre na manha, sem fazer muita força. Aí se a água bate na canoa e entra com ela carregada, a canoa vira. Aconteceu comigo uma vez que eu tava com banana. Na saída da canoa, usava a vara, porque era raso. Aí no meio usava o remo e depois, na chegada, a vara de novo. A canoa tinha uns 8 metros de comprimento e 1,5 m de largura. Uma época a gente fez banquinho, mas antes o pessoal sentava no chão da canoa e eu ia de pé. Pra atravessar dava uma subidinha pra chegar no ponto de atravessar. Com o barco dá pra ir direto, mas com a canoa é mais dificultoso. Pra subir o rio era com a vara e pra descer era com o remo. Primeiro a travessia era feita de canoa, depois veio o barco com motor. Depois que fizeram a ponte, até o barco tá ficando parado ali. Mas devia ter alguém ali com uma canoa pras pessoas saberem como era”. (Adair Pedroso de Moraes, 61 anos, Ivaporunduva, 2011)

“O canoeiro era importante na comunidade, ajudava quem precisava levar coisa pra cidade. Criança doente ia também, mulher grávida quando não dava pra resolver por aqui. Levava na canoa as coisa da lavoura: arroz, milho, feijão, farinha, banda de porco. Trazia arroz pilado, roupa, calçado, coberta e querosene. Parou quando fizeram a estrada, nos anos 60”. (Benedito Tomé, 75 anos, Sapatu, 2011)

Em Sapatu foi mencionado que quando a celebração do Divino circulava a mesma bandeira de bairro em bairro, a comitiva com a bandeira chegava de canoa pelo rio Ribeira e era fundamental que o canoeiro da comunidade conduzisse o grupo de casa em casa.

“O meu bisavô era canoeiro do Miguel Antônio Jorge, era escravo dele e transportava as cargas dele. De Caiacanga a Iguape e de Caiacanga a Iporanga. Lembro de uma história do tempo do meu avô, que diz que o Miguel Antônio Jorge fazia os canoeiro dormir e a canoa seguia do mesmo jeito. Diz que ele fazia o meu bisavô e um primo dele dormir, e um dia eles fizeram um pacto de fingir que dormiam só pra ver quem levava essa canoa. Ela começou a andar, mas eles não conseguiram ver o que levava a canoa, decerto era um vulto escuro que passava, mas eles não sabiam. Quando chegou numa certa altura o primo do meu vô deu uma tosse e ele viu que eles tavam acordado. Aí entornou o caldo pra eles. O Miguel Antônio Jorge disse que se eles não chegassem em Caiacanga na hora combinada ia jogar eles na revessa de Caiacanga. Tiveram que trabalhar dobrado pra não morrer. Miguel Antônio Jorge sabia, diz que esse homem tinha pacto com o coisa ruim, ele sumiu do caixão depois que morreu.

Meu pai também foi canoeiro, fazia transporte. Há uns 80 anos não tinha caminho, era só o rio. Por isso que a gente tem tanto amor nesse Ribeira aí, apesar dele dar tanto galope na gente.

Quando era época da Festa de Setembro, meu pai transportava a turma do Abobral com coisa pra ficar na cidade; iam com lenha pra cozinhar, mantimento, arroz, feijão, carne, bolo de roda, coruja, as roupas, as cobertas, esteira de piri ou taboa. Em casamento traziam bem cedo os noivos e a família. Às vezes eles iam andando e voltavam de canoa. Quando voltavam era umas 3 ou 4 canoas. Amarrava umas 4 canoas e fazia uma balsa, porque ia mais gente e era mais seguro. Quando morria gente da comunidade, se não traziam o caixão amarrado no pau, colocavam na canoa e vinha. A canoa era transporte pra alegria e pra tristeza.

Transportava também arroz pra vender, farinha de mandioca, café, açúcar, esteira de piri e taboa que as viúvas faziam muito, geralmente os homens morriam primeiro no Abobral. De Abobral a Eldorado acho que ia umas 2 ou 3 horas de canoa. Quando era com carga, ia com dois canoeiro, um da frente e um de trás. Agora, quando ia com pouca coisa ia só um remeiro na parte de trás.



Canoeiro no Quilombo Mandira. © Acervo ISA, 2010

No rio tinha os pilão também, que fazia redemoinho que se a canoa tocasse ali já ia de bico pro fundo. Entre Caiacanga e Abobral, até 1962 ainda tinha um negócio desse, fomo atravessar e quase que a canoa suruca.

Às vezes tinha algum toco que ficava ali no rio também, quando tava cheio também tinha pau que vinha rodando. Meu tio dizia que quando o rio tava cheio carecia ser de circo pra dar conta do recado. Na época de cheia era ele que mais transportava porque tinha mais prática e coragem. Na hora de embarcar e desembarcar meu tio dizia que era muito perigoso, porque a gente pode cair ou virar a canoa e virar todo mundo. Não tinha colete salva-vida, era Deus que salvava a vida deles, se não soubesse nadar morria mesmo. Tinha canoeiro que sabia remar, mas não sabia nadar, era um machado sem cabo. O pai da Virgínia caiu três vezes na água e não sabia nadar. Eu acho que quem morre n'água já trouxe a sina, porque tem gente que sabe nadar, cai e morre. Outros que não sabem se salva. Em 1970 já não tinha mais esse negócio de canoa”. (Leonila Pricila da Costa Pontes, 62 anos, Abobral, 2011)

COMUNIDADES:

Abobral (I); Ivaporunduva (I); Maria Rosa (M); Porto Velho (R); Praia Grande (I); São Pedro; Sapatu (I).

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Bandeira do Divino; Modo de Fazer Canoa; Ofício de Carpinteiro; Rio Ribeira; Rio Pilões; Rio São Pedro; Literatura Oral.



OFÍCIO DE CARPINTEIRO

Algumas pessoas dentro dos quilombos são conhecidas por dominar a prática da carpintaria. São pessoas habilidosas na lida com a madeira e que aprenderam com os mais velhos. Fazem gamela, pilão, monjolo, moenda, escaçador, roda [para processar mandioca], prensas, cochos, colher de pau, e diversos móveis como cama, banco, mesa, cadeira, além de pequenos artesanatos para venda, como miniaturas em formato de animais, canoas, pilões, moendas e monjolos.

Os conhecimentos aplicados nas construções de casas de pau-a-pique, que também envolvem carpintaria, estão descritos com detalhes no bem cultural “Modo de Fazer Casa de Pau-a-Pique”. Os saberes relativos à fabricação de canoas encontram-se com mais detalhes em “Modo de Fazer Canoa”. Todos estes bens culturais estão relacionados pelo conhecimento destas pessoas sobre as propriedades das madeiras disponíveis em seu território e as diversas técnicas para lavar e formatar as peças.

Sem o ofício do carpinteiro, não seria possível processar os alimentos da roça: o arroz e o milho dependem dos pilões e monjolos; a cana depende das moendas e a mandioca depende das rodas de farinha, prensas, burros e cochos. Antigamente, gamelas era usadas como prato para acondicionar os alimentos e para tomar banho, quando não havia bacias plásticas. O ofício do carpinteiro têm portanto uma função central na cadeia da produção alimentar e para o acervo da cultura material quilombola.

A maioria dos carpinteiros entrevistados mencionaram que fazem as peças para o uso em casa e quando recebem encomenda. As encomendas podem partir de pessoas da própria comunidade – e neste caso pode-se retribuir com dinheiro, com a troca por alguma mercadoria ou doação – ou encomendas de pessoas de fora também.

A matéria prima utilizada pelo carpinteiro é coletada dentro dos territórios. São diversas qualidades de madeira, cada uma adequada à fabricação das diferentes peças. Saber reconhecer as árvores, suas qualidades e usos consiste em um conhecimento precioso para os quilombolas, que garantiram até hoje sua permanência no campo independente de utensílios e móveis comprados no mercado. Conforme a região onde se localiza o quilombo e suas características florestais, há variações nos recursos utilizados para os mesmos fins, como se vê na compilação dos relatos.

De modo geral, as entrevistas revelam procedimentos parecidos, evidenciando a difusão de técnicas e ferramentas de trabalho no Vale do Ribeira como um todo. A primeira tarefa é escolher a madeira adequada para a finalidade, conforme o formato, tamanho e



Enxó utilizado na produção de gamela. Quilombo Cangume. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



Carpinteiro do Quilombo Bombas, Pedro Peniche, lavrando um banco. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010

resistência. A lua minguante é recomendada para esta tarefa, para evitar o aparecimento de brocas e aumentar sua resistência. Além disso, depois de cortada, a madeira deve ficar alguns dias secando para não rachar no momento em que for lavrada.

Objetos como canoas, pilões, monjolo e moendas exigem madeiras resistentes. Diz-se que, dentre as madeiras de cerne, o Araribá é uma madeira boa porque possui um óleo natural que protege a madeira da umidade [bom para canoas e remos]. Os escaçadores de cana são feitos de natal [manacá, conhecido por florescer no fim de dezembro]. Os pilões lavrados em madeira de cerne duram mais de 100 anos, vários tipos de madeira foram mencionados nas entrevistas. Se feitos em madeira mole, os pilões afundam conforme são usados, ou racham. Depois de escolhida a madeira, deve-se lavar parte da peça no mato, se for muito pesada. Canoas são quase inteiramente feitas no local, apenas pequenos acabamentos são feitos depois da varação. Para os pilões, compensa lavar parte deles no mato e trazer a peça mais leve. Lavar com enxó e formão para dar forma às peças e dar o acabamento são tarefas que demandam experiência.

Os monjolos têm estruturas complexas e devem ser construídos adequados ao terreno onde são montados. Devem ser levados em conta: a vasão de água, a inclinação do terreno, o cumprimento do braço da mão do pilão, o peso da mão do pilão em relação à pá de água, a profundidade e diâmetro do pilão para que os grãos não caiam para fora e que permita a mobilidade dos grãos em seu interior, e uma série de outras variáveis que tornam o monjolo eficaz.



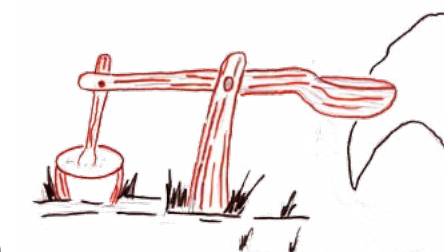
Monjolo no Quilombo Maria Rosa. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



Escalaçador de cana, Quilombo Morro Seco. © Felipe Leal/ISA, 2007



Cilindros de moenda de cana no Quilombo Praia Grande. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010





As tábuas com as quais se fazem móveis (bancos, mesas e cadeiras) são também tiradas de madeiras da floresta, feitas para o uso próprio. As tábuas serradas artesanalmente não são regulares nem finas como as que são cortadas em serras, dando às peças um aspecto rústico. Os móveis produzidos nos quilombos geralmente têm grande durabilidade, em virtude também do picumã dos fogões a lenha, que impermeabilizam a madeira.

As miniaturas feitas como artesanato voltados para a venda são feitos em madeiras brancas e moles, fáceis de modelar. São também de madeiras moles as gamelas, normalmente lavradas em raiz de figueira.

A maioria dos carpinteiros são homens, mas algumas mulheres ajudam na construção das casas e sabem reconhecer as madeiras na floresta. Muitos entrevistados expressam a preocupação em manter este conhecimento tradicional e consideram que o conhecimento da carpintaria não está sendo transmitido aos jovens e que, sendo um valor dentro dos quilombos, não deveria acabar.

“Fazia canoa, monjolo, pilão, remo, porta, mesa, banco, madeira pra fazer casa. Tirava as tora no machado. Parei há uns 10 anos. Pra fazer canoa, paga o carpinteiro. Quando tem puxirão pra trazer a canoa, paga com almoço. Antes tinha baile, dançava mão-esquerda e nhá maruca. Era importante porque, quando as pessoas precisavam, a gente sabia fazer a carpintaria. Pagavam em mercadoria, dinheiro, feijão, rapadura...”

Pra fazer o pilão, tira a madeira, cavoca por dentro, deixa secar e traz pra casa pra terminar. As tábuas pra mesa, cadeira e porta, primeiro corta a árvore, esquadreja ela, levanta o tronco e põe num estaleiro. Faz o serviço em duas pessoas: um fica em baixo do estaleiro e o outro em cima. Sobe e desce a serra pra tirar a tábua. Pro monjolo faz a concha, corta o braço de 2 a 3 metros de comprimento. Firma bem a estaca do monjolo. O eixo fica solto no braço. Pra fazer o remo, a madeira tem que ter um palmo de largura. Tira o entorno e deixa o cerne. Deixa um lombo na pá do remo. Pra fazer canoa, pilão, remo e monjolo é madeira de cerne: garacuí, angelim, canela e peroba. Das brancas: guaricica, guapiruvi. As tábuas faz de guaricica e inhuba. Pra tudo isso precisa de machado. Canoa e pilão cava no enxó. A tábua precisa de compasso e serra. O monjolo uso enxó e formão.” (Benedito Tomé, 75 anos, Sapatu, 2011)



fotos: © Raul Camilo do Valle, 2013; Felipe Leal/ISA, 2007



Peças produzidas por Oscar Santos Maciel, Quilombo Cangume. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



Artesanato produzido no Quilombo Sapatu. © Felipe Leal/ISA, 2008



“Faço as peças para o uso do dia a dia: armarinhos, pilão, mão de pilão, mesas e banquinhos. Depois de cortar as madeiras, tem que esperar secar [murchar] porque se a madeira tiver muito verde ela pode partir. Tira a casca, faz as peças, lixa e dá acabamento. As coisas que mais mudam são as ferramentas de trabalho. Vão se modernizando e aquelas ferramentas mais antigas vão ficando de lado.” (Silvio Aparecido dos Santos, 26 anos, Porto Velho, 2010)

“Eu tento fazer algumas coisas de madeira: moenda, pilão, colher de pau, banco, cadeira, casa de madeira e pau-a-pique. Aprendi com os carpinteiro que iam lá em casa fazer a moenda pra papai. Olhava e ajudava, tomava atenção. Era solteiro ainda. Mas a primeira que eu fiz foi depois de casado. Pilão aprendi com papai e sozinho.

Pra pilão procuro peroba, caviúna. Pra esteio de casa: sobragi, canela. Pra banco e cadeira, qualquer madeira: guaricica, tapixingui, goracaia, canela, copaúva, cedro, angelim, jataí [ou jatobá]. Tem que cortar a madeira e bardear pra casa.

Nunca vi onça nem cobra quando fui buscar a madeira no mato. Só vi o peso nas costas. Peço a Deus que me livre dos bichos maus. Faço uma oração pra Deus defender eu.” (Manoel Moura Almeida, 75 anos, Praia Grande, 2011)

“Eu sou carpinteiro, faço gamela de figueira, de pau de sangue, fazia da pequena e da grande pra tomar banho. Faço pilão, colher de pau, tirava tábua pra fazer porta, janela, já fiz uma canoa uma vez. Agora eu não tô podendo fazer porque tô cansado, de idade. Fazia na lua minguante, que é quando pode cortar a madeira. O pilão é feito com machado um pouco e depois cavocado com o enxó. Quando tem cepilho usa pra alisar e quando não tem, alisa com o facão. A gamela é feita com o enxó, mas por dentro tem que alisar com o cepilho, com facão não dá. Por fora pode ser com o facão. A colher de pau uso um formãozinho e aliso com o cepilho, quando tem.

Quando fazia variação de canoa, fazia um baillão e dançava forró. Às vezes usava dançar mão esquerda e monada. Agora eu acho bom fazer essas coisas mais leviana como artesanato, mas tenho que fazer em cima da mesa porque fazer no chão como antes a coluna não guenta.” (Bertolino Silvério, 74 anos, Pedro Cubas, 2011)

“Eu quero contar uma coisa que uma vez eu comecei a falar e disseram que depois iam anotar, mas ninguém nunca anotou: quando os meus filhos falam que tão cansados, eu digo que eles tão na glória, porque antigamente nós trabalhava muito, o tempo todo. Não tinha água encanada e nem vasilha pra carregar água. Quando muito, a gente usava vasilha que vinha com querosene, a gente carregava água também em canudo de bambu. Ia no rio, enchia e trazia pra casa. A vasilha da gente tomar banho era chamada gamela. Meu avô fazia umas gamelona redonda de tomar banho, as compridas eram de lavar louça. Fazia de raiz de figueira. Era vasilha de tomar banho, lavar louça, de comer também. Meu avô fazia umas bandejinha redondinha pra gente comer, com as colher de pau acompanhando também. Se era uma casa com bastante criança, eles botavam todas elas pra comer no mesmo pote e com a mesma colher. Quando tinha uma criança mais ansiada, mais guloso, ele batia com a colher na cabeça da gente, pra se apressar pra ele comer logo. O Antônio Jorge era desses, era louco de bater com a colher na nossa cabeça. Sapato que usava era tamanco, quando guentava comprar. Porque aqui não era feito, tinha que comprar.” (Cacilda de Ramos Dias, 68 anos, Pedro Cubas, 2011)

“Eu conheço as madeiras, sei qual que eu tenho tirar. Eu derrubo a árvore sozinha, com machado. O meu pai também buscava, mas ele ia mais longe procurar o cerne pros esteios da casa. O pilão faz de urucurana, canela, sassafrás, peroba, araribá, tudo madeira de cerne. Canoa são as mesmas. Araribá é a melhor pra fazer canoa, porque ela tem um óleo e a água custa a entrar nela. A casa de fornalha usa o jacatirão e tabucuva porque a gente não pode buscar cerne no mato, é pesado e longe.” (Lalita Rodrigues Moraes Souza, 57 anos, Abobral, 2011)





“Meu pai lavrava madeira, tinha intimidade com isso. Fazia cano, fazia santo. Eu faço mesa, cadeira, bancos. Faço pra economizar e como passatempo também. Pego o recurso na floresta: bambu, guanandi, jacatirão, guaricica, mata nova de perto. Aproveito a madeira de lei caída. Trato a madeira com neutrol para proteger da umidade ou óleo queimado. E contra cupim e broca uso outro produto: carburineu. A madeira que fica em contato com umidade dura mais ou menos 6 anos. As que ficam no seco duram mais” (Zacarias Cunha, 42 anos, Mandira, 2010)

“Eu desde criança treinava o trabalho com madeira, já fazia alguma coisinha que o pessoal gostava. Fazia canoa, tirava madeira pra casa, fazia mesa, gamela, cabo de ferramenta, pilão, porta, um monte de coisa que precisava. Era muito rústico, mas ficava bão, aguentava muitos anos. Eu até passei pro pessoal, tinha gente que vinha aqui olhar, muitos não aprenderam nada, mas algum pegou alguma coisa. Era de vez em quando que eu fazia, eu gostava mais de de roça. Quando chovia bastante eu trabalhava mais com a madeira. Fazia pra mim, aí o povo gostava e pedia encomenda também. Às vezes pagava, outras era na base de troca, na base da amizade também. Fui parando aos poucos, deixei de vez faz uns 8 ou 10 anos. Agora eu deixei de fazer porque peguei problema de vista, na coluna também.

O pilão, a maior parte é com o formão que faz, a gente vai cortando devagarzinho. Por dentro que é pior, leva muito tempo, tem que ir batendo, tirando com um formão de cabo comprido. Bate com uma marretinha e vai batendo. Depois no final usa um pedaço de vidro pra ir raspando e tirando, vai ficando lisinho. Depois que fez por dentro vai fazendo o modelo, o formato dele, vai acertando com machado e formão. Vidro depois pra dar uma glosa.

Pra gamela, a pessoa vê um pedaço de madeira do tamanho que ela quer, vai rodeando com o enxó, faz por dentro primeiro. Depois deixa liso por fora” (Constantino Rodrigues da Silva, 79 anos, Ivaporunduva, 2011)

“O artesanato de madeira é muito antigo, os mais velhos faziam. Faço canoa, monjolo [miniatura]. Moenda grande também estou acertando fazer. Faço grande e pequena pra vender. Aprendi com os mais velhos e com o Renato, que era antigo carpinteiro do bairro. Tratava ele como tio. Faço porque distrai e ainda ganho um dinheirinho. Pra fazer canoinha, monjolinho e moenda uso madeira mole, fácil de trabalhar: tucaneira, caricaroba.” (Lourenço Dias da Mota, 41 anos, Maria Rosa, 2011)

“Esse negócio de lavar madeira eu aprendi por si, aprendi da minha ideia, meu pai lavrava madeira, mas eu nunca ia com ele fazer. Só canoa que eu ia sempre ver ele fazer. Eu mexia com artesanato de madeira, depois parei. Fazia tatu, canoa pequena, fiz avião. Faço escaraçador de moer cana, pilão eu nunca fiz, mas acho que se pegar eu sei fazer. Faço batente pra casa, banco, cama de cipó. A armação da cama de cipó você pode fazer roliça mesmo, aí pega a madeira no tamanho certo. Pode ser qualquer madeira: tabucuva ou cuvata. O estrado dela eu faço com cipó timbopeva. Pega um cipó comprido e vai trançando em volta dele como se tivesse fazendo um cesto ou um balaio.

Escaraçador eu faço com natal. Eu lavro um pedaço dele pra fazer os dois pés, deixa feito tábua dos dois lados e com um vão no meio pra colocar os eixos. O eixo eu prefiro de amarelinho ou tabucuva porque é madeira mais dura, eu lavro ele roliço, mas deixo uma parte mais fina pra ele não escapar da cunha [cunha é o que segura o eixo]. Nos dois eixos corta um buraco e coloca os eixo pra virar o escaraçador.

Faço pro meu uso e também trabalho por diária ou por empreita. Isso é bom pras crianças que tão vindo hoje, ter esses tipos de coisa na comunidade, é um conhecimento que não pode se perder. Antigamente era mais importante, as pessoas faziam porque não tinha outra solução. Tem coisa que se ninguém souber fazer vai acabar, como o escaraçador” (Jair Rodrigues dos Santos, 45 anos, Galvão, 2011)



“Aqui na comunidade, meus avôs faziam. Acho que é prática dos quilombos, de gente que vivia no mato. Eu escolho a matéria-prima na natureza e faço as peças para o uso das pessoas. Vendo cada vez mais encomenda. Faço gamela, pilão, monjolo, pro uso e porque gosto. Corto a madeiras moles, figueira, cedro, canela, e escolho a raiz maior. Antes usava a gamela pra banho, pra colocar alimento. E trabalhei também como serrador de madeira pra tirar tábua. Era em 2 pessoas, no braço” (Oscar Santos Maciel, 70 anos, Cangume, 2011)

Em Cangume, além de Oscar, outro carpinteiro que pratica o ofício é João Monteiro.

“Faço casa, colher de pau, pilão, mas não faço mais canoa por problema de saúde. Desde os 15 anos que eu mesmo tiro a madeira e faço essas coisas. Aprendi a fazer casa de madeira olhando a casa do meu avô. Aprendi sozinho, vendo como era. Deus me encaminhou que eu olhei e venci. A canoa aprendi ajudando um parente meu, achei fácil, mas a força que eu tinha já era. É importante pra quem não sabe fazer. Fiz até muito caixão pra levar morto pro cemitério. A gente procurou ensinar, mas ninguém quis. Só faço por encomenda. A colher de pau é de caxeta, emborana e agamiroba. O pilão de peroba e canela. Canoa de angelim. Pra casa usa peroba, canela, cajara e rucurama.” (Domingos Máximo Vieira, 74 anos, Nhunguara, 2011)

“Sei fazer pilão, algumas partes do monjolo, banco e estruturação das casas. Já ajudei a fazer canoa, com José Rodrigues, já falecido, do Galvão. Aprendi ajudando meus tios, Zé Valentim, a partir de uns 18 anos. Vem dos mais velhos, foram repassando. É possível que tenha base africana, porque quando eles vieram de lá, trouxeram conhecimentos.

Primeiro, tem escolher a madeira adequada: pro pilão é recurana, canela, carvalho. Monjolo: canela e peroba. Escaraçador: jacatirão, natal e pororoca para o eixo. Pra canoa usa: canela, garacuí, jequitibá, cupaúba, calvi. Hoje em dia buscamos madeira caída. Algumas peças já começa o trabalho no mato: dá uma modelada na peça e limpa a madeira: tem que cortar algumas pontas, deixar lisa para o uso e trazer pra casa. No caso da canoa, deixa ela em terra pra beneficiar.

Seria importante se os jovens se interessassem em aprender, para não acabar o conhecimento. De primeiro, muita gente sabia fazer isso. As casas de barro, eu e os mais velhos aqui de S. Pedro sabemos fazer.” (Aurico Dias, 49 anos, São Pedro, 2011)



“Faço monjolo, moenda, banco, mesa, gamela, colher de pau, mesa, casa, cuia, pilão quando alguém encomenda ou quando eu preciso e pra manter o aprendizado tradicional. A construção do monjolo eu aprendi com carpinteiros da região, Pedro Furquim e Pedro Rosa de Oliveira em Bombas. O monjolo dura 15 anos.

Eu vendia [as peças] na cidade, em Iporanga, Bairro da Serra. Agora eu parei de vender, só faço pra conhecido, pra presentear. Pra derrubar a árvore o tempo melhor é tempo frio, mês que não tem R (maio, junho, julho, agosto). E no mês que tem R pode ser na lua minguante. Me parece que os insetos que poluem a madeira tão em dormência, daí eles não saem pra penetrar na madeira. Isso é minha ciência, eu não vi em nenhum lugar. Na minguante também não tem, é influência da lua. As matérias primas depende do que vou fazer:

Monjolo: guatambu

Moenda: caviuna

Moenda: caviuna, taiuva, piuva ou ipê (sinônimos)

Base do jacaré da moenda: canela preta, mandingaú

Banco: canela

Mesa: canela, loureiro, cedro

Gamela: raiz de figueira e outras raízes tubulares como araçá, canela, bucubeira, sangueiro

Colher-de-pau: carova, bico de pato, caviuna, guatambu

Cuia: cedro, canela, carova, piuva

Pilão: canela ou cedro

As ferramentas que uso depende do serviço: machado, facão, enxó, formão, serrote e macete (madeira que uso no cabo pra bater no formão). Uso compasso, linha e esquadro para ter certeza que a peça vai sair regular. Colher de pau ocupa papel de lixa e unha de ferro também. O alegre também usava, mas eu não cheguei a conhecer, diz que é uma ferramenta meio curva.” (Pedro Peniche, 62 anos, Bombas, 2010)

COMUNIDADES:

Abobral (I); Bombas (I); Cangume (I); Galvão(I); Ivaporunduva (I); Mandira (I); Maria Rosa (I); Nhunguara (I); Pedro Cubas (I); Pedro Cubas de Cima (I); Pilões (I); Porto Velho (I); Praia Grande (I); São Pedro (I); Sapatu (I).

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Modo de Fazer Casa de Pau-a-pique; Modo de Fazer Canoa; Varação de Canoa; Bailes; Modo de Fazer Roça; Processamento do Arroz; Processamento do Milho; Processamento da Mandioca; Processamento da Cana; Ofício do Artesão; Tráfico de Farinha.



OFÍCIO DE CAPELÃO E COORDENADOR DA IGREJA

Em Mandira e Morro Seco, foram identificadas no inventário funções relacionadas à condução dos assuntos da igreja. Mas há diferenças no nome e no tipo de tarefa realizada. Em Mandira, chamam de capelão a pessoa que coordena os rituais litúrgicos dentro da igreja. Em Morro Seco, o coordenador da igreja é aquele que passa dois anos representando a comunidade católica da localidade perante a paróquia de Juquiá. Em Morro Seco não há capelães fixos, muitas pessoas têm conhecimento do terço e sabem conduzir uma celebração na igreja. Há o que eles chamam de grupo de liturgia.

As outras comunidades não incorporaram a atividade das lideranças religiosas ao inventário, mas em muitas delas há pessoas que assumem tanto a função de capelão como de coordenador da igreja. Destaca-se o capelão de Pedro Cubas, Antônio Jorge, conhecedor das orações da Recomendação das Almas.

O capelão é aquele que não apenas conhece a sequência de orações e coordena os rituais litúrgicos na igreja, mas também são pessoas respeitadas na comunidade. A transmissão dos conhecimentos do capelão podem ser passados para os filhos, mas isto não é uma regra. Outras pessoas e parentes mais distantes podem assumir a função quando chega o momento do capelão ser substituído.

“Meu pai, Cristino Mandira, foi capelão em Mandira e eu acompanhava ele na condução do Terço Cantado. Eu aprendi com ele alguma cantoria, mas nunca conduzi nenhum terço. É uma tradição muito antiga. O tio do meu pai, João Vicente Mandira, também fazia o terço. Hoje em dia quem faz é o Arnaldo Mandira, mora em Porto Cubatão e vem pra cá. O Capelão começa e puxa o canto. Algumas pessoas da comunidade acompanham a cantoria”. (Zacarias Cunha, 43 anos, Mandira, 2011)



Como as comunidades quilombolas se fixaram em locais que até bem pouco tempo eram remotos e de difícil acesso, a presença dos capelães foi fundamental para suprir a ausência dos padres e manter a regularidade dos encontros religiosos nas comunidades. Em Morro Seco, a comunidade instaurou um sistema de rodízio para o coordenador da igreja. O atual coordenador também participa ativamente da parte litúrgica na igreja.

“São 2 anos de trabalho. Estou no cargo desde 2010 e em dezembro eu entrego o cargo e faz-se uma eleição para eleger outra pessoa da comunidade. Eu aprendi com os meus pais e demais pessoas aqui da comunidade. Aliás, continuo aprendendo. As reuniões para trazer atividades para dentro da comunidade são feitas na Casa Paroquial de Juquiá. Essas reuniões acontecem mensalmente.

Há cantos próprios para cada época: quaresma, tempo comum e natal. Dos anos 90 pra cá, mesmo não estando no cargo, sempre estive presente, ajudando em todos os acontecimentos”. (José de Assis Pereira, 58 anos, Morro Seco, 2011)

COMUNIDADES:

Mandira (I); Morro Seco (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Igreja de Santo Antônio de Mandira; Igreja de São Miguel Archanjo de Morro Seco; Terço Cantado; Celebrações de Mandira; Celebrações de Morro Seco.

OFÍCIO DE PARTEIRA

Os nascimentos feitos com auxílio de parteiras ocorriam nas 16 comunidades participantes do inventário. A prática era recorrente e muito valorizada. Além de técnicas aplicadas no parto, o conhecimento das parteiras envolve resguardos, remédios, banhos e simpatias desde a gestação até o pós parto. O inventário registrou alguns destes conhecimentos e práticas, evidenciando uma relativa difusão destes saberes nas diversas comunidades.

Até os anos 1970, os partos ocorriam nas comunidades, em casa. Com a facilidade dos acessos ao hospital pelas estradas, diminuiu consideravelmente o número de partos feitos por parteiras. Ultimamente os partos realizados nos quilombos ocorreram devido ao atraso no deslocamento da mãe para a maternidade. Muitas gestantes, quando se aproximam do período esperado, se hospedam nas cidades próximas (Eldorado, Iporanga, Cananéia) para facilitar o transporte. As gestantes dos municípios de Eldorado e Iporanga se encaminham para o hospital de Pariqueira-açu. As gestantes do quilombo Cangume, em Itaoca e Porto Velho, em Iporanga, são conduzidas para o hospital de Apiaí.

Todas as entrevistas foram realizadas com mulheres, entre parteiras, ajudantes de parteiras ou mães que tiveram seus filhos com a ajuda de uma parteira. Algumas parteiras se especializaram no ofício, apresentando desde cedo vocação e coragem para a tarefa. Elas eram chamadas por muitas mulheres para acompanhar e ajudar no parto. É o caso da parteira Doraci, do quilombo Galvão, que fez mais de 50 partos em Galvão, São Pedro e Ivaporunduva. Outras atuaram como parteiras eventuais, por força da conjuntura, quando prestaram assistência emergencial a gestantes em trabalho de parto.

Algumas comunidades consideram que hoje o Ofício de Parteira é uma memória ou ruína, porque embora algumas mulheres tenham o conhecimento, não praticam mais devido ao receio de complicações no parto e de serem culpabilizadas por algum acidente com a mãe ou o bebê. Este receio é sentido em diversos relatos aqui apresentados, quando as parteiras justificam porque pararam de atuar.

São poucos os relatos de casos de complicações no parto. As parteiras sabem, com a devida calma e técnicas apropriadas, enfrentar as dificuldades do parto, mesmo em casos em que os bebês não estão na posição adequada para o nascimento, ou quando estão com o cordão umbilical enrolado. Durante a gestação, as mães evitam certas atividades, como trabalhos pesados na roça. Mas não param de trabalhar para que o filho não nasça preguiçoso. As gestantes evitam passar por baixo de cercas de arame farpa-



do e cipós, não fazem crochê, não rodeiam a casa por fora, não permitem que crianças fiquem rodeando, não sentam em pilões e nem na soleira da porta, para evitar que o bebê se enrole no cordão umbilical ou outras complicações no parto.



Os conhecimentos aplicados pelas parteiras envolvem a manipulação de plantas para diversos fins: para dar banho na gestante, para fazer infusões e garrafadas medicinais ingeridas pela mãe durante o parto e no pós parto, para preparo do unguento, com banha de porco, para massagear a barriga, com intuito de acelerar o parto e para aliviar as cólicas comuns dos recém nascidos. As parteiras fazem massagens para ajeitar a posição do bebê e nas costas da mãe, para o relaxamento e alívio durante o trabalho de parto.

Foram registradas também outras práticas relativamente difundidas nos quilombos para agilizar ou facilitar os partos demorados: para auxiliar o ato expulsivo, por exemplo, costumam dar “o litro” à mãe, uma garrafa na qual ela sopra para fazer força, ajudando a saída do bebê, ou da placenta. Outra técnica é colocar o cabelo da mãe em sua boca para estimular ânsia de vômito, acionando a musculatura do abdômen. Foi registrado também o costume de virar do avesso algumas peças de roupa do pai e vestir na mãe ou colocar perto ou sobre ela no momento do parto. Esta prática, mencionada em muitas entrevistas, parece atuar reestabelecendo simbolicamente, no momento do parto, o vínculo corporal entre pai e mãe. Vestir as roupas do marido teria o efeito de fortalecer a mãe para o parto.

“Acho que virar a blusa [do marido] do avesso tem sentido porque a criança tá do lado de dentro e precisa virar pro lado de fora. Quem vira a blusa tem que fazer isso com compromisso, fazer pensando pra que é que tá fazendo.” (Valni de França Dias, 41 anos, São Pedro, 2011)



São muito importantes as palavras e orações entoadas pelas parteiras durante o parto, pedindo proteção de Nossa Senhora do Bom Parto, apaziguando a mãe. Era comum as parteiras colocarem uma medalhinha da Nossa Senhora do Bom Parto no pescoço da mãe. Os relatos revelam a delicadeza das parteiras no trato com as mães e com os bebês.

Depois de nascer, a parteira deve cortar o cordão umbilical. Os relatos mencionaram a distância de 2 a 3 dedos, a contar da barriga do bebê para o corte. O corte pode ser feito com um fio ou uma tesoura desinfetada ou esterilizada com fogo ou álcool. Depois o umbigo deve ser queimado na ponta e amarrado com um nó. A placenta deve ser sempre enterrada dentro ou próximo da casa, para evitar que seja devorada por cães ou outros animais de criação. Um relato mencionou que a placenta é “o companheiro do bebê” e se algo ocorre à ela, a pessoa poderá ficar feia ou se tornar um ladrão.

O período pós parto é marcado por um rigoroso resguardo e dieta alimentar. A mãe fica em repouso absoluto durante 3 dias, e é a parteira que cuida da dieta da mãe nos primeiros dias. Algumas parteiras ficavam quase duas semanas na casa da mãe depois do parto. Acredita-se que nesse período a mãe está com o corpo aberto, vulnerável, e por isso deve tomar diariamente doses de garrafada, uma infusão na água, pinga ou vinho com plantas cicatrizantes e anti-inflamatórias. Quando a mulher se machuca no parto, receitam a garrafada com pinga e dão banhos em todo o seu corpo com plantas medicinais. Em todas as comunidades a comida das mães no pós-parto é sopa de frango, em alguns casos acompanhada de farinha de mandioca. O resguardo da mãe dura 45 dias, mas ao longo deste período as restrições alimentares vão se abrandando. Não se recomenda comer comida amanhecida ou requentada. Algumas parteiras dizem que o arroz com feijão pode voltar a ser consumido após a primeira semana, outras apenas após 15 dias. Grande parte das carnes de caça e peixe não são recomendadas. Para consumir carne, é necessário escolher as partes. O não cumprimento das restrições alimentares podem ocasionar “flores brancas”, modo pelo qual chamam um corrimento vaginal mau cheiroso.

Em Praia Grande foi mencionado que havia uma parteira (Mãezinha Isabé) que se alimentava da mesma comida da mãe, acreditando que isso evitaria causar mal à mãe. No último dia de resguardo, ela repetia a mesma comida feita no primeiro dia. Durante

o período de resguardo, o marido não dorme no quarto com a mulher e a mulher não sai de casa, para evitar friagem, e não faz nenhum trabalho doméstico.

Nos chás, infusões e unguentos para massagem foram registrados uso de cipó abuto, alecrim, folha de macela, folha e semente de algodão, folha de mentrasto, biri roxa, noz moscada, sementes de coentro, pichulim, arruda, erva-doce, erva maria mole, ovo, cravo, canela, pinga, vinho, banha de porco, banha de lagarto e fumo de corda.

Para além do uso de plantas e outras substâncias cujos princípios ativos são comprovados cientificamente, a atuação das parteiras envolve práticas que operam no campo da eficácia simbólica, aproximando as parteiras dos benzedores e curandeiros. Possivelmente, à medida que as gestantes acreditam na eficácia destas práticas, são desencadeados processos psicofisiológicos que efetivamente contribuem para o parto. O ofício das parteiras está baseado portanto em conhecimentos mágicos e científicos que não têm obtido o devido reconhecimento pela medicina tradicional.

Em 2010, foi registrado um parto de gêmeos realizado no Galvão pela parteira Doraci:

“O dia é pouco pra contar quantos partos eu fiz. Fiz pra mais de 50 partos. Começou com o parto de Aurico, no São Pedro, e daí pra frente eu vim fazendo. O último foi o par de gêmeos que nasceram ano passado [2010], faz sete meses. Aprendi com as parteiras que tavam junto comigo, eu ia junto com elas e fui aprendendo com minha sogra, Francisca Nolasco de França e a minha tia Isabel Furquim do São Pedro. Aprendi olhando como é que elas faziam e elas contavam tudo como é que fazia. Eu tinha vontade de ir.

Um dia caiu um parto na minha mão: a mãe do Aurico, Petronilia, tava eu e ela na capova. Daí ela começou a se apurar, lá pelas 10 horas do dia. Aí ela chamou eu, fui lá olhar, ela tava se apurando demais. O primeiro filho dela tinha morrido. Aí eu fiz o que as mulher tavam me ensinando. Uso oração, massagem, esfregação na barriga e nas costas. Eu já sabia como que corta o umbigo da placenta, amarrei, passei um pano no molequinho, enlei ele num pano e ponhei ele na beirada da mãe.

Teve outro parto que a criança tava sentada. A mãe foi pra Eldorado e o médico falava que a criança tava certinha, mas nada da criança nascer. O médico falou que tava tudo certo,

ela veio embora. Quando foi de tardezinha, foi o marido dela me chamar. De todos os partos, esse foi o mais difícil. Eu tava suando de medo porque eu vi que não tava certa a criança. Conforme o toque a gente fazia. A mãe chorava, o pai chorava, a mãe não tinha mais força e desacorçoa de repente ela morrer na minha mão.

A oração é “São José, faça nascer, não faça padecer”, três vezes. A oração de Nossa Senhora do Bom Parto a gente escrevia numa reliquinha e colocava num saquinho de pano e ponhava com um fio no pescoço da mãe. A calça de trabalho do marido a gente ponhava pra mulher sentar em cima. As mulher mais velhas faziam isso, mas não sei porque.

Eu mesma fazia comida pra mãe. Sopa de galinha, fazia aquele caldinho com farinha de mandioca e dava pra ela. O tempo depende do costume. Minha mãe mandava eu ficar 3 dias depois do parto só com sopa. Depois me dava feijão, mas de ceia, 5 horas da tarde. Mono [mono carvoeiro, espécie de macaco] pode comer, cateto também, peixe só de casca, tipo anhá. As carnes com reima são tatu, paca. Depois do parto não faz bem abóbora, pepino, couve, cebola.

Quando está esperando o nenê não é bom comer macarrão demais porque o nenê cresce muito, dá mais trabalho na hora do parto. Alguma que bebe, era bom parar. Já ouvi falar que pro umbigo não enlear no pescoço, a mãe não devia fazer crochê, nem arrodar por fora da casa. Eu evitava aquilo.

Depois do parto, a mulher está com o corpo aberto então não deve pegar friagem, tomar remédio caseiro pra murchar a inchação na barriga. Qualquer um pode cozinhar um abuto com um poquinho de sal pra baixar aquele inchaço por dentro.

Acho que tem importância a parteira. As vezes a pessoa se apura e sofre. Tendo uma parteira a pessoa é socorrida. Hoje as parteiras que tem lá fora tão proibidas de fazer. O pessoal não acredita mais nas coisas que fazia pra evitar enrolar o umbigo. Eles sabem que se não nascer por bem, nasce por mal no hospital” (Doraci Furquim, 73 anos, Galvão, 2011)



Doraci Furquim, parteira do Quilombo Galvão. © Anna Maria Andrade/ISA, 2011

“Eu fiz três partos da minha cunhada, a Davina. Aprendi na hora, quando precisei fazer o parto dela. Eu só esperava que viesse. Aí tinha que cortar o umbiguinho, mede dois dedos e amarra o cordão, daí mede mais dois dedos e corta. Depois dá banho no bebê e embola ele. Deixa tudo preparado a roupinha, toalhinha e água quente. Hoje as mulheres tem medo de fazer parto, eu to correndo disso aí. Dá medo de morrer alguém na mão da gente, aí a bomba vem pra cima da gente” (Benedita Conceição Ursolina, 56 anos, Bombas, 2011)

“Fiz o parto de um piá de 5 anos, filho da Jorgina, mulher de Sebastião. Fiz a simpatia pra ela ganhar o bebê. Dei o litro pra ela soprar porque tava demorando pra ganhar. Peguei a criança, cortei o umbiguinho com a tesoura, coloquei na água pra tomar banho e dei pra mãe. Foi na minha casa. A placenta foi enterrada, pro cachorro não comer, desde os antigos é assim, porque a placenta é o companheiro do bebê” (Davina Ursolino de Camargo, Bombas, 2010)



“Minha mãe foi parteira. Ela se chamava Balbina Francisca de Souza. Todos os meus 10 filhos nasceram na mão dela. Ela morreu há uns 25 anos. As parteiras não viviam desse trabalho, faziam porque era necessário para manter a saúde da mãe e do bebê. Tinham vocação e muita coragem.

A parteira era chamada às pressas. Levava a oração do parto, descrita. Rezava para Nossa Senhora do Parto. Preparava o banho com folhas de macela [flor] e folha de algodão, mentrasto em folha, biri roxa que dá uma flor pequenininha meio vermelha, meio roxa. Pedia para as crianças irem embora porque era imoral.

Enquanto tava grávida, a mulher trabalhava na roça igual e comia de tudo igual. Só depois de ganhar que mudava. Diz que se ficasse em casa dormindo, o bebê fica preguiçoso. Antes do parto, evitava fazer crochê, passar embaixo de arame ou de cipó. Tinha que cortar todo cipó antes de passar, pra não enrolar o cordão umbilical na criança. Era a parteira que lavava a roupa da mãe de sangue. Não podia andar a cavalo nem bicicleta.

A mãe ficava no quarto. O marido, fora do quarto, por perto. Ela dava um banho na bacia ou na gamela, o banho quente ajudava. Fazia massagem na barriga, pedia em voz baixa pra Deus ajudar. Às vezes tomava chá de pichulim e noz moscada. Tinha uma ajudante da parteira.

Depois de nascer o filho, a parteira ficava junto com a mãe e o bebê durante 7 dias. Durante 45 dias a mãe só comia pirão de galinha [a galinha cozida com caldo e farinha]. Pirão de feijão, caldo com farinha. Arroz de vez em quando, carne de leitão virgem, porque senão dava flores brancas. A família já se precava criando porco e galinha pra não ter que comprar fora. Carne de boi e porco só podia comer algumas partes, fígado não, miúdos não, pé não. Mistura com café podia. Comia biscoito de Jacaré, que vinha numa lata do supermercado. Banana branca [prata], banana pêra [ouro] e banana da terra. Nanica não, porque é aguada.

Alguma parteiras lavavam a barba do marido e dava pra mãe tomar esta água, pra despachar o bebê. A parteira ou curador faziam também o unguento: fumo de corda torrado, misturado na banha do porco, mais mentrasto ou biri. Passava a pasta na barriga da mãe para ganhar e na criança quando chorava de dor de cólica.

Depois que nascia, a parteira pegava o bebê, cortava o umbigo com tesoura e queimava a pontinha. Lavava, vestia a criança e entregava pra mãe. Lavava com salmoura morna e penteava com pente pra soltar o leite. Outras lavavam com folha de rama. A placenta era enterrada pro cachorro não comer, senão o bebê ficava louco. Depois de ganhar o bebê, a mãe tomava garrafada quase todo dia, até terminar o resguardo, pra menstruação não embolar [não coagular]. A garrafada usada na recaída, feita de abuto, picilina, noz moscada, sene com pinga ou vinho. Arruda e alecrim era pra mulher que se machucou no parto.

Logo após o resguardo, o bebê com 2 meses, a mãe já levava ele pro mato, pegar lenha, água no rio, socar arroz, socar café”. (Lindolfa Francisca de Souza, 73 anos, Abobral, 2011)

“Fazia [parto] quando tinha alguma mulher apurada. Deita a mãe na cama e espera o que vem. É diferente dos médicos que eles dão o toque, a gente espera a vinda só. Quando arreventa a bolsa da mulher a gente já sabe que tá vindo. É um aviso primeiro, pra depois nascer a criança. Não precisa a gente tá pondo a mão nada. Quando a criança vem é só cuidar pra não afogar. Se tiver afogado tem que virar a criança de bruço deitadinha, segura os bracinho dela e ela tosse pra jogar a água pra fora. Quando a criança tá afogada nasce dando suspiro e quando não tá, já nasce chorando.

Depois que nasce corta o umbigo, mede três ponta de dedo, corta com a tesoura e já amarra pra não soltar o sangue. De primeira, a gente enterrava a placenta, que não podia deixar à toa pra criação não pegar. No hospital eu não sei como eles fazem.

Quando tava difícil de nascer, usava remédio de erva-doce, de maria mole, passava na barriga da mãe e pedia a força de Deus. Depois do parto a mãe comia sopa de frango.

É importante a parteira porque às vezes naquela hora que a pessoa tá aflita, tem que ter uma parteira pra socorrer. Depois que entrou o posto e a estrada aí se durasse uma meia hora e a pessoa não ganhasse eu chamava a ambulância. Porque as vezes não dá certo de ser normal, tem que ser cesárea aí tem que ir pra fora”. (Jandira Matos Monteiro, 65 anos, Cangume, 2011)

“O último parto foi feito em 2007. Faço por necessidade, quando não dá tempo de ir pro hospital. A mulher toma um banho quente e é acomodada de uma forma confortável, deitava na cama ou de cócoras em cima de uma roda de pano, vários panos enrolado com o centro fundo, da forma que a mãe se sentir melhor.

Tem que ter panos limpos e tesoura. Quando o parto é tranquilo e o bebê vem bem, é fácil. É só pegar o bebê, cortar o cordão umbilical. Para cortar é só medir três dedos do umbigo pra cima e cortar. Amarra e queima a ponta até dar três estralos. Se a criança não nascer rápido, se a mãe tiver qualquer dificuldade na hora do parto, faz algumas simpatias e orações para que o parto seja mais tranquilo”. (Zilda Furquim da Silva, 49 anos, Ivaporunduva, 2010)

“Já fiz muitos partos: três da Cida, um da Ana, dois de comadre Neusa, um de Maria. Aqui em Maria Rosa tem uns oito. Em Iporanga tem mais uns dois, tem dois no Guapiara também. O primeiro parto que eu fiz foi da Cecília, ela tava de mal comigo, faz uns 32 anos. Os meus dois filhos eu pari sozinha, sem ajuda. É dom de Deus. Aprendi só com a minha coragem. Minha mãe e minha avó também faziam parto.

Faz o toque pra saber se está em trabalho de parto. Fica ali cuidando e conversando com o nenê. Se não tiver encaixado, espera até encaixar. Levantar as ancas da mulher também ajuda, e não pode deixar o bebê dormir. Quando o bebê vem aparecendo, ajuda, vai segurar para não afogar com a água do parto. Ele vem sozinho. Aí ele sai no colo da gente. Quando não vem tudo junto, a criança, e o paciente [placenta], tem que ir buscar com a mão. Se ficar aquilo ali, a mãe morre. O paciente é enterrado dentro do quarto da mãe. É a parteira que enterra. “Se o rato ou gato comer, a criança fica ladrão.

Depois que o bebê nasceu, pode passar uma água nele, corta o umbigo, amarra e queima a pontinha com vela, enlea no pano e entrega. Faz uma sopinha, fica cuidando da mãe durante 3 dias. A parteira fica nos 3 primeiros dias, cuidando da mãe. Depois volta pra casa. A comida pra mãe é frango caipira na sopa. Depois ela volta a comer feijão e arroz.

Sou chamada até hoje pra fazer, mas os médicos não deixam mais a gente trabalhar.” (Oscalina Gomes de Nascimento Queiroz ou “Calu”, 63 anos, Maria Rosa, 2010)



“Tive a oportunidade de conhecer doutor Galvão, um médico que atendia em Pariquera na época. Como ele sabia que no sítio a dificuldade era bastante até chegar no hospital, ele me perguntou se eu tinha coragem de fazer parto, e então me deu algumas dicas. Passaram 6 meses e aí eu fiz o meu primeiro parto, foi em 1953. Além do médico, os mais velhos também me ensinavam algumas coisas que sabiam. Se precisar faço com o maior prazer. Há dois anos atrás [2008] fiz um parto.

Quando a criança já havia nascido eu media 3 dedos da barriga até o umbigo pra cortar o cordão. O cordão era cortado com uma tesoura bem desinfetada com álcool. Preparava também o chá de alecrim, dava banho na criança e dava um pouquinho pra mãe e criança tomarem. Isso era para evitar algum tipo de doença. O umbigo eu amarrava e queimava com banha de lagarto. Bom, naquele tempo a paciente só podia comer arroz e feijão depois de 15 dias. Antes disso era de costume a paciente comer galinha caipira com caldo e farinha. Eu sempre rezava para a Nossa Senhora do Bom Parto e rezava o Pai Nosso e Ave Maria”. (Ana Modesto Pereira, 72 anos, Morro Seco, 2010)

“Fazia parto, aprendi com a minha mãe. O último foi em 1993. No meu parto, quando minha mãe foi ver, a criança já tinha nascido, a minha mãe cuidou da criança, mas o parto fiz sozinha. Hoje eu não tenho fé em nada mais, só em Deus. Mas antes eu tinha até medalhinha da Nossa Senhora do Bom Parto que colocava no seio da mulher, na cabeça da criança, que a mulher já começava a ter dor do parto.

Primeiro faz o toque pra saber se tá pra nascer. Se a mãe tá com dor, faz o banho de erva-doce, vassourinha. Erva-doce é bom pra adiantar, pra ganhar mais rápido. Empurra a criança do jeito certo pra nascer, encosta e espera nascer. Quando a criança tá pra nascer tem que tentear pra ela não voltar pra trás. Puxar pela cabeça ou pé, o que vier pela frente. Corta o umbigo, ficava um pedaço pra lá e o outro na criança. Amarrava a pontinha do umbigo da criança. Tem que enterrar a placenta pra não ficar a toa e o cachorro comer. Se o cachorro comer, a criança fica ladrão. Faz limpeza na criança com paninho pra depois dar banho com salmoura”. (Ana Vitorina de Moraes, 85 anos, Pilões, 2011)





“Já fiz cinco partos sozinha e ajudei em muitos outros. O primeiro parto que eu fiz tá com uns 30 anos, eu cortei o umbigo e tudo. Tinha uma parteira que vivia lá em casa e nós conversava; ela contava como era. Era uma parteira antiga, já morreu. Ela acompanhava a mulher desde a gravidez já, porque naquele tempo não tinha médico. Em 1995 foi o último parto que eu fiz. Quando a mulher sentia que a dor era pra ganhar, eu deitava a gestante de barriga pra cima, apertava um pouquinho a barriga e falava pra fechar o fôlego.

Depois que tinha nascido, limpava o bebê bem limpadinho com pano, cortava o umbigo três dedos pra fora e dava nó. Deixava ele lá bem enroladinho e ia ajudar a mãe praquilo [a placenta] nascer, só um pouquinho mais e já nascia.

Aí cortava um cipó chamado abuto, cozinhava com sal, fazia banho e também bebia um pouquinho. Falam desde os antigo que era bom pra machucadura; como a mulher tava ali toda magoada, fazia isso. A placenta a gente enterra pra mó de o cachorro não comer, porque a gente achava que tinha que respeitar aquilo.

Dessa época pra cá a gente procura que quando tá pra ganhar, a mulher fique mais perto. Faz o parto só se não tiver mesmo como chegar ali, na última emergência” (Jandira de França Moraes, 56 anos, Nhunguara, 2011)

“Minha mãe não me ensinou, ninguém dos mais velhos. Ela não gostava que eu trabalhasse com isso, ela tinha até dor de cabeça quando me chamavam pra fazer um parto. Eu aprendi com um sonho que eu tive, onde a Nossa Senhora do Livramento me ensinou. Ela chegou, passou a mão pela minha testa, perguntou se eu conhecia ela e explicou que era a Nossa Senhora do Livramento. Ela me ensinou como eu podia fazer o parto das mulheres que precisasse. Eu aprendi e aí comecei a trabalhar. Esse sonho eu tive com 18 anos, tava grávida do meu filho. Mas desde os 15 anos que eu já ajudava outras parteiras. Parei de fazer parto em 1988. Eu gostava da brincadeira, fazia com prazer. Quando me chamavam eu ia contente.

Tinha bastante coisa: fazer banho com mato, erva; batia um chocolate (ovo com cravo, canela, pixilim) pra mulher tomar e dar força pra criança nascer rápido. Às vezes poderia ser uma friagem, então fazia esse chocolate pra tomar que esquentava a mulher por dentro e a criança vinha rápido. Nós não usava injeção, não tinha esse negócio de recorrer prum médico então nós tinha que se apertar por aqui mesmo. Nosso remédio aqui era banha de vivente do mato, que fazia esfregação na mulher, era pinga com sal torrado. Porque era última solução que nós tinha.

Fazia esfregação na barriga e nas cadeira com aquela banha de vivente de mato, pra dar força pra criança e tirar a friagem. Quando eu via que a coisa tava muito perigoso, tinha uns homem dos antigos que faziam oração, eu chamava eles. Benzina e rezava em cima da cabeça e aí dava certo.

O mais difícil que eu sabia fazer era cortar o umbigo. Porque tinha que cuidar da paciente [placenta], tinha que cortar o umbigo só depois que ela saía, porque senão sobia pro estômago. Media o cordão, colocava a criancinha no colo e a placentinha do lado. Media três dedo de cordão, amarrava, queimava ou esquentava um cabo de colher bem quente pra cortar. Queimava que fritava, ficava bem durinho. Pegava aquele sangue que sai do cordão e colocava no rosto da criança pra dar cor. Depois cuidava de enrolar bem, não tinha fralda enrolava no que nós chamava de cueiro. Pegava uma saia da gente e já usava de cueiro. Quando era menino só enrolava e colocava ali. Quando era menina, colocava o vestidinho e pnhava ela ali.

Depois matava um frango e fazia a bóia com farinha de mandioca pra mulher comer. Colocava alho e pimenta do reino naquele caldo ali, fazia a sopa e ela comia. Colocava um gole de pinga bom pra remédio. Não podia comer arroz nem feijão, os mais velhos diziam que dava aquele flores branca. Era 45 dias de resguardo, não podia sair na friagem, andar descalça. E a criança, nos 7 primeiros dias, tinha que fazer esfumação, até ela espirrar, pra não dar mal de 7 dias, que é uma doença que arroxia tudo a criança. O moleque ou a menina ficava 7 dias no quarto, saía só nos 8 dias, pra ir pro quintal pra tomar um ar. A criança tinha que ficar no quarto por causa do vento e do cheiro da criação, da lama”.

(Maria das Dores Jorge Cravo ou “Mariquinha”, 68 anos, Pedro Cubas, 2011)

“Durante a gestação tem resguardo: não carregar peso, não trabalhar muito. A alimentação era igual, mas sabia que verdura e legume era melhor. Carregar as coisas nas costas podia amarrar o umbigo e não é bom fazer esteira. É bom sentar em uma vassoura de guanxuma porque ela corre a casa toda, e o bebê vai nascer mais ligeiro. Já ouvi falar de arame farpado, que não pode ficar passando debaixo.

Na hora de nascer, a mãe fica no quarto. Se a criança ta virada ao contrário, a parteira sabe de apalpar a barriga e vai virando com massagem e oração. Pode pegar o cinto do marido e prender em cima da barriga da mulher. Pode colocar chapéu do marido na cabeça da mãe, se estiver demorando pra sair. A semente de coentro pode ser socada e misturada com água quente pra mãe tomar. A oração pra Nossa Senhora do Parto é entoada bem baixinho, ninguém escuta.

O resto das pessoas da casa, a parteira pede pra ficar quieto e não perturbar. O marido fica na casa preocupado.

Quando o bebê nasce, a parteira segura, corta o umbigo e queima a pontinha, enterra a placenta perto da casa ou dentro da casa, no chão de barro. A parteira faz uma sopa pra mãe, mata o frango, faz caldo de frango com a carne, menos cabeça, pé e moela, com farinha de milho. Ficava um dia com a mãe, depois ia embora. Resguardo total durante 2 dias. Depois, a mãe começa a fazer algum coisa pra comer, sai no terreiro um pouco. Reza da mãe: logo após o parto, a mãe ta com o corpo aberto, não pega remédio” (Aparecida Mendes de Queiroz, 66 anos, Pilões, 2011)



“As mulheres antigamente que tinham o filho em casa eram mais sadias porque tinha o filho e ficava acomodadinho na cama, tomava um banho com água bem esquentada, bem quente. No hospital às vezes a água é fria. Quando era em casa não podia comer qualquer coisa, a comida era carne de galinha só. No hospital come qualquer coisa.

A minha mãe fazia remédio pra criança que acabava de nascer, antes de mamar, pra deixar ela mais forte, com xixi do pai adoçado com mel de abelha mansa [abelha nativa]. Dava uma meia colher pra criança. Era pra limpar o estômago da criança, era meio que um purgante pra criança.

Agora mudou tudo, era coisa dos antigos. A parteira esperava o bebê nascer, cuidava da mãe e da criança, pra criança não engolir sujeira. Fazia um remedinho, se ela engolisse, pra pinchar do estômago. Depois que cuidava da criança, deixava bem zeladinho, aí cuidava da mãe. Tudo quanto é parteira cuidava muito bem da mulher.

Rezava muitas oração pra Nossa Senhora do Bom Parto, Nossa Senhora do Bom Zarato, pra Santa Isabel, rezava e entregava pra Deus. Algumas tinham uma medalhinha da Nossa Senhora do Bom Parto. Hoje não tem mais parteira aqui em Porto Velho. Nem em Itaoca eu não sei se tem” (Zulmira Rosa Oliveira, 73 anos, Porto Velho, 2011)

“Fiz um parto em São Miguel Arcanjo, eu parei 10 anos lá. Eu não quis ser parteira, só fiz esse aí, faz 23 anos, acho que foi pra agradecer a minha mãezinha, ela queria que eu fosse parteira.

Quando eu fui ter o meu filho Toninho, a minha sogra foi fazer o meu parto e não tava dando certo. Aí viemos pra Iporanga. A minha sogra contava que tinha mulher que era difícil, outras que era fácil. Tem que acarcar [apertar] a barriga pra não deixar a criança subir pra cima. Aí rapidinho a criança nasce. Quando a criança tá virada, que tá vindo com o pé, a parteira tem que fazer cócega no pé e aí a criança vira. Depois que saiu, mede três dedos, amarra bem amarrado e corta a ponta. Enterra a placenta, pras criação não comer.

Agora não pode mais fazer parto na comunidade, tem que trazer pra Iporanga. Ficou ruim agora, porque antes era mais fácil. Pra ganhar seu filhinho lá era fácil, a parteira ia lá” (Conceição Aparecida Ribeiro, 48 anos, Praia Grande, 2011)



“Eu era parteira. Quando se apertavam aqui, me chamavam. Com 19 anos eu já sabia fazer parto, foi o primeiro. Ela tá com 50 anos agora. Até hoje, se for preciso eu vou. Vai se negar de fazer um favor? Não vai!

O último foi do Reginaldo, que tá com 17 anos. O parto a gente prendia a mulher no quarto, dava um banho nela, pnhava ela lá deitada, ela ficava lá sofrendo e a gente também ficava junto. Quando a criança dava de nascer eu ficava junto pra pegar ela e não bater a cabeça. Ajudava a criança a nascer, segurava pela cabeça, dava uma mexidinha. Amarrava a cintura da mulher com uma faixa pra dar força pra criança sair pra fora. Apertava assim e a criança já saía. Sai rapidozinho algum.

Aí cortava o imbiguinho da criança, media três ponta de dedo pra cá, cortava, e amarrava bem amarradinho com um fiozinho ou barbante no imbigão. Queimava com a vela pra não sair muito sangue, senão a criança morre. Graças a Deus nunca morreu ninguém comigo, mas dá medo. Lavava a criança numa bacia com água quente e sabão, deixava bem bonitinho e pnhava na cama junto com a mãe.

Aí a pessoa pegava a prassempre [placenta], deixava a pessoa ali, fazia um buraco no chão e enterrava ela. Não pode deixar o cachorro comer porque fica feio, então enterrava num buraco fundo. Se for preciso a gente ainda faz, mas hoje ninguém chama mais a gente pra essas coisas, porque tem medo de acontecer alguma coisa errada. A gente mesmo tem medo, se vier pedir a gente vai, porque não vai se negar, porque um tem que ajudar outro. O ruim é que se acontece alguma coisa de errado, vão dizer que a gente que é o culpado, que não fez coisa que preste” (Laura Furquim Machado, 69 anos, Sapatu, 2011)

“Sempre gostei de gestante e de criança. Daí coincidiu naquele dia, naquela hora e fiz um parto aqui em São Pedro. A Geni dizia que quando ela fosse pro hospital, eu fosse acompanhando ela. Mas o carro atrasou, e eu tive que fazer o procedimento que faria no hospital. Foi em 1997.

É uma prática da tradição. A minha tia, que já estava velhinha, me disse que queria passar o que sabia sobre o parto, pra eu dar continuidade a essa tradição na família.



A parteira Maria, que fez meu parto, conta que quando a criança tá demorando muito pra nascer, o pai ou o avô devem vestir uma peça de roupa do avesso pra apressar o parto. Tem que ser gente bem próxima da mãe e da criança. Acho que virar a blusa do avesso tem sentido porque a criança ta do lado de dentro e precisa virar pro lado de fora. Quem vira a blusa tem que fazer isso com compromisso, saber pra que é que tá fazendo.

O procedimento foi deitar a mãe na cama, ficar junto, fazendo massagem e conversando bastante para acalmar ela. Fica guardando o bebê e quando ele sai, segura e embrulha no pano. Corta o umbigo, a placenta enterra, o bebê foi direto pra mamar.

A mãe tem resguardo: são 45 dias que a mãe não pode comer cheiro verde, hortaliças (alface, couve), coisas azedas (massa de tomate) e carne só muito fresca. Comida boa para pós-parto é frango-caipira, farinha de mandioca e feijão. Cachaca com arruda é recomendado no pós-parto pra ajudar a cicatrização do parto.

É importante porque as gestantes sabem que se tem parteira por perto, ela fica mais tranquila. Tem importância pra cultura, é uma prática que vem dos antepassados, faz parte da nossa tradição. As escravas eram selecionadas pelo Barão [dono dos escravos] para fazer o parto da mulher dele, porque ele sabia que elas sabiam fazer” (Valni de França Dias, 41 anos, São Pedro, 2011)

“Mandira não tem parteira há muito tempo. Antes não havia meio de transporte, nem dinheiro para ir a um hospital. Tinha uma oração, mas somente as parteiras sabiam. Depois de ganhar, a mãe come galinha caipira cozida feito pirão, um caldo. Arroz e feijão só após 15 dias, e não podia ser requentado. Carne de boi, porco leitoa não podia. Peixe, podia comer: tainha, parará [bagre pequeno], robalo, acará, traíra. Não podia comer de jeito nenhum parati-pema, bagre, raia, carapeva, caratinga, sargo, pampo, paru, salteira e sardinha, porque faz mal para quem come” (Irene Cândida Mandira Coutinho, 54 anos, Mandira, 2011)

COMUNIDADES:

Abobral (I); Bombas (I/M); Galvão (I); Ivaporunduva (I); Mandira (M); Maria Rosa (I); Morro Seco (I); Nhunguara (I); Pedro Cubas (I); Pedro Cubas de Cima (I); Pilões (M); Praia Grande (I); São Pedro (I); Sapatu (I); Porto Velho (I); Cangume (I).

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Modos de Curar; Modo de Fazer Casa de Pau-a-Pique.

PRESIDENTE DO CENTRO ESPÍRITA

Em Cangume, a liderança religiosa é chamada de Presidente do Centro Espírita e consiste em bem cultural reconhecido na comunidade. O Presidente não só zela pelo espaço do Centro Espírita, mas também ensina a teoria do espiritismo e orienta os jovens na mediunidade.

Contam os moradores de Cangume que o espiritismo foi assumido como religião na comunidade, substituindo as celebrações católicas há cerca de 50 ou 60 anos. Antes disto, já havia uma família que praticava o espiritismo desde os anos 1930, mas também participava das celebrações católicas da comunidade. Aconteceu que no meio de uma celebração católica, nos anos 1950, algumas pessoas foram “tomadas” por espíritos e desde então, a religião foi se fortalecendo.

“O comportamento das pessoas ficou diferente, deu tremedeira. Os espíritos baixaram em várias pessoas. Daí o Justino, um senhor que na época já tinha uns 50 ou 60 anos, veio aqui e falou que era espírito, e que precisava fazer um centro pra trabalhar. Daí é que começou perto da casa do Martinho. Os espíritos sabem que a gente ta trabalhando e ajudam a gente. Fui trabalhando com os mais velhos no centro, o Pedro Monteiro e o meu pai” (Oscar Santos Maciel, 70 anos, Cangume, 2011)

A função de presidente do Centro Espírita foi transmitida recentemente de Francisco para Oscar:

“Agora, faz quase 1 ano que eu tô trabalhando de presidente no lugar dele, do Francisco, que tá doente. A chave do centro fica comigo, eu abro às 7 horas. Na reunião de quinta-feira e de domingo tem comunicação. No sábado tem palestra: leitura do evangelho segundo o espiritismo de Alan Kardec. A reunião termina depois de 50 minutos, até 1 hora. Não pode ir mais que isso” (Oscar Santos Maciel, 70 anos, Cangume, 2011)



Nas reuniões, os participantes leem trechos do Livro do Evangelho, Livro dos Espíritos, Livro da Mediunidade e Livro da Prece. Oscar, como presidente do centro espírito, narra procedimentos que já colocou em prática em diversas situações e reflete sobre as mudanças e o envolvimento dos jovens nas atividades mediúnicas na comunidade:

“Acontecia de vim um espírito entrar numa criança e fazer ela gritar e chorar. Aí tem que chamar um médium. Aí chama o espírito e comunica com ele. Senta em bancos em roda. O presidente senta na ponta da mesa. Tem umas 15 cantoras, no coral. Eu leio o evangelho, depois entra o resto. No dia de domingo, abro o centro, as pessoas sentam em roda e cantam. Às vezes tem ordem e comunica, às vezes não comunica. Tem a corrente e a assistência.

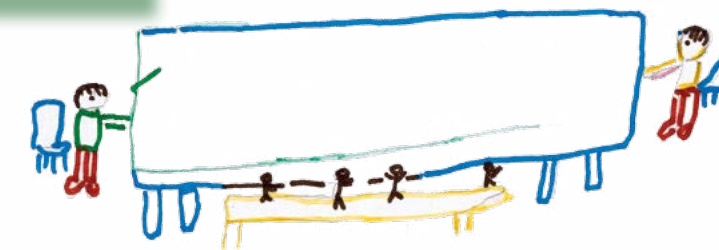
Tem o pedido de fazer um passe pra cura, queixando de dor e encosto. Encosto é espírito do mal que tenta encostar em alguém. Usa-se o espaço do centro. Às vezes faz reunião na casa, quando o dono da casa pede pra ir. Festa de aniversário também dá pra fazer. A gente se sente bem depois desse trabalho. Muita gente entra lá com dor ou outro tipo de coisa e sai bem. Às vezes ta com o corpo pesado e sai aliviado.

Antes tinha músicos que tocavam dentro do centro, acompanhavam o hino com flauta, rabeça e violão. Os jovens estão sem vontade de tocar essa parte. Tem poucos médiuns na comunidade hoje em dia.” (Oscar Santos Maciel, 70 anos, Cangume, 2011)

COMUNIDADE: Cangume (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Centro Espírita, Hinos Espíritas, Celebrações Espíritas.





PROCESSAMENTO DO AMENDOIM

O plantio do amendoim foi mais difundido nos quilombos do que é hoje. Apenas Cangume mantém a regularidade do plantio e inseriu o processamento do amendoim em seu inventário. Nas demais comunidades o amendoim ainda é um ingrediente muito utilizado para fazer paçoca, cuscuz de arroz, biju de mandioca e pamonha, mas costuma ser comprado.

Da paçoca, o amendoim é o principal ingrediente, é socado no pilão com açúcar e farinha de mandioca. Os demais usos são em pratos salgados. No cuscuz de arroz e no biju de mandioca, o amendoim socado é misturado à massa antes de assar, pois além do sabor, seu óleo natural ajuda a umedecer a massa e evita que fique quebradiça. Na pamonha, também salgada, o amendoim socado é misturado à massa de milho ralada antes do cozimento e dá um sabor especial à receita.

“Aprendi com a minha vó, desde menina, com 10 anos. Às vezes nós planta e colhe em dezembro. Ele dá igualzinho feijão, só que é no chão. Deixa na roça secando um pouco, leva no cesto e malha pra desgrudar a semente do pé. Dura um mês o amendoim. Faço paçoca e chá. No tempo dos mais velho, era com rapadura que fazia, agora nós faz com açúcar. O resto continua tudo igual.

Paçoca: aqui nós fala “debulhar”, é abrir a bainha e tirar a semente vermelhinha do amendoim. Coloca numa panela e torra ele pra sair a casquinha vermelha. Não pode deixar queimar. Pra saber que tá bom a gente passa no dedo pra ver se sai a pelinha, se sair tá bom, tá torrado.

Depois a gente esfrega na mão pra sair a pelinha de todos eles, e fica só o amendoim puro sem pele. Dá uma socada no pilão primeiro, dá uma peneirada pra tirar o mais grosso. Coloca farinha e açúcar ou rapadura e vai socando e peneirando pra ficar aquela paçoca fininha. Algum faz com uma pitadinha de sal, mas nós fazemos só com açúcar. Aí fica um pó pra comer com colher, no café, com banana madura fica uma delícia também.

Chá de amendoim: é o mesmo processo: torra, soca e coloca numa vasilha com açúcar, água ou leite e depois toma. Só que aí não precisa peneirar, só socar ele”. (Sueli da Silva Rosa Gonçalves, 44 anos, Cangume, 2011)



COMUNIDADE: Cangume (I)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Modo de Fazer roça; processamento do arroz, milho, mandioca; ofício de carpinteiro; ofício de artesão; casa de farinha.

PROCESSAMENTO DO ARROZ

Depois do ciclo econômico do ouro, que durou até o final do século XVIII, o Vale do Ribeira tornou-se o maior polo produtor de arroz da colônia. De 1800 a 1860, a rizicultura foi a principal atividade econômica da região, tendo o seu auge nas décadas de 1840 e 1850. Neste período, o arroz exportado no porto de Iguape só perdia em quantidade e volume para a exportação de cana-de-açúcar. O trabalho escravo foi empregado nas lavouras de arroz e na produção agrícola de outros alimentos que abasteciam os moradores locais.

Nos 16 quilombos o plantio e processamento do arroz foi identificado como bem cultural. Antes da construção das estradas, a partir dos anos 1960 e 70, o arroz e feijão produzidos na roça eram a base da alimentação de todas as famílias nas 16 comunidades.

A produção era suficiente para o consumo e o excedente era levado pelos caminhos de tropeiro e pelo rio, em canoas, para ser comercializado nas cidades. A facilidade de comprar arroz no mercado e outras questões ligadas às transformações na organização social rural contribuíram para a redução da produção, seja pela diminuição do tamanho das roças, do número de famílias dedicadas a esta cultura e da regularidade dos plantios.

Embora menor, a produção de arroz permanece em muitas comunidades quilombolas do Vale do Ribeira, assim como as práticas para seu processamento e armazenamento. Duas comunidades deixaram de realizar o plantio do arroz, trazendo consequências aos conhecimentos associados ao seu processamento.

A colheita é tradicionalmente realizada em grandes puxirões de trabalho e existem duas formas: cortar um por um dos cachos de arroz com o canivete, ou cortar o caule da planta com facão ou outro instrumento cortante. A segunda maneira é mais rápida, mas envolve uma etapa a mais no processamento que é a “bateção”. Se colhido no cacho, o processamento do arroz envolve apenas malhar e abanar, estando pronto para ser armazenado. Nos últimos anos, a tendência tem sido a colheita do pé, mais rápida, e a “bateção”, tarefa realizada na roça, é cada vez mais comum: constrói-se uma cancha [espécie de jirau de madeira] na altura de cerca de 1 metro. Os feixes de arroz são batidos sobre esta estrutura e os cachos de arroz se soltam do caule, caindo sobre uma lona estendida abaixo. Ao invés do jirau, os feixes de arroz podem ser batidos em tambores de ferro, de formato cilíndrico.

Depois é necessário malhar o arroz, para separar os grãos do cacho. Esta atividade é essencial quando o arroz em cacho é colhido no canivete, mas nem sempre é preciso malhar após a bateção. A malhação é feita dentro de um salão fechado, onde todo o arroz colhido é colocado. Para soltar os grãos, o grupo reunido pisoteia os cachos, em movimentos quase coreográficos. Há relatos que fazem referência às danças realizadas sobre os cachos, com intuito deliberado de malhar o arroz. Ou então os cachos são batidos com um pedaço de pau.

Para separar a “palha” que restou da malhação dos grãos, deve-se abanar com um apa feito de taquara. O arroz, ainda com casca, é guardado no paiol ou mesmo dentro da casa, e vai sendo usado conforme a necessidade. Para descascar o arroz, ele deve ser primeiro socado no pilão ou monjolo e depois “abanado” no apa [para separar a casca que se soltou dos grãos]. Na comunidade de Pilões e no centro de Iporanga, há piladeiras movidas à diesel, e alguns quilombolas optam por socar aí a sua produção. Quando são pequenas quantidades, a maioria das pessoas soca em casa, no pilão. Se for para ser consumido como acompanhamento do feijão, vai deste modo para a panela. É a forma diária de consumo.

O arroz é muito utilizado também no preparo do cuscuz, uma receita bastante difundida e particular dos quilombos do Vale do Ribeira. Para fazer cuscuz, o arroz fica algumas horas imerso na água para amolecer os grãos e só depois vai pro pilão. É socado até virar



Reunida de colheita de arroz no Quilombo Praia Grande. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010

“Todo mês de junho se encerrava a colheita, reunia tudo o arroz num salão, chamava puxirão pra malhar todo o arroz. Malhava a noite, não tinha baile, mas a turma se divertia, tinha um gorózinho, o pessoal espalhava o arroz e começava a dançar no meio do arroz. Eles chamavam de São Gonçalo das Goiaba. Quando eu tinha mais ou menos 7 anos de idade eu assisti um desse lá na várzea do Lindreco. Cantavam uma música de São Gonçalo das Goiaba, que era assim:

“Colhi todo meu arroz
Não colhi com o temporal
Fui vender em Xiririca
Dois mil réis pra não voltar”
(Jovita Furquim de França, 68 anos, Galvão, 2011)



uma farinha fina, com a qual podem misturar um pouco de massa de mandioca, amendoim ou coco indaiá para dar sabor, umedecer e “dar liga” na massa. Colocado numa cuscuzeira de barro, a massa de arroz é cozida no vapor sobre o fogo de lenha e servido em fatias. Acompanha café. Em Maria Rosa, fazem cuscuz de arroz doce, acrescentam à massa coco ou amendoim e açúcar. Em Cangume, o cuscuz pode levar torresmo, ovos e sardinha, numa aparente transição ao cuscuz típico paulista, feito de milho. Em Cangume preparam também arroz doce e, às vezes, torram e moem o arroz para colocar junto com o pó do café.

Em algumas comunidades que não possuem mais arroz plantado, usam arroz comprado para preparar o cuscuz. É o caso de Abobral. Neste caso, o bem cultural foi considerado ruína. Na comunidade que não tem arroz plantado e não processa, apenas cozinha, o bem cultural é considerado memória.

“Faço a roça de arroz. Depois que amadurece, a gente corta, ensaca e traz pra casa. Daí tem que secar, pilar, cozinhar e dá pros pintinho. O farelo, o porco come. Faço biju e cuscuz também. Aprendi vendo os outros, meus avô, minhas avó, aqui mesmo, desde que tinha 10 anos. É coisa natural da nossa terra. Me sinto bem. Se eu pudesse ter tudo da roça, eu teria. Mas eu não tô nova” (Jardelina Pedrosa da Silva, 71 anos, Ivaporunduva, 2011)

“Ninguém mais planta arroz no Abobral porque não tem onde plantar. Agora tem que usar arroz comprado pra cozinhar e fazer cuscuz.

Cuscuz de arroz: soca [o arroz] no pilão e coa na peneira. O que não passou na peneira volta pro pilão pra moer mais. Vai assim até não sobrar nada ou muito pouco. Salga a massa. Pode por coco e amendoim. Põe água na panela pra ferver, põe a massa no cuscuzeiro por cima de um pano de algodão pra não cair a massa na água. Reboca a lateral do cuscuzeiro pra grudar na panela de água. Aí é rapidinho pra cozinhar, uns 10 minutos a água tando fervendo quando a gente coloca. Aí quem gosta tira quentinho e já come com margarina. Mas pra comer frio não dá, então tem que torrar na fomalha” (Lalita Rodrigues Moraes Souza, 57 anos, Abobral, 2011)



Jardelina Silva, Quilombo Ivaporunduva, prepara cuscuz de arroz. Fotos: © Felipe Leal/ISA, 2010



No tempo em que as lavouras de arroz eram grandes e fartas, quase todas as comunidades possuíam pelo menos um monjolo, fazia parte do trabalho de socar o arroz, um serviço pesado de fazer no pilão quando são grandes quantidades, e geralmente feito por mulheres. Atualmente, apenas os quilombos Bombas, Maria Rosa, Pilões e Praia Grande, todos no município de Iporanga, possuem monjolos ativos. Em compensação, nas casas da grande maioria das famílias há pelo menos um pilão para socar arroz.

O plantio e processamento do arroz é um dos pilares de sustentação das relações comunitárias nos quilombos porque envolve a produção de artefatos importantes da cultura material, mobiliza puxirões de trabalho para a colheita, além de ser fundamental para a segurança alimentar.

“Eu planto arroz até hoje. Colhi mês passado. Soco no pilão ou mando pra máquina em Iporanga. Antes era mais, todo mundo tinha arroz. E faziam puxirão pro roçado, plantio e colheita. Antes tinha uns 6 monjolos na comunidade. De uns 30 anos pra cá começou a diminuir” (Aparecida Mendes, 66 anos, Pilões, 2012)

“Depois da colheita do arroz, precisa malhar pra soltar os grãos do caule da planta. Depois abana no apa, ensaca, bardeia até a casa e armazena. Quando vai cozinhar, pega uma porção já seca e soca no pilão ou deixa pra socar no monjolo. Cuscuz de arroz: primeiro soca, pousa n’água, daí tira, põe pra enxugar e depois penéira pra tirar a massa. Soca mandioca picada nela pra dar liga. Se não desmancha. Quando tinha amendoim ponhava também. Põe pra cozinhar, num cuscuzeiro por cima da água” (Benedita Conceição Ursulina, 55 anos, Bombas, 2010)

Procedimentos muito semelhantes a estes no preparo do cuscuz foram registrados em todos os quilombos, com pequenas variações nos ingredientes secundários e temperos.



Monjolo para processamento de arroz, Quilombo Bombas. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010

“Planto, colho, seco, soco e cozinho pra comer. Faço o pilão e o monjolo pra socar o arroz. Aprendi com meu pai, trabalhava com ele. Quando acabava um monjolo, fazia outro. O monjolo dura uns 12 anos, me lembro do meu pai fazer uns 4 ou 5 monjolos. Com uns 17 anos já fazia sozinho. Esse monjolo que eu fiz já tem uns 3 anos. A gente usa guatambu canela, araribá, cuvatã, o cerne.

Esse monjolo emprestamos pro pessoal socar arroz. Eu já fiz um monjolo por encomenda, aqui mesmo, em Maria Rosa, no terreno do José. Agora não tem mais, já estragou com o tempo” (Lourenço Dias da Mota, 41 anos, Maria Rosa, 2011)

Em Morro Seco, a memória do processamento de arroz foi associada ao fandango, pois era pos ocasião dos puxirões de colheita de arroz que os fandango eram realizados tradicionalmente. Este tema é abordado com mais detalhes em “puxirão”, em “bailes” e “fandango”.



“Trabalho com isso desde que me entendo por gente, com 10 ou 12 anos comecei. Apreendi com minha mãe, olhando e fazendo junto. Ensinei minhas crianças, todos sabem. O ano passado plantei 40 litros de arroz [1 alqueire] e a capivara comeu tudo! Quando tenho arroz, uma vez por semana separo uma quantidade pra socar”¹³. (Terezinha Ribeiro, 54 anos, Praia Grande, 2011)

“Algumas pessoas que ainda plantam em Sapatu, mas a maioria parou porque acha que é muito demorado e dá trabalho. Eles não podem mais roçar uma roça boa. Também porque as pessoas não podem fazer roça. essa roça de capoeira e capinzal, que é a que pode roçar, é uma terra cansada já. Então desanimou bastante.

A minha família planta arroz, não bastante, porque não temos mais muita força. A gente planta uma quantia que dá pra gente cuidar. Eu gosto mais do arroz pilado em casa do que o da máquina. Tem mais vitamina e até o gosto é diferente”¹³. (Esperança Santana Ramos Rosa, 66 anos, Sapatu, 2011)

“Depois de colher, tem que deixar espaço no talo pra bater. Chama os colegas para colher junto para não perder. A pojuva, ou poiuva, são mais ou menos 6 pessoas. Para uma plantação de 40 litros precisa de um puxirão, umas 30. Daí arma lona em chão carpido para não furar a lona, bate no tambor de óleo, ou estirado de madeira. Ou então colhe só o cacho no canivete, e faz uma pira [armazenar em pilhas] em casa. Daí não precisa bater. Traz no cesto. Malhar é no pé ou com um pedaço de pau que vai mais rápido. Pode secar o arroz antes ou depois de malhar. Pra socar as crianças revezam. Abana no apa e escolhe pra não ficar mau cheiro. Soca de novo o que está com casca e abana de novo. Se tiver prática não perde muito, nem no chão [porque na hora de pilar, cai pra fora], nem com marinheiro”¹³. (José Rodrigues de Almeida ou “Jucão”, 57 anos, Nhunguara, 2011)

¹³ Grão de arroz que restou com casca após pilado.

“A gente plantava arroz na toca da onça, era lugar bom pra plantar lá. Mas ano passado o passarinho comeu, o arroz não nasceu. Plantava arroz direto, agora que tá ruim porque o passarinho come. Quando o meu marido era vivo todo ano nós fazia roça de arroz. Até ano passado nós ainda lutava com o arroz.

Minha mãe contava que quando meu avô plantava arroz, eles cortavam o arroz só o cacho e já ia colocando no jeito de levar pra casa. Deixava no sol, secava bem certinho e colocava no salão. Quando eles iam dançar baile, eles deixavam um tanto de arroz no chão e na dança eles malhavam tudo ali no salão. Depois no outro dia era só varrer e já ensacava tudo. Eles dançavam em cima desse montoeirão de arroz e já malhava ele.

Depois que tá seco, a gente soca ou leva na piladeira em Itaoca. Quando tinha tempo, que dava pra socar bastante, a gente já socava umas par de pilão cheio. Agora, quando tinha pressa, já socava só aquela quantinha só. Depois que soca, abana no apa pra tirar o farelinho.

Arroz doce e café de arroz: o que a criança gosta de comer, às vezes, é o arroz doce. Cozinha ele com leite e açúcar. Também usa pra inteirar o café, torra ele no fogo bem torrado depois soca e coloca no café.

Cuscuz de arroz: dá pra fazer cuscuz também, na cuscuzeira: a gente tempera ele, tem uns que gostam com carne torresmo, ou com ovos, sardinha”¹³. (Antônia Gonçalves de Pontes, Cangume, 2011).

COMUNIDADES:

Abobral (R); Bombas (I); Cangume (I); Galvão (I); Ivaporunduva (I); Mandira (R); Maria Rosa (I); Morro Seco (I); Nhunguara (I); Pedro Cubas (I); Pedro Cubas de Cima (I); Pilões (I); Porto Velho (R); Praia Grande (I); São Pedro (I); Sapatu (I).

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Modo de Fazer Roça; Puxirão; Baile; Fandango; Ofício de Carpinteiro; Ofício de Artesão.

PROCESSAMENTO DO BARRO

Os antigos moradores de Pedro Cubas e Pedro Cubas de cima produziam telhas, panelas, potes, cuscuzeiro e outras peças a partir do barro. Os entrevistados estimam que a atividade parou há 50 anos.

Havia uma olaria, localizada no território de Pedro Cubas, no chamado Morro da Olaria. O barro era recolhido lá perto. O processamento do barro envolve um conjunto de conhecimentos e técnicas aplicados com a finalidade de obter uma cerâmica resistente e de formato adequado. Estes saberes envolvem a escolha e tratamento da matéria prima, a modelagem das peças, a construção dos fornos, o tempo e jeito de assar as peças.

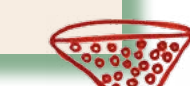
Em 2011, algumas pessoas de Pedro Cubas fizeram um curso de artesanato que estimulou a retomada da atividade. Algumas peças produzidas nessa ocasião foram guardadas para servirem de modelo. A comunidade quer se organizar para para recolher a matéria prima e adquirir o forno para assar, com a finalidade produzir cerâmicas para uso e venda.

Não foram encontradas referências ao processamento do barro em outras comunidades quilombolas do Vale do Ribeira participantes do inventário.

“A gente sabia que os nossos antepassados faziam. Depois parou, nos últimos 50 anos não faziam mais. Agora a gente está retornando a partir de um curso que fizemos com o ISA. Tiro o barro, soco com a mão de pilão no chão em cima de um plástico, modelo com as mãos e faço panela, caldeirão, cuscuzeiro, potes, vasos, frigideira, moringa. Depois esperar secar na sombra (um ou dois dias), raspa, lixa e põe pra assar no forno.

Os escravos vinham com a mão, a fé e a coragem. Eles sabiam que a panela de barro se usava. E eles resolveram fazer aqui em Pedro Cubas para cozinhar, eles não tinham panelas de metal.

Quando formos trabalhar com maior escala, vamos precisar da maromba que é uma máquina que soca a terra. Antes os escravos faziam sem capricho para uso deles mesmo. Agora é que, no mundo moderno, estamos precisando de tecnologia para trabalhar a terra para ela ficar macia pra poder comercializar. Para isso temos que mudar o modo de fazer. No passado, eles alisavam a panela melhor por dentro para não grudar a comida. Hoje a gente alisa a peça por dentro e por fora, pra poder vender”¹³. (Edvina Maria Tiê Braz da Silva, 65 anos, Pedro Cubas, 2011)



“Pra escolher a argila, pega um pouco de argila, amassa um pouco e coloca no sol. Se rachar, não usa pra por no fogo porque senão estoura tudo. É uma análise mesmo, tira de vários lugares pra saber de onde que é melhor tirar.

Meus pais me explicavam essas coisas e depois eu passei a ver eles fazerem telha, pote de barro e cuscuzeiro. Nesse tempo o pessoal todo fazia esse serviço no morro da Olaria, desde o começo da ocupação da comunidade. Primeiramente, tira argila e carrega na carroça do animal. Coloca na pipa com um pouco de sal e água; o sal é pra não rachar. A pipa é um tambor grande, dentro dele tem uma peça que tem umas engrenagens de madeira, em cima tem uma balança com um lugar pra colocar a quadeira no pescoço do animal. O animal fica rodando em volta da pipa e de acordo com o que ele vai girando vai moendo o barro. Embaixo do tambor tem uma boca e o barro vai caindo por ela.

Pra fazer a telha, quando o barro vai caindo vai colocando na forma, que é a coxa da pessoa. De acordo com o que tirou da coxa vai colocando na tábua todas elas, deixa ela tomar sol uns três dias pra depois colocar ela no forno pra assar. A telha pra assar no forno fica dois dias, enche o forno de lenha e reboca a boca do forno de barro pra não sair a calor; depois que já queimou toda aquela lenha ele apaga e tá assado. Uma fornada de telha era na base de duas mil telhas.

Quando vai tirar a telha, o reboco que colocou na boca já rachou então é só tirar. Depois que tirava do forno ia amontoando tudo num canto pra ir usando conforme precisava nas casas. As telhas eram pras casas da comunidade.

Hoje em dia a juventude não quer mais tá mexendo com isso, é mais fácil comprar pronto já. E também a parte ambiental não deixa a gente ficar cavocando mais por aí, então não tem mais como continuar. Cheguei a fazer cuscuzeiro e moringa, mas só pra mostrar na escola”¹³. (Antônio Benedito Jorge, 67 anos, Pedro Cubas, 2011)

COMUNIDADES:

Pedro Cubas (R); Pedro Cubas de Cima (R).

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Morro da Olaria; Ofício de Artesão; Modo de fazer casa de pau-a-pique.



PROCESSAMENTO DO CAFÉ

O café é possivelmente a bebida mais consumida nos quilombos do Vale do Ribeira. É servida várias vezes ao dia, nas festas e celebrações, e levadas aos locais de trabalho na roça quando estas são distantes. O plantio e processamento do café não é uma atividade corrente hoje em dia nos quilombos. Há eventualmente alguns poucos pés nos quintais que não produzem em quantidade suficiente para abastecer o consumo da família. O café é comprado no mercado.

Em Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima, até os anos 1980 houve plantações significativas de café, que orientou a inserção da atividade no conjunto dos ofícios e modos de fazer inventariados nestas comunidades. Segundo relatos, os plantios localizavam-se em um sítio grilado e os pés de café foram queimados nos conflitos de terra. Depois que as comunidades recuperaram suas terras por meio do direito territorial quilombola, o plantio de café não foi retomado.

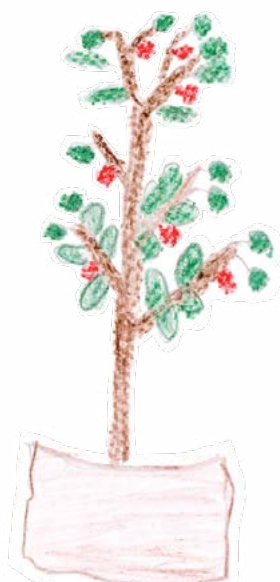
As ferramentas de trabalho utilizadas no processamento, como pilões e peneiras eram produzidos por artesãos e carpinteiros da própria comunidade.

COMUNIDADES:

Pedro Cubas (M); Pedro Cubas de Cima (M)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Ofício de artesão; Ofício de Carpinteiro; Processamento do Milho.



“Quando eu me conheci por gente já tinha o cafezal aqui. O meu pai plantava café, eu ajudava a colher, torrar e socar. A gente colhia na mão mesmo e catava do chão também pra não nascer mais, senão o cafezal ficava muito cheio. Chegava em casa, nós socava ele até ficar bem branquinho. Lavava bem lavadinho pra tirar aquela casca grossa, enxugava ele numa peneira de taquara. Abanava e coava o café, torrava numa tacha de duas oreia, bem grandona. Ficava torrando ali até ficar amarelo o café. Pra ficar mais forte a gente torrava com milho. Torrava o café primeiro e depois já tocava o milho na panela. Quando o milho tava bem torradinho, aí tirava da panela misturava os dois e botava pra socar. Socava e peneirava. Tinha uma peneira especial pra peneirar o café, é uma peneira mais fina, meu pai comprava só pra isso. Aí o café sai bem fininho.

Depois que o meu pai faleceu, apareceu um baiano que queria pegar o sítio que meu pai plantava café. Aí o baiano meteu a enxada no café do meu pai, arrancou e jogou tudo dentro da água, colocou fogo na raiz do café pra não nascer mais. Ele disse que quando ele fosse embora, que plantasse outro. Começou isso quando o meu compadre Adão vendeu o terreno dele e o baiano começou a pegar parte que era dos outros também. Nessa época não tinha quilombo ainda. Aí quando veio o quilombo pra cá a terra voltou tudo pra quem era antes, pro pessoal daqui mesmo. Agora acabou o café, nós tamo comprando. Esses dias mesmo eu falei pro meu marido ‘Se nós tivesse café, não precisava comprar’”. (Nazilda da Costa, 46 anos, Pedro Cubas, 2011)

PROCESSAMENTO DA CANA

O processamento da cana foi identificado como bem cultural nos 16 quilombos do inventário. A extração de garapa para diversos fins era realizada em todos eles e foi deixando de ocorrer em algumas comunidades nos últimos 30 anos. Mais da metade das comunidades atualmente não processa mais a cana ou extrai a garapa eventualmente, apenas para tomar *in natura*, e não mais para produzir o café de garapa, os doces de laranja e mamão, a taiada e a rapadura. O doce de laranja ainda é comumente preparado, mas a garapa foi substituída por açúcar refinado.

Para extrair a garapa da cana usa-se o engenho, movido com tração animal; a moenda, movida por duas pessoas; e o escarafador, uma pequena moenda acionada por uma só pessoa. Os cilindros



e travessas destas ferramentas podem ser de madeira ou de ferro. A moenda movida por tração animal ainda é encontrada em Praia Grande e Porto Velho. Os eixos da moenda de Praia Grande são de madeira, mas podem ser de ferro, como no Quilombo Porto Velho. Ruínas de uma moenda movida com tração animal foram encontradas em Bombas, na localidade do Roncador.

Depois de extraída a garapa da cana, coloca-se no forno [tacho de cobre ou ferro] para apurar até o ponto de melado. O melado é usado no preparo de doces de laranja azeda e de mamão, taiada – doce feito com gengibre e farinha de mandioca – e rapadura. Surgiu uma referência ao doce de leite, misturando o melado com leite, e um doce que parece a taiada, mas leva ovo na receita. Estes usos estão registrados nos relatos a seguir. Antigamente, estes produtos eram feitos em quantidade para o consumo familiar e costumavam ser vendidos na cidade.

Em Abobral foi mencionada a existência de um alambique para produção de cachaça, que movimentou a economia de algumas famílias da região até os anos 1970. Com a entrada de cachaças industrializadas, o produto artesanal perdeu competitividade e o alambique fechou.

Gentil de Matos, do Quilombo Praia Grande, processando cana para produção de rapadura. Fotos: © Anna Maria Andrade/ISA, 2010





Processamento de cana para produção da rapadura, no Quilombo Praia Grande. Fotos: © Anna Maria Andrade/ISA, 2010

Em Pilões, na localidade chamada Córrego Sujo, havia até 2005, um alambique e uma moenda que funcionava com tração animal e depois foi substituído por uma roda d'água. Enchiam o cocho de garapa, colocavam farelo de milho socado, fermentava por três dias para fazer o primeiro fermento e depois ia trocando.

Muitas pessoas narram casos de acidentes ocorridos durante a extração da garapa na moenda. É um trabalho perigoso que exige concentração de quem está na lida com os eixos. Os pequenos escaraçadores manuais ainda são encontrados em algumas casas quilombolas, mas a produtividade deste tipo de moenda é pequena. Os relatos mencionam também a diminuição na atividade do plantio de cana.

“Tinha plantação de cana do meu pai. Ele fazia melado, açúcar e cachaça pra vender. A moenda era de ferro, movida por boi ou cavalo. Tinha um alambique no Abobral chamado Barreira. Aprendi com o meu pai, aprendemos fazendo. Ainda criança, com uns 6, 7 anos. Acabou isso quando eu ainda era bem jovem. Meu pai começou a trabalhar com lavoura. Quando eu casei já não trabalhava mais com cana. Precisa de um cocho de madeira, onde vai curtir a garapa. Tem que ter uma vasilha onde a garapa cai na moenda.

A garapa pousa duas noites. Depois vai pro alambique de cobre, cabe cerca de 500, 600 litros. Colocava em cima do fogão de taipa, umas 5 horas de fogo.

O alambique era tampado e saía um cano que caía na serpentina. Com o tempo, o vapor ia descendo. Um alambique de 600 litros rende mais ou menos 150 litros de cachaça, no máximo.

Era principal fonte de renda na época. Para a comunidade era importante porque gerava emprego de colher, cevar, contar, raspar, tirar os olhos, a barbinha [da cana]. Acabou a produção porque competia com produtos que vinham de fora” . (Lurdite Anália da Costa, 65 anos, Abobral, 2011)

“Tinham moenda no quintal de casa. Eu ia com meu pai e aprendi olhando e fazendo: rapadura, taiada e doce de casca de laranja. Os processos de trabalho eu acompanho desde os 7 anos. Aos 9 fui pra aula. Durante o tempo da escola eu fiquei neutro, ela tomava todo o meu tempo. Eu saía as 10 da manhã e voltava as 5 e meia da tarde. Não tinha mais como ajudar em nada. O resto do arroz do monjolo eu socava com minha mãe no pilão. Depois eu parei de perder tempo com outras coisas, fiquei só trabalhando com meu pai. O melhor doce de laranja da região eu aprendi com minha mãe. Não deixava muito duro, colocava com cravo e canela.

Meu filho era conhecido porque vendia taiada [melado, farinha de mandioca, gengibre] na cidade. Uma vez minha mulher e meu filho tavam fazendo rapadura enquanto eu fui numa reunida na roça de milho. Ele colocou o braço na moenda e se feriu no antebraço. Minha filha Edvina, que já sabia rezar, rezou o terço em cima do braço dele. E foi feito um chá de açúcar branco e anestesiou a dor. Fomos pra Apiaí, a Kombi tava meio doente. Só fomos chegar a noite no hospital. Ficou uma cicatriz, uns 9 pontos. E o problema é que pelo conhecimento que eu tinha, aqueles médicos não faziam direito o curativo.

Na moenda, primeiro prende o animal no canhoto com corrente, cabeça amarrada na guia. Moe a cana colocando entre dois eixos. O do lado de lá retorna pelo outro eixo. A garapa cai no cocho. É coada num pano e levada no forno para ferver. O forno de taipa é aceso bem forte, e quando tá quase começando a soltar os primeiros borbotões, tira a espuma com a escumadeira de cabo comprido. Deixa ferver até pegar o processo de melado. Quando o melado dá ponto de rapadura, tira do forno e apaga o fogo com água. Deixa esfriar um pouco. Quando tá grudando nas bordas do cocho tá na hora de enformar. Vai despejando na forma que tem que estar úmida. O que sobra no cocho, chama rapagem. Alguns comem, outros deixam no cocho para a próxima fornada.

O doce de laranja feito com melado usa a mesma proporção de melado e casca de laranja azeda. Ferve a casca na água até ficar mole, ou deixa descansar três dias depois joga no melado e cozinha em fogo médio. Se precisar, coloca água até ficar bem mole a laranja. Colocava em pedaços no melado [ponto brando de rapadura]. Aqui em Bombas parou a produção de rapadura e melado. Algumas pessoas fazem o doce com açúcar, mas não fica a mesma coisa” . (Pedro Peniche, 67 anos, Bombas, 2010)

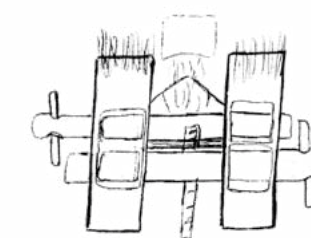


“Antigamente, dificilmente aparecia 1 quilo de açúcar. Até 1970 era quase contínuo o uso da garapa. A partir daí o hábito da população começou a mudar, começou a usar o açúcar pronto. Mas ainda existe o café de garapa: raspase a cana, depois passa-se na moenda, vai para a panela a mistura com água. Ferve e depois passa no coador e assim está pronto o café. Acho que a falta de prática com maior abundância é uma falha da população. Isto porque nem todas as vezes as pessoas tem recursos disponíveis e passam a se ausentar desse tipo de trabalho” . (Bonifácio Modesto Pereira, 85 anos, Morro Seco, 2010)

“Sei que tá boa [a cana] pra corte quando tem pendão. Rapa a cabeça de cima antes de moer pra não ficar muito preta a garapa. Fazia garapa com café, não usei a cana para fazer rapadura nos últimos anos. Não é fonte de renda, é somente para o gasto. Faz uns 10 anos que não faço mais. Hoje quase ninguém planta cana aqui” . (Maria Mateus Mandira, 78 anos, Mandira, 2010)

“Isso já era feito pelos meus bisavós. Eu ajudava a moer cana com a família, pra fazer café, melado e rapadura. Era alimento para o uso diário. Antigamente quase todas as famílias tinha uma moenda em casa, hoje em dia quase não tem mais” . (Lucia dos Santos Furquim, 34 anos, Ivaporunduva, 2010)

“Meu pai plantava cana e nós ajudava ele a moer no escaraçador, fazer melado e doce de mamão. Tirava a garapa e fazia melado, 5 litros pra guardar. Faz uns 7 anos que eu não mexo com movimento de cana. Meu pai trabalhava por dia e sempre pegava o dinheirinho e comprava arroz, ele não fazia muita roça porque a minha mãe era muito doente e ele tinha que comprar as coisinha pra ela” . (Ana Maria Silvério Galácio, 49 anos, Pedro Cubas, 2011)





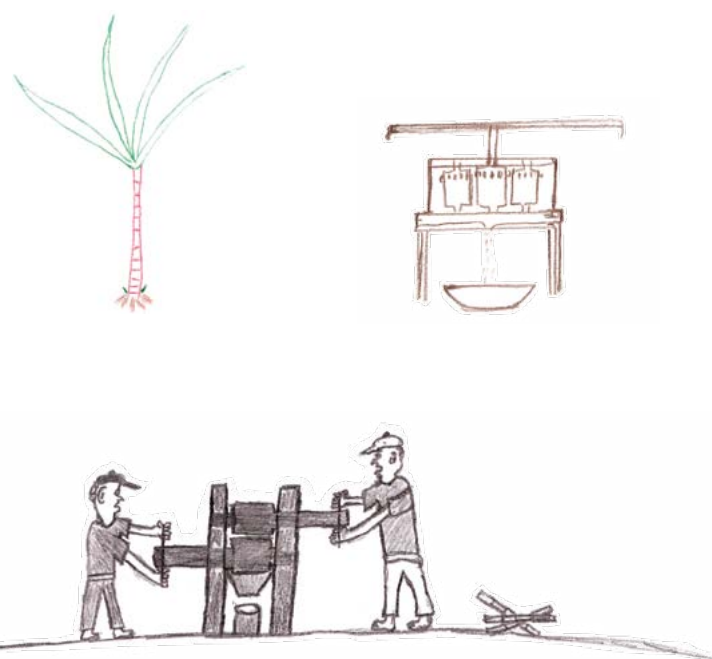
“Ensinei meus filhos a lutarem com a cana moída, porque já não tinha moenda pra lutar. Moía a cana no escaraçador pra fazer café, melado, tudo pro consumo da casa. Depois que fiquei doente não fiz mais.

Garapa: ponhava na moenda a cana, colocava o cavalo na pescoceira pra girar a moenda. Às vezes dava trabalho, quando o cavalo era queixudo, mas o nosso não era. A gente ia tocando o cavalo. Ficava uma pessoa lidando com o cavalo e duas pessoas com a cana. Um colocava na moenda e o outro pegava. A cana era moída e a garapa caía no cocho.

Melado: ponhava a garapa no fogo pra ferver e quando virava um caldo grosso tava pronto. Usava pra fazer café e comer com farinha.

Rapadura: com o mesmo caldo do melado apurava ele e botava na forma. A forma é uma tábuca que tinha os quadradinho certinho cavocado pra fazer a rapadura. Depois de seco ele sai fácil da forma. Embrulhava em palha de milho e ia gastando de pouco a pouco.

Doce de laranja: descasca a laranja e põe a casca no melado. Quando tiver no ponto põe na forma, espera secar e tira”. (Ana Morato de Almeida, 67 anos Maria Rosa, 2011)



“Meu avô Geraldo Nicolau Pereira tinha moenda. Ele tinha cabelo preto, liso, forte igual de índio. O avô Geraldo sempre dizia: ‘corre sangue de bugre nessas veias.’ Eu lutava muito com a cana. Tirava a garapa pra fazer rapadura. A água que puxava a moenda chamava Boneca. Tinha que moer, escumar e apurar até chegar no ponto. Aí fazia buia [barulho]. Aí faz o teste jogando uma gotinha na água, se ele coalha e fica bem durinho, aí tá no ponto. Quando esfria, tira da forma. Lavar a forma bem lavada. O bagaço da cana era tanto que a criação não vencia. Cortava palha de milho pra forma.

Tive um acidente, eu tava moendo cana com meu avô e fiquei reparando na criançada brincando. Minha mão foi junto com o bagaço da cana. Minha mão foi esmagada, saiu o osso pra fora. Eu curei tudo, só com remédio do mato. Quem cuidou de mim foi o Bastião Marques, ele era presidente do centro. Tem vários remédios. Fazia o chá com a folha e passava por cima. Mata-pasto, penicilina e barba-timão.

Na hora nem senti, amorteceu tudo. Eu bebia outros remédios pra não ter febre. A água usada nos remédios era benzida. Aqui eu sou chamado pra benzer, a Antônia também. Quase não tem cana hoje. Faz mais de 50 anos que a moenda acabou-se. Era uma coisa antiga que tinha e não tem mais. Tudo é os mais velhos que faz. Os novos não aprendem”. (Oscar Santos Maciel, 70 anos, Cangume, 2011)

“No tempo que eu trabalhava tinha cana plantada. Tomava garapa, tomava café. Fazia doce de mamão, de abóbora, de laranja. A rapadura aprendi a fazer com um homem que morava no São Pedro, Benedito Remoardo, ele moía a cana no engenho dele com o cavalo. Os doces, nossa mãe que fazia, aprendi com ela. Até 1995 eu fazia. Era um escaraçador que a gente tinha, de madeira. A diferença é que a moenda vira com o cavalo. O escaraçador é com a mão. Um pega de um lado e outro move de lá. A cana passa uma vez e depois volta.

Café de garapa: colocar água na garapa, ferve a garapa, coloca pó de café, passa no coador e bebe. Ou coloca o pó no coador e passa a garapa quente no coador junto.

Doces: ferve a garapa até ficar melado bem grosso, depois coloca a casca de laranja. Mexe até apurar. Quando apura bem apurado, tira pra esfriar pra comer. Para o doce de mamão tem que tirar o mamão verde, tirar a casca e a semente e cozinhar a carne dele. Depois põe no melado e mexe até apurar. Abóbora tira a casca, pica em pedacinho e põe no melado pra cozinhar. Mexe até apurar”. (Doraci Furquim, 73 anos, Galvão, 2011).



“Planto cana, corto, faço garapa, rapadura, melado e doce de laranja. Pinga eu nunca fiz, mas o compadre Pedro faz a pinga, da cana dá pinga também. Eu quero fazer uma moenda, eu sei fazer.

Pro **rapadura** joga a garapa no forno, vai mexendo até apurar. Tem que escumar pra tirar a espuma da garapa. Ele vai fervendo, fervendo, forma o melado, vai engrossando. Quando tá no ponto, joga um pouquinho de água, ele seca, tem o ponto certo pra saber se tá bom. Tira do forno e bota numa gamela. Bate com a pá, vai esfriando. Vai secando e endurecendo aí põe na forma. Aí tem que empaçar com jornal, folha do milho pra guardar. Pode ficar três, quatro meses guardado. Pode por em cima do jirau pra ficar em cima do fogo, uns três mês ele quente.

Pressada: rapa a rapadura bem fininha, põe na bacia com ovo, a goma da mandioca e assa.

Doce de laranja: descasca a laranja azeda. Põe pra ferver, ferve bem fervida. Depois põe 8 dias na água, num córrego ou no rio, bem ensacadinha pra não entrar sujeira. Depois ferve com a rapadura”. (Otávio Pedroso de Almeida, 55 anos, Pilões)

“Eu ajudava meu pai a cortar cana. Ele levava de canoa até o Zé Paula, que tinha moenda no bairro Café [dentro do território de Sapatu]. Eu ia junto, a criançada gostava de ajudar um pouco. Lá fazia garapa, rapadura e melado, não precisava comprar o açúcar. Faz muito tempo que não faço mais, nem sei dizer a data”. (Domingas de Santos Rosa Machado, 44 anos, Sapatu, 2011)

“Uso a moenda de três eixos com tração animal e a taipa. Pra fazer rapadura, depois de colher a cana e cortar ela em tamanhos iguais, ponho pra moer na moenda. O cavalo movimentava o eixo e precisa de duas pessoas para botar a cana. A garapa cai num balde. O bagaço da cana fica pros cavalos. Coa a garapa com um pano e coloca no forno [tacho de ferro]. Tem que mexer até dar o ponto de melado. Quando tá nesse ponto, despeja o melado na forma de rapadura, já lavada, e coloca para secar. Depois limpa o forno. Ele tem mais de 100 anos esse forno onde coloca a garapa. Uso limão para tirar o azougue do fundo”. (Gentil de Matos, Praia Grande, 2010)

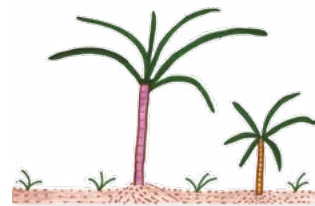
“Ajudei meu tio José Vieira na capuava dele, lá no Calvi, pra fazer rapadura. Foi antes de eu entrar na escola. Ele mandava eu ajudar a lidar com a cana, a moer, tocar o cavalo pra ele. Ele moía muita cana. Antigamente, os mais velhos só lutavam com essas coisas, não tinha outro serviço pra eles lutarem com ele. Eles guardavam a rapadura no jirau em cima do fogão. A rapadura dura muito tempo, ela não estraga. Se a pessoa tem cana no quintal não precisa mais comprar açúcar.

Pro doce precisa de cana e laranja azeda, grandona, uma tal de bergamota. Tem uma com nome de cidra também. O engenho é o cavalo que vira, é de cerne. Agora tem de ferro também. Escaraçador é a gente mesmo que vira, pode ser de madeira branca, precisa de quatro pessoas pra virar. Moenda é de duas pessoas, tem de ferro e de madeira. Forno é de cobre.

Um dia eu cheguei lá onde meu tio tava fazendo rapadura, ele perguntou se queria um pouquinho de melado pra comer com farinha. Daí eu tirei na caneca e descuidei, e caiu nos meus dedos do pé e queimou, eu passei apurado esses dias, dói pra caramba. Ficava com o pé no rio, mas saiu o melado com o couro dos dedos.

Eu agora tiro a garapa pra fazer café, pra lembrar os tempos que a gente tomava o café da garapa da cana junto com as famílias da gente. Se der certo, vou plantar mais cana pra mandar garapa pro alambique em Iporanga”. (José Nolasco de França, 69 anos, Nhunguara, 2011)

“Acho que deve ser desde a época dos escravos ou desde que os portugueses chegaram no país. Aprendi vendo o meu pai trabalhar, quando tinha 20 anos, aqui mesmo na comunidade. Fiz todos os anos até 2007. Sempre usei a cana da minha própria plantação, usava o meu próprio dinheiro para comprar coisas que faltavam para os doces como laranja, mamão; farinha de mandioca para fazer a taiada. É colocar o melado nos litros e os doces no saquinho e depois vender na feira. A maior mudança que teve foi nos equipamentos, que antes a moenda funcionava com ajuda de cavalos e hoje ela já é uma moenda com motor elétrico”. (Alcino Miranda, 62 anos, Porto Velho, 2011)



“Moía cana pra fazer garapa, rapadura, cheguei a fazer 200 quilos com o meu primo. Aprendi com o meu pai, ele tinha moenda manual. Também com um primo meu, Benedito Gonçalves de Oliveira, ele fazia pra vender. Tinha moenda de madeira virada por animal. Faz uma média de uns 25 anos que nós paramos de moer na moenda. Pro gasto faz com escaçador, pra comércio tem que ser moenda. Ano passado comprei uma moenda de ferro.

Doce de Leite: Esquento a garapa, tira a sujeira com a escumadeira, coloca o leite e mexe até dar o ponto da rapadura. Espera esfriar e coloca na forma.

Doce de Gengibre: Faz uma limpeza no gengibre, tira a casca e a sujeira. Soca no pilão, põe água pra fazer uma massa e depois cõa no pano e coloca só a água dele na garapa, espera dar o ponto da rapadura e tá pronto.

Rapadura: Eu e o meu primo fazia com dois fornos, enquanto a gente fazia a garapa na moenda, já ia assando em um dos fornos, e quando terminava botava no outro. Lá pelas 6 da tarde já tinha feito 200 quilos de rapadura” . (Edu Nolasco de França, 73 anos, São Pedro, 2011)

COMUNIDADES:

Abobral (M); Bombas (I); Cangume (M); Galvão (I); Ivaporunduva (I); Mandira (R); Maria Rosa (R); Morro Seco (I); Nhunguara (I); Pedro Cubas (I); Pedro Cubas de Cima (I); Pilões (I); Porto Velho (I); Praia Grande (I); São Pedro (I); Sapatu (M).

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Modo de Fazer Roça; Ofício de Artesão; Ofício de Carpinteiro.

PROCESSAMENTO DO FUMO

O plantio e processamento do fumo foi incluído ao inventário de Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima como memória. Em outras comunidades a prática também ocorria. Para fumar, costumava-se usar os pitos, pequenos cachimbos feitos de barro com um canudo de bambu. Embora o fumo não seja mais produzido nos quilombos, o hábito de fumar nos pitos permanece em algumas comunidades, como Galvão e Nhunguara.



“Você tira ele, destala ele, deixa só as partes da folha. Coloca pra secar, pra murchar dentro de casa. Quando ele tiver murcho começa a acochar ele, emenda uma folha na outra e vai torcendo esse cordão. Depois pega uns três cordão e faz como se você tivesse trançando ele. Aí você pega um pau e vai enrolando ele no pau, até ficar bem grosso. Joga açúcar em cima pra escorrer a mela e ir misturando pra dar o gosto. Isso chama-se curar o fumo, se não fizer, ele estraga todinho. Ele fica oito dias enrolado naquele pau, depois você desenrola e torna a enrolar pra poder trocar o lado. O lado que tava por dentro fica pra fora e o que tava pra fora fica interno. Quando faz quinze dias torna a virar pra ele ficar bom, aí já tá pronto.

Meus pais e meus tios plantavam e faziam fumo de corda. Eu mesmo nunca fiz não, porque nunca tive intenção de fumar. O que eu fazia era ajudar a carregar as folhas da roça. Estocava dentro de casa, num quatinho. Aí vendia, vendia uns 10 rolos de uma vez pros comerciante ali na balsa do Batatal, o Izídio Lobo e Valdemar Freitas. Existe gente que sabe fazer, mas fazer mesmo não tão fazendo. Hoje em dia o pessoal interessa mais em comprar o fumo que já vem picadinho e embaladinho do que em plantar e fazer eles mesmos” . (Antônio Benedito Jorge, 67 anos, Pedro Cubas, 2011)

COMUNIDADES:

Pedro Cubas (M); Pedro Cubas de Cima (M).

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Ofício de artesão; Processamento do barro.

PROCESSAMENTO DA MANDIOCA

Nos quilombos do Vale do Ribeira, a mandioca é base da dieta alimentar cotidiana, junto com o arroz e feijão. As pessoas que se dedicam ao trabalho agrícola plantam rama em algum setor de sua roça. Além de ser consumida cozida e frita, a mandioca pode ser processada de diversas maneiras, sendo um ingrediente importante da culinária quilombola. Com a mandioca se faz farinha, biju, coruja, pressada, bolo, cusuz de puva, além de ser ingrediente secundário de outras receitas como o cusuz de arroz.



© Felipe Leal/ISA, 2010

Nas 16 comunidades participantes do inventário ainda há plantação de mandioca, mas nem todas ainda têm tráficos de farinha em funcionamento. Segundo relatos

coletados, o processamento da mandioca é um tarefa muito antiga e não faltava farinha nas comunidades.

Existem diversos tipos de mandioca nas roças quilombolas e a principal classificação é a que separa a mandioca brava da mandioca mansa, também chamada de mandioca doce ou aipim. A mandioca brava tem um sumo tóxico que se consumido empacha a pessoa, fazendo-a se sentir muito mal. Por isso, a mandiquera, como é chamado este sumo, deve sempre ser retirado antes de consumir a mandioca. Os tipos de mandioca brava identificados são: imbiruçu, penaju, são pedrinho, são pedrão e ruivinha. E da mandioca mansa utilizam: pão do céu, manteiga e vassourinha.

Para a produção de farinha, alguns consideram a mandioca brava melhor, mais saborosa, outros acham que é pior, sem sabor, e





para alguns o sabor da brava e da mansa é a mesma coisa. Alguns relatos mencionam que a mandioca brava resiste mais tempo na roça sem apodrecer, chegando a ficar até dois anos. Segundo informações de agricultores quilombolas, atualmente, poucas roças têm mandioca brava. Muito perderam animais de criação envenenados com a mandiquera. Para obter bons resultados na produção da farinha, ou simplesmente no consumo da mandioca cozida, deve-se saber a melhor época de colheita. A mandioca quando está aguada não é adequada para o consumo, fica com consistência dura e não rende a farinha.

Em Morro Seco se faz dois tipos de farinha: farinha branca e farinha d'água, feita com mandioca puva [ou puba], ou seja, fermentada. Alguns chamam-na de farinha puva, é mais amarelada, tem os grãos maiores e um sabor mais forte. Em Porto Velho, a farinha puva é utilizada apenas no preparo da coruja, uma receita à base de mandioca conhecida em algumas regiões do Vale do Ribeira.

A farinha de mandioca é importante não apenas na dieta alimentar cotidiana da maioria das famílias quilombolas, mas também na dieta especial das mulheres nos primeiros dias após o parto. Foi registrado em muitos quilombos o costume de, na primeira semana, as mães se alimentarem quase exclusivamente de sopa de galinha com farinha de mandioca. Esta restrição alimentar vem se abrandando ultimamente, mas ainda é conhecida e praticada em algumas comunidades.

Depois de colhida, a mandioca deve ser "rapada" [ou raspada, para tirar a casca] e lavada. Depois é transportada em uma balaio até a roda para ser ralada.

O modo de processar a mandioca para produzir farinha é semelhante em todas as comunidades. Variações podem ocorrer nos instrumentos de trabalho utilizados. Os tráficos de farinha tradicionais eram munidos de uma roda com a superfície metálica áspera para ralar, um cocho onde a massa ralada cai, uma prensa, também chamada "burro" para extrair o sumo tóxico, e um fogão de lenha com um tacho de cobre ou ferro para torrificar a farinha. Há dois tipos de prensa: uma funciona com um grande parafuso de madeira que espreme a massa com um pedaço de madeira. O outro, chamado de burro, espreme a massa com o peso de pedras colocadas sobre uma madeira. O tipiti, cada vez mais raro nos quilombos, é utilizado na extração do sumo. Tem sido substituído por sacos que permitem a vazão do líquido. As peneiras são usadas para peneirar a massa seca, ainda crua, antes de fornear. Neste sistema são necessárias duas pessoas, uma para girar a roda, outra para ralar a mandioca. Tradicionalmente, marido mulher e filhos se envolviam no processamento. Enquanto a mulher rala, marido e filhos se revezam na tarefa de girar a roda. O trabalho de ralar é conhecido regionalmente como sevar. Geralmente são as mulheres que fazem esta tarefa porque requer atenção e cuidado para não machucar a ponta dos dedos no ralador. Quando se faz farinha puva, a mandioca deve ficar imersa em água alguns dias para fermentar. Depois o processo é o mesmo. Farinha d'água e manema é a mesma coisa.

Com a introdução de raladores ou sevadeiras elétricas, uma pessoa só pode produzir farinha. As comunidades que possuem equipamentos elétricos em atividade são Mandira, Porto Velho, Morro Seco e Pedro Cubas de Cima. Em Porto Velho, além da sevadeira elétrica pra ralar a mandioca, o tráfico de farinha é equipado com um forno artesanal movido a eletricidade, que gira mexendo a farinha, evitando o trabalho de fornear. Em Cangume, apenas uma

Zulmira de Oliveira e seu forno de farinha mecânico, Quilombo Porto Velho. Fotos: © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



Prensa conhecida como "burro" para enxugar a massa da mandioca, Quilombo Nhunguara.



Processamento da mandioca para produção da farinha. Destaque para os artefatos utilizados no processo, todos produzidos pelo casal da foto: Domingos Máximo e Santina dos Santos, Quilombo Nhunguara. Fotos: © Anna Maria Andrade/ISA, 2010; © Felipe Leal/ISA, 2010



família produz farinha utilizando um ralador manual e um forno tradicional [de fogão] para torra a massa.

A produção de farinha têm diminuído, processo relacionado às transformações no trabalho agrícola nos quilombos. Muitas famílias produziam farinha semanalmente, até 100 quilos, dos quais boa parte era vendida. Apenas as comunidades que possuem tráficos de farinha com equipamentos elétricos conseguem manter regularidade na atividade e produzir em quantidade para vender o excedente.

Os relatos evidenciam as semelhanças e particularidades no processamento da mandioca para a produção de farinha, e o passo a passo de receitas como coruja, biju e pressada. Outras formas de consumir a mandioca, introduzidas mais recentemente, são os pães e bolos.



Santina torra farinha e prepara o biju. Quilombo Nhunguara. © Felipe Leal/ISA, 2010

“Com oito meses já dá pra colher a mandioca. Tem mandioca vassourinha, mandioca massapão, amarelinha; mandioca brava, guaçu. Para fazer meio alqueire [20 litros], se a mandioca estiver seca, tem que tirar uma saca [60 quilos]. Agora é época de rebrotar, ela tá molhada, não tá boa pra cozinhar, fica dura. Rapa a mandioca, tira a pele, lava, rala, a massa cai no coxo. Coloca no tipiti e depois no burro. Depois peneira bem. Quem faz: eu, meu marido, filhos e netos. É mais gostosa a farinha feita do jeito da gente.

Antes todo mundo tinha um tráfico, tinha muda de mandioca. Agora não fazem lá, diminuiu muito o plantio de mandioca.

Porque quando temos as festas, a gente pode fazer as coisas com a mandioca. É uma coisa muito rica pra nós, pra ajudar a criar os filhos, pra alimentação” (Benedita Santos Rocha, 57 anos, Maria Rosa, 2010)

“Fazia farinha toda semana, ou uma semana sim, outra não. Nessa época não tinha farinha, distribuía pro dono do mandiocal, meio a meio. A parte nossa, tirava pros vizinhos e comia. Faz 17 anos que não faço mais. Eu fazia porque eu gostava. Pra mim não tinha sol, não tinha chuva, se eu tivesse apurada de serviço, podia ser no cabo da enxada, no cabo do podão, no cabo da foice, cavadeira” (Benedita Conceição Ursulina, 45 anos, Bombas, 2010)

“Farinha de Mandioca: quando tinha roda, sevava na roda. Quando não tinha, era no ralo mesmo. No braço é bem mais difícil porque demora mais. Precisa ter força de vontade, se não passa necessidade, mas não faz. Eu não tinha roda, sevava no ralo, em cima da gamela. É difícil montar a roda, eu não conheço nenhuma pessoa que sabe montar. Depois que sevou a mandioca, coloca na peça que se chama tipiti. Vai na prensa pra prensar e sair a mandiquera. Aí que começa o processo, tem que pegar e peneirar a massa. Depois da peneira, vai pro forno. No forno tem que colocar aos pouquinho, com fogo bem leve, pra murchar [secar] a massa. Depois que já tá bem no ponto, aumenta o fogo. Aí haja lenha! Tem que ir experimentando pra ver se tá bom de tirar do forno, quando soltar na mão também já dá pra ver. Quando ela tá secando ainda a gente aperta e embola a massa. A farinha de mandioca é boa, mas tem um processo muito complicado.

Biju: o biju tempera a massa de mandioca com sal, pode por amendoim, semente de abóbora, carne ou peixe. Embrulha na folha de bananeira e vai pro forno. Mas aí tem que ser o fogo bem quente, fogo alto pra ficar bem douradinho o biju. É muito antigo esse costume. Faz mais de 80 anos que essa família segue esse ritmo. Sempre a minha vó não deixava faltar, começava a fazer farinha antes de acabar” (Dalíria Maciel de Pontes Rosa, 50 anos, Cangume, 2011)

“Primeiro planta nos mês certo: julho, agosto e setembro. E dependendo da terra, em 6 meses ela já tá boa de usar. Mas pode chegar até um ano pra poder mexer com ela. Quanto mais a terra for boa, mais é o desenvolvimento dela. Com 8 ou 9 meses já pode fazer farinha. A gente colhe, limpa, rapa [tirar a pele, deixar ela branquinha], lava bem lavadinho, coloca na vasilha bem limpa. Fica alguém na sevadeira e alguém na roda, pra virar. Conforme roda, vai ralando a mandioca e a massa cai no coxo, até que termine tudo as mandioca. E depois pega o tipiti, feito de cipó, coloca a massa nele, e aí coloca o tipiti na prensa depois coloca o capacete [pedaço de pau] na boca do tipiti e depois coloca o travessão com as pedras. Aí o tipiti aperta e a mandiquera sai. Quando ele seca a pessoa tira a mandiquera pra fazer a goma, e a massa mói numa vasilha, peneira e põe no forno pra torrar a farinha. Mexe até secar a farinha” (Jovita Furquim de França, 68 anos, Galvão, 2011)



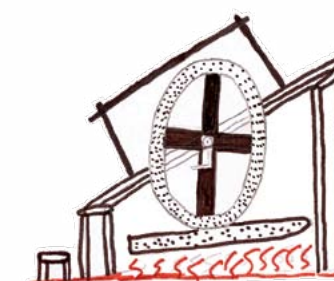
“Fazia farinha de mandioca, coruja, farinha puva, cuscuz e bolinho, biju de mandioca com arroz. Faz uns cinco anos que não faço mais farinha. Eu ralava a mandioca na roda, prensava no burro e no tipiti, escorria e saía toda aquela goma, o polvilho. Ela saía da prensa enxuta, aí coava na peneira e depois torrava no forno de cobre ou de ferro. Com a pazinha a gente ia mexendo ela. Mexendo, mexendo até jivocar [quando vai ficando a massa solta no forno], e aí vai secando. Sabe que tá boa quando ela tá soltinha.

Coruja: põe a mandioca na água até ela ficar puva, amassa com ovos, banha, margarina. Se quiser ponhar óleo também, pode ponhar; ou só ovos. Sova bem sovado na mão. Embrulha na folha da banana e põe no forno pra assar.

Farinha Puva: a gente põe a mandioca na água uns 8 dias e depois rela ela igual a farinha normal. Aí ela fica puva e não jivoca, quando vai jivocar a gente põe pra secar e ela fica com bolotinha” (Eva Sebastiana da Costa, 65 anos, Pedro Cubas, 2011)

“Precisa colher a mandioca, daí leva pra casa, rapa com a faca, lava a mandioca, põe no cesto e leva pra roda. Um seva, o outro roda. A mulher tem mais atenção, o homem fica sem mão. Mas minha mãe ralou todos os dedos na roda. A mandioca caiu no cocho que fica embaixo para aparar a mandioca. Do cocho vai pro tipiti e do tipiti vai pra prensa. Gira a prensa até escorrer toda a mandiquera numa vasilha. Espera o polvilho assentar e joga a água fora.

A massa vai pro outro cocho e é peneirada no cocho. E do cocho vou pro forno torrar. Umas duas horas e meia pra torrar uns 20 quilos. É preciso umas quatro ou cinco pessoas pra fazer essas tarefas, o pai, a mãe e os filhos maiores” (Floramante Bernardino Jesus da Silva, 62 anos, Abobral, 2011)





“Desde criança planto mandioca e faço farinha branca, farinha d’água, biju, coruja, bolo e cusuz de puva. É um meio de vida, podemos consumir seja lá o que for feito com a mandioca, e podemos vender.

Primeiro a casa tem que instalar a roda, o cocho, a prensa, o forno, a teipa. Seja o trabalho qual for, é sempre bom ter duas ou mais pessoas. Quando ainda eu era criança, ajudando meus pais a fazer farinha, cinco porco que eles tinham criação, beberam a mandiquera da mandioca. Todos os cinco morreram envenenados. Nós limpamos e todos os cinco estavam com o estômago se descascando, todo roxo. Mas, mesmo assim, nós não desperdiçamos. Tudo isso porque a mandiquera era muito forte.

Antigamente as mulheres sevavam [colocam a mandioca no ralador] e os homens ralavam [giram a roda do ralador]. Hoje só uma pessoa consegue sevar, porque se usa o motor. Pra enxugar não é mais prensa e nem tipiti, porque aqui quase não tem mais”.

“Arranca a mandioca, coloca no cesto e traz pro tráfico de farinha. Raspa, lava e leva pra ralar. Uma pessoa vira a roda e outra seva a mandioca. Depois de ralado, coloca no tipiti feito de cipó ou saco de nylon e leva pra prensa ou burro. O burro é feito com um pau pra fazer o travessão; uma tábua pra por o tipiti com a mandioca ralada e enche de pedra pra prensar o tipiti. Depois de algum tempo tira a mandioca da prensa e peneira. Leva pra torrar no forno grande, próprio pra fazer farinha, e mexe com o mexedor até ficar pronta a farinha”.



“Fazia a farinha de duas em duas semanas no tráfico de farinha, no terreiro das casas. Um alqueire de farinha de mandioca é 20 litros, dá 10 quilos. Era pra comer, às vezes vendia. Era farinha repartida, fazia pra umas duas ou três famílias, então repartia e guardava na lata. Era um quebra-galho pra família. Quando acabava aquela farinha a pessoa já achava falta, ia fazer mais. Fazia parte da nossa alimentação. Hoje em dia tem pouca pessoa fazendo porque quase ninguém mais planta. Quem faz, ainda faz do jeito que era antes”.

“Meu pai fazia e eu comecei a fornecer com ele desde os 12 anos. Aprendi sozinha, olhando. Minhas filhas não se interessaram muito. Tem que ralar na roda, ponhar a massa no tipiti, pôr na prensa ou no burro [pedras], extrair a mandiquera [separar o polvilho]. A massa é coada pra tirar a quirera [toquinho de mandioca], pôr no forno, mexer até ficar no ponto [quando sai do ponto que gruda]”.

“Faço do começo ao fim. A gente planta, se cria mato, a gente tira. Quando dá dois anos, tá boa de gastar. Arranca a mandioca, traz pra casa, pega a faca, raspa a pele e põe na água. Lava bem lavadinho e põe na roda. A sevadora vai sevando. Depois de tudo ralado, põe na vasilha e na prensa, no tipiti. As pedras são o burro. Põe peso até ficar enxuto. Depois que enxugou a massa, peneira e vai pro forno. A quirera fica pra cima da peneira, sobra da massa. A quirera refresca o forno. Conforme a quantidade, vai quase o dia inteiro no forno. Se for de saco de 60 quilos daí leva dois dias. Depois de fornecer, vai mexendo. Aproveita a quirera pras criação. A mandiquera põe num pano, enxuga e sobra a goma.

As ferramentas que usa: pra arrancar a mandioca: enxadão. Balaio ou saco pra carregar. Foice pra limpar o pé da mandioca. Faca pra rapar. Gamela para guardar. Tipiti pra prensar a massa. Coxo, onde cai a massa. Pedras e varão pra fazer o burro. Plástico para forrar o cocho. Pá para mexer no forno. Alguns abandonaram [a produção de farinha], mas eu não vou abandonar. Já comentaram na reunião, eles admiram eu não abandonar essa luta. Os outros abandonaram e nem pensam de fazer. Acho que abandonaram porque não têm coragem, a preguiça ajuda um pouco, falta de vontade. O pessoal fica à toa”.

“Faço farinha desde que casei, em 1953. O mais poquico que fazia era de dois alqueire, que dava dois sacos de 50 quilos. Oito fornadas de farinha rendiam 100 quilos. Fazia pra vender, levava no porto pra vender no Batatal. O dono da venda era Izídio Lobo. A gente descia de canoa. Alegre ainda, cantando e gritando. O dinheiro da venda da farinha servia para comprar querosene, roupa, gordura etc. Era o trabalho que tinha na época”.

“Faço toda a semana, pra aumentar um pouco mais a renda do mês. Arranco a mandioca, trago para casa, raspo, lavo, e depois preno até que a massa esteja seca. Depois de tirar a massa da prensa é só peneirar e colocar no forno e esperar algumas horas até que a farinha esteja torrada. Faço eu e meu marido Paulino. É importante para a comunidade por que mantém a tradição de todos os nossos antepassados”.

“Fazia farinha e biju. Fazia doce, taiada e pé-de-moleque. Agora não tô fazendo mais, parei faz uns 15 anos. Dava a mandioca pra porco, pra galinha e pra peixe, pra tratar de criação. Eu mesmo não sei torrar, quem torra é a minha mulher, eu sei ralar. Quando eu fazia o doce da farinha da mandioca, a taiada, eu vendia lá em Iporanga. Vendia fiado, depois eles pagavam eu, aí eu parei de fazer, porque tinha trabalho e não tinha lucro.

Taiada: faz com rapadura cozida com gengibre, depois que ela tá no ponto põe na farinha de mandioca e põe no forno.

Pressada: faz com polvilho ou goma. Depois que enxuga a massa [da mandioca], bota pra secar bem sequinho, moe e coa. Fica que nem farinha de trigo e dá pra fazer pressada.

Biju: tempera a massa bem coadinha, bem fininha. Põe o amendoim torrado e sal e põe pra assar no forno.

Paçoca: mistura farinha com amendoim torrado, soca no pilão bem socado”.

“Já ajudei minha mãe a fazer farinha: arrancar, rapar, lavar, sevar, colocar na prensa pra secar, levar no forno pra torrar. Aprendi com a minha mãe, olhando, quando eu tinha uns 17 anos. Tem que ter pelo menos duas pessoas. Uma pra virar, outra pra sevar. Quase toda semana minha mãe faz, o pessoal pede. Vendemos a farinha e conseguimos um troco”.



“Fazia farinha desde quando tinha dez anos: torrava, colocava no forno, passava na peneira e assim por diante. Faço bolinho, sei fazer coruja, biju, cusuz; da mandioca a gente faz um montão de coisa.

Coruja: tempera a massa de mandioca com amendoim, sal, corta a folha de banana e amarra nas duas pontas da coruja e põe no forno ou na fomalha pra assar.

Cusuz: o tempero é a mesma coisa da coruja e aí põe no cuscuzeiro pra assar. Tampa ele e assa.

É importante pra gente poder se alimentar, é uma pena só que a gente não tem roda pra fazer farinha. Eu não faço mais porque não tenho roda nem forno, senão continuava a mesma coisa de antes. Tem gente aqui em Praia Grande que ainda faz, a comadre Marina e a Conceição. Se a gente tivesse a roda não passava apuro que tamo passando agora”.

“Nós tinha uma fabriquetinha pra fazer. Eu colhia, rapava, lavava e depois relava na rodinha manual que nós tinha. Prensava ela pra tirar a mandiquera, enxugava e colocava numa vasilha. Moía ela novamente, coava na peneira e torrava no forno, com foguinho bem leve. Eu ainda tenho o tráfico pra fazer, mas tô cansado. E os mais novo não querem fazer esse tipo de serviço, eles querem saber de emprego que paga rápido”.



Domingos torrando farinha. Quilombo Nhunguara. © Felipe Leal/ISA, 2010



“Hoje os mais novos pensam que tudo vem da cidade, mas antes a gente não comprava nada, comia tudo da roça. Diminui a quantidade de gente que faz, quando eu era criança era difícil quem não tinha um tráfico de farinha, e hoje é difícil quem tem.”

Farinha: rela na roda que fica virando; depois bota dentro do tipiti, que é um cesto; bota no burro que aperta pra espremer a água, fica a massa já enxuta; passa na peneira pra tirar os pedaço maior da mandioca; bota no forno e vai torrando; pra começar não pode ser com fogo muito alto, aí ela gruda uma na outra e forma uma bola, tem que ser fogo brando, e depois aumenta; tem que ficar mexendo a massa no forno, eu não queimo a mão porque já tô acostumada. Aí guarda ela, bota na lata e vai comendo de pouquinho.

Antes fazia 40, 50 quilos de farinha, pra mim era pouco. Hoje faço menos porque não aguento: 10, 20 quilos.

Biju: tira a mesma massa de fazer farinha, tempera com coco, amendoim, sal a gosto. Se quiser ponhá doce, põe; mas eu gosto mais do sal. Pega uma folha de banana, enrola a massa aí põe pra assar. Fica igual aqueles pão, mas um pouco mais durinho”. (Laura Furquim Machado, 69 anos, Sapatu, 2011)

PROCESSAMENTO DO MILHO

O milho é um dos principais produtos das roças quilombolas. Há variedades distintas de milho, utilizados em diversas receitas para o consumo familiar, além de servir de alimento para animais de criação. O processamento do milho foi identificado como bem cultural pelas 16 comunidades do inventário, mas não está íntegro em todas elas. Em alguns quilombos, o plantio de milho deixou de ocorrer, ou é feito em pequena quantidade.

As receitas podem ser feitas com milho verde ou milho seco [mais maduro]. O milho não precisa ser colhido de uma vez como o feijão e o arroz. Ele resiste às chuvas e amadurece no pé. Quando as espigas não estão em boas condições, torna-se quirera para alimentar os animais de criação.

O processamento do milho para produção de farinha envolve uma série de procedimentos, sendo a forma mais demorada de preparo. Por esse motivo, a farinha de milho deixou de ser produzida em todos os quilombos inventariados. Para fazer farinha, os grãos de milho seco, depois de debulhados, devem ser socados no monjolo ou no pilão, conforme for a quantidade, e a massa deve repousar, dentro de um balaio forrado com folhas de caeté, na água corrente de um rio, de 7 a 15 dias, para amolecer. Então é retirado da água e socado novamente. Com o farelo, faz-se um biju, que depois é peneirado na peneira sururuca. Nas entrevistas, verificou-se que algumas pessoas preferem colocar o milho debulhado para amolecer na água antes de socar pela primeira vez. Isso varia conforme a maturidade do milho.

Hoje em dia, nem todas as comunidades dispõem de um monjolo para pilar os grãos. O milho seco tem os grãos duros e exigem força e tempo para serem socados no pilão. Quando as plantações de milho eram mais fartas, as comunidades possuíam monjolos ativos para este fim. Atualmente só há monjolos ativos em Bombas, Maria Rosa, Pilões e Praia Grande, mas mesmo nestas comunidades, a produção de farinha deixou de ocorrer. Em Maria Rosa, por exemplo, não se faz farinha de milho há cerca de 30 anos.

Outro produto feito à base de milho é o jabacuí, registrado em Mandira. O milho seco é debulhado e colocado na panela pra torrar. Fica bem torrado, moreninho. É socado no pilão e peneirado, fica como polvilho, uma farinha muito fina [chamada qui]. Os antigos consumiam a farinha como acompanhamento do café e peixe assado. Hoje misturam com leite e açúcar, fica parecendo uma paçoca.

Outros usos do milho ainda são encontrados com frequência. Faz-se canjica, pamonha doce ou salgada com ou sem amendoim, de milho verde ou de milho seco; curau doce ou salgado; bolinho,

feito do milho ralado; cuscuz de fubá. Os trechos de entrevistas abaixo trazem informações sobre o processamento do milho para diversos fins, sua importância na dieta e o declínio dos plantios e usos.

“Planto milho, faço curau, farofa, cozido, pamonha. Quando ele já tá secando, que dá pra socar, soca pra fazer cuscuz doce. Aprendi com os meus pais. Tudo na tradição do que a gente já encontrava aqui. A comida era muito importante porque era forte. Não existia criança desnutrida porque já nascia comendo daquela comida, era natural, sem química.”

Pamonha: rala o milho no ralo. Tempera com o sal e mexe bem mexido, até que ele fique uma massa igual um bolo meio seco. Pega folha de caeté amarra com a massa lá dentro e põe na água fervente.

Curau: já é o milho mais mole. Pega ele e quando tem o ralo, rala ele. Mas a maioria é pilada no pilão. Tira o milho da es-



piga com a faca e soca ele bem socado; depois coloca água dentro do pilão e dispôs tira. Pega a peneira bem fininha e espreme que a água cai na bacia. Depois põe sal, bota na panela e põe pra cozinhar. Fica aquele mingau grosso.

Cuscuz: o cuscuz é mais seco, que ele esteja só com o olho verde mesmo. Olho é a partezinha branca que fica no meio da semente, onde ele nasce. Descasca, tira ele e põe pra socar. Depois peneira, tempera com sal e cozinha no cuscuzeiro. Dois litros de massa pra um cuscuz. Tinha cuscuzeiro maior que ia até sete litros de massa.

Farinha de milho: Quando o milho tá verde, soca ele, peneira e tira a massa. Aí torra no forno ou na panela grande, em caçarola. Quando ele tá seco, aí tem que deixar até 4 dias na água. O pessoal chama de milho azedo”. (Jovita Furquim de França, 68 anos, Galvão, 2011)

© Anna Maria Andrade/ISA, 2010



Assando biju, Quilombo Morro Seco. © Acervo ISA, 2007

COMUNIDADES:

Abobral (I); Bombas (M); Cangume (I); Galvão (I); Ivaporunduva (I); Mandira (I); Maria Rosa (I); Morro Seco (I); Nhunguara (I); Pedro Cubas (I); Pedro Cubas de Cima (I); Pilões (I); Porto Velho (I); Praia Grande (I); São Pedro (I); Sapatu (I).





“Com o milho faz farinha, bolo salgado e doce, cural e pamonha. Meu sogro tinha um monjolo, bem aqui. E meu cunhado tinha cá embaixo. Faziam farinha de milho. Já cheguei a amanhecer torrando farinha. A farinha fazia pro gasto e pra vender também, no mercado de Itaoca.

Farinha de milho: Debulha o milho, tira no monjolo, embrulha em folha de caeté e bota na água do rio por 12 dias. Ele azeda. Lava bem lavado, escorre bem. Põe pra socar. Soca até ficar bem moidinho. Tira a massa e peneira na peneira fina. Põe no forno. Passa um punhadinho pra grudar e fazer o biju. Então passa na sururuca, quanto mais fininho melhor. Tem que ter cesto de taquara, folha de caeté, peneira de taquara, monjolo de peroba.

O monjolo pra farinha de milho não tem mais. Faz mais de 30 anos que não se produz farinha. O resto ainda fazem. (Antônia Gonçalves Pontes, 78 anos, Cangume, 2011)

“Pra fazer a **farinha de milho**, pega o milho seco, ponha na água e deixa de um dia pro outro. Escorre, soca no pilão, peneira, torra no forno a lenha, é o mesmo forno que faz a farinha de mandioca. Está pronto pra ser usado como farinha de milho.

Para fazer o **qui**, torra o milho, soca e peneira. O pó que sai é o qui, que pode ser comido com sal ou açúcar. Pro **cuscuzeiro** de milho tem que socar o milho, daí faz o pó, coloca no cuscuzeiro. Molha com água, tempera com sal e põe pra cozinhar em cima de uma panela com água. O **fortificante** é o pó do milho que a gente coloca na garapa pra azedar, depois bebe todo dia uma colher.

Pamonha e curau é com milho verde. Pra pamonha rala o milho, coloca sal ou açúcar, enrola essa massa na própria folha do milho e cozinha. No curau coloca leite e ferve até fazer um mingau.

Antigamente utilizava muito essas coisas, mas esses alimentos, hoje em dia, são poucos que fazem. (Nivaldo Rodrigues da Silva, 49 anos, Ivaporunduva, 2010)



“Para fazer a **farinha de milho**: pode usar qualquer qualidade de milho, mas precisa estar bem seco, guardado na tarimba. Primeiro debulha, tira os grãos, e leva pra socar no monjolo com um pouco de água. Vai esfarelado. Daí peneira pra tirar o farelo fino. Fica limpinho. Forra o cesto de taquara com folha de caeté e coloca o milho pindocado durante 8 dias no rio, até o grão ficar bem molinho. Coloca num balaio, e enxuga. Então volta pro monjolo de novo e soca até moer. Vira uma farinha. Separa a farinha fina com a peneira. O grosso volta pro monjolo até afinar. A massa passa na peneira de novo e coloca no forno. Faz um biju, e ponhando na sururuca. Daí vai quebrando o biju e pronto, tá feita a farinha. **Pamonha**: faz com milho verde, rala no ralo. Tempera com sal, amendoim se tiver, ou pode ser doce. Coloca na palha e põe pra cozinhar na panela. Quando a água tiver fervendo, joga a palha e deixa uns 3 minutos.

Bolinho de Milho: rala o milho, tempera com sal ou açúcar e frita. (Benedita Conceição Ursulino, 55 anos, Bombas, 2010)

“Toda a vida a gente plantou milho. Fazia farinha, pamonha, curau e fubá. Se ele tá seco no tipo de socar, põe no monjolo. Meu avô tinha monjolo no Rio Abobral de Cima. Então tirava do monjolo, coava, passava no peneirão e depois na peneirinha fina. Aí fazia a mistura que queria.

Pamonha: com o milho seco: soca e tira o fubá. Coloca na palha de milho com um pouco de água ou leite e sal. Embola ela lá e põe pra cozinhar. Quando é milho verde: rala ele, coa na peneira e fica aquele leite do milho, mistura com o pó do milho seco e cozinha igual.

Curau: faz igual um mingau, na panela. Põe o leite, tem gente que gosta de por canela e cravo. Fica bem gostoso.

Aí se nós fazia junto com alguém já dividia, cada um levava o seu pra casa. A gente fazia só pro consumo, armazenava em casa, em lata. (Lurdite Anália da Costa, 65 anos, Abobral, 2011)

“Fazia farinha de milho. Os meus pais plantavam milho e a gente ajudava a socar. Fazia também pamonha e capotado. O capotado é um pastelzinho feito de farinha de milho, com recheio de frango ou palmito. Faz muito tempo que eu não faço, mais de 20 anos. Ninguém mais faz farinha, pamonha e capotado, diminuiu muito o plantio de milho. Se faz uma roça aí já vem uma multa. Então o pessoal acha mais fácil comprar na cidade. O capotado, agora que tem massa pronta de pastel, eu até esqueço de fazer. (Domingas de Santos Rosa Machado, 64 anos, Sapatu, 2011)



“Faço pamonha, bolo de milho, mingau e cuscuze. Farinha eu não tô fazendo mais, mas eu sei fazer.

Farinha de milho: colhe o milho seco. Debulha [tira do sa-bugo], soca no monjolo pra tirar a pele, tira o farelo e deixa só o milho. Depois coloca na água do rio, colocava no cesto de taquara ou cipó timbopeva. Forrava com folha de Caeté-Banana, virava o milho lá. Dobrava as folhas pra fechar e punha pedra em cima. Deixava 15 dias no rio. Tirava o milho e lavava até a água ficar branquinha. Deixa escorrendo até ficar seco [umas quatro horas]. Volta pro monjolo e daí sai o polvilho pra fazer a farinha. Sai a massa no dia seguinte. Peneirava a massa na peneira aberta. Ia pro forno bem lavadinho. Fazia o biju bem fininho e depois que torra, passa na sururuca. Ficava o bijuzinho bem redondinho.

Canjica: põe no pilão com água. Coloca um pouquinho de cinza de fogão, dá gosto e o caldo fica grosso. Toicinho também, para canjica salgada.

Pamonha: rala o milho verde, tempera com sal e óleo, coloca a massa na palha [faz uma cumбуquinha] e joga na água. Antes tinha mais roça de milho. Tinha monjolo aqui em casa, agora não tem mais. Todo mundo fazia essas coisas. Mas o pessoal acostudou com o dinheiro do palmito e parou de fazer roça. Ficaram preguiçoso e passaram a comprar tudo no mercado. Antes todo mundo tinha, então não dava pra vender aqui. (Benedita Dias dos Santos Rocha, 58 anos, Maria Rosa, 2011)

“Quando era solteira e ainda morava com meus pais, sempre trabalhei com eles na roça. Plantava, carpia e quebrava, como nós chamava, o milho. Depois de 2004 voltei a plantar milho, mas não processo mais há 11 anos. Fazia-se cuscuze, farinha de milho, canjica, curau, pamonha e pipoca. Não era em grande quantidade porque era mais para nosso consumo. Quando o milho tá verde, comemos assado, cozido, e faço pamonha. Quando tá seco, dou pra criação. Antes vendia debulhado.

É um complemento [da dieta] importante porque é uma forma de resgatar e dar continuidade a forma que nossos antepassados trabalhavam. (Porfíria Cância Alves Wigbosk, 48 anos, Morro Seco, 2010)



Pamonha: o milho ralado é embrulhado na folha que envolve a espiga e cozido em água fervente. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010





“Ajudava minha mãe a fazer farinha de milho, com uns 12, 13 anos. Não faço mais desde 1982. Primeiro deixava de molho na água de 8 a 15 dias, pra amolecer. Pegava um balaio pra lavar aquele milho que tava na água, porque o milho fica bastante tempo na água ele ficava meio azedo. Tinha que lavar pra tirar o cheiro. Deixava escorrer a água pra enxugar um pouco, porque se socar ele muito molhado não dava pra socar ele depois. Ponhava no monjolo pra socar bem socado, espera ele socar, em uma meia hora ele já socava. Coava a massa a peneira. A massa passava, e ficava a quirera. A quirera a gente socava de novo pra ir aproveitando e fazer mais massa. A massa coloca na taipa de forno de cobre pra torrar. A gente pega de pouquinho com as duas mãos e passava no forno quente, daí levanta aquele biju. O biju coloca na sururuca, vai amassando na mão e depois coa na sururuca e apara no balaio” (Vera Lúcia de Oliveira, 43 anos, Pilões, 2011)

“Planto e faço várias receitas com milho. Faço por gostar da atividade. Com milho verde podemos fazer:

Farofa de milho: corta o milho com a faca, refoga com bastante cheiro verde e mistura a farinha de milho.

Bolo de milho frito: mistura a massa do milho com o cheiro verde e sal a gosto. Depois é só fritar.

Curau de milho: depois do milho ralado, mistura a massa com um pouco de água, aí tempera com óleo e alho e cheiro verde. Mexe até levantar fervura.

Pamonha doce: com uma faca corta as palhas do milho para fazer o copo da pamonha. Rala o milho, passa na peneira para a massa ficar fina daí tempera com açúcar, amendoim torrado e moído, e óleo. Daí é só fazer os copinhos, encher com a massa já temperada e amarrar com a própria palha do milho e colocar pra cozinhar em água fervente. Se a pamonha for salgada é só colocar sal a gosto no lugar do açúcar.

E com o milho seco, fazemos:

Canjica: primeiro debulha o milho depois coloca no pilão, coloca cinza daí água quente, depois soca e abana várias vezes até ficar bem limpa. Depois é só deixar de molho por um dia e cozinhar a seu gosto” (Rosa Aparecida Oliveira, 36 anos, Porto Velho, 2010)

“A minha mãe fazia farinha de milho, eu tava perto e aprendia, desde que era criancinha. Fazia também pamonha, cuscutz, mingau e curau com o milho verde. Mudou bastante, porque ninguém mais lida de fazer farinha de milho, só a de mandioca. Faz 25 anos que não faço mais.

Primeiro socava o milho no pilão. Monjolo era muito difícil, então socava na mão. Era muito difícil porque o milho é duro. Colocava no cesto forrado com folha de caeté, amarrava com cipó e coloca no ribeirão, embaixo de pedra e amarrado com cipó. Deixava lá uns 8 dias. Tirava do rio, lavava bem lavado no apă ou peneira. Escorria a água dele e depois botava no pilão pra socar de novo. Tem que escorrer bem, senão ele encharca no pilão. Soca de novo até tirar a massa. Coloca no forno, coa a massa no forno com a peneira. A beiradinha vai levantando, forma o biju e aí vai mexendo até secar.” (Glorinha Felício dos Santos, 66 anos, Nhunguara, 2011)

“Plantava milho pra engordar porco e galinha, fazia farinha pro gasto e pamonha. Aprendi com meu pai. Nesse tempo todo mundo sabia fazer. A luta de um era a luta de todos. Eu, Alcides e Dorcício fizemos um monjolo em sociedade, lá pra cima, uns 2 km pra frente. Se colocasse o milho à tarde, meia noite já tinha que tirar, senão passava do tempo. O monjolo não dá mais ponto de água pra bater, mas acho que ainda tá lá. Meu filho mais velho aprendeu, os outros já foram tendo outras ideias, saindo pra trabalhar fora. Era meio de vida, mas na parte religiosa, quando era festeiro da igreja, também dava farinha pro café da festa.

Farinha e pamonha, fazia só pro gasto, comia com café. Usava mais o milho pra tratar de criação. Não fazem mais farinha de milho aqui, quase ninguém planta mais milho” (Darci Gonçalves de Oliveira, 75 anos, São Pedro, 2011)

“Tirava o fubá do milho doce, que é aquele milho que dá pra coar, não tá muito verde nem muito seco. Socava e coava ele pra tirar. A gente socava no pilão. Tinha também a farinha de milho curtido, ele ficava uma semana na água e depois coava e socava pra fazer o fubá. Botava o forno pra esquentar e ponhava o fubá ali. Ele ficava aquela espécie de biju e ia esfregando no forno com a mão que ia saindo aqueles bijus por baixo. Até ele enxugar tudo a massa e a pessoa ia mexendo ela até torrar a farinha. É importante porque muita gente desses novo não sabe nem explicar. Então é uma lembrança que retorna dos mais velho pra gente contar. Eu não faço há mais de 20 anos” (Cacilda de Ramos Dias, 68 anos, Pedro Cubas, 2011)



Iracema colhe o milho ao lado de sua casa. Quilombo Praia Grande. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010

“De primeira, minha mãe fazia farinha de milho, eu via ela fazendo. Eu faço pamonha, curau, canjica, só pra socar que é ruim. Cansa muito, a gente tem que ter força pra socar, por isso faz menos de milho que de mandioca.

Faço pra família comer. Com milho verde faz curau e pamonha. Com milho seco faço canjica e farinha.

Pra fazer farinha de milho, aqui em Praia Grande não tem monjolo. Só tem no Rio Pardo, é muito longe. Então só o dono que usa pra socar arroz. Pra fazer o processamento do milho a gente soca no pilão mesmo. Depois que soca, coloca no forno e vai esfregando pra fazer aquele bijuzinho dele.

Canjica: a que eu faço é com milho seco. Soca, abana e deixa no ponto certo de cozinhar, sem muito farelo.

Curau: rala no ralo, rapa com a colher o sabugo pra sair a massa. Depois de ralado tempera com cebola, óleo, alho, cheiro verde, bota pra cozinhar até ficar no ponto.” (Terezinha Ribeiro, 54 anos, Praia Grande, 2011)

COMUNIDADES:

Abobral (I); Bombas (I); Cangume (I); Galvão (I); Ivaporunduva (I); Mandira (R); Maria Rosa (I); Morro Seco (I); Nhunguara (I); Pedro Cubas (I); Pedro Cubas de Cima (I); Pilões (I); Porto Velho (I); Praia Grande (I); São Pedro (M); Sapatu (M).



PUXIRÃO

Puxirão é o nome regional dado à organização coletiva de trabalho que ocorre no Vale do Ribeira. A substituição pelo termo mutirão é cada vez mais comum, mas nos quilombos ainda se encontram pessoas que se referem pelo nome antigo. Todas as 16 comunidades que participaram do inventário identificaram o puxirão como bem cultural, mas devido ao fato da prática não ocorrer com regularidade, em muitos quilombos o bem cultural foi classificado na condição de ruína.

Puxirão é apenas uma das modalidades de trabalho coletivo existentes nos quilombos. Há também a reunida, a pojuva [ou puiuva], o ajutório [ou ajitório] e o sistema da troca de dia, que pode ser implementado independente ou em associação às reunidas, pojuvas e ajutórios. Os grupos de trabalho se reúnem para cumprir tarefas agrícolas, construção de casas, para varar canoa, e mais recentemente, para roçar as fronteiras dos territórios quilombolas, construir ou reformar centros comunitários ou outras edificações de uso coletivo.

São organizações de trabalho fortemente assentadas no sistema agrícola e que possuem uma finalidade econômica ao mesmo tempo que alimentam as relações sociais, evidenciando um princípio importante da sociabilidade quilombola: a solidariedade entre parentes e compadres que se expressa pelo apreço de compartilhar (alimentos, tarefas), de trocar (objetos, favores de trabalho e pessoais) e estar junto (realizar tarefas, celebrar, festejar).

As modalidades de trabalho variam no tipo de tarefa a ser cumprida, o número de pessoas que participam, tempo de trabalho no compromisso do beneficiado em fornecer alimento para os parti-





cipantes e realizar o baile após o cumprimento da tarefa. As situações e características das reunidas, pojuvas e ajudatórios são variáveis conforme a comunidade e, portanto, deve-se conhecer como cada quilombo nomeia e organiza estas categorias localmente.

Abaixo, encontram-se as linhas gerais das diferentes categorias de trabalho coletivo e os relatos por comunidade que evidenciam as particularidades em cada uma.

Puxirão/Mutirão: É o tipo de organização de trabalho que reúne mais gente e dura mais tempo. Geralmente, envolve toda a comunidade ao longo do dia inteiro. O dono do puxirão [beneficiado] fornece alimentação e prepara um baile até o amanhecer do dia seguinte. Os maiores puxirões registrados nas entrevistas foram de 25 até 100 pessoas, entre homens, mulheres e crianças. As tarefas para as quais se organiza um puxirão são: roçada [abertura de grandes áreas de roça], colheita de arroz e varação de canoa. Para barrear grandes casas de pau-a-pique também costuma-se organizar um puxirão. Em Nhunguara, o plantio e colheita [quebragem] de milho também foram incluídos como atividades que podem requerer puxirões. A cultura do arroz sempre exigiu grandes puxirões na colheita porque uma vez maduro, o arroz deve ser colhido rapidamente, evitando o risco de mudar o tempo e a chuva arruinar a safra. São para colheitas de arroz os maiores e mais frequentes puxirões e bailes que se têm notícia. O café da manhã, antes do serviço e o almoço durante o serviço correm por conta do organizador do puxirão. Depois do trabalho, começa o baile e o dono do puxirão fornece o jantar. Quando o baile amanhece, o “dono do puxirão” serve também um café pela manhã.

A alimentação dos puxirões é farta: não falta arroz, feijão, carne de galinha e porco, hortaliças, raízes e outros tubérculos produzidos na roça, como couve, batata doce, pepino, abóbora e chuchu. São comuns os relatos que mencionam a presença do “pé-enxuto”, a pessoa que não comparece no trabalho, mas não foge ao divertimento e refeições dos bailes. Há um controle social do grupo para que essas situações não ocorram. Os diversos passos das danças de puxirão estão descritos no capítulo de Formas de Expressão.

Nos últimos dois anos, foram registrados os puxirões de: roçada, em Cangume (final de 2011) no qual participaram mais de 30 pessoas; de colheita de arroz, em Praia Grande (maio de 2010) com cerca de 30 pessoas; de varação de canoa intercomunitária (outubro de 2010), em São Pedro, que reuniu mais de 100 pessoas, entre quilombolas e moradores de Eldorado e Iporanga.



Reunida: A reunida é atualmente a modalidade mais comum de organização do trabalho coletivo nos quilombos. As reunidas servem para o cumprimento das mesmas tarefas do puxirão, a diferença é que a tarefa pode ser cumprida em apenas meio dia de trabalho, o número de participantes é menor, não passam de 15 ou 20 pessoas, e não há baile depois do trabalho. Tarefas que exigem menos gente também são realizadas em sistema de reunida: carpida [limpar o mato que cresce no entorno da plantação] e colheita de outras culturas que não o arroz e construção de casas de pau-a-pique. Na reunida, o alimento é fornecido pelo organizador, mas em algumas comunidades, ao invés do “dono da reunida” ceder o alimento, combinam de fazer troca de dia, ou seja, o serviço prestado é compensado com um dia de serviço do camarada na roça do outro. Se o outro não tem roça, fica por isso mesmo. Esta associação entre reunida e troca de dia é mais viável quando a reunida envolve pouca gente, cerca de cinco pessoas. As reunidas que envolvem pouca gente são chamadas em outras comunidades, de pojuvas ou ajudatórios.

Pojuva/Puiuva: as definições são distintas conforme a comunidade: pojuva pode ser o mesmo tipo de organização da reunida [15 a 20 pessoas, dia inteiro ou meio dia, alimento por conta do “dono da pojuva”] ou pode ser menor, cerca de cinco pessoas, aproximando da descrição dada também para ajudatório. O povo era reunido para cumprir tarefa agrícola, principalmente colheita de arroz, e poderia ou não se fazer um baile depois do serviço. Em Sapatu, a pojuva dura somente até o meio dia. Em Nhunguara, a pojuva é com cerca de cinco pessoas ou até menos. Em Mandira, a pojuva costumava ser feita em meio período, por cerca de 10 ou 15 pessoas. O baile não é obrigatório, mas pode ser feito.

Ajudatório/Ajitório: são variações de reunida e pojuva. O ajudatório pode ser com cinco pessoas, ou mais, até 20. O serviço pode ser de dia inteiro ou meio período. Em Porto Velho, por exemplo, é meio período. Geralmente quem puxa o ajudatório fornece o café e o almoço para os participantes. O organizador do ajudatório fornece café da manhã, almoço e café da tarde. Alguns davam janta. Em Mandira, o ajudatório não se confunde com a pojuva; o ajudatório

também pode reunir até 15 pessoas, mas é sempre tarefa de dia inteiro, e não tem baile após o ajudatório.

Troca de dia: a troca de dia pode ser um acordo entre dois “camaradas” ou com um grupo de até 20 pessoas, embora o mais comum sejam grupos menores, de até cinco. Quem chama combina com os companheiros o que está incluído na troca de dia: se a tarefa é dia inteiro ou meio dia, se terá fornecimento de alimento ou não, se o pagamento será a alimentação. Em todo caso, quem chama os camaradas pra ajudar, deverá retribuir o dia de trabalho na roça do outro. Em Porto Velho, o trabalho realizado no esquema da troca de dia é sempre tarefa de dia inteiro.

Aqueles que viveram no tempo em que os puxirões eram comuns lembram entusiasmados e lamentam que as roças tenham diminuído e os puxirões estejam praticamente extintos na prática agrícola das comunidades. As comunidades de Praia Grande, Porto Velho e Mandira consideraram íntegra a atividade, mesmo considerando algumas mudanças. Nas demais, o puxirão está classificado na condição de ruína, pois ocorrem apenas as modalidades menores de trabalho coletivo.



Mutirão para colheita de milho na localidade Toca da Onça, Quilombo Cangume. © Luca Fanelli/ISA, 2009.



“Quando o dono do puxirão convidava, já explicava do que era o puxirão, porque o pessoal tinha que ir prevenido, levar as ferramentas de casa. Trabalhava o dia inteiro. Chegava o meio dia, ia almoçar. Descansava um pouquinho e ia pro serviço outra vez. Saía as 15, 16h e ia pra casa do puxirão, se aprontar, pra de tarde começar o forró.

Era divertido porque era todo mundo junto brincando, caçoando junto no serviço. Era um divertimento tanto pro dono do puxirão quanto pra quem participa. O baile ia até bem cedo, às vezes até meio dia.

Tem também a “runida” [reunida] que é convidar o povo. Se a reunião é num sábado avisa o povo e todo mundo ficava sabendo. Poiúva é a mesma coisa. O nome da runida é porque é só a reunião mesmo, chega a tarde e não tem o baile. Então já desmuda o modo de encaminhar ela.

Troca de dia é como, por exemplo, a turma vinha pra trabalhar pra mim e amanhã ou dispôs pagava ele.

Era importante porque é pra acudir o serviço mais rápido, então inventaram esse sistema. Agora tá tudo deixado, pra falar a verdade. Porque agora o fazimento de roça tá proibido com esse negócio da legislação ambiental aí, então não tem mais. A pessoa pra fazer um pedacinho de roça tem que tirar ordem. Aí acabou o puxirão.” (Aquilino Furquim, 79 anos, Sapatu, 2011)



Almoço oferecido pelo dono do puxirão é servido na roça. Quilombo Praia Grande. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



“Primeiro convida as pessoas todas da comunidade. Providencia alimentação pros participantes. Fazia um planejamento bem antecipado, de 6 meses, pro puxirão de colheita. As outras etapas anteriores [da roça], fazia só uma pequena reunidinha. Depende da atividade, roçar, derrubar, plantar, colheita. As vezes era feito mais de um puxirão nesse processo. Algumas pessoas têm costume de, na véspera da puxirão, colocar um copo de café para pedir para Santa Clara abrir o tempo.

A lavoura mais frágil é arroz e feijão, porque não pode colher com chuva, senão ele nasce e perde tudo. Um puxirão para colheita de três a quatro alqueires de arroz juntava, às vezes, 100 pessoas. Em um dia de serviço não conseguia colher tudo [se fosse no canivete].

Quando a roça é longe, o almoço é servido por lá: arroz e feijão, carne, alguma verdura (abóbora, pepino, etc). Se a roça é perto, volta pra casa depois do serviço terminado, começava a preparação do forró. O pessoal ia jantar na casa do puxirão e o baile ia até o outro dia. De manhã, ou meio dia. No meio do baile o pessoal fazia várias danças, mas nem tudo tinha nome. Tinha mão-esquerda, graciana, cobrinha ou cobra verde e o baile [dança de par]. Quem tocava era gente da própria comunidade, sanfoneiro antigo era o Valdelino, Valdomiro e Antonio Tota. Viroleiro eram vários: Erpídio, Martim, José Valentim. Viola, sanfona, pandeiro, violão, reco-reco. Durante o baile bebia uma pinga, vinho. Tinha um jantar que comia o mesmo do almoço. Café a noite.

Aconteceu num dia de puxirão que nós estávamos trabalhando e uma onça pegou um porco no paiol de milho. Faz muitos anos, num puxirão do meu pai, nas roça que ficava nas Vargem.

Antes, cada família fazia de um a dois puxirão por ano porque tinha mais serviço na roça. Hoje é menos. Nem todas as famílias fazem. Algumas não têm mais roça.” (Izair de França, 75 anos, São Pedro, 2010)



“A reunida é menor, tem umas 15 ou 20 pessoas. Trabalha o dia inteiro também. Eu vou fazer uma reunidinha pra colher, malhar e colocar dentro do saco o arroz. A reunida vai ser no Sítio do Guedes, é um terreno da comadre Araci, mas ela deixou eu plantar ali por dois anos. Tem 55 litros a minha roça [equivalente a 1 alqueire e mais 15 litros].” (Tereza Almeida, 53 anos, Praia Grande, 2010)

“Houve mudanças na participação. Antes as pessoas participavam mais, os bailes de antigamente eram todos tocados por gente do próprio lugar. Agora é som de CD. Mudou também na maneira de alimentar os participantes, antes eles faziam tanta comida que eles passavam o dia e a noite comendo carne. E os bailes começavam cedo e terminavam só no outro dia, quando o sol já tinha saído.” (Valdemir dos Santos, ou “miro”, 30 anos, Porto Velho, 2011)

“Já organizei e participei de não sei quantos puxirão. Por ano, tinha uns 4 ou 5. Faz uns 13 anos que não tem. Meu pai chegou a fazer 10 alqueires de roça, equivalente a uns 19 hectares. Aprendi com meu pai, vem da tradição. Tinha puxirão pra roçar, pra carpir, pra derrubar, pra plantar e pra colher. De colheita era o que mais tinha. Na construção de casa não. Pra bardear madeira da casa e barrear era reunida.

Diferença entre puxirão e reunida é que o puxirão é mais gente, umas 50 ou 60 pessoas; pra atividade de roça, não tem troca de dia. Durava 24 horas, o dia pra trabalho e a noite pra dançar. Convidava gente de fora, do Castelhana, Maria Rosa, Bento João, Tavares, São Pedro e Iporanga. O puxirão tá acabando.

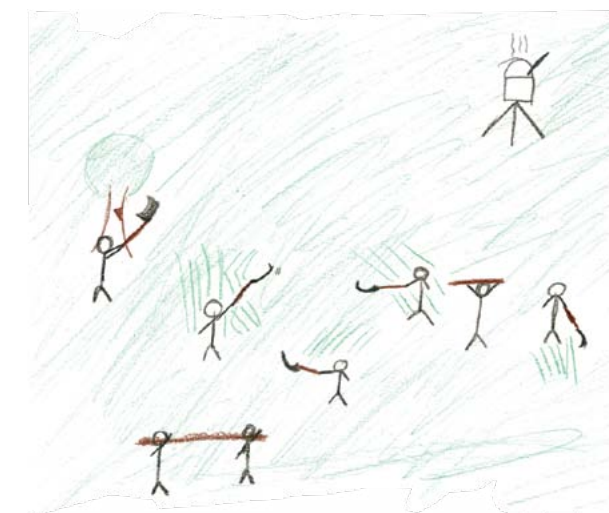
A Reunida era menos gente, de 10 a 15 pessoas. É pra atividade de roça e de construção. Só durante o dia, não tem baile. O alimento é oferecido pelo dono da reunida, feito com gente do bairro. A reunida ainda tem.

O fandango era o mais antigo, era no começo da festa. No final do baile fazia mão esquerda e cobrinha. Durante a noite era faxineira. Diziam que o fandango era importante fazer pra espantar o mal, rebater, pra não ter briga no baile. Tinha oração às vezes, música caipira antiga. Sanfona, viola, pandeiro, reque-reque e canto. Parei de participar faz uns 40 ano. Meus filhos não participaram mais de puxirão.” (Napoleão de Oliveira, 67 anos, Pilões, 2011)



“Antes de 1990 participei de muitos mutirões, depois só participei de ajitório. O dono do mutirão se apresenta para os companheiros, satisfeito, alegre para comandar o trabalho. Ao terminar o trabalho ele é responsável pela alimentação e a festa. A dança, ou seja, o fandango, não é qualquer um que dança. Dança quem sabe, geralmente começa as 9 da noite e vai até as cinco horas, ou depende da vontade das pessoas. Hoje pode ter modificação, mas antigamente a comida era praticamente uma só. Nem sempre tinha arroz, mas feijão com farinha e carne não podia faltar. A mistura para café era farinha d’água, paçoca de carne seca, beiju, coruja e cuscu. Hoje, o mutirão que é feito aqui favorece a comunidade, então o mutirão é nosso. Antigamente o mutirão era dado por uma única pessoa.” (Hermes Modesto Pereira, 69 anos, Morro Seco, 2011)

“Já organizei e fui em muitos puxirões, desde muito cedo. O último que eu fiz foi um puxirão pra colheita de arroz, em maio desse ano [2010]. Tinha umas 25 pessoas. Todos os anos eu faço puxirão. No almoço do último puxirão tinha arroz, feijão, chuchu, o que tiver na roça. Às vezes tem porco, macarrão. Pra tempero usa cheiro verde. Teve café, as mulheres prepararam o café antes do amanhecer, fizeram pão, mandioca. No baile: forró faxineira, mazuca, rancheira, xote marcado, dança do chapéu, tocado com sanfona, viola, violão, pandeiro, timba.” (Manoel Moura Almeida, 74 anos, Praia Grande, 2010)



“Aqui em Nhunguara tinha muito puxirão pra roçada, pra colher arroz e quebrar milho, a partir de agosto. Depois pra colher, tinha bastante em maio. Quando o meu tio fazia puxirão ali juntava umas 50 ou 60 pessoas pra trabalhar com ele. Quando era pra roçar já deixava a roça pronta. Quando era pra colher arroz não dava nem tempo de bardear tudo que colhia. As mulheres participavam na colheita de arroz e puxirão de plantio. Quando era serviço pesado, roçada, as mulheres ficavam fazendo o almoço, ou não iam pra parte nenhuma, porque não precisava. Eles escalavam já as mulheres pra fazer o almoço pro povo. No puxirão tinha café, almoço com carne de porco bem caprichada, janta e depois um bailão.

O ajitório é quando vai umas cinco pessoas. Mais um pouquinho ou menos. A pojuva é como um ajitório, só muda o nome. Aqui em Nhunguara a gente usa mais ajitório. Era o dia inteiro, quem ia trabalhava de graça, tinha almoço e café com mistura [biju de massa de mandioca]. Era bastante mistura pra todo mundo comer bastante, fazia uns três ou quatro sacão de biju de mandioca pra alimentar o povo. Era tipo de uma troca de dia, na hora ele não cobrava nada.

Eu ia nos puxirões, ia mais por causa do baile. Tinha só viola e cavaquinho. Nem violão naqueles tempo não tinha. O primeiro violão que eu vi aqui era do pai de Araldo, chamava Nascimento. Depois que garrou a aparecer sanfona, a primeira que eu vi era do pai do Moisés, do Castelhana. Foi um sucesso a primeira sanfona que apareceu aqui. Depois foi do Arnesto, o marido da Naíca de Ivaporunduva. Antigamente usava o sapato só no baile. Uma vez um homem dançou um baile e na hora de ir embora amarrou a bota no ombro e foi embora. Uma hora ele deu uma topada numa pedra que arrancou a unha até. Nessa hora ele pensou: ‘puxa vida, ainda bem que tô sem a botina, senão ia rasgar a sola dela.’

O puxirão foi parando em 1960 porque o meio ambiente foi apertando o pessoal pra parar de fazer roça. Dentro do quilombo agora a turma tem muito medo ficou com medo de multa. Antes a gente fazia roça do jeito que queria, sem pedir pra ninguém.” (José Nolasco de França, 69 anos, Nhunguara, 2011)

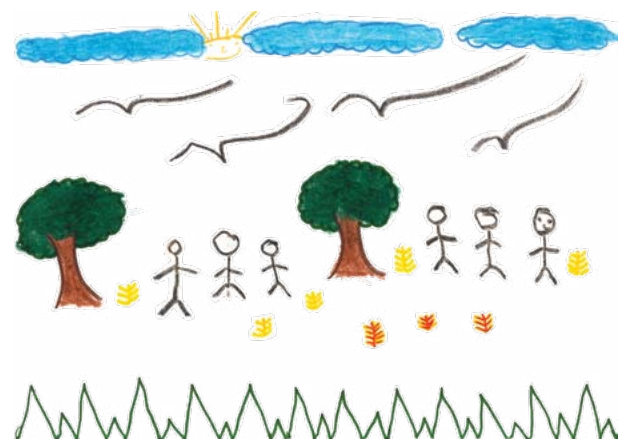


“Eu também chamava mutirão pras minhas roças de arroz e milho. Só não fazia pra roça de feijão, que era mais pouca. No mutirão nós dava o almoço, a janta e o café de manhã e da noite. E as pingaiada também pra quem gostava. Junta-va 30, 40 pessoas. Na colheita era bonito, um descampadão, a turmada no canivete colhendo arroz. É importante porque é um jeito de tabular [apressar] mais o serviço, tanto pra colher quanto pra roçar. É bonito aquela turmada toda na roça de arroz, homens e mulheres.

Quando era mais ou menos umas duas ou três horas da tarde o povo começava a gritar: ‘olha o cesto, olha o cesto!’ que era pro nego trazer o que tinha colhido e fazer as pilha. Tinha nego que tirava uns dois, três cesto por dia. O mutirão ia até umas três ou quatro horas da tarde. Aí todo mundo ia pra casa, tomava seu banho e voltava pra jantar. Depois começava o forró.

Meu finado tio fazia leilão pra jantar também. Ele gritava: ‘quinze pessoa pra jantar!’ E ia aquela remessa de cada vez. E ia assim, depois que todo mundo jantava era a hora da molecada. Aí o baile era com viola. As cozinheira eram tudo apartada, já tinha as mulheres certas. O resto ajudava na roça, em trabalho de colheita e até de roçada. A minha sogra ia no serviço direto, fazia até canoa. Quando chegava umas 8 hora da noite que tava todo mundo apagadão o dono da roça trazia um garrafão de pinga e ia fazendo uma corrida pros cara.

Hoje que a turmada tão tudo devagar, a turmada não quer trabalhar mais. Faz tempo que não tem mais putirão, muitos anos. Depois desse negócio de palmito ninguém quer mais fazer roça. Porque vai lá no mato e já tira um dinheirinho e depois fica um mês parado aí. De primeira ninguém comprava arroz, agora todo mundo compra na venda. Quem tá plantando é só Cacilda, eu e Antônio.” (Carmo Jorge de Moraes, 62 anos, Pedro Cubas, 2011)



“Eu costumava chamar os vizinhos da comunidade e os amigos de fora, de Pilões, de Pouso Grande, Capinzal e Areado. Dava umas 30 ou 50 pessoas. O pagamento era o baile. Puxirão também servia pra fazer casa grande de barro. Eu cheguei a fazer um desses. Fiz a casa grande pro pessoal dançar baile dentro. Esse puxirão foi em 1987, 24 anos atrás. O puxirão começa às sete da manhã. O trabalho até cinco ou seis horas da tarde. Depois o pessoal tudo toma banho e volta pro baile. Se a casa é longe, toma banho na casa do dono do puxirão. O baile ia até de manhã. Às vezes ia até meio dia. tinha um sanfoneiro. O pessoal dançava de par, dança de chapéu, dança de vassoura [troca de par]. O pessoal dançava fandango com batidão, aquele tamanco no pé. O fandango parou, faz muitos anos. Faz mais de 35 anos. É uma dança cansativa, a pessoa sua, sua, sua. É com tamanco pra acompanhar o sapateador. Eu não aprendi a dançar. Além da janta, dava até almoço no dia seguinte. As crianças dormiam num quartinho. Pnhava as esteira no chão, largava a criança lá.” (Antônio Franco de Lima ou “Trabuco”, 66 anos, Maria Rosa, 2011)

“Participei bastante de puxirão: de colheita de arroz, de roçada, derrubada. Desde nova eu ia. Naquela época aqui os antigo faziam muito puxirão e a gente participava junto. Chamava todo mundo, de fora e de dentro da comunidade. Era seguidinho, um vez, duas vezes por mês. Não alembro mais a última vez que teve puxirão aqui. Cada um trazia uma ferramenta. Tinha alguns puxirão que era bastante gente, tinha alguns que era pouca. Às vezes ia só a tarde pro baile, pra dançar forró, xote, mão esquerda, cobrinha.” (Anísia Dias Morato, 70 anos, Galvão, 2011)



“Esse aí foi sistema do escravo. Antes de 1888 era tudo junto que trabalhava. O puxirão é como se fosse uma formiga, ela trabalha com puxirão quando vai chover pra levar comida pra casa. O puxirão é igual, junta uma equipe de pessoa pra bardear comida pra casa. O último que eu fui foi do finado Simão, em 1994, era colheita de arroz. Agora tem mutirão de projeto, que é diferente.

Já vi mutirão aqui de até 60 pessoas. Às vezes as mulheres carpiam e os homens roçavam. Antes os mais velhos contavam que eles davam conta até de um alqueire sozinho, roçavam sozinho, mas dependia do porte da roça e do tamanho das árvores.

No puxirão, o pessoal chegava seis e meia, tomava café [café e feijão com farinha] e já ia pro serviço. Meio dia, uma da tarde, tinha almoço. Antes, lá pelas nove da manhã, tinha um que passava ali oferecendo pinga pro cara ficar mais esperto. Às vezes sentava, picava um fumo de corda, contava causo. Tinha um outro café lá pelas três da tarde e o pessoal trabalhava até as cinco. Quem morava longe, e tinha que ir pra casa trocar de roupa pro baile, parava às quatro.

Aquele que sabia tocar instrumento, o dono falava “se quiser ir lá trabalhar, vai. Senão, vai só pra tocar no baile”. Era viola, violão e sanfona. Esse negócio de rabeça era mais pra São Gonçalo. O baile ia até as nove da manhã do outro dia, e o cara já ia almoçado pra casa. E não era panela pequena, não...

O baile de rata era da equipe do puxirão. Quem não ia de dia trabalhar, era chamado de pé-enxuto, e era cobrado. Às vezes nem cobrava, mas chamava de pé-enxuto.

O cara foi dar auxílio pro outro, mas bebeu muita cachaça e acordou de ressaca. Sabe o que ele fez? Ele bateu a foice numa brejaúva, porque ela é muito dura, tem cerne. Então desbocou a foice pra parar de trabalhar e ir só no baile. Esse era ruim de serviço, mas era um dançarino.” (Jamaci Rodrigues da Silva, 57 anos, Ivaporunduva, 2011)

“A gente vivia da roça, se fosse fazer sozinho não dava pra plantar muito. Faz mais de 40 anos que fui no último mutirão. O mutirão começava as sete horas, tomava café na roça ou em casa e ia trabalhar. Os homens iam trabalhar e as mulheres ficavam na casa fazendo almoço.

O almoço era meio-dia, as mulheres levavam as panelas na roça. Às vezes tinha que subir e descer morro com a panela na cabeça. Se o serviço do mutirão era mais leve, como carpição, plantio e colheita as mulheres ficavam na roça depois do almoço e ajudavam. De tarde, quando voltava, era cada uma com um feixe de lenha na cabeça pra fazer a janta e pra queimar na semana também. Todo mundo vinha alegre, contando caso, dando risada, não tinha cara feia.

Terminava lá pelas cinco da tarde, as mulheres às vezes saíam antes um pouquinho. Às vezes tinha mutirão que era sábado, aí já tinha o baile, dizia que era mutirão feito e acabado. Às vezes tinha o mutirão durante a semana e o baile no sábado. Quando era assim, era mais forçado pra mulher. Quando o baile era no mesmo dia a mulher tinha que arrumar a casa e comida pro baile.

Na pojuva o pessoal trabalhava até meio dia, mais ou menos. Aí não tinha janta, só almoço, mas a noite tinha baile. Não era tanta gente que nem mutirão.

Nos bailes dançava cavalinho, xote balanceado, marzuca e rancheira. Agora não faz mais puxirão, o povo tudo é empregado e as leis ambientais não deixa mais a gente fazer roça. Os fazendeiros tem empregado e nós que não temo dinheiro pra ter empregado temos que buscar arroz no mercado.” (Lindolfia Francisca de Souza, 74 anos, Abobral, 2011)



Mutirão para repovoamento do palmito juçara no Quilombo de Ivaporunduva.

© Fábio Zanirato/ISA, 2006



“Já fiz bastante puxirão e já fui em bastante também. Nossos antigos puxavam puxirão também. Todos os anos sai puxirão de roçada, de colheita, pra barrear casa, pra roçar caminho. Todos esses tipos tem baile depois. Junta bastante gente, vem pessoal de Bombas, de Porto Velho, Ribeira, Praia Grande, Apiaí, do Bairro da Serra, de Iporanga, Betari. É importante pra unir melhor o povo, o povo tando reunido é mais fácil pra explicar alguma coisa, trocar um diálogo. E pra vencer um serviço mais rápido. Se não tiver mutirão vai mais tempo até vencer aquilo ali. Se é uma roçada grande quando vai terminar a área a primeira roçada já tá brotando, perde ali.

O puxirão começa cedo, lá pelas 6 horas. Termina lá pelo meio-dia, duas horas. Aí todo mundo já tá descansando, tomando uma bebida, tomando viola. O almoço é lá pelas 11 ou meio dia, depende se a turma tá tentando vencer a tarefa.

A comida é as mulher que fazem, chama bastante mulherada pra ajudar. Antigamente quando a pessoa fazia mutirão pra fazer arroz no pilão cada uma mulherada com uma mão de pilão. O pilão era grande, tinha uns que socava até meio alquerinho de arroz.

Dançava xote, rancheira, milongue lenço, catira, fandango dançava antes.” (Toninho Ursulino, 61 anos, Bombas, 2011)

“Todo puxirão que saía a turma convidava eu e eu ia. Agora sai puxirãozinho mas eu quase não vou porque eu fiquei muito doente. Eles gostavam de fazer pra ficar mais animado. E também se tava com pressa da lavoura, se for de um alqueire, dois, já fica pronto no dia. Se for fazer reunidinha de duas, três pessoas vai mais dia.

Eles faziam o puxirão pra fazer uma roça, carpir, roçar. Pra carpir saía puxirãozão. Tinha puxirão que carpia tudo no mesmo dia: 1, 2 alqueires. Pra plantio não carecia, só o dono da roça dava conta, às vezes chamava um camarada.

O puxirão começava cedo, quando dava 6, 7h tava tudo na roça, já ia de café tomado. Antes era roça pertinho assim, depois começou a ter que fazer longe porque os fazendeiro foram pegando tudo e agora carece da gente fazer roça na beira do sertão.

Cada um pegava uma tarefa, as tarefa tinha até medida com corda pra mostrar o que tinha que fazer no dia. Tinha algum que terminava ali na hora do almoço outro passava um pouquinho, algum ia ajudando o outro. Era assim. Daí reunia tudo eles pra ir almoçar. O almoço era tudo na casa, tinha algum puxirão que carecia de levar a bóia na roça.

A tarde trabalhava um pouquinho mais, aí depois que tudo vencia ali ia descansar e esperar o baile pra dançar. Algum baile ia até sete horas de cedo. Algum paravam de dançar ali pela meia noite, já tavam cansado de dançar.” (Daniel Dias Monteiro, 75 anos, Cangume, 2011)



COMUNIDADES:

Abobral (R); Bombas (I); Cangume (I); Galvão (M); Ivaporunduva (I); Mandira (R); Maria Rosa (R); Morro Seco (I); Nhunguara (R); Pedro Cubas (R); Pedro Cubas de Cima (R); Pilões (R); Porto Velho (I); Praia Grande (I); São Pedro (R); Sapatu (R).

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Modo de Fazer Roça; Bailes de Puxirão; Fandango; Forró; Processamento do Arroz, Processamento do Milho; Processamento da Cana; Processamento da Mandioca; Modo de Fazer Canoa/Varação de Canoa; Modo de Fazer Casa de Pau a pique.

Lugares & Edificações





Este capítulo reúne lugares e edificações identificados como bens culturais no inventário. Como são bens associados aos territórios onde se encontram, aparecem apresentados por comunidade.

Os lugares inventariados são importantes para a memória histórica das comunidades, para as atividades cotidianas e para a imaginação artística e lúdica. São rios, cachoeiras, áreas de plantio antigas e atuais, morros, caminhos históricos e atuais, cemitérios, grutas e pedras. Este conjunto constitui referências espaciais que tornam o território um campo repleto de significado para seus moradores.

Os bens culturais compartilhados da categoria de Lugares são os rios: Ribeira de Iguape, Pilões e São Pedro, que percorrem diversos territórios quilombolas. Alguns caminhos históricos de tropeiros foram mencionados em diferentes comunidades, mas ainda merecem atenção especial para que sejam localizados e tenham suas rotas mapeadas. Ocorre também de alguns morros serem marcos divisórios entre territórios, e aparecerem em ambas comunidades. Neste caso, as descrições sobre o bem cultural aparece especificada em cada um dos territórios.

A identificação dos lugares estimulou nas comunidades a reflexão coletiva sobre a importância histórica e cultural destes espaços, fortalecendo os vínculos com o território. Na descrição destes bens culturais emergem as versões locais de eventos ocorridos no passado, constituindo um conjunto de narrativas que pertencem a um número restrito de pessoas, mas que compõem a trajetória das comunidades negras rurais e a própria história do Vale do Ribeira.

As edificações incluídas no levantamento são aquelas que assumem importância para a existência de bens culturais intangíveis. É o caso das igrejas para a manutenção das celebrações, das casas de farinha para os conhecimentos ligados ao plantio e processamento da mandioca, dos centros comunitários para a manutenção de diversas danças e formas de expressão.

Dentre as edificações mencionadas, destaca-se a importância que as comunidades dão às igrejas que são, em todas as comunidades católicas do Inventário, um bem cultural inventariado. No quilombo Cangume, onde pratica-se o espiritismo kardecista, foi incluído o Centro Espírita. A inclusão das igrejas

CRITÉRIOS PARA CLASSIFICAÇÃO DOS LUGARES:

LUGAR ÍNTEGRO:

- ✓ situado dentro do território;
 - ✓ há continuidade nos usos e/ou representações da comunidade;
- Obs: tiguera e capoeiras são antigas áreas de plantio deixadas em pousio. Estas áreas fazem parte do sistema de rodízio da agricultura de coivara e portanto foram classificadas como íntegras.

LUGAR RUÍNA:

- ✓ situado no território, mas ainda sem reconhecimento pelo órgão competente;
- ✓ situado no território, mas cujo uso e/ou característica do lugar mudou;
- ✓ fora do território, mas acessível à comunidade para continuidade do uso.

LUGAR MEMÓRIA:

- ✓ situado no território, mas ocupado por terceiros que restringem ou impedem o acesso às atividades tradicionais e representações da comunidade;
- ✓ situado no território, mas cujos usos foram drasticamente interrompidos por ação externa;
- ✓ situado fora do território e ocupado por terceiro.

expressa a associação entre religião e cultura e o reconhecimento da importância destes espaços para reafirmar a fé católica, fortalecer a união comunitária e colocar em movimento a transmissão de conhecimentos.

As edificações em ruínas são marcos históricos e arqueológicos da ocupação no Vale do Ribeira e entram no Inventário por guardarem a memória das comunidades em cujo território estas ruínas estão localizadas.

RIO RIBEIRA

O Rio Ribeira de Iguape nasce no estado do Paraná, há cerca de 85 quilômetros de Curitiba, e vem cortando o estado de São Paulo até desaguar no mar no município de Iguape. Ao longo de seu curso de 470 quilômetros, passa por regiões montanhosas do vale do Ribeira. Nas margens, a cobertura natural de mata atlântica têm cedido espaço para usos agropecuários. O Rio Ribeira foi o meio de transporte preferencial de colonizadores que exploraram o Vale do Ribeira logo nos primeiros anos do século XVI.

O rio possui importância histórica e cultural marcante na região. Diversos territórios quilombolas são banhados pelo Rio Ribeira. Das comunidades que participaram do Inventário, o rio foi identificado como bem cultural em Abobral, Sapatu, Praia Grande, Porto Velho, Nhunguara e Ivaporunduva. Os usos e representações que estas

comunidades fazem são diversos. Em cada quilombo, um conjunto de marcos naturais e edificados foram identificados, fazendo do rio mais do que uma referência espacial, mas um símbolo do território, fundamental para a memória e a identidade coletivas.

Em Abobral, o Rio Ribeira corta o bairro à jusante do centro de Eldorado. Parte significativa das terras do Abobral, inclusive as bordas do rio, estão tomadas por banais de fazendeiros que não são remanescentes de quilombo. Os pontos do Rio Ribeira que possuem maior relevância histórica para a comunidade quilombola são: o Porto do Abobral e as Ilhas do Abobral.

O território do quilombo Ivaporunduva espalha-se às margens do Rio Ribeira. Ao longo de anos de ocupação, muitos espaços dentro do rio e à beira-rio tornaram-se referência para os moradores, seja por serem cenário de acontecimentos marcantes na história da comunidade, devido às suas características morfológicas, ou por sua relevância para o cotidiano das famílias: Osvera, Pedra Criminosa, Porto e Reversa foram identificados como lugares significativos. As entrevistas descrevem suas características e importância.

Porto Velho também está localizado às margens do Rio Ribeira, na parte alta do Vale, na região em que o rio marca a fronteira entre São Paulo e Paraná. O quilombo localiza-se na margem paulista, e a relação dos moradores com o rio tornou-se uma referência cultural que faz parte da história e identidade do grupo. No inventário, o porto e o cruzeiro construídos lá são marcos da ocupação da comunidade.

Para chegar ao quilombo Praia Grande, o Rio Ribeira é o principal acesso. Partindo de Iporanga, navega-se cerca de 40 minutos de voadeira. Ao longo do trajeto, e também no quilombo, encontram-se diversas canoas atracadas em pequenos portos domésticos.

O território quilombola de Praia Grande possui uma área extensa banhada pelo Rio Ribeira. As moradias estão localizadas sempre perto d'água e a presença do Ribeira é constante na paisagem.

Praia Grande é um grande banco de areia que se formou numa curva do Rio Ribeira e que fica em evidência quando o rio está baixo. Perto deste banco de areia fica a localidade conhecida como Praia Grande, que dá nome também à comunidade. O banco de areia cria uma área do rio abrigada da correnteza, tornando o lugar ideal para banho.

Outro marco divisório do território é o Rio Pardo, um dos mais importantes afluentes do Rio Ribeira. Esta característica geográfica se manifesta na vida cotidiana dos moradores de Praia Grande, que se relacionam cotidianamente com as águas, ora como fonte de recurso pesqueiro, de transporte e lazer, ora na percepção de seus perigos e mistérios.



Na parte do Rio Ribeira que banha o território, foram identificados pela comunidade alguns pontos significativos, conforme descrição fornecida nos relatos.

O encontro do Rio Nhunguara com o Rio Ribeira fica na divisa do território do quilombo Nhunguara. A Barra do Nhunguara é um ponto de referência para os moradores. Por lá passavam canoieiros que viajavam para Eldorado e Iporanga e pescadores que iam “caçar peixe na Ribeira”.

Por fim, o território de Sapatu está situado dos dois lados do Rio Ribeira. Muitos espaços do rio são importantes para a história e as atividades cotidianas dos moradores do quilombo. No inventário, foram identificados três: Roda, As Cordas e o Fervedor.

PORTO DO ABOBRAL (R)

(local identificado em Abobral - Margem Esquerda)

Na época em que o Ribeira era o principal meio de transporte dos moradores dos bairros rurais às cidades, o Porto do Abobral era um local de grande fluxo de pessoas. Pessoas e mercadorias embarcavam e desembarcavam por este porto. Boa parte dos moradores de Abobral que frequentava a igreja de Caiacanga ia também pelo rio. Dos anos 1969 até a década de 1990 funcionou uma balsa no Porto do Abobral. Depois, quando a vazão de água do rio diminuiu, a balsa foi desativada e substituída por um canoieiro, contratado pela prefeitura, que ficava no local para atravessar as pessoas para a outra margem. A prefeitura retirou o serviço em 2002 e desde então os moradores têm dificuldade para visitar os familiares que moram do outro lado.

ILHAS DO ABOBRAL (R) (local identificado em Abobral - Margem Esquerda)

São duas ilhas fluviais do Rio Ribeira, próximas uma da outra. Uma delas está localizada em frente a igreja de São Vicente de Paula, a outra em frente à residência da quilombola Isabel da Silva Souza, de 90 anos.

As duas ilhas eram pontos de referência dos navegadores do Rio Ribeira, possuíam muitos pés de abóbora. Os antigos canoieiros que trabalhavam no transporte das mercadorias do dono da Fazenda Caiacanga, Miguel Antônio Jorge, costumavam parar nas ilhas para colher abóboras quando voltavam de Eldorado. O nome da área ficou conhecido como Abobral devido às plantações.

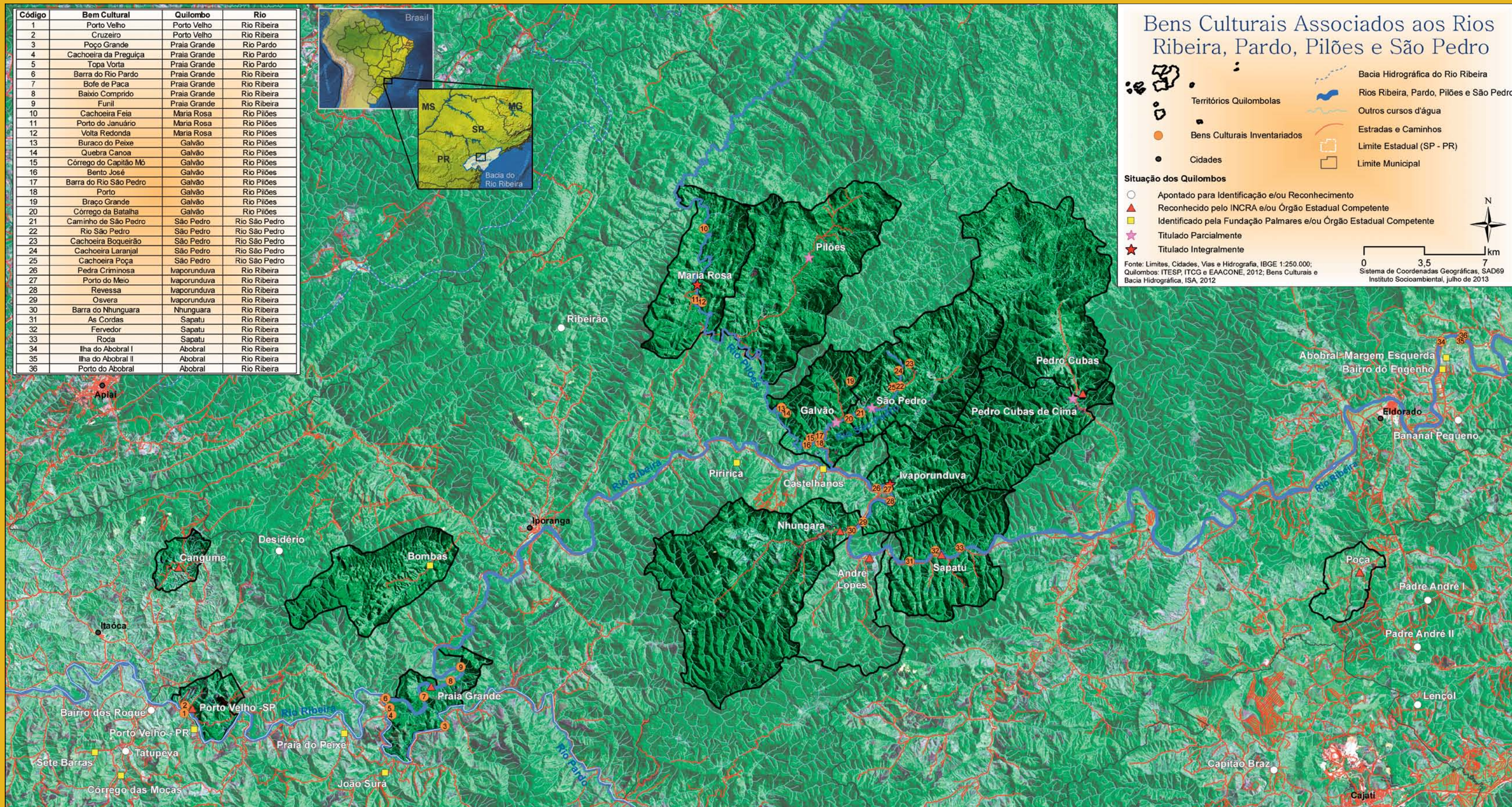
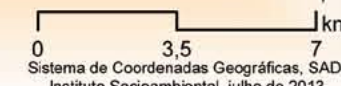
Código	Bem Cultural	Quilombo	Rio
1	Porto Velho	Porto Velho	Rio Ribeira
2	Cruzeiro	Porto Velho	Rio Ribeira
3	Poço Grande	Praia Grande	Rio Pardo
4	Cachoeira da Preguiça	Praia Grande	Rio Pardo
5	Topa Vorta	Praia Grande	Rio Pardo
6	Barra do Rio Pardo	Praia Grande	Rio Ribeira
7	Bofe de Paca	Praia Grande	Rio Ribeira
8	Baixio Comprido	Praia Grande	Rio Ribeira
9	Funil	Praia Grande	Rio Ribeira
10	Cachoeira Feia	Maria Rosa	Rio Pilões
11	Porto do Januário	Maria Rosa	Rio Pilões
12	Volta Redonda	Maria Rosa	Rio Pilões
13	Buraco do Peixe	Galvão	Rio Pilões
14	Quebra Canoa	Galvão	Rio Pilões
15	Córrego do Capitão Mó	Galvão	Rio Pilões
16	Bento José	Galvão	Rio Pilões
17	Barra do Rio São Pedro	Galvão	Rio Pilões
18	Porto	Galvão	Rio Pilões
19	Braço Grande	Galvão	Rio Pilões
20	Córrego da Batalha	Galvão	Rio Pilões
21	Caminho de São Pedro	São Pedro	Rio São Pedro
22	Rio São Pedro	São Pedro	Rio São Pedro
23	Cachoeira Boqueirão	São Pedro	Rio São Pedro
24	Cachoeira Laranjal	São Pedro	Rio São Pedro
25	Cachoeira Poça	São Pedro	Rio São Pedro
26	Pedra Criminosa	Ivaporunduva	Rio Ribeira
27	Porto do Meio	Ivaporunduva	Rio Ribeira
28	Reversa	Ivaporunduva	Rio Ribeira
29	Osvera	Ivaporunduva	Rio Ribeira
30	Barra do Nhunguara	Nhunguara	Rio Ribeira
31	As Cordas	Sapatu	Rio Ribeira
32	Fervedor	Sapatu	Rio Ribeira
33	Roda	Sapatu	Rio Ribeira
34	Ilha do Abobral I	Abobral	Rio Ribeira
35	Ilha do Abobral II	Abobral	Rio Ribeira
36	Porto do Abobral	Abobral	Rio Ribeira



Bens Culturais Associados aos Rios Ribeira, Pardo, Pilões e São Pedro



Fonte: Limites, Cidades, Vias e Hidrografia, IBGE 1:250.000; Quilombos: ITESP, ITCG e EAACONE, 2012; Bens Culturais e Baía Hidrográfica, ISA, 2012





Rio Ribeira, Quilombo Abobral, Eldorado/SP. © Anna Maria Andrade/ISA, 2011

Com o assoreamento do Rio Ribeira, a ilha localizada na altura da igreja se aproximou de uma das margens, e o fluxo d'água que passava deste lado secou. As ilhas são utilizadas para plantio de banana por parte de fazendeiros que não são remanescentes de quilombo. Em função destas formas de uso e de locais inacessíveis para os quilombolas, o Rio Ribeira em Abobral foi considerado um bem cultural em ruína.

OSVERA (I) (local identificado em Ivaporunduva)

Lugar conhecido pelos canoeiros por apresentar perigos à navegação. Para manter a segurança da embarcação deve-se passar pela beira do rio, próximo ao barranco e saber o lugar certo de voltar ao centro do rio para evitar colisão nas pedras que ficam submersas.

“Fica no Rio Ribeira de Iguape, entre Ivaporunduva e Nhunguara. Esse lugar é um paredão de pedra, e no fim do paredão, depois que passa, tem outra pedra. O espaço pra passar de canoa é muito pequeno. Se não souber passar, a canoa vira, tem que passar com a canoa no canto, perto do barranco, e depois voltar pro meio do rio de novo.

Antigamente os escravos desciam com muito minério de chumbo das furnas pra cima de Iporanga. Vinha a cavalo até Iporanga, de lá pra cá vinham de canoa. Quando chegava nesse lugar do rio, se não soubesse passar, virava a canoa. Antigamente virava muita canoa nesse lugar.

Osvera era a forma que os negros falavam antigamente. Ao invés de falar 'as beira', falavam 'os vera', por isso ficou Osvera o lugar. As pessoas costumam falar 'cuidado com Osvera', porque depois que acabam de passar o paredão de pedra, a pessoa pensa que não tem mais pedra, só que tem. Então a pessoa tem que passar pelas 'vera' do barranco, senão bate na pedra e vira, por isso que eles falam isso.” (Aurélio Rodrigues da Silva, 56 anos, Ivaporunduva, 2011)

PEDRA CRIMINOSA (I) (local identificado em Ivaporunduva)



“Falamos que essa pedra é pedra nascente, que nasce no fundo do rio. Já morreram nesse mesmo lugar muitas pessoas, por isso o nome de Pedra Criminosa. Quem não conhece bem o rio, não passa por perto dela, dá a volta por outro lado. Há mais ou menos uns 65 anos atrás, estavam vindo pra festa o Jovenal Maciel e sua família, na canoa. Quando chegaram perto da pedra, eles não viram ela. Dizem que essa pedra é invisível e perto dela faz um rodaminho, onde puxa tudo pra cima da pedra. Quando eles viram a pedra, a canoa já tava batendo nela. E quando bateu, Jovenal caiu na água, ele sumiu pro fundo. Ele caiu porque estava remando, e pra remar tem que ficar em pé. Conforme a canoa bateu, ele caiu e o resto da família que estava na canoa se salvaram. O sogro de Jovenal, revoltado, foi até a pedra com uma marreta e tentou quebrar a pedra, mas não conseguiu. Pelo perigo que tem é importante que todos saibam. Agora só não morre muita gente lá porque o pessoal já sabe e passa por longe dela.” (Antônio Lino de Moura, 77 anos, Ivaporunduva, 2011)

PORTO DO MEIO (I) (local identificado em Ivaporunduva)

O porto utilizado atualmente pelos moradores de Ivaporunduva é chamado Porto do Meio, fica localizado em frente à igreja, e foi feito no ano de 1932. Antes dele, havia um porto principal da comunidade, situado rio acima. Era conhecido como Porto do Cemitério e por ele embarcavam e desembarcavam os mortos. Segundo relatos dos moradores, este porto não existe mais.

Com a construção da ponte sobre o Rio Ribeira que facilitou o acesso de veículos à comunidade, o Porto do Meio perdeu importância, mas ainda é utilizado por quem precisa atravessar a Ribeira e para quem navega em canoas. Durante muitos anos, a prefeitura manteve um canoeiro no porto para fazer a travessia das pessoas da comunidade.



Porto do Meio, Quilombo Ivaporunduva, Eldorado/SP. © Felipe Leal/ISA, 2010

“[O porto] é importante porque é por ali que fazia a travessia de pessoas, por onde carregava mercadoria e é feito até hoje. Tem iluminação no porto. Antes a travessia era feita de canoa, agora é de barco [voadeira].

Ali também surgia um monte de folha seca por cima da água, era um lugar cheio de folha e que atolava as pessoas. Falavam que ali por baixo era casa de Negrinho d'Água. Antigamente, no carnaval, eles costumavam brincar de jogar as pessoas na água! O meu marido jogou uma mulher no rio, caiu junto e cortou o pé no caco de vidro. Também já virou canoa ali e morreu algumas pessoas.” (Nair Pupo, 88 anos, Ivaporunduva, 2011)



REVESSA¹⁴ (I) (local identificado em Ivaporunduva)

A Reversa é uma localidade que fica às margens do Rio Ribeira, no local onde o rio faz uma curva acentuada. A pouxada de Ivaporunduva foi construída no Sítio Reversa e a ponte que dá acesso à comunidade foi construída sobre o Rio Ribeira neste local. A curva do rio armazena objetos, madeiras e entulho trazidos rio abaixo. Devido à força da água, os contornos do Rio Ribeira mudam de tempos em tempos na Reversa.

¹⁴ Nome usado normalmente para designar curvas acentuadas nos rios.



Reversa no Rio Ribeira, Quilombo Ivaporunduva. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



“A Reversa é um lugar muito fundo no Rio Ribeira, fica perto da margem, pra cima da ponte. A Reversa é um lugar que tá sempre mudando, é dinâmico. O chão que tem ali é entulho que apodrece, aí qualquer enchente que tem arrancado tudo, então tem época que tá com árvore, época que desbarança. É um lugar onde o cisco, as madeiras e a sujeira vem e se encosta, ficam parado lá. Nessa Reversa que tem aqui parava muita madeira com a enchente, daí o pessoal comparava os curandeiro e benzedor que ficava encostado em casa comendo e bebendo sem pagar nada, com a Reversa. Em volta da Reversa, da ponte até o Córrego Grande passaram a chamar de Sítio Reversa. É um lugar que tem bastante casa e o Centro de Visitantes de Ivaporunduva. Devem ter umas dez ou 12 famílias no Sítio Reversa.

Eu pesquei muito na Reversa, pesco até hoje. Tem época que é bom de pescar, tem época que não. Quando o rio tá baixo é bom, na época de enchente junta muito cisco, aí perde a rede, as madeira rasga.

De um tempo pra cá mudou alguma coisa no lugar: onde era água, virou chão por causa do assoreamento. Todo ano que dá as enchentes vai mudando a dinâmica do rio. O Sítio Reversa mudou com a construção da ponte sobre o Rio Ribeira, ficou pronta em 2010, e com a construção do Centro de Visitantes, em 2002 ou 2003.” (Benedito Alves da Silva ou “Ditão”, 56 anos, Ivaporunduva, 2011)

PORTO VELHO (I) (local identificado em Porto Velho)

Porto Velho é o nome do antigo ponto de embarque, desembarque e travessia de pessoas no alto Rio Ribeira. A localidade que abrange o porto velho ficou conhecida pelo mesmo nome, assim como a comunidade quilombola reconhecida no local.

O porto era utilizado para embarque e desembarque de pessoas que viajavam pelo rio, ou que simplesmente atravessavam para a outra margem, já no Estado do Paraná. Os viajantes levavam mercadorias para cidades como Iporanga, Xiririca, Registro e visitavam outras comunidades vizinhas à beira rio. Contam que o principal destino dos canoeiros de Porto Velho era a cidade de Iguape, onde a carga era vendida. Iam a remo para Iguape também para visitar a cidade no Dia de Bom Jesus.

A comunidade lembra também que boa parte dos mortos era conduzida até o cemitério antigo em canoas, saindo do porto.

“Isso é coisa que nós, que se criamos aqui, conhece bem. O porto era um lugar de carga e descarga, pras canoas levarem coisa pra Iguape e Xiririca. E traziam carga pra cá. Eles levavam rapadura, porco, minério (ouro), e de lá traziam sal e querosene que não tinha pra cá. Eles levavam também pra Ribeirão Branco, Itapeva e Itapetininga. De baixo pra cima, aqui era o último porto do Ribeira, o resto do caminho tinha que baldear por terra, tinha movimento pra caramba naquele tempo.

O Porto Velho fica no centro da comunidade, estamos ali todo dia. Em volta do porto tinha mato na parte de cima e bananal na parte de baixo. O rio é largo lá, mais largo que cá pra cima. Ele se formou porque eles acharam que era um lugar melhor pra aportar a canoa. Daqui pra cima não vai mais canoa de jeito nenhum, porque tem muita cachoeirada demais, muita correnteza forte. Até de barco a motor só vai até a colônia, depois não sobe mais.

O pai do meu cunhado Paulino, o Basílio Oliveira Rosa, trabalhava baldeando carga como escravo. Ele ia até Iguape, Xiririca, levava carga daqui pra lá, toicinho, rapadura, demorava uns 15 dias e chegava com pé e peito inchado, de tanto remar canoa. Os mais velhos contavam pra nós.

Hoje mudou bastante. Antes era bem movimentada e bem zelado. Hoje a Ribeira mudou muito, baixou demais. O porto que nós usava não tá dando nem pra descer mais, tá muito cheio de barranco. Agora só passa gente lá pra ir pro Paraná. Pra nós é importante porque é um histórico antigo, foi um lugar onde nossas famílias viveram, se movimentaram pra comercializar as coisas que sobravam e que dava pra vender. Está dentro do território, portanto pertence à associação. É a comunidade quem limpa e quem zela.” (Américo Gonçalves, 55 anos, Porto Velho, 2011)



CRUZEIRO (I) (local identificado em Porto Velho)

O cruzeiro foi construído há alguns metros do rio, próximo ao porto, para proteger os navegantes e os fiéis católicos.

“Segundo o que meus pais e pessoas mais velhas dizem, este cruzeiro foi feito ali devido o grande movimento na travessia de barco e transporte de carga para Iguape. Como o rio era perigoso, fizeram o cruzeiro ali como sinal de proteção divina. Desde que existe este cruzeiro na beira do rio não acontece nenhum acidente causando mortes na travessia de pessoas em barcos. As pessoas se sentem protegidas quando estão no barco.

No cruzeiro, as pessoas fazem pedidos para chover quando está em período de seca. E também fazem o Terço de Santa Cruz. As pessoas enfeitam com flores o cruzeiro. O lugar mostra a simplicidade e a fé da comunidade.

Antes a cruz era de madeira e agora foi feito uma de concreto, para que a durabilidade seja maior. É a comunidade de Porto Velho que cuida do lugar.” (Vandir dos Santos, 34 anos, Porto Velho, 2011)

“O cruzeiro era também um local de descansar, de tomar fôlego para aqueles que levavam os mortos até o cemitério antigo.” (Aparício dos Santos, 52 anos, Porto Velho, 2012)

BARRA DO NHUNGUARA (I) (local identificado em Nhunguara)

O local onde o rio Nhunguara encontra com o rio Ribeira tem importância na constituição do território quilombola da comunidade.

“Lá é o fim do Rio Nhunguara, ali é onde ele vara na Ribeira. Eu fui lá pescar, fui a pé. Tem um caminho ali que desce. O rio ali, onde deságua na Ribeira fica bem largo, uns seis metros de largura. A água é escura. Ainda existe uma matazinha, mas só de um lado, do outro lado é o terreno onde a Maria trabalha. Tinha feijão plantado, agora não sei. Tem uma casinha de material lá, é da Maria. Antigamente era mata fechada, antes era mais fundo. O Rio Nhunguara corta a comunidade de Nhunguara inteira e todos os rios que tem aqui vara no Rio Nhunguara. Lá é a entrada do Nhunguara pra quem vem de lá pra cá. Por isso que é importante. Tá dentro do território da comunidade.” (João da Mota ou “João Catá”, 56 anos, Nhunguara, 2011)



BAIXIO¹⁵ COMPRIDO (I) (local identificado em Praia Grande)

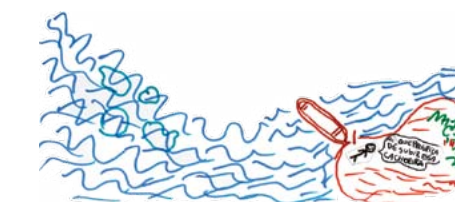
“É um lugar que todo mundo passa sempre de barco, quando vai pra Iporanga e quando vem de Iporanga pra Praia Grande. O Baixio Comprido é um baixio raso que tem no Rio Ribeira. Tem umas pedras, mas não é direto no trecho inteiro, e a água é bem forte. Todo mundo conhece por causa dos antigo que morava ali.

Em volta dele tem mata, tem pasto, tem morador: o compadre Antônio, compadre Gentio, João Mogi. Agora no momento não tem roça lá, em uma parte tem pasto, antes não tinha. Tem algum trecho no rio que tá mais raso que antigamente, aí não passa de barco, só de canoa.” (Domingos Cardoso, 63 anos, Praia Grande, 2011)

BARRA DO RIO PARDO (R) (local identificado em Praia Grande)

O rio Pardo é um dos principais afluentes do rio Ribeira e banha uma boa parte do território de Praia Grande. O encontro das águas foi identificado como bem cultural pela comunidade.

“É o final do Rio Pardo, o encontro da Ribeira. Como a Ribeira era mais grande continuou sendo Ribeira e terminou o Rio Pardo. A Barra é o encruzo do Rio Pardo com o Rio Ribeira.” (Jovelino Aparecido Ramalho Ribeira, 20 anos, Praia Grande, 2011)



¹⁵ Baixio é um trecho raso dos rios.



“Lá em volta tem bastante mato, têm algumas bananeiras, alguns pés de pupunha velho já, tem pé de jabuticabeira mais pra cima e tem uma casa de uma pessoa que comprou lá, o Luza, ele é terceiro.

Tem o Porto da Barra, que é onde para o barco que vai pra onde eu moro, ou mais pra cima na Ribeira mesmo. O porto fica bem no encontro dos rios. No meio do Rio Pardo, quando ele encontra com o Ribeira, tem um bico de terreno que já é do Paraná, ele divide os dois rios. No Ribeira, nesse ponto, o lado esquerdo é São Paulo e o direito é Paraná.

Pra lá pra cima da barra, já é João Surá, pra cima da minha casa. Eu moro perto da Barra do Rio Pardo, vou direto lá pra pescar, é lugar bom pra pescar. Muita gente vai pescar lá, pessoas de fora também, que tiram a oportunidade de quem mora aqui.

Antes o terreno era do Tiquinho, um homem que mora lá em Ribeira e ele trouxe um homem pra morar ali, o Aparício, até que esse homem teve um filho com a minha mãe, ele era amigado com ela. A história que eu sei dali é que a casa onde esse homem mora era assombrada.

A noite na hora de dormir, caía louça, fazia barulho estranho dentro de casa. O Aparício ouvia esses barulhos, mas ele não conseguiu ver. Fazia barulho e na hora que ia ver não era nada. Um homem matou outro nesse terreno e jogou dentro de uma lagoa que tem lá, faz uns 40 anos. É história velha.

Antes no rio tinha uma revessa (curva) muito grande entre a divisa dos dois rios. Agora tá baixo em vista do que era. Eu não cheguei a ver, mas o Aparício me contou que tinha jacaré nesse poço. Em volta mudou também, antes moravam várias pessoas e agora não mora mais ninguém. O pessoal saiu porque o acesso é difícil. O que tá acontecendo também é que tem fazendeiro entrando lá, no lado esquerdo do Ribeira. Eles tão desmatando, colocando fogo. Eu acho que é porque um dos meios de vida da comunidade é o peixe e lá se localiza a maior parte dos peixes. É lá que tem os melhores lugar pra pescar porque a água da Ribeira tá suja e a do Rio Pardo tá limpa, então os peixes vão pra lá.

Muitos dos antigos moraram lá, plantavam. A minha mãe conheceu muitos deles. Eles plantavam de tudo: milho, arroz, feijão, mandioca. Eles levavam muita coisa pra Iporanga, de canoa, saindo do Porto da Barra. Hoje a área tá na mão de terceiro.” (Jovelino Aparecido Ramalho Ribeira, 20 anos, Praia Grande, 2011)

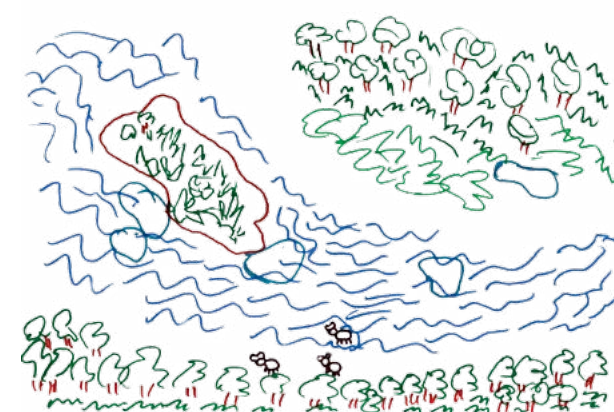
Vista do rio Ribeira, Quilombo Praia Grande. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



Rio Ribeira, Quilombo Praia Grande. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010

BOFE DE PACA (I) (local identificado em Praia Grande)

Bode de Paca é um trecho do rio Ribeira conhecido por apresentar riscos à navegação. Um desnível discreto e algumas pedras tornam as águas mais rápidas e confusas neste trecho, exigindo habilidade do canoieiro.



“É uma cachoeira com pedreira no Rio Ribeira. O nome é muito antigo já, eu não sei o que significa. Em volta só tem mato e a casa do Messias. É um lugar que eu passo sempre quando tô indo de Praia Grande pra minha casa, no Martinho. Passo de barco ou por terra mesmo. Com o rio baixo não é perigoso, só com o rio cheio, porque aí a água fica mais forte e pode virar a canoa. De barco passa pelos lugares que não tem pedreira. Antigamente, quando o rio tava cheio, a gente não passava, porque de canoa não dava. Agora dá pra passar com o barco. Todo mundo conhece esse lugar porque passa nele sempre.” (Domingos Cardoso, 63 anos, Praia Grande, 2011)

**FUNIL (I) (local identificado em Praia Grande)**

Ocorre no Funil o mesmo que no Bofe de Paca: desnível do rio Ribeira e a presença de pedras deixam as águas bravias no local. No Funil forma-se um redemoinho, muito perigoso para as embarcações. Fala-se também da aparição do Negrinho D'água neste trecho [sobre isso, ver Literatura Oral].

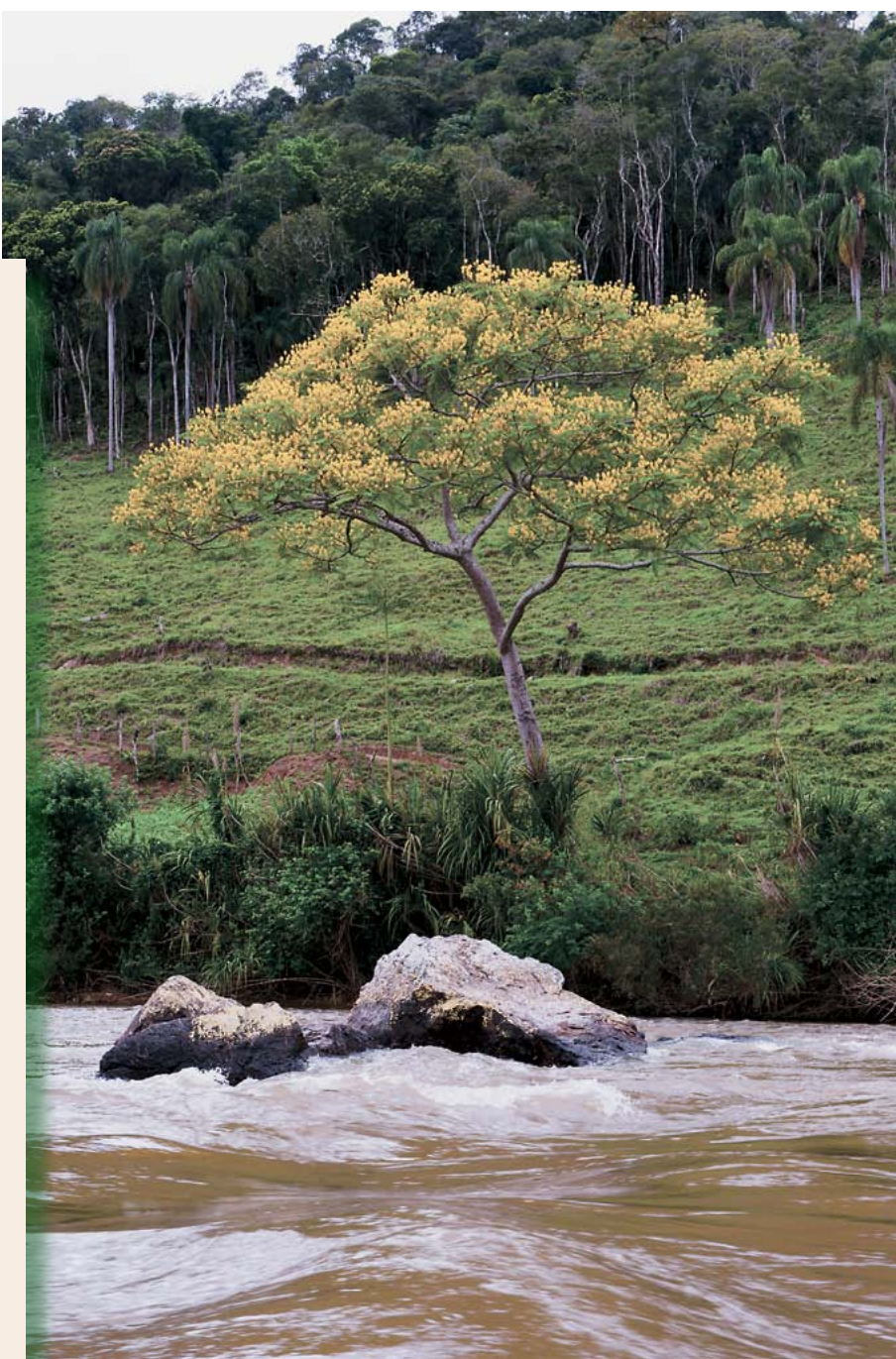
“O Funil é um trecho do Rio Ribeira que na seca fica raso, com bastante pedra e na cheia cobre tudo. Quando enche, forma um rodamoinho. Se o barco passa por lá e entra no rodamoinho, afunda e não sai mais. Antes descia de canoa, mas era perigoso; então agora, quando tá cheio, só desce de barco. Tinha um buraco na pedra que o canoeiro usava e descia escorando, bem rente à margem.

E já ouvi histórias dos mais velhos também. O Antônio Paixão que sabe do Negrinho D'água, porque ele que morava ali perto do Funil. Ele conta um monte de história, que ele foi pescar e tinha um lugar que ele ficava deitado no pé da figueira até dar a hora de ir pescar e ele ouvia aquela risada “quiquiquiqui.” Ele pensava vou alumiar aqui pra ver o que é, mas quando ele alumia já pulava dentro d'água e continuava rindo “quiquiquiqui.” Mas esse aí não foi no Funil, foi na Preguiça.

O João de Maria contava que quando ele era criança ele brincou com Negrinho D'água e ele tava puxando ele pro fundo.

Desmataram a beira do rio nesse lugar, não tem mais aquela mata fechada que tinha antes. Agora, na margem, tem pasto, palmito e bananal do prefeito de Iporanga.

Eu passo sempre de barco no Funil, quando vou pra Iporanga. Agora não usa quase a canoa, então de barco passa mais fácil. É importante conhecer pra conseguir passar de barco sem perigo. Se não conhecer vira a canoa ou o barco lá.” (Lázaro de Jesus Gomes, 29 anos, Praia Grande, 2011)



Funil, rio Ribeira. Quilombo Praia Grande. © Felipe Leal/ISA, 2010

RODA (I) (local identificado em Sapatu)

A Roda, Cordas e Fervedor são locais que a comunidade de Sapatu conhece bem, principalmente os antigos e aqueles que navegam no rio. São lugares conhecidos por apresentarem perigos.

“O Roda é um ponto no Rio Ribeira de Iguape, no Indaiatuba, em frente à Ilha de Indaiatuba. Ele era fundo e tinha correnteza forte. No meio do rio tem umas pedras e em volta tem pasto de um lado e do outro era pasto também, mas já tá formando uma capoeira. O pessoal chama de roda porque é um lugar com água forte. É ruim de subir de canoa, porque é muito fundo e a vara não tem apoio. Pra subir com remo não consegue. A canoa tá tentando subir e com a força da água volta pra trás, por isso que o pessoal chama de roda. De primeira, independente de ser enchente ou não, era mais fundo. Ficou mais assoreado o rio, então tá mais fácil de passar. Mas o pessoal tá passando menos lá porque tão usando menos canoa. Antes era só canoa pra transportar as coisas, agora usa a estrada. O rio tá ficando mais largo em alguns lugares e mais estreitos em outros, no Roda ele tá ficando mais estreito.

Quando foi levantado o histórico da comunidade foi lembrado desse lugar, de alguma história que tinha aí. É um lugar que bastante gente conhece, principalmente os mais velhos e andavam de canoa.” (Pedro Pereira, 64 anos, Sapatu, 2011)



João dos Santos Rosa, canoeiro de Sapatu, no rio Ribeira. © Felipe Leal/ISA, 2010

**AS CORDAS (I) (local identificado em Sapatu)**

“Cordas é o nome de um sítio, um lugar de moradia, chamava Bairro Cordas e depois mudou pra Bairro Sapatu. O Sítio Cordas era do Domingos Pereira, que era meu bisavô. A história mesmo eu não sei direito, só sei que ele era casado com Domingas Pereira, que era minha vó. Hoje tem mais ou menos umas 20 casas, ele começa na casa do Zezinho e vai até a casa da Laura, em volta da estrada.

A estrada foi aberta em 1952. O primeiro trilho cortado à máquina, mas já tinha as casas antes disso. Era outro tipo de casa, mais simples, de sapê. As casas ficavam em volta da Ribeira. Tinha lavoura de arroz, milho, feijão, rama, cana que ficava no sertãozão, longe das casas. Hoje o pessoal tudo largou da lavoura, porque não consegue vender mais em Eldorado.

Antigamente tinha uma figueira [figueira] na beira do Rio Ribeira que tinha um monte de corda. Era um trecho de cachoeira forte no rio, então o pessoal usava as corda pra ajudar a canoa a subir. Puxava pelo cipó, as corda da figueira. Foi daí que ficou o nome de Sítio Cordas. Eu morava no Sítio Cordas, conheci as corda no Ribeira, cheguei até a usar as corda pra subir o rio de canoa.

Na base de uns 20 anos a figueira apodreceu e caiu no rio, daí precisou torar ela pra livrar a passagem no rio.

Mudou muitas coisas porque naqueles tempos tinha muito palmito pra cortar na beira de estrada. Quando foi em 1951 abriu a comercialização do palmito, aí acabou tudo. Agora vai um dia inteirinho andando pra achar palmito. Com a estrada o pessoal começou a vender banana e artesanato pra quem passa.

É um lugar bem importante porque é um lugar de moradia e a primeira escola que funcionou dentro do [atual] território de Sapatu foi lá, era na sala da casa de Pedro Furquim. Faz uns 50 anos que a escola funcionou lá.” (Onésio Pereira, 73 anos, Sapatu, 2011)

**FERVEDOR (local identificado em Sapatu)**

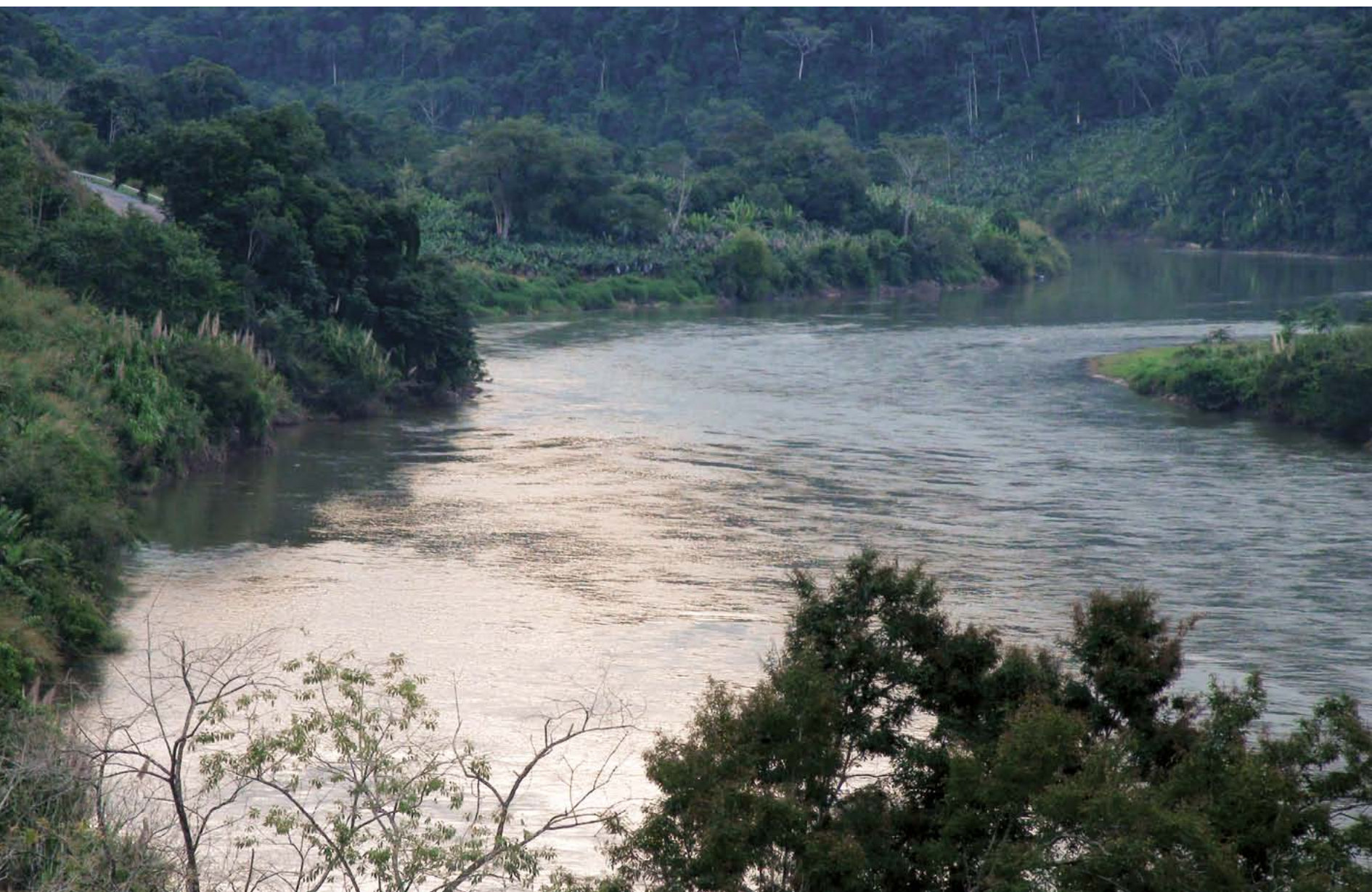
“Tem duas pedras onde a água bate em uma, e roda na outra, quando vira em círculo. Na revolução de 1932, os soldados de combate roubavam canoas pra fazer suas viagens mais rápido que por terra. Ao passar pelo Fervedor, as canoas viravam, alguns soldados morreram ali, pois não conhecia as regras de lotação das canoas, e ao conduzir não conheciam os perigo dessa localidade.

Na época que tinha minério, as canoas transportavam pelo rio e quando chegava no Fervedor, algumas canoas viraram.

Eu remava as canoas com cargas que passava pelo Fervedor porque tinha experiência nesse transporte, fazia com que passassem em segurança. Transportava as mercadorias essenciais para alimentação das famílias do local e comércio da localidade.

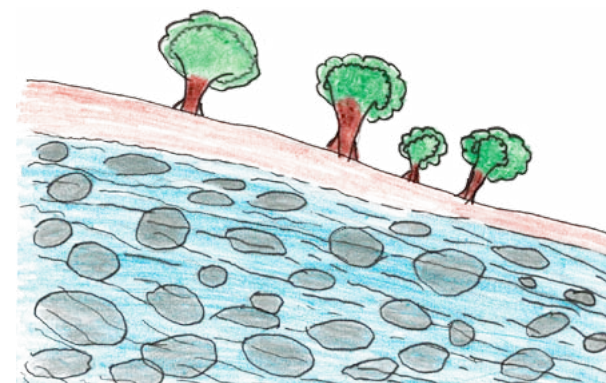
A mudança veio com a construção de estradas. Os transportes passaram a ser feitos por bicicletas, cavalos e carros. Parou de morrer pessoas.” (João dos Santos Rosa, 69 anos, Sapatu, 2011)

Vista do rio Ribeira no Quilombo Sapatu. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010

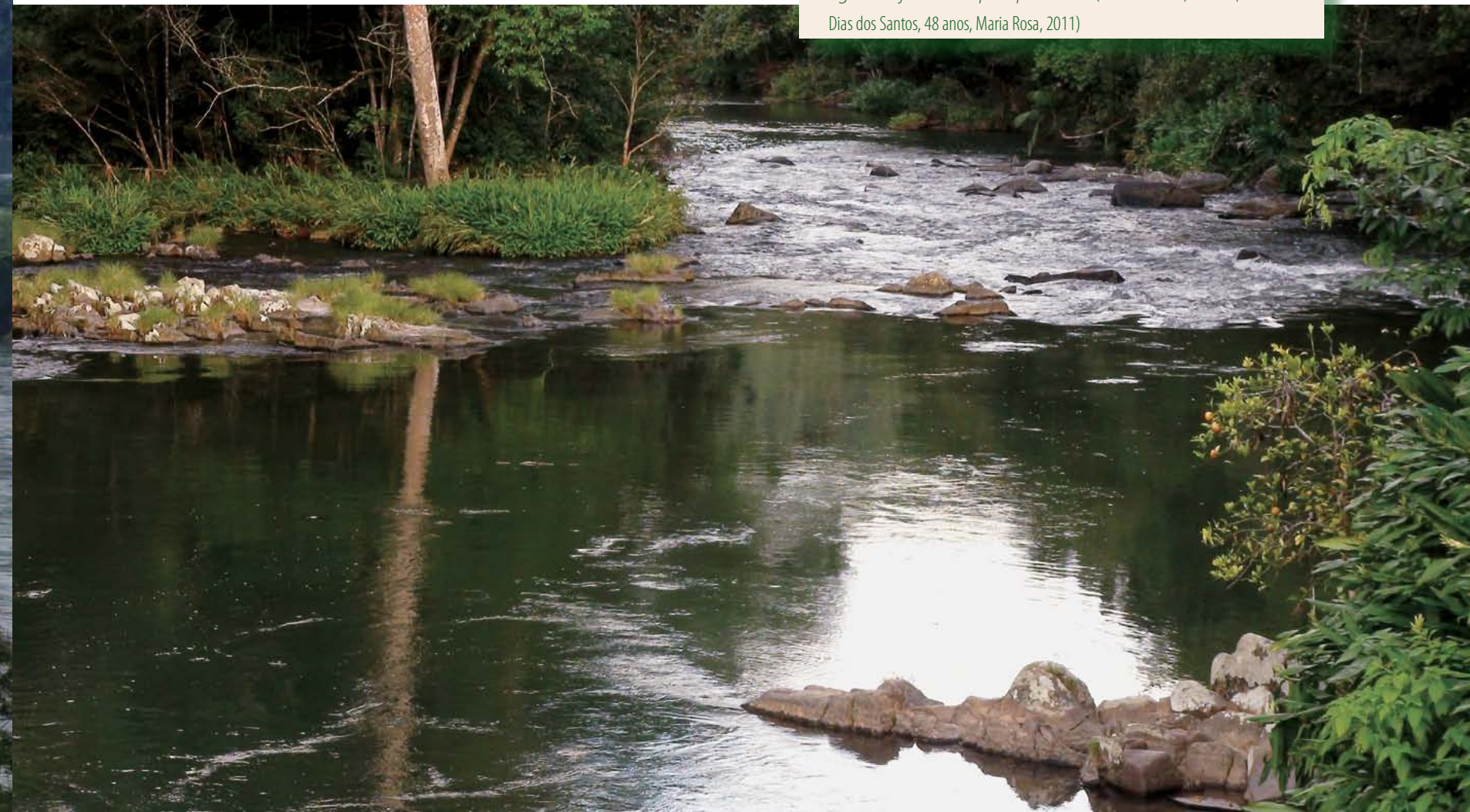
**RIO PILÕES**

O rio Pilões nasce próximo ao território do quilombo Maria Rosa e banha três territórios quilombolas do Vale do Ribeira: Maria Rosa, Galvão e Pilões. Nos dois primeiros foram identificados lugares significativos, incluídos ao inventário. Do quilombo São Pedro verte parte das águas que formam o rio Pilões logo antes de seu encontro no rio Ribeira.

Maria Rosa é o território mais próximo da nascente do rio. Lá foram apontados três locais especialmente importantes para a comunidade: Cachoeira Feia, Porto do Januário e Volta Redonda, descritos adiante.



Rio Pilões, Quilombo Maria Rosa. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010

**CACHOEIRA FEIA (I) (local identificado em Maria Rosa)**

“Fica bem longe. Vai pelo Caminho do Serra Acima. É uma queda que tem no Rio Pilões, uma queda bem grande, de uns 15 metros. Tem um poço em cima, bem longe. E no pé da cachoeira também tem um poço bem grande. A água corre inclinada e tem muita pedra, e uma parte da água cai num poço grande. Em volta é só mato. O nome de Cachoeira Feia é porque ela é muito caída, muito perigosa. Ela é muito bonita, mas feia. Desde os antigo é conhecida por esse nome. Já fui lá algumas vezes pra pescar. Da minha casa, no Sítio Sales, vai uns 40 minutos andando bem. Faz tempo que não passo por lá, mas ia bastante. Silvério foi levar a mãe de um colega seu de canoa. Quando chegou na Cachoeira Feia o colega estava remando e ele atrás, mas o colega caiu na água e Silvério teve que sair e segurar a canoa pela corda, pra mãe de seu colega não cair na água e ir cachoeira abaixo. Agora diminuiu a água. Antigamente era bem mais forte a água. Hoje tá mais pouquinho.” (Antônio Rocha, 56 anos, e Silvério Dias dos Santos, 48 anos, Maria Rosa, 2011)

**PORTO DO JANUÁRIO (I)****(local identificado em Maria Rosa)**

Januário era um morador ativo na vida comunitária de Maria Rosa. Além de canoeiro da comunidade, ele tinha disposição para ajudar as pessoas no que precisassem, participava das atividades religiosas, ajudou na reforma na igreja, “em tudo ele estava presente.”

“Esse lugar fica no Rio Pilões. É conhecido como Porto do Januário por causa do meu sogro Januário que morava aqui pertinho. Em volta do porto tem a casa que era dele e da sua família. A canoa aportava aí. Quando as pessoas vinham lá de cima aportavam no porto pra se alimentar e pra pousar. Depois seguiam viagem lá pra baixo. Tem uma pedra onde a família lavava roupa e pegava água pra beber também.

O meu sogro morreu aqui no Rio Pilões, faz um ano. Ele era o canoeiro daqui, transportava as pessoas doentes, as coisas. Pra transportar as coisas de canoa era com ele mesmo, a vida dele era mexer com água e com mato. É uma coisa inesquecível pra gente saber que ele morreu afogado, uma pessoa que sabe nadar. Pra mim foi alguma coisa que deu nele, algum derrame, infarto. Até agora eu não acredito que ele morreu.

Ele tinha ido colher cipó pra fazer uma mangueira [para cercar porco]. A minha sogra tinha dito pra ele não ir de canoa, porque ela era pequena. Ele atravessou o rio, foi um sábado, duas horas da tarde. A gente tava carpindo ali, eu e as crianças pequenas. Aí um menino meu viu a canoa rodando sozinha, mas ele já não tava nela. Foi uma decepção, a gente foi procurar ele no mato, mas não tava. O corpo de bombeiros achou o corpo dele depois. Tem dia que a gente olha pro rio e até se assusta, não confia mais na água. Mas a gente tem que conviver com o rio, ele é bom, mata sede, ir tocando o barquinho pra frente.

A cachoeira que tem aqui fala com a gente, mas eu tenho medo dela. Tudo que tem água do joelho pra cima eu saio de fininho. A gente senta aqui às vezes e fica escutando o barulho dela. Ela tira os pensamentos ruins da nossa cabeça quando a gente tá decepcionado e com vontade de jogar tudo pro alto. Quando a gente tá lutando pela comunidade,



e não pega na engrenagem nunca, eu penso: é daqui que eu tiro o sustento dos meus filhos, eu tenho que lutar por ela. Eu tenho casa em Iporanga, mas tenho que valorizar onde eu estou agora, onde as pessoas me acolheram. É daqui que eu tiro mandioca, banana, arroz e feijão.

Aqui pega lambari, bagre quando a água tá boa, esses peixes brancos. Agora, peixe de casca não tem mais. Lá pra baixo essa água divide em duas, fica uma água por cá e outra por lá, com uma gruta de mato no meio. Depois as águas se ajunta e vai embora. É uma beleza, tem cachoeira do lado de cá e de lá, com pedras enormes, tem gente que gosta de ficar tomando sol. Mais lá pra baixo o rio vai continuando e passa em Pilões. Lá ele se ajunta com o Rio Santana e forma o rio maior, daí vai até São Pedro e deságua lá na Ribeira.” (Joana Aparecida de Pontes, 33 anos, Maria Rosa, 2011)

VOLTA REDONDA (I) (local identificado em Maria Rosa)

“É dos antigo já. A Volta Redonda é um lugar que o rio faz uma volta. No meio dessa volta nós chamamos de ilha, não é ilha, mas nós chama assim. Ali tem o plantio de mandioca e cana minha. Tem casa perto, mas na ilha mesmo só roça e mato. Nesse lugar o rio é estreito, tem parte de poço e de cachoeira, é bom pra pegar lambari.

Nasci lá na Volta Redonda, a casa era do meu pai, depois que ele morreu ficou minha. Minha capova é na ilha, eu trabalho direto ali. Não mudou nada, continua a mesma coisa.

É um lugar muito conhecido na comunidade. Algumas famílias vão lá pra ver, pra pescar. Deve ser difícil de achar um lugar onde o rio faz a volta assim desse jeito.” (Lourenço Dias da Mota, 41 anos, Maria Rosa, 2011)

**BARRA DO RIO SÃO PEDRO E PORTO (I)****(local identificado em Galvão)**

Um trecho considerável do rio Pilões está no território de Galvão, servindo à comunidade para diversos fins: navegação – à jusante rumo ao rio Ribeira, à montante rumo ao Porto dos Pilões [nome pelo qual era a conhecida a comunidade quilombola de Pilões], pesca, lazer e como fonte de inspiração de histórias e da imaginação criativa dos moradores da região. O rio é uma referência central do território e foram identificadas cinco localidades marcantes dele em Galvão, evidenciando a sua importância como bem cultural.

“Barra” é o nome utilizado pelos quilombolas para designar o ponto de encontro de um rio com outro, ou de um rio com o mar. A Barra do São Pedro é o ponto onde ele deságua no rio Pilões. Juntas, estas águas vão encontrar, um pouco mais abaixo, o rio Ribeira. A Barra do Rio São Pedro está localizada no território de Galvão, e assume importância central na dinâmica de ocupação da área. Neste ponto está localizado o principal porto de embarque de canoas de Galvão. Nas proximidades do porto foram construídas as estruturas coletivas da comunidade: o centro comunitário, o campo de futebol, a igreja e a escola.

“Eu sempre parava a canoa no Porto da Barra do São Pedro. Vinha com a canoa carregada de porco, algum tipo de mantimento, arroz. Não é um lugar muito fundo, tem lugar que a água pega no meio da nossa perna. Em volta do porto tem algumas casas de um lado; do outro lado tem o caminho do Rio Pilões, mata e pasto.

É um lugar onde os mais velhos sempre paravam, já ficou marcado. Quando a pessoa vinha, vinha naquele local. É um lugar onde as pessoas atravessavam pra andar até os Pilões, pra Guapiara, Maria Rosa. Atravessava ali e depois tinha mais duas passagem ainda. Às vezes passava de canoa, mas a maioria era de perna n`água.

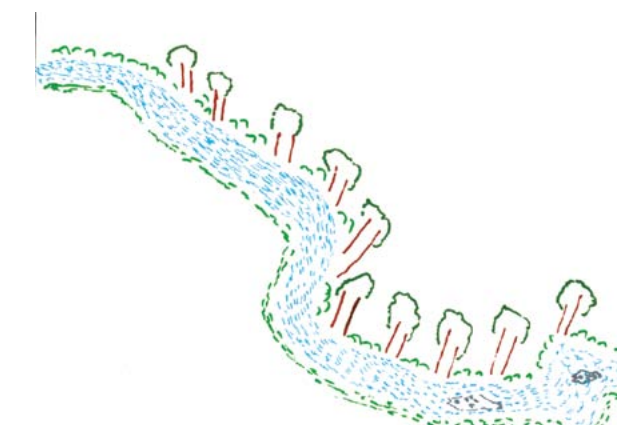
Diz que em 1947 parou uma equipe de cigano aqui e ficou uns dias. Eles vieram de Capão Bonito, contaram história. Trouxeram bastante animal pra trocar e vender na viagem. Esse porto é um porto muito antigo, foi meu bisavô que abriu e vinha muita gente de longe, de Capão Bonito, Guapiara e atravessava aqui pra ir pra Eldorado, pra Iguape. Atravessava porco, botava eles na água.” (Jabor Nolasco de França, 68 anos, Galvão, 2011)



Porto no rio Pilões, território Galvão. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010

BURACO DO PEIXE (I) (local identificado em Galvão)

Localizado acima do sítio do Domingos, o Buraco do Peixe é um local do Rio Pilões bom para “caçar peixe”, por isso o nome. O rio é estreito nesse ponto e na margem é mata. O local era conhecido pela fartura de peixe e atraiu pescadores de fora. Isso ocorreu, conforme relatos, um pouco antes da enchente de 1997. Depois disso, os moradores não se lembram de verem os forasteiros, não por causa da enchente, mas porque começou a ter vigilância do órgão ambiental.





“O buraco do peixe tem a parte de paredão de pedra, e a parte oca de pedra. É onde os peixes desovam. Então os caras acham bom armar a rede ali, onde tem trânsito de peixe. É um poço médio, meio baixo, com água calma. Eu pouso no Buraco do Peixe, armo barraco de lona e a rede pra pescar. Fico a noite toda, e no dia seguinte tiro e coloco na canoa. Se a gente isca o anzol com tripa de galinha quase estragando e joga, o peixe já cata. Tem local fundo pra jogar linha e o bagre já puxa. Todo mundo sabe do lugar por isso. Já dorme por lá, arma rede e depois sai rejuntando os peixes.

Armaram muita rede lá. Se você arma hoje, depois amanhã, e depois também, fica muito batido, vai diminuindo o peixe. Antes não caçavam muito, agora o cara vai lá e arma duas, três redes. Às vezes até apodrece peixe lá. Vem gente de fora também, e nós não tamo querendo aceitar isso. Tá certo que a água é pública, mas eles tiram nosso sustento desse jeito. A gente mesmo cultivando, a gente cuida, mais quando vem gente de fora e traz rede de malha muito pequena, acaba com tudo. A gente tira dois, três kg e já fica contente. Eles de fora tira pra vender também.” (Rubens Rodrigues dos Santos, 51 anos, Galvão, 2011)

QUEBRA CANOA (I) (local identificado em Galvão)

“É uma cachoeira que tem no Rio Pilões, mais ou menos lá pro Tavares. É uma corredeira forte e cheia de pedra. Na margem do quebra-canoa ainda é coberto de mata. Lá tem um lugar de passar certo: tem uma certa conta da cachoeira que tem uma pedra embaixo, se não for pelo lugar certo, bate a canoa na pedra e depende do modo que a canoa bate lá, ela pode virar ou até quebrar. Pelo que contam, já virou diversas canoas nesse lugar.

Desde que comecei a remar, com oito anos, eu já passei a conhecer esse lugar. Eu andei bastante no Rio Pilões, até bem pra cima do Maria Rosa, num sarto onde, dali pra cima, não sobe mais canoa. Eu ia com o Arpídio na capova dele trabalhar de camarada, ficava pra cima do Maria Rosa a capova. Dos tempos que eu comecei a remar pra cá nunca me aconteceu, mas com os mais velhos já aconteceu de quebrar canoa lá.

A gente acha importante contar essa história do Quebra Canoa pros mais novos, que vem depois da gente. A pessoa sabendo que aquele lugar é perigoso, ela já vai entrar com mais cuidado, porque já tem lembrança do que aconteceu ali no passado.” (Jabor Nolasco de França, 68 anos, Galvão, 2011)



BENTO JOSÉ (I) (local identificado em Galvão)

“É um baixio do Rio Pilões, com água forte, tem muitas pedras, tem só o trilho pra passar de canoa. Se for canoero ruim bate na pedra, quebra a canoa e cai na água. Se ver que vai bater na pedra, tem que segurar com a vara e evitar de bater. Um lado da margem era pasto, só que agora tá levantando mato, tá abandonado. Da outra margem é a fazenda do Teodoro, fica em frente ao casarão.

Pela informação que tenho dos mais velhos, e que eu ouvi também, ele muda de barulho. Muda de zoadá. Ele aumenta o barulho da água, tem hora que tá calminho, tem hora que aumenta muito. Não sei se é problema do vento. Quando ele aumenta, dá aquele barulhão, diz que tá pra chover. Eu não sei, nunca prestei atenção. Só sei que aumenta mesmo o barulho. Tem hora que não escuta nada sem ser a zoeira da água. Eu já fiquei lá altas horas da noite e sei que isso acontece.

O nome ficou por causa da história do Bento e do José que viraram a canoa lá. Segundo o que eu sei, o Bento e o José vinham descendo na canoa e bateu na pedra, daí um ficou gritando o nome do outro e aí ficou o baixio do Bento José. Eu fico lá perto pra pescar, fico até umas 22, 23h e volto pra casa. Da minha casa até lá dá uns 40 minutos, sempre vou lá. O lugar mudou desde o tempo dos antigos. Tá desmatado. Antes era mata virgem, agora tem pasto até na beira do rio. Só de um lado já tá levantando capoeira.

É importante recordar da história dos antigos, a gente vai passando pros nossos filhos. Foi através dos meus pais e dos meus tios que eu sei também a história do Bento José.” (Rubens Rodrigues dos Santos, 51 anos, Galvão, 2011)

Outra versão da história é que nesse baixio do rio morreu Bento José, que era filho dos finados José Furquim e Arcanje, e neto do primeiro morador de Galvão, Bernardo Furquim.

CÓRREGO DO CAPITÃO MÓ (I)

(local identificado em Galvão)

Capitão Mó é o nome dado ao córrego que deságua no Rio Pilões, e também o nome do sítio onde trabalharam inicialmente a família de Benedito Furquim, antigo morador do Galvão. Quando Benedito Furquim morreu, os filhos foram dispersando e a área foi vendida para uma pessoa de fora, de Iporanga. A área deixou de ser utilizada para produção agrícola. A comunidade de Galvão restabeleceu o domínio sobre a área no final de 2011.

“O Capitão Mó é um córrego que deságua no Rio Pilões, um pouco pra cima do Campo de Futebol, na fazenda do Ezequiel. É um córrego pequeno que passa pela mata e nasce numa serra pertinho da lombá do quebra-canoa. A cabeceira dele é numa lagoa que tem debaixo de um capinzal, um brejo com diversos tipos de sapo. Era uma água limpa, nós que morava ali numa barra dele, usava a água pra tomar.” (Jabor Nolasco de França, 68 anos, Galvão, 2011)

“No Córrego Capitão Mó existia uma valeta pra monjolo pra socar milho, arroz e café. O monjolo era de sociedade das famílias que moravam aqui. Era um monjolo comunitário, todo mundo usava. Carregavam a carga de canoa, pilava, depois traziam, embalavam e mandavam pro comércio. O autor do monjolo foi o Benedito Furquim, filho do Bernardo Furquim. É muito antigo, eu não cheguei a ver, conheço só a valeta. Até que um dos netos deles vendeu o sítio do Capitão Mó pra um desses ricos de beira de rio aí. Aí essa pessoa ficou ‘aforando’¹⁶ pra serviço, até o padraço do Jabor e o meu pai trabalharam lá. Na época que começou o conflito pela terra ele vendeu pra esse fazendeiro, bagunçou tudo.” (Jovita Furquim de França, 68 anos, Galvão, 2011).



Rio Pilões no território de Galvão. © Anna Maria Andrade/ISA, 2011

“Teve um tempo que fizeram um roçado pra pasto ali na fazenda, mas agora já tá nascendo mata de novo. O lugar é importante pra gente fazer alguma coisa de serviço, respeitando a beira do rio. Quando eu morava com meu tio a gente trabalhava, colhia muita lavoura lá: feijão, arroz, milho, mandioca. Hoje, tamo esperando a indenização só pro fazendeiro liberar pro povo.

No córrego Capitão Mó tem uma cachoeira escondida, que nunca foi mostrada pra ninguém. Tem mais ou menos uns 50 metros de cachoeira [corredeira] com pedra. Ninguém conhece porque é difícil ir lá, e também ela fica em área de terceiro, então o pessoal tinha medo de ir lá. Agora parece que tá indenizado, tamo esperando o Itesp entregar pra gente. A gente passava lá só quando tava caçando, indo pro mato. Não ia pra tomar banho. Conheço bem porque eu me criei lá mesmo.” (Jabor Nolasco de França, 68 anos, Galvão, 2011)

16 Aforar: fazia contrato de acordo com o ano, fosse um ano, dois anos. A produção é de quem produzia, mas dava uma quantidade pro dono da terra. Era menos de um quarto que dava, não era muita coisa.



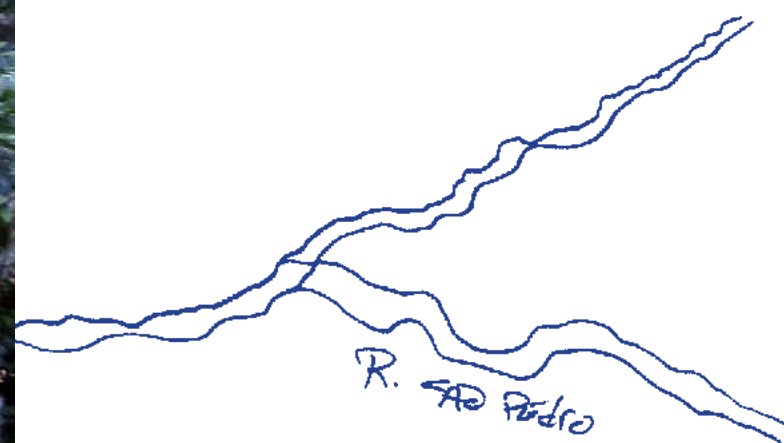
RIO SÃO PEDRO

O rio São Pedro nasce na serra, e vem descendo, banhando primeiro o território do quilombo São Pedro, até entrar em Galvão, onde encontra as águas do rio Pilões e daí segue para o rio Ribeira.

O rio São Pedro é umas das principais referências espaciais do território de São Pedro. Além de ter diversas cachoeiras para o lazer de moradores e visitantes, o rio se relaciona com a própria história que deu nome à comunidade.

Às margens do rio foi aberto um caminho ligando o rio Ribeira, na altura da Barra do Rio Pilões, até as casas dos moradores. Foi justo no encruzo do caminho com esse rio que Bernardo Furquim deixou cair a imagem de São Pedro e não mais a encontrou. Desde então, o rio e o território passaram a se chamar São Pedro e a comunidade adotou o santo como seu padroeiro. Antes disso, a localidade era conhecida como Lavrinha, e a celebração principal da comunidade era Santa Cruz.

Alguns locais do rio São Pedro são referência para os moradores de Galvão, pelas razões expostas nos depoimentos que se seguem.



Rio São Pedro, Quilombo São Pedro. © Juliana Ferreira/ISA, 2011

CAMINHO DE SÃO PEDRO (I)

(local identificado em São Pedro)

“O caminho foi aberto durante a escravidão, na época de garimpo de ouro. O caminho era usado para transportar mercadoria. O caminho vara por dentro do mato, desde a barra do Rio Pilões até a cabeceira, nascente. O caminho é estreito, por meio da floresta e dos rios. O caminho saía da nascente, vinha até a barra do Rio Pilões e de lá ia pra Ribeira. Na Ribeira tinha ponto de travessia.

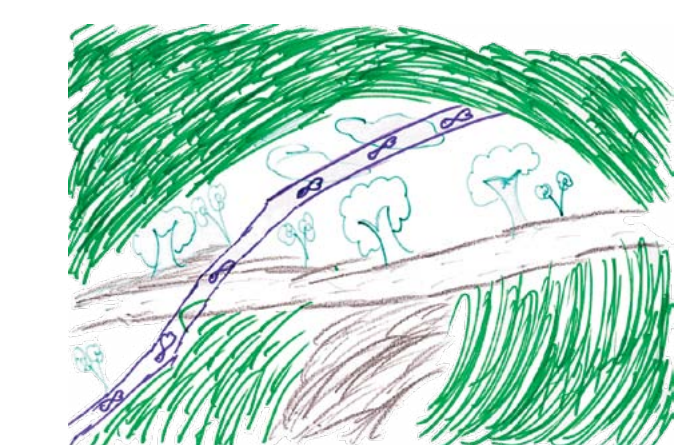
O meu bisavô Bernardo Furquim uma vez foi numa festa e cismou de comprar, em Iguape, duas imagens, uma de São João e outra de São Pedro. Aí ele comprou as imagem e veio. Quando ele chegou no riozinho de São Pedro tinha dado uma chuva forte aqui e o rio tava fundo. Tava pegando a água no peito dele. E, de primeira, o carriadoiro nosso, que nós andava nele aqui, travessava o rio 19 vez. Então era uma hora em terra, outra hora n`água, uma hora em terra, outra hora n`água. Ele foi atravessar uma das passagem que fica bem lá embaixo lá, foi atravessar e escorregou; ele tava com o santinho na mão e caiu o santo n`água. Ele tentou resgatar o santo e conseguiu pegar só a imagem de São João, a de São Pedro rodou e ele ficou bravo e xingou o rio: “Seu São Pedro”, e apelidou o rio. Ele passava pra lá, passava pra cá e ficava: “Seu São Pedro...” Ele ficou com réva do rio porque ele pegou o santo dele e carregou, então nessas altura ficou Rio São Pedro.

Foi a partir disso que o rio e o lugar ficaram conhecidos como São Pedro. Então São Pedro ficou, mas já existia Lavrinha porque foi um lugar onde os escravos lavraram muito ouro. A gente não conta mentira nessa parte porque tinha uns lugar onde eles tiraram muito ouro aqui e tinha os lugar de acampamento deles. Era conhecido esses lugar por lavra, e aqui tratavam de lavrinha. São Pedro não existia, depois que ficou conhecido por esse nome. Vargem já existia, mas eu não sei se era pelo nome de Vargem; o Boqueirão já existia, mas não sei se era pelo nome Boqueirão; o Alegre não existia, já foi nome que eles foram colocando depois, nas posse que eles iam abrindo eles colocavam um nome pra mó de não ficar sem nome. Então, que nem Galvão: Galvão era Barra do São Pedro, até hoje muitos trata desse jeito, eu também sou mais chegado em tratar de Barra do São Pedro do que de Galvão. Esse caminho usamos até 1960 e, pouco depois, pedimos pra Prefeitura de Iporanga mudar o curso do caminho, tirar das

águas, pra não precisar atravessar. Daí passaram o caminho por terra. O local onde o santo caiu no rio tá abandonado. Esse caminho faz parte da história dos antepassados. Essas coisas precisam ficar lembradas, não podem ser esquecidas. A gente não sabe o futuro como vai ser, o que as famílias vão passar. O que eles vão contar da nossa história.” (Edu Nolasco de França, 73 anos, São Pedro, 2011)

“O caminho era um rastro de anta que foi aproveitado. Ele passa pelo meio da mata, trilha de barro. Quem abriu esse caminho foi Bernardo Furquim, em meados do século XIX. Depois, com o uso, foi melhorando. Era o principal caminho para ligar os moradores da comunidade, usado para escoamento da produção, para transporte das pessoas. A história do santo que caiu n`água se passa durante uma viagem por esse caminho. Demorava quatro horas o percurso e atravessava 12 passagens d`água, o Rio São Pedro.

Já passei por ele inúmeras vezes, porque antes da estrada era só por ele que a gente ia para a Ribeira e de lá para as cidades de Eldorado e Iporanga. Começa nas Vargens e termina na Ribeira. Tem casas de moradores. O caminho cedeu espaço à estrada. Parte da estrada que foi aberta em 1985 passa no rastro do caminho velho. Uma parte do caminho ficou dentro do território de Galvão. Continua sendo importante para a comunidade, a estrada aproveitou ele quase inteiro.” (Aurico Dias, 49 anos, São Pedro, 2011)





CACHOEIRAS BOQUEIRÃO, LARANJAL E POÇA (I)
(locais identificados em São Pedro)

“A cachoeira do Boqueirão tem mais ou menos 12 metros de altura, é bom pra tomar banho e tem pedras ao longo do leito do rio e nas laterais também. A água é cristalina, transparente. Na margem do rio se vê mata. Fica a uma distância de 500 metros da beira da estrada, entre as Vargens e São Pedro. Não há casas perto da cachoeira. Boqueirão é como se chama um lugar meio fechado. E essa cachoeira fica num lugar assim.

A Cachoeira do Laranjal é mais solene, a queda é menor (seis metros) e mais mansa. É ainda mais perto da beira da estrada. Tem água cristalina, pedras e árvores centenárias no local. Tem um pé de jequitibá frondoso no caminho da cachoeira. Dizem que prá lá da cachoeira tinha uma capuova chamada laranjal, por causa de muitos pés de laranja plantado. E por isso, o nome.

A Cachoeira da Poça é a maior queda d’água do Rio São Pedro. Tem uns 15 metros e um poço grande para banho. Água cristalina, pedras e floresta. Da beira da estrada são uns 500 metros a pé. A história da cachoeira da poça é que antigamente uma anta foi caçada numa poça lá perto. Lá sempre foi debaixo do mato e continua sendo.

As cachoeiras fazem parte do inventário turístico e do inventário cultural. Os visitantes podem ser levados para conhecer o local. Isso é novidade. Isso representa complementação de renda na comunidade.” (Aurico Dias, 49 anos, São Pedro, 2011).



BRAÇO GRANDE (I) (local identificado em Galvão)

“O Braço Grande nasce lá na serra que fica bem no centro do mato, pra lá. Fica na divisa do Galvão com São Pedro, mas é mais longe do que a nascente do Córrego da Batalha. É um rio que deságua no Rio São Pedro, na altura de uma área de terra particular. Só tem mato lá. Na margem do Braço Grande tem um caminho de tropa, onde a turma andava pra ir pra capova. Lá no meio tem capoeirada (mata em estágio inicial ou intermediário de recuperação) de pessoa que trabalhava por lá, mas a maioria é só mata bruta. No outro tempo tinha bastante serviço, a pessoa trabalhava, limpava aquelas pedra pra secar arroz. Agora essa parte virou capoeirado. Tem área de repovoamento de juçara também. Por lá tem o Córrego da Pimenteira. Depois vem o Córrego Grande e tem também o Córrego do Capitão Mó, os dois deságuam nesse Córrego da Pimenteira. Aqui, cá numa altura, tem o Córrego do São Paulinho, que é bem grandinho e também deságua no Córrego da Pimenteira. Aí ele deságua no São Pedro. Nesse lugar, essa passagem, a gente chama de São Paulo Grande. Ali, a perna da pessoa que passa até doía de tão fria que é a água.

É um lugar histórico que os mais velhos iam quando caçavam porco do mato e cateto. Até a mulherada sabia atirar.”
(Jabor Nolasco de França, 68 anos, Galvão, 2011)



À esquerda, rio São Pedro no território de Galvão. © Maurício de Carvalho/ISA, 2008.

À direita, Cachoeira Poça, no rio São Pedro, território São Pedro. © Edmar de França/Quilombo São Pedro, 2009





CÓRREGO DA BATALHA (I) (local identificado em Galvão)

O nome do córrego se deve a uma briga histórica entre a família Furquim e a família Maciel, do Castelhana. As terras no entorno do rio foram utilizadas antes para plantio. Atualmente o rio abastece as casas que moram na região, mas as margens estão cobertas de mata novamente.

“Quem morava lá eram a Perpétua e a Rosa Machado, elas eram mulheres do Bernardo Furquim, e ganharam, cada uma, metade do sítio Tiatã. Então o Juvenal Maciel comprou o sítio da Perpétua, mas a Rosa Machado não vendeu o dela. Depois eles pegaram a escritura e aumentaram o tamanho do sítio, pegando também a parte da Rosa Machado. Em 1943, os Furquim entraram na justiça contra os Maciel. Então esse lugar ficou conhecido como córrego da batalha por isso.

É um córrego que nasce na serra e desce, fazendo a divisa do Galvão com São Pedro. Ele deságua no Rio São Pedro, fica longinho da barra. O caminho dele é por dentro da mata bruta, mata fechada. Quando chega mais perto da beira da estrada tem capova, lugar em que o povo trabalhava.

As pessoas que moram ali perto usam a água dele, é uma água muito limpa. Eu sempre passava por lá porque eu morava perto e trabalhava. A gente dizia ‘hoje eu vou trabalhar lá no córrego da batalha’. Eu conheço ele pela história dos mais velhos. Aconteceu que as pessoas que trabalhavam em volta dele já se acabaram tudo, agora é só mata.” (Jovita Furquim de França, 68 anos, Galvão, 2011).



EDIFICAÇÃO
TRÁFICO DE FARINHA DE MANDIOCA¹⁷

Nome dado à edificação e instalações onde a mandioca é processada para a produção de farinha. Por desconhecimento das pessoas de fora sobre o significado regional de “tráfico de farinha”, os quilombolas têm substituído o uso do termo “tráfico” pelo termo “casa”. O bem cultural foi identificado em 13 das 16 comunidades do Inventário, embora em todos os territórios a produção de farinha tenha ocorrido em algum momento de sua história.

Tradicionalmente, cada casa possuía um tráfico, geralmente localizado no quintal, e utilizado pela família nuclear. Com a diminuição do plantio de mandioca e do processamento de farinha, houve redução do número de tráficos nas comunidades e, eventualmente, o mesmo tráfico é utilizado por mais de uma família.

O tráfico de farinha é geralmente construído de pau a pique e as paredes não são inteiramente barreadas, para permitir a circulação de ar no ambiente, essencial quando o fogão de lenha é aceso para torrar a farinha.

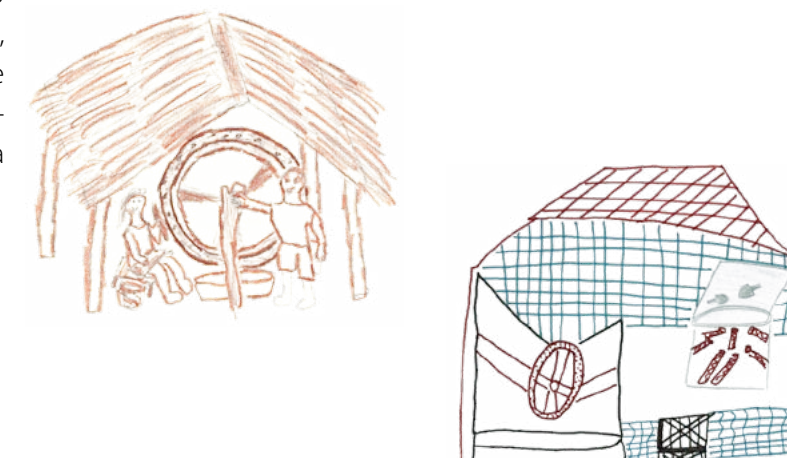
No interior dos tráficos estão as rodas para ralar a mandioca, o tacho onde a mandioca ralada é armazenada, o burro ou prensa para extrair a mandiquera (caldo) da massa e o forno de cobre. Os utensílios utilizados para enxugar a massa, peneiras e pás. É mais raro, mas pode ocorrer de o burro estar localizado fora da casa.

Exceção ao padrão construtivo dos tráficos é a Casa de Farinha de Porto Velho, construída de alvenaria e aparelhada com equipamentos elétricos para ralar e torrar a mandioca. A facilidade permite à comunidade produzir farinha em maior escala para consumo interno e comercialização. Em Morro Seco, Pedro Cubas e Mandira o tráfico de farinha é de pau a pique, mas os equipamentos também são elétricos, facilitando o trabalho de produção.

Em Ivaporunduva, a Casa de Farinha pertence à família do senhor Adair Pedroso de Moraes, de 62 anos e foi destruída pela enchente de 1997. Com a implementação do turismo na comunidade, surgiu a demanda de mostrar aos visitantes o processo artesanal de fabricação da farinha e o tráfico do senhor Adair foi reconstruído em mutirão pelos quilombolas.

¹⁷ Nesta parte, optou-se por reunir em um mesmo verbete todas as informações sobre os tráficos de farinha apontados nas diversas comunidades, tendo em vista que os sentidos referenciais atribuídos à este tipo de edificação não variam substancialmente. As informações aparecem antes da divisão por comunidade e abrange todos os territórios onde o bem cultural foi identificado.

Até hoje há, em todos os quilombos, pelo menos um tráfico de farinha no território, mas nem todos estão em atividade. Das 13 comunidades que identificaram o tráfico como referência cultural, em Galvão a edificação existente está desativada, necessitando de reparos para voltar a produzir. Em 12 comunidades há tráficos íntegros, embora mantidos, na maioria dos casos, por apenas uma família isoladamente.



Roda de sevar mandioca em tráfico de farinha em ruína, Abobral. © Felipe Leal/ISA, 2010.



Tráfico de farinha em Morro Seco. © Felipe Leal/ISA, 2007



- COMUNIDADES:**
Abobral (I); Galvão (R); Ivaporunduva (I); Mandira (I); Maria Rosa (I); Morro Seco (I); Nhunguara (I); Pedro Cubas (I); Pedro Cubas de Cima (I); Porto Velho (I); Praia Grande (I); São Pedro (I); Sapatu (I)
- BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:**
Modo de fazer roça, Modo de fazer casa de pau a pique, Ofício de carpinteiro, Ofício de artesão, Processamento da mandioca.



ABOBRAL- Margem esquerda

BARRO BRANCO (R)

Barro Branco é o nome pelo qual os moradores do Abobral se referem a um local de referência no caminho que liga à comunidade ao centro de Eldorado. Quando viajavam a pé pelo caminho, o Barro Branco era local de parada para descanso. É assim chamado devido à coloração das margens do córrego que passa ali e deságua no rio Ribeira, a alguns metros de distância. Hoje quase não se tem contato com a água do córrego, ele cruza por baixo da estrada de terra aberta pela prefeitura. O córrego marca a divisa da área que os moradores remanescentes de quilombo reconhecem como seu território.



Fazenda Caiacanga. © Anna Maria Andrade/ISA, 2011

FAZENDA CAIACANGA - (M)

A Fazenda Caiacanga é uma propriedade localizada no bairro do Abobral, na margem direita do Rio Ribeira. A Fazenda Caiacanga tem uma área razoável de terras à beira-rio e fica localizada próximo ao centro de Eldorado.

A antiga Fazenda pertencia ao senhor Miguel Antônio Jorge – um dos mais conhecidos donos de escravos da região de Eldorado. Contam os moradores de Abobral que muitos negros trabalharam em suas terras e morreram ali. Miguel Antônio Jorge só teve uma filha, Chiquinha, que passou a fazenda em testamento, no final do século XIX, para um mosteiro. O mosteiro funcionou ali até o final dos anos 1970, quando foi vendido para o atual proprietário. Como marcas da ocupação do mosteiro, encontram-se hoje na Fazenda Caiacanga as ruínas da igreja de São Bento, construída por volta de 1950, no local onde o senhor Miguel Antônio Jorge havia construído uma pequena capela de pau a pique.

A igreja de São Bento era acessível pelo Rio Ribeira, em local próximo da estrada que liga Eldorado e Sete Barras. Depois da igreja matriz de Xiririca (antigo nome de Eldorado), a igreja de São Bento era a maior da região. As pessoas batizavam seus filhos e iam à missa aos domingos. Os moradores de Abobral iam pelo rio e “lotavam a bateia.”

A Fazenda foi vendida a um terceiro que utilizou as instalações do antigo mosteiro e da igreja como curral para os animais. Hoje na Fazenda predomina o plantio de banana.

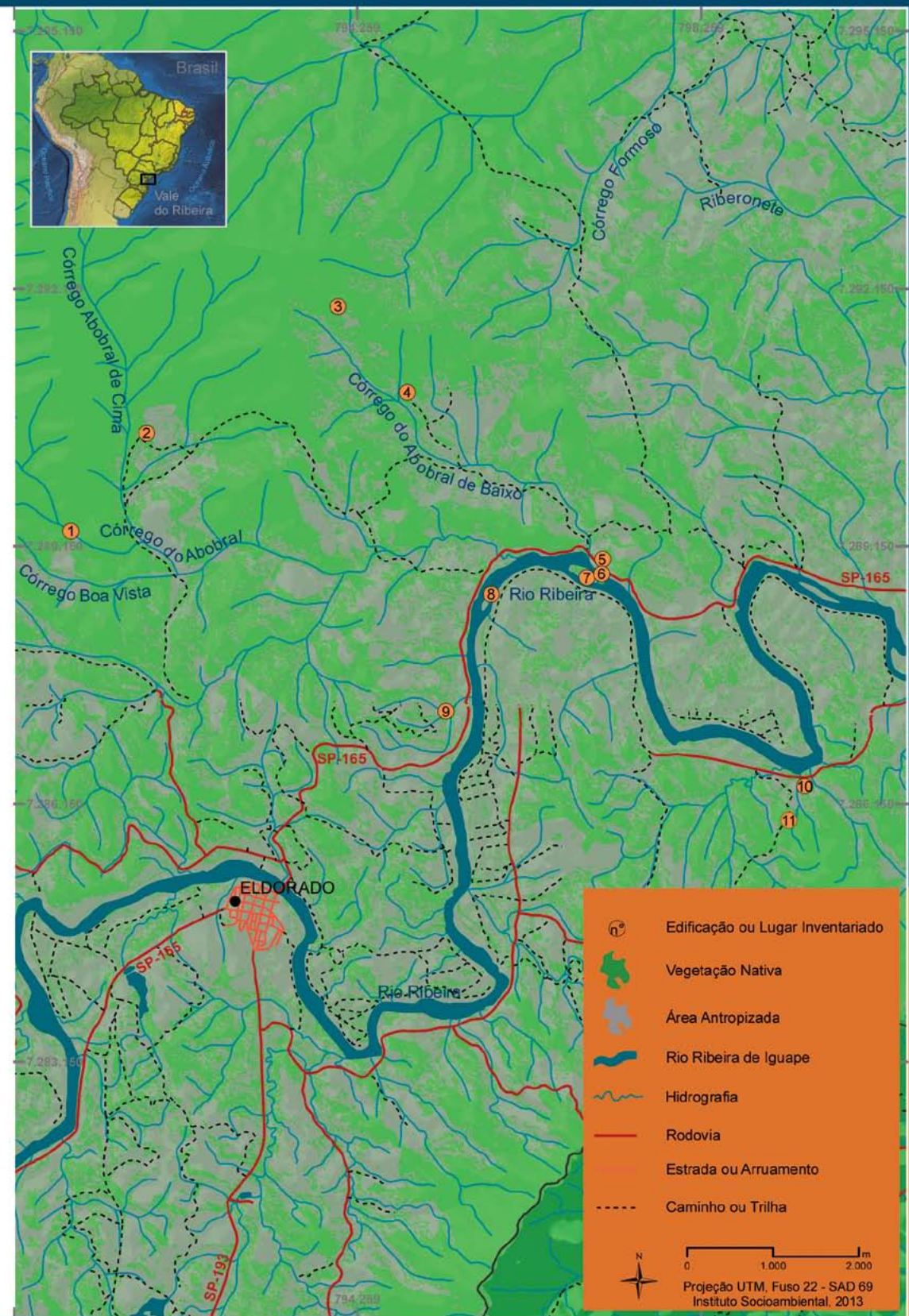
“O nome Barro Branco é antigo, tinha uma figueira grande onde eles paravam pra descansar quando tavam indo pra Eldorado. É um lugar importante porque é a divisa do bairro, um ponto de referência, e porque a gente usava pra descansar, almoçar quando ia em festa e casamento. A gente já planejava pra chegar no Barro Branco na hora do almoço. Barro Branco é a divisa de Abobral com o outro bairro, que eu não sei o nome. É um córregozinho que tem um barro branco, cor de cal. Quem mora lá é uma família mineira que trabalhava na fazenda do Floriano, tem umas casinhas, uma igreja evangélica e tem mato grosso. Da beira da estrada, o que a gente enxerga é isso. É um lugar por onde a gente passa todo dia que vai pra Eldorado. Um médico da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, no tempo do Adhemar de Barros, e tinha uma fazenda aqui no Abobral, o Barro Branco ficava lá. Ele comprou de um tal Belizário, que não era quilombola. O engenheiro que veio medir a fazenda do Floriano disse que a área da fazenda era de 700 hectares, mas ele passou a mão em mais 700, e ficou com 1.400 ha.” (Leonila Priscila da Costa Pontes, 62 anos, Abobral, 2011)



Abobral

Território oficial não definido

- 1 Salto do Abobral
- 2 Casa de farinha (em ruína)
- 3 Pedra da Serpente
- 4 Casa de farinha
- 5 Igreja de São Vicente de Paula
- 6 Porto do Abobral (rio Ribeira)
- 7 Ilha do Abobral II (rio Ribeira)
- 8 Ilha do Abobral I (rio Ribeira)
- 9 Barro Branco
- 10 Igreja de São Bento
- 11 Fazenda Caiacanga



Fonte das Datas: Base Cartográfica IBGE/ICC 1:50.000; Limite território em processo de definição; Uso do Solo: ISA, 2012; Edificações e Lugares: ISA, 2012.



“Acho que [a fazenda] é importante para os descendentes de escravos, porque morreram muitos ancestrais nossos. Contam que Miguel Antônio Jorge amarrava uma pedra no pé ou no pescoço do escravo, e jogava ele na água do Ribeira como castigo, e acabavam por morrer. Por isso, é um lugar de memória para nós. É como se fosse um cemitério.” (Leonila Priscila da Costa Pontes, 62 anos, Abobral, 2011)

PEDRA DA SERPENTE (M)

Os antigos moradores do Abobral costumavam passar pela Pedra da Serpente quando saíam para caçar. É uma referência visual, aparecendo de um dos lados do morro em algumas épocas do ano. Está localizada em um sítio particular.

“A Pedra da Serpente é perto de onde eu morava. Eu passava por lá quando ia pra roça, mas nunca cheguei a subir, tinha medo. No tempo de seca, os mato que têm em volta dela cai, e aí aparece a pedra. É um lugar que a gente vê de longe, porque fica no alto. Em volta de lá, agora, é bananal, antes era mata. A cabeceira do Rio Abobral de Baixo passa lá perto também. Bem na beira, chegando perto da pedra, quando começa o pedrão, a gente pisa e a água verte, igual um brejo. A água é da terra que verte.

A pedra é importante porque é um marco pra gente que mora ali perto. Os nossos antepassados andavam por lá, caçavam. O nome Pedra da Serpente vem porque os caçadores que passavam e entravam no buraco da pedra encontravam osso e pena de passarinho. Então eles diziam que era a serpente que carregava pra lá, e colocaram esse nome. Antes tinha bastante mata virgem em volta da pedra. Agora é bananal. Acho que também já tá plantando pupunha lá.” (Leonila Priscila da Costa Pontes, 62 anos, Abobral, 2011)



SALTO DO ABOBRAL (R)

O Salto do Abobral é uma queda d'água que corre sobre um leito de pedra, no território histórico da comunidade de Abobral. Fica no meio da mata, em terreno inclinado e é formado por três nascentes: da Vacaria, do rio Abobral [que deságua no rio Ribeira] e outra “sem nome.” Era um local de referência para aqueles que perambulavam para caçar e extrair recursos naturais da floresta. O Salto do Abobral está localizado dentro de um sítio particular.

“O Salto do Abobral é uma queda d'água que ninguém sabe ao certo o tamanho dela, porque ela não foi explorada lá embaixo ainda. Os mais velhos falam que tem uns 500 metros, mais ou menos. A gente segue o que os mais velhos falam. Em cima é rasiño, depois faz uma vala, ela é à pique [cachoeira vertical]. Se rola uma folha de jissara na saída até uma altura ela faz barulho, depois nem ouve mais. Lá embaixo eu não posso contar se é poço, se é raso, se é pedra, porque eu nunca fui. Acho que ninguém nunca chegou no poço de baixo, nunca ouvi falar de ninguém que foi no começo lá. Eu mesmo passava por fora porque não tem picada que vai por baixo.

Hoje acho que tem menos água, porque foi derrubado tudo o mato, o terceiro que entrou fez pasto bem rente. Mudou também que proibiram de caçar, proibiram pela lei e pelos terceiros. Até cachorro, se passar lá, eles matam. Os mais velhos falavam muito do lugar, não saíam de lá quando iam caçar. Antes tinha muita coisa demais pro bicho comer, muito palmito, muita fruta então os bichos ficavam lá perto. Agora eles vão pra longe.

É um lugar muito bonito, mas não tem caminho limpo, a picada que tinha, na parte de cima, era divisor do sítio de uma pessoa de fora. Não dá pra visitar o lugar porque está na mão de gente de fora. Se tivesse na nossa mão a gente podia usar pra turismo. Agora se quiser ir lá, precisa pedir licença.” (Floramante Bernardino Jesus da Silva, 68 anos, Abobral, 2011)

IGREJA DE SÃO VICENTE DE PAULA (I)

A primeira igreja no local foi construída há cerca de 70 anos [na década de 1940], de pau-a-pique. Nesta época uma professora, Laura Mazzulo, vinda de São Paulo, chegou na comunidade para dar aulas, e resolveu formar uma comunidade católica, partindo das crianças. Foi então que a primeira igreja foi feita.



A comemoração de São Vicente em outros lugares é setembro. Em Abobral é em junho devido à memória da chegada da imagem à comunidade.

Depois, nos anos 1980, a igreja de alvenaria foi construída pela comunidade no lugar da antiga. A igreja foi ampliada e ao lado construíram uma cozinha e uma área externa para realização das festas.

“A Dona Joaquina Mendes, que cedeu a terra para construção da Igreja em memória do seu esposo Vicente, pediu que o padroeiro da Igreja fosse São Vicente para homenagear o marido. A imagem do santo chegou por intermédio da professora Laura Mazzulo, no dia 21/6/1941 na comunidade de Abobral. A imagem foi colocada na pequena capela de pau a pique que havia na comunidade. A capela fora construída para receber o santo.” (Leonila Priscila da Costa Pontes, Abobral, 2010)



© Acervo ISA, 2010

IGREJA DE SÃO BENTO (CAIACANGA) (R)

A igreja de São Bento, conhecida também como Igreja de Caiacanga, é uma grande edificação em ruínas localizada na beira da estrada SP 165, no trecho que liga Eldorado a Sete Barras. O território reconhecido pela comunidade quilombola de Abobral se estende nas duas margens do rio Ribeira e alcança a área onde está localizada a igreja. Contam os moradores de Abobral que a Fazenda Caiacanga, onde havia engenho e produção de milho e mandioca, foi um dos locais de trabalho escravo dos antepassados de moradores atuais da região. As terras da Fazenda onde estava a igreja pertenciam a Miguel Antônio Jorge, um dos mais importantes donos de escravos da história de Eldorado. A filha de Miguel, Chiquinha, morreu no final do século XIX e deixou a terra para o mosteiro de São Bento. Foi quando construíram a primeira igreja, ainda de pau a pique, no local. Depois, por volta de 1950, foi construída a igreja de alvenaria, cuja ruína ainda está no local.

As ruínas da igreja estão localizadas dentro de um sítio fechado, ao qual os moradores tradicionais de Abobral não têm acesso. As celebrações da comunidade são feitas na igreja de São Vicente de Paula, na margem esquerda do rio Ribeira, mas o agenciamento deste espaço também é negociado com terceiros que residem em fazendas de banana em Abobral.

“Batizei meus dois filhos naquela igreja, o primeiro em 1965, o segundo em 1967. Eu morava em Caiacanga, do outro lado do rio. Era lá que nós íamos todos os domingos, a gente lotava a bateira, que funcionou até uns 20 anos atrás. Tinha aula de catecismo. A igreja deixou de funcionar faz uns 30 anos. Ali tinham irmãos que cuidavam do lugar. Depois que os padres foram embora, usaram a igreja como curral de boi e cavalo.” (Lurdite Anália da Costa, Abobral, 2011)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Rio Ribeira; Igreja São Vicente de Paula; São Vicente de Paula.



BOMBAS

BOMBA (R)

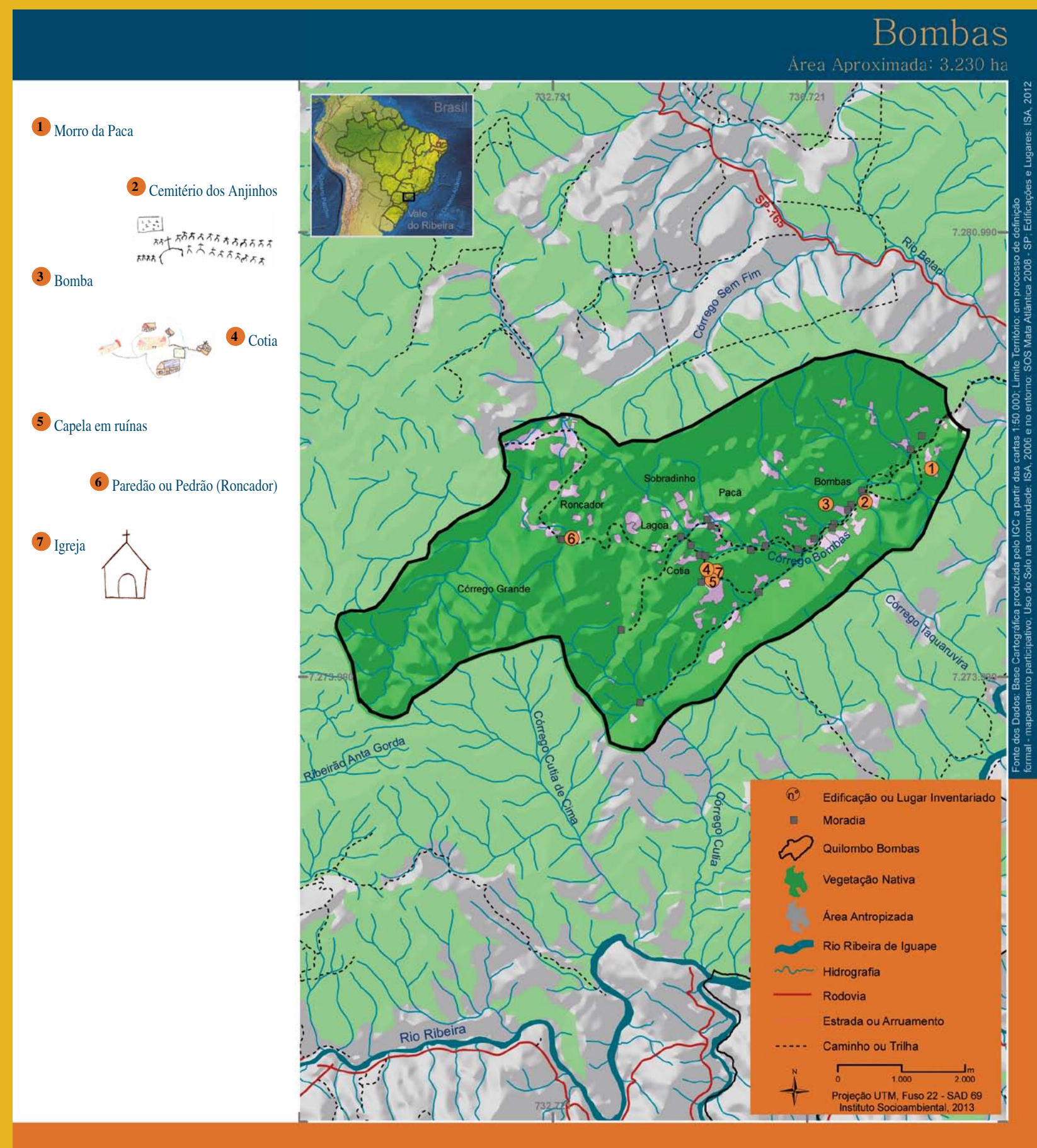
O território de Bombas possui uma extensa rede de águas subterrâneas que insurgem e ressurgem do solo calcário em vários pontos. Bomba é o nome de uma ressurgência que, conforme o volume e força da água, bate na pedra produzindo um barulho forte de estouro.

A Bomba é conhecida pelos antigos moradores, que guardaram e transmitiram histórias a respeito do lugar. Por ser referência no espaço social dos moradores, a Bomba forneceu o nome não só para a localidade como para a comunidade, que o incorporou no processo de reconhecimento como quilombo.

As águas que saem da boca da Bomba, segundo alguns moradores, são formadas por três cursos d'água: Córrego da Lagoa, Sumidouro e Roncador. Os três nascem no território de Bombas.

“A boca da bomba fica perto de um poço, é um buraco de pedra que sai água por baixo. A água vem do Roncador e vai cair na Ribeira. A água, quando passa nessa pedra, ela faz barulho. Por baixo a água é grande e é fundo, a água mina lá embaixo. É por causa do barulho que ela faz que chamam lá de Bomba e o nome do nosso bairro vem daí também. Em volta da bomba tem mato, uma capoeira fina, o povo zela. Perto de lá mora a prima de Toninho, a Virgilina. Tem os poços que a água que passa ali na bomba forma, onde a turma vai sempre nadar.” (Benedita Conceição Ursolina, 55 anos, Bombas, 2010).

Ressurgência na chamada “boca da bomba”. Água corre em leito calcário até encontrar o córrego Bombas. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



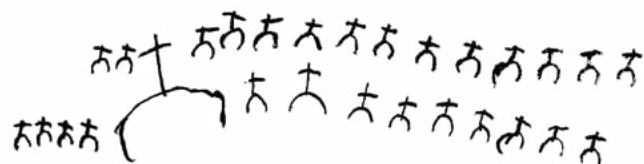


CEMITÉRIO DOS ANJINHOS (M)

Quando crianças pequenas falecem antes de serem registradas, são chamadas anjinhos. Em Bombas, havia um local destinado ao enterro destas crianças. Os moradores mais velhos ouviram histórias dos antigos, de quando o cemitério foi aberto. A prática de enterrar as crianças foi abandonada quando os moradores de Bombas passaram a corresponder à exigência de registrar todos os nascimentos e óbitos na localidade. No terreno ao lado do local onde estava o cemitério foi construída uma escola, nos anos 1990. O cemitério já estava desativado há muito tempo, mas o local tem, para os moradores mais antigos, um valor histórico e simbólico, de memória dos antepassados.

“Quando eu cheguei em Bombas, tinha só a história do cemitério, não tinha mais o lugar. Mas existe a história. O lugar era onde é a escola hoje. As crianças que nasciam fora do tempo era enterrado ali. Até as crianças que nasciam mas morriam logo eram enterradas ali. Porque antes não tinha recurso, ciência da saúde. As crianças eram pequenas e ainda não era registrado, não tinha ocorrência da justiça, então tinha o lugar que enterrava ali. Hoje não, se fizerem isso aí, a polícia caça, porque tem que ter investigação pra saber do que a criança morreu. Os adultos que morriam iam pra João Surá, porque lá não precisava de documento também, mas era um cemitério apropriado pra enterrar adulto.

No cemitério dos anjinhos, nos dias de finados, eles [os antigos moradores de Bombas] iam lá pra queimar vela, fazer oração, fazer reza... e relembrar. Ali era um lugar cercado, protegido. Hoje ninguém faz isso, ninguém usa mais, virou grama, pasto. Não é feito mais terço e a reza também não, ninguém vai mais queimar vela.” (João Fortes, 54 anos, Bombas, 2011)

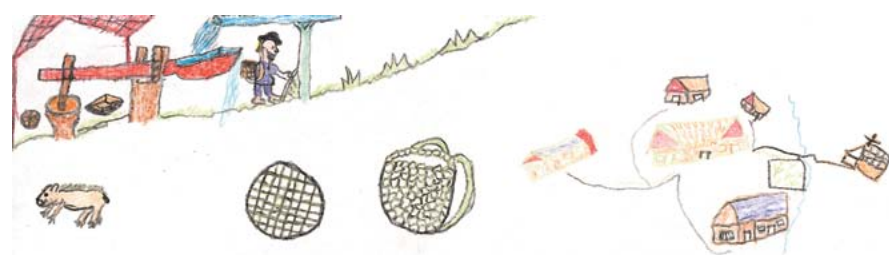


COTIA (R)

A Cotia é uma localidade na parte alta do território de Bombas. Até os anos 1990, foi a região mais ocupada do território. Uma das explicações dos moradores para o nome do lugar é a ocorrência de cotias na região. Foram os antigos que deram esse nome, por isso não foi possível recuperar uma versão completa da história do nome.

Atualmente é habitada por cinco famílias. Os pontos de referência topográfica na Cotia são o Morro Grande, o Córrego da Cotia e o Morro do Moná, que criam subdivisões dentro da localidade.

“Os nossos mais antigo colocavam este nome de acordo com os acontecimentos, para identificar os lugares. O terreno aqui é bom para o plantio. Diz que um saci costumava andar nos caminhos da Cotia, surrando e fazendo correr os cachorros.” (José Dias Muniz, 71 anos, Bombas, 2011)



Cotia, território de Bombas. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010

A casa do senhor José Dias Muniz [conhecido como Juquita] é o centro da localidade. Era lá que se localizava a única capela construída pelos moradores de Bombas e que atualmente se encontra em ruínas. Em frente à casa de Juquita funciona uma escola municipal com placa solar. Na Cotia localiza-se o único monjolo ativo de Bombas.

Muitas pessoas que lá moravam foram embora, e as celebrações religiosas que costumavam ocorrer, são esparsas e reúnem pouca gente.

MORRO DA PACA (R)

O Morro da Paca localiza-se no caminho para Iporanga e é referência topográfica do território de Bombas. Todos os moradores que vão à cidade passam por lá, com exceção dos que moram no Roncador, que descem pelo caminho do Lageado.

Sobre o nome do morro, conta-se que alguém estava passando por lá de noite, e a paca bufou. Por causa dos bufos da paca, o Morro ficou com esse nome.

Recentemente, as mudanças que ocorreram no Morro da Paca foram os plantios, que se aproximaram das casas e diminuíram as matas em volta e nos baixios. Além disso, hoje os moradores passam com mais frequência pelo Morro da Paca, a caminho da cidade, para comprar querosene, sal, açúcar e outras coisas no



Caminho que conduz à comunidade de Bombas passa pelo Morro da Paca. © Kátia Pacheco/ISA, 2007

mercado. Os produtos das roças que são vendidos na cidade e as mercadorias compradas no mercado são transportados em burros de carga nos caminhos que passam pelo Morro da Paca. No topo do morro, os viajantes param para descansar. O caminho é acidentado e tem trechos de lama. Os moradores consideram penoso o atual esquema de transporte e demandam a construção de estradas de acesso.

“O Morro da Paca é um morrinho pequeno, são poucos metros de altura, mas ele tem uma história. Ele fica mais próximo da comunidade do que da cidade, é logo na saída. É o primeiro morro que passa, saindo de Bombas. Tem gente que mora próximo de lá, no pé do morro: a Davina. E um pouco antes do morro tem a casa do filho dela, o Zanias. Lá tem essas duas casas, a casa da Davina tem o terreiro mais aberto, ela planta arroz, feijão, mandioca, batata-doce, horta, cana em volta. Fora isso, em volta é só mato e as trilhas: o caminho de Bombas e os caminhos pras capuavas, que saem das casas. No morro é um lugar que passa cateto, passa onça, tatu, os bicho passa tudo por ali, algum gosta de caçar ali também.” (João Fortes, Bombas, 2011)



RONCADOR E CÓRREGO GRANDE (R)

Roncador e Córrego Grande são duas localidades históricas do processo de ocupação do território de Bombas. Devido à criação do Petar (Parque Estadual Turístico do Alto Ribeira) algumas famílias que moravam ou trabalhavam nestas áreas ou localidades adjacentes saíram do local. A maior parte das terras do Roncador e do Córrego Grande está coberta de floresta.

O Roncador é um vale pequeno e profundo formado, de um lado, pelo pedrão [uma grande parede escarpada de pedra calcária] e do outro, por um morro. Em cima e no entorno da rocha aparente, há um arvoredo de Mata Atlântica. Em baixo do pedrão, passa o córrego do Roncador que fornece água para a casa existente no local, onde reside a família Peniche. A casa fica no sopé do morro, a porta da casa abre defronte ao pedrão. No morro acima da casa há uma horta. A primeira missa celebrada no território de Bombas foi na casa de Quirino Peniche, pai do atual morador do Roncador, Pedro Peniche.

O paredão é um marco na paisagem do território de Bombas, e faz parte do conjunto de referências culturais dentro do território da comunidade.

Fazendo divisa com o Roncador está localizada uma área conhecida como Córrego Grande, que possui grande importância ambiental e histórica na comunidade.

O Córrego Grande, no passado, foi utilizado por parentes ancestrais dos moradores de Bombas, para plantio e extrativismo. A família Peniche possuía roças nesta área. As evidências do manejo e ocupação são confirmadas pela presença de espécies frutíferas, como jabuticaba e mexeriqueiras, vestígios de moradia, e caminhos historicamente utilizados para a comunicação de Bombas com as localidades de Porto Velho, Anta Gorda e Pavão. Existem atualmente, no território de Bombas, duas famílias que descendem de pessoas nascidas nestas localidades. Estes caminhos que passam pelo Córrego Grande são essenciais para manutenção das redes de sociabilidade dos moradores do quilombo.

O Córrego Grande é considerado pelos moradores um local de recarga de recursos naturais: é uma área de nascente de águas, e parte delas vertem para dentro do território; de espécies vegetais utilizadas para fins medicinais e artesanato. Nesta área a comunidade extrai taquara, cipó timbopeva, cipó imbé, piri e algumas madeiras. Com estes recursos produz peneiras, apas, pilões, cestos,

colheres de pau, bancos e outros utensílios e móveis utilizados no espaço doméstico. Estas práticas fazem parte da cultura tradicional da comunidade e são essenciais para manter o seu modo de vida.

“A formação deste lugar foi quando o mar recuou e a terra subiu, deixou essas lombas e baixadas. A água desce por baixo da terra, ela come a terra. O barulho sonolento do roncador é o barulho do córrego.” (Pedro Peniche, 62 anos, Bombas, 2011)

CAPELA EM RUÍNAS (R)

No final dos anos 1970 ou começo dos anos 1980, a comunidade de Bombas construiu uma pequena capela de pau a pique ao lado da casa de José Muniz, conhecido como Juquita, na localidade chamada Cotia. Depois de cerca de 20 anos servindo de local para atividades religiosas da comunidade, a capela desmanchou no tempo, e não foi reconstruída ainda. Na capela faziam culto aos domingos, catequese e eventualmente missa quando o padre subia até lá. As celebrações de devoção aos santos, que ocorriam tradicionalmente nas casas, não passaram a ser celebradas na capela. Apenas as missas foram passadas para a capela. A primeira missa celebrada na comunidade foi na casa de Quirino Dias Peniche, no Roncador, no ano de 1975, por um padre de uns 60 anos.

Com a ruína da capela, os cultos dominicais e a catequese pararam. As missas continuam sendo celebradas nas casas e as festas de devoção aos santos também.

“Quando tinha igreja, o povo era melhor um pouco. Conforme reza o povo, melhora. Sem Deus nós não vamos a lugar algum, ele tá na mente do pessoal: pra aprendizado e comunicação. A amizade não diminuiu com o fim da oração.” (José Dias Muniz ou “Juquita”, 71 anos e Pedro Peniche, 62 anos, Bombas, 2010)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Modo de Fazer casa de pau a pique; Puxirão.

Pedrão do Roncador, visto a partir da casa da família Peniche, Quilombo Bombas.
© Anna Maria Andrade/ISA, 2010





CANGUME

CAMINHO DA FIGUEIRA (R)

Os moradores de Cangume usavam o Caminho da Figueira para chegar na cidade de Itaoca, para fazer compras e trabalhar. Quando morria alguém na comunidade, iam pelo Caminho da Figueira para enterrar no cemitério da cidade. O nome se deve a uma grande figueira que tinha no caminho, mas foi cortada pelo fazendeiro. Parte do caminho está dentro do território de Cangume, parte está fora. Quando fizeram a estrada de acesso à comunidade, há cerca de 40 anos, boa parte dos moradores deixaram de usar o Caminho da Figueira para ir a Itaoca. Eventualmente, quando vão a cavalo, usam o caminho. Demoram aproximadamente uma hora e meia. A pé chegavam a demorar duas horas.

O relato menciona a história da aparição de visagens neste caminho.

“É um caminho de tropa, tem guaxuma e capim. O pessoal roçava antes pra poder passar. Era só por ali que o pesso”É um caminho de tropa, tem guaxuma e capim. O pessoal roçava antes pra poder passar. Era só por ali que o pessoal passava pra ir pra Itaoca. Usava pra trazer as compras, pra ir no médico, pra levar pra enterrar em Itaoca.

O caminho é por uma serra, é difícil de andar lá porque quando chove faz uma buraqueira na estrada, e se a gente não andar reparando, cai. Ele saía do bairro, descia até chegar no assento, aí curveava, atravessava o portão de Jadir e descia, atravessava um correquinho e lá pela frente passava em um lagoinha, subia e descia de novo até chegar na Gro-tuba [bairro] e já varava na estrada que ia pra Itaoca.

Depois da Lagoinha tinha uma figueira, era uma figueirona enorme, por isso o nome ficou Caminho da Figueira. Tinha morador lá também, os avós de Dona Delfina moravam lá, só depois mudaram pra Cangume. Mas agora não tem mais figueira, o dono do terreno, que era o fazendeiro Salvador, cortou. A gente não viu quando derrubaram a figueira, só depois. A gente acha que era pra tentar tirar o enterro que diziam que tinha lá. Diziam que embaixo da figueira tinha enterro: um dia eu tava passando a cavalo, daí antes de

chegar no riozinho pra chegar na figueira tinha uma lajinha de pedra com uma pedra em cima, como se fosse uma cadeirinha. Eu tava começando a descer e afrouxou a barrigueira do cavalo. Eu desci pra apertar, e quando olhei na pedra tinha um homem sentado. Deu pra ver só a roupa dele, que era um homem. Quando apertei a barrigueira e fui montar no cavalo olhei e não tinha mais homem. Decerto era o homem que morreu e enterrou o enterro. Porque diz que a pessoa que faz enterro, quando morre, fica pajeando o enterro até achar uma pessoa pra tirar aquele enterro, aí ele some também.

O Carlito uma vez foi passar lá e diz que viu uma mulher vestida de noiva, ele lutou, lutou pro cavalo ou mula passar, mas ele não passou. Careceu dele voltar pra Itaoca.

Antigamente tinha mato, agora que tá um inverno [pasto], que o pessoal tirou o mato. Hoje é difícil usarem o Caminho da Figueira porque abriu a estrada, não tem mais figueira.”

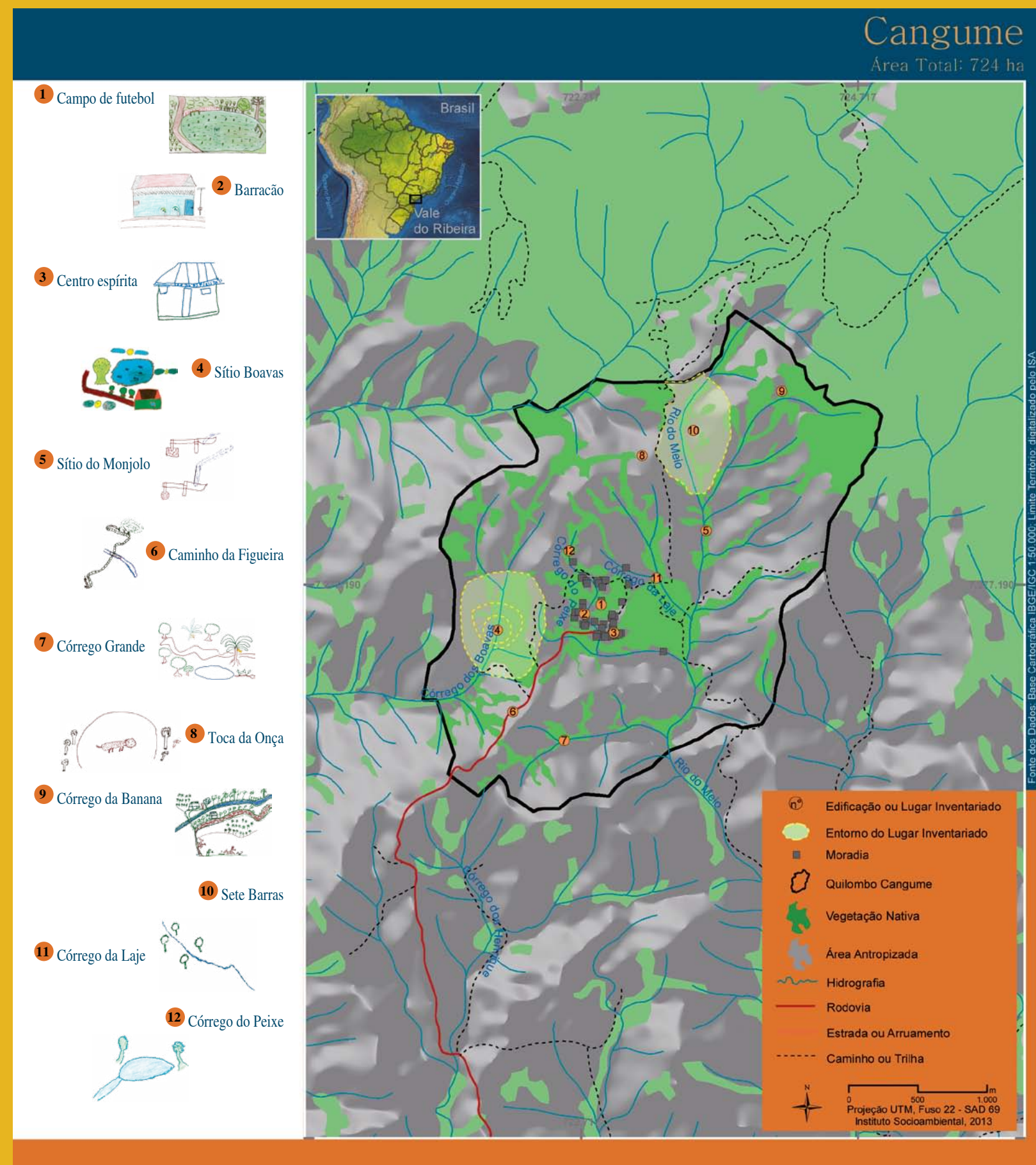
(Jandira Matos Monteiro, 65 anos, Cangume, 2011)



CAMPO DE FUTEBOL E CASARÃO (ANTIGO) (I)

O campo de futebol de Cangume fica em um local onde havia um casarão no qual ocorriam diversas celebrações religiosas, como a festa de Santo Antônio, Santa Cruz e São Gonçalo e bailes da comunidade [principalmente bailes de puxirão]. O casarão ruiu faz aproximadamente 35 anos, e os encontros festivos deixaram de ocorrer lá e passaram a acontecer no salão do primeiro centro espírita da comunidade.

No lugar, o campo de futebol foi feito com a ajuda da prefeitura e tornou-se um local de encontro dos moradores de Cangume. Os





homens disputam a taça em torneios de seis em seis meses com times que vêm de fora, do Lajeado e do Pavão. As mulheres vão para fazer caminhada, uma prática recente para elas, recomendada pelos médicos. As crianças se reúnem no campo aos domingos, cedo, para jogar bola.

“Desde menina nós ia nas festas que tinha no casarão, que era onde é o campo de futebol hoje. O casarão era do meu tio, Antônio Gonçalves, era irmão da minha mãe, e toda vez que tinha festa lá os irmãos iam ajudar. Era de pau a pique e chão batido, bem grandão: tinha dois quarto, cozinha bem grandona e o salão bem grandão pra dançar forró. Sempre saía forró lá. Às vezes tava sol quente e a gente ainda tava escutando sanfona lá. Meu tio fez a casa grandona assim já pra fazer festa. Ele morava na casa da minha avó, mas quis fazer o casarão pra fazer festa e baile mesmo. Lá tinha Festa de Santo Antônio, Festa de Santa Cruz, Romaria de São Gonçalo, Baile de Puxirão, tudo saía nessa casa. Não tinha outra casa boa de fazer baile, só aquela lá.

Hoje todo mundo foi morrendo e o lugar do casarão virou um campo de futebol. O meu marido e meu irmão se reuniram, pediram ajuda do prefeito, ele mandou a máquina pra limpar e arrumar e depois plantaram grama.

Ao redor do campo tem duas araucárias, o pessoal joga futebol lá, às vezes vem time de fora, de Pavão, de Lajeado. Agora a mulherada tá usando pra fazer caminhada, diz que é mais fácil lá do que sair por aí.

Antes desse campo que foi feito no lugar do casarão, tinha outro campo, mais antigo que era num lugar lá no alto (conhecido como sitinho), que hoje tá na mão de fazendeiro, feito de invernada (pasto). Era bonito o campo lá, bem no alto.” (Antônia Gonçalves de Pontes, 78 anos, Cangume, 2011)



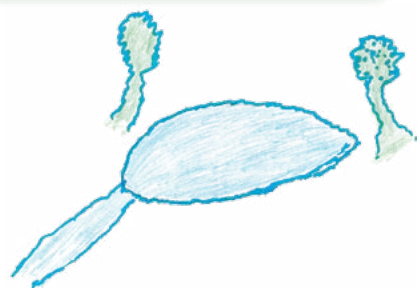
CÓRREGOS GRANDE, DO PEIXE, DA BANANA E DA LAJE (R)

Os córregos são referências importantes do território de Cangume, servem para diversos usos e dão nomes às localidades dentro do território. Os moradores tomam a água que vem dos córregos e tem tanque de peixe também. Os córregos Grande, da Banana, do Peixe e da Lage descem até o Rio do Meio, e de lá descem pro Rio Grande. De lá, o Rio Grande segue até o bairro do Pavão. No dizer dos moradores de Cangume, “o Rio Grande vem da cabeceira dos matão.”

A preocupação da comunidade de Cangume é que os córregos sequem devido ao desmatamento das nascentes e beiras d’água. Grande parte do território de Cangume está ocupada por fazendeiros que criam gado e abriram pastagens nas margens dos córregos.

Córrego do Peixe:

“É bem pequenininho, ele passa pelo bairro, desce uma barroca e vai embora pra baixo, desce na Leonora e vai desaguar lá no Rio Grande, onde socava os minjolo. Muitas vezes eu ia trabalhar lá, eu trabalhava lá no Rio do Meio, a gente passava por ele, o Córrego dos Peixes.” (Delfina de Oliveira Lima, 70 anos, Cangume, 2011)



Córrego Grande:

“Também tá com a boiada lá, não tem um pé de nada. No tempo que o meu vô morava lá, eles tocavam lavoura, tinha canavial, feijão.” (Delfina de Oliveira Lima, 70 anos, Cangume, 2011)



Córrego da Banana:

“Antigamente era mata virgem, há mais de 50 anos derubaram pra plantar milho e arroz, hoje em dia planta-se mandioca. É um córrego rodeado de bananeiras, onde não mora ninguém. Só tem alguns acampamentos em época de lavoura. Tá desmatado um pouco, capoeira fina, tão plantando roça de milho. Plantaram arroz e o passarinho comeu quase tudo.” (Delfina de Oliveira Lima, 70 anos, Cangume, 2011)



Córrego da Lage:

“Tem fazendeiro, eles não plantam nada, só moram e lidam com boi e porco. Diz que é pra vortar essa terra pra comunidade. Lá onde a velha Arcanja, mulher de Bastião Gonçalves, tem uma laje, uma pedra comprida onde a água passava bem no meio assim. Eles usavam água pra tomar, pra cozinhar, lavar roupa e lá pra baixo tinha um coqueiro. A laje é baixa, mas muito comprida e larga. Quando chove quase a água cobre ele, mas logo já descobre. O cunhado de Daniel fez um minjolinho lá uma vez, como a água era fraca ele fez pequeno.” (Delfina de Oliveira Lima, 70 anos, Cangume, 2011)



SETE BARRAS (R)

Sete Barras é nome de uma localidade que pertence historicamente ao território de Cangume, e hoje encontra-se ocupado por terceiros. O nome de lá é Sete Barras porque tem sete córregos que emendavam no córrego grande.

Neste lugar trabalhava uma família de Cangume. Era uma quadra de dez alqueires, um terreno inclinado, bom para criação de animais, inclusive gado, e para trabalho agrícola também. Antigamente tinha lavoura de milho, feijão, mandioca, chuchu e banana.

No entorno tinha o “sertãozão” (forma como o entrevistado se refere à mata), de onde os moradores de Cangume tiravam tábua pra construção de suas casas. Tinha dois paióis, um deles era perto do caminho de tropa que vai dar em Iporanga; outro, mais para baixo, que era pro meio do mato, no meio da roça.

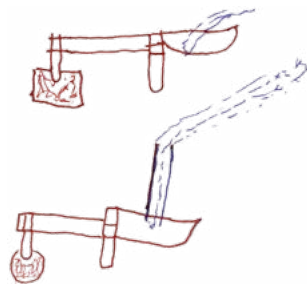
“Quando eu conheci por gente, meu pai já tava usando lá. Ele fala que comprou de um tio meu, o tio Lutério. Bem antigamente era caminho de tropa, depois abriram uma estrada no canto do terreno. Hoje a estrada não é conservada, mas já é melhor de ir. Antes era muito difícil de chegar, fazia um caminho muito comprido. Lá, agora, tem fazenda de gado, é dos fazendeiro. Lá tem um terreno que era do Paulão que já tá na mão do quilombo agora. Então tão plantando de novo mandioca, milho e feijão por volta. O bairro todo tá na espera que as Sete Barras volte na nossa mão. É importante ter esse lugar de volta pra ter mais lavoura pra gente plantar porque lá é um lugar bom pra plantar verdura e fica na beira de estrada. Aí nós vai lá com um trator e caminhonete e já carrega, essas lavoura pesada que precisa de um transporte pra vender. Se for pra vender pro Pronaf e pro PAA é importante ficar na beira da estrada.” (Joel Dias Gonçalves, 52 anos, Cangume, 2011)





SÍTIO DO MONJOLO (R)

O lugar recebeu o nome devido ao monjolo que lá havia. A estrutura de captação de água do Córrego Grande para acionar o monjolo já não existe no local, e atualmente o sítio é ocupado por pessoas de fora da comunidade.



“Acho que os primeiros a chegar lá no Sítio do Minjolo foram o velho Pedro [antigo morador de Cangume] e um homem baixo que chamava Paulo. O velho Pedro que tinha um laranjal bonito, umas pedras em volta do terreno, ele plantava agrião também. Tinha um outro homem que trabalhava rio acima ali, foram eles que roçaram e foram morar lá. O sogro meu estancou um açude pra fazer o minjolo. No dizer dos mais velhos eles diziam ‘açude do minjolo’. Ele estancou com pedra e terra, fez um minjolo e um paiolão pra gente pousar. O Sítio do Monjolo era depois do Córrego da Lage: passa um vargado e aí chega no Rio Grande, que é onde foi feito o açude pro minjolo socar. A mesma água socava outros dois minjolos: o do Damião e do Zeferino. Antes do minjolo tinha nossa casa. O meu sogro deu um pedaço de terra pra nós e o meu marido, Daniel, trabalhava pra fora. Eu ficava com as minhas família [filhos] em casa, se virando, trabalhando. Tudo nós plantava: mandioca, milho, arrozal e miudagem como batata doce e alho pra comer. Com o minjolo a gente fazia farinha de milho e de mandioca. Tudo nós socava. Levava um cestão de taquara grande assim. Os mais velhos falavam em pindocar o milho. Nós embrulhava na folha de caeté, colocava num balaio e deixava uns oito ou dez dias da água. Nós fazia ensacão assim, só pra gastar. Nesse tempo a gente não comprava farinha. Depois foi se acabando, o pessoal foi pegando de usar farinha comprada, o minjolo foi estragando. Agora toda as coisa vai mudando, fica na mão dos fazendeiros e vai estragando as coisas. Agora, lá onde o velho Pedro e o Paulo moravam se acabou tudo, é só boi que tá lá. É um lugar importante porque fazia farinha e é gostoso a gente comer. Se voltasse pra nós a terra, o compadre Oscar falou que arruma gente pra fazer minjolo e continua de novo.” (Delfina de Oliveira Lima, 70 anos, Cangume, 2011)

TOCA DA ONÇA (I)

A Toca da Onça é uma localidade onde há uma gruta de pedra. A área é um local histórico de perambulação de caçadores, e mais recentemente de trabalho agrícola da comunidade de Cangume. Os mais velhos se lembram de trabalhar ali para pessoas de fora que se diziam “donas” da área. Com o processo de regularização fundiária do quilombo, parte desta localidade foi reincorporada ao território da comunidade e voltou a ser cultivada por famílias de Cangume.

“A Toca da Onça era uma beira de sertão, beira de mata virgem com uma toca de pedra, plantação de laranja, pinheiro, arroz, milho e criação. Eu conheço a história do nome: o meu sogro disse que eles iam lá tirar palmito. Ali era só sertão, matão, eles levavam espingarda com aquelas cartucheyronas e cachorro pra caçar. Eles se esconderam numa chuva embaixo de uma pedrona. Diz que tinha o sinal do ninho do bicho, onde ele dormia, e tinha pelo. Eles descobriram que ali era onde a onça dormia. E até hoje tudo conhece esse terreno por Toca da Onça. É um pedrãozinho, parece uma casa. Trabalhei muitas vezes lá: nós trabalhava pra dois irmãos que moravam nesse terreno. Eles moravam perto da estrada que desce pra Furnas. Antes deles, era de um tal de Diogo. A gente recebia pra trabalhar na roça de milho. Arroz tinha um pouco, e plantava laranja e pinheiro. Feijão não plantava. Eles [os donos da área] vendiam um pouco. Eles tinham uma casa, e tinham criação, o nome do lugar que eles moravam era Bairro da Fazenda Erva de Bicho. Agora não tem mais ninguém.” (Antonia Gonçalves de Pontes, 78 anos, Cangume, 2011)



CENTRO ESPÍRITA (I)

Conforme relatam os moradores mais velhos de Cangume, os primeiros encontros espíritas na comunidade realizavam-se na casa dos falecidos Francisco Maciel de Pontes e Benedita Maciel de Pontes, avós de Antônia, há mais de 80 anos. Nessa época, o presidente do centro vinha de Itaóca e se chamava Alcides Batista. No começo dos anos 1930 foi construído, ao lado da casa dos avós de Antônia, uma pequena casa de pau a pique para funcionar como centro espírita. Quando esta edificação estragou, a comunidade construiu, no mesmo lugar, o atual centro, de madeira. Isto ocorreu há cerca de 40 anos.



As reuniões no centro ocorrem às quintas, sábados e domingos e são coordenadas pelo presidente Oscar Santos Maciel, de Cangume. Outros presidentes que atuaram no centro espírita de Cangume são: Dito Baiano (de Itapeva), Pedro Monteiro, José Gonçalves e José Dias Gonçalves de Pontes, estes últimos todos de Cangume.

“Ele tá meio caído o nosso centro, tá em reforma. A coisa mais importante da nossa vida é lembrar os antigos, as pessoas que a gente ama, os parentes.” (Antônia Gonçalves de Pontes, 78 anos, Cangume, 2011)

Vista do território Cangume. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



CENTRO COMUNITÁRIO DE CANGUME (I)

O centro é utilizado para reuniões da comunidade, velórios e aniversários. As festas e o forró são realizados lá também. Com recursos do Fundo Social de Itaoca foi construída uma cozinha equipada para produção de pão, mas pouco utilizada.



“Na época que começou a construir, a gente ainda não tinha associação, mas pensamos em usar o centro comunitário pras festas do Centro Espírita, que não tinham local certo. A gente sempre conversava sobre isso. Aí chegou o Eliseu, de Apiaí, e deu um começo, ele ajudava pedindo doação de alimento e material em Itaoca e Apiaí, marcava a data e ajudava a organizar o mutirão de construção. Depois ficou meio parada a obra, até que a prefeitura de Itaoca ajudou com material e um pouco de mão de obra. A obra terminou em 1998. É importante porque é um lugar de encontro.” (Jaime Maciel Pontes, 47 anos, Cangume, 2011)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Festa da Associação, Celebrações Espíritas, Hinos espíritas; Centro Espírita, Dirigente do Centro Espírita.



GALVÃO

CAMINHO DOS PILÕES (I)

O Caminho dos Pilões é a rota histórica que liga Galvão à localidade conhecida como Porto dos Pilões, onde foi reconhecido o Quilombo Pilões [também participante do inventário]. Os moradores atuais estimam que o caminho tenha sido aberto na época de Bernardo Furquim, primeiro morador do Galvão, e tenha mais de 350 anos de existência.

Este caminho, como outros caminhos de tropeiro que cortam o Vale do Ribeira, era muito utilizado pelos moradores do Galvão. Pelo caminho viajavam para Guapiara e Capão Bonito, os destinos mais distantes. O caminho dava acesso também às comunidades menores, mais próximas, como Pilões e Maria Rosa. Localidades mais antigas, onde hoje não há mais ocupação, também são lembradas pelos mais velhos: Santana, Lambari, Areadinho e, quase chegando em Guapiara, ficavam as localidades de Gambazá e Fundão. As pessoas viajavam por vários motivos: para visitar parentes e amigos; para consultar benzedores, em caso de doença; para participar das celebrações em outras comunidades; transportar produtos da roça para venda nos centros urbanos; trazer mercadorias que os moradores rurais não possuíam como sal, querosene e outros.



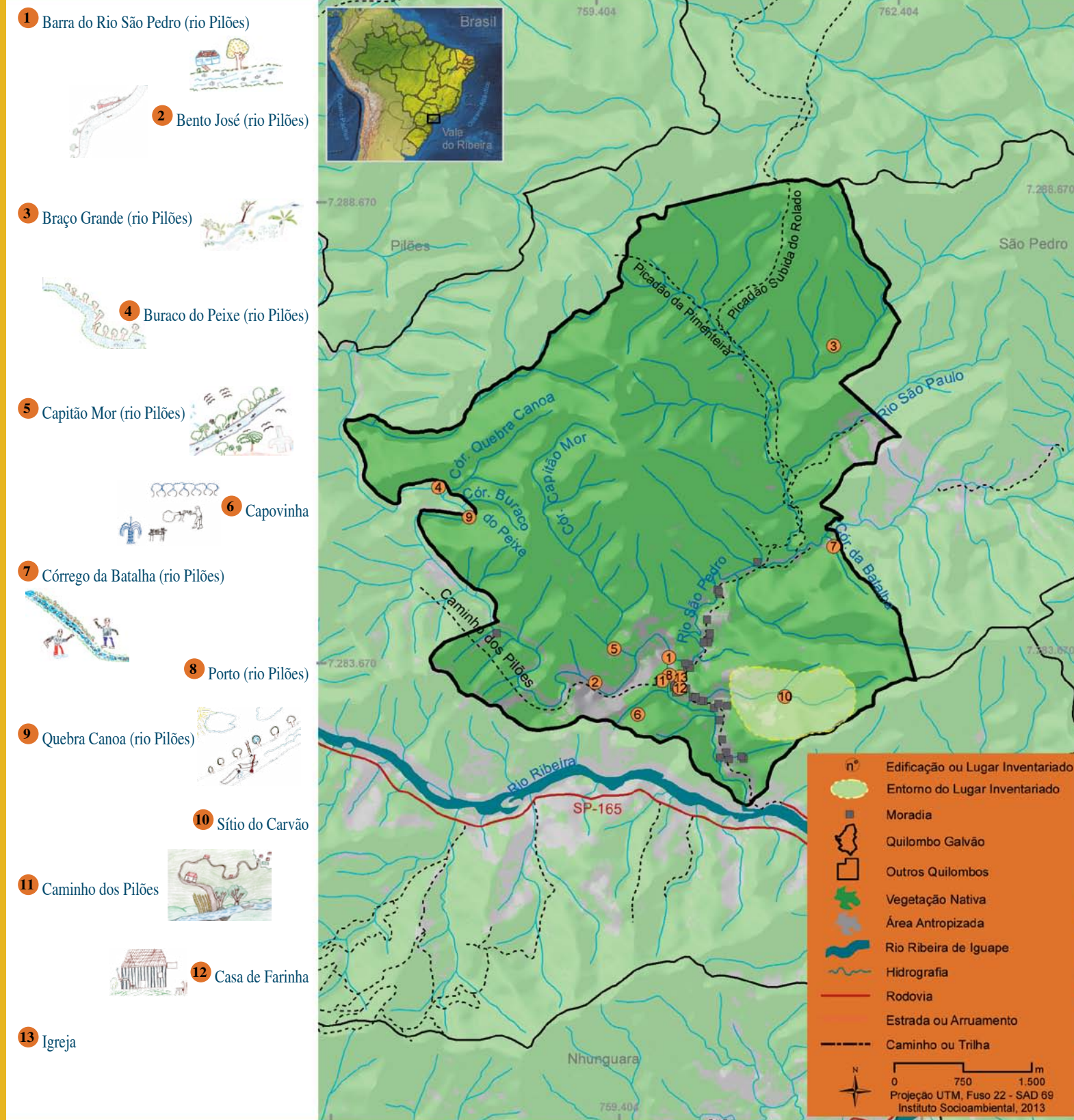
“O caminho é muito antigo, muito mais velho do que eu. Tem mais de 100 anos. Aqui eles faziam uma caminhada, o finado Erpídio, faziam caminhada até o sertão pra ir pra Guapiara. Levavam burro carregado com farinha de mandioca, doce de laranja, melado, rapadura. Levavam pra vender lá. É um caminho que tem hora que a gente passa beirando o rio, tem hora que tem desvio, mas a maioria é bem pela beira. É tudo mata, o mais é mata, só tem o trilho, a picada do caminho. Pra ir de cavalo gasta duas horas. A pé vai umas duas ou duas horas e meia. Antes, nessa área do Antônio Meira, eles faziam muita roça, agora não tem mais. Do Zé Lupércio também. Tá tudo formado matagal, morador não tem mais.” (Rubens Rodrigues dos Santos, 51 anos, Galvão, 2011)

Antigamente, muitas pessoas possuíam roças plantadas nas áreas de acesso do Caminho dos Pilões. Com a diminuição do trabalho agrícola e adensamento das casas próximo às estradas, estas áreas foram abandonadas.

Hoje o Caminho dos Pilões continua sendo usado para pessoas que vão até Pilões, principalmente em dias de festa. Pescadores também usam o caminho, preferem ir a pé em vez de subirem de canoa pelo rio até a altura do rio onde colocam armadilhas.

Galvão

Área Total: 2.234 ha

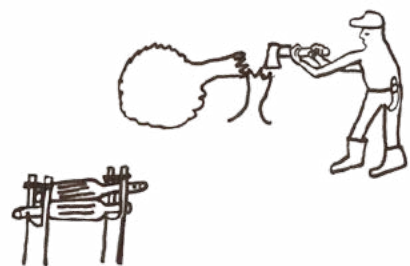


**CAPOVINHA (R)**

Capovinha é diminutivo de capova.¹⁸ Muitas comunidades reconhecem as capovas como lugares importantes para a memória histórica e cultural, devido à relevância destes espaços na vida produtiva e nos encontros comunitários. É o caso da Capovinha de Galvão, como atesta o relato a seguir.

“Eu conheci a Capovinha quando ia trabalhar pro finado Erpídio Gonçalves de Oliveira. Ele tinha roça de milho, cana, arroz, feijão, mandioca, uma moenda pra fazer garapa e rapadura e o paiolzinho dele pra ficar ao longo do dia. Nós cortava e carregava a cana pra ele e a mulher dele moer. Depois a gente carpiava pro outro lado também e ajudava a mexer pra apurar a rapadura. Esse homem fazia aqueles puxirão de 40 gente trabalhando na roça o dia inteiro. Quando era de noite fazia bailão, dançava a noite toda. Mesmo antes do Erpídio trabalhar na Capovinha, a área já tinha plantação dos antigos moradores de Galvão.

A Capovinha fica do outro lado do Rio Pilões, na altura do campo de futebol, onde o Córrego da Capovinha deságua no Pilões. Ali na Capovinha era pra ser herança do meu marido, mas tá na mão de terceiro. O Itesp disse que é pra ser nosso, mas ainda não fizeram conta de tirar o terceiro de lá. Agora lá só tem pasto de pessoa de fora da comunidade. Lá é lugar importante porque é muito bom trabalhar, um baixão na beira d'água. Em cima também é bom pra milho. É uma área que é bom pra tudo tipo de planta que nós plantar. É um lugar onde a gente trabalhava em puxirão e dançava baile.” (Arminda Neves dos Santos, 71 anos, Galvão, 2011)

**SÍTIO DO CARVÃO**

Há quem conte que o nome Galvão deriva do nome de uma localidade conhecida como Carvão. Mas nem todos no quilombo confirmam esta versão. O Sítio do Carvão figura como um dos primeiros locais de ocupação da história do Galvão, e teve importância na vida produtiva das famílias que lá moravam. Até hoje a região é área de plantio de uma família de Galvão.

“Carvão era um lugar onde Bernardo Furquim colocou no inventário, antes de morrer, pro Chico do Morro e sua filha, e pro meu avô Graciano. Ele fica em volta do Córrego Carvão, lá em boqueirão, uma baixada. Al Graciano e Chico do Morro construíram uma fábrica de carvão lá, pra vender. Então o nome ficou Sítio Carvão por causa dessa fábrica. Mais embaixo, na entrada, tinha uma roda d'água pra fazer farinha de mandioca. Então lá é um lugar onde dá pra ver que teve um movimentinho.

Hoje, o carvão é capova da minha família. Lá tem criação de porco, cabecinha de gado, os arvoredo que nós plantemo: jatiticaba, laranja, ata. Tem o nosso paiolzinho, passa o Córrego do Carvão.

Depois que entrou a lei do lote, os engenheiro foram lá e lotearam tudo. Cada um pegou um lotezinho, foi no governo de Quércia. Mas agora não é mais válido porque entrou a lei de Quilombo. Antes tinha fábrica de carvão, agora só tem um servicinho de roça. O povo não quer mais serviço de roça pra lá porque é uma aventura. Lá tem muita nascentinha de água que a gente quer economizar. Não pode desmoitar essas partes porque não sabe o futuro”

Lá é um lugar muito tradicional, mas algumas pessoas não consideram isso, porque vieram de mais longe e não conhecem direito a história.” (Jovita Furquim de França, Galvão, 2011)

¹⁸ Capova pode ser chamada também de capuava ou capuova. São palavras empregadas pelos quilombolas para se referir aos locais de plantio, na maioria das vezes são afastados das casas de moradia.

IGREJA DE NOSSA SENHORA APARECIDA (I)

A igreja que existe hoje em Galvão foi construída na segunda metade da década de 1980. Ela foi inundada pela enchente de 1997, que destruiu as imagens de Nossa Senhora Aparecida e São Benedito e deixou muitas famílias desabrigadas. A restauração da igreja após a enchente foi feita pela própria comunidade.

A primeira capela da comunidade foi construída de pau a pique, mas os informantes não souberam precisar a data desta construção. Ela foi erguida onde estava assentada a Santa Cruz, perto da casa de José Rodrigues dos Santos, um homem antigo da comunidade que possui, segundos os moradores, mais de 40 netos em Galvão. A capela ficava distante do centro da comunidade e, por isso, quando foram reconstruir a igreja, em 1987 ou 1988, resolveram fazê-la no centro da comunidade, próximo ao Porto, ao campo de futebol e à escola, construídos no local seis anos antes. O centro comunitário foi construído depois, em 2003, ao lado da igreja.

“Quando fizeram a capela, o padre veio abençoar e saiu a votação para eleger uma diretoria pra cuidar da igreja, a equipe de liturgia. Nessa votação eu fui eleita com 30 votos e empatei com Agenor Moraes. Ele ficou dirigente e eu fiquei vice. Daí a gente fazia o culto dominical de Santa Cruz com livro. Não tinha mastro, nem procissão, nem cruz. Em 87 ou 88 mudou a igreja de novo, veio onde que é hoje. Foi coordenada pela irmã Sueli e o padre João Grandão, um italiano. Aqui foi feito também o culto dominical de Santa Cruz. Chegamo a levantar mastro de Santa Cruz, mas foi embarralhando a cabeça, e foi parando. Agora diminuiu a participação na igreja. Passaram a rezar na xiboca. A igreja é muito importante porque sem Deus nada é feito. É um sinal que Deus ainda habita o povo. A terra é o pé de Deus.

*Muitos casamentos saíram ali. Batizados e velórios também. O velório do Carlinhos, em 2010, foi muito triste pra todo mundo, marcante. Até hoje ninguém se conforma com o que aconteceu.”*¹⁹ (Jovita Furquim de França, Galvão, 2010)

¹⁹ O relato faz referência ao assassinato de um rapaz da comunidade de Galvão.



Igreja de Nossa Senhora Aparecida, Quilombo Galvão. © Felipe Leal/ISA, 2007



Centro da comunidade de Galvão, onde localiza-se a igreja. © Juliana Ferreira/ISA, 2010

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Nossa Senhora Aparecida; Bandeira do Divino Espírito Santo; Via Sacra da Quaresma; Rio Pilões; Santa Cruz



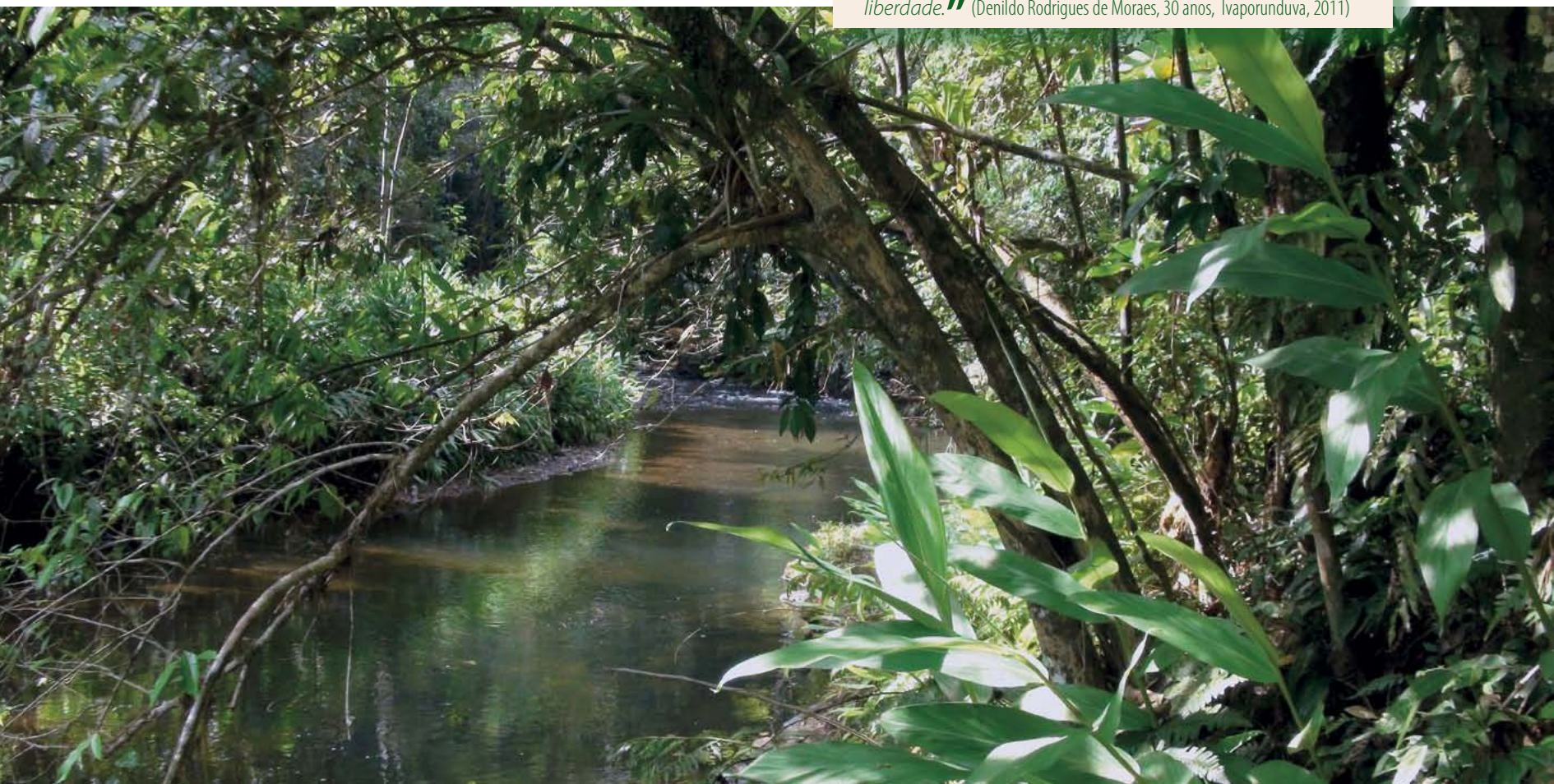
IVAPORUNDUVA

BOCÓ (I)

Bocó é o nome de um rio e da localidade que fica em suas margens. Nesta localidade, conforme relatam os moradores de Ivaporunduva, habitam cerca de dez famílias. Os vestígios do cemitério antigo de Ivaporunduva e da vala de pedra construída para mineração estão localizados no Bocó.

“Lá é tudo plantação de arroz, feijão, milho, mandioca, banana. O primeiro a ir pra lá foi o João Meira. O Bocó eu conheci por um senhor que morava lá. Ele era muito bobo, trabalhava pro Ismael Julio. Daí chegava e ele falava: “Não vai tomar café, Bocó?”. Depois de um tempo, quando alguém ia praqueles lados, falava: “Vou lá no Bocó.” Até o rio, que era das Vargem, virou Rio Bocó. Agora tá diferente o lugar, tem estrada, luz elétrica e casa de material.” (Vandir Rodrigues da Silva, 60 anos, Ivaporunduva, 2011)

Rio Bocó, Quilombo Ivaporunduva. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



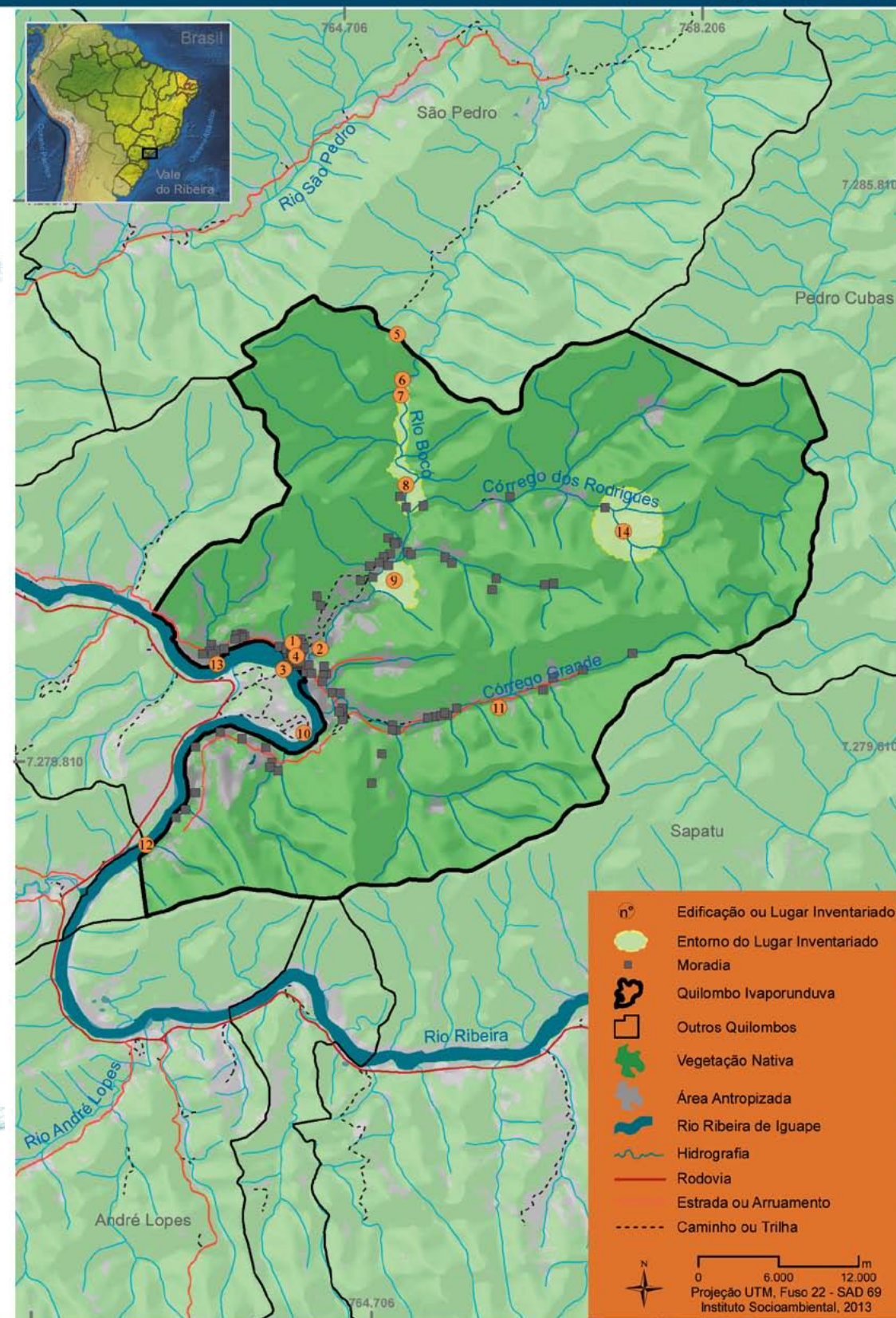
CEMITÉRIO ANTIGO (R)

“O cemitério antigo está situado às margens do Rio Bocó. Foi onde enterraram os escravos que faleceram na exploração do ouro em pó. Hoje, embora esteja coberto de mata totalmente, o vestígio dos túmulos e das ruínas do período da escravidão ainda continua intacto. Os vestígios são pedras empilhadas, em forma de túmulo. Na divisa do cemitério ficam as cacimbas, que são desvios de água para lavar o ouro da época da escravidão.

Esse lugar se formou porque os negros estavam falecendo na extração do ouro e lá mesmo eram sepultados. Calcula-se que naquela época, em Ivaporunduva, tiraram 600 arrobas de ouro. Faleceram muitos negros nesse período. Lá por perto fica o Bengalá e o Morro do Chumbo, onde os negros se refugiaram pra fugir da escravidão.

Este cemitério não é mais utilizado, hoje os mortos da comunidade são sepultados em outro cemitério, mais recente. Mas a história do nosso povo, história sofrida por nossos antepassados, está naquele lugar. O sangue do nosso povo e o alícerce da nossa comunidade está todo impregnado naquele lugar. Aqueles que faleceram ali, a gente tem a certeza que eles tão olhando pra nós, orgulhosos pelo prosseguimento da luta que estamos dando, a luta que eles começaram, pela liberdade.” (Denildo Rodrigues de Moraes, 30 anos, Ivaporunduva, 2011)

- 1 Cemitério
- 2 Tráfico de Farinha
- 3 Porto do Meio (rio Ribeira)
- 4 Igreja
- 5 Morro do Chumbo
- 6 Cemitério antigo
- 7 Vala de desvio de água
- 8 Região Bocó
- 9 Região dos Rodrigues
- 10 Reversa (rio Ribeira)
- 11 Córrego Grande
- 12 Osvera (rio Ribeira)
- 13 Pedra Criminosa (rio Ribeira)
- 14 Região da Poça



**CEMITÉRIO ATUAL (I)**

O cemitério de Ivaporunduva é um dos poucos cemitérios ativos dentro de territórios quilombolas no Vale do Ribeira. Além deste, apenas o cemitério de Pilões, em Iporanga, também continua ativo. Sua importância é fundamental para a manutenção da memória genealógica da comunidade e das rezas oferecidas aos mortos no Dia de Finados.



Cemitério de Ivaporunduva. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



“O cemitério é onde são sepultados os quilombolas que falecem, não só de Ivaporunduva, mas também das comunidades vizinhas como São Pedro, Galvão, André Lopes, Sapatu e Nhunguara. Esse cemitério tem 250 anos, tem o muro feito de taipa, barro prensado. É onde os familiares da gente, mais recentes, estão enterrados. Esse cemitério, assim como em lugar onde o catolicismo é muito forte, fica no morro. Eu acho que deve ser porque a igreja católica tem uma ideologia de quanto mais pra cima estiver, mas próximo de Deus. O cemitério existe por causa da necessidade de ter um lugar próximo da vila, que não fosse tão longe quanto o cemitério velho, pra enterrar os mortos, para os falecidos poderem descansar em paz.

O cemitério tem três catacumbas de cimento, de uns 15 ou 20 anos pra cá. Hoje em dia não pode mais fazer tumbas por causa da falta de espaço. Tem um rodízio, depois de cinco anos o corpo tem que ser removido pra colocar outro no lugar. Faz uns 25 que o cemitério tem funcionários da prefeitura. Após cinco anos que uma pessoa já tinha falecido, os restos mortais dele teriam que ser removidos pra colocar outro no lugar. Mas quando abriram a cova, essa pessoa ainda tava com cabelo e vertendo sangue. Aí cobriram de volta e abriu outro lugar.

O que mudou é que hoje não vem mais tantas pessoas de outra comunidade pra enterrar, devido a superlotação. Eles vão pra Itapeúna. Em Ivaporunduva não tá falecendo tanta gente, o índice de mortalidade baixou, antes morria por qualquer coisa. Parte recente da nossa história está lá. Gente que, se você não teve contato, seu avô teve. Você olha e sente, esse lugar pra nós é um lugar místico, onde a gente recupera nossas forças, nossas energias. Lá acontece a reza de finados também” (Denildo Rodrigues de Moraes, 30 anos, Ivaporunduva, 2011)

CÓRREGO GRANDE (I)

Localidade histórica do território de Ivaporunduva que a comunidade ocupa até hoje, com moradias e áreas de plantio.

“É como se fosse um bairro da comunidade. Pegando a estrada da pousada gasta uns 20 minutos ou meia hora da minha casa. Lá tem roça de mandioca, arroz, feijão, banana, laranja, mexerica do Silvestre. Ele tem muito palmito jissara também, é até bonito de ver os palmito que tem lá, bastante mesmo. A casa dele fica um pouco longe da roça, mas ainda é no Córrego Grande. Mora também o irmão dele, chamado Vandir, e o compadre Dito. Eles têm casa por lá, de material, antigamente era tudo pau a pique, e fica uma perto da outra. Tem a casa da Cláudia também, que morreu esses tempos. Além da roça, tem mata fechada e um córrego, que é o Córrego Grande. Ele é estreitinho, mas chama assim porque vem de longe, lá da serra, eu mesmo já não conheço onde ele nasce.

É tudo gente antiga que morou nesse lugar, tudo trabalhador da roça. Eles deixaram muita coisa de antigamente, que eles usavam, antigamente tinha tráfico de farinha lá. Não vi formando o lugar, não é do meu tempo. Eu conheci por trabalhar lá. Às vezes os caras faziam trabalho lá e convidavam a gente, então conheci nesse ritmo assim, de ir trabalhar lá em puxirão. Ia também pra visitar, ia sempre visitar a dona Arcília, que é mãe do Silvestre e morava lá também. Lá tinha baile de mutirão, quando o pai do Silvestre era vivo, sempre fazia. Quando não era na colheita de arroz era pra derrubar madeira ou de roçada. O baile lá era bom pra caramba. Pra ir pra lá o pessoal fazia um farol de bambu com querosene pra alumiar o caminho, chama fifó esse farolete.

Lá tem também a Casa de Ervas Medicinais, de um projeto que foi feito, mas ela tá parada. Eles acharam que era melhor fazer lá porque era mais perto do mato, onde achava os remédios.

MORRO DO CHUMBO (I)

O Morro do Chumbo marca a divisa dos territórios de Ivaporunduva e São Pedro. É uma referência para as duas comunidades. O caminho antigo que liga as duas localidades passa pelo Morro do Chumbo, conforme relatos registrados a respeito do bem cultural Caminho do Morro do Chumbo, identificado em São Pedro.

Em Ivaporunduva, o Morro do Chumbo foi descrito como uma antiga área de plantio e possui importância histórica e econômica para a comunidade. Como outras capovas antigas do território, a área está em pousio, em processo de regeneração, conforme dita o sistema de coivara.

“É uma capova antiga: tinha feijão, milho, mandioca, cebola. Trabalhava bastante gente pra lá, desde muito tempo. O Chumbo é um morro grandão, o lado que a gente trabalhava era virado pro lado do Ribeira, não era muito inclinado, dava pra trabalhar bem sem escorregar. Passava um córreguinho pequeno lá. Foi os mais velhos que fizeram a capova, as pessoas que eu conheci que trabalhavam lá foram na esteira dos mais velhos que deixaram, era o pessoal do Rodrigues. Como era perto não precisava fazer paiol. Agora não tão plantando nada mais, não tem nada, só capoeirão. Os mais velhos ficaram cansado e foram saindo, os novos que tinham que tocar pra frente não fizeram conta, não tiveram coragem de ir pra lá. Deve ter algum pé de arvoredo só: essas coisas que a gente planta, laranja, banana, café, fica pra baixo da capoeira e nunca se acaba, fica pra lembrança.” (Narcísia Vieira do Amaral, 75 anos, Ivaporunduva, 2011)





POSSE (I)

“A Posse é uma capova antiga, lá é mais plano do que morro, antes de chegar tem um morro que é comprido pra caramba, vai meia hora pra gente chegar. Quem começou a trabalhar na Poça foi a mãe da Benedita Marinho. Depois o pessoal trabalhou bastante lá. Os avôs e bisavôs do meu marido trabalharam lá, e eu também trabalhei lá.

Eu e o meu marido plantava de tudo: feijão, arroz, milho, cana, verdura, banana. Tinha touceirona de bambu, laranja, palmito, algum desses foi meu marido que plantou. Todo lugar que ele trabalhava ele plantava um capãozinho de banana. Dava de tudo, a terra era boa. A gente tinha um paiol, fazia criação de porco e galinha também. Em volta da roça era mato fechado. Meu marido passava a semana trabalhando e eu trabalhava em casa, no Bocó, e ia pra lá final de semana.

O tempo que nós tava lá, nós e um homem do Bocó é que plantava lá. Depois de um tempo, o homem largou e só ficou o meu marido se batendo lá. Quando ele se despediu do lugar, quando deixou de trabalhar, ele até chorou. Parou porque tava velho, não guentava mais trabalhar. É muito longe, vai uma hora de caminho pra pessoa que anda bem. Era bom pra plantar porque é um lugar sossegado, dava boa lavoura. Lá passava o córrego da poça, é uma aguinha que vem bater aqui perto da vila e deságua no Ribeira.

Agora não pode mais fazer roça, tá difícil porque tá feita capoeira grossa. Ninguém tem ordem de cortar mais. Depois que o meu marido morreu eu nunca mais fui na Poça, mas quem passa por lá diz que tá bonito lá. Tá feita capoeira lá, o paiolzinho tá só a marca no chão, pode ter algum pé de banana, que banana nunca se acaba. Ninguém usa mais, só tem uma mulher, a Jandira, que tá criando boi lá perto, mas é mais pro lado do Rodrigues. Esse lugar chama Mela.”

(Narcísia Vieira do Amaral, 75 anos, Ivaporunduva, 2011).

RODRIGUES (I)

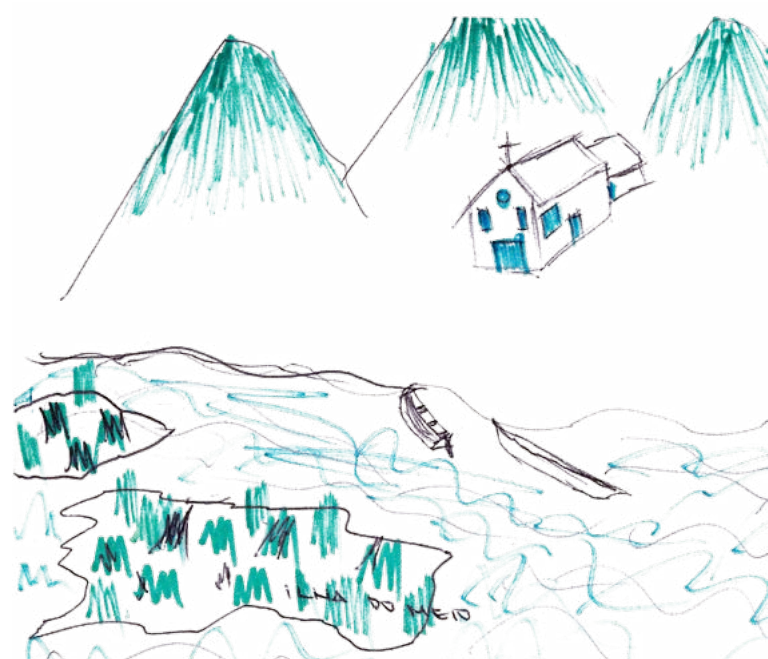
O Rodrigues é uma localidade que faz divisa com a Posse. Ambos são núcleos antigos de ocupação de Ivaporunduva.

“É um lugar que desde que me conheço por gente já é conhecido por esse nome. Eu não sei porque o nome é esse, mas deve ser porque teve alguém da família dos Rodrigues que foi pra lá e botou o nome. Depois os Furquim foram pra lá e ficaram, porque os Rodrigues vieram pro Córrego Grande. Foi os mais velhos do Gaspar que fizeram capova primeiro: o Martiniano, Rosa Furquim e Chico Marinho que foram pro Rodrigues.

O Rodrigues fica na margem do Rio Bocó, descendo uns dois km da barra, na margem direita. Depois do Rodrigues vem a Poça. Tem floresta também, capoeira e mata virgem. Lá tem o Córrego do Rodrigues que é quase do tamanho do Rio Bocó, só um pouco menor. Tem uma baixada de uns dois alqueire e o resto é morro.

É uma capova onde trabalham até hoje, plantam feijão, arroz, milho. Hoje já tem banana, pasto, mandioca, cana... Tem morador também: Gaspar Furquim, que fica em uma casa de pau a pique, o Jurandir. Passo por lá quase uma vez por mês, quando vou pro manejo de palmito.

O Rodrigues é importante porque é um lugar antigo, toda pessoa sabe onde é, é um marco que a pessoa não esquece.” (Vandir Rodrigues da Silva, 60 anos, Ivaporunduva, 2011)



IGREJA DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO DOS HOMENS PRETOS

Segundo informações oficiais que constam do processo de tombamento realizado pelo Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico (Condephaat) em 1972, a igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Ivaporunduva foi construída em meados da década de 1770: “A Capela de Nossa Senhora do Rosário foi erguida por escravos negros, em taipa de pilão, por volta de 1775, na região de Ivaporunduva, cuja riqueza, ainda por esta época, devia-se à extração do ouro. A conclusão das obras da capela apenas se efetivou no século XIX, ocasião em que se introduziu a capela-mor, em alvenaria de pedra cangicada. A planta se constitui de nave única e de capela-mor, este último corpo menor e mais baixo, coberta por telhado em duas águas. A sua fachada principal, bem simplificada, possui uma única porta e, acima, na altura do coro, duas janelas” (<http://www.cultura.sp.gov.br>).

Alguns moradores de Ivaporunduva, entretanto, consideram que a capela é mais antiga, pelo menos 100 anos antes da datação oficial, na segunda metade do século XVII, período em que a mineração se consolidou na região.



“A Igreja era tudo de taipa, telha de barro, dizem que foi construída na era dos escravos e acabada no tempo da abolição da escravatura. Mas, hoje em dia, já tem uma parte da alvenaria, as travessas e as telhas foram mudadas, porque como boa parte da sua construção original, quando foi feita a restauração já estava deteriorada.” (Vandir Rodrigues, 60 anos, Ivaporunduva, 2011)

Igreja e praça central do Quilombo Ivaporunduva. © Felipe Leal/ISA, 2012





A igreja até hoje é utilizada pelos moradores para todo tipo de atividade litúrgica: celebrações em homenagem a diversos santos católicos, missas, reza de terço, cultos, casamentos, batizados, crisma, 1ª comunhão, aulas de catecismo e velórios. As reuniões da associação também ocorrem na igreja e os visitantes do quilombo também são conduzidos para lá para uma roda de conversa com lideranças e monitores locais sobre a história da comunidade.

Atualmente, na festa da padroeira, a comunidade organiza uma grande celebração que envolve a realização de uma missa afro, na qual a santa desce do altar até o chão da igreja e as ofertas de alimentos da roça são depositadas também no chão, alterando o agenciamento do espaço da celebração católica.

VALAS DE DESVIO DE ÁGUA PARA MINERAÇÃO

Durante o período da mineração, que durou em Ivaporunduva de 1650 até o final dos anos 1700, foram construídos pelos escravos valas de pedra de desvio de água para a atividade mineradora. Embora a vegetação tenha avançado sobre os muros de pedra, ainda é possível ver parte das ruínas destas edificações. Os moradores de Ivaporunduva incluíram a visita às ruínas no circuito de atrativos para visitantes do quilombo, como evidências da antiga ocupação na área.

“Antigamente não tinha esse negócio de cano pra trazer água, então, quando os escravos faziam acampamento pra mineração, eles faziam a vala pra lavar o minério, pra beber, tomar banho e cozinhar comida. Quando tinha pedra, eles arrebatavam de marreta. No lugar que desbarrancava fincavam uma parede de madeira pra não desbarrancar a vala. Eu já morei perto de uma vala dessa. Inclusive o Domingos Filadélfio pediu pro meu pai pra renovar ela, porque tava no terreno do meu pai. Ele foi abrindo, cavando de novo, pegou a água do Córrego Grande e usou pra fazer uma roda d’água pra moer cana e fazer pinga, melado, rapadura.” (Jamaciro Rodrigues da Silva, 57 anos, Ivaporunduva, 2011)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos, São Sebastião, Santo Antônio, São João, São Pedro, Bandeira do Divino, Finados, Natal, Via Sacra da Quaresma, Incelências, Cemitério Antigo, Cemitério Atual, Missa Afro, Rio Ribeira.

QUILOMBO MANDIRA

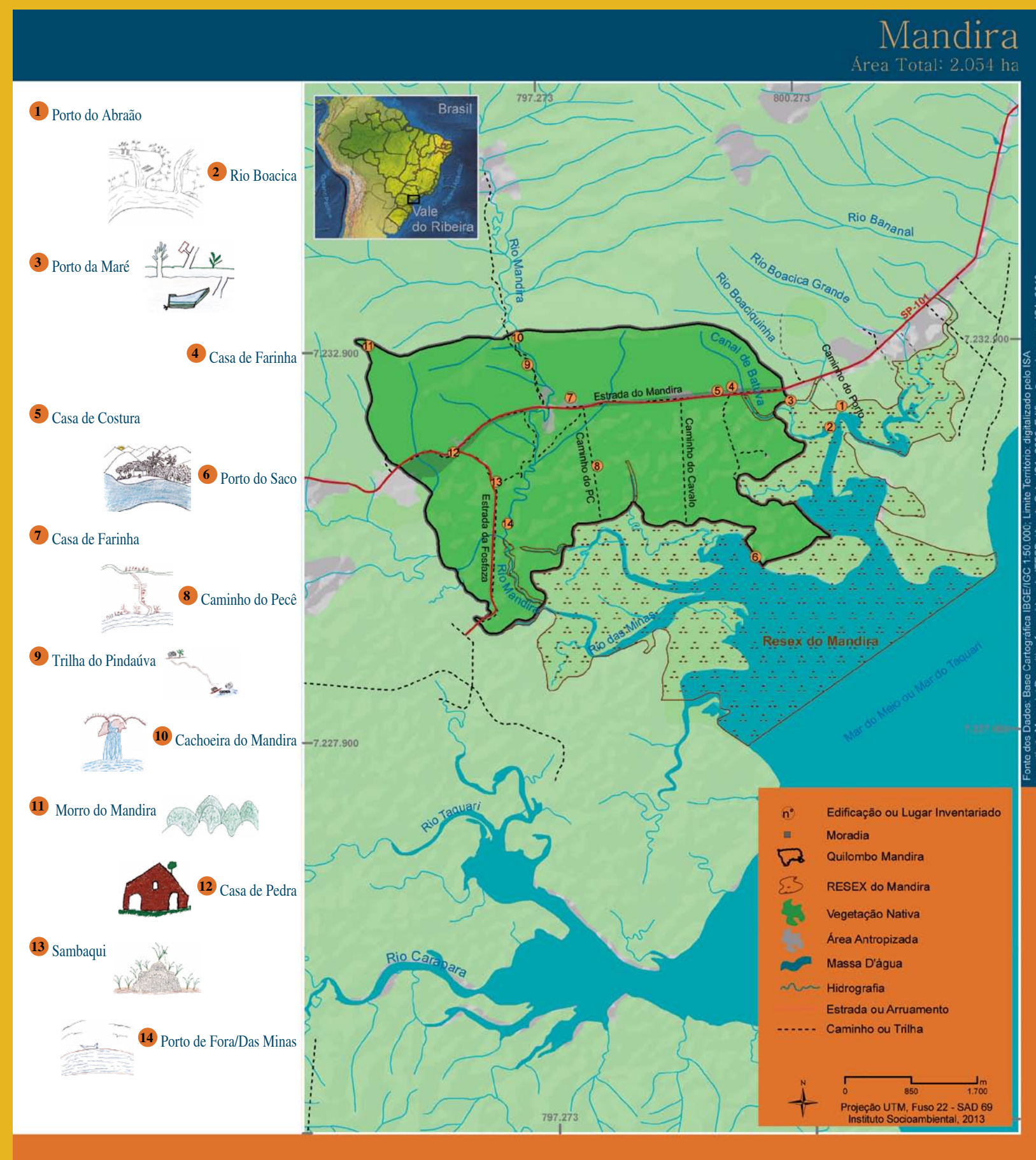
CACHOEIRA DO MANDIRA (R)

A Cachoeira ou Salto do Mandira fica no rio que os mandiranos conhecem por Ribeirão, dentro do território quilombola. É um lugar utilizado para lazer tanto pela comunidade como pelos visitantes. A cachoeira fica a poucos quilômetros de distância da vila onde se concentram as casas da comunidade, em local próximo à trilha do Pindaúva, que dá acesso ao município de Jacupiranga.

Além de uma queda d’água, a cachoeira forma um poço amplo e profundo onde as pessoas costumam se banhar. O leito do rio é cercado de pedras e floresta, onde se vêem pássaros e diversas árvores, inclusive palmeiras juçara.

O local está dentro de uma área particular que ainda não foi desapropriada.

“A comunidade mantém aberto o caminho e recolhe o lixo do local desde que começou o turismo. Já houve acidentes ali com afogamento de visitantes, histórias que ficaram na memória das pessoas da comunidade.” (Francisco de Sales Coutinho Junior, 22 anos, Mandira, 2011.)





CAMINHO DO PECÊ (R)

O Caminho do Pecê percorre uma área de restinga dentro do território de Mandira e dá acesso a um local de uso histórico da comunidade. Até hoje o caminho serve para quem vai pescar e para coleta de fibras para artesanato. Entretanto, a comunidade ainda tem acesso restrito porque está dentro de uma fazenda particular de gente de fora.



“É um caminho antigo, uma trilha na restinga, era utilizado pelos nossos antepassados. Abriam o caminho porque morava gente lá e era um acesso pra eles irem pescar. Começa perto da escola da comunidade, vai umas três horas e meia de caminhada até chegar no braço de mar onde o Rio do Pecê deságua. O caminho todo é restinga, tem muita madeira, agora não tem mais casa, antes tinha. Tinha a tapera do meu tio que morava lá nas areia, mas agora não tem nem sinal. A gente ia lá visitar ele, ia muito pescar no Rio do Pecê. A turma que mora em Jacupiranga também, que vem do Pindaúva, também usa o caminho pra ir pegar caranguejo.

Hoje em dia a gente usa o caminho, mas não como era antes. Antes o povo da comunidade usava pra ir pescar, pra tirar palmito e fazer roça. Ele tá dentro do território reconhecido, mas tá dentro da fazenda de um terceiro.” (Irene Cândida Mandira Coutinho, 54 anos, Mandira, 2011)

MORRO DO MANDIRA (R)

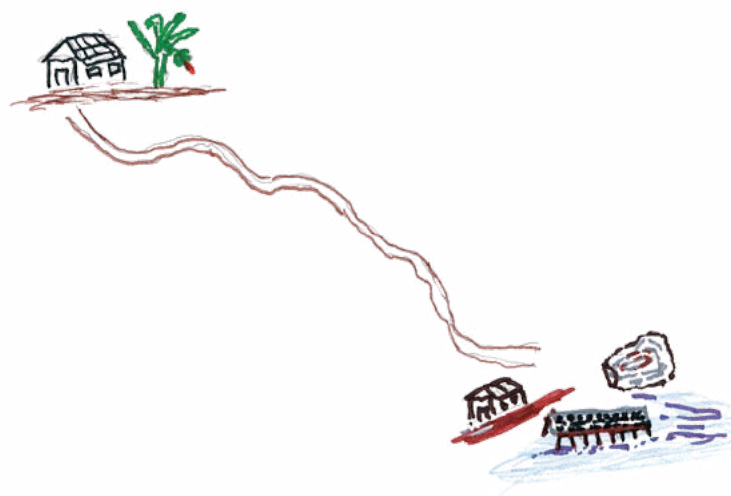
O Morro do Mandira é uma referência topográfica marcante do território. Seu formato, pontiagudo no cume, é inconfundível até mesmo para os desatentos. Dos viveiros de ostra, situados nos braços de mar, em meio ao mangue, avista-se o Morro. Sua importância histórica, econômica e social está associada à trilha do Pindaúva, um antigo caminho que liga Mandira, em Cananéia, até Pindaúva, em Jacupiranga. A trilha era utilizada também por caçadores da comunidade.

“O Morro de Mandira dá pra ver de todo lugar no Mandira, em Cananéia, Porto Cubatão, de todo lugar que olha pra cá dá pra ver porque ele é muito grande. Talvez do Itapitangui não dê pra ver, mas de resto dá.

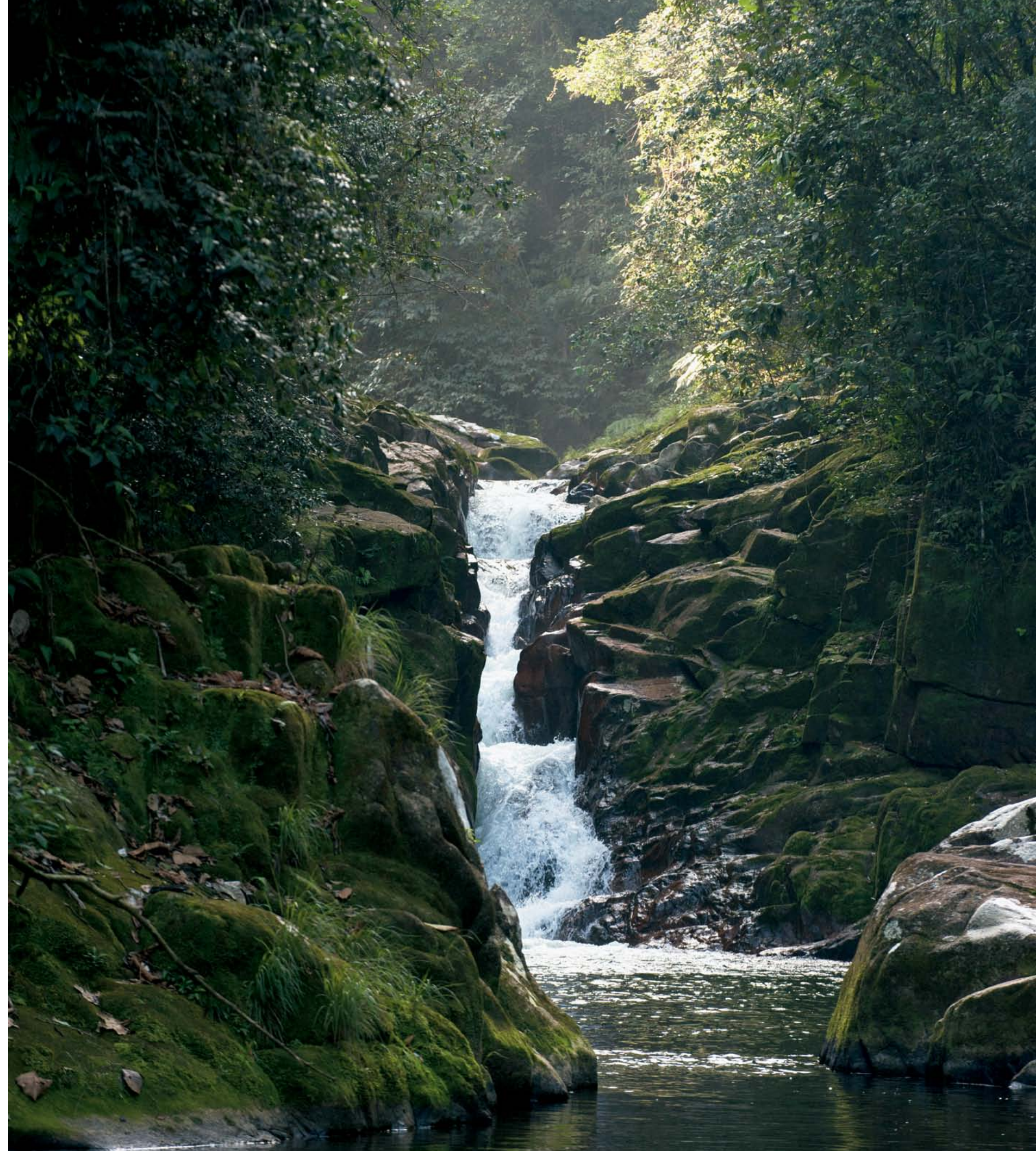
A trilha do Pindaúva passa entre os dois Morros do Mandira, ela sobe nele um pouco, mas é pouca coisa. Ela sobe o Morro do Salto e o Morro da Pindaúva.

Lá no biquinho do Morro do Mandira o pessoal do Mandira já foi. Em 1973 ou 1974, quando foi abrir a divisa do Mandira o pessoal subiu lá. Tem pessoal que vai caçar, tem gente que vai buscar palmito.

Como o morro é muito alto, é bastante difícil de chegar lá no alto, no biquinho. Tem morador de Mandira que tem um baraco lá no morro, da metade pra cima do morro, pra posar lá quando vai caçar.” (Francisco Sales Coutinho, 54 anos, Mandira, 2011)



Cachoeira do Mandira. © Felipe Leal/ISA, 2010





A encosta do morro que pertence ao território está dentro de área particular que ainda não foi desapropriada.

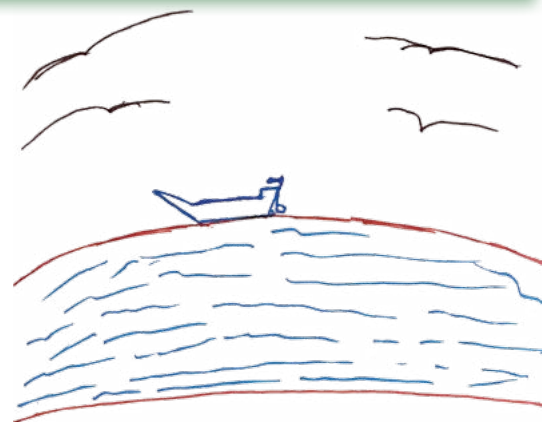
“O morro está dentro de uma unidade de conservação que integra o Mosaico Jacupiranga e possui uma vasta área de Mata Atlântica preservada. A paisagem é acidentada, tem diversos morros ao lado. Embora a trilha do Pindaúva passe pelo Morro do Mandira, não há hoje nenhuma edificação.” (Sidney Coutinho, 28 anos, Mandira, 2011).

PORTO DE FORA / RIO DAS MINAS (R)

A área onde está localizado o Porto de Fora é um local antigo de moradia, plantio de roça e corte de cacheta dos primeiros moradores do Mandira. O porto era utilizado para aqueles que viajavam de canoa para Cananéia. No final dos anos 1970, com a venda de uma parte desta área, a comunidade saiu de lá e até hoje o acesso aos moradores tradicionais é restrito. Um dos motivos é que o “dono” da área restringiu o acesso da comunidade, mantendo fechado o portão. O acesso é possível apenas a pé. O sambaqui, que também foi identificado como um bem cultural de Mandira, está localizado dentro desta área. A comunidade aguarda regularização fundiária para reaver o controle sobre esta localidade histórica de seu território.

“O Porto de Fora fica no Rio das Minas, na barra do Rio Mandira. Hoje o porto tá praticamente fechado de mato, tem a trilha só. Lá perto tem uma ponte no Rio Caratuba que vai pra fazenda “Fosfasia.” Tem uma família de Mandira que ainda usa o Porto de Fora, pra pescar e guardar embarcação. A gente não usa muito mais porque ficou seco o Rio das Minas. Os homens vão lá quando vão caçar capivara. O cachorro sai no rastro dela, traz ela pra água e eles ficam na canoa esperando, quando ela passa pega ela com um furão [pedaço de ferro com uma lança na ponta]. Antes ele era cheio de canoa, como o Porto Boacica é hoje. Meu avô e meu pai trabalhavam no Porto de Fora. Era por lá que a gente saía pra ir de canoa pra Cananéia. Todo mundo que vinha chegava por lá. Só depois que saiu o caminho do

Itapitangui que a gente começou a andar por ali. Mesmo depois do caminho aberto, quando a gente ainda morava perto do porto, a gente ia por lá em canoa a remo, porque era mais fácil. Inclusive a Bandeira do Divino vinha pra Mandira pelo Porto de Fora. A gente também puxava madeira pelo rio e deixava lá até o carro vir buscar. Ele é importante porque é um porto dos nossos antepassados. Antes o Rio das Minas era um rio limpo [aberto]. Era um lugar onde nossos pais e nossos avós tiravam madeira, plantavam roça, saíam pra pescar, tudo pro sustento. Era um lugar bom pra levar e trazer as coisas de canoa porque era mais perto do acesso da comunidade. Ele está dentro do território, mas está sendo usado pelo fazendeiro. A comunidade está esperando ele ser desapropriado pra área passar a ser da associação.” (Irene Cândida Mandira Coutinho, 54 anos, Mandira, 2011)



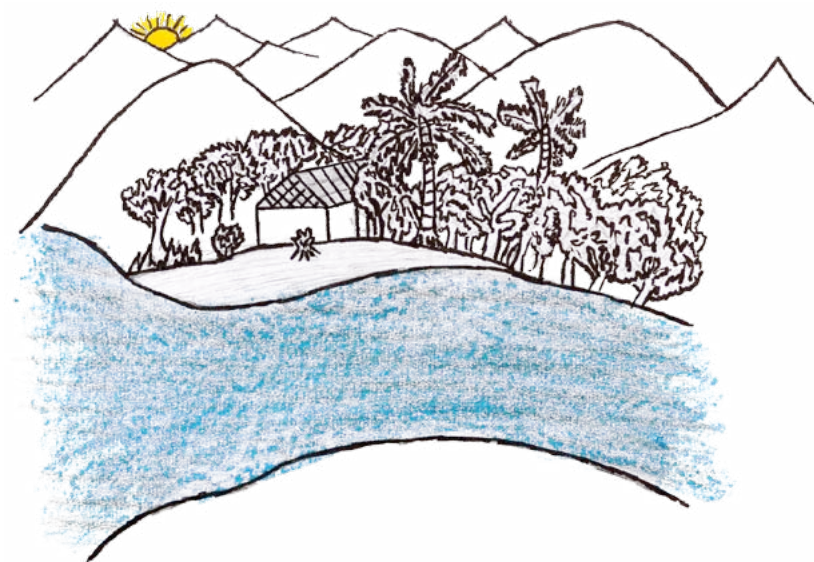
PORTO DO SACO (I)

O Porto do Saco localiza-se em uma pequena área de terra firme na saída do estuário. É utilizado como lugar de apoio para atividade de pesca e de extração de ostra. Não raro, os mandiranos pernoitam em um acampamento montado no local. Assam peixe e descansam durante o dia ou a noite esperando a maré baixa.

“O Porto do Saco é um porto que não tem fácil acesso, fica na beira do estuário, dentro da área da reserva extrativista. Pra ir lá é só de canoa ou de barco, pelo Rio Mandira e Rio das Minas, ou pelo Rio Boacica. Hoje nós vamos mais pelo Boacica. Em volta só tem mato e uma área onde o pessoal dorme quando vai pescar a noite, em um barraco de lona.



O pessoal dizia que tinha visagem lá, escutava barulho, fala. Eu mesmo escutei uma vez, fala. Tinha ido pescar com o meu tio, ele ficou pescando e eu fui dormir no barraco. Antes do meu tio chegar teve um chamado, me chamaram três vezes. Pensei que era o meu tio, fui ver e ele tava lá fora, longe. Não sei quando começaram a usar o porto, acho que até no tempo da fazenda de escravos, o pessoal já usava ali.” (Francisco Sales Coutinho, 54 anos, Mandira, 2011)



RIO BOACICA (I)

Quando perguntados se a água do Boacica é de rio ou de mar, ouve-se dos mandiranos a seguinte resposta: “é rio de mar.” No inventário, optaram por chamar este local, onde estão os viveiros, de Rio Boacica. A água doce do rio vem da serra e deságua na maré fora do território de Mandira. No local do encontro da água doce com o braço de mar, a água é salobra.

No Rio Boacica estão localizados os dois principais portos usados pela comunidade para acesso ao mangue e aos viveiros de engorda de ostra: o Porto da Maré e o Porto do Abrão.

A área marinha deste bem cultural, onde estão localizados os viveiros, são da Reserva Extrativista (Resex) do Mandira e a comunidade já possui autorização de uso e plano de manejo aprovado. Quanto aos portos localizados em terra, situados no território quilombola, ainda pertencem a pessoas de fora.

“O Rio Boacica é um rio médio, de água salgada. Em alguns lugares, de margem a margem, dá 150 ou 200 metros. É um rio que tem muito peixe. Em volta dele tem mangue, restinga e Mata Atlântica. Está dentro da Reserva Extrativista, é lá que estão as nossas engordas da ostra, os viveiros.

O Rio Boacica é a principal saída da comunidade pra ir pro mar, pros viveiros de ostra e pra cidade (Cananéia), quando vão de barco.

Lá tem um poço chamado Poço do Pissarro, onde tinha um jacaré muito grande que comia cachorro. O cachorro ia nadar e o jacaré pegava e comia, já aconteceu muitas vezes.

E também tem a história da revolução de 1932: teve um confronto na Casa de Pedra, do sul com São Paulo, e a comunidade toda fugiu pro mato, se escondeu. Nesse dia, a irmã do meu avô com o marido iam atravessando o Rio Boacica pra fugir, e iam se afogando. Eles iam morrer afogados, mas o meu avô salvou.

Da época que eu era criança pra hoje mudou. Antes o Rio Boacica era muito usado pra pesca com anzol e transporte de caxeta e hoje usa pra outras coisas como a coleta e a engorda de ostra, entrada e saída da comunidade. Isso antes era feito no Porto de Fora, no Rio das Minas com o Rio Mandira.

Hoje, a associação tem a concessão de uso da área da Resex.” (Francisco Sales Coutinho, 54 anos, Mandira, 2011)



**Porto da Maré:**

“É o principal porto utilizado no embarque e desembarque para os viveiros de ostras localizados no Rio Boacica.

Desde os antigos que o porto é ali. Antes não tinha estrada, só um caminho e as canoas ficavam lá. A estrada foi aberta por volta de 1996 ou 1997, para o transporte da ostra. Lá também o pessoal já limpa [tira a craca] da ostra.

Em volta é mangue, tem cacheta, jervá [espécie de palmeira] e o caminho que liga a comunidade até a maré. Tem várias fincadas para amarrar as embarcações: canoas a remo; canoas a motor de madeira e de fibra, e barco.

Eu uso o porto, deixo a canoa, o remo e a rede. É por lá que saímos para a maré todos os dias, pro viveiro e pra pescar.”

(Nilzo Coutinho, 48 anos, Mandira, 2011)



Porto da Maré, Quilombo Mandira. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010

Porto do Abrão:

O Porto do Abrão está localizado no Rio Boacica e tem esse nome devido a um antigo morador de Mandira que há uns 50 anos abriu a trilha até o porto. Do Porto Abrão, os moradores de Mandira saem de canoa para tirar ostra e pescar. Embora a comunidade ainda use o porto para acessar os viveiros de ostra, a área onde passa o caminho ainda está sob o controle de pessoas de fora.

“Abrão era meu pai, o nome do lugar vem por causa dele, porque o porto fica perto da onde ficava a casa dele. Ele que fez o caminho, a trilha, até o porto, há uns 30 anos atrás ou mais. Ele usava bastante pra sair pra pescar e tirar ostra. Agora eu também uso, desde uns sete ou oito anos atrás.

O Porto do Abrão fica no braço de mar, é um braço mais largo. Em volta tem restinga e mangue. E o acesso é só por trilha, uns 300 metros a partir da estrada. Tem umas seis ou sete canoas que costumam ficar paradas lá. A casa do meu pai ficava quase um quilômetro pra cima da estrada.

O Porto do Abrão é um lugar bom pra sair de canoa porque fica perto de um poço e quando a maré seca também dá pra sair de lá sem ter que arrastar a canoa. Lá é usado mais pra ir pros viveiros de engorda de ostra e pra levar os turistas. É mais fácil de ir por lá do que pelo Porto da Maré, quando a maré tá seca. O Porto da Maré é usado porque o acesso é mais fácil e mais perto; pra trazer ostra tem que voltar pelo Porto da Maré porque lá dá pra ir de carro pra pegar a ostra e levar pra cooperativa.

Agora mudaram a trilha, fizeram uma passarela de madeira pra não passar pela lama. E hoje usam mais do que antes, o povo começou a usar mais por causa do viveiro.

A importância do lugar é que é um porto mais fácil de chegar e sair com a canoa. E também porque ele tem o nome de alguém que convivia com a gente e já se foi, pelo menos o nome dele ficou.

O dono dessa área é um senhor chamado Cabral, faz uns 25 anos que ele não vem aí. Quem cuida é o José de Abrão, meu irmão.” (Catarina Martins de Oliveira Coutinho, Mandira, 41 anos, 2011)

SAMBAQUI (R)

O sambaqui é um sítio arqueológico formado de conchas localizado no território de Mandira e guarda evidências de ocupação humana anterior à colonização. Tem crescido o interesse de visitantes e pesquisadores nas informações ligadas ao sambaqui. Para os mandiranos, o sambaqui é um local de referência no território. Embora o sambaqui esteja coberto de vegetação, os antigos sabiam que ali havia uma montanha de conchas e contavam histórias sobre a sua formação, fazendo referência a um dilúvio que submergiu toda a terra em Mandira. A explicação dos antigos convive com a explicação científica da formação do sambaqui, também conhecida pelos mandiranos.

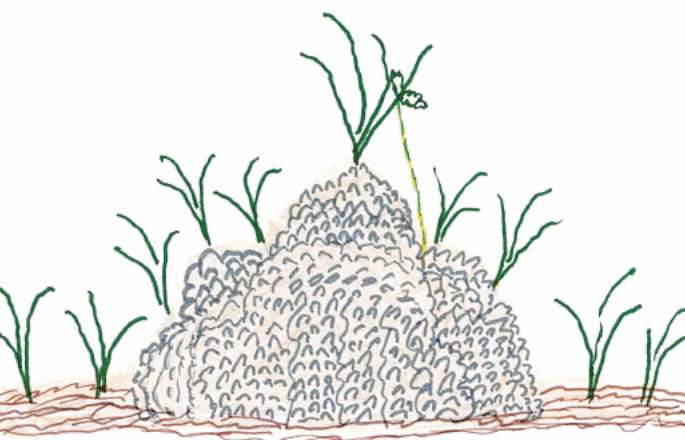
“O sambaqui era um lugar de passagem, de caminho pra gente. Quando a gente ia pra roça, ia pescar e buscar abacate, lá tem muito abacate. Eu e o meu tio Frederico também caçava muito, então era difícil uma semana que a gente não passava no sambaqui.

Ele é tipo de um morro, mas é só concha, casca de marisco, osso de gente, tem de tudo um pouquinho. Tem vegetação em cima, normal. Desde que eu me entendi por gente lá tem pé de abacate e de laranja-mexirica. De primeira tinha laranja grande, mas agora não tem mais.

Toda vida o pessoal sabia que era um sambaqui, mas não sabia que era um sítio arqueológico. O pessoal dizia que era do tempo do dilúvio do Mandira e conforme a correnteza foi fazendo aquele redemoinho, foi juntando aquelas conchas ali.

Essa é a história que o pessoal conta. Eles dizem que lá pela base de 1615 teve um dilúvio no Mandira, dizia o padre João Trinta. Dizem que Mandira toda ficou debaixo d'água e desceu muita madeira, eles falavam muito do Pau da Onça, na Barra do Mandira, onde duas onça tiveram que subir numa árvore pra escapar da água do dilúvio. Eu não sei como eles sabem dessa história, devia estar no livro.

A outra história que tem de como se formou é a do homem pré-histórico, do nômade. Segundo o que diziam o mar ficava mais perto de lá. A história é que falam que o sambaqui é o lixo deles, eles iam comendo e amontoando ali e também servia como cemitério. Até hoje se for escavar lá acha muitos ossos de ser humano. Então era onde eles depositavam os lixos deles.



Hoje tá meio abandonado. Antigamente o pessoal usava mais, porque o caminho passava por cima dele. Fazia roça lá perto também. Hoje o sambaqui tá na mão de terceiro. Nunca fizeram nenhum tipo de pesquisa arqueológica lá. O único estudo que foi feito um rapaz de Cananéia que foi estudar que tipo de árvore que nasce lá, o Itesp também fez a medição. Existe uma proposta de escavação de uma arqueóloga da USP. Eles começaram a escavar a Casa de Pedra e falaram que iam escavar o sambaqui também.

Hoje a gente usa como atrativo turístico, leva turista lá. Antes era mais uma trilha, um caminho, mas era uma referência da história do dilúvio que contavam.” (Francisco Sales Coutinho Mandira, 54 anos, Mandira, 2011)

“Ele se formou por um monte de conchas de nômades [grupos de pessoas antigos] e extraíam do lugar onde moravam e ali depositavam moluscos, restos de animais e ossadas humanas. E assim foi se formando. Encontraram ossadas e pedaços de utensílios que eram usados antigamente. O sambaqui é atrativo turístico no Mandira e conta a história do nosso lugar.” (Sidney Coutinho, 28 anos, Mandira, 2011)

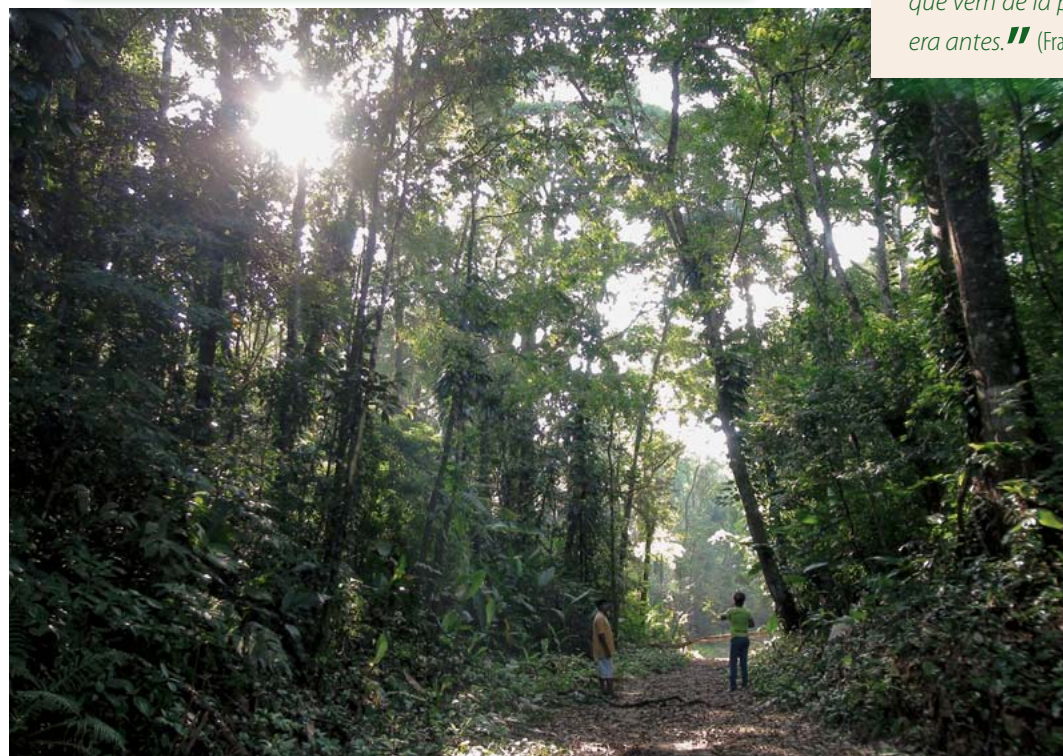


TRILHA DO PINDAÚVA / TRECHO DO CAMINHO PEABIRU (R)

A trilha do Pindaúva passa pelo Morro do Mandira e sobe até Jacupiranga, município que faz fronteira com Cananéia. Pindaúva é o nome de uma planta e de uma localidade de Jacupiranga. Um fluxo contínuo de trocas comerciais e uma rede de parentesco entre os moradores de Mandira e de Pindaúva se estabeleceu historicamente graças a esta trilha. Era um caminho muito utilizado pelos caçadores também.

Parte do caminho está dentro do território de Mandira e dizem que o trecho faz parte do Caminho do Peabiru, uma rota histórica de perambulação dos índios do litoral brasileiro até o interior e as terras andinas. O Caminho do Peabiru foi aproveitado pelos colonizadores no processo de ocupação do continente.

“O povo utilizava o caminho para se deslocar de uma cidade para outra, para transportar alimentos, visitar parentes. Antes moravam famílias no caminho. Hoje estão posseiros. Agora no caminho só tem árvores, Mata Atlântica preservada. Abandonaram devido a construção das estradas.” (Sidney Coutinho, 28 anos, Mandira, 2011)



Trilha do Pindaúva, Quilombo Mandira.
© Anna Maria Andrade/ISA, 2010

“A trilha do Pindaúva sai aqui do Mandira e vai até a BR 116. Segundo os estudiosos era um caminho que ia da Beira-Mar e ia lá pro Mato Grosso, pro sentido interiorzão, era o Caminho Peabiru, que eles chamavam. Tem vários braços desse caminho e aqui tem esse. Agora ele só vai até a BR 116 e depois já é estrada.

Andei muito na trilha do Pindaúva, pra passear, pra ir pra mutirão, pra ir vender caranguejo. Tinha uma família que morava ali no Pindaúva, os Soares, a gente levava peixe e caranguejo nas costas e vendia ou trocava com farinha, feijão.

Usava esse caminho pra ir pra Jacupiranga, passava por Guaraú, Ribeirão do Salto. Era um caminho grande, bem aberto, mas como andava com muito animal por lá ficava um caminho ruim, com muita lama.

Cachoeira tinha bastante, o nome dos rios eu não sei. Só sei que o Rio do Mandira nasce lá praquelas bandas, no salto. Pra andar daqui até os Soares, daqui iam umas três horas. Depois de lá até Jacupiranga são mais 40 km, mas a gente não ia até lá, ia só até o Soares.

Hoje ainda usa a trilha, tem muita gente daqui que ainda mora no Pindaúva. No Soares agora é só fazenda de banana. A trilha tá mais fechada. Teve uma época que nós conseguimos que a prefeitura limpasse até o limite de Jacupiranga, agora não mais. Têm algumas pessoas que vão caçar, ou que vêm de lá pra pegar caranguejo, mas não é mais como era antes.” (Francisco Sales Coutinho, 54 anos, Mandira, 2011).

IGREJA DE SANTO ANTÔNIO (I)

A primeira igreja do Mandira que é lembrada pelos atuais moradores era de tábuas. Passados quatro ou cinco anos foi refeita de alvenaria, em 1984. Antes disto, não tinha igreja, e as celebrações eram realizadas na escola. E antes da escola, as celebrações ocorriam nas casas dos moradores. Lembram os mais velhos das festas que ocorriam na casa do finado João Vicente Mandira. O oratório que hoje está na igreja ficava na casa de João Vicente, e os mandiranos acreditam ter mais de 200 anos.

O Terço Cantado, que foi identificado pela comunidade como um bem cultural, ocorre na igreja no dia do padroeiro e em outras datas religiosas importantes.

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Santo Antônio; Bandeira do Divino Espírito Santo; Via Sacra da Quaresma; Terço Cantado; Ofício de Capelão; Festa da Ostra; Natal; Ajutório (ver Puxirão).



Igreja de Santo Antônio. © Cláudio Tavares/ISA, 2008

“Pra conseguir fazer essa igreja a gente fez festas pra arrecadar dinheiro. O padre João Trinta ajudou também. A gente que pensou como ela ia ser e fez ajutório pra construir. Os homens iam fazer piso rústico, mas a mulherada achou ruim; nós saímos pedindo dinheiro de casa em casa e fizemos o piso de azulejo. O padroeiro já vem desde os nossos antepassados, sempre foi Santo Antônio. O porquê eu não sei, mas sei que o pessoal recebia muito milagre dele. Acho que ela é importante porque a gente sabe que tem uma casa de oração na comunidade. A igreja é sempre uma proteção e também um lugar onde a gente se encontra com todo mundo e faz festa. Antes fazia até reunião da associação, quando não tinha o centro comunitário.” (Irene Cândida Mandira Coutinho, 54 anos, Mandira, 2011)

SALÃO DE CORTE E COSTURA (I)

O Salão de Corte e Costura de Mandira foi construído com recursos do governo estadual em 2002, e desde então é utilizado por um grupo de mulheres na confecção de roupas e artesanato. A construção do salão ocorreu depois de um curso de corte e costura que estimulou a produção das mulheres da comunidade.

A produção inclui roupas e artesanato em tecido como bonecas de pano, galinhas, chaveiros, lençóis, brincos, pulseiras, bolsas, muitas peças decoradas com fuxico. Fazem também crochê, colcha de retalho, toalhas de banho decoradas e toalhas de mesa. Já receberam encomenda de macacão para apicultores e figurinos para grupos culturais de fandango.

Dos recursos naturais disponíveis no território utilizam sementes, cipós, taquara, piri e madeira. O artesanato de cipó vende bem e estimulou outras pessoas, que não passaram pelo curso de corte e costura, a produzir peneiras, cestos e esteiras. Antes da venda, os produtos prontos ficam expostos no salão, servindo de mostruário para os visitantes.

A inauguração foi feita ali dentro, e na época foram doadas três máquinas caseiras que são utilizadas sobretudo na produção dos



bichinhos que têm muitas curvas e demandam máquinas mais lentas. Há também quatro máquinas industriais retas, dois overlocks, duas galoneiras, dois interlocks e uma pequeninha que é semi-galoneira. É onde as mulheres passam a maior parte do tempo, e a atividade gera renda.

BEM CULTURAL ASSOCIADO: Ofício de Artesão

CENTRO COMUNITÁRIO DE MANDIRA (I)

A construção do Centro Comunitário de Mandira ocorreu em 1996. O material foi doado, e o trabalho de construção foi feito pela comunidade.

O Centro Comunitário está ao lado do Salão de Corte e Costura e sedia as reuniões da comunidade, relativas à Resex, ao quilombo, e outros temas de interesse da associação.

O Centro e a cozinha servem também como importante base de apoio nas festas e recepção de visitantes. As palestras e refeições para os grupos que visitam a comunidade são realizados ali.

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

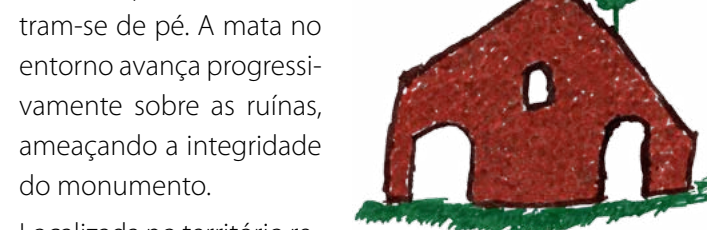
Festa da Ostra; Santo Antônio; Igreja de Santo Antônio.



Artesanato produzido pela comunidade fica exposto no salão de corte e costura. © Cláudio Tavares/ISA, 2008

CASA DE PEDRA (I)

A história das ruínas conhecidas como Casa de Pedra é contada pelos moradores de Mandira com base em fontes orais e historiográficas. Depois do auge do ciclo de mineração, o Vale do Ribeira tornou-se, a partir de 1800, um dos maiores polos de produção de arroz. Estima-se que até 1860, a Casa de Pedra funcionou como um engenho de beneficiamento de arroz. Abandonada há cerca de 150 anos, algumas paredes que resistiram ao tempo ainda encontram-se de pé. A mata no entorno avança progressivamente sobre as ruínas, ameaçando a integridade do monumento.



Localizada no território reconhecido do quilombo Mandira, a Casa de Pedra tornou-se atrativo turístico, fazendo parte do circuito de visitação que a comunidade implantou dentro do território. O reaproveitamento das ruínas na atividade turística promoveu uma reinterpretação da condição deste bem cultural, sendo possível classificá-lo ao mesmo tempo nas categorias de “íntegro” e “ruína.”

BEM CULTURAL ASSOCIADO: Processamento de arroz



Centro Comunitário. © Cláudio Tavares/ISA, 2008



Casa de Pedra. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



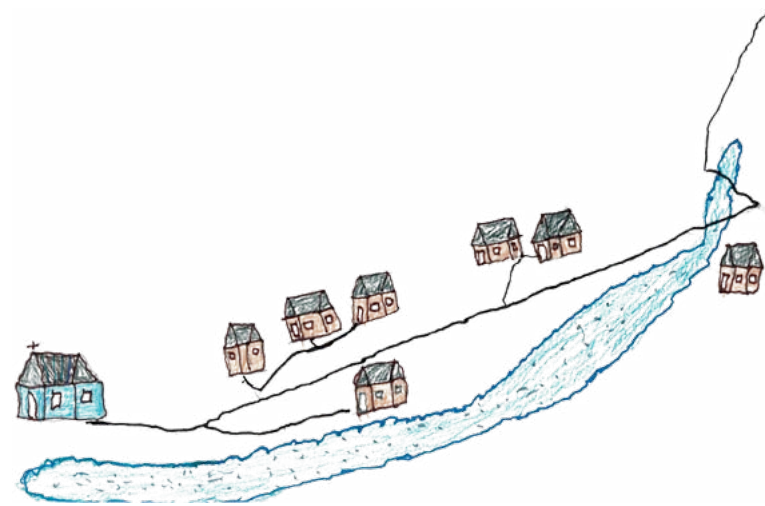
MARIA ROSA

CAMINHO DA SERRA ACIMA - Ruína

Caminho de tropeiro que liga a comunidade de Maria Rosa até algumas localidades do município de Guapiara. As relações sociais e as trocas comerciais entre os moradores de Maria Rosa e Guapiara eram maiores no passado, antes da abertura da estrada. No caminho, os viajantes passavam no sítio de diversas famílias, visitavam parentes, circulavam notícias pelo território. Atualmente, poucas pessoas da comunidade utilizam este caminho e as trocas agora se dão preferencialmente com Iporanga. Algumas famílias de Maria Rosa que visitam parentes em Guapiara vão de carro ou ônibus, pela estrada que passa por Apiaí.

“Essa trilha é muito velha. Meu avô, Silvério Dias dos Santos, usava pra ir pra Guapiara e quando o meu pai nasceu já tinha essa trilha. Tinha muita gente que morava lá também. Era um lugar que as pessoas usavam pra Guapiara, Capinzal, Areado. Antigamente tinha gente que fazia doce de laranja e ia pra lá vender, pra comprar porco, pra ir nas festas [celebrações religiosas]. Quando levavam porco pra vender eles posavam também, faziam cabaninha de juçara pra dormir. Já levavam o mangueirão de porco [cerca de madeira] que eles fincavam pra cercar o porco e dormir.

Saindo da minha casa pra lá, passa pelo Rio do Peixal, por um caminho de picadão. Lá na frente tinha o Córrego do Rio Claro. Tinha muito taquaruçu, um bambu grosso que tinha espinho e bastante de um cipó chamado criciúma, que queima. Tinha uma pinguelinha pra passar por cima do Rio Claro. Subia e passava na casa do Augustinho Cardoso, conhecido como Augustinho Caco. Saindo de lá pegava um trilho, uma subida que tinha uma aguinha. Esse lugar chamava Fundão e morava Jacinto Moreira e a Gregória. Do lado do Augustinho, que morava antes do Fundão, tinha um lugar onde os guarda florestal ficava, do Parque Intervalles. O lugar chamava Alecrim. Depois, tinha o Bastiãozinho Lava-pé com a Maria Tina. As casas eram distantes uma das outras. Saía e subia uma serra lá pra cima e chegava no Capinzal, que é onde eu fui no casamento. No caminho, na casa do Jacinto plantavam roça de milho, feijão, criavam porco. De resto tinha mata. Saindo do Capinzal vai pra Água Fria, depois Santana e chega em Guapiara.



Passei por lá duas vezes: a primeira vez fui com a bandeira da Nossa Senhora d’Ajuda, que saiu da capelinha do alto. A segunda, fui no casamento de uma prima, perto da capelinha, lá no Capinzal. Demorava sete horas a cavalo até lá em cima.

Agora o caminho tá fechado. Depois que abriu a estrada pra cá, ninguém mais usa. Tem o trilho, o traçado ainda, mas o caminho como era antes não tem mais. A parte que está dentro do território é responsabilidade da comunidade. A estrada continua pra dentro do Parque Intervalles.” (Benedita dos Santos Rocha, 58 anos, Maria Rosa, 2011)

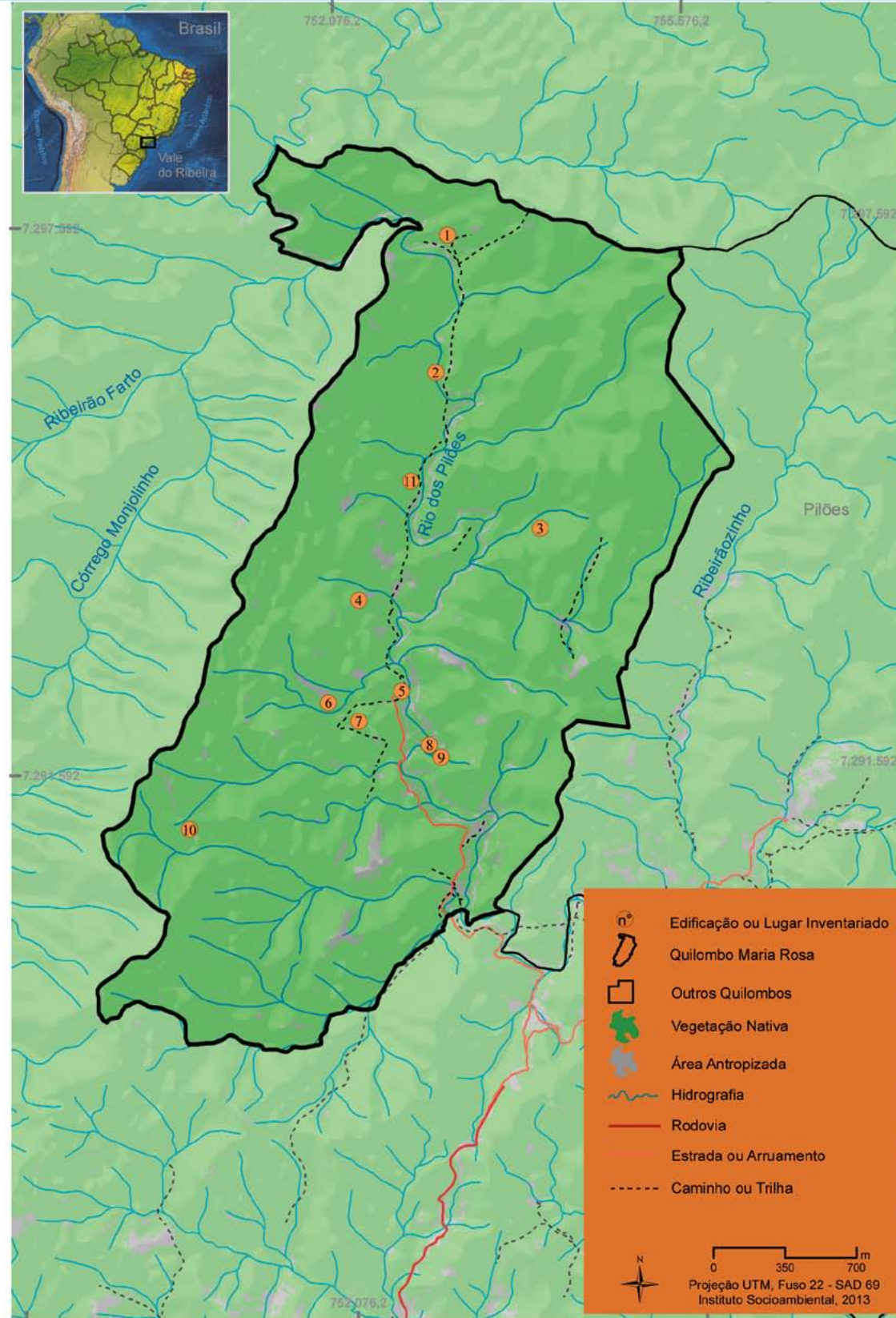
“Antigamente, o Augustinho Caco contava que tinha onça que atacava muita criação, essa onça tava acostumada a pegar gente. Quando ela pulava na pessoa, a pessoa já chamava Bom Jesus, aí diz que essa onça aprendeu a chamar o Bom Jesus também.

Chamaram um cara de fora pra matar a onça, ele veio. A onça batia só na cabeça da pessoa então ele trouxe uma panelona de ferro e ficou no meio do caminho que ela costumava a passar. Ele trouxe também um punhal, uma faca muito bem amolada, e ficou no lugar lá. Até que ele ouviu bem de longe, ela não aprendeu a falar Bom Jesus direito então falava “Arreluiz.” Ele viu que ela tava vindo. Ela pulou na cabeça dele, mas por causa da panelona não conseguiu machucar, e ele matou a onça com o punhal.” (Silvério Dias dos Santos, 48 anos, Maria Rosa, 2011)

Maria Rosa

Area Total: 3.375 ha

- 1 Peixal
- 2 Cachoeira Feia (rio Pilões)
- 3 Capova dos Veados
- 4 Capova do Foge
- 5 Igreja
- 6 Capova do Zé Ferro
- 7 Capova do Januário
- 8 Porto Januário (rio Pilões)
- 9 Volta Redonda (rio Pilões)
- 10 Serra do Montenegro
- 11 Casa de Farinha



Fonte dos Dados: Base Cartográfica IBGE/IGC 1:50.000; Limite território digitalizado pelo ISA a partir do Memorial Descritivo fornecido pelo ITESP. Uso do Solo: ISA, 2011, a partir de imagens SPOT. Edificações e Lugares: ISA, 2012



CAPOVA DE JANUÁRIO E ZÉ FERRO (I)

A capova dos falecidos Januário e Zé Ferro, nome pelo qual era conhecido o senhor José Cardoso da Mota, é um local importante para a memória histórica da comunidade de Maria Rosa. Neste local, as duas famílias trabalharam muitos anos, e proveram alimento de toda uma geração que hoje ainda reside na localidade com filhos e netos.



“O Januário era meu sogro e o Zé Ferro era meu pai. Eu trabalhava lá desde os 18 anos de idade, plantava milho, arroz, mandioca e cana. Tinha um paiolzinho também. Quando ia trabalhar lá ficava o dia inteiro, levava comida feita já. Os mais antigos plantavam lá, porque era terra boa. Em volta da capova tinha mata, passava um córrego dentro. Da Volta Redonda, onde a gente morava, até a capova demorava uma hora, mais ou menos, por um caminho estreito que passava por uma montanha.

Depois que eu casei trabalhei mais um pouco lá e parei. Agora tá feito mato lá, não tem mais planta lá há mais de dez anos. Tá uma capoeira agora. A minha rocinha agora fica perto de lá.” (Lourenço Dias da Mota, 41 anos, Maria Rosa, 2011)

CAPOVA DO FOGUE (I)

“Era no morro, tinha um vargedinho pequeno, barranco pros dois lados. O córrego que passa lá chama Fogue. O caminho pra chegar demora duas horas daqui lá. Da Casa do Trabuço prá lá era tudo mata. Passava na beirada de uma cachoeira bonita.

A Capova do Fogue é herança do avô do meu marido, o José Dias Lavapé. Quando eu cheguei aqui, eles já trabalhavam lá desde que o pai do meu marido era novo.

Eu, meu sogro, minha cunhada Teresinha, meu marido José Dias da Costa plantava milho, arroz, mandioca, feijão, cana. Ficava lá direto. Lá era bom de trabalhar. As coisas que nós

plantava, se cuidasse, dava boa a planta. O paiol de pau-a-pique foi construído no meio da roça pelo meu marido e o pai dele.

Os mais novos acham muito custoso trabalhar lá. Paramos de trabalhar lá faz uns sete anos, porque era muito longe e eu fiquei doente. Daí mudamos pra plantar aqui mais perto, pra cá do Trabuço. Mas a criação, cavalo, burro, comia as plantas. Então paramos de trabalhar lá faz três anos.

Naquele trecho, a capova nós que somos responsável. O trecho pra lá é do Trabuço. Mas se por acaso alguém precisar de uma capoeira pra trabalhar, a gente deixa trabalhar.” (Benedita Dias da Costa, 60 anos, Maria Rosa, 2011)



CAPOVA DOS VEADOS (I)

A Capova dos Veados recebeu o nome devido a uma caçada de veados que ocorreu no local no dia 25 de março. A história da capova está relacionada à uma narrativa segundo a qual neste dia – Dia de Anunciação de Maria –, o diabo pode aparecer sob diversas formas. O veado branco que apareceu na capova é uma aparição do diabo.

“Sempre tinha muito veado que ia lá [na Capova dos Veados] à tarde comer feijão. Um dia eles foram lá à tarde e tinha seis veado vermelho, e só um branco. Diz que atiraram no veado achando que era visagem, porque era dia santo, era o dia 25 de março, na Quaresma. E nunca mais nós trabalhávamos em dia santo. E aí ficou Capova dos Veado o nome. Diz que esse veado atira nele mas não pega.



Na igreja, além das celebrações aos domingos e dos dias especiais para os santos, ocorrem casamentos e batizados.

“Como o pessoal foi se acabando, fizeram uma igreja só pra juntar tudo: Santa Cruz, São Pedro e São Benedito. Pra construir a igreja todo mundo ajudou um pouquinho. Tirou uma lista que nem de prenda, pra ajudar com o material. Quem não podia contribuir, ajudou com a mão-de-obra. É de pau a pique rebocada com cimento, mas em vez dos bardames, foi usada uma camada de tijolo para o piso. É importante por causa da religião da gente. É uma tradição que já vem de muito tempo, o tempo inteiro da vida da gente a gente se encontra lá pra reza e missa. Tem altar com São Benedito, Nossa Senhora Aparecida, Santo Expedito e São Judas.” (Benedita Cardoso de Oliveira, 77 anos, Maria Rosa, 2011)



BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

São Benedito; Santa Cruz; São Pedro; Nossa Senhora das Neves; Bandeira do Divino Espírito Santo; Modo de Fazer Casa de Pau a Pique; Puxirão

Tinha um pedaço de roça, um correquinho que passava nos fundo da roça e o resto era mata. Era milho, feijão e arroz. Mais ou menos um alqueire de milho e dez litros de feijão. Tinha um paiol. Nós saía 7 horas e lá pelas 8 e meia, chegava lá. Voltava às 4. Fica pra cima do Seu Trabuço, rio acima. Pra baixo um pouco da cachoeira feia [ver abaixo].

Agora tá tudo matão, tenho a lembrança porque quando era pequena ia lá, mas não uso mais. Minha família ficou só eu em Maria Rosa. Quando casei vim aqui pra baixo.” (Paulina Ferreira dos Santos, 52 anos, Maria Rosa, 2011)

SERRA DO MONTENEGRO (I)

“Ela não esconde a vista. De toda parte ela mostra a frente. De Iporanga vê ela, de toda parte vê ela. Foi lugar de trabalho de muita gente, dos antigos. É uma serra alta e tem uma lagoa diferente. Ela é verde. O que cai nela, a água tira, fica limpa. Diz que é encantada. Tem um córrego também, chamado Córrego do Montenegro.

Morei lá com meu marido Januário. Saí de lá faz mais de 25 anos. Tenho três filhos, dois nasceram no Montenegro.

Lá hoje é só mata virgem, a capoeira que tem é só no pé da serra.” (Ana Morato de Almeida, 67 anos, Maria Rosa, 2011)



IGREJA DE SÃO BENEDITO (I)

Havia em Maria Rosa duas capelas: uma localizada onde foi construído o centro comunitário, outra mais afastada, na localidade conhecida como Fogaça.

A capela que cedeu lugar ao centro comunitário ficou velha e foi reconstruída bem ao lado, em 1986, tornando-se a única igreja do bairro. Ao lado construíram a escola. Este local é hoje considerado o centro da comunidade. A Capela do Fogaça desmanchou e não foi refeita.



Altar da Igreja de São Benedito. © Felipe Leal/ISA, 2010



MORRO SECO

GROTA DO MORCEGO (M)

“A Grotta do Morcego foi descoberta antes que eu nascesse. Esse nome foi dado por volta de 1929 a 1930. A Grotta do Morcego ficava paralela ao caminho que levava a Juquiá. Quando passava lá fora e fazia barulho nas pedras, os morcegos saíam das pedras e do oco de uma árvore que tinha. Era uma urucurana que ficava em cima da pedra e era regada pela água que passava na grotta. Deram esse nome porque era um lugar fechado, de morro, de um lado e outro, e ali, entre as pedras, os morcegos se escondiam, numa oca de pedra.” (Armando Modesto Pereira, 76 anos, Morro Seco, 2010)



Tinha uma ponte perto dali, onde passavam os cavalos com carga de arroz todo ano. Desde 1955 quando se passou a usar a estrada como acesso para a cidade de Juquiá, o caminho deixou de ser usado. Está localizada onde hoje está o sítio particular.

MORRO DA BEZERRA (R)

A divisa territorial de Morro Seco passa no cume do Morro da Bezerra. Lá está localizada a cabeceira do rio Peropava, que abastece a comunidade de água. Está hoje coberto de “mata virgem.”

“Meu pai comprou uma novilha em Juquiá, pra comer na festa [de carnaval ou mutirão]. Veio laçada pelo caminho. Na serra ela caiu e não quis andar mais. Foi morta lá. Desde então, o morro se chama Morro da Bezerra.” (Hermes Modesto Pereira, 69 anos, Morro Seco, 2010)

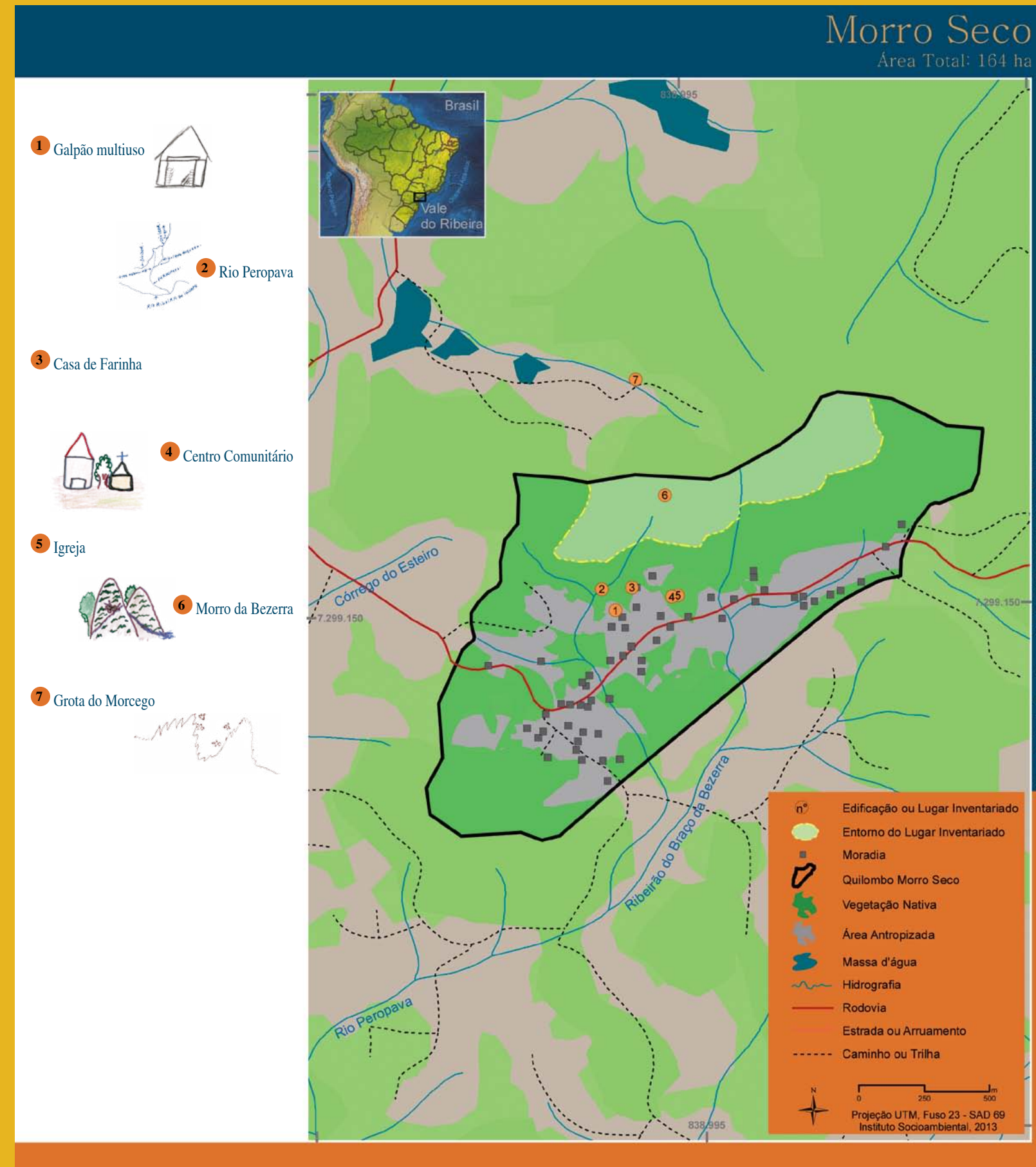


Contornando o Morro Seco passava o caminho que ligava a comunidade até Juquiá. Nesse tempo não tinha estrada. Nos dias de festa, em que se dançava o “bate-pé”, iam a pé até Juquiá para comprar boi. Não se costuma usar o caminho desde a abertura da estrada.

RIO PEROPAVAL (I)

O rio Peropava é o principal rio da malha hidrográfica que banha o território de Morro Seco e localidades vizinhas. São as águas que abastecem a comunidade e servem de referência espacial do conhecimento dos moradores sobre a região. O rio Peropava deságua no rio Ribeira antes do encontro com o mar, em Iguape.

Não se sabe de onde veio o nome do rio, mas a comunidade considera importante para o desenvolvimento comunitário. No passado, os antigos moradores de Morro Seco viajavam de canoa para





Iguape levando a produção de arroz para vender. Com abertura das estradas que dão acesso à Juquiá e Iguape, o meio de transporte fluvial deixou de ser utilizado. A abertura de pastagens na margem do rio ocasionou a diminuição da vazão de água, fazendo com que eles deixasse de ser navegável na parte alta, próximo à comunidade de Morro Seco.

“O local onde nasce esse rio chama-se Morro Seco, na Serra da Bezerra, daí passando por diversos locais e encontros com outros rios: Rio do Braço do Peropava, Largo do Tucunval, Barra do Rio Preto, Barra do Guaviruva, Barra do Rio Vermelho, localidade do Poço Grande, até atingir a entrada do Rio Ribeira bem próximo a Iguape, chamada de Barra do Peropava. Se calcula que desde a nascente até a barra diz-se uma distância de mais ou menos 80 quilômetros.” (Bonifácio Modesto Pereira, 85 anos, Morro Seco, 2010)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Modo de fazer canoa; Literatura oral; Modo de fazer roça.



Centro comunitário e igreja do Quilombo Morro Seco.
© Cláudio Tavares/ISA, 2008



CENTRO COMUNITÁRIO DE MORRO SECO (I)

Em Morro Seco, o Centro Comunitário foi construído em 2004, ao lado da igreja, com recursos do Instituto de Terras do Estado de São Paulo (Itesp). As reuniões sobre assuntos de interesse da comunidade, oficinas culturais, festas e bailes ocorrem no local. Em noites de festa, são colocadas as mesas e ocorre o bingo. Há uma sala onde ficam os documentos da associação e no salão principal há uma pequena biblioteca com livros doados. A cozinha do Centro Comunitário possui fornos especiais para produção de pães. As mulheres da comunidade utilizam regularmente os fornos com esta finalidade. Os pães são para consumo familiar e para comercialização também.

“Usamos o Centro Comunitário para o desenvolvimento dos encontros da comunidade. Todo e qualquer encontro é diretamente no salão. Isso o torna importante. Antes não tínhamos um local para desenvolver nossos trabalhos e reuniões. Agora ficou muito mais fácil.” (Hermes Modesto Pereira, 69 anos, Morro Seco, 2010)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

São Miguel Arcanjo; Romaria e Coroação de Nossa Senhora; Folia de Reis; São Sebastião; Igreja de São Miguel Arcanjo; Fandango.

IGREJA DE SÃO MIGUEL ARCANJO

A igreja que a comunidade de Morro Seco atualmente utiliza para suas celebrações foi construída nos anos 1970. Antes, a capela situava-se em outro local, não muito longe de onde está hoje.

A igreja é utilizada para as missas mensais, cultos dominicais, casamentos, batismos, reisado e reuniões. Dentro dela, existem altares com as imagens de São Miguel Arcanjo, padroeiro da comunidade celebrado em 29 de setembro, e de Nossa Senhora de Fátima, celebrada em maio.

No começo não havia pintura, nem energia elétrica. Quando a reforma foi feita, revestiram o piso com azulejo e facilitou bastante a limpeza.

Ao lado da igreja foi construído o Centro Comunitário, que dá suporte às festas realizadas na igreja: Folia de Reis; Romaria e Coroação de Nossa Senhora; Via Sacra da Quaresma; São Miguel Arcanjo.

“A igreja, sem dúvida, ficou mais bonita. Porque aqui dentro da comunidade fica muito mais fácil participar. Pra ir na cidade fica muito difícil.” (Lucia Geraldina Modesta Alves, 80 anos, Morro Seco, 2011)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Folia de Reis; São Sebastião; Romaria e Coroação de Nossa Senhora; Bandeira do Divino Espírito Santo; Via Sacra da Quaresma; São Miguel Arcanjo; São Benedito.



NHUNGUARA

CAPOVA E CAMINHO DO CUNHA (I)

“O Caminho do Cunha leva pra uma capova onde trabalham [os moradores de Nhunguara] até hoje. Ela é uma capova muito antiga, do começo dos mais velhos daqui. Os avôs do Domingos Máximo que abriram a capova e o caminho também. Lá no meio da capova também passa uma água que é o córrego do Cunha, um córrego pequeno que deságua no Nhunguara. A capova tem na base de uns três alqueire, em volta é mata virgem.

Do começo do caminho até a capova são quatro quilômetros. Fica depois da ponte, entra um pouquinho na fazenda do Gervásio, e segue Rio Nhunguara acima. Quem trabalha no Cunha agora é o Domingos Máximo. Lá tem milho, arroz, mandioca, feijão, essas coisas, e tem o paiol dele lá.

A capova e o caminho continuam igual. Só que agora tem também plantio de milho da associação pra cuidar de animal. A gente faz mutirão lá pra cuidar da roça. É um lugar importante porque o Cunha tem terra boa. Então tem que plantar lá.” (Laurentino Morato de Almeida, 87 anos, Nhunguara, 2011)





CAMINHO DO TURVO / SÍTIO TURVO (R)

Turvo é o nome de uma localidade dentro território de Nhunguara, cujo nome deriva do rio que por lá passa e que, quando chove, fica com a água escura. O Rio Turvo se junta com outro córrego e deságua no Rio Nhunguara. A água do Rio Turvo é limpa, ele chama assim só por causa do nome do lugar.

O Caminho do Turvo liga o núcleo da comunidade de Nhunguara até a localidade, vai subindo paralelo ao Rio Nhunguara até ele virar Rio Turvo. Percorre-se um curso de capoeira e mata nativa e tem uma tapera no caminho. Tem um morro de 15 minutos de subida e depois o caminho fica acidentado.

No Turvo havia um antigo aglomerado de casas, onde moravam as famílias de três irmãos: Arlindo Morato da Costa, José Morato da Costa e José Messias. Era muito produtiva a atividade agrícola destas famílias e era comum fazerem puxirões e bailes que reuniam todas as famílias de Nhunguara.

“O pai do Sr. Arlindo era caçador e achou esse lugar fértil para formar roça de laranjeiras, mandioca, arroz, feijão, banana. Caçava porco do mato de 70 quilos e a colheita era farta. Precisava de tropa de 12 burros para transportar os produtos da roça para os armazéns. O pessoal abandonou o local há uns 35 anos atrás. Tudo feito capoeira. Quando saíram, José Catá, irmão do Arlindo e os filhos dele, colocaram o Catarino, de Barra do Turvo, pra morar no sítio. De lá pra cá o sítio foi ocupado por outra pessoa, um terceiro, de Barra do Turvo.” (José Nolasco de França, 69 anos, Nhunguara, 2011)



O Caminho do Turvo é importante também porque era por ele que os viajantes passavam quando iam para Iporanga. Antes da década de 1960, quando abriram a estrada que liga o municípios de Eldorado e Iporanga, os moradores de Nhunguara levavam as mercadorias da roça e a criação por este caminho de tropa para fazer trocas comerciais na cidade. O asfalto da SP 165 só foi concluído no trecho que liga Nhunguara a Iporanga na virada da década de 1980 para 1990, quando o caminho perdeu significativamente sua importância para a comunidade. Foi nessa época que a última família que ainda vivia no Turvo desocupou a área.

O Sítio Turvo está ocupado por pessoas de fora da comunidade e a Associação Quilombola de Nhunguara reivindica sua reincorporação ao território.

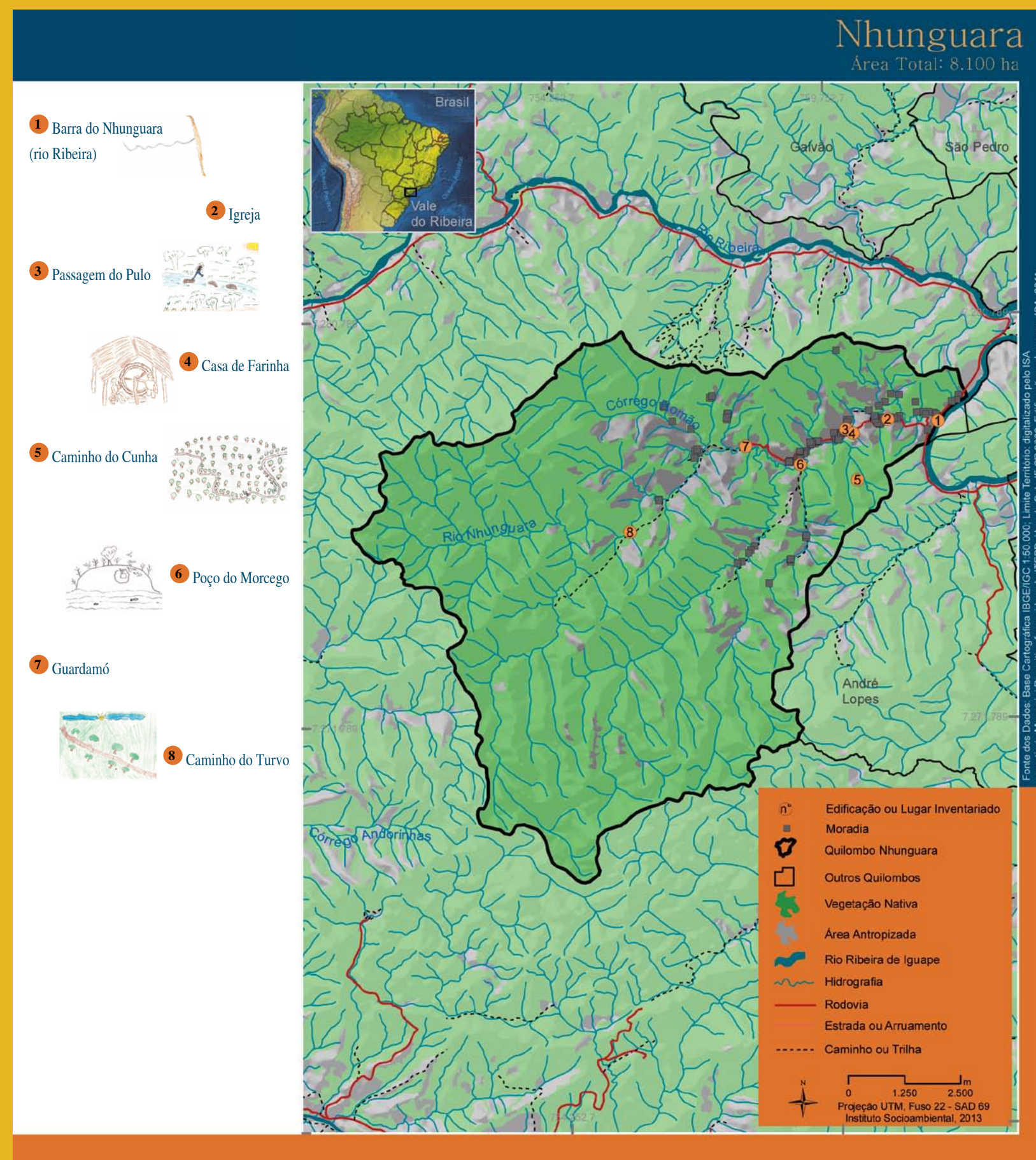
GUARDAMÓ (R)

O Guardamó foi, durante muitos anos, uma das mais movimentadas localidades de Nhunguara. Lá funcionava a primeira capela construída pelos moradores para realização das atividades católicas. Na época, a Reza de Santa Cruz era a principal celebração e havia um cruzeiro em frente à capela. Depois, a celebração foi substituída pela devoção à Nossa Senhora Aparecida, padroeira, que, curiosamente, ocorre em maio, mês de Santa Cruz e mês das mães. As famílias que moravam antigamente no Guardamó tinham roças fartas e organizavam puxirões e bailes no local.

“O meu avô, Américo Morato de Almeida, meus tios e minha mãe nasceram e trabalharam no Guardamó. Antes tinha as casas dos meus tios, umas cinco casas, e roça grande de milho, arroz, plantavam café, cana, pé de laranja, mexirica, jabuticaba. Foi meu avô que comprou o Sítio Guardamó do Miguel Antônio Jorge, fazendeiro lá de Caiacanga [ver Lugares em Abobral]. Ele comprou por 200 mil réis e pra pagar foi dez anos.

Meu avô levava milho daqui, na canoa, até Iguape, vendia por 60 centavos em Iguape. O Rio Nhunguara passa ali. Antes nós andava tudo por picada, no meio do rio. Hoje já tem a estrada. Antigamente pra vir de um comércio passava por 18 passagens de água.

Também tinha a igreja, ela era de barro, coberta de telha, pequena. Todo mundo no Nhunguara ia na igreja que tinha no Guardamó, ia de longe pra ir lá. Morei no Guardamó muito tempo, nasci e fiquei trinta anos morando lá. Todo domingo





eu celebrava um terço lá. Eu era capelão e sacristão do padre, quando ele vinha. Ele vinha uma vez por ano, em 15 de agosto, pra Festa do Dia da Assunção.

Hoje tem a escola e o posto de saúde lá. Antes todo mundo conhecia aquele lugar por Guardamó, agora ninguém fala mais assim, só os mais velhos. Hoje eles falam: 'vou lá na escola', ou no posto de saúde.

A história da escola também foi bem difícil: quando começou a ter escola aqui eu tinha na base de 35 anos, porque aqui só tinha três eleitor em 1950. Eu ajudava eles porque sabia ler. Eu morava em Ribeirão Branco e tava trazendo uma carta pra entregar no bairro e não sabia nem pra quem era, via só um monte de risco. As crianças que iam na escola olharam e sabiam, eu fiquei pensando que tinha que aprender também porque até as crianças sabiam. Aí um senhor muito bom me ensinou, aqueles homem de antigamente faziam aquela letra bonita e eu copiava.

Tinha muita criança e não tinha escola, aí numa festa veio um homem de Iporanga, tirou foto das crianças e levou pra Registro [Benedito de Andrade Rezende Sem Fim], aí trouxeram professor de Sorocaba, depois trocava, vinha de Capão Bonito, Itapetininga. O professor tinha que vir da pista a cavalo. Escolheram aquele lugar, o Guardamó, porque era onde tinha festa, o povo vinha, já tinha umas quatro, cinco casas. Tinha um outro lugar chamado Tenente que também tinha bastante gente, mas o Guardamó tinha mais.

Agora lá no Guardamó não tem mais nada, só pasto. É da associação, mas quem tá lá é o fazendeiro que comprou 130 alqueires. Só que hoje diz que ele tem quase mil alqueires. A minha família foi saindo de lá porque o serviço era pouco, uma pessoa foi saindo, outra também.

A igreja também desmanchou porque eu larguei mão, e o povo foi "disinfrindo" [desanimando, deixando de participar]. Eu desanimei e larguei. Faz 20 e poucos anos que não tem mais a igreja. As pessoas vão no Guardamó pra ir no médico e na escola, não tem mais festa, nem igreja lá." (Laurentino Morato de Almeida, 87 anos, Nhunguara, 2011)

Uma parte da área foi comprada por uma pessoa de fora e os moradores tradicionais saíram de lá. Contam que a área ocupada pelo fazendeiro é maior do que a área que ele pagou. Uma parte desse terreno foi cedido para a construção da escola onde estudam os quilombolas de Nhunguara.

RIO NHUNGUARA (I)

Nhunguara é o nome do rio, da localidade e da comunidade quilombola que aí reside. A estrada de acesso à comunidade foi construída acompanhando o curso do rio. As águas do Nhunguara dividem os município de Eldorado e Iporanga e correm até encontrar o rio Ribeira, onde termina o território quilombola. Os pontos do rio apontados como referência para os moradores locais são a Passagem do Pulo e o Poço do Morcego.

Passagem do Pulo:



"O Rio Nhunguara marca e divisa entre Eldorado e Iporanga. Na Passagem do Pulo, se passa de um pra outro. Chama Passagem do Pulo porque antes da ponte, para passar de uma pedra pra outra tinha que dar um pulo, para não molhar o pé na água. Tem pedras grandes, médias e pequenas no rio e na margem. Quando chovia, o rio subia e tampava as pedras. Daí ficava procurando as pedras e às vezes caía. Uma vez um cabra tinha bebido, caiu lá e não morreu porque salvaram ele.

Perto da passagem ainda tem mato, mas tem casas perto, do Claudinho. O caminho que ia até a Passagem do Pulo foi passada estrada em cima dele, e construíram uma ponte de concreto pra passar carro. Acho que foi há uns 20 anos atrás, e era de madeira. Daí a enchente levou a ponte e ficou um tempão sem, os carros não podiam passar pro lado de cá. Daí, o prefeito de Eldorado e de Iporanga construíram a ponte de concreto, faz uns dez ou 12 anos." (João da Mota ou "João Catá", 56 anos, Nhunguara, 2011)

Poço do Morcego:

"Era um lugar onde na borda do barranco tinha muito morcego. A gente chegava lá, eles ficavam voando, saindo fora. Agora acho que não tem mais morcego porque antes era mato pra toda parte, e hoje só tem mato na beira do rio, o resto é pasto.

Em volta do poço tem mato e pedra na margem do rio. No fundo do poço é areia e pedra. A água é bem clara, antigamente era uma água escura, era muita água. Agora diminuiu. Antes tinha que passar pelo Poço do Morcego pra chegar no córquinho, onde mora o meu pai. Hoje vão pela estrada, então não passa mais no Poço. As crianças que moram ali por perto, é no Poço do Morcego o ponto deles tomar banho. Antigamente era muito fundo, hoje diminuiu bastante. Mas ainda é fundo. Os antigos gostavam de tomar banho lá." (João da Mota ou "João Catá", 56 anos, Nhunguara, 2011)

IGREJA DE NOSSA SENHORA APARECIDA

A primeira capela construída em Nhunguara era de pau-a-pique, ficava numa localidade chamada Guardamó e tinha uma cruz de madeira em frente, bem visível. A cobertura era feita de grandes telhas de barro, produzidas na região e que se costumava usar antigamente nas edificações do final do século XIX e começo do XX. Contam os moradores mais velhos de Nhunguara que na capela do Guardamó faziam festividades com leilão, forró, "essas coisas que tem que ter pra diversão do lugar."

Essa igreja do Guardamó ficava na margem esquerda do Rio Nhunguara, município de Iporanga e resolveram mudar o lugar da igreja

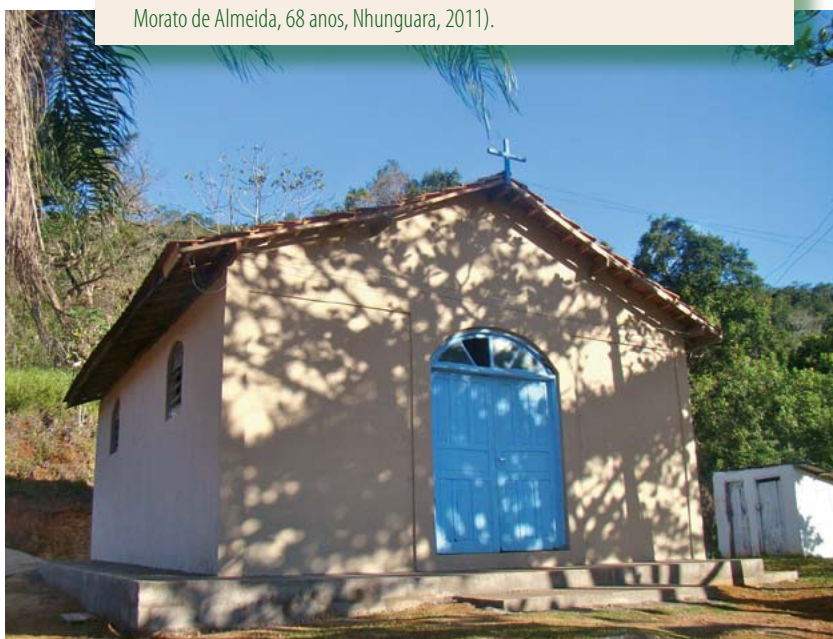
Rio Nhunguara corta o território quilombola. © Felipe Leal/ISA, 2010





para o Salto, localidade do lado direito do rio, pertencente ao município de Eldorado. A atual igreja de Nossa Senhora Aparecida foi construída em Nhunguara em 1990, de alvenaria, mas ela nunca reuniu tantas pessoas como era antes na igreja do Guardamó.

“Naquele tempo de antes ia muito mais gente na igreja, agora entrou muita coisa de diversão. Naquele tempo a nossa diversão era ir na igreja no domingo, aproveitava pra ver os parentes. Agora tem quatro igreja crente daqui pra cima, então na católica caiu um pouco. Antigamente vinha pessoas de Castelhana, de André Lopes que lá não tinha igreja. Vinha e se encontrava, conversava, até negociava alguma coisa. Quando tinha festinha vinha gente até de Ivaporunduva. Hoje isso acontece menos, mas é importante, ela não pode acabar. É importante pra pessoa saber como ter uma fé, como educar uma família. Eu acompanho a dificuldade da igreja. De dois em dois anos troca de dirigente, mas eu sempre tô acompanhando, ajudo nas festas, em tudo que for preciso. A gente tem missa com o padre todo segundo sábado do mês, a tarde. E todo domingo tem culto, que o dirigente celebra.” (Valdomiro Morato de Almeida, 68 anos, Nhunguara, 2011).



© Acervo ISA, 2007

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Nossa Senhora Aparecida; Bandeira do Divino; Natal; Via Sacra da Quaresma; Guardamó; Rio Nhunguara; Modo de Fazer Casa de Pau a Pique; Puxirão.

PEDRO CUBAS e PEDRO CUBAS DE CIMA

As comunidades de Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima são formadas por famílias aparentadas e compartilham sua história e referências culturais. Embora formalmente sejam dois territórios, os moradores reconhecem que formam uma única comunidade, e optaram por unificar o Inventário dos Lugares, tomando-os como bens culturais historicamente compartilhados.

CAMINHO DO TROPEIRO (R)

Muitos caminhos de tropeiro cortam os territórios quilombolas. Em Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima, passa o Caminho do Tropeiro que liga o município de Guapiara até o rio Ribeira. Caminhos para Guapiara também são mencionados no inventário dos quilombos Maria Rosa (Caminho da Serra Acima) e Galvão (Caminho dos Pilões).

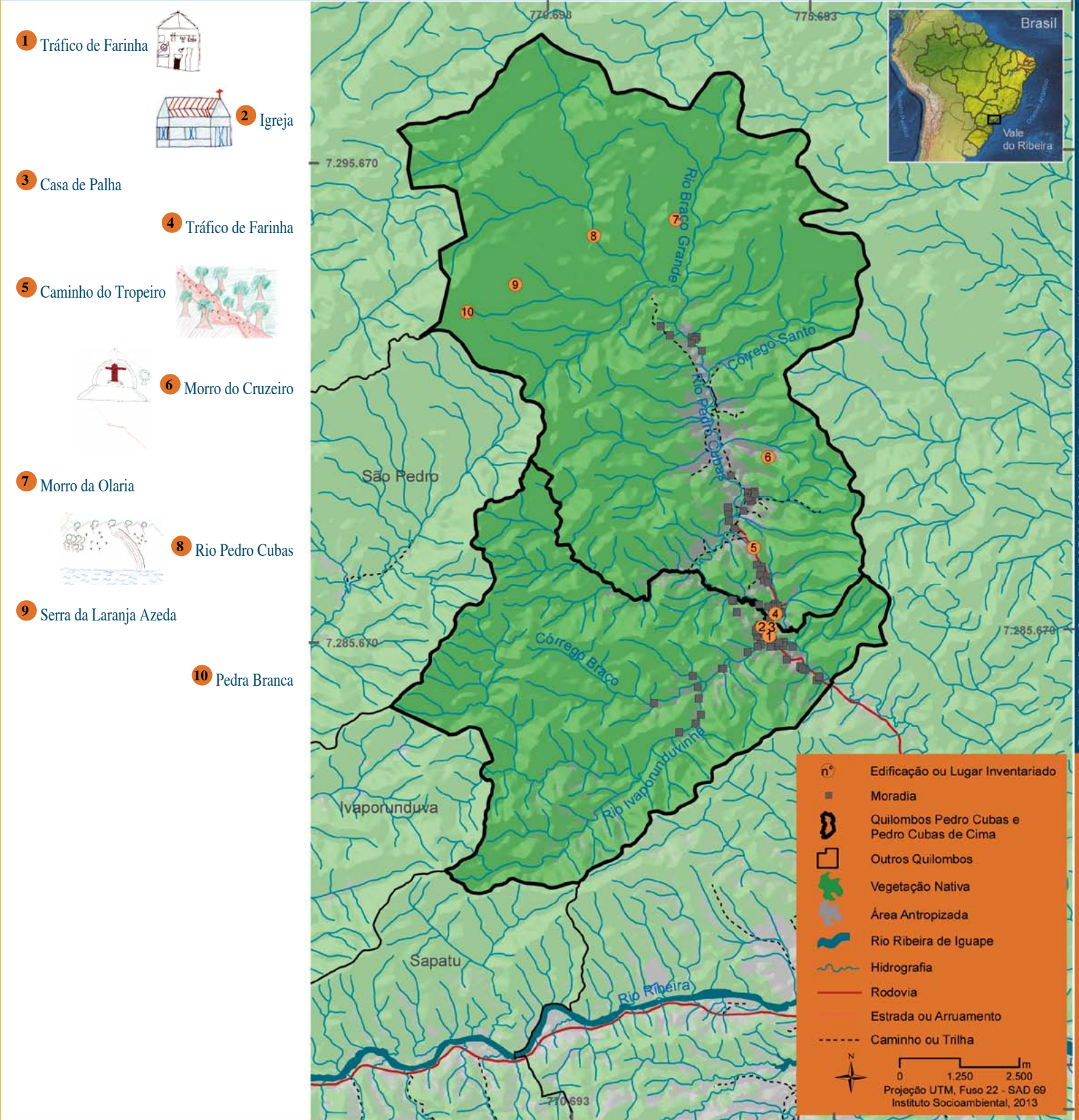
Em Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima, os relatos sobre o Caminho do Tropeiro descrevem que havia uma via principal e dela saíam muitos ramais [caminhos menores] que ligavam outras localidades como Taquari, São Pedro, Ivaporunduva. Eram estes caminhos que conectavam os núcleos de ocupação antigamente, quando não havia estrada.

Na parte do caminho entre as casas dos moradores até o rio Ribeira, na vila do Batatal, foi aberta uma estrada de cerca de 17 quilômetros de extensão, que substituiu o uso do caminho. No trecho que liga a comunidade até Guapiara, o caminho percorre boa parte por dentro do Parque Estadual Intervales, e os moradores de



Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima

Área de Pedro Cubas: 3.806ha e Área de Pedro Cubas de Cima: 6.875ha



Fonte dos Dados: Base Cartográfica IBGE/ICC 1:50.000. Limite Territórios digitalizado pelo ISA a partir do Memorial Descritivo fornecido pelo ITESP. Uso do Solo: ISA, 2011, a partir de imagens SPOT, Edificações e Lugares: ISA, 2012



Pedro Cubas já não fazem as trocas comerciais que costumavam realizar, concentrando as relações com a cidade de Eldorado.

“É muito antigo, os bisavós do Silvério já conheciam. Esse caminho foi aberto com enxadão, facão e machado. Ele corta até Guapiara, até Ana Benta [um lugarzinho]. O caminho sai do Braço Grande [no fundo do território] e vai até o Batatal [na Ribeira]. O caminho era utilizado pelos antigos. Benedito Silvério chegou a ir lá, tocava porco para vender em Guapiara, acompanhava os mais velhos na viagem. Usava pra fazer o transporte de gente que morria, numa rede, depois no caixão, até o cemitério do Batatal.

Tem um pouso, a Casa de Pedra. É uma gruta onde os viajantes pousavam. Lá tem barulho de explosão, ninguém sabe o que é. Contam que uma vez, quando um grupo de homens estava dormindo na Casa de Pedra, uma mulher pulou por cima da cabeça do tio Paulo Silvério e sumiu, desapareceu. Ele ficou assustado e acordou os outros. O tio da minha mulher morreu na Casa de Pedra e foi enterrado lá do lado. Ele adoeceu e tava sendo carregado pelo pai quando faleceu. Eles estavam voltando da uma consulta com benzedor de São Pedro, chamado João Pedro. Mas não aguentou e morreu no caminho.

No caminho tem uma linha de pau-brasil que parece plantado. Anta come a fruta do pau-brasil. O resto é mata bruta, sertão, sobe e desce. Muitos córregos cortam o caminho: água da salmoura e ribeirão grande. Tem uma parte do caminho que tá dentro do território de Pedro Cubas.

Hoje, uma parte do caminho ainda tem uso, outra parte foi deixada porque tem uma estrada. O pessoal não quer mais saber.” (Carmo Jorge de Moraes, 62 anos, Pedro Cubas, 2011)

MORRO DA OLARIA (R)

O Morro da Olaria situa-se no território de Pedro Cubas de Cima. O nome se deve à atividade dos moradores antigos de processar barro para fabricação de telha. O barro coletado e a olaria ficavam no local.

“O Morro da Olaria fica no Braço Grande. Lá tinha um forno onde fazia tijolo e fazia telha. A telha era feita de barro fazendo a forma na coxa. Era demorado pra fazer. Quem fazia esse trabalho lá era os pais de Antônio Batista, que morava lá no Braço Grande. O falecido João Batista também fazia, era pro uso comunitário. Eles faziam carvão também naquele tempo. Tinha na base de umas 20 pessoas que trabalhavam lá, de 1932 até 1945. Desde moleque a gente ia lá no Morro da Olaria. E eu ainda morei lá uns oito anos.

A olaria era lá porque esse escravo que chamou Pedro Cubas é que começou esse trabalho. Deve ser porque lá tem um lugar próprio pra tirar argila, não é todo lugar que acha. Tem até um córrego lá que chama Barro Branco, eles tiravam e levavam no cavalo pra pipa pra virar o barro e deixar ele bem fininho antes de assar.

No Morro da Olaria tinha bastante mata também, tinha roça de milho, de arroz, feijão, pasto de gado, bastante porcada. Tinha moradia do Antônio Batista, João Nascencio, o Quissé Ramos também morou lá.

Hoje só tem o forno velho da olaria, embaixo de mata, de árvore grande que já nasceu lá. Naquele tempo era cuidado, bem tratado, agora tá abandonado. Agora só tem uma pessoa que mora lá. Só tem mata grossa.” (Antônio Benedito Jorge, 66 anos, Pedro Cubas, 2011)

MORRO DO CRUZEIRO (R)

O Morro do Cruzeiro era um local de referência para moradores da comunidade e viajantes que passavam pelos caminhos de tropa. No topo do morro ficava um cruzeiro no qual era celebrada a Santa Cruz. Atualmente o morro não tem mais o cruzeiro e a celebração deixou de ocorrer. Está dentro de uma área particular de um fazendeiro que ainda não foi reincorporada ao território de Pedro Cubas de Cima.



“O Morro do Cruzeiro era um local de parada e culto. O morro servia de parada para viajantes e acabou se tornando também um lugar para celebrar a Santa Cruz. Colocaram um cruzeiro e, todo começo de maio, reunia as pessoas para rezar lá. Os viajantes agradeciam a Deus pela chegada até aquele ponto. Pediam segurança e força para continuar a viagem.

Era alto, coberto de mato. No alto dele tinha um descampado, de onde as pessoas avistavam tudo lá de cima. O caminho pra chegar era o mesmo por onde passavam as pessoas que viajavam a pé ou com os animais. Para subir, do pé dele até em cima, demora cinco minutos. Do outro lado tinha o córrego do gado, próximo ao cruzeiro, pertinho, uns cinco minutos também.

As crianças todas ajudavam a arrumar o local e colocavam flores para enfeitar o cruzeiro. O pessoal tomava um lanche e de lá subia pra rezar no cruzeiro. Do Batatal pra cá, vinha muita gente. A gente se reunia em um casarão que hoje tá na área do fazendeiro. Foi ele que derrubou nosso cruzeiro de lá. Quando o fazendeiro entrou lá e grilou a terra, parou a celebração de Santa Cruz no Morro do Cruzeiro. Hoje a comunidade não vai mais nesse lugar. Era um local de passagem de viajantes, eles paravam lá pra descansar, orar e pedir proteção. Depois que fizeram o cruzeiro, a comunidade se reunia para rezar.

Diz que foi João Rafael, quilombola liderança de Pedro Cubas, que vendeu uma área, mas não ali. E o fazendeiro invadiu tudo e foi tirando os quilombolas do lugar. Até aqui, onde eu moro agora, era área dele. Nós fomos recuperando aos poucos. Desde o passado, os viajantes que vinham de outras localidades – como Guapunduva²⁰ e São Pedro que iam para Serro Acima, Taquari, Guapiara, Apiaí – passavam por aqui pelo Caminho do Tropeiro (ver acima) e paravam nesse morro. Nem tinha cruz ainda.” (Edvina Maria Tiê Braz da Silva, 65 anos, Pedro Cubas de Cima, 2011)

²⁰ Modo como algumas pessoas pronunciam Ivaporunduva.



PEDRA BRANCA (I)

A Pedra Branca é vista de longe, é uma laje de pedra que brilha no alto do morro. Está situada em um local de difícil acesso pela floresta. Poucas pessoas da comunidade já foram até lá. É uma referência visual no território.

“É uma pedra bem branca, numa serra, a água caiu por cima dela. É uma laje. De longe se vê a Pedra Branca, água alvinha. Quando o sol bate, faz ela brilhar, é um algodão de branco. É importante só porque é um lugar que todo mundo vê de longe e conhece. Mas faz muito tempo que não vou lá.” (Carmo Jorge de Moraes, Pedro Cubas, 2011)

RIO PEDRO CUBAS (I)

O Rio Pedro Cubas abastece as casas dos quilombos de Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima e deságua no Rio Ribeira. Era um rio navegável, mas sua vazão diminuiu devido ao desmatamento das margens. No passado fornecia peixe para complementar a dieta, e nas margens era comum aparecerem animais de caça como capivaras, veados e pacas. A pesca ainda é praticada eventualmente, mas os peixes estão desaparecendo.

“O rio passa pela comunidade de Pedro Cubas por uma planície e deságua no rio Ribeira de Iguape. Foi Deus que criou o rio. Ele faz parte da bacia hidrográfica do rio Ribeira.” (Jorlei da Costa Pereira, 20 anos, Pedro Cubas, 2011)





“O nome do rio se deve a um dos primeiros habitantes da comunidade. Pedro Cubas era escravo fugido e se implantou nessa região, onde começou a plantar. Ele varou nas águas do rio para chegar nesse bairro. Ele teve ligação com a família Furquim, espalhada nos quilombos de São Pedro, Ivaporunduva e outros.

Tem três pontes que passam por cima [do rio], na estrada, e pequenas pontes de pedestre. Em época de seca, a água tem cor verde clara, o rio é mais transparente. Em época de chuva, o rio fica com cor turva, cor de barro, meio cinzento.

Antigamente o rio era fundo e tinha poços grandes. Hoje baixou quase três palmos. Nas margens têm trechos de mata e trechos desmatados, principalmente na vila e perto de algumas casas. Tem assoreamento por desmatamento das margens para agricultura. Hoje é mais raso, o peixe diminuiu. Antes o rio não banhava o arrozal. O pessoal plantava nas várzeas, sem agrotóxico. Hoje fazem desvio da água do rio para irrigar plantações de arroz.” (Jorlei da Costa Pereira, 20 anos, Pedro Cubas, 2011)

SERRA DA LARANJA AZEDA (I)

A Serra da Laranja Azeda marca a divisa dos territórios do quilombo São Pedro e Pedro Cubas de Cima. É uma referência importante para as duas comunidades porque além de ser área de plantio de antigos moradores, por lá passa um caminho que foi muito usado, ligando São Pedro, Pedro Cubas, Ivaporunduva, Galvão e outras localidades.

O nome se deve à plantação de laranjas azedas, com as quais se faz doce de laranja com melado de cana. O ribeirão que passa lá chama-se Córrego da Laranja Azeda.

Nos relatos surgiu referência à aparição de seres sobrenaturais, como a capora.

Rio Pedro Cubas. © Felipe Leal/ISA, 2007



“É uma serra muito alta [vários morros] que tem uma queda de água, uma cachoeira. Eles falam serra porque ela vem lá de cima e vem descendo. É muita água, ela cai assim como se fosse um lençol.

Eles diziam que tinha plantação de laranja no tempo dos nossos antepassados, hoje não tem. É uma laranja azeda que a gente tem aqui até hoje, só serve pra fazer doce. Como tem várias serras, eles denominaram essa por esse nome. Antigamente as pessoas tinham plantação lá, depois passaram a ir pra caçar mesmo, os palmiteiros pra cortar palmito.

Naquele lado pra lá tinha um lugar chamado Casa de Pedra, e quando eles iam dormir lá aparecia um homem chamado capora. Ele chegava vestindo de folha e ficava farejando e falando ‘hum, tem humano por aqui’. Diz que ele fumava aquele cachimbão de folha e eles diziam que era assombração. Essa Casa de Pedra agora acho que está no território de São Pedro, mas o pessoal de Pedro Cubas frequentava também. Lá em São Pedro eles dizem que tem uma área de vargem, um brejo onde a água fica parada, aí quando chega na serra ela cai com força e forma um poço e depois dá origem a vários córregos que têm aqui pra baixo, o Córrego Penteadinho, o Rio Braço Grande, o Rio Itopava, o Rio do Peixe.

A serra faz parte da nossa história, da nossa origem que vem da vivência com a natureza. Pra nós é importante conservar isso aí. Essa serra pra gente é muito importante porque os antepassados mediam o tempo por ela. Quando ia chover, quando ia ter enchente. A mamãe dizia pra gente: a Serra da Laranja Azeda tá dando um aviso, vai chover. Porque dá pra ver um vermelhão lá, então depois de três dias chovia. Quando vai dar enchente escurece tudo e faz muito barulho que dá pra escutar até daqui, porque a água ao invés de cair normal cai longe da queda. Quando isso acontecia todos já iam estocar lenha porque sabia que ia ter enchente.” (Edvina Maria Tiê Braz da Silva, 65 anos, Pedro Cubas de Cima, 2011)

“Têm pedras grandes. Tem um topo (morro) de moita. E depois uma baixada onde ainda tinha uns pés de laranja e mexerica. Não sei quem plantou a laranja, mas lá tinha uma tapera, agora tá tudo tapado de mato. Era um lugar por onde as pessoas passavam quando iam pro mato. Agora tá abandonado.” (Agenor C. de Pontes, 66 anos, Pedro Cubas, 2011)



CASA DE PALHA (I)

A Casa de Palha é também conhecida como Barracão de Palha e foi construída nos anos 1980, pela comunidade de Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima. Está localizada no centro da comunidade de Pedro Cubas, em frente à igreja e ao Centro Comunitário. É feita de pau a pique não barreado e coberta de sapê coletado nas imediações da vila, dentro do território quilombola. O nome se deve à cobertura semelhante à palha.

Um dos principais eventos que ocorre na Casa de Palha é a festa da padroeira, Santa Catarina, quando a casa é utilizada como salão de baile. São colocadas diversas mesas também, onde os participantes jogam bingo, se alimentam e conversam. Aniversários, casamentos e reuniões também ocorrem neste espaço.

Desde 2010, o grupo de capoeira de Pedro Cubas treina regularmente na Casa de Palha. Outras atividades educativas e lúdicas desenvolvidas na comunidade também ocorrem eventualmente neste espaço.

Por sua característica arquitetônica, a Casa de Palha é arejada e tem boa iluminação durante o dia. Serve como modelo de construção tradicional para os visitantes do quilombo. Antigamente não existiam materiais para construção e todas as casas eram feitas de madeira, barro e sapê.



© Anna Maria Andrade, 2010



BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Festa de Santa Catarina; Capoeira; Modo de Fazer Casa de Pau-a-Pique.



IGREJA DE SANTA CATARINA (I)



A Igreja de Santa Catarina foi construída nos anos 1990. Antes desta, havia a primeira capela, de pau a pique barreado construída no quilombo pelos antigos moradores nos anos 1960. O sino da capela foi adquirido de uma igreja que ficava há quatro quilômetros do atual centro da comunidade de Pedro Cubas. Quando o fazendeiro comprou esta área, destruiu a igreja e o sino veio para a capela de Pedro Cubas, na década de 1960.

O capelão era o finado Antônio André, que fazia oração cantada. Depois da reza tinha café com mistura. O baile era na casa do finado Durval, sogro do Aquilino. Antes desta capela, a parte religiosa das celebrações ocorria na casa do Durval.

Atualmente, dentro da igreja há imagens de Santa Catarina, Nossa Senhora Aparecida, Menino Jesus, além de uma cruz e um sino. No centro há uma mesa com a bíblia e os cadernos de oração. Nas paredes, as cruzes desenhadas simbolizam as estações do sofrimento de Cristo, celebrada durante a Quaresma.

A igreja abre todos os domingos e o padre vem uma vez por mês, às sextas-feiras. É usada para a Festa de Santa Catarina, Cantoria do Divino, e antes tinha também a Festa de São Sebastião. Um antigo morador de Pedro Cubas, Adão Rolim Dias, que faleceu durante a elaboração desta publicação, cantava e tocava viola na tripulação da Folia do Divino. Ele tinha o sonho de reformar e ampliar a igreja para melhor acolher os devotos nas festas da comunidade.

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Santa Catarina; Bandeira do Divino Espírito Santo; São Sebastião; Nossa Senhora Aparecida; São João; Santo Antônio; São Pedro; Barracão de Palha; Incelências.

© Juliana Ferreira/ISA, 2010



PILÕES

CAMINHO DO TROPEIRO (R)

Foram mencionados dois caminhos de tropeiro saindo de Pilões: um ia até Iporanga e o outro subia para Guapiara. Este é um trecho que continua o caminho mencionado pelos moradores de Pedro Cubas, Maria Rosa e Galvão neste inventário.

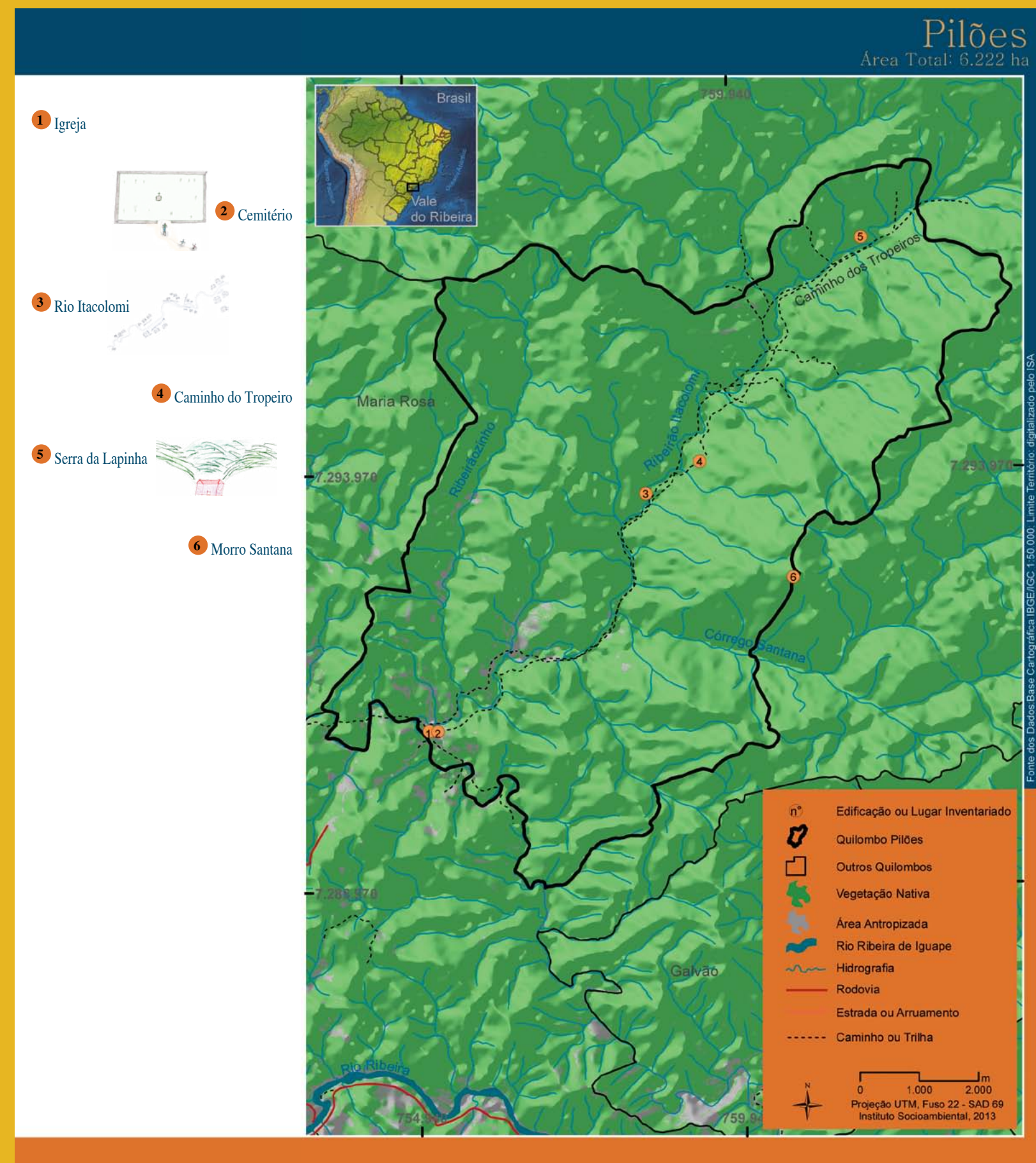
“O Caminho do Tropeiro era onde os antigo caminhava pra ir pra Iporanga, enchia o cargueiro de carga e ia pra Iporanga. Era uma caminhada de cinco horas. Começa na estrada de Maria Rosa, passa debaixo do Cruzeiro, e termina em Iporanga, indo pela margem do Rio Pilões. Era mata fechada e é até hoje, a gente via cobra. Tem uma grota onde para água da chuva, tem pasto, bananal, tem a minha casa e das minhas três filhas. Morava bastante gente em volta. Se não tivesse o caminho, não chegava em Iporanga. Quando ia porco vivo, daí ia de canoa pelo Ribeira.

A gente via os mais velho contar história que demoravam dois, três dias pra chegar onde eles iam. Iam pra Guapiara. Contavam que tinham visto assombração, mas a gente não pesquisava muito, porque a gente não era que nem as criança de agora que encasqueta com as coisas que a gente fala. O caminho mudou. Faz mais de 20 anos o povo largou de andar pelo caminho. Depois que abriu a estrada, muitos largaram mão das casas que tinham em volta. Não fechou ainda o caminho por causa dos palmeiro. Eu caminhava por lá pra ir da minha casa, que era no baixio comprido, pra Iporanga e Maria Rosa.” (Benedito Dias da Costa, 71 anos, Pilões, 2011)

CEMITÉRIO (I)

O Cemitério de Pilões está localizado nos fundos da igreja de São José e é usado até hoje para sepultar os mortos da comunidade. A comunidade não soube precisar quando o cemitério foi feito, mas afirmam com segurança que faz mais de 100 anos. Os antigos contavam de avós e bisavós enterrados lá, fazendo do local um importante espaço de memória e história da comunidade.

Antes do cemitério ser feito em Pilões, os mortos eram levados em banguês até o cemitério de Ivaporunduva ou Iporanga. Eram muitas horas de caminhada carregando o defunto no banguê. O Cemitério de Pilões foi construído para agilizar o sepultamento dos mortos da comunidade e região.





O cemitério tem dois setores divididos por uma cruz no centro. Um setor é destinado ao enterro dos jovens e crianças, o outro é para os adultos. Não foi possível identificar o motivo desta separação, foi mencionado apenas como forma de organizar o espaço do cemitério. O cemitério é mantido limpo pelas pessoas da comunidade. As covas são enfeitadas com cruzeiros e flores. Contam que no passado remoto costumavam fazer recomendação das almas no cemitério, mas os entrevistados não souberam precisar quando.

A comunidade de Pilões se reúne no Dia de Finados (2 de novembro) para realizar uma celebração em homenagem aos mortos. Parentes que moram fora vêm visitar a comunidade para participar da celebração.

Nos últimos anos, reduziu substancialmente a atividade de sepultamentos no Cemitério de Pilões. Boa parte dos mortos da comunidade são agora conduzidos para os cemitérios da cidade, a partir da implantação dos serviços funerários. O mesmo ocorre com os mortos de comunidades vizinhas, como Maria Rosa, que costumavam ser enterrados ali. Contam que antigamente eram muitos sepultamentos e que faltava lugar. Nessa época era frequente uma cova ser aberta em local próximo a um sepultamento recente, e lembram do mau cheiro que a cova exalava.

Em entrevista realizada no local, Odete e Pedrico falam da história e da importância do cemitério para a comunidade. Há relatos também sobre assombrações e visagens associadas ao cemitério.

“Eu tenho dois filhos que foram enterrados aqui. A minha vó é aquela cruz lá [aponta para a cruz fincada na terra]. Eu acho que é muito importante [o cemitério], porque a gente tem os nossos parentes enterrados aqui. Uma pessoa que é cristã não pode deixar abandonada assim, a gente sempre tem que respeitar as pessoas. Não pode deixar as pessoas que a gente tem amor abandonadas. Eu falo pro meu marido, quando eu morrer quero ser sepultada aqui. E ele pergunta: ‘quem vai trazer você?’ Eu falo pra algumas pessoas trazer. A gente não sabe onde vai morrer, o que vai acontecer, mas o desejo da gente é isso.” (Odete Rocha Almeida, 53 anos, Pilões, 2011)



Cemitério de Pilões. © Anna Maria Andrade/ISA, 2010



“A minha irmã, Lourdes, que morreu já faz uns três anos, morreu em Pariquera e foi trazida pra cá. Aqui já foi enterrado meu pai, minha mãe. Agora quando a pessoa vai pra lá [Iporanga] já fica mais fácil. A pessoa já fica por lá mesmo, já vela, faz o velório por lá. A maioria fica meio doente e já vai pra cidade. Acredito que as pessoas têm que ser sepultadas no lugar em que nasceram. Às vezes a gente morre num lugar longe e a família não tem condições de trazer, então no lugar que tiver tá bom, mas eu prefiro ser sepultado aqui.” (Pedro Rodrigues da Cunha ou “Pedrico”, 61 anos, Pilões, 2011)

“Eu tenho medo do cemitério. Eles falam que as almas aparecem, de noite. Então eu tenho medo de ver. Não sei se é verdade, mas tenho impressão de ter visto gente. Uma vez morreu uma tia minha, ela foi sepultada no fim de tarde, um pouco antes. Nessa época ele [não se sabe se está falando do marido ou do pai] bebia um pouco e eu fiquei esperando aqui em cima. Tinha a impressão de ver os pés da minha tia pela fresta da porta da igreja, onde ela foi velada. Fiquei morrendo de medo.” (Odete Rocha Almeida, 53 anos, Pilões, 2011)

MORRO SANTANA (I)

O Morro Santana faz parte da história de ocupação de Pilões e da ancestralidade escrava dos atuais moradores. Contam que nas imediações do Morro havia uma fazenda onde os escravos trabalharam na lavoura.

“Desde que me conheço por gente, todo o pessoal da comunidade trabalhava por perto e via o morro de longe. São mais ou menos uns 30 minutos ou uma hora pra chegar lá. Ali tinha uma fazenda e uns escravos trabalhando na lavoura. Isso na época da minha avó Emídia. E no pé da serra é que ficava a fazenda antiga, onde conta que os escravos trabalhavam. O pessoal cultivava no pé do morro, tinha morador de Pilões. Tinha um caminho que passava perto do morro. Várias famílias faziam roça lá, tinham capova e pra pouso da família.

Hoje diminuiu o uso do Morro pra roça. Tem mato. Podemos deixar pra repovoar palmito. Lá tem taquara, cipó e plantas medicinais que usamos pra tratamento.” (Pedro Rodrigues Cunha ou “Pedrico”, 61 anos, Pilões, 2011)

RIO ITACOLOMI (I)

O rio Itacolomi é o principal rio que corta o território de Pilões. Orientada para abertura de capovas, a ocupação do território seguiu o curso do rio. Atualmente, o Itacolomi abastece as casas da comunidade, além de ser utilizado para o lazer e pescaria de pequenos peixes.

O rio Itacolomi é um dos principais afluentes do rio Pilões. A barra do Itacolomi é na divisa do território de Pilões. O rio Pilões segue seu curso até desaguar no rio Ribeira.



“Nós vivemos da água dele. Todos os nossos córregos desaguam no Rio Itacolomi. Eu passo nele, tomo banho nele, pesco nele, tomo água dele. A água dele é melhor que a da caixa. A gente trabalha acompanhando as margens dele. É tudo pra nós aqui, o Rio Itacolomi. Tem lugar dele que é fundo, lugar raso, tem ilha, não dá pra andar de canoa. Até chegar no final da nossa divisa, atravessa ele umas oito vezes. Tem pedra pequena o rio todo, pedrisco. A água é cristalizada e muito gostosa de beber.

A maioria da margem é mata. Na margem tem casa, tem roça, o caminho do tropeiro, alguma pastagem. Tinha minjolo até quase o final da nossa área, minjolo e moenda. O nome é indígena, não sei quem deu. Foi bem quando começaram. Aqui morava índio.

Teve mudança no rio, não por nós, mas teve. Ele abaixou muito, quase secou. Aqui no território não tem nem 5% que é desmatado, mas a corda estoura sempre pro lado mais fraco. Já estourou, o rio tá baixo. Em algum lugar que tão usando, tão plantando milhares e milhares de hectares de eucalipto, tão acabando com a água. Se na nossa área não tem desmatamento como é que nossos rios tão baixando?!”

(Napoleão de Oliveira, 67 anos, Pilões, 2011)

SERRA DA LAPINHA (I)

A Serra da Lapinha fica na divisa do território de Pilões com o Parque Estadual Intervales. Entre os anos 1970 e 1990, os moradores que tinham capovas no local foram saindo, alguns para a vila de Pilões, outros para Ribeirão Branco, outros para Guapiara, Apiaí, e atualmente não mora ninguém, formou mata fechada.

“A Serra da Lapinha tem morro pra todas as direções. É o ponto final de Pilões, fica na divisa com Intervales [Parque Estadual]. O caminho pra chegar era Caminho de Tropeiro, no meio da mata. É dos antigos, os mais velhos foram abrindo as matas. Até varar lá, passava por outras casas. Conheço desde que era menina: o pessoal que morava lá era família. Era um tio meu, primo do meu pai, chamava Albino. A gente ia visitar. A casa dele era a última do centro dos moradores, era umas cinco horas de viagem daqui pra lá, dentro de Pilões. Ele tinha monjolo pra socar arroz e milho. Tinha tráfico de farinha também.



Ele plantava no alto do morro. Na serra tinha parte de roça de arroz, milho, mandioca e café. Mas tinha uma parte de mata alta também. Dava muito puxirão lá, tinha bailão. Um benzedor muito famoso morava nesta casa. Meu tio era genro dele. Vinha gente de longe pra pegar remédio com eles.

Quando os velhos morreram, os mais novos ocupavam o lugar. Todo mundo faleceu, os novos que ficaram desanimaram e foram embora. Diz que chama Lapinha por causa de uma pedra que tem lá. (Aparecida Mendes de Queiroz, 66 anos, Pilões, 2011)

IGREJA DE SÃO JOSÉ (I)

A igreja de São José foi construída de alvenaria em dezembro de 1983. Antes dela havia uma capela feita de barro no mesmo local, mas os moradores não sabem precisar quando foi feita. Dizem que é muito antiga. Odete, de 54 anos, diz ser do tempo do seu bisavô.

As celebrações religiosas, casamentos, batizados e velórios são feitos na igreja. Atrás da igreja está o cemitério de Pilões, que antes da abertura da estrada era utilizado para enterrar os mortos de diversas comunidades da região, inclusive de quilombos vizinhos. O altar da igreja de São José é um dos maiores, mais antigos e preservados da região. O altar é indício da importância que a localidade de Pilões teve até as últimas duas décadas do século XX, reconhecida em entrevistas realizadas com quilombolas de localidades vizinhas: muitos moradores de São Pedro e Galvão costumavam visitar Pilões em ocasiões de festas e funerais.

“Frequento a igreja todo domingo e dia santo. Tem o altar muito antigo, de madeira. Todo mundo dos mais velho casou e se batizou na igreja antiga. Ela tem três [imagens de] São José: um antigo, do tempo da escravidão, outro foi doado recentemente e o terceiro foi comprado com o dinheiro da igreja. Os bancos do lado esquerdo são para os homens e os da direita para as mulheres.” (Odete Rocha de Almeida, 54 anos, Pilões, 2011)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

São José; Finados; Reza de Todos os Santos; Santa Cruz; Natal; Cemitério; Incelências.

PORTO VELHO

CEMITÉRIO ANTIGO (M)

O cemitério foi identificado como bem cultural na categoria de Lugares, e está numa área do território ocupada por pessoas de fora da comunidade, com acesso restrito. O cemitério não está ativo desde 1981, e foi classificado na condição de memória.

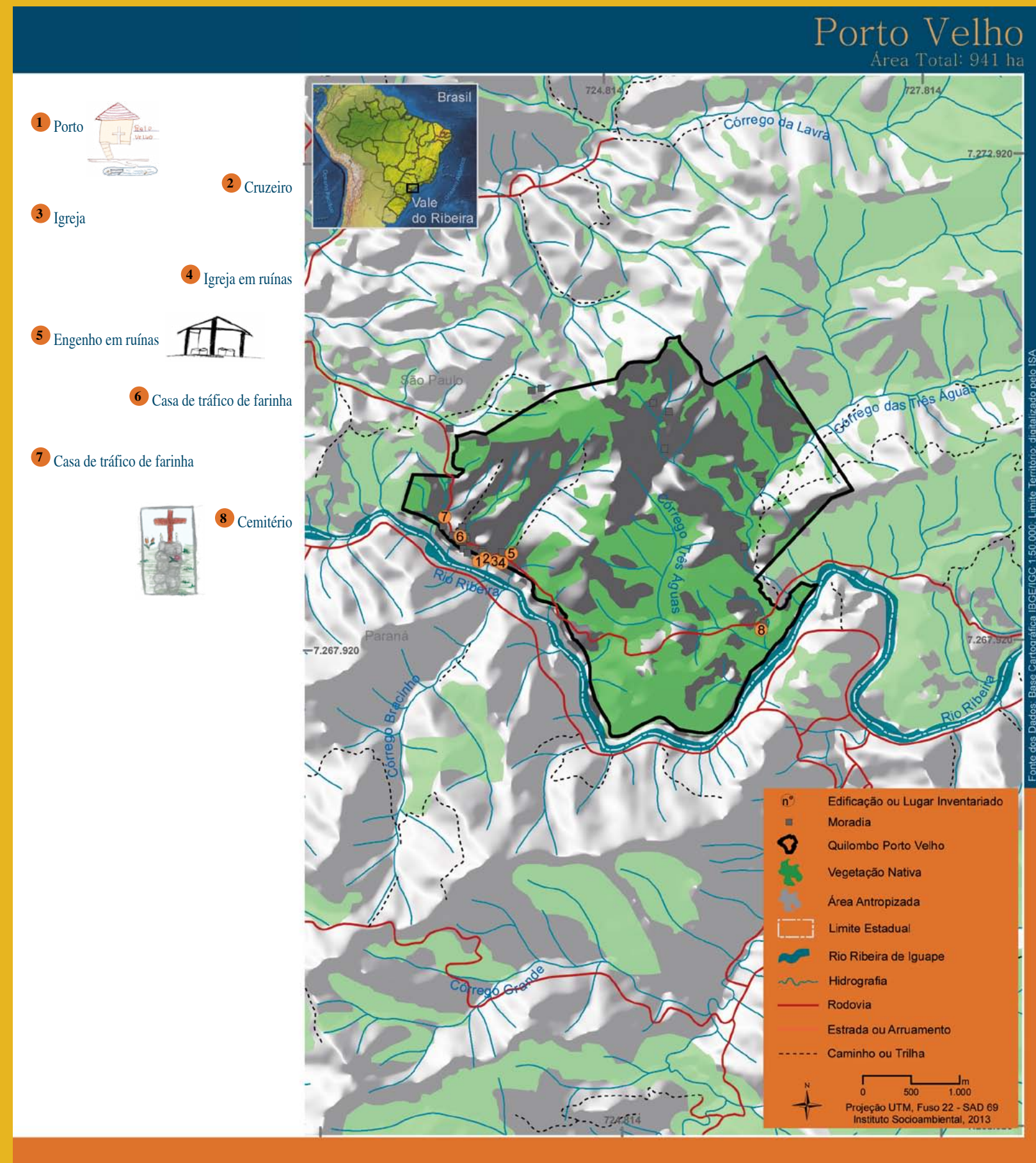
Embora com acesso restrito, a comunidade realiza a celebração de Finados no cemitério para manter viva a memória dos antepassados. Nesta ocasião, a comunidade limpa o espaço do cemitério, carpe o mato. O cemitério é um importante local de manutenção da história da comunidade.



“Se formou porque na época da escravidão era lá que eles usavam para sepultar os seus parentes falecidos, isso já faz mais de 200 anos. E de lá pra cá ele veio sendo utilizado. A minha avó está do lado do meu pai, meus bisavós, tão tudinho aqui. Eles só deixaram de ser sepultados aqui em 1981, aí a gente começou a sepultar nas cidades mais próximas. O meu avô morreu depois de 1980, então foi enterrado em Itaoca. Todo mundo que morreu de 1980 pra trás tá enterrado aqui.

Lá tem árvores, uma roda de árvore em volta do cemitério. No entorno é mato. Um cedro cresceu da cruz fincada na terra. Era uma cruz e virou um cedreiro. Em cima das covas tem um monte de terra com pedras, flores e velas. Toda comunidade tem seu lugar sagrado, onde fica os seus antepassados.

A comunidade cuida, ajuda na limpeza, vai visitar e rezar no Dia de Finados. Mas está dentro da área ocupada por gente de fora. Pra chegar no cemitério tem que passar pela casa dele, abrir a porteira dele e passar. Hoje o cemitério não tem mais as cruzinhas que nós fincamos, ele tá bem mexido de porco também. Animal do fazendeiro que vem aqui e fuça. O território não tá nas nossas mãos então ele fica assim. Pra eles não significa muita coisa, mas pra nós significa muito. Aqui tem toda uma história, uma vida da nossa comunidade. Toda comunidade tem seu lugar sagrado, onde fica os seus antepassados.” (Osvaldo dos Santos, 45 anos, Porto Velho, 2011)





IGREJA DE SÃO SEBASTIÃO

Parte da história de luta da comunidade de Porto Velho passa pelos conflitos relacionados à igreja. O controle exercido pelo fazendeiro sobre as famílias de Porto Velho envolvia não apenas as condições indignas de trabalho, mas também o acesso restrito à igreja para expressão da fé religiosa da comunidade. Com a organização da comunidade em torno da associação quilombola, o conflito se acirrou. É o que conta Américo (56 anos), morador de Porto Velho:

Desde o reconhecimento como quilombo, a comunidade conquistou o controle sobre parte de seu território, porém ainda não contam com a propriedade formal da terra. A igreja está inserida nesta área, localizada próximo ao porto de acesso, no Rio Ribeira. As festas da comunidade agora contam com uma cozinha comunitária construída em 2011, ao lado da igreja.



Igreja de São Sebastião no Quilombo Porto Velho. © Acervo ISA, 2010

“Há muitos anos atrás tinha uma igreja antiga construída pelos escravos, feita de barro, soalho de madeira e madeiramento de palmito juçara, toda lavrada pelos escravos e coberta com telha goiva [telha antiga feita de barro]. Só que essa igreja o fazendeiro Benedito Barbosa começou a usar para guardar mantimentos como feijão e milho. Depois de um certo tempo o fazendeiro mandou desmanchar essa igreja, com o trato de fazer outra para o povo. Daí passado tempo, de tanto o povo cobrar, mandou construir outra. Construiu, mas passou algum tempo ele fechou a igreja, durante um ano, para que o povo não fosse rezar. Depois de um ano, eu e o Joaquim Rosa de Paula [hoje padre] fomos conversar com ele pra ele liberar a igreja. Depois de muita conversa ele decidiu abrir a igreja novamente. Passado algum tempo, ele revoltou com a comunidade, não aceitava que o povo buscasse pelos seus direitos de quilombola. Ele dizia que a igreja tava orientando o povo e o evangelho estava lhe prejudicando, por esse motivo ele mandou derrubar a igreja a marretadas por seu genro e sua filha. Isso aconteceu em

junho de 2003. Diante dessa tragédia a diocese e a paróquia, junto com a comunidade em mutirão, deram início a construção de uma nova igreja, que é essa atual que a comunidade usa nas celebrações.

A igreja significa a mãe da comunidade, foi nela onde tudo começou. Nela você busca união, você se encontra com a palavra de Deus. A igreja é o mesmo que libertação, onde foi descoberto as origens, onde descobrimos nossos direitos de quilombola. Antes de seguir a igreja o povo vivia mandado pelo Benedito Barbosa, depois que começaram seguir a igreja se tornaram um povo livre. A igreja é importante porque ela é a base da comunidade.” (Américo Gonçalves, 55 anos, Porto Velho, 2011)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

São Sebastião; Bom Jesus, Bandeira do Divino Espírito Santo; Finados; Santa Cruz; Santa Luzia; Igreja em ruínas; Incelências; Rio Ribeira; Puxirão.

IGREJA EM RUÍNAS (R)

Esta igreja fora construída em 1979 em Porto Velho, pelo fazendeiro dono das terras onde moravam as famílias quilombolas. Foi a sequência da igreja de taipa, que segundo relatos dos moradores locais, era do tempo da escravidão.

A igreja era utilizada para encontros litúrgicos, mas também para reuniões sobre a permanência das famílias na terra e a organização contra o modelo de escravidão.

As ruínas estão bem ao lado onde a comunidade ergueu uma nova igreja de São Sebastião. As ruínas são mantidas como símbolo da violência dos fazendeiros nos conflitos que passam pelos direitos territoriais e coletivos da comunidade.

“Em 2003 o fato que ocorreu foi que o fazendeiro fez a derrubada da igreja com a intenção de desanimar e enfraquecer a nossa organização. A igreja foi derrubada por terceiros e hoje restam somente os escombros da fundação do prédio. São as recordações de uma luta, de uma história.” (Osvaldo dos Santos, 45 anos, Porto Velho, 2011)

BEM CULTURAL ASSOCIADO: Igreja São Sebastião.

ENGENHO EM RUÍNAS

Contam os moradores mais antigos de Porto Velho que o engenho foi feito no tempo dos escravos, e as peças eram de madeira. Depois, com a chegada do fazendeiro que explorou os quilombolas na atividade agrícola, num regime autoritário de semiescravidão, o engenho foi reformado e o cilindro de madeira foi substituído pelo cilindro de ferro. O engenho, localizado próximo à igreja, está desativado. Sobraram ruínas dos fornos e algumas peças da moenda. Zulmira Rosa Oliveira, com 74 anos, conta do tempo em que trabalhou pro fazendeiro no engenho.



BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Processamento da Cana; Ofício de Carpinteiro.

Rio Ribeira no território de Porto Velho. © Acervo ISA, 2009



“A gente não tinha nem tempo de conversar, trabalhava tanto de escravo que não tinha nem tempo de conversar. O tempo que a gente vivia, trabalhava fazendo os gostos do fazendeiro. Tinha barraquinho ali do lado, onde a gente morava. Agora não tem mais ninguém que mora perto porque o fazendeiro não quis mais que ninguém morasse lá. As taipas que tinha tão caindo porque ninguém usa. É um lugar onde todo mundo trabalhou como escravo, é importante ter pra contar pros nossos filhos. Mudou que o pessoal começou a comprar açúcar e largaram da moenda de cana. Só que agora tá querendo voltar.” (Zulmira Rosa Oliveira, 73 anos, Porto Velho, 2011).





PRAIA GRANDE

CAMINHO DA BERTA (R)

Caminho que corta o território de Praia Grande, ligando o rio Ribeira ao rio Pardo, um dos maiores afluentes do Ribeira e que faz divisa com o Estado do Paraná. O Caminho da Berta é utilizado pelos moradores de Praia Grande que moram nas localidades à beira do rio Pardo e pelos moradores de João Surá, quilombo localizado do outro lado do rio, em terras paranaenses, cujas famílias são aparentadas das famílias de Praia Grande.

“O Caminho da Berta é uma trilha que vai da Praia Grande até o Rio Pardo. Do outro lado fica João Surá, que é no Paraná, descendo uns 40 minutos chega lá. O caminho é dos antigos já, mas quem abriu ele de novo foi Gonçalo Furindo. Começa no Messias, tem uma subidinha, e depois vai reto. Vai menos de 45 minutos pra quem anda devagar. Todo mundo o usa o caminho.

No caminho tem mata, tem planta, tem palmito, tem gado, tem galinha. Tem um cruzeiro de cedro onde as pessoas descansavam quando tavam carregando o falecido. Antigamente a turma de João Surá enterrava os mortos em Iporanga. Conheço o caminho por que passo por lá quando vou pro João Surá em dia de reza e quando vai dançar uma romaria pra lá. Pra ir pro Paraná de Praia Grande, é mais fácil ir pelo Berta do que ir pelo Topa Vorta. O Caminho da Berta tem mata, é fechado, tem sombra. Pra ir pela outra estrada vai no sol quente porque os fazendeiros desmataram, e tem muita subida. A turma de João Surá, quando vem pra Iporanga, passa por lá. No tempo que tinha roça pra lá eu ia todo dia, depois parou o serviço.

No Caminho da Berta tem assombração. Uma vez indo pelo caminho eu vi um homem que já tinha morrido. Quando ele avistou que eu tava passando no caminho o vulto se atirou pro mato. Eu se benzi e passei. Não fiquei com medo, porque sabia que ele sempre ficava nessa bola de mato, não dei bola. Tem um monte de gente que já viu várias outras coisas nesse lugar, mas eu só vi isso.

Os antigamente passava por lá e tinha madeira bem grossa mas agora tem boi lá, e boi estraga tudo.” (Conceição Aparecida Ribeiro, 48 anos, e Andréia Aparecida Ribeiro, 23 anos, Praia Grande, 2011)

Ao longo do Caminho da Berta, os antigos moradores da região faziam roça. Atualmente, há fazendas de pessoas de fora que abriram pastagens e estão plantando pupunha.

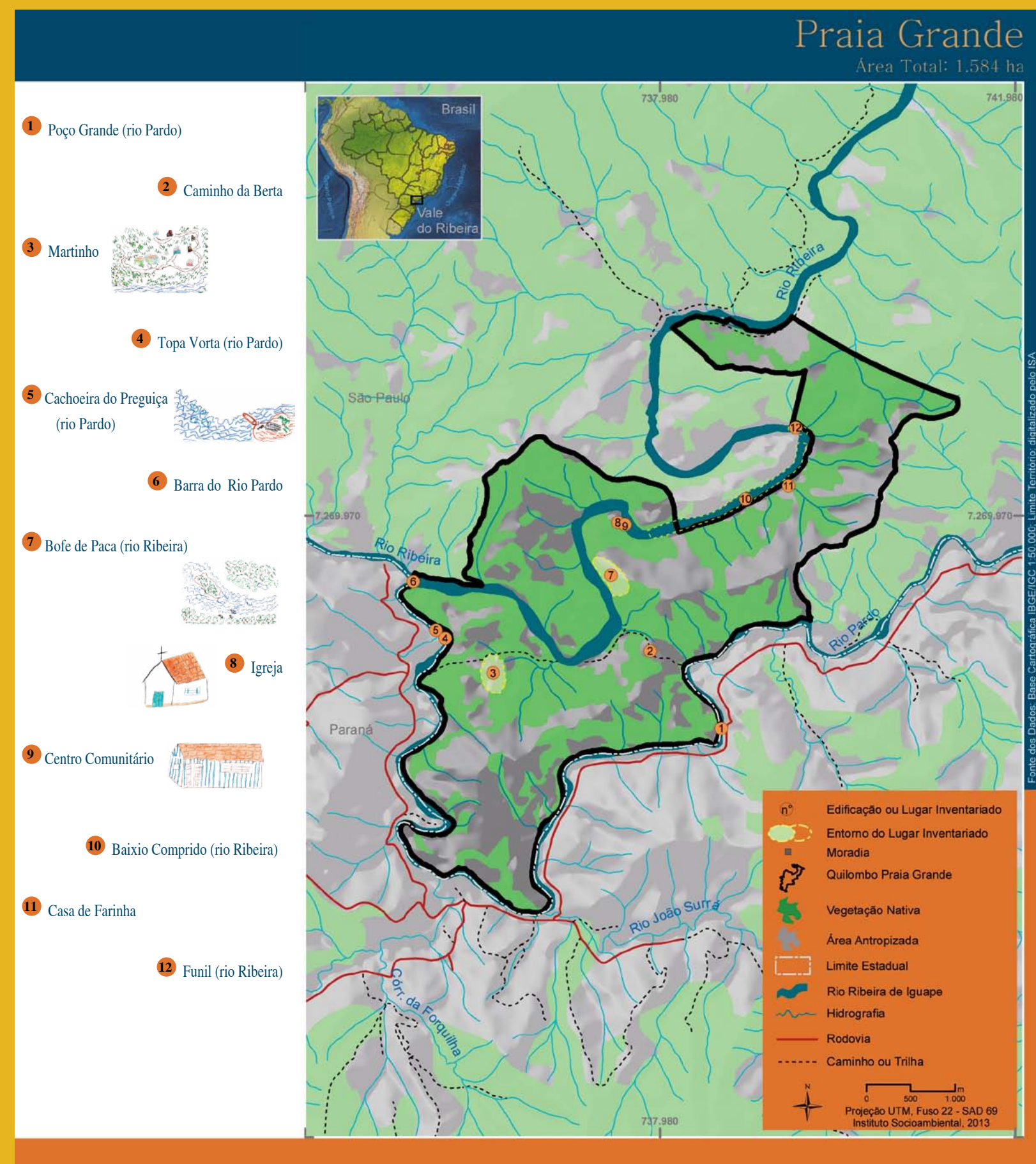
MARTINHO (R)

O Martinho é uma capova onde os antigos moradores de Praia Grande trabalharam. Está situado entre a Praia Grande [localidade central do território que dá nome à comunidade] e as moradias que ficam próximas ao rio Pardo.

Contam os moradores de Praia Grande que há 27 anos aproximadamente houve um grande incêndio, numa época de muita seca. Primeiro houve uma geadada, e logo depois um período de seca. Com a seca, o mato foi queimado, não se sabe se foi acidental ou proposital. As madeiras do lugar acabaram e para formar outras demorou muito tempo. Quando formou, os fazendeiros derrubaram novamente para pastagem.

“O Martinho antes era uma capova, tinha roça e era cheio de mato, mata fechada. Ele fica em volta da divisa do Paraná, em volta da Barra do Rio Pardo. Esse nome do Martinho é muito velho, eu não sei explicar porque é chamado assim. É um lugar grande, acho que tem uns 60 alqueire de terra. É terreno de serra, mas tem lugar plano também.

Plantavam muito lá. Tinha a roça da minha mãe, plantava arroz, feijão, milho. A minha mãe roçava um pedaço aqui e deixava outro crescendo lá. Era pedaço pequeno. E lá era um lugar também de tirar madeira pra fazer canoa. Minha mãe fala que quando ela se entendeu por gente, ela passava por lá e tinha aqueles madeirão tudo grosso no caminho. Depois foi acabando...” (Ana Cláudia Ribeiro, 25 anos, Praia Grande, 2011)





É um importante espaço de trabalho e de memória dos moradores de Praia Grande, que aguardam a conclusão da regularização fundiária de seu território para resolver os conflitos com fazendeiros e reaver esta área.

“Eu passo no Martinho todo dia, porque pra eu chegar na Praia Grande, da minha casa, eu passo por ele

O Martinho agora tá sendo uma fazenda, só tem pasto de terceiro lá. Tem boi e um pouquinho de mata, muito pouco. Meu vô comprou lá e depois veio outra pessoa morar pra baixo da minha mãe, o Tiquinho, e vendeu pro primeiro fazendeiro, de Curitiba, que vendeu pra outro depois. Esse que tá agora foi afastando a cerca deles, faz uns dois anos que esse Marcão puxou a divisa pro lado da minha mãe. Nós demos queixa que os bois dele tavam passando pro nosso lado e amassando as plantas da minha mãe, comeu todo o milho. Demos queixa na delegacia, mas não deu nada. Essas coisa de boi lá tá dando trabalho, até pra passar lá eu tenho medo, porque não tem cerca no meio do caminho.

Nós estamos lutando pra que o Martinho seja nosso, do quilombo. Na verdade dizem que é uma terra devoluta, mas dentro dessa área que dizem que é área particular do fazendeiro. Mas tá dentro da área do quilombo.” (Ana Cláudia Ribeiro, 25 anos, Praia Grande, 2011)

RIO PARDO

O rio Pardo é um importante afluente do rio Ribeira, marcando a divisa entre São Paulo e Paraná. O rio separa os territórios quilombolas de Praia Grande e João Surá, comunidade situada na margem paranaense que possui estreitos laços de parentesco com os moradores de Praia Grande [margem paulista].

A navegação pelo rio Pardo foi uma prática comum entre os moradores de Praia Grande e João Surá, mas não tem sido muito utilizado devido à redução da vazão de água. Nem canoa, nem barco a motor encontram meios de passar pelo rio Pardo, a não ser quando chove em abundância e o rio sobe pelo menos uns 50 centímetros. Foram identificados no inventário três locais significativos do rio Pardo: Poço Grande, Topa-Vorta e Cachoeira da Preguiça.

“O Rio Pardo é mais estreito que o Ribeira. A água é da mesma cor do Ribeira. Quando chove o rio fica cor marrom escuro. Quando não chove ele fica claro, fica mais verde.”

(Domingos Cardoso, 63 anos, Praia Grande, 2011)

Poço Grande:

“O Poço Grande é uma cachoeira que tem no Rio Pardo. Ela é comprida, tem muita pedreira, e de barco a motor não passa lá, só com canoa pequena remando. Em volta do baixio comprido tem mata, só floresta. Deve dar uns seis quilômetros de Praia Grande até lá.

Antes de ter a estrada, o transporte mais fácil até as Andorinhas era de canoa. Tinha que ser canoeiro bom pra passar lá. Quem passava era o Dito Beto, Candinho, eles eram de João Surá. Quem morava lá era o padraço do Gonçalo, o Benedito Evaristo. Ele lutava com roça lá, de milho, arroz, feijão, cana. A única casa que tem ali agora é a do Gonçalo.

Antigamente, faz mais de 40 anos, não tinha estrada, então tinha que passar de canoa lá. É um lugar conhecido, onde todo mundo passa ou já passou e que era difícil de passar de canoa antigamente. Eu sempre vou no Poço Grande. Na semana retrasada nós passamos lá com a Bandeira do Divino.” (Domingos Cardoso, 63 anos, Praia Grande, 2011)

Topa Vorta:

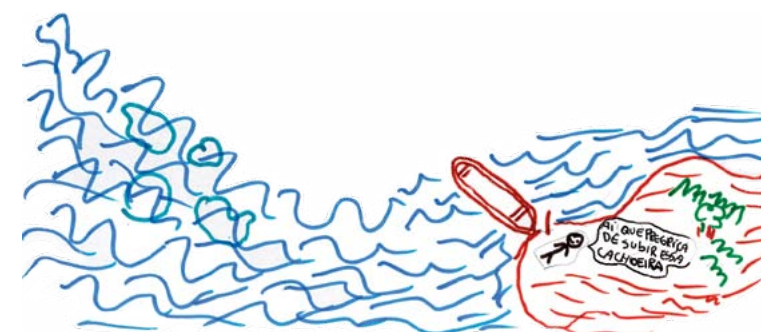
“O Topa-Vorta fica depois de Praia Grande. Indo pelo Rio Pardo tem uma cachoeira com pedreira. Por terra é um caminho onde tem laranja, abacate, ata, tem mata fechada. Tem gente que planta rama, milho, feijão e tem boi no caminho.

Faz anos que eu não vou lá. Eu ia antes na Romaria da minha vó Dita, mas depois que ela morreu nunca mais fui. Mudou que a gente passa lá agora e não vê nada, mas antigamente o pessoal via muita visagem. A turmada recomendava lá antigamente, fazia recomendação. Mudou também que os mais velhos foi morrendo e ficou vazio o lugar. Porque antigamente todo os nossos mais velho morava lá.” (Conceição Aparecida Ribeiro, 48 anos, Praia Grande, 2011)

“Na saída do Topa-Vorta, indo pro João Surá de canoa, tem uma curva bem fechada que chamam de pincha popa, porque é o único lugar perigoso pra passar. O pincha popa é que o proeiro, quando chegava no lugar, gritava ‘pincha a popa!’ [jogar a traseira da canoa para o lado] pra poder fazer a curva.

Em volta a gente não sabe como chamava antes, mas agora não mora ninguém. Antes morava lá o Zé Moura, pai do Manoel Moura, e quando alguém ia lá dizia que ia no Moura. Inclusive lá tem uma jaqueira que é a jaqueira do Moura.”

(Domingos Cardoso, 63 anos, Praia Grande, 2011)



Cachoeira do Preguiça:

“Se chama Preguiça, mas não sei porquê. Acho que dá mais trabalho pro canoeiro. A Preguiça é a primeira cachoeira que tem no Rio Pardo, depois da barra. A água corre mais rápido, e tem pedra embaixo do rio, pedra perigosa. Se uma canoa bate, pode naufragar a canoa.

Antes tinha casa de parente perto da Preguiça, e aí um pessoal parava lá pra visitar. Nas margens da Cachoeira da Preguiça é morro coberto de mata. De um lado é o quilombo da Praia Grande, de outro lado é o Paraná. O pessoal quando chegava por lá, costumava parar pra ajeitar as varas, apontar a ponta da vara com o facão pra ficar uma ponta mais fina. Antes lá era um lugar bom de peixe, agora não é mais. É um ponto de referência pra todo mundo na comunidade. E quem vem de cima costuma ir ali pra pescar.” (Domingos Cardoso, 63 anos, Praia Grande, 2011)

Localidade Praia Grande, às margens do rio Ribeira. © Felipe Leal/ISA, 2010





IGREJA DE NOSSA SENHORA APARECIDA

A primeira igreja em Praia Grande foi feita há cerca de 40 anos, por volta dos anos 1970. Antes disso, as celebrações católicas eram realizadas nas casas, como era de costume em diversas comunidades rurais, inclusive quilombolas.

“A primeira igreja da comunidade foi o Camilo Calabrês que fez. Ele era professor e médico de São Paulo, e foi trabalhar na comunidade. Ele fez porque não tinha, trouxe a imagem de Nossa Senhora e falou pros mais velhos fazer todo domingo o terço. A igreja que ele fez era de barro coberta de palha, e com parede de barro. Ela era bem rebocadinha, bem bonitinha, redonda tipo um quiosque. Depois de dez anos, construíam a igreja que está até hoje, de material. O padre João foi lá, reuniu com o pessoal, doou o material e pagou pra fazerem a igreja de material. A gente usa pra fazer o terço no domingo e no primeiro sábado do mês o padre vai rezar a missa. As celebrações católicas da comunidade também são lá, as novenas. Antes de ter o Centro Comunitário usava a igreja pra fazer reunião também. É importante levar as crianças pra ensinar a rezar, a ter devoção.” (Conceição Aparecida Ribeiro, 48 anos, Praia Grande, 2011)



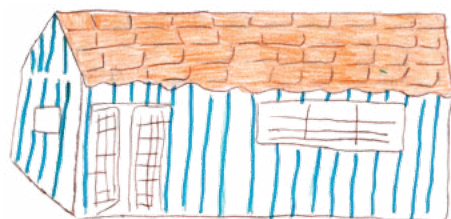
BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Bandeira do Divino Espírito Santo; Nossa Senhora Aparecida; Natal; São Sebastião; Via Sacra da Quaresma; Rio Ribeira; Puxirão.

CENTRO COMUNITÁRIO DE PRAIA GRANDE

A ideia de fazer o centro foi da comunidade, porque as reuniões ocorriam na igreja, não tinha lugar apropriado. O primeiro Centro Comunitário foi construído de pau a pique e barro em 2001.

Em 2007, foi derrubado e reconstruído de madeira, e assim está até o momento de conclusão do inventário. A comunidade utiliza o centro para as reuniões e bailes nas festas de Nossa Senhora, São Sebastião. Em dias de missa, é utilizado para fazer o almoço comunitário, no primeiro sábado do mês.



“Pra construir a gente fez Reunida, primeiro pra trazer madeira do mato, pra levantar a parede e a cobertura. Agora tá servindo pro Kit Padaria, um pessoal de São Paulo trouxe os ingredientes e formas pra gente fazer pão, bolacha, biscoito, sempre. O grupo vai fazer pra vender.” (Ana Claudia Ribeiro, 26 anos, Praia Grande, 2012)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:




São Sebastião, Nossa Senhora Aparecida, Igreja.

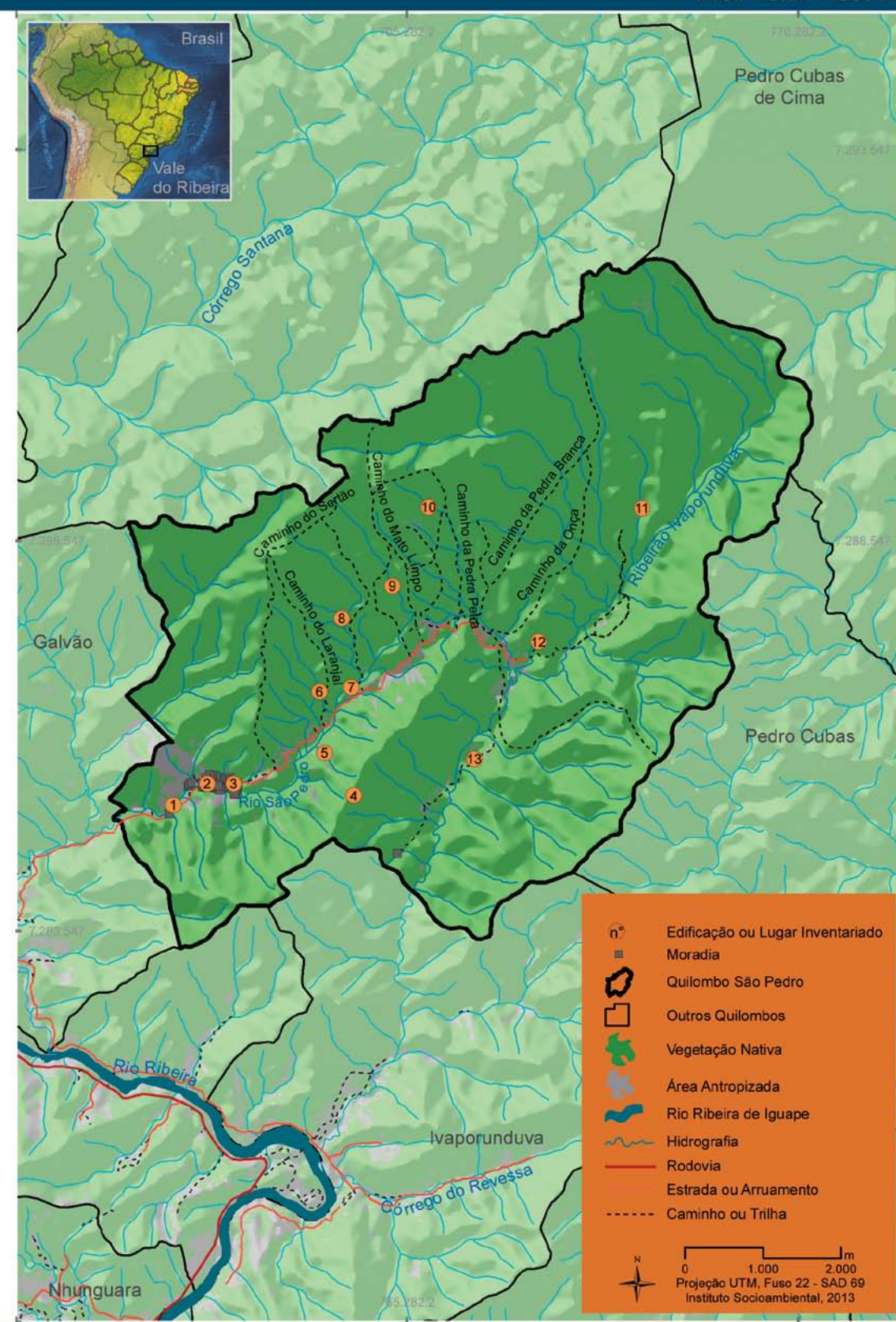
SÃO PEDRO

AS VARGENS (I)

As Vargens é uma localidade do território de São Pedro onde morou e trabalhou Bernardo Furquim, a principal referência ancestral das famílias do local e conhecido pelos moradores como fundador da comunidade. Depois dele, seus descendentes ocuparam o local com plantações e moradias. Na virada dos anos 1970 para os 80, um grupo de fazendeiros comprou partes da área das Vargens e grilou outra parte para fazer pastagem.

Os moradores saíram de lá e vieram morar na Lavrinha [hoje o centro da comunidade]. Quando deixou de pertencer à comunidade, a área passou a ser explorada para criação de gado e exploração de minério. Com a regularização fundiária do território quilombola, os fazendeiros desocuparam a área e a comunidade passou a reocupá-la com plantio de roça.

- 1 Caminho de São Pedro (rio Pilões) 
- 2 Casa de Farinha 
- 3 Igreja 
- 4 Morro do Fogo 
- 5 Capoeira do Bode
- 6 Cachoeira da Poça (rio Pilões)
- 7 Rio São Pedro (rio Pilões) 
- 8 Cachoeira do Laranjal (rio Pilões)
- 9 Cachoeira do Boqueirão (rio Pilões)
- 10 Pedra Preta 
- 11 Casa de Pedra
- 12 Região das Vargens
- 13 Caminho do Morro do Chumbo 





“Conheço o lugar desde criança, já trabalhei muito lá fazendo roça. É uma área ampla, existem pedras, mata virgem, roça, tiguera, capoeira, pasto, plantação de palmito, plantação de banana. Tem uma planície e tem morro também. Passa um rio, chama Rio das Vargens; e o Rio Pedra Preta nasce ali, e tem o Rio Braço Grande.

Esse lugar se formou com a chegada de um fugitivo, de um escravo, chamado Bernardo Furquim. Foi em 1856, conforme informações do Laudo Antropológico. As Vargens foi o começo da ocupação do quilombo de São Pedro, mas as pessoas viviam espalhadas. Bernardo Furquim morou nas Vargens. O monjolo dele era lá. A Vargem está dentro do território de São Pedro mas foi ocupada por fazendeiros.

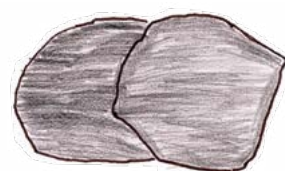
Eles fizeram pasto e exploração de minério: cavocaram rio e cavocaram barranco. Agora todas as residências foram desocupadas. Hoje a área está abandonada pelos fazendeiros e a comunidade voltou a usar para plantio. Tem edificações no lugar. Quando o pessoal vai trabalhar, usa a casa de apoio pra se esconder da chuva e do sol, dormir e comer. São casas construídas pelos fazendeiros pra moradia dos caseiros.

É um lugar que tem importância histórica, econômica e política, tem a ver com o direito territorial da comunidade. E tem importância cultural, porque as roças fazem parte da cultura da comunidade.” (Aurico Dias, 49 anos, São Pedro, 2011)

Pedra Preta:

“Nas Vargens têm a Pedra Preta. Ela é bastante destacada, tem mais de 100 metros de altura. Daqui do Morro do Fogo dá pra avistar ela lá defronte das Vargens. Ela tem uma face lisa, preta, no meio da mata. Na Pedra Preta estão localizadas várias nascentes de córregos que ajudam a formar o Rio das Vargens. O Morro é muito inclinado, a Pedra forma uma espécie de paredão.

Fiquei impressionado quando fui lá primeira vez, pelo jeito dela, o formato. Bem em cima dela tem uma pedra sustentada por outras duas, e em baixo formou uma galeria de seis metros, dá pra ficar embaixo. Da estrada até a Pedra Preta são mais de duas horas de caminhada. Queremos começar a levar visitantes neste lugar. Esses lugares podem atrair turistas. Isso representa complementação de renda na comunidade.” (Aurico Dias, 49 anos, São Pedro, 2011)



Córrego das Vargens no Quilombo São Pedro.
© Anna Maria Andrade/ISA, 2010



CAMINHO DO MORRO DO CHUMBO (R)

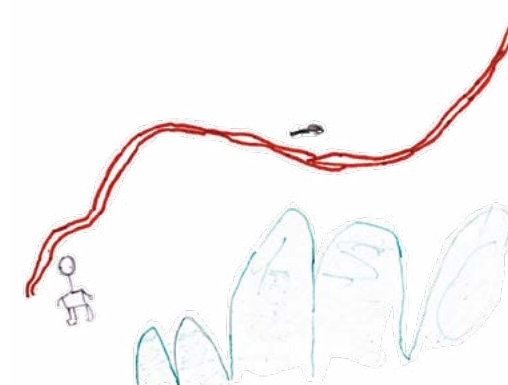
O Morro do Chumbo está na divisa dos territórios de São Pedro e Ivaporunduva e constitui um referência cultural para as duas comunidades. O caminho que vara de uma localidade a outra era muito utilizado antes da abertura da estrada. A comunidade de São Pedro considerou que o Caminho do Morro do Chumbo é um bem cultural devido à sua importância histórica e econômica no tempo em que o caminho servia para transportar mercadorias e visitar outras localidades da região. Os moradores de Ivaporunduva também incluíram em seu inventário o Morro do Chumbo, na categoria de Lugares, pois lá foi uma capova onde muitos antepassados trabalharam.

“Antigamente, os escravos usavam o caminho. É uma trilha que liga os bairros de Ivaporunduva e São Pedro. O nome do Morro tem a ver com o tempo da mineração: dizem que em Ivaporunduva mineravam chumbo. O caminho cruza o Rio das Vargens dentro do território de São Pedro, e diversos outros córregos menores até chegar em Ivaporunduva. O entorno da trilha é floresta, não tem moradias no meio do caminho. Ele atravessa o Morro do Chumbo.

Depois, os moradores das Vargens também usaram esse caminho pra ir até o comércio do Antônio e Ismael que ficava na beira do Rio Ribeira, onde hoje está localizada a balsa do São Pedro.

Acredito que o caminho foi aberto no tempo da fundação da comunidade de São Pedro, porque Ivaporunduva já existia antes disso. Ao longo de alguns pontos do caminho é pasto, o fazendeiro que ainda não liberou as áreas nas Vargens diz que o Morro do Chumbo é dele.

Já estive lá muitas vezes, eu ia por ele quando ia pra capuova do meu pai. É um lugar histórico, eu viajei por este caminho várias vezes quando nós morava lá no fundão, na capuova.” (Aurico Dias, 49 anos, São Pedro, 2011).



CAPOEIRA DO BODE (I)

Capoeira do Bode foi uma área de plantio de algumas famílias de São Pedro. Quando uma área de plantio é deixada em pousio e começa a se regenerar, nos primeiros anos, é chamada tiguera. Nessa fase, os agricultores ainda visitam a área para coletar frutas e eventualmente raízes e tubérculos que permaneceram. Depois de alguns anos, a área passa a ser chamada de capoeira ou capoeirão, quando a vegetação cresce e apresenta espécies e tamanhos significativos. São estes os indícios de que uma área voltou a ser produtiva.

“Essa capoeira é assim: alguém derrubou mata virgem, daí na colheita do arroz fez um mutirão e matou um bode pra dar pro povo comer no mutirão. Por causa disso ficou Capoeira do Bode. A terra era boa, era uma área que o pessoal achou boa pra plantar arroz. Lá era capoeira pra até quatro alqueire de arroz, colhia mais de três mil quilos de arroz ou mais. Tinha que fazer puxirão pra colher, se fosse uma pessoa só varava o ano colhendo.

Eles deixavam a terra descansar depois de colher. Depois que eu fui nascido, só teve duas pessoas que fez roça nesse lugar, que ‘comeram esse bode aí’. Depois do meu tio um rapaz roçou, mas foi só um pedacinho, não a capoeira inteira. Conheci lá porque teve uma roça do meu tio lá e eu trabalhei num mutirão.

Tinha uma encosta e a cabeceira da água era bem no roçado lá mesmo, o Córrego do Bode que ia sair lá em cima. Hoje ninguém roça mais lá por causa disso, da conservação da água. A mata virou capoeirão. Hoje a gente já trabalha com outros tipos de cereais que é pra não desmoitar mesmo um lugar desses. Lá tá com mais de 20 anos que não é roçado.”

(Orides de França, 64 anos, São Pedro, 2011)

CASA DE PEDRA

Casa de Pedra é uma gruta localizada em uma antiga área de plantio dos moradores de São Pedro. Os mais velhos costumavam pousar dias na Casa de Pedra, enquanto duravam os trabalhos agrícolas. Com o abandono da capuava, a Casa de Pedra ficou circundada de mata, e serve de atrativo para os visitantes do quilombo.



“A Casa de Pedra é uma pedra grande, bem larga, que tem tipo uma casa por dentro. Por isso a gente chama de Casa de Pedra. Quando os mais velhos chegaram lá e começaram a trabalhar, descobriram ela. Tinha roça de tudo: arroz, feijão, milho, mandioca, café, era de tudo. E ao invés de fazer um barraco pra dormir mais perto do serviço, resolveram dormir lá e deram o nome de Casa de Pedra.

Os antigos que trabalhavam lá ficavam até uma semana. Faziam comida e dormiam tudo lá. Diziam ‘eu vou dormir na Casa de Pedra’. O nome do lugar onde trabalhavam, a capova, também virou Casa de Pedra. Foram os mais velhos que descobriram. Trabalhou muita gente, ia trocando as famílias. Depois virou uma fazenda, passou a ter pasto. E agora tá crescendo capoeira, já tem mato, e a comunidade está usando de novo. Tem capim também, mas é mais capoeira mesmo. Agora que tá crescendo capoeira tá tendo mais água. A casa fica numa encosta de morro, não muito alto, mas é inclinado.

É um marco histórico da comunidade: onde as primeiras pessoas trabalhavam e tinham o seu serviço. Então a gente não esquece por causa disso.” (Aurico Dias, 49 anos, São Pedro, 2011)

Casa de Pedra. © Edmar França/Quilombo São Pedro, 2009

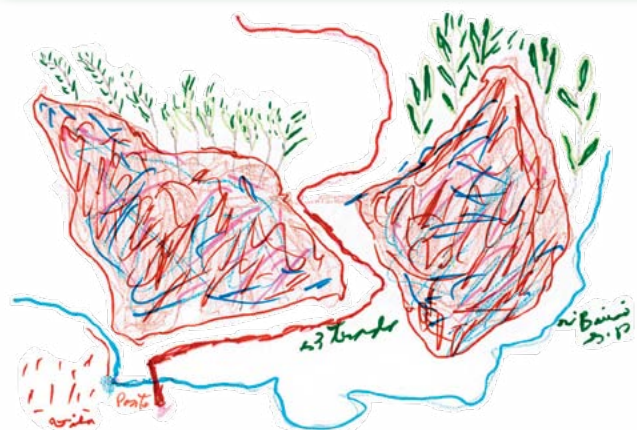


MORRO DO FOGUE

O Morro do Fogue é um marco divisor entre três localidades do território: Lavrinha, Alegre e Posse. Lá os quilombolas costumavam fazer armadilhas de caça para capturar animais utilizando um buraco no terreno: o fogue. Ainda no Morro do Fogue existe o um buraco onde uma égua chamada Luzia morreu e passou a dar nome ao lugar.

“Morro do Fogue fica atrás da Lavrinha e divide a Lavrinha da Posse e do Alegre [outras localidades dentro do território de São Pedro]. No Morro tem um buraco no chão, o fogue, que serve pra capturar alguns vivente [caça grande que tem de dia ou de noite: anta, porco-do-mato, veado, cateto]. Cobre com folhas levinhas e o vivente pisa descuidado e cai lá. É uma arte que os mais velhos faziam perto das roças na carreira dos viventes. Nesse morro tinha uma armadilha dessa.

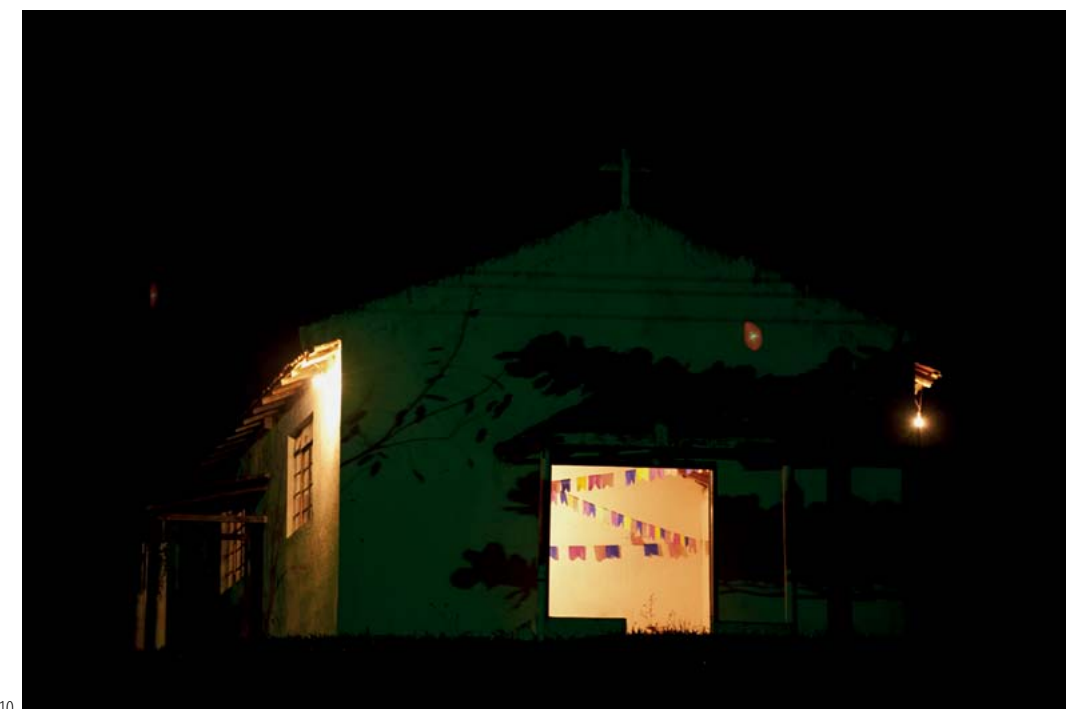
No Morro do Fogue, uma vez, de tardezinha, eu fiquei pra ir a cavalo pras Vargens. Olhei na encruzilhada da capuava, lá onde tem a cruz de Júlio, pai de Edu, assassinado no local. Vi uma pessoa de baixa estatura, tudo preto, ele veio vindo pra cá. Eu assustei e subi no portão, estava apavorado de medo. Quando olhei de novo, vi que era um cachorro, com orelha grande e armada. Depois que passei pro lado de cá, olhei de novo e tinha sumido. Eu ia correr pra ver, mas não estava mais. Nesse morro tem também o Buraco da Luzia. Luzia era uma égua que morreu atrás do Morro do Fogue, em direção ao Alegre. Diziam os antigos que a égua foi jogada, ou deixada, num buraco. Desde então, o lugar é conhecido como Buraco da Luzia. O buraco da Luzia era mato. Hoje tem plantação de palmito, banana e uma curva da estrada com descida muito inclinada. Em tempo de chuva corre água por ali. Um pouco mais pra baixo tem uma cabecerinha de água.” (Aurico Dias, 49 anos, e Darci Gonçalves, 75 anos, São Pedro, 2011)



IGREJA DE SÃO PEDRO

Senhor Darci, que nasceu em 1936, na Lavrinha [nome pelo qual o bairro de São Pedro era conhecido no começo da ocupação] conta que era pequeno quando viu a igreja sendo construída. Outra informante da comunidade, senhora Elvira, calculou que a primeira capelinha tem uns 85 anos. Não sendo possível precisar a data, consideramos o período entre 1926 e 1940 para a construção desta capela, uma das mais antigas capelas dentro de territórios quilombolas onde foram realizados os levantamentos.

Igreja do Quilombo São Pedro. © Felipe Leal/ISA, 2010



“A primeira igreja de São Pedro foi construída de pau a pique, nem de barro era. Eu era pequeno, me lembro da construção dela. Tinha um tempo que várias pessoas escutavam vozes e um choro, e não sabiam de onde vinham. Não sabiam se era os escravos que tinham morrido ali, alma penada, o quê. Um curandor de Pilões, João Pedro, foi chamado pra resolver. Ele disse que precisava cortar um carvalho, fazer uma cruz e colocar dentro da igreja. Como a igreja era de chão de barro, eles fizeram isso. E daí pararam de ouvir as vozes em São Pedro. Primeiro construíram a igreja de pau a pique coberta de palha. Depois meu pai foi, ele mais dois canoeiros, em duas canoas, trazer telha para cobrir a igreja. Depois mudaram o piso, fizeram tabuado [de tábuas]. Depois mudaram de novo, fizeram as paredes de bloco, cimento e areia. E o piso mudaram de novo, fizeram de cimento vermelho, igual das casas que fizeram aqui [casas construídas pela Companhia de Desenvolvimento Habitacional Urbano]. A igreja, ela é uma casa, mas ela é nós, as pessoas. A gente pode rezar cada um na sua casa, com a família, mas se tem um dia marcado para todo mundo reunir na igreja é melhor. Um aprende com o outro a palavra de Deus.” (Darci Gonçalves de Oliveira, São Pedro, 2011)

Jovita Furquim, do quilombo de Galvão que tem, como a maioria dos moradores, estreitos laços com a comunidade de São Pedro, conta que o nome do bairro mudou também em função de questões religiosas:

“O primeiro padre que veio fazer vistoria em São Pedro, quando ainda o bairro chamava Lavrinha, foi em 1961. Eu que tava em Apiaí estudando que pedi pro padre de lá vir pra cá. Daí ele mandou um padre de Castelhana. Ninguém conhecia padre aqui, era só capelão e o povo. Nesse tempo a capela era de barro. Em 1962 foi celebrado o meu casamento. Foram seis casamentos, com o padre João Sagari nesse dia 17 de Outubro. E foi ele que mudou o nome de São Pedro e disse que todo ano, no dia do santo, tinha que celebrar. Passou de maio [quando era celebrada a Santa Cruz] pra junho [dia de São Pedro].” (Jovita Furquim de França, 69 anos, Galvão, 2011)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

São Pedro; Santa Cruz; Bandeira do Divino Espírito Santo; Natal; Nossa Senhora Aparecida; Via Sacra da Quaresma; Rio São Pedro.



SAPATU

A dinâmica da ocupação dos espaços do território em Sapatu mudou substancialmente com a abertura da rodovia SP 165 no trecho que liga o município de Eldorado a Iporanga. A estrada segue paralela ao leito do rio Ribeira e corta todo o território quilombola, promovendo a sedentarização das famílias ao longo da estrada.

Sapatu possui atrativos naturais que atraíram visitantes nos últimos anos. No inventário, emergiu a importância histórica e cultural destes espaços de beleza natural exuberante, tornando-os também bens culturais. O território de Sapatu faz divisa com o quilombo André Lopes, onde está localizada a Caverna do Diabo. A comunidade integra o Circuito Quilombola de Turismo de Base Comunitária desenvolvido por comunidades quilombolas do Vale do Ribeira.



CAPOVA ÁGUA GRANDE (I)

A Água Grande era uma antiga capova onde morava uma família de Sapatu. Quem abriu a capova foi um homem da Barra do Braço, uma localidade vizinha. Mas depois, por volta de 50 anos atrás [década de 1960], o local foi ocupado por José Alves de França, conhecido como José Locádio, que era de Sapatu. Lá, a família de Zé Locádio tinha uma casa, um paiol, plantava roça, criava porco e galinha. Os moradores de Sapatu conheciam o local porque antes da família do Zé Locádio se mudar pra lá, o antigo ocupante costumava fazer bailes e convidar os amigos.

Hoje em dia, a capova Água Grande não tem mais morador. O filho de Zé Locádio deixou de morar lá na década de 1980, mas a família ainda cuida e visita a área. Restaram pés de agrião, laranja e café.

Água Grande é também o nome do córrego que passa no local. Ele é formado de várias nascentes e encontra-se com o Rio das Ostras, antes da Queda do Meu Deus.

“A Água Grande é formada por sete nascentes e vai desaguar no Rio Ribeira. São sete saídas de água que vão parar em uma água só. Vai engalhando a água e mistura tudo lá em cima, quase em André Lopes, num riozinho que a gente chama de Água Grande. É uma água pequena, em volta tem só mato.” (Aquilino Furquim, 79 anos, Sapatu, 2011)

CACHOEIRA DE SAPATU (R)

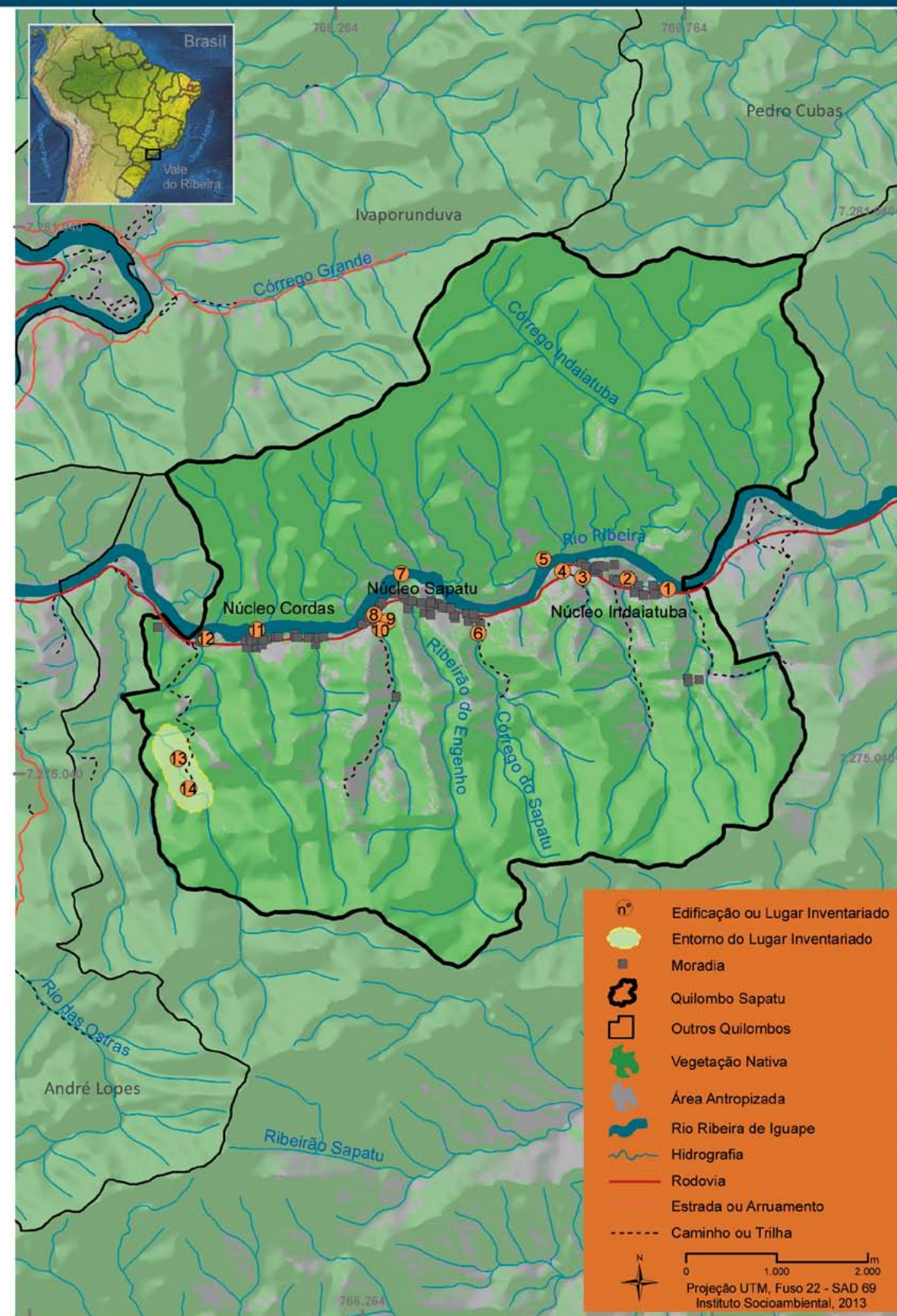
Queda d’ água situada no território de Sapatu, próxima à rodovia SP 165. Além de ser considerada um bem cultural, em 2011, a Cachoeira de Sapatu foi incluída ao conjunto de atrativos turísticos que integra o Circuito Quilombola de Turismo de Base Comunitária. Embora a cachoeira esteja dentro do território quilombola, o acesso a ela tem de ser negociada com o ocupante da área.

“Esta cachoeira fica no Ribeirão do Lava-pés, dentro da mata fechada, a mais ou menos 120 metros da rodovia SP 165, no km 104. O rio chama-se Lava-pés porque as pessoas lavavam os pés ali quando viajavam para ir a cidade. É uma paisagem exuberante, com muitos pés de Guapiruvu e grandes pedras. A cachoeira tem seus lados fechados com morro de pedras de aproximadamente 20 metros cada lado.

As atividades na cachoeira começaram com os antigos, quando moradores tradicionais tomavam banho e brincavam. Na minha infância era nosso lazer e costume tomar banho de cachoeira e nos rios. A partir dos anos 1980, começou a surgir um grande número de pessoas querendo visitar o local. Com a chegada do turismo, o ocupante da área que dá acesso à cachoeira começou a cobrar uma taxa de entrada para fazer a manutenção da trilha e obter mais segurança dos visitantes. A trilha tem necessidade de cordas para seguir rumo a cachoeira.

A cachoeira é importante pra comunidade, porque além de ser um lugar de lazer dos moradores de Sapatu, ela é um atrativo turístico muito bonito e tem um potencial de geração de renda para a comunidade.” (Ivo Santos Rosa, 46 anos, Sapatu, 2011)

- 1 Figueira
- 2 Igreja
- 3 Represa de Pedra
- 4 Remoardo Assombração
- 5 Roda (rio Ribeira)
- 6 Cachoeira do Sapatu
- 7 Fervedor
- 8 Casa de Taipa
- 9 Igreja
- 10 Saltinho (Poço do João)
- 11 Cordas (rio Ribeira)
- 12 Casa de Farinha
- 13 Água Grande
- 14 Cachoeira do Meu Deus



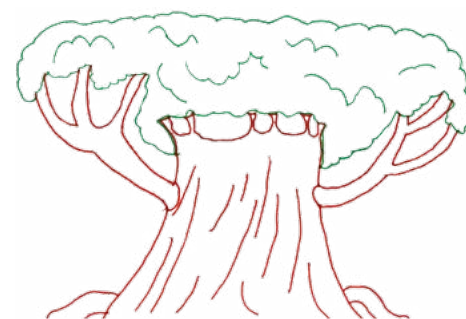


FIGUEIRA (I)

Figueira frondosa localizada na beira da estrada logo no início do território, é um marco importante da paisagem de Sapatu e da estrada que liga Eldorado à Iporanga. Sua sombra é usada para descansar, como local de saída da procissão de Santa Luzia e antigamente era ponto de encontro dos quilombolas para fazer rodas de viola, de prosa ou jogo de cartas. Os relatos contam que a figueira fora plantada por uma ascendente histórica das atuais famílias de Sapatu. A importância da figueira está relacionada à memória desta família que morava e plantava no local. A abertura da estrada SP 165 a poucos metros da figueira aumentou a visibilidade da árvore. Difícilmente um motorista passa sem notar e enorme figueira na beira da estrada.

“Ouve-se falar muitas histórias a respeito da figueira. É um marco importante, a árvore mais frondosa que se vê da estrada entre Eldorado e Iporanga. Tem as raízes muito grandes e a copa muito alta. A sombra dela o pessoal usa no tempo quente, pra refrescar. Foi plantada pelos moradores antigos, diz que foi Dona Joana II, que era moradora do local.

. A figueira virou símbolo na comunidade, ficou como lugar onde as pessoas se reuniam para tocar instrumentos, violão, pandeiro, ou fazer roda de prosa, piadas. Algumas pessoas, há pouco tempo atrás, ainda participavam de jogos de cartas lá. Com a construção da rodovia SP 165, a Figueira ficou entre a rodovia e o Rio Ribeira. Tem uma casa perto e bananal ao lado. Hoje realiza-se o início da procissão da Festa de Santa Luzia lá e foi gravado um clip do Rappin Hood no local. O lugar mudou com a construção da estrada, que antes era de chão batido e agora foi asfaltada. A figueira está na área do DER (Departamento de Estradas e Rodagem) por estar localizada às margens da rodovia SP 165.” (Jorlene Higina Rosa, 31 anos, Sapatu, 2011)



“Dona Joana II era avó da Pedrina, foi ela que plantou a figueira quando a Pedrina era criança. Ali era um chiqueiro de porco onde o pessoal colocava madeira pra fazer a cerca. A figueira era um galho dessa cerca e brotou ali, bem antes de ter a estrada.

Tem uma mulher que mora ali perto, a Andreлина, ela pegou o costume de ficar andando na estrada, e para sempre ali pra descansar na sombra.

Ninguém usava a raiz dela pra fazer gamela porque a raiz não é exposta, ela está num lugar plano. Quanto mais inclinado é o lugar onde a figueira nasce, mais pra fora fica a raiz, pra apoiar ela. Antes faziam gamela de figueira aqui, meus antepassados, mas era com figueira da mata.” (João dos Santos Rosa, 70 anos, Sapatu, 2012)

CACHOEIRA (OU QUEDA) DO MEUDEUS / CÓRREGO DAS OSTRAS / CAPOVA DA MORTE (R)

O local onde está localizada a Cachoeira do Meu Deus era conhecido antigamente como Capova da Morte, porque há mais de 100 anos lá faleceu uma mulher, Maria Amália, que não foi socorrida durante o parto, e acabou morrendo, ela e seu bebê. A cachoeira antes tinha o mesmo nome, mas com o tempo e o aumento no número de visitantes, passou a ser chamada de Queda do Meu Deus.

A Capova da Morte foi uma área de plantio de antigas famílias de Sapatu, tem uma importância histórica no processo de ocupação do território.



Cachoeira do Meu Deus. © Felipe Leal/ISA, 2010





A partir de 2000 a cachoeira começou a receber turistas e o nome foi alterado com base na expressão que os visitantes faziam quando olhavam a queda pela primeira vez.

“O Ribeirão de Meu Deus fica longinho. No caminho tem mato virgem, não tem casa de ninguém, só mato. Tem uma queda bem altona, bem altona, que de longe a gente vê aquela água que vai caindo no fundo. Chega lá faz um poço. É uma espécie de uma piscina bem funda, quem quiser vai tomar banho lá, eu mesma prefiro tomar banho em casa, que lá é muito fria demais aquela água.

Eu, que já tô acostumada a andar pro mato, em uma hora eu faço [o caminho]. Os turista que vai especulando as coisas, vai mais devagar. Demora mais mesmo, vai conversando. Nós, toda vida, tratava lá de Cachoeira da Morte, quem colocou Queda de Meu Deus foi quem lida com os turistas, pra mó de deixar mais bonito o nome, eu acho.

Pra baixo da cachoeira ficava a minha roça. Morei lá mais de 30 anos. Plantava milho, feijão, arroz, batata, batata doce e um pouco de banana, tudo pra gasto. Não era esse monte de banana que plantam. Tinha criação. Lá não tinha essa capinhada que tem agora do lado do Rio Ribeira.

Agora não tem nada, tá capoeirão agora. Meu marido vendeu pra João Gaiola. Quando João Gaiola morava lá ele botou os boi pra lá, mas agora não tem mais. No tempo que não tinha floresta, também nós caçava, botava arapuca e mundéu pra pegar raposa, tatu, quati. Daí foi vendendo, vendendo, passou na mão de gente de fora, mas agora tá na mão de quilombola.

É um lugar que a turma gosta de ir visitar. Pra mim mesmo foi importante porque tinha água pra nós tomar, pra tomar banho, tinha mato pra ir visitar mundéu, visitava arapuca. Era importante também porque fazia roça, criava os porco, as galinha, os cavalo.

Agora tem os turista que passeiam, mas volta pra casa depois. Cobram entrada dos turistas porque tem que limpar a estrada, roçar, levar e guiar as pessoas pra lá.” (Laura Furquim Machado, 69 anos, Sapatu, 2011)

“Lá embaixo, no sertão, tinha um morador e a mulher dele morreu, daí criaram o nome de capova da morte. Nessa capova da morte é que fica a Cachoeira do Meu Deus. O que mudou é que agora tá tudo parado porque depois que entrou essas medição do estado, esse negócio do quilombo, ficou tudo picado, um pedaço pra cada um. Da Água Grande pra lá é de André Lopes, e pra cá é Sapatu.

Eu conheço lá, andei por tudo pra cortar palmito, quando era criança. Já andei até por dentro da caverna, mas só até uma conta, não atravessei, a água fica aqui no peito.

É importante porque é uma água que todo mundo conhece e vai desaguar na Ribeira.” (Aquilino Furquim, 79 anos, Sapatu, 2011)

REMOARDO ASSOMBRAÇÃO (I)

Remoardo Assombração é o local que ganhou o nome por causa de um homem que morava lá, chamado Remoardo, que era inspetor de quarteirão, uma espécie de auxiliar de polícia na esfera dos bairros, uma autoridade local. Ele morou no território de Sapatu em um local isolado entre as localidades do Indaiatuba e Sapatu. Depois de sua morte, os quilombolas passaram a ver visages e ouvir barulhos na sua tapera [casa abandonada]. Os moradores de Sapatu consideram o local assombrado e evitam passar ali sozinhos, principalmente à noite.

“Eu sei contar a história do lugar. Muita gente aqui no Sapatu conhece e conta essa história, os mais velhos. O pessoal tinha medo de passar lá a noite, mas eu quase não saio a noite. Era uma tapera que tinha. Eu não conheci a casa, só tem o vestígio. Tapera é uma casa abandonada. Se eu morresse e ninguém morasse na minha casa, iam conhecer aqui por Tapera do Pedro Pereira.

Esse lugar ficou marcado porque, de primeira, tinha uma pessoa escolhida como inspetor de quarteirão. Alguma briga que tinha que ir pra justiça, ele que mandava. Se tinha problema, o pessoal se queixava pra ele. Ele era considerado uma autoridade, se ele mandasse, o pessoal tinha que obedecer, era o Remoardo. O caminho, de vez em quando, tinha que roçar, então ele intimava as pessoas pra roçar. Ele morreu de doença. Aí quando ele morreu, ficou a Tapera do Remoardo. Se ele ficou assombrando, eu não sei. Mas é o que a turma achava. O pessoal tinha essa coisa na cabeça, que o Remoardo é um lugar de assombração. Ele morava longe do vizinho, então a turma ficava com essa coisa de visagem na cabeça.

Lá no Remoardo tem umas laranjeiras que eu acho que é nascida depois. Quando abriu a estrada [SP 165], o lugar ficou na beira dela. Antes o caminho passava mais pra cima, no meio da tapera. Agora tem pasto em cima, a casa já caiu. Naquele tempo a casa não durava. O pessoal já fez roça em cima, tem um bananal do Reinaldo. Do vestígio mudou quase tudo. Antes tinha muda de planta de cemitério [uma planta verde e roxa] e tinha laranjeiras. Agora só tem pasto. Sobrou uma laranjeira.” (Pedro Pereira, 64 anos, Sapatu, 2011)

“Eu mesma já passei ali, na volta de uma Via Sacra, e ouvi um rebuliço, um barulho de alguém cortando mato com facção. A Joana também ouviu uma buia, e achou um homem de capacete verde e uma roupa meio amarela. Era o Remoardo, eu conhecia ele. Ele foi enterrado com um terno bem amarelo.” (Pedrina Olívia de França Machado, 81 anos, Sapatu, 2011)

REPRESA DE PEDRA (R)

Há vestígios de uma vala construída de pedra para represar água do Ribeirão dos Porcos para abastecimento de antigos engenhos. Em outros córregos da comunidade, também foram encontrados vestígios do mesmo tipo de construção para canalizar e represar água.

“A vala faz um desvio de água para abastecimento do engenho e começava lá em cima, no Ribeirão dos Porcos. Lá tem até hoje uma barragem de pedra que represava a água, e ia descendo até chegar no engenho que tinha em Indaiatuba. Era um engenho de pinga, muito antigo, nem os meus pais conheceram.

No encruzo de um galhinho d'água que vai pro bananal do Reinaldo tem umas pedras todas juntas que a gente acha que foi usada pra represar a água. A gente acha que é serviço de escravo, por causa de que as pedra tão meio junta ali. A gente acha que alguém arrastou elas ali pra ajudar. É pedra grande de carregar, pelo que a gente deu pra observar lá, seria para segurar água.

Ainda hoje tem o risco da vala, mas diminuiu com o tempo porque a terra vai assentando. Meus irmãos que me contavam o que tinha sido lá. Era debaixo da mata, mas depois as pessoas vão roçando. Agora tem pasto. Faz tempo que não passo lá, tô acreditando que é pasto lá. É um ponto de história, de enriquecimento da história da comunidade.” (Pedro Pereira, 64 anos, São Pedro, 2011)



“Uma vez, faz uns 40 anos, fui levar almoço pra turma que tava trabalhando lá perto da vala. Quando tava voltando vi um homem bem trigueiro, tava todo sujo de barro, tava de pé olhando pra mim de longe. A roupa e o cabelo dele tavam cheio de barro, só o rosto que tava limpo. Eu saí correndo de medo, era visagem.” (Pedrina Olívia de França Machado, 81 anos, Sapatu, 2011)

SALTINHO - Íntegro

Saltinho é uma pequena queda d'água no Ribeirão do Marco, localizado no território de Sapatu, próximo à igreja de Nossa Senhora Aparecida. No local forma-se um poço, descrito como uma “bacia d'água”, que alguns também conhecem por Poço do João.



Ribeirão do Marco. © Felipe Leal/ISA, 2010





“O Ribeirão do Marco vem de longe, lá da serra. Acho que tem uns cinco quilômetros, nasce do fundo da terra. Eu já fui lá, a nascente é de pedra. Na verdade são dois galhos de água com duas nascentes que se juntam pra formar um córrego. Nas margens dele só tem mata.

Ele não é muito largo e vem desaguar aqui no Ribeira. Na barra dele o pessoal pnhava covos pra pegar peixe e fazia cerco quando enchia o rio e represava a água. Contava os mais velhos que tinha uma Guararema do lado do córrego, na barra, e embaixo da raiz dela tinha um tacho de ouro. Antes de chegar no rio tinha umas pedras que a mulherada usava pra lavar roupa, tinham cinco famílias que lavavam roupa lá. Bem antes, os mais velhos contavam que as mulheres iam lá na beira lavar roupa e ficavam conversando. Era só uma pedra, mas tinha umas quatro ou cinco pra lavar. Então quando elas ficavam demorando, conversando, uma vez começou uma briga e uma chamou a outra de sapa, a outra respondeu “Sapa é tu”, foi daí que veio o nome da comunidade Sapatu.

Um vez eu fui encher água no Ribeirão do Marco e vi um animal na água, fui correr pra contar pra minha irmã mais velha, só que quando voltei ele não tava lá mais. Eu não sei o que era, desapareceu. Parecia um cavalo dentro do ribeirão, mas quando voltei não tava mais. E também quando era meio dia a gente escutava gente lavando louça e quando ia ver não era nada. Tinha alguma coisa lá, mas nem sei contar o que é. Podia ser visagem.

O poço é um salto com uma bacia de água, tem mais de metro de fundo, é grande também. O salto deve ter uns dois metros de corredeira, com pedra. Em volta do poço tem um capoeirão. De lá até a estrada dá uns 100 metros. Lá em volta tem a minha plantação de palmito juçara também. O poço chama Poço do João porque tá na minha propriedade, fica no caminho que eu ando sempre pra ir arrumar a água da mangueira. A água que vem pra minha casa na mangueira é do Ribeirão do Marco, que é o ribeirão do poço. De primeiro, tinha que buscar água com balde, ou pegava com cano de bambu pra beber e passar o dia.

Mudou que depois que passou a estrada aqui mudou: encanaram o rio pra passar debaixo da estrada. O Ribeirão é importante porque é onde a gente se criou, os antigos usavam pra tomar banho e a gente também usa a água dele.” (João dos Santos Rosa, 69 anos, Sapatu, 2011)

CASA DE TAIPA - Íntegro

A Casa de Taipa foi construída em 2009, quando a comunidade de Sapatu começou a estruturar um local para receber visitantes no quilombo. João dos Santos Rosa construiu a Casa de Taipa para vender artesanato local e mostrar como eram as primeiras casas existentes de pau-a-pique no início da ocupação do território.

“De primeira, todas as casas eram assim, de pau a pique e cobertura de sapê. A cama onde a gente dormia era uma tarimbina. Na cozinha, a fumaça da taipa protegia o sapê, não deixava estragar a cobertura. A gente chamava aquela fumaça que ficava acumulada na cobertura de picomã. Eu fiz planejando pra mostrar pra turista, porque a gente fazia artesanato – cestaria, fruteira, leque – e não tinha como vender. No começo nós colocava na beira de estrada. E vendia bem quando fizeram estrada, veio turista pra ir pra caverna. Hoje, no Sapatu, só existe uma ou duas casas de pau a pique pra morada, o resto é só cozinha e paiol.” (João Santos da Rosa, 70 anos, Sapatu, 2011)

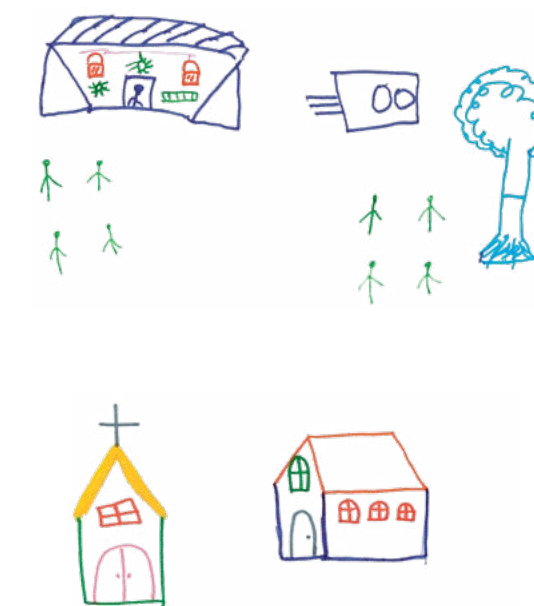


João Santos da Rosa barreiando a Casa de Taipa. © Juliana Ferreira/ISA, 2011

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:
Modo de Fazer Casa de Pau a Pique; Ofício de artesão; Ofício de carpinteiro.



Centro de venda de artesanato no Quilombo Sapatu. © Anna Maria Andrade/ISA, 2011



IGREJA DE NOSSA SENHORA APARECIDA

A primeira igreja que fizeram em Sapatu foi em 1965, no mesmo terreno onde está até hoje, mas feita de pau a pique. Quando ficou ruim, construíram de alvenaria nas proximidades. Como a igreja está ao lado da pista, foi necessário pedir autorização para o DER.

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:
Nossa Senhora Aparecida; Bandeira do Divino Espírito Santo; Natal; São Sebastião; Via Sacra da Quaresma; Modo Fazer Casa de Pau a Pique; Puxirão.

Igreja de Nossa Senhora Aparecida. © Felipe Leal/ISA, 2010



“As duas igrejas anteriores eram de pau a pique, a primeira era coberta de sapê e a segunda de telha. Depois que foi feita a igreja de alvenaria. Antes tinha pessoas de fora também que vinham dirigir aqui, ser capelão. Depois passou a ser daqui do Sapatu mesmo. Antes de construir a igreja, em 1965, teve uma missa campal no terreno do meu sogro. Depois dessa missa, o velho ficou insistindo: sempre que o padre passava de canoa ele cercava e pedia pra trazer uma igreja. Insistiu até que deu certo e o bispo liberou de fazer a igreja aí. A santa que tem aí [imagem de Nossa Senhora] é de 1920. Achei a data dela lá em Aparecida do Norte. O meu sogro queria uma igreja, mas não tinha a santa pra botar lá. Aí um homem que trabalhou na abertura da estrada, o Zelito, doou. Ele trouxe de Aparecida e tinha guardada na casa dele. Quando eu contei essa história pro filho dele, que hoje mora no Batatal, ele até chorou.

A igreja é importante porque antes não tinha celebração todo domingo. Era só uma vez por ano, tinha que ir longe. A igreja é um lugar pra se reunir. Nossa Senhora é importante pra nós católicos, porque a mãe nunca deixa um filho desamparado. Todas as nossas crianças são batizadas aqui. Agora que tem a igreja de Santa Luzia, mas antes era tudo batizado, crismado, fazia a primeira comunhão sempre aqui nessa igreja.” (Esperança Santana Ramos, 66 anos, Sapatu, 2011)



IGREJA DE SANTA LUZIA

Os moradores do quilombo Sapatu que moravam na localidade de Indaiatuba fizeram a igreja de Santa Luzia porque, antes, para participar das celebrações católicas da comunidade, precisavam se deslocar três quilômetros a pé, até a igreja de Nossa Senhora Aparecida. Considerando longe a distância, as famílias de Indaiatuba começaram a discutir a necessidade de ter uma igreja mais perto. Por volta de 2002, a igreja começou a ser construída. E a reforma final que a deixou como está hoje ocorreu em 2005.



Igreja de Santa Luzia, Quilombo Sapatu. © Anna Maria Andrade/ISA, 2012

“ Moro do lado igreja e frequento todo domingo, ajudo na preparação da missa, do culto e nas celebrações, nas reuniões de liderança, nas quermesses, se precisa de alguma reforma. Ajudei até na construção da igreja.

Antes tinha uma mini sede, um galpão da antiga associação de moradores que depois foi ampliada e transformada em igreja. Teve uma época que Reinaldo Machado escreveu pra Rádio Aparecida do Norte e conseguiu mil reais, mas não deu pra construção. Aí o padre Ari, que era da nossa paróquia, fez um empréstimo e conseguimos deixar do jeito que tá hoje.

Mesmo já tendo outra igreja na comunidade, a igreja de Santa Luzia é importante porque fica perto de quem mora em Indaiatuba e faz parte da fé da gente. Mas a gente ainda reza junto, as missas são em dias e horários diferentes.” (Ilza de Andrade Souza Pereira, 55 anos, Sapatu, 2011)

BENS CULTURAIS ASSOCIADOS:

Santa Luzia; Bandeira do Divino Espírito Santo; Puxirão.

BENS CULTURAIS POR COMUNIDADE

Bens culturais identificados em cada comunidade

Esta sessão apresenta as 16 comunidades quilombolas que participaram do Inventário de Referências Culturais e algumas informações históricas e sobre seus territórios. Os quadros contêm os bens culturais identificados e sua condição em cada quilombo.

ABOBRAL (Margem esquerda)

Segundo a Associação dos Remanescente de Quilombo do Abobral – Margem Esquerda, a comunidade é formada por cerca de 100 pessoas e ocupa uma área de 2.570 alqueires, na margem esquerda do Rio Ribeira, no município de Eldorado. As terras são ocupadas por mata nativa, pequenas roças de quilombolas e plantação de banana e pastagem de terceiros.

A comunidade foi formada por ex-escravos que trabalhavam na Fazenda Caiacanga. A fazenda pertencia a Miguel Antônio Jorge, que além de produzir farinha e açúcar era uma dos mais importantes mercadores de escravos da região de Xiririca (nome original de Eldorado). O escravos fugidos ocuparam locais refugiados na mata, mas hoje seus descendentes estão também em lugares próximos ao Rio Ribeira.

No final da década de 1980, a comunidade se articulou com o Movimento dos Atingidos por Barragem (MOAB) para reivindicar seus direitos como remanescentes de quilombo. A partir da organização de um grupo de mulheres quilombolas, articulado pela Equipe de Articulação e Assessoria de Comunidades Negras do vale do Ribeira (EAACONE) e MOAB, para discutir e agir a partir das demandas quilombolas, a comunidade do Bairro do Abobral fundou, em 2005, a associação e no ano seguinte entrou com pedido no Itesp para obter o reconhecimento. Em 2013, o Instituto de Terras do Estado de São Paulo (Itesp) produziu o Relatório Técnico Científico (RTC) sobre a comunidade quilombola de Abobral, mas até a finalização deste livro, o reconhecimento ainda não havia sido publicado no Diário Oficial.

Além do Rio Ribeira de Iguape, a comunidade é banhada por inúmeros córregos e pelo Rio Abobral de Cima e Abobral de Baixo. No primeiro, há um salto que é destacado no inventário como um lugar relevante para a comunidade. Outros lugares destacados são o morro onde se localiza a Pedra da Serpente e capuavas antigas.

Em Abobral foram identificados 33 bens culturais, dos quais 10 estão íntegros, 13 são memória e 10 são ruína. A grande incidência de bens culturais classificados nas categorias ruína e memória devem ter relação com o fato da comunidade ainda não ter obtido reconhecimento oficial como quilombo. Sem regularização fundiária, a comunidade não tem mais acesso à diversas áreas que tradicionalmente ocupavam em virtude da presença de terceiro (fazendeiros de fora).

O ofício de lavrador e o processamento dos alimentos da roça persistem, indicando uma importante relação com a terra. Dentre as Celebrações, restaram duas íntegras, a Bandeira do Divino e a Festa do padroeiro São Vicente de Paula. As Formas de Expressão estão em declínio, como aponta o desaparecimento de danças como a Romaria de São Gonçalo, a Congada, a Mazurca, Rancheira e Xote Balanceado. A falta de acesso a seus lugares históricos e as transformações nas características e usos dos rios justificam a condição de ruína atribuída aos bens desta categoria.

Celebrações	Formas de Expressão	Ofícios e Modos de Fazer	Lugares	Edificações
Bandeira do Divino - R	Cavalinho - M	Modo de Fazer Roça - I	Rio Ribeira (Porto, Ilha do Aboral I e II) - R	Tráfico de farinha de mandioca - I
São Vicente de Paula - I	Literatura Oral - I	Ofício de Artesão - M	Rio Abobral (salto do Abobral) - R	Igreja de São Bento (Caicanga) - M
Dia de Reis - M	Mazuca - M	Ofício de Carpinteiro - I	Pedra da Serpente - R	Igreja São Vicente de Paula - I
Congada de São Benedito - M	Romaria de São Gonçalo - M	Processamento da Cana - M	Fazenda Caiacanga - M	
Entruido - M	Xote Balanceado e Forró - M	Processamento do Arroz - R	Barro Branco - R	
	Incelências - M	Processamento do Milho - R		
	Rancheira - M	Processamento da Mandioca - R		
		Modo de Fazer Casa de Pau a pique - I		
		Modo de Pescar - I		
		Modos de Curar - I		
		Ofício de Canoeiro - R		
		Ofício de Parteira - I		
		Puxirão - R		

BOMBAS

A comunidade de Bombas está localizada no município de Iporanga e tem as comunidades de Praia Grande, Porto Velho, Cangume e João Surá como suas vizinhas distantes. O acesso principal à comunidade se dá na altura do Km 6 da Rodovia Antônio Honório da Silva, mais conhecida por Estrada Iporanga-Apiá, na margem direita do Rio Betari. Após atravessar uma ponte sobre o Rio Betari e andar a pé, ou sobre o lombo de animais, durante uma hora e meia, por uma caminho sinuoso, chega-se ao primeiro agrupamento de casas, chamado de Bombas de Baixo. Seguindo a caminhada por mais uma hora chega-se no outro agrupamento conhecido como Cotia, ou Bombas de Cima. Há outro acesso possível por trilha, mas pouco utilizado pelos moradores, que se inicia no Bairro da Serra, ainda na estrada Iporanga-Apiá, passando pelo Lageado e seguindo para a região do Roncador.

A população, em 2008, era de 68 pessoas, das quais, aproximadamente 46% são do sexo feminino e 54 % do sexo masculino. Apenas cerca 26% da população tem idade acima de 30 anos, tratando-se de uma comunidade formada basicamente por pessoas jovens (ISA, 2008).

O território de Bombas apontado pelo Itesp é de, aproximadamente, 1.200 hectares, no entanto os limites reconhecidos pela comunidade abrangem mais de 3.000 ha. Como o processo de reconhecimento ainda não foi oficializado, a comunidade ainda encontra-se dentro do Parque Estadual Turístico do Alto Ribeira (PETAR). Essa sobreposição impede muitas das atividades agrícolas que eram praticadas antes da criação do parque, em 1958. A maioria absoluta do território (97,37%) está recoberto por mata atlântica (mata primária e capoeiras em diversos estágios) e apenas 1,69% do solo é dedicado às roças de coivara (ISA, 2008).

Bombas está assentada sobre um terreno cuja formação geológica é rica em rocha calcária, constituindo-se numa região com um importante patrimônio espeleológico: são encontradas várias cavernas como a do João Fortes, do Jeremias, do Paredão da Casa do Pedro, Boca da Bomba, Areias, Bagre Cego e das Pacas.

A área da comunidade teve sua ocupação iniciada no século XIX, por volta de 1910 e 1920, devido à fixação de escravos fugidos, de descendentes

de escravos e de portugueses que ocupavam uma área próxima, conhecida como Fazenda Furquim. Também vieram pessoas de outras localidades de Iporanga, oriundas das famílias Mota e Ursolino, descendentes de famílias da comunidade de Nhunguara; pessoas da região de Minas Gerais, como foi o caso do senhor Celestino Muniz, que antes de chegar à localidade de Bombas passou por Itaóca, e também de Porto Velho, João Surrá (Paraná) e Três Águas (próximo à comunidade de Porto Velho).

Entre os anos de 1920 e 1935 chegaram pessoas de outras famílias, provenientes de Itapeva e dos quilombos João Surá e Praia Grande. A rede de parentesco existente em Bombas é formada pelas famílias Dias Peniche, Peniche de Matos, Dias Marinho, Ursolino e Muniz.

Em 1958 foi criado o Petar (Parque Estadual Turístico do Alto Ribeira). Os limites do Petar se sobrepueram às áreas utilizadas pela comunidade de Bombas, que então se viu impedida de realizar suas atividades agrícolas, as quais implicavam em corte de vegetação em estágios mais avançados de recuperação (capoeira grossa) e de matas. As famílias de Bombas, além de assistirem à diminuição das áreas passíveis de cultivo, também foram restringidas nas atividades de criações de animais e proibidas de realizar qualquer atividade extrativista.

Em 2003, o Itesp viabilizou a elaboração do Relatório Técnico-Científico da comunidade, mas o processo de reconhecimento como comunidade quilombola não foi concluído até o momento, devido aos conflitos com o governo do Estado de São Paulo em relação ao Petar (ISA, 2008)

Em Bombas foram identificados 26 bens culturais, dos quais 13 estão íntegros, oito são memória e cinco são ruína. Destaca-se a integridade dos bens culturais ligados às atividades agrícolas, revelando a centralidade da relação que a comunidade estabelece com a terra. Com relação às celebrações e formas de expressão, a situação é mais preocupante: somente metade dos bens apontados estão íntegros. Atenção ao desaparecimento da Romaria de São Gonçalo, que ainda é bastante comum nos quilombos de Iporanga. Embora a comunidade esteja ocupando os lugares indicados como bem cultural, não há segurança territorial, o que explica classificar estes lugares como ruína.

Celebrações	Formas de Expressão	Ofícios e Modos de Fazer	Lugares	Edificações
Bandeira do Divino - R	Literatura Oral - I	Modo de fazer roça - I	Cotia - R	Capela - R
Nossa Senhora Aparecida - I	Mesada dos Anjos - I	Ofício de artesão	Morro da Paca - R	
Santo Antônio - I	Romaria de São Gonçalo - M	Ofício de Carpinteiro - I	Roncador e Córrego Grande - R	
Recomendação das Almas - M	Incelências - M	Processamento da cana - R	Cemitério dos Anjinhos - M	
		Processamento do Arroz - I	Bomba - R	
		Processamento do Milho - I		
		Processamento da Mandioca - R		
		Puxirão		
		Modo de Caçar - I		
		Modo de Fazer Casa de Pau a pique - I		
		Ofício de parteira - I		
		Modos de Curar - I		

CANGUME

Cangume está localizado no município de Itaóca, a aproximadamente 11 km do centro da cidade. Embora o território reconhecido pelo Itesp seja de 724,6039 hectares, as famílias da comunidade estavam restritas, em 2008, a aproximadamente 37 ha (ISA, 2008). Em 2010, a Associação conseguiu reintegração de posse de duas áreas, e o total de terras efetivamente nas mãos da comunidade passou para 166,9 ha (ANDRADE, 2010). O resto de seu território ainda está sob poder de fazendeiros das redondezas.

Em 2008, a população estimada era de 175 pessoas, sendo aproximadamente 44% do sexo feminino e 56% do sexo masculino e a maior parte, 61,7%, com menos de 30 anos de idade. A religião predominante na comunidade é o espiritismo.

Segundo levantamentos realizados para elaborar a Agenda Socioambiental de Cangume, as áreas de pastagem abertas por terceiros cobrem 61,47% da área reconhecida de Cangume. As roças de coivara somam 4,23% e as de mata e capoeira em diversos estágios 32,37% do território (ISA, 2008).

No Relatório Técnico-Científico produzido pelo Itesp (ARRUTI, 2003) consta que na década de 80, os limites da área ocupada pela comunidade eram cobertos por uma alta capoeira, que foi suprimida pelo avanço das áreas de pastagem dos fazendeiros vizinhos.

Os recursos hídricos e as espécies madeireiras são considerados os recursos naturais mais importantes da comunidade. Os recursos florestais comumente coletados são madeiras, taquara e cipós e são utilizados nas construções de casas, jiraus, em andaimes, nas cercas, cochos e na confecção de algumas peças utilitárias como pilão, peneiras, cestos e game-las. Os marcos naturais mais importantes identificados pela comunidade são seus córregos, capuavas (áreas de roça) antigas ou que estão sob poder de terceiros, e a Toca da Onça.

Cangume foi formada por negros que fugiram do recrutamento forçado para a Guerra do Paraguai, por volta de 1870. João Cangume foi um dos primeiros negros que chegaram à localidade chamada Pinheiro Alto, posteriormente denominada Cangume.

No final do século XX, alguns membros da comunidade tomaram conhecimento de outras comunidades negras rurais que estavam se organizando para obter o reconhecimento de suas terras como quilombola, destacando-se o papel da EAACONE como disseminadora de informações a respeito dos direitos das comunidades remanescentes de quilombo.

Em 2004, a comunidade obteve o reconhecimento como remanescente de quilombo. Mas, até o momento, a situação fundiária não foi resolvida, deixando as famílias em situação de insegurança e impossibilitadas de exercerem suas atividades de produção. (ISA, 2008)

Cangume levantou 32 bens culturais, dos quais 20 estão íntegros, seis são memória e seis estão em ruínas. Diferente dos demais quilombos que participaram do Inventário, a religião praticada na comunidade é o espiritismo. Os ritos espíritas evocam e atualizam a memória dos mortos, e com isso estimulam a memória genealógica das pessoas e conecatm com gerações ascendentes. Mesmo diante das dificuldades impostas pela restrição de áreas para o plantio (em virtude de ocupantes de fora), a comunidade resiste na atividade agrícola, e possui o hábito de realizar coletivamente (em puxirões e reunidas) esta tarefa. Dos ofícios e modos de fazer, é digno de nota o declínio do processamento da cana e do milho. Dentre as edificações, o centro comunitário tem papel de destaque, assumindo importância para a realização de diversas atividades da comunidade. Quanto aos lugares, aqueles que estão ocupados com pastagens de terceiros foram classificados como ruína.

Celebrações	Formas de Expressão	Ofícios e Modos de Fazer	Lugares	Edificações
Natal - I	Baile (Forró) - I	Modo de Fazer Roça - I	Sítio de Monjolo - R	Centro Espírita - I
Santa Cruz - M	Fandango - M	Ofício de Artesão - I	Toca da Onça - I	Centro Comunitário - I
Santo Antônio - M	Literatura Oral - I	Ofício de Carpinteiro - I	Sete Barras - R	
Celebrações Espíritas - I	Romaria de São Gonçalo - M	Processamento da cana - M	Córregos - R	
Festa da Associação - I	Hinos Espíritas - I	Processamento do Arroz - I	Caminho da Figueira - R	
		Processamento do Milho - R		
		Processamento da Mandioca - I		
		Processamento do Amendoim - I		
		Modo de Fazer Casa de Pau e Pique - I		
		Modos de Curar - I		
		Ofício de Parteira - I		
		Presidente do Centro Espírita - I		
		Puxirão - I		

GALVÃO

A comunidade de Galvão faz limite com as comunidade de São Pedro e Ivaporunduva e com Parque Estadual Intervales, tendo como vizinhos indiretos as comunidades Pilões e Maria Rosa e fazendo limite com a área da barra do Rio Pilões no Ribeira.

Galvão possui uma área total oficial de 2.234,34 hectares (ITESP, 2001), sendo parte localizada no perímetro do município de Iporanga, e a porção maior no município de Eldorado. Desse total, 1.942,83 ha são terras devolutas, já tituladas para a comunidade e 291,5 ha ainda sob a propriedade de terceiros, aguardando indenização do Incra. Mais de 89% de seu território ainda é coberto por mata atlântica. Ajudando a compor a paisagem da comunidade, a segunda classe de uso do solo mais comum é a pastagem (7,69%), seguida do cultivo da banana (0, 38%) (ISA, 2008). Em Galvão a Mata Atlântica preservada, além da diversidade de flora, abriga também muitas espécies de animais e aves: paca, tatu, macaco, veado, porco do mato, cateto, jacutinga, jacu-guaçu, lagarto, jaó, azulão, curió, saíra sete cores, bonito real, coleirinha, tucano, papagaios, etc. A comunidade é cortada por rios e córregos como o Pilões, São Pedro, São Paulinho, Pimenteira, Carvão, Baitaca, que formam algumas cachoeiras devido ao relevo montanhoso (ISA, SITE QUILOMBOS DO RIBEIRA). Os recursos naturais existentes e considerados relevantes são: cipó imbé, madeira, cipó timbopeva, taquara, palmito, nascentes, peixe, plantas medicinais e argila (barro utilizado na construção de casas). Muitos desses recursos são utilizados nas construções de casas, cercas e utensílios.

Em 2008, 143 pessoas moravam em Galvão. A população do quilombo é formada por uma maioria jovem. Menos da metade da população tem idade acima de 30 anos (ISA, 2008).

A formação da comunidade de Galvão está intimamente ligada à de São Pedro, já que ambas se originam de um mesmo grupo de parentesco, cujo patriarca foi Bernardo Furquim. Por volta de 1833, com a chegada de Bernardo Furquim das “terras” de Pedro Cubas e Ivaporunduva, iniciou-se

o povoamento na Barra do São Pedro, como se chamavam as localidades situadas à margem esquerda do rio Ribeira, caso de São Pedro (antigamente Lavrinha) e Galvão.

Embora a área já fosse ocupada antes da chegada de Bernardo Furquim, ele é reconhecido como fundador e patriarca das comunidades de Galvão e São Pedro por ter adensado o povoamento e promovido muitas empreitadas no local como roças, fábrica de farinha, de aguardente e de carvão (CARVALHO, 2000).

No ano de 1997, quando houve a grande enchente do rio Ribeira, os ocupantes da localidade onde hoje está a comunidade de Galvão, foram gravemente atingidos e muitos se abrigaram em casas de parentes em outras comunidades. Um ano depois, muitos moradores já haviam retornado. Em 1999, organizaram-se para então formalizar a separação física e jurídica entre as comunidades de São Pedro e Galvão. Constituíram a associação da comunidade de Galvão no mesmo ano.

Em 2001, a comunidade obteve o reconhecimento oficial como comunidade quilombola. Em 2007, parte do território foi titulado, ficando pendente uma pequena parte ainda em processo de indenização do ocupante terceiro pelo Incra, para que então seja passado o título definitivo à comunidade (ISA, 2008).

Em Galvão, dos 36 bens culturais identificados, 19 estão íntegros, cinco são ruína e 12 são memória. Os ofícios e modos de fazer encontram-se razoavelmente íntegros, com exceção do processamento de arroz, cada vez mais raro. Foram identificados nove passos de dança na categoria de formas de expressão mas não são mais praticados nos bailes. Um ponto forte do patrimônio cultural de Galvão é a integridade dos conhecimentos e usos do território, expressos nas atividades de roça e pesca e na ocupação e memória histórica de lugares significativos como rios, caminhos de tropa e *capovas* (áreas de plantio geralmente distantes do local de moradia). É de Galvão, uma das mais atuantes parteiras quilombolas da região. Apesar de não existirem mais dentro do território, as casas de farinha são edificações muito lembradas por sua importância cultural e histórica.

Celebrações	Formas de Expressão	Ofícios e Modos de Fazer	Lugares	Edificações
Bandeira do Divino - I	Cobrinha - M	Modo de Fazer Roça - I	Capovinha - R	Tráfico de farinha de mandioca - R
Nossa Senhora Aparecida - I	Dai mão - M	Ofício de Artesão - I	Sítio Carvão - I	Igreja de Nossa Senhora Aparecida - I
Santa Cruz - M	Fandango - M	Ofício de Carpinteiro - I	Caminho dos Pilões - I	
Dia de Reis - M	Dança do Chapéu - M	Processamento da cana - R	Rio Pilões (Buraco do Peixe, Quebra-Canoa, Bento José, Córrego do Capitão Mó e Porto da Barra do Rio São Pedro) - I	
Oração de 25 de Março - M	Graciana - M	Processamento do Arroz - I	Rio São Pedro (Braço Grande e Córrego da Batalha) - I	
Recomendação das Almas - M	Literatura Oral - I	Processamento do Milho - I		
Via Sacra da Quaresma - I	Mão Esquerda - M	Processamento da Mandioca - I		
	Romaria de São Gonçalo - M	Puxirão - R		
	Mão Esquerda - M	Modo de Fazer Canoa - R		
	Incelências - M	Modos de Fazer Casa de Pau a pique - I		
		Modos de Curar - I		

IVAPORUNDUVA

Ivaporunduva localiza-se à 55 km do centro da cidade de Eldorado, na margem esquerda do rio Ribeira de Iguape, limitando-se com outras cinco comunidades quilombolas: São Pedro, Pedro Cubas, Sapatu, André Lopes e Nhunguara (ISA, 2008).

Desde junho de 2010, o quilombo conta com uma ponte que liga a comunidade à Rodovia SP 165. Antes disso, a travessia era feita por balsa ou por barco, sendo que este último continua sendo utilizado por pedestres para atracar mais próximo à vila. Com uma área de 3.158,11 ha, o território do Quilombo de Ivaporunduva mantém 80% de sua área coberta por Mata Atlântica, com a grande riqueza de espécies vegetais e animais características dessa mata: canela, peroba, saiporco, mandigau, cedro rosa, figueira, aribá, ricurana, jacu, tucano, araponga, macuco, saripoca, sabia, tucaninho, veado, mono, paca, macaco, cotia, tatu, tamanduá, raposa etc.

O restante do território, coberto de pasto e de capoeira é utilizado para o cultivo e produção da comunidade no sistema de coivara. É muito rico em recursos hídricos, com várias nascentes, rios e córregos que o atravessam: Córrego Grande, do Manjolo, do Bracinho, da Maria Joana, Rodrigues e Rio Bocó (ISA, SITE QUILOMBOS DO RIBEIRA).

A população estimada de Ivaporunduva, em 2008, era de 347 pessoas. Na comunidade, aproximadamente 60% das pessoas têm idade inferior a 30 anos.

Ivaporunduva surgiu no século XVII, pela ocupação de mineradores e seus escravos. É a comunidade quilombola mais antiga do Vale do Ribeira, anterior até mesmo à fundação de Eldorado, e da qual se originaram outras comunidades como: São Pedro, Pilões, Maria Rosa e Nhunguara.

A ocupação das terras de Ivaporunduva teve início com os irmãos Cunha, mineradores de ouro, que com seu grupo de escravos iniciaram a exploração do ouro no local. Nesse período chegou ao lugar a mineira Joana Maria, e foram seus escravos que construíram a Capela de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos. Após a morte de seu primeiro marido, ela

casou-se com o português João Marinho. Quando este morreu, Joana Maria casou-se com o mineiro João Manoel de Siqueira Lima. Em 1802, ela libertou seus escravos e doou-lhes suas terras. Os principais troncos familiares dos primeiros moradores de Ivaporunduva foram: Furquim, Pupo, Marinho, Meira, Vieira, Pedroso, Moraes, Araújo, Machado, Pereira, Santos, Costa e Silva.

Em meados do século XVIII, com o declínio da extração do ouro, os escravos foram sendo libertos e a população branca, gradativamente, se deslocou para outras localidades. Os negros já estabelecidos ali ampliaram seu domínio sobre as terras onde se localiza Ivaporunduva. Com o tempo, Ivaporunduva se tornou um local onde negros livres, libertos e também fugidos estabeleceram suas residências e áreas de cultivo. A formação do povoamento ocorreu antes de 1888, data da abolição dos escravos.

Em 1997, a comunidade foi reconhecida como remanescente de quilombo pelo Itesp. Em 2003, a Associação conquistou o título de parte de suas terras e o registro em cartório ocorreu em 2010.

Ivaporunduva identificou 44 bens culturais, dos quais 31 estão íntegros, três são ruína e oito são memória. Pontos fortes de seu patrimônio cultural são a Celebração e a Capela de Nossa Senhora do Rosário do Homens Pretos, a Missa Afro, além das atividades agrícolas, que revelam a importância das relações com a terra.

Na categoria das formas de expressão estão a maioria dos bens que não ocorrem mais, como as danças fandango batido, mão-esquerda e a romaria de São Gonçalo. De modo geral, a comunidade possui muitos bens íntegros, com destaque para a categoria das celebrações, onde foram apontadas 9 ainda íntegras. Dentre ofícios e modos de fazer, benzedores e parteiras estão em declínio, como na maior parte dos quilombos da região.

A comunidade possui forte relação com o Rio Ribeira, evidenciada pelas atividades de canoeiro, pesca e nas inúmeras histórias contadas sobre aventuras ocorridas nas águas do rio. Nos lugares, além dos pontos identificados no rio Ribeira, merecem destaque os cemitérios: um antigo, em ruína, e outro ativo, nos quais os ritos fúnebres são praticados.

Celebrações	Formas de Expressão	Ofícios e Modos de Fazer	Lugares	Edificações
Bandeira do Divino - I	Cana Verde - M	Modo de Fazer Roça - I	Bocó - I	Tráfico de farinha de mandioca
Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos - I	Fandango - M	Modo de Fazer Casa de Pau a pique - I	Rio Ribeira (Porto, Pedra Criminosa, Osvera e Reversa) - I	Igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos - I
Natal - I	Literatura Oral - I	Ofício de Carpinteiro - I	Cemitério Antigo - M	Valas de Desvio Para Mineração - R
Via Sacra da Quaresma - I	Romaria de São Gonçalo - M	Processamento da cana - R	Rodrigues - I	
Finados - I	Mão Esquerda - M	Processamento do Arroz - I	Córrego Grande - I	
São Sebastião - I	Missa Afro - I	Processamento do Milho - I	Posse - I	
Entruido - M	Monada e Macacada - M	Processamento da Mandioca - I	Morro do Chumbo - I	
Santop Antônio - I	Xote Balanceado - M	Puxirão	Cemitério Atual - I	
São Pedro - I	Incelências - M	Modo de Caçar - I		
São João - I		Ofício de Artesão - I		
		Modo de Pescar - I		
		Modos de Curar - I		
		Ofício de Canoeiro - I		
		Ofício de Parteira - R		

MANDIRA

A comunidade de Mandira está localizada no município de Cananéia. O acesso à comunidade se dá pela estrada do Itapitangui/Ariri, que sai da estrada Jacupiranga-Cananéia antes da balsa Depois percorre-se pela Estrada do Mandira até a altura do Km 11.

Em uma área de 2.880 hectares, são encontrados dois ambientes: um de terra firme, com 1.705 ha coberto em sua maior parte com Mata Atlântica, que está bastante preservada e outro de mangue, com 1.175 ha, área que foi oficialmente reconhecida a Reserva Extrativista (Resex) do Mandira, em 2002, para regulamentar a extração e engorda de ostras, além de caranguejos e peixes (ISA, SITE QUILOMBOS DO RIBEIRA).

Com vários rios em uma área montanhosa, há cachoeiras como a do Mandira, um dos atrativos turísticos da comunidade. Com a mata bem preservada cobrindo a maior parte do território, a diversidade da fauna é bastante grande: macacos, tatus, bugio, quati, tamanduá, jacu, jacutinga, jacupema, jacucaca, veado, paca, cotia, cateto, cachorro do mato, jaguacini, lontra, onça, macuco, tucano, periquito, tuim, curió, sanhaço da serra e sanhaço azul, saira, pica-pau, coruja, gralha, maritaca, papagaio, perdiz e uru.

A população em 2008 era de 108 pessoas, 54% do sexo feminino e 46% do sexo masculino. Menos da metade desse total tem idade acima de 30 anos (ISA, 2008).

A formação da comunidade se deu no século XIX, em 1868, quando Francisco Mandira, recebeu cerca de 2.880 hectares em doação de sua meia irmã Celestina Benícia de Andrade. O patriarca de Mandira era filho de uma escrava com o fazendeiro Antônio Florêncio de Andrade, dono da fazenda que existia no local. Ainda hoje, é possível ver, em pé, as ruínas das grossas paredes de pedra de um provável armazém da antiga fazenda, que foi construído pelos escravos que ali viveram (ISA, 2008).

Em 1974, a comunidade é pressionada a vender boa parte de seu território. Os herdeiros que se recusaram a vender precisaram ceder metade de

Celebrações	Formas de Expressão	Ofícios e Modos de Fazer	Lugares	Edificações
Bandeira do Divino - I	Fandango - R	Modo de Fazer Roça -	Caminho do Pecê - R	Tráfico de Farinha de Mandioca - I
Natal - I	Literatura Oral - I	Ofício de Artesão - I	Cachoeira do Mandira - R	Casa de Pedra - R
Santo Antônio - I	Romaria de São Gonçalo - R	Ofício de Carpinteiro - I	Porto de Fora - R	Centro Comunitário - I
Festa da Ostra - I	Capoeira - M	Processamento da Cana - R	Porto do Saco - I	Igreja de Santo Antônio - I
Carnaval (entruido) - M	Terço Cantado - I	Processamento do Arroz - R	Rio Boacica (Porto Abrão, Porto da Maré)	Salão de Corte e Costura - I
Via Sacra da Quaresma - I		Processamento do Milho - R	Sambaquí - R	
		Processamento da Mandioca - I	Trilha Pindaúva - R	
		Modo de Caçar - I	Morro do Mandira - R	
		Manejo da Ostra - I		
		Modo de Fazer Canoas - I		
		Modo de Fazer Casa de Pau a pique - R		
		Modo de Pescar - I		
		Ofício de Capelão - I		
		Ofício de Parteira - R		
		Modo de Curar - R		
		Puxirão - R		

suas terras como pagamento pela regularização fundiária e foram realocados em outra parte do antigo território (TURATTI, 2002).

A partir de 1993, apoiados pelo Núcleo de Apoio à Pesquisa sobre Populações Humanas e Áreas Úmidas Brasileiras, da USP (NUPAUB/USP), as famílias de Mandira passam a trabalhar para implementar uma Reserva Extrativista em seu território. Em 1994 é fundada a Associação dos Moradores da Reserva Extrativista do Bairro Mandira e, em 1998, a Cooperos- tra, uma cooperativa para comercializar as ostras coletadas na Resex. Este processo de organização culmina com a oficialização da Resex em 2002, mesmo ano em que o Itesp reconhece Mandira como uma comunidade remanescente de quilombo. Em 2010, oito anos depois da criação da Resex, Mandira aprova seu plano de manejo e ganha a Concessão do Direito Real de Uso da área, renovável após 20 anos (ANDRADE, 2011).

Em Mandira foram identificados 40 bens culturais, sendo 22 íntegros, 15 em ruína e três são memória. Entre as formas de expressão, destaca-se a importância do Terço Cantado, presente até hoje na celebração do padroeiro, Santo Antônio. Por outro lado, nota-se o enfraquecimento da dança de São Gonçalo, que até recentemente possuía vigor na comunidade. Na categoria dos ofícios e modos de Fazer, o manejo de ostras e artesanato são as principais atividades produtivas. Em contrapartida, alguns ofícios tradicionais desapareceram, como o plantio e processamento do arroz. Estão em declínio o ofício de parteiras e benzedores e a técnica construtiva do pau-a-pique.

Alguns espaços territoriais significativos de Mandira estão sendo aproveitados pela comunidade para atividade de turismo e pesquisa, como os manguezais onde situam-se os viveiros de ostra, o sambaquí, as ruínas da casa de pedra, além de edificações íntegras como o salão de corte e costura e o centro comunitário. Os lugares classificados na condição de ruína situam-se em áreas que ainda não foram desintrusadas e às quais os mandiranos têm mais ou menos acesso para uso. Das seis celebrações apontadas, quatro estão íntegras.

MARIA ROSA

O acesso à Maria Rosa é feito pela Rodovia SP-165, no Km 14, em Iporanga. É preciso atravessar o Rio Ribeira pela balsa do Poço Grande e depois seguir 18 km por uma estrada de terra que corta a Serra do Pilões e está frequentemente intransitável.

A população de Maria Rosa é de cerca de 20 famílias (RODRIGUES, 1998).

Com um território de 3.375,66 hectares, a comunidade de Maria Rosa faz divisa com os parques estaduais Intervales e PETAR e com a comunidade quilombola de Pilões. Estima-se que cerca de 90% do território das comunidades de Pilões e Maria Rosa é recoberto de Mata Atlântica ainda preservada, sendo o restante usado para roça e pastagens (MELO & SALAROLI, 1990). A grande área de floresta preservada abriga uma enorme diversidade de flora e fauna, inclusive grandes predadores como onças pardas e pintadas.

Maria Rosa possui uma igreja, um centro comunitário, uma escola e um campo de futebol que se localizam na localidade conhecida como Vila. Após a titulação das terras, a CDHU construiu 21 casas de alvenaria para as famílias.

A memória dos moradores de Maria Rosa, assim como a de seus vizinhos de Pilões, não consegue precisar o início da ocupação de seu território. Os registros históricos dizem que a Serra do Pilões, também conhecida como Serra do Quilombo, foi palco de violentas disputas entre mineradores brancos, e, também, de resistência e motins de escravos contra seus senhores. Por outro lado, segundo a memória dos mais velhos e a história oral da comunidade, Maria Rosa e Pilões sempre foram bairros de negros.

Celebrações	Formas de Expressão	Ofícios e Modos de Fazer	Lugares	Edificações
Bandeira do Divino - I	Incelências - M	Modo de Fazer Canoa e Variação de Canoa - R	Caminho da Serra Acima - R	Tráfico de Farinha de Mandioca - I
Nossa Senhora Aparecida - I	Literatura Oral - I	Modo de Fazer Casa de Pau a pique - I	Capova de Januário e José Ferro - I	Igreja de São Benedito - I
Nossa Senhora das Neves - I	Romaria de São Gonçalves - M	Modo de Fazer Roça - I	Capova do Foge - I	Serra do Montenegro - I
Recomendação das Almas - M		Modo de Pescar - I	Capova do Veado - I	
Santa Cruz - I		Ofício da Parteira e Resguardos - I		
São Benedito - I		Ofício de Artesão - I		
São Pedro - I		Ofício de Benzedor e Curandeiro - I		
		Ofício de Canoeiro - R		
		Ofício de Carpinteiro - I		
		Processamento da Cana - R		
		Processamento da Mandioca - I		
		Processamento do Arroz - I		
		Processamento do Milho - I		
		Puxirão, mutirao, pojuva, reunida, ajutório, troca de dia - R		

Escravos que fugiam da Fazenda Santana e iam aportar em Pilões e Maria Rosa já acharam os povoados estabelecidos há muito tempo.

Terminada a exploração do ouro, Pilões e Maria Rosa integraram-se ao novo ciclo econômico do Vale do Ribeira: o arroz. Pequenos proprietários vendiam seu excedente de produção a uma rede de comerciantes que mandavam a produção para o país todo. Em 1995, a criação do Parque Estadual Intervales se sobrepõe ao território historicamente ocupado por cinco comunidades quilombolas, entre elas Pilões e Maria Rosa. O reconhecimento pelo Itesp da ocupação histórica e da condição de remanescentes de quilombos das famílias das duas comunidades veio três anos depois e foi fundamental para que as comunidades tivessem seu território excluído do Parque Intervales, garantindo maior autonomia sobre seus territórios.

Em Maria Rosa foram identificados 32 bens culturais, dos quais 23 são íntegros, seis estão em ruínas e três são memória. Das sete celebrações, apenas a Recomendação das Almas não está íntegra. As atividades ligadas à produção agrícola se mantêm, com exceção apenas para o processamento do milho e da cana. Em Maria Rosa, ofícios raros ainda podem ser encontrados, caso da sabedoria das parteiras e benzedores. Os lugares identificados estão na sua maioria íntegros, com destaque para a importância do Rio Pilões, que corta todo o território, capuavas antigas e a Serra do Montenegro. O caminho histórico que leva à Guapiara está em desuso, indicando o declínio das rotas de tropeiros, consequência da abertura de estradas. Preocupam os moradores de Maria Rosa a situação das formas de expressão e a extinção da Romaria de São Gonçalo.

MORRO SECO

Localizada no município de Iguape, o acesso é pela rodovia BR-116, na altura do Km 419, sentido Curitiba/São Paulo. Nesse ponto, entra-se numa estrada de terra localizada no município de Juquiá, percorrendo-se 5 km, até alcançar as primeiras casas da comunidade. A área onde hoje é a terra quilombola de Morro Seco era de propriedade da família Modesto Pereira. Ainda que parte dela tenha sido vendida, restou aos herdeiros, lideranças atuantes da comunidade, uma área de 164, 68 hectares.

A população levantada em 2008 é de 75 pessoas – 50,6% do sexo feminino e 49,4% do sexo masculino. Quase metade da população (40%) tem idade acima de 30 anos, enquanto que 12% dos moradores declaram ter entre 21 e 25 anos.

Uma parcela dignificativa do território é recoberto por Mata Atlântica. Dos 164,68 hectares de terra reconhecidos, 60,83% são cobertos com mata e capoeira em diversos estágios, segundo dados de 2007. A segunda maior classe de uso e ocupação do solo é a formada pelos bananais, no entanto a maior parte dessa área não é cultivada por quilombolas.

As nascentes d´água existentes na área da comunidade são consideradas como o recurso natural de maior relevância para a comunidade. Os moradores apontaram que as margens do ribeirão da Bezerra e do ribeirão Prancha precisam ser reflorestadas.

A área onde hoje é a terra quilombola de Morro Seco era de propriedade da família Modesto Pereira. Ainda que parte dela tenha sido vendida,

Celebrações	Formas de Expressão	Ofícios e Modos de Fazer	Lugares	Edificações
Bandeira do Divino - M	Fandango batido - I	Modo de Fazer Casa de Pau a pique - R	Grota do Morcego - M	Tráfico de Farinha - I
Entruido (Brincadeira de Carnaval) - M	Literatura Oral - I	Modo de Fazer e Variação de Canoa - R	Morro da Bezerra - R	Centro Comunitário - I
Folia de Reis ou Reisado - I	Celebração Afro - I	Modo de Fazer Roça - I	Rio Peropava - I	Igreja de São Miguel Arcanjo - I
Romaria e Coroação de Nossa Senhora de Fátima - I		Ofício de Dirigente das Celebrações da Igreja - I		
São Benedito - M		Ofício de Parteira e Resguardos - I		
São Miguel Arcanjo - I		Ofício do Artesão - I		
São Sebastião - M		Processamento da Cana - I		
Via Sacra da Quaresma - I		Processamento da Mandioca - I		
		Processamento do Arroz - R		
		Processamento do Milho - I		
		Puxirão, mutirao, pojuva, reunida, ajutório, troca de dia - I		

restou aos herdeiros, lideranças atuantes da comunidade, uma área de aproximadamente 164, 68 hectares.

O conceito de comunidade chegou ao Morro Seco trazido por um representante da Igreja Católica, em meados do século XIX, quando os moradores do local começaram a se organizar como um grupo único. Formaram-se representantes de grupo para dialogar, quando necessário, com as pessoas de fora da comunidade.

Em 1999, iniciaram-se discussões internas sobre a criação de uma associação local, se auto-reconhecendo como comunidade remanescente de quilombo. No ano seguinte, solicitaram ao Itesp o reconhecimento oficial, o que ocorreu em 2006 (ISA, 2008).

Em Morro Seco foram levantados 28 bens culturais, dos quais 19 são íntegros, quatro estão em ruína e cinco são memória. A comunidade é das que possui mais formas de expressão íntegras, com destaque ao fandango batido, extinto em quase todos os quilombos do Vale do Ribeira. Algumas celebrações deixaram de ser comemoradas, como São Benedito. Em compensação, em Morro Seco existe a prática de festejar o dia de Reis, tradição que está em declínio em muitas comunidades, além de festas como a Coroação de Nossa Senhora e a Festa de São Miguel. Estão íntegras as atividades agrícolas, com destaque às formas coletivas de execução das tarefas. As edificações são importantes espaços de sociabilidade: o centro comunitário, o galpão multi-uso, a igreja e a casa de farinha movimentam a vida comunitária.

NHUNGUARA

Parte das terras da comunidade de Nhunguara está inserida no município de Eldorado e parte no município de Iporanga. Faz limite com a comunidade de André Lopes e o Mosaico de Jacupiranga. O acesso se dá pela estrada SP 165, que liga Eldorado a Iporanga. Nhunguara está localizada a aproximadamente 40 km do centro da cidade de Eldorado e a 30 km do centro de Iporanga (ISA, 2008).

A população estimada da comunidade, em 2008, era de 439 pessoas. Menos da metade da população tem idade acima de 30 anos.

A comunidade de Nhunguara possui um vasto território, são 8.100,98 hectares reconhecidos pelo Itesp. Desse total, quase 90% encontra-se preservado e coberto por Mata Atlântica, embora terceiros tenham aberto algumas grandes propriedades com pastagens (7,44% do território).

O território é cortado pelo Rio Nhunguara, seu curso marca a divisa entre os municípios de Eldorado e Iporanga e deságua no Rio Ribeira. As nascentes d'água foram o recurso natural destacado por sua abundância na área da comunidade. No entanto, também foi apontada a necessidade de reflorestamento de certos trechos de rios, principalmente nas áreas onde terceiros mantêm o sistema de pastagem extensiva.

Os recursos naturais comumente coletados são as madeiras e os cipós utilizados na construção e na confecção de utensílios domésticos e artesanais. Além do palmito, as plantas medicinais nativas e a taquara são recursos disponíveis e utilizados pelos moradores em seu cotidiano (ISA, 2008).

Segundo o Relatório Técnico-Científico produzido pelo Itesp, a formação de Nhunguara se deve à expansão territorial dos Bairros de Ivaporunduva e São Pedro. A comunidade atribui a João Faustino Vieira papel de pioneiro nesse processo de ocupação. Ele tinha a posse de uma área na localidade conhecida como Salto, em 1830. A ocupação de Nhunguara esteve sempre fortemente relacionada, por conta de laços de parentesco e proximidade física, ao bairro de André Lopes.

Nhunguara foi a comunidade negra que liderou na região a produção de arroz, porcos, farinha de mandioca e aguardente de cana, aproximadamente até a década de 50 do século passado. Em 1963, com a criação do Parque Estadual Jacupiranga, as famílias foram proibidas de desmatar áreas para praticar a agricultura. Em 1984 acontece a primeira venda de terra dentro da área. Apesar de a maioria da comunidade reagir negativamente, muitos repetem o feito, pressionados economicamente pela proibição da prática agrícola.

Em 1997, a comunidade passa a se organizar em torno de uma associação de moradores e consegue alguns avanços como licenças ambientais para fazer roça. Em 2001, a comunidade foi reconhecida oficialmente como remanescente de quilombos, embora, até o momento, a situação fundiária da área não tenha sido resolvida. Esta situação gerou constantes conflitos entre os quilombolas e os fazendeiros que exerciam atividades agropecuárias na área (ISA, 2008).

Em Nhunguara foram identificados 37 bens culturais, dos quais 21 estão íntegros, oito são memória e oito estão em ruína. A maior parte dos bens íntegros são aqueles ligados às atividades agrícolas e o processamento dos alimentos, inclusive a produção artesanal da farinha de mandioca. Algumas celebrações também ocorrem, como Nossa Senhora Aparecida e Via Sacra. Outros bens íntegros são o ofício de artesão, lugares como o Rio Nhunguara e o caminho do Turvo. As Formas de Expressão estão em declínio, apenas três dos nove bens encontram-se ativos, entre eles a literatura oral – onde se incluem diversos gêneros narrativos e duas danças: mão esquerda e xote balanceado. A comunidade ainda não recuperou o controle sobre todo o seu território e aguardam a desintrusão de algumas áreas. Por isso, foram identificados dois lugares não íntegros: o Caminho do Turvo e o Guardamó. As edificações íntegras são a igreja católica, embora pouco frequentada atualmente devido à construção de igrejas evangélicas no território, e a casa de farinha.

Celebrações	Formas de Expressão	Ofícios e Modos de Fazer	Lugares	Edificações
Bandeira do Divino - I	Literatura Oral - I	Modo de Caçar - R	Caminho do Cunha - I	Tráfego de Farinha de Mandioca - I
Entruido (Brincadeira de Carnaval) - M	Dança da Cobrinha - M	Modo de Fazer Canoa - I	Caminho do Turvo - R	Igreja de Nossa Senhora Aparecida - I
Natal - I	Dança da Mão Esquerda - R	Modo de Fazer Casa de Pau a pique - I	Guardamó - R	
Nossa Senhora Aparecida - I	Fandango Batido - M	Modo de Fazer Roça - I	Rio Nhunguara (Inclui: Passagem do Pulo e Poço do Morcego) - I	
Recomendação das Almas - M	Forró (Rastapé) - I	Modo de Pescar - R	Rio Ribeira (Barra do Nhunguara) - I	
Santa Cruz - M	Incelências e Guardação - M	Ofício de Artesão - I		
Via Sacra da Quaresma - I	Monada - M	Ofício de Benzedor e Curandeiro - R		
	Romaria de São Gonçalo - M	Ofício de Carpinteiro - I		
	Xote Balanceado - M	Ofício de Parteira e Resguardos - I		
		Processamento da Cana - I		
		Processamento da Mandioca - I		
		Processamento do Arroz - I		
		Processamento do Milho - I		
		Puxirão, mutirão, pojuva, reunida, auxílio, troca de dia - R		

PEDRO CUBAS e PEDRO CUBAS DE CIMA

As comunidades quilombolas de Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima ocupam territórios contíguos, reconhecidos em momentos diferentes pelo Itesp. As comunidades possuem histórico comum e referências culturais compartilhadas e optaram por unificar o levantamento dos bens culturais no inventário.

Pedro Cubas localiza-se a aproximadamente 34 Km da cidade de Eldorado. O início da estrada que conduz à comunidade está na altura do km 96 da estrada que liga as cidades de Eldorado e Iporanga (SP-165). Para chegar até Pedro Cubas é preciso atravessar o Rio Ribeira de Iguape utilizando a balsa que fica na altura do bairro Batatal, e percorrer 10 km por estrada não pavimentada. Dois quilômetros adiante está a divisa com o território de Pedro Cubas de Cima (ISA, 2008). A população levantada em Pedro Cubas é de 143 pessoas: 53% sexo feminino e 47% do sexo masculino. Do total da população, aproximadamente 66% têm idade inferior a 30 anos. Em Pedro Cubas de Cima, a população em 2008 era de 79 pessoas, das quais 55% tem menos de 30 anos.

O território de Pedro Cubas tem 3.806,23 hectares e é quase totalmente coberto por mata primária ou capoeirão (92,8%). Fora isso, as áreas de pastagem e de repovoamento de juçara são as maiores classes de uso do território, somando, juntas, 3,64% da área. Seu Pedro Cubas de Cima possui 6.875,22 ha, dos quais 87,6% é recoberto por mata primária ou capoeirão. A maior parte das áreas de Pedro Cubas de Cima que não estão cobertas por algum tipo de cobertura vegetal natural (vegetação rasteira, capoeiras em diversos estágios e matas) são atualmente utilizadas para pastagens e para o cultivo de arroz em propriedades de terceiros.

Os recursos de origem florestal coletados em ambos os territórios são cipós, taquara, taboa, vários tipos de madeira, palmito juçara, plantas medicinais nativas e sementes. Alguns desses recursos são utilizados na construção de casas, cercas e abrigos das criações e também para confecção de artefatos de uso tradicional quilombola. Outros são utilizados para venda e uso alimentar. Entre os recursos não-florestais existentes no território foram destacados as nascentes d'água, algumas espécies de peixes e caças (ISA, 2008).

A conservação das cabeceiras do Rio Pedro Cubas, que perpassa os dois territórios, é uma prioridade para a conservação ambiental das terras desses quilombos, assegurando às comunidades o controle sobre a qualidade das águas do rio. Atualmente, o rio já se encontra ameaçado por causa do uso para irrigação (alagamento) de plantio de arroz com uso de agrotóxicos em fazenda vizinha, poluindo a água e matando peixes, além de prejuízo à saúde das pessoas. A derrubada de matas ciliares nessas áreas tem causado o assoreamento do rio (ISA, SITE QUILOMBOS DO RIBEIRA).

A ocupação das terras banhadas pelo Rio Pedro Cubas teve início com escravos fugidos que trabalhavam em fazendas de mineração do ouro em outras localidades da região no século XVIII. Gregório Marinho é tido como fundador da comunidade, ele seria um escravo fugido da fazenda Caicanga, conhecida pela violência praticada contra os negros. Alguns moradores relatam que Gregório Marinho veio da região de Ivaporunduva entre 1849 e 1856. O tronco Marinho é uma das famílias fundadoras dos povoados de Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima.

Ainda no século XIX, todo o Vale do Ribeira sofreu pressões de grileiros de terras e latifundiários, o mesmo ocorrendo com a área da de Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima. Por conta disso, muitas famílias venderam suas

Celebrações	Formas de Expressão	Ofícios e Modos de Fazer	Lugares	Edificações
Bandeira do Divino - I	Capoeira - I	Brincadeiras e Brinquedos - I	Caminho de Tropeiro - R	Casa de Farinha - I
Entruido (Brincadeira de Carnaval) - M	Cana Verde ou Cobrinha - R	Modo de caçar - I	Morro da Olaria - R	Barracão de Palha - I
Nossa Senhora Aparecida - I	Dança da Mão Esquerda - M	Modo de Fazer Casa de Pau a pique - I	Morro do Cruzeiro e Córrego do Gado - R	Igreja de Santa Catarina - I
Recomendação das Almas - I	Fandango/ Nhá Maruca - M	Modo de Fazer e Varação de Canoa - R	Pedra Branca - I	
São João - M	Incelências, Incelência das Almas e Guardação - M	Modo de Fazer Roça - I	Rio Pedro Cubas - I	
Santa Catarina - I	Literatura Oral - I	Modo de Pescar - I	Serra da Laranja Azeda - I	
Santa Cruz - M	Macacada - M	Ofício de Artesão - I		
Santo Antônio - M	Rastapé - M	Ofício de Benzedor e Curandeiro - R		
São Pedro - M	Roda de cantoria - I	Ofício de Carpinteiro - I		
	Romaria de São Gonçalo - M	Ofício de Parteira e Resguardos - I		
	Xote Balanceado e Forró - M	Processamento da Cana - R		
		Processamento da Mandioca - I		
		Processamento do Arroz - I		
		Processamento do Barro/Argila - M		
		Processamento do Café - M		
		Processamento do Fumo - M		
		Processamento do Milho - I		
		Puxirão, Mutirão, Reunida, Troca de Dia, Pojuva - R		

terras a fazendeiros que introduziram nas terras férteis banhadas pelo Rio Pedro Cubas, áreas cultivadas com arroz e banana, além do gado.

As famílias de Pedro Cubas e Pedro cubas de Cima que conseguiram se manter na terra, trabalhavam nas fazendas de arroz e gado e praticavam a agricultura de pousio. Em meados de 1990, familiares que haviam saído da localidade, iniciaram regresso à localidade.

A comunidade de Pedro Cubas obteve o reconhecimento oficial como comunidade quilombola pelo Itesp em 1998, e 5 anos depois foi a a vez de Pedro Cubas de Cima, em 2003. A área de Pedro Cubas foi titulada, mas ainda não foi desintrusada. Já a situação fundiária de Pedro Cubas de Cima é ainda mais complicada porque existem muitos fazendeiros de fora ameaçando as famílias quilombolas e as terras não foram tituladas. Até começo de 2013, essa questão não estava solucionada.

As comunidades de Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima Foram identificaram 47 bens culturais, dos quais 24 são íntegros, 15 são memória e

oito são ruína. Muitas celebrações são íntegras, com destaque para a bandeira do Divino, com sua tripulação de cantadores, e a Recomendação das Almas, uma importante celebração noturna cada vez mais rara nos quilombos do Vale do Ribeira. Os ofícios ligados à atividade agrícola estão íntegros também. Destaca-se o processamento de produtos incomuns em outros levantamentos deste inventário, como o fumo e o barro. Ainda está íntegro o ofício de benzedor, também cada vez mais raro. Os bens culturais em memória são principalmente as formas de expressão: danças como fandango, mão-esquerda e a Romaria de São Gonçalo. Quanto aos lugares, alguns estão nas mãos de fazendeiros de fora da comunidade, como o Morro do Cruzeiro, impedindo o acesso da comunidade a um lugar central de sua memória histórica. As edificações das comunidades de Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima inventariadas por sua relevância cultural são a Igreja de Santa Catarina, barracão de palha da associação e uma casa de farinha.

PILÕES

Pilões localiza-se no município de Iporanga, o acesso é feito pela Rodovia SP-165, no Km 14. É preciso atravessar o Rio Ribeira pela balsa do Poço Grande e depois seguir 15 km por uma estrada de terra que corta a Serra do Pilões e muitas vezes está intransitável.

Segundo o cadastro do Itesp, atualizado em 2006/2007, a população de Pilões é de 178 pessoas

O quilombo possui um território de 6.222 hectares que faz divisa com o Parque Estadual Intervales e o quilombo Maria Rosa, e é vizinha do quilombo Galvão. As duas comunidades são ligadas por uma estrada de terra de 6 km de extensão.

Estima-se que cerca de 90% do território de Maria Rosa seja coberto de Mata Atlântica ainda preservada, sendo os 10% restantes usados para roça e pastagens (MELO & SALAROLI, 1990).

A memória dos moradores de Pilões, assim como a de seus vizinhos de Maria Rosa, não consegue precisar o início da ocupação de seu território. Os registros históricos dizem que a Serra do Pilões, também conhecida como Serra do Quilombo, foi palco de violentas disputas entre mineradores brancos, e, também, de resistência e motins de escravos contra seus senhores. Por outro lado, até onde a memória dos mais velhos e o registro oral da comunidade alcança Maria Rosa e Pilões sempre foram bairros de negros. Escravos que fugiam da Fazenda Santana e iam aportar em Pilões e Maria Rosa já acharam o povoado estabelecido há muito tempo.

Terminada a exploração do ouro, Pilões integrou-se ao novo ciclo econômico do Vale do Ribeira: o arroz. Pequenos proprietários vendiam seu excedente de produção a uma rede de comerciantes que mandavam a produção para o país todo (STUCCHI, 1998).

Em 1995, a criação do Parque Estadual Intervales se sobrepõe ao território historicamente ocupado por cinco comunidades quilombolas, entre elas Pilões. O reconhecimento pelo Itesp da ocupação histórica e da condição de remanescentes de quilombos das famílias das duas comunidades veio três anos depois e foi fundamental para que as comunidades tivessem seu território excluído do Parque Intervales, garantindo uma maior autonomia sob seus territórios.

Foram identificados 33 bens culturais, dos quais 22 estão íntegros, cinco são ruína e seis são memória. Os bens culturais ligados ao trabalho agrícola estão íntegros, com exceção dos puxirões. Há um número significativo de celebrações íntegras, como A festa do padroeiro São José, a celebração de Santa Cruz e a celebração de finados. A mudança é que a duração das celebrações tem diminuído. Destaca-se a integridade dos lugares, revelando relação forte da comunidade com os espaços que são referências no território, caso do Rio Itacolomi que corta todo o território e deságua no Rio Pilões, o Caminho do Tropeiro e o cemitério. Assim como na maior parte dos quilombos do inventário, Formas de Expressão estão em declínio também em Pilões. Diversas danças deixaram de ser praticadas como o fandango, a mão-esquerda, a cobrinha e a Romaria de São Gonçalo.

Celebrações	Formas de Expressão	Ofícios e Modos de Fazer	Lugares	Edificações
Finados - I	Dança da Cobrinha - M	Modo de Fazer Canoa - R	Rio Itacolomi - I	Igreja de São José - I
Natal - I	Dança da Mão Esquerda - M	Modo de Fazer Casa de Pau a pique - I	Serra da Lapinha - I	
Recomendação das Almas - M	Fandango - M	Modo de Fazer Roça - I	Morro da Santana - I	
Santa Cruz - I	Faxineira (Baile) - I	Ofício de Artesão - I	Caminho do Tropeiro - R	
São Benedito - I	Incelências e Guardação - M	Ofício de Benzedor - I	Cemitério - I	
São João - I	Literatura Oral - I	Ofício de Carpinteiro - I		
São José - I	Romaria de São Gonçalo - M	Ofício de Parteira e Resguardos - I		
Todos os Santos - I		Processamento da Cana - I		
		Processamento da Mandioca - I		
		Processamento do Arroz - R		
		Processamento do Milho - R		
		Puxirão, mutirão, pojuva, reunida, auxílio, troca de dia - R		

PORTO VELHO

O Quilombo Porto Velho localiza-se no município de Iporanga, no entanto o acesso é feito pelo município de Itaóca, por uma estreita estrada de terra, que sai da estrada principal, ligando o bairro Pavão ao centro da cidade de Itaóca, na altura do bairro Fazenda. A comunidade fica na margem esquerda do rio Ribeira na divisa dos estados do Paraná e São Paulo, a 8 km do centro de Itaóca (ISA, 2008).

A população em 2008 era de cerca de 70 pessoas – 51% do sexo feminino e 49% do masculino. Menos da metade da população tem idade acima de 30 anos (ISA, 2008). Hoje a associação estima que haja em torno de 100 habitantes.

O território reconhecido de Porto Velho é de 941 hectares. Embora a cobertura vegetal natural (vegetação rasteira, capoeiras em diversos estágios e mata) seja 56,82% do total das áreas mapeadas, as pastagens abertas por terceiros têm grande expressão espacial em Porto Velho, ocupando 36,77% destas áreas. Em seguida, a silvicultura de pinus (praticada por terceiros), a área de repovoamento do palmito juçara e as roças de coivara ocupam, respectivamente, as maiores porcentagens. O quilombo é banhado pelo Rio Ribeira, e outro curso d'água lembrado por sua importância é o ribeirão Anta Gorda, formado pela junção de três águas. O morro chafariz é o ponto mais alto do território.

No século XIX, a área da comunidade de Porto Velho era uma fazenda que utilizava mão-de-obra escrava. Mais tarde o fazendeiro saiu da fazenda deixando-a para seus escravos. Um deles, Basílio da Rosa, estabeleceu-se com sua família ali, dando origem ao povoamento. Em meados do século XX, chegou ao lugar Benedito Barbosa de Andrade, um paranaense que alegava ser o dono legítimo da área. Com isso os negros que ali viviam foram obrigados a trabalhar como agregados para garantir sua permanência na terra. No entanto, na prática, a exploração promovida pelo fazendeiro era análoga à escravidão.

Constantes conflitos ocorriam por conta do uso da terra, forçando muitas famílias a abandonar o local, migrar para localidades vizinhas e mesmo para outras cidades. As famílias que resistiram viveram sob ameaças e conflitos até os anos 1980. Nessa época, moradores da comunidade tomaram conhecimento de outras comunidades negras rurais que estavam se organizando para obter o reconhecimento como quilombola, e resolveram criar uma associação para solicitar o reconhecimento. Em 2001, o Itesp iniciou os trabalhos de identificação da comunidade e, no final de 2002, com a conclusão do RTC, foi concedido o reconhecimento como comunidade de remanescente de quilombo, sendo publicado em 2003, no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

Em 2003, um dos fazendeiros da área mandou demolir a igreja frequentada pela comunidade. A atitude causou revolta e o caso foi levado à Justiça. A comunidade de Porto Velho reconstruiu a Igreja, como ato de resistência ao ataque sofrido. De acordo com os moradores, esse ato de violência contra a comunidade os motivou a buscar o fortalecimento e a melhoria de sua organização. Até início de 2013, a questão fundiária e desintrusão do território ainda não havia sido solucionada em Porto Velho. Em Porto Velho foram identificados 33 bens culturais, dos quais 25 estão íntegros, seis são ruína e dois são memória. Destaca-se a integridade das celebrações e da Romaria de São Gonçalo, uma dança em declínio na maioria dos quilombos do Vale do Ribeira. Dentre os ofícios, estão íntegros aqueles ligados à atividades agrícola, o processamento dos alimentos e as formas coletivas de organização do trabalho. Em declínio estão o ofício de parteira, benzedor, canoeiro e a técnica construtiva do pau-a-pique. Na categoria de lugares destaca-se o cemitério antigo que guarda a memória dos ancestrais da comunidade e encontra-se em área ocupada por pessoas de fora, limitando o acesso da comunidade a este local significativo em seu sistema ritual e para a memória genealógica. A igreja em ruínas, ao lado da igreja íntegra, é um símbolo dos conflitos fundiários e foi incluído ao inventário como forma de preservar a história.

Celebrações	Formas de Expressão	Ofícios e Modos de Fazer	Lugares	Edificações
Bandeira do Divino - I	Literatura Oral - I	Modo de Caçar - I	Cemitério Antigo - R	Tráfico de Farinha de Mandioca - I
Bom Jesus - I	Incelências e Guardação - M	Modo de Fazer Casa de Pau a pique - I	Rio Ribeira (Porto Velho e Cruzeiro) - I	Igreja Católica de São Sebastião - I
Finados - I	Mesada dos Anjos - I	Modo de Fazer e Variação de Canoa - M		Igreja em Ruínas - R
Recomendação das Almas - I	Roda de cantoria - I	Modo de Fazer Roça - I		Ruínas de Engenho - R
Santa Cruz - I	Romaria ou Dança de São Gonçalo - I	Modo de Pescar - I		
Santa Luzia - I		Ofício de Artesão - I		
São Sebastião - I		Ofício de Benzedor, Raizeiro e Curandeiro - I		
		Ofício de Canoeiro - R		
		Ofício de Carpinteiro - I		
		Ofício de Parteira e Resguardos - M		
		Processamento da Cana - R		
		Processamento da Mandioca - I		
		Processamento do Arroz - R		
		Processamento do Milho - I		
		Puxirão, mutirão, pojuva, reunida, ajutório, troca de dia - I		

PRAIA GRANDE

O quilombo Praia Grande localiza-se a sudoeste do município de Iporanga. Faz divisa com o bairro Descalvado ao norte; ao sul com o Rio Pardo e o Estado do Paraná; a Leste com o bairro Merrecas, no Paraná e a oeste com o bairro Barra do Rio Pardo. O acesso à comunidade atualmente é feito somente por barco, que pode sair de Iporanga e percorrer 35 km no Rio Ribeira ou fazer a travessia próximo ao Bairro Descalvado. A comunidade, em 2002, era composta por 26 famílias (ITESP, 2002).

O território de Praia Grande abrange 1.584,83 hectares às margens Rio Ribeira e do Rio Pardo. Um dos principais problemas citado pelos moradores do bairro é a contaminação por chumbo no Rio Ribeira e, conseqüentemente, dos peixes retirados dele. Também, com a entrada de terceiros no território, acirrou-se o desmatamento para a pastagem. Com isso os recursos hídricos da comunidade estão ameaçados. Existe uma área que a comunidade denomina Reserva Florestal que é preservada a pedido de um já falecido morador. A comunidade considera essa área um importante reservatório de recursos naturais, como cipó timbopeva e taquera. No entanto ela se encontra atualmente ocupada por fazendeiros e ameaçada de virar pasto (ITESP, 2002).

O bairro possui um agrupamento central, chamado Praia Grande, onde se encontra a capela de Nossa Senhora de Aparecida, o posto de saúde, a escola, o centro comunitário e casas de algumas famílias. Nas demais localidades do território encontram-se distribuídas as cerca de 26 casas e áreas de trabalho do quilombo.

As primeiras famílias que ocuparam Praia Grande foram os Corimbas e os Mouras. Os Mouras eram escravos no garimpo de Capitão José de Moura Rolim, um dos fundadores de Iporanga. Os Corimbas vieram do norte da província de São Paulo, passando por Iguape até chegar a Iporanga. A ocupação do território baseou-se na exploração das roças de subsistência e comercialização dos excedentes em Iporanga. A família Corimba instalou uma olaria que comercializava telhas em Iporanga. O período de 1920 a 1940 é apontado pelos moradores como sendo de prosperidade e expansão demográfica em Praia Grande.

Celebrações	Formas de Expressão	Ofícios e Modos de Fazer	Lugares	Edificações
Bandeira do Divino - I	Baile (danças tradicionais) - M	Modo de Fazer Casa de Pau-a-pique - I	Caminho da Aberta - R	Tráfico de Farinha de Mandioca - I
Nossa Senhora Aparecida - I	Fandango - M	Modo de Fazer e Variação de Canoa - I	Martinho - R	Centro Comunitário - I
Natal - I	Incelências (cantos de funeral) - M	Modo de Fazer Roça - I	Rio Pardo (Preguiça, Topa-Vorta e Poço Grande) - I	Igreja - I
Oração de 25 de Março - M	Literatura Oral - I	Ofício de Artesão - I	Rio Ribeira (Bofe de Paca, Baixo Comprido, Funil, e Barra do Rio Pardo) - I	
Recomendação das Almas - M	Mesada dos Anjos - I	Modo de curar (Ofícios de Benzedor e Curandeiro) - I		
Santa Cruz - I	Romaria de São Gonçalo - I	Ofício de Canoeiro - I		
São João - I		Ofício de Carpinteiro - I		
São Pedro - I		Ofício de Parteira e Resguardos - R		
São Roque - M		Processamento da Cana - I		
São Sebastião - I		Processamento da Mandioca - I		
Via Sacra da Quaresma - I		Processamento do Arroz - I		
		Processamento do Milho - I		
		Puxirão, mutirão, pojuva, reunida, ajutório, troca de dia - I		

Em 1969, algumas famílias de Praia Grande receberam títulos de propriedade, mas foram mal orientadas pelos profissionais responsáveis pela demarcação das terras e foram enganadas por outras famílias e fazendeiros de fora. A terra, que antes era explorada comunalmente passa a ser de propriedade individual, facilitando a entrada de fazendas de gado nas décadas seguintes.

Nos anos 90, a maior ameaça à comunidade passa a ser o projeto de construção de uma usina hidrelétrica da Companhia Brasileira de Alumínio (CBA) que inundaria até 97% de seu território. As famílias se organizaram em uma associação e solicitaram ao Itesp o reconhecimento como comunidade quilombola, o que aconteceu em 2002. No entanto, ainda existem muitos terceiros dentro do território da comunidade e as terras não estão tituladas.

Em Praia Grande foram identificados 37 bens culturais. 28 estão íntegros, cinco são memória, e quatro são ruína. Nota-se que, no geral, a comunidade possui um patrimônio cultural bastante íntegro: das 11 celebrações apontadas, apenas duas não são mais realizadas e uma deixou de ocorrer recentemente devido a ausência do morador que organizava a festa. Dentre as celebrações, destaca-se a corrida da Bandeira do Divino com o acompanhamento musical de cantadores e tocadores locais. Entre as formas de expressão, a Romaria de São Gonçalo e os bailes realizados após os puxirões são bens culturais importantes, sobretudo diante do declínio destas práticas em outras comunidades. Os bens culturais ligados à atividade agrícola estão íntegros, inclusive os processamentos de farinha de mandioca, rapadura e doce de laranja. Nota-se ainda, dentre os ofícios e modos de fazer, a integridade do ofício de canoeiro e de carpinteiro na fabricação de moendas e canoas. Por outro lado, há o declínio do ofício de benzedor. Os lugares indicados pela comunidade, quase todos associados aos rios Ribeira e Pardo, evidenciam sua importância de ambos no cotidiano dos moradores, e despontam como as principais referências do território. Algumas famílias possuem casas de farinha que são apontadas como edificações de grande valor cultural para a comunidade.

SÃO PEDRO

A comunidade está localizada no município de Eldorado, aproximadamente a 60 km do centro da cidade. O acesso se dá por uma travessia de balsa, na altura do km 41 da estrada Eldorado/Iporanga (SP-165), à margem direita do rio Ribeira de Iguape. Para chegar ao agrupamento central, a chamada vila da comunidade, percorre-se 8 km em estrada de terra.

São Pedro limita-se com as comunidades Ivaporunduva, Galvão, Pedro Cubas e Pedro Cubas de Cima, e com o Parque Estadual Intervales.

A população levantada em 2007 era de 135 pessoas, da qual aproximadamente 47% são do sexo feminino e 53% do sexo masculino. Menos da metade da população tem idade acima de 30 anos, sendo uma população majoritariamente composta por jovens (ISA, 2008).

A Comunidade de São Pedro está localizada às margens do Rio São Pedro, afluente do Rio Ribeira. Os recursos hídricos e locais de beleza cênica são os recursos naturais considerados mais importantes pela comunidade.

Com território reconhecido pelo Itesp de 4.688,26 hectares, mais de 70% desse montante é ocupado por mata. Se consideradas as áreas de capoeira em diversos estágios essa porcentagem passa para mais de 90%. As culturas agrícolas praticadas na comunidade, com exceção da pastagem, não chegam a ocupar 1% da área do território.

As casas são, na grande maioria, de alvenaria, e algumas ainda mantêm a cozinha de pau a pique. Com as casas construídas pela CDHU São Pedro contava, em 2007, com 75 casas.

A ocupação de São Pedro está intimamente ligada à expansão territorial das demais comunidades negras rurais do Vale do Ribeira. Apesar de a área já ser previamente ocupada por homens livres e escravos libertos ou fugidos, a comunidade atribui o início do povoado de São Pedro à chegada de Bernardo Furquim, escravo libertado vindo da região de Pedro Cubas e Ivaporunduva. Ele se estabeleceu na região e seus muitos descendentes foram ampliando a área ocupada por meio do trabalho na terra.

No ano de 1998 a comunidade foi reconhecida como quilombola pelo Itesp. Em 2001, foram tituladas em nome da Associação as áreas da comunidade consideradas como terras devolutas. Já em 2006, por ordem judicial, a associação também ganhou o direito sobre as terras particulares, áreas estas ainda não titulada até 2013.

A comunidade identificou 38 bens culturais, dos quais 27 são íntegros, sete são memória e quatro estão em ruína. Nota-se a integridade das celebrações, com destaque para a Festa de São Pedro, uma grande celebração que mobiliza toda a comunidade e recebe convidados de toda a região. Os bens culturais relativos aos trabalhos agrícolas também estão íntegros, embora os puxirões sejam cada vez mais raros. Dentre os bens culturais que são memória estão as formas de expressão, como a dança do fandango, os bailes após os puxirões, a cobrinha e a Romaria de São Gonçalo. A maioria dos lugares apontados está íntegra, mesmo as áreas antigas de cultivo. Merecem destaque os locais cuja importância para os moradores despontou também em virtude de seu potencial turístico, como cachoeiras, trilhas e formações rochosas. Lugares classificados como ruína são aqueles cujos usos se alteraram significativamente. Casa de farinha e igreja são as edificações identificadas como bens culturais.

SAPATU

Sapatu está localizada no município de Eldorado-SP, a aproximadamente 33 km do centro da cidade. Limita-se com as comunidades quilombolas de Ivaporunduva, André Lopes e Pedro Cubas. É cortada pela estrada que liga as cidades de Eldorado a Iporanga (SP-165) e pelo Rio Ribeira de Iguape. O território reconhecido pelo Itesp tem 3.711 hectares e há três núcleos de moradores: Indaiatuba, Sapatu e Cordas. As três são ligadas pelas redes de parentesco e organização interna quanto às relações de uso e ocupação das terras.

A população estimada entre 2006 e 2008, foi de 277 pessoas, 52,2% do sexo masculino e 47,8% do sexo feminino. Quase metade da população tem idade acima de 30 anos.

A cobertura vegetal de matas e capoeiras em diversos estágios é de 86,13%. As principais atividades que caracterizam o uso do solo na comunidade são o plantio da banana e áreas de pastagem, que ocorrem principalmente em áreas de terceiros.

As plantas nativas de uso medicinal, a fauna, as cavernas e as cachoeiras são importantes recursos naturais disponíveis na área da comunidade. Em Sapatu está localizada a Gruta dos Pedrões, primeira a ser cadastrada no país. Os recursos naturais comumente coletados são os cipós imbé e timbopeva, a taquara e alguns tipos de madeira. Os moradores mencionam a existência de alguns rios que, em certos trechos, precisam ser reflorestados (ISA, 2008).

A maioria das casas é de alvenaria, sendo que em algumas casas a área da cozinha ainda é mantida originalmente, ou seja, de pau-a-pique.

A comunidade foi formada por negros que fugiram do recrutamento forçado para combater na Guerra do Paraguai, por volta de 1870, e também pelo estabelecimento de famílias vindas de outras comunidades da região em busca de terras para uso e moradia.

É o caso de Julio Furquim, um dos netos de Bernardo Furquim, que veio da comunidade de São Pedro e fixou-se em Sapatu, no núcleo Indaiatuba, em terras que adquiriu de um negro comerciante de Barra de São Pedro. Outros troncos familiares da comunidade, além dos Furquim, são os Machado, Pereira, Santos, Rosa, Costa e Pedroso.

Anteriormente à criação da Associação de Remanescentes de Quilombo do Bairro Sapatu, em 1997, já havia na comunidade uma organização formal instituída, a Associação dos Pequenos Produtores Rurais do Sapatu, criada em 1985, e que funcionou por cerca de dez anos. Esta Associação foi criada por uma iniciativa especialmente das mulheres, organizadas em torno de uma horta comunitária. Posteriormente, com o estímulo da igreja católica na luta pelo território quilombola, esta muda seu caráter, passando a representar os interesses quilombolas. Por ocasião da mudança de objetivos da associação, houve uma revisão do estatuto em 1998, visando adequá-lo à Constituição Federal de 1988 (ISA, 2008).

Em Sapatu foram levantados 40 bens culturais, dos quais 29 são íntegros, três são memória e oito são ruína. Destaca-se a integridade da maioria das celebrações, como a Bandeira do Divino, a festa de Nossa Senhora Aparecida e festa de Santa Luzia. Dentre as formas de expressão, destaca-se a retomada que a comunidade fez da dança Nhá Maruca, uma variação do fandango batido que tinha deixado de ser praticada. Estão íntegras, embora praticada por um número menor de famílias, as atividades agrícolas. Há pessoas que plantam e processam arroz e mandioca, mas muito raramente processam milho e cana. Dentre os ofícios, merece destaque o ofício de artesão e o modo de fazer canoa, embora a pesca esteja cada vez mais rara no rio Ribeira. na relação com espaços do território, nota-se que a comunidade “atualizou” os usos de certos espaços, como é o caso da Capova da Morte e Queda do Meus Deus, locais usados como atrativo turístico e não mais como área de plantio e moradia. O Rio Ribeira é um bem cultural fundamental do espaço territorial de Sapatu. Entre as edificações existem duas igrejas católicas (a de Nossa Senhora e a de Santa Luzia) uma casa de farinha ativa e um centro de comercialização de artesanato.

Celebrações	Formas de Expressão	Ofícios e Modos de Fazer	Lugares	Edificações
Bandeira do Divino - I	Capoeira - I	Modo de fazer Canoa I	As Vargens (Inclui Pedra Preta) - I	Tráfico de Farinha de Mandioca - I
Natal - I	Dança da Cobrinha - M	Modo de Fazer Casa de Pau a pique - I	Caminho do Morro do Chumbo - R	Igreja - I
Nossa Senhora Aparecida - I	Dança da Mão Esquerda - I	Modo de Fazer Roça - I	Capoeira do Bode - R	
Recomendação das Almas - M	Fandango Batido - M	Modo de Pescar - I	Casa de Pedra - I	
Via Sacra da Quaresma e Páscoa - I	Faxineira (baile) - I	Ofício de Benzedor, Raizeiro e Curandeiro - I	Rio São Pedro (Inclui: cachoeiras e caminho de São Pedro) - I	
São Pedro - I	Graciana - M	Ofício de Canoeiro - R	Morro do Foge e Buraco da Luzia - I	
Santa Cruz - M	Incelências - M	Ofício de Carpinteiro - I		
	Literatura Oral - I	Ofício de Parteira e Resguardos - I		
	Romaria de São Gonçalo - M	Ofício do Artesão - I		
		Processamento da Cana - R		
		Processamento da Mandioca - I		
		Processamento do Arroz - I		
		Processamento do Milho - I		
		Puxirão, mutirao, pojuva, reunida, ajutório, troca de dia - I		

Celebrações	Formas de Expressão	Ofícios e Modos de Fazer	Lugares	Edificações
Bandeira do Divino - I	Baile, forró ou fandango (festa) - I	Modo de Caçar - R	Capova Água Grande - I	Tráfico de Farinha de Mandioca - I
Entruido (Brincadeira de Carnaval) - M	Dança da Mão Esquerda - I	Modo de Fazer Canoa - I	Cachoeira do Sapatu - R	Casa de Taipa - I
Natal - I	Nhá Maruca - I	Modo de Fazer Casa de Pau a Pique - I	Figueira - I	Igreja de Nossa Senhora - I
Nossa Senhora Aparecida - I	Graciana - I	Modo de Fazer Roça - I	Queda do Meu Deus / Córregos das Ostras - R	Igreja de Santa Luzia - I
Santa Luzia - I	Incelências ou Cantos de Funeral - M	Modo de Pescar - I	Remoardo Assombração - I	
São Sebastião - I	Literatura Oral - I	Ofício de Artesão - I	Rio Ribeira (Inclui: fervedor, roda e as cordas) - I	
Via Sacra da Quaresma - I	Xote Balanceado e Forró - M	Ofício de Canoeiro - R	Represa de Pedra - R	
		Ofício de Carpinteiro - I	Saltinho - I	
		Ofício de Parteira e Resguardos - I		
		Processamento da Cana - R		
		Processamento da Mandioca - I		
		Processamento do Arroz - I		
		Processamento do Milho - R		
		Puxirão, mutirao, pojuva, reunida, ajutório, troca de dia - R		

BIBLIOGRAFIA

ADAMS, Cristina et al. Diversifying incomes and losing landscape complexity in quilombola shifting cultivation communities of the Atlantic Rainforest (Brazil). **Human Ecology**, New York, v. 41, p. 119-137, 2012.

AMÉRICO, Márcia Cristina. **Quilombo Ivaporunduva: evolução histórica e organização territorial e social**. Piracicaba, SP, 2010. Dissertação (Mestrado em Educação), Faculdade de Ciências Humanas, UNIMEP.

ANDRADE, Anna Maria. Comunidade de Cangume consegue reintegração de posse e garante sua sobrevivência. **Notícias Socioambientais**, 28 dez. 2010. Disponível em: <http://www.socioambiental.org/nsa/detalhe?id=3239>. Acesso em: 13 jul. 2011.

ANDRADE, Anna Maria. Quilombolas de Mandira conquistam direito real de uso sobre a Resex. **Notícias Socioambientais**, 15 abr. 2011. Disponível em: <http://www.socioambiental.org/nsa/detalhe?id=3299>. Acesso em: 13 ago. 2011.

ARANTES, Antônio A. Sobre inventários e outros instrumentos de salvaguarda do patrimônio cultural intangível: ensaio de antropologia pública. In: **Anuário Antropológico 2007/2008**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2009. p. 173-222.

ARRUTI, José Maurício. **Mocambo: antropologia e história do processo de formação quilombola**. Bauru: Edusc, 2006.

ARRUTI, José Maurício. Uso comum, regularização fundiária e mercado de terras: estudo de caso no Cangume (Vale do Ribeira/SP). In: LEITE, Renata; MELO, Paulo (Ed.). **Prêmio Territórios Quilombolas 2ª. edição**. Brasília: MDA/NEAD, 2007. p. 230-269.

BERTOLINO, Sílvia. Pelo Vale, com os discípulos de Petrini. **O Estado de S. Paulo**, São Paulo, p. 9, 28 out. de 2010.

BORGES, Juliana. Destino preservado. **Cadernos Sesc de Cidadania**, São Paulo, v. 1, n. 3, p. 26-30, set. 2010.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **A cultura na rua**. Campinas: Papyrus, 1989.

BRASIL. Decreto nº 4.887, de 20 de novembro de 2003. Regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos de que trata o art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias. **Diário Oficial da União**, Brasília, 21 nov. 2003. Seção 1, p. 4.

CALIPPO, Flávio Rizzi. **Sociedade sambaqueira, comunidades marítimas**. São Paulo, SP, 2010. Tese (Doutorado em Arqueologia). Museu de Arqueologia e Etnologia, USP.

CAMBUY, Andréia Oliveira Sancho. **Comidória em João Surá: o sistema alimentar como um fato social total**. Curitiba, PR, 2011. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, UFPR.

CAON, Paulina Maria. **Construir corpos, tecer histórias: educação e cultura corporal em duas comunidades paulistas**. São Paulo: Annablume, 2012.

CARENO, Mary Francisca do. **Vale do Ribeira, a voz e a vez das comunidades negras**. São Paulo: Arte e Ciência, 1997.

CARVALHO, Maria Celina Pereira de. **Bairros negros do Vale do Ribeira: do ‘escravo’ ao ‘quilombo’**. Campinas, SP, 2006. Tese (Doutorado em Ciências Sociais). Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UNICAMP.

CARNEIRO, Edison. **Ladinos e Crioulos**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1964.

CASCUDO, Camara. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. Rio de Janeiro: Ediouro, 10ª edição, 2001 [1954].

CHAMY, Paula; MALDONADO, Wanda T. P. V. **Sustentabilidade social, econômica e ambiental de pequenos negócios: o caso da Cooperostra - Cananeia - SP**. In: ENCONTRO BIENAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA ECOLÓGICA, 5., 2003, Caxias do Sul. Disponível em: <http://www.ecoeco.org.br/conteudo/publicacoes/encontros/v_en/Mesa2/7.pdf>. Acesso em: 02 ago. 2012.

CHIQUINHO, Cleber Rocha (Org). **Saberes caiçaras, a cultura caiçara na história de Cananeia**. Cananeia: Páginas e Letras, 2007.

COSTA, Eliane Sílvia. **Racismo, política pública e modos de subjetivação em um quilombo do Vale do Ribeira**. São Paulo, SP, 2012. Tese (Doutorado em Psicologia Social). Instituto de Psicologia, USP.

COUTINHO, Carlos; CHIQUINHO, Cleber Rocha (Org.). **Terço cantado: ontem, hoje e sempre...** Cananeia: Páginas e Letras, 2010.

CUNHA, Manuela Carneiro da. **Cultura com aspas**. São Paulo: Cosac Naify, 2010.

DIAS, Carla. Cooperação franco-brasileira promove seminário sobre sistemas agrícolas locais como patrimônio cultural. **Notícias Socioambientais**, 02 dez. 2009. Disponível em: <http://site-antigo.socioambiental.org/nsa/detalhe?id=3010>. Acesso em: 19 jul. 2013.

GALLOIS, Dominique (org). **Patrimônio Cultural Imaterial e Povos Indígenas**. São Paulo: Iepé, 2006.

INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE. **Plano de manejo participativo reserva extrativista do Mandira, Cananeia/SP**. Cananeia: ICMBIO, 2010.

INSTITUTO DE TERRAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Relatório técnico-científico dos remanescentes da comunidade de quilombo de Bombas, Iporanga/SP**. São Paulo: Itesp, 2003.

INSTITUTO DE TERRAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Relatório técnico-científico sobre a comunidade de quilombo do Galvão, localizada nos municípios de Eldorado e Iporanga, no Vale do Ribeira – SP**. São Paulo: Itesp, 2000.

INSTITUTO DE TERRAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Relatório técnico-científico sobre o Cangume**. São Paulo: Itesp, 2003.

INSTITUTO DE TERRAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Relatório técnico-científico sobre os remanescentes da comunidade de quilombo de Ivaporunduva, no Vale do Ribeira/São Paulo**. São Paulo: Itesp, 1998.

INSTITUTO DE TERRAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Relatório técnico-científico sobre os remanescentes da comunidade de quilombo de Mandira, Cananeia - SP**. São Paulo: Itesp, 2002.

INSTITUTO DE TERRAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Relatório técnico-científico sobre os remanescentes da comunidade de quilombo de Maria Rosa, no Vale do Ribeira/São Paulo**. São Paulo: Itesp, 1998.

INSTITUTO DE TERRAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Relatório técnico-científico sobre a comunidade de quilombo do Nhunguara, localizada nos municípios de Eldorado e Iporanga/São Paulo**. São Paulo: Itesp, 2000.

INSTITUTO DE TERRAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Relatório técnico-científico sobre os remanescentes da comunidade de quilombo de Pedro Cubas, no Vale do Ribeira/São Paulo**. São Paulo: Itesp, 1998.

INSTITUTO DE TERRAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Relatório técnico-científico sobre os remanescentes da comunidade de quilombo de Pedro Cubas de Cima. Município de Eldorado – SP**. São Paulo: Itesp, 2003.

INSTITUTO DE TERRAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Relatório técnico-científico sobre os remanescentes da comunidade de quilombo de Pilões, no Vale do Ribeira/São Paulo**. São Paulo: Itesp, 1998.

INSTITUTO DE TERRAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Relatório técnico-científico sobre os remanescentes da comunidade de quilombo de Porto Velho em Iporanga/SP**. São Paulo: Itesp, 2003.

INSTITUTO DE TERRAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Relatório técnico-científico sobre os remanescentes da comunidade de quilombo de Praia Grande em Iporanga/SP**. São Paulo: Itesp, 2003.

INSTITUTO DE TERRAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Relatório técnico-científico sobre os remanescentes da comunidade de quilombo de São Pedro, no Vale do Ribeira/São Paulo**. São Paulo: Itesp, 1998.

INSTITUTO DE TERRAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Relatório técnico-científico sobre os remanescentes da comunidade de quilombo de Sapatu/Eldorado - SP**. São Paulo: Itesp, 2000.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. **Quilombos do Ribeira**. Disponível em: <http://www.quilombosdoribeira.org.br>. Acesso em: 07 ago. 2011.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Patrimônio Imaterial: Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho**. Brasília: Ministério da Cultura, 4ª edição, 2006.

MAGDALENA, Bianca Cruz; NASCIMENTO, Juliana Silva (Org). **O uso de plantas medicinais por comunidades tradicionais caiçaras de Cananeia**. Londrina: Idealiza, 2009.

MELO, A.C.G.; SALAROLI, E.M. **Diagnóstico ambiental e propostas para o desenvolvimento agrícola nos bairros Porto dos Pilões e Maria Rosa: relatório final**. Registro: Departamento Estadual de Proteção dos Recursos Naturais (DPRN/SMA), 1990.

MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL. **Laudo antropológico: comunidades negras de Ivaporunduva, São Pedro, Pedro Cubas, Sapatu, Nhunguara, André Lopes, Maria Rosa e Pilões. Vale do Rio Ribeira de Iguape - SP**. São Paulo: MPF, 1998.

MORENO, Juliana Cavalheiro. **Temporalidade da paisagem: uma análise das transformações que emergem no espaço de vida da comunidade quilombola de Pedro Cubas, Vale do Ribeira, SP**. São Paulo, SP, 2009. Dissertação (Mestrado em Ciência Ambiental). Programa de Pós-Graduação em Ciência Ambiental, USP.

MUNARI, Lúcia Chamlian. **Memória social e ecologia histórica: a agricultura de coivara das populações quilombolas do Vale do Ribeira e sua relação com a formação da mata atlântica local**. São Paulo, SP, 2009. Dissertação (Mestrado em Ecologia). Instituto de Biociências, USP.

PAES, Gabriela Segarra Martins. **A recomendação das almas na comunidade remanescente de quilombo de Pedro Cubas**. São Paulo, SP, 2007. Dissertação (Mestrado em História). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, USP.

PASINATO, Raquel. Quilombolas sofrem ameaças e têm área desmatada por fazendeiro no Vale do Ribeira. **Notícias Socioambientais**, 04 set. 2006. Disponível em: <http://www.socioambiental.org/nsa/detalhe?id=2311>. Acesso em: 01 dez. 2012.

PASINATO, Raquel. **Planejamento Territorial Participativo. Relato de experiências em comunidades quilombolas do Vale do Ribeira/SP**. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2012.

PEDROSO, Nelson Novaes Junior. **No caminhos dos antigos: agricultura de corte-e-queima e intensificação agrícola em populações quilombolas do Vale do Ribeira, SP**. São Paulo, SP, 2008. Tese (Doutorado em Biociências). Instituto de Biociências, USP.

PEDROSO, Fabio Graf et al. **Banana orgânica no quilombo Ivaporunduva: uma experiência para o desenvolvimento sustentável**. São Paulo: Instituto Socioambiental e Associação Quilombo Ivaporunduva, 2007.

PRADO, Vânia Luísa Spressola. **Ecologia política da comida e nutrição em duas comunidades quilombolas do Vale do Ribeira (Estado de São Paulo, Brasil)**. São Paulo, SP, 2011. Dissertação (Mestrado em Ecologia). Instituto de Biociências, USP.

QUEIROZ, Renato da Silva. **Caipiras Negros no Vale do Ribeira**. São Paulo: EDUSP, 1983.

QUILOMBOLAS recomendam almas na madrugada. **Fatos da Terra**, São Paulo, v. 3, n. 8, p. 7, mar./abr. 2002.

RANGEL, Kátia Souza. **De bairro rural a território quilombola: um estudo da comunidade do Mandira**. São Paulo, SP, 2011. Dissertação (Mestrado em Geografia Humana). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, USP.

RESGATADOS da solidão. **Fatos da Terra**, São Paulo, v. 3, n. 8, p. 8-9, mar./abr. 2002.

RINCON, Daniel. **Estudos de DNA mitocondrial em populações remanescentes de quilombos do Vale do Ribeira**. São Paulo, SP, 2009. Dissertação (Mestrado em Biologia/Genética). Instituto de Biociências, USP.

SANTANA, Ivie Nunes de. **O planejamento turístico como instrumento de legitimação cultural em território quilombola**. Campinas, SP, 2008. Dissertação (Mestrado em Geografia). Instituto de Geociências, UNICAMP.

SANTOS, Kátia Maria Pacheco dos. **A atividade artesanal com fibra de bananeira em comunidades quilombolas do Vale do Ribeira (SP)**. Piracicaba, SP, 2005. Dissertação (Mestrado em Agroecosistemas). Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, USP.

SANTOS, Kátia Maria Pacheco dos; TATTO, Nilto. **Agenda socioambiental de comunidades quilombolas do Vale do Ribeira**. São Paulo: ISA, 2008.

SANTOS, Maria Walburga dos. **Saberes da terra: o lúcido em Bombas, uma comunidade quilombola (estudo de caso etnográfico)**. São Paulo, SP, 2010. Tese (Doutorado em Educação). Faculdade de Educação, USP.

SECRETARIA DE CULTURA DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Tombamento da Capela de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Ivaporunduva**. Disponível em: http://www.cultura.sp.gov.br/porta/site/SEC/menuitem.bb3205c597b9e36c3664eb10e2308ca0/?vgnextoid=91b6ffbae7ac1210VgnVCM1000002e03c80aRCRD&ld=3b4ce181d893c010VgnVCM1000001c01a8c0_____ Acesso em: 21 de Julho de 2013.

SILVA, José Vitor Marchi Palma e. **Documentário: a construção de um ícone com os quilombolas de Pedro Cubas – Vale do Ribeira-SP**. São Paulo, SP, 2009. Dissertação (Mestrado em Ciências da Comunicação). Escola de Comunicações e Artes, USP.

SILVEIRA, Pedro Castelo Branco. **Conflitos socioambientais e mobilização de identidades: um estudo de caso na Mata Atlântica**. In: ENCONTRO ANUAL DA ANPOCS, 31., 2007, Caxambu.

SILVEIRA, Pedro Castelo Branco. Mal para nós, bem para o mundo? Um olhar antropológico sobre a conservação ambiental no Parque Estadual Turístico do Alto Ribeira (PETAR). **Pesquisas em Turismo em Paisagens Cársticas**, Campinas, v. 1, n. 1, p. 19-28, 2008.

SILVEIRA, Pedro Castelo Branco. **Povo da terra, terra do parque: presença humana e conservação de florestas no Parque Estadual Turístico do Alto Ribeira, SP**. Dissertação (Mestrado em Antropologia). Campinas, SP, 2001. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UNICAMP.

SOUZA, Marina de Mello e. **Reis Negros no Brasil Escravista. História da festa de coroação de rei congo**. Belo Horizonte: UFMG, 2006.

STUCCHI, Deborah. **Relatório técnico-científico parcial sobre os remanescentes das comunidades de quilombos do Vale do Ribeira, São Paulo**. [S.l.: s.n.], 1998.

TATTO, Nilto e et al. **Artesanato do Quilombo de Ivaporunduva**. São Paulo: Instituto Socioambiental e Associação Quilombo de Ivaporunduva, 2006.

TUZINO, Yolanda Maria Muniz; FERREIRA, Patrícia. Compartilhando patrimônios materiais e imateriais: memória de uma comunidade quilombola do Vale do Ribeira. Disponível em: http://www.bocc.ubi.pt/pag/bocc-tunizino-estculturais.pdf. Acesso em: julho de 2013.

VALLE, Raul Silva Telles do. Três quilombos do Vale do Ribeira recebem título de domínio. **Notícias Socioambientais**, 19 jan. 2001. Disponível em: <http://www.socioambiental.org/nsa/detalhe?id=1324>. Acesso em: 23 nov. 2012.

VELASQUEZ, Cristina. Quilombolas. In: **Almanaque Brasil Socioambiental 2008**. São Paulo: ISA, 2007. p. 234-235.

ZACCHI, Marina. **Referência e identidade: o caso da capela de Ivaporunduva**. Disponível em: <http://www.etecagricoladeiguape.com.br/projetousp/Biblioteca/Referenciaeldentidade%20o%20caso%20da%20capela%20de%20Ivaporunduva.pdf>. Acesso em: 04 set. 2012.

SELO FSC

ISBN 978-85-8226-010-4



9 788582 260104 >

tiragem desta edição: 3.000 exemplares

impressão: Pancrom Indústria Gráfica, São Paulo, Brasil

Agentes culturais participantes do Inventário



Arlete Aparecida Rocha de Almeida
(Pilões)



Aurico Dias
(São Pedro)



Sandra Rosa de Oliveira
(Porto Velho)



Jasiel Aparecido Santos
(Galvão)



Pedro Peniche
(Bombas)



Jaime Maciel de Pontes
(Cangume)



Thaís Josiane Pereira
(Mandira)



Lázaro de Jesus Gomes
(Praia Grande)



Neire Alves da Silva
(Ivaporunduva)



Ivo Santos da Rosa
(Sapatu)



Leonila Pricila da Costa Pontes
(Abobral - Margem Esquerda)



José Rodrigues da Costa
(Nhunguara)



Liamara Cristina Pereira
(Morro Seco)



Jorlei da Costa Pereira
(Pedro Cubas)



Ilhionildo da Silva
(Galvão)



José Nolasco de França
(Nhunguara)



Vandir R. da Silva
(Ivaporunduva)



Denildo Rodrigues
(Ivaporunduva)



Kauê Santos da Silva
(Pedro Cubas de Cima)



Valdir Rodrigues da Silva
(Galvão)

INVENTÁRIO CULTURAL DOS QUILOMBOS DO RIBEIRA

Vídeo-relatório
Inventário de Referências Culturais de Comunidades Quilombolas do Vale do Rio Ribeira de Iguape

Do conjunto de dezenas de quilombos do Vale do Ribeira, 16 comunidades participaram diretamente do levantamento dos bens culturais, realizado pelo ISA com agentes locais das comunidades: Abobral, Bombas, Cangume, Galvão, Ivaporunduva, Mandira, Maria Rosa, Morro Seco, Nhunguara, Pedro Cubas, Pedro Cubas de Cima, Pilões, Porto Velho, Praia Grande, São Pedro e Sapatu. Foram identificados mais de 500 bens culturais nas categorias Celebrações, Ofícios e Modos de Fazer, Formas de Expressão, Lugares e Edificações, conforme Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) do IPHAN.

O vídeo está dividido em capítulos temáticos relacionados aos bens inventariados. Em cada capítulo, evidenciam-se as relações entre os bens culturais, revelando a rede formada pelas diversas expressões culturais quilombolas. O registro apresenta parte dos conhecimentos e práticas que expressam os modos de fazer, sentir, pensar e as formas de se relacionar entre si e com a natureza, em suas dimensões etnográficas e poéticas, não esgotando a riqueza do patrimônio cultural quilombola no Vale do Ribeira.

"Porque eu tenho interesse naquilo que pra mim é a maior riqueza que temos dentro da nossa comunidade, que é a cultura".
Antonio Jorge, quilombo Pedro Cubas
(Duração: 130', 2011)

apoio:

patrocínio:

produção:

realização:

INVENTÁRIO CULTURAL DOS QUILOMBOS DO RIBEIRA

DVD

Disponível em:
<http://www.socioambiental.org/pt-br/o-isa/programas/vale-do-ribeira>
www.quilombosdoribeiras.org.br

