O saber e fazer das loiceiras de

Chã da Pia

Chã da Pia

Areia - Paraíba
2014

Apresentação

O projeto "O SABER E FAZER DAS LOICEIRAS DA CHÃ DA PIA" visou o reconhecimento e a valorização do artesanato de tradição cultural produzido geração após geração por artesãos anônimos da Chã da Pia, no município de Areia - Paraíba. Buscou a melhoria das condições sociais e materiais da comunidade assim como a transmissão e reprodução do saber e fazer que incentivasse e possibilitasse a continuidade do ofício das loiceiras. Para tanto, desenvolveu ações nas esferas de produção, comercialização e agregação de valor aos produtos de modo sustentável, respeitando suas singularidades enquanto artesanato de tradição cultural.

O Projeto "SABER E FAZER DAS LOICEIRAS DA CHÃ DA PIA" foi promovido pela Associação dos Amigos de Areia - AMAR - através de edital do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial - PNPI - do IPHAN, com parcerias com as Secretarias de Educação e de Cultura do município de Areia e o SEBRAE.

Os editais do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial – PNPI tem promovido, desde sua origem, um estimulante processo de descentralização de políticas públicas voltadas para as mais diferentes possibilidades de identificação e salvaguarda de referências culturais de natureza imaterial.

Essa diversidade de experiências afetivas, técnicas e políticas de construção de patrimônios culturais locais aponta ao Estado, especialmente ao Iphan e ao Ministério da Cultura, criativas perspectivas e estratégias de diálogo com reais demandas da sociedade brasileira.

O projeto "O Saber e Fazer das Loceiras da Chã da Pia" é uma das ricas experiências de política pública organizada pela sociedade civil que revelam o caminho certo tomado pelo edital do PNPI.

Emanuel Braga,
antropólogo do Iphan PB

A Associação dos Amigos de Areia – AMAR – tem envidado esforços para que o rico patrimônio dessa cidade paraibana seja reconhecido, valorizado e cuidado. Entendemos que o melhor caminho para a preservação e efetivação é o estímulo, na própria comunidade, à autodescoberta, e para isso investimos em projetos como o "O Saber e Fazer das Loiceiras da Chã da Pia".

As ações desenvolvidas com o apoio do PNPI e do IPHAN permitiram à AMAR perceber o quanto o reconhecimento de tão precioso bem - o saber e fazer loiças de barro - amplia oportunidades de maneira sustentável e reforçam a crença do bom caminho que a Assossiação segue, cada vez mais estimulados em busca da valorização do nosso patrimônio.

Lucia Giovanna,
presidente da Amar

Loiças da Chã da Pia

As loiças da Chã da Pia

A cidade de Areia, Patrimônio Nacional, cujo Conjunto Histórico, Urbanístico e Paisagístico foi tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN – em 2005, é emblematicamente retratada como terra da cultura. Berço de personagens ilustres como Pedro Américo e José Américo de Almeida, é conhecida ainda por seus bens culturais e atrativos turísticos, com destaque para o Teatro Minerva, a Igreja do Rosário, o Solar José Rufino, o casario característico, assim como por seus interessantes museus e antigos engenhos. Por outro lado, longe do prestígio dos bens elencados, se encontra um patrimônio de tradição popular de excepcional valor: a arte secular desenvolvida pelas loiceiras do município de Areia, na comunidade de Chã da Pia. Prática enraizada do saber-fazer da cultura e identidade local, que representa uma memória coletiva, um aprendizado ancestral e uma expressão cultural composta por elementos materiais e espirituais produzidos ao longo do tempo.

Sou Filha de Loiceira, conheço o trabalho das loiceiras faz muito tempo, mas nunca me interessei pelo trabalho. Sempre ajudava minha mãe só a amassar o barro, fazia umas panelinhas, mas nunca terminava. Aí quando eu fiquei adolescente não quis mais saber de barro, quando eu casei também não quis. Aí conheci esse projeto, aí eu fui me envolvendo, me envolvendo cada vez mais, aí peguei interesse por ele... hoje eu já aprendi a fazer galinha de barro, jarrinho de barro e um monte de coisa que nem eu mesmo sabia que eu era capaz. E agora eu quero fazer muito mais e aprender muito mais.

Eu quero passar para as crianças, eu dei as aulas e elas gostaram muito...do mesmo jeito que eu aprendi eu quero que elas aprendam também; que cheguem a dar aula que nem eu, pois eu achei muito importante.

Marizete Evaristo da Silva,
Presidente da Associação da Chã da Pia

Grupo de loiceiras e representantes da AMAR

Oficina de cerâmica para crianças

Sede da Associação dos Moradores da Chã da Pia

Trabalho no barro desde os 12 anos mais minha mãe. Eu ajudava ela e nós tinha que trabalhar, a profissão era aquela, a gente tinha que trabalhar... Minha mãe criou agente naquele trabalho. Eu me casei e criei minha família com esse trabalho... Aqui tinha muita gente Loiceiro, mas foram se aposentando, se aposentando, foram deixando, e se acabando...

D. Maria José Evaristo da Silva, 66 anos.
Há 54 anos trabalhando com louça.

Núcleo urbano do município de Areia

Território

Areia é um município da Paraíba localizado a 122,5 km da capital João Pessoa e possui uma população de 23.829 habitantes (IBGE, 2010). Limita-se geograficamente com os municípios de Alagoa Grande, Alagoa Nova, Alagoinha, Pilões, Remígio, Serraria e Arara e ocupa uma área de 269 km^2, sendo abastecida pelos rios da bacia do Mamanguape.

Seu núcleo urbano está implantado sobre a Serra da Borborema, a cerca de 600 metros de altitude. Possui clima ameno, cuja temperatura anual varia entre 15ºC e 30ºC e umidade elevada, com precipitação pluvial anual entre 1.400 a 1.600 mm.

As condições bioclimáticas diferenciadas são características do denominado Brejo de Altitude, com vegetação de Mata Atlântica que formam ilhas de floresta úmida em plena região semiárida, cercadas por vegetação de caatinga.

Chã da Pia é uma comunidade rural localizada em uma região de transição entre as microrregiões do Brejo e do Curimataú Ocidental (parte mais seca da mesorregião do Agreste). A comunidade está situada na porção noroeste de Areia, estabelecendo limite com Remígio, delimitada a oeste pela rodovia estadual PB-105 e ao sul pelo Rio Araçagi ou rio da Pia.

Sua altitude varia entre 484 e 552 m, apresentando um clima quente e úmido com chuvas no período de outono-inverno, com precipitação estimada em 700 mm ano. A vegetação original é de caatinga hipoxerófila, característica do semiárido.

Zona rural do município de Areia - Chã da Pia

Comunidade

A Chã da Pia é uma típica comunidade rural tradicional composta por aproximadamente 30 artesãs que produzem cerâmica utilitária, conhecidas na região como loiça de barro – panelas, potes, fogareiros e outros utensílios domésticos.

Trata-se de uma atividade realizada principalmente por mulheres com técnicas artesanais adquiridas de seus ancestrais. Essas ceramistas são guardiãs de tradição multimilenar: sentadas no chão, com a habilidade de suas mãos, produzem objetos cerâmicos de diversos tamanhos e para diferentes usos.

A atividade é desempenhada no seio de uma comunidade agrícola, onde se produz alimentos para o auto-consumo nos roçados e se pratica a criação de pequenos animais.

O processo de fabricação das loiças da Pia, assim como outras atividades camponesas, envolve mão de obra familiar. As crianças ajudam os parentes "loiceiros" na produção desde muito cedo.

A tarefa de dar forma às vasilhas é quase que exclusivamente feminina – durante a pesquisa deste projeto só foi identificado um único homem exercendo o ofício de loiceiro na comunidade.

O relato das loiceiras acerca da atual situação da comunidade enfatiza a preocupação com a decadência da atividade motivada pelo não envolvimento dos jovens, resultante do incipiente retorno financeiro do ofício e da baixa demanda para o tipo de loiça confeccionada (fogareiros, panelas de barro etc).

Três gerações de loiceiras

Eu quero que minha filha termine os estudos dela e, se Deus der, arranje outra profissão melhor. Essa daqui a gente faz porque não tem outra, não dá futuro não. A pessoa faz, trabalha, trabalha... é difícil demais!

D. Raimunda Maria da Conceição (Nêga), 52 anos. Há 44 anos trabalhando com loiça

Naquele tempo mãe disse que vendia. Porque naquele tempo não tinha coisa de alumínio, a maioria do povo só cozinhava em panela de barro ... Hoje não é mais assim. Hoje tem vez que eu levo e vendo 2 peças, 3, e o povo ainda acha caro um fogareiro por 7 reais. Aí o povo diz: vige como tá caro!. Aí eu digo assim: Minha filha esse negócio de barro tá igual a dinossauro, vai desaparecer! Eu digo na feira: Vai desaparecer! O povo não quer mais fazer...

Marizete Evaristo da Silva. Filha de D. Maria José.

Residência de artesã

Minha vó já fazia, a mãe da minha vó já fazia... acho lindíssimo, se todo mundo compreendesse a coisa era outra, porque é uma tradição.

Uma vez chegou um rapaz lá do estrangeiro e ele ia falando em que tinha estudado, aí eu disse: o senhor com seu estudo sabe levantar uma dessa?

Eu valorizo, eu dou valor ao meu trabalho. Pode passar na medicina, pode passar em tudo, mas pela leitura, pelo estudo não se faz uma panela dessa. Eu não tenho estudo, bem dizer eu só sei fazer meu nome, mas sei que de um bolinho de barro faço qualquer peça.

D. Cosma Maria de Medeiros (Cosminha), 53 anos, irmã gêmea de D. Damiana. Há 40 anos trabalhando com louça.

É o trabalho que eu gosto...meu prazer é no barro. Mas sempre trabalho na minha agricultura. Quando é tempo de inverno eu vou mais pro roçado. Acho bom encamar a terra, cavar, plantar. Eu planto tudo. Pego uma enxada e vou encamar a terra com o meu marido. Aí em tempo de seca tô nesse trabalho aqui. Tem muita loicera lá, mas não quer mais fazer não, querem só boa vida, ganham um salariozinho Bolsa Família e disso aí vai vivendo, não quer trabalhar não.

D. Damiana Maria de Medeiros, 53 anos, irmã gêmea de D. Cosma. Há 40 anos trabalhando com louça.

Patrimônio

A loiça produzida em Chã da Pia é uma cerâmica artesanal camponesa. Sua origem étnica não foi estabelecida, mas existem semelhanças com a cerâmica de grupos indígenas brasileiros, como a confecção nos locais de morada, sem uso de torno, bem como a predominância feminina nos trabalhos de modelagem.

A loiça de Chã da Pia está tradicionalmente voltada para atender às necessidades da população regional. Por séculos ficaram restritas às cozinhas e aos fogões de lenha, exercendo uma função exclusivamente utilitária, estando inseridas na categoria de bens domésticos de guarda, preparo e consumo de alimentos. O aparecimento do fogão a gás e das panelas de alumínio fez com que a procura por estes utensílios domésticos diminuísse, pondo em risco, nesta perspectiva, a continuidade deste saber-fazer tradicional. Hoje, para além de seu uso original, a loiça tradicional ganhou uma função decorativa de valor cultural agregado, abrindo uma nova perspectiva de sustentabilidade.

Assim, geração após geração, de forma viva e dinâmica, o saber tecnológico vem aperfeiçoando formatos e dimensões, definindo um repertório básico de exemplares utilitários como potes, panelas, fogareiros, travessas, entre outros. Recentemente, atendendo às demandas de mercado, algumas artesãs vêm introduzindo objetos decorativos em seus repertórios, passando a produzir peças antropomorfas e zoomorfas, como bonecas e animais que aparentemente caíram no gosto do comércio local.

Panela de barro

Objetos decorativos da Chã da Pia

Objetos decorativos da Chã da Pia

O saber e o fazer

A COLETA E O TRATAMENTO DO BARRO

Segundo os relatos das loiceiras da Chã da Pia, a parte mais difícil do ofício consiste na obtenção e tratamento do barro de loiça. Nesta etapa de produção é comum contarem com a colaboração de familiares para a execução da tarefa. O barro é extraído com auxílio de uma enxadinha em barreiros da região. A coleta varia de acordo com as distâncias a serem percorridas, as condições do solo, o regime de chuvas e ainda com as relações entre as loiceiras e os proprietários dos terrenos.

Uma vez coletado e transportado, o barro é depositado no terreno contíguo à residência, onde permanece coberto com uma lona plástica até que este seja quebrado e umedecido.

Antes de dar início à modelagem, o barro é amassado, de modo a homogeneizar a pasta e retirar as pedras que poderiam prejudicar a modelagem e a queima dos vasos.

É tanta dificuldade, viu? A pessoa começa do cavar o barro. Aí pega e deixa ele secar, tem que deixar bem sequinho pra poder pisar ele. Quando pisa ele, aí vai molhar ele pra ficar mole, quando fica mole no ponto de fazer, a pessoa amassa numa tábua. Amassando, amassando, tirando as pedras, pedra por pedra, com os dedos. Os dedos se furam todinho por causa da pedra. Aí quando ele já tá todo amassadinho, sem pedra, a pessoa vai começar a puxar ele pra fazer as peças.

D. Raimunda Maria da Conceição (Nêga)

Barro recém extraído

Ação do projeto para troca de experiências

Instrumentos de modelagem

MODELAGEM

A tarefa de modelar, "puxar", "armar", as peças exige experiência e destreza manual. Por este motivo, só é considerado Loiceiro aquele que modela ou "arma" as peças, e as pessoas que por ventura executam as tarefas de transportar e amassar o barro, ou ainda fazer a cocção e o transporte dos vasos, são consideradas auxiliares.

A modelagem das loiças é uma atribuição majoritariamente feminina. As peças são levantadas artesanalmente, sem torno e sem moldes, dentro das residências das artesãs.

Para dar forma às peças, usa-se a modelagem como técnica principal. O acordelado é utilizado de modo secundário e eventual, consistindo na disposição de roletes de barro em anéis individualizados (às vezes somente um anel, para compor a parte superior de uma peça).

Depois de dar forma ao vaso, este permanece secando à sombra por um período de 24 a 48 horas. Após este período, são aplicados alguns tratamentos de superfície: "rapar", "grosar", "alisar", "passar a pá", "tapar buraco" e "arrancar pedras". Para dar esses acabamentos são utilizados seixos, cabaças, caules de plantas, couro animal e aspas metálicas. Ocasionalmente também se utiliza o toá (petroplintita) para a pintura de detalhes como no beiço de panelas e potes.

Tradicionalmente (de modo geral) não se usam na Pia métodos de pintura pós cocção das vasilhas.

Modelagem

Modelagem

Fogareiros antes da queima

Local de queima

A QUEIMA

Até primeira metade do século XX, usava-se na Pia uma técnica de cocção de loiça de barro sem forno, por meio de uma fogueira. Nesse caso, a loiça era disposta a céu aberto sobre o solo, apoiada numa trempe de pedras, e era coberta com lenha e esterco bovino, sobre os quais se ateava fogo.

Hoje a cocção é feita em fornos construídos com materiais de solo localmente disponíveis e dotados de duas câmaras superpostas, separadas por arcos. Na parte superior do forno fica a câmara de cocção, onde os vasos são alojados com a boca voltada para baixo e em seguida, são cobertos com "cacos" de vasos quebrados. Ao nível do solo, situa-se a câmara de combustão ou caixa de fogo dotada de dois orifícios (boca e suspiro), onde a lenha de diversas espécies vegetais (jurema preta ou amorosa preta e mameleiro) é introduzida. A cocção dura cerca de duas a três horas desde a introdução até a retirada dos vasos no forno. O controle do vento e dos tipos e quantidade de materiais vegetais a serem introduzidos na caixa de fogo em cada fase de cocção, é parte essencial do saber fazer das loiça de Chã da Pia.

Os loiceiros que não têm fornos produzem sob encomenda dos que os têm e ao contrário da etapa de modelagem, a cocção da loiça da Pia pode ser considerada uma atividade predominantemente masculina.

Antigamente a gente cavava um buraco no chão, botava umas lascas de pedra em carreira, depois vinha as panelas uma atrás da outra, botava três carreiras, arrumava umas pequenininhas, umas tigelas por cima, cobria todinho com lenha seca, lenha de amorosa, mameleiro.

Sr. Luís Antônio Firmino da Silva, 71 anos. Há 42 anos trabalhando com louça.

Toá sendo passado nos "beiços" das panelas

Feira de Remígio - PB

A COMERCIALIZAÇÃO

As loiças de Chã da Pia são tradicionalmente comercializadas em feiras-livres da região como as de Areia, Esperança, Remígio, Arara, Barra de Santa Rosa, Alagoa Nova e Campina Grande.

O transporte da loiça até as feiras-livres urbanas regionais, outrora a cargo de jumentos ou burros de carga, é hoje realizado por veículos utilitários existentes em Chã da Pia. Os proprietários desses veículos cobram o frete para o transporte da loiça e, em alguns casos, atuam como intermediários.

No Agreste Paraibano, as prefeituras municipais cobram um tributo pelo chão ocupado pelos vendedores de loiça, que podem ser as próprias loiceiras e seus familiares, ou vizinhos que atuam como intermediários. Ocorre ainda a intervenção de intermediários não-residentes na Pia, que compram os vasos já queimados, em lotes maiores e por encomenda. O processo vigente na comunidade há gerações mostra que a maioria das loiceiras não sabe o valor real de seu produto e aceita a ação de intermediários.

De forma geral, a venda direta ao consumidor é feita a céu aberto e os vasos ficam dispostos no chão das chamadas "pontas de rua", situadas nas periferias das feiras-livres, confirmando o caráter marginal dessa produção artesanal. A média de preço oferecido nas feiras livres pelas panelas é de oito reais e o fogareiro é vendido por cinco reais.

Conforme tradição popular, antes de fechar o negócio, comerciantes e possíveis compradores costumam fazer uma avaliação auditiva das peças, com base no som que emitem ao serem percutidos com o toque da mão fechada. Assim, o som de um "tinido fixe" é considerado um indicativo de melhor qualidade em comparação ao de um "tinido fofo".

Comercialização em feira livre

Faço quando tenho tempo. Quando dá faço de dia, se não faço de noite. As vezes dez, onze horas da noite ainda estou fazendo as bichinhas. Agora, no tempo do roçado a pessoa tem que cuidar do seu roçado e tem que ter o horário certo. De dia é no roçado e quando é de noite a gente faz duas, três peças e vai juntando.

D. Raimunda Maria da Conceição (Nêga), 52 anos. Há 44 anos trabalhando com loiça

Feira de Esperança

Crianças da comunidade

Perspectivas

Com o desenvolvimento do turismo da região, está sendo possível inserir o saber-fazer das Loiceiras de Chã da Pia no roteiro cultural da cidade, exemplo disso é a divulgação feita no Restaurante Rural Vó Maria, uma iniciativa desenvolvida por um grupo de agricultura familiar da comunidade Chã do Jardim. A exposição dos trabalhos também ocorre em hotéis e outros restaurantes locais, demonstrando o uso da cerâmica tradicional, ora de forma utilitária ora meramente decorativa como uma prática enraizada na cultura e identidade local.

A inclusão da comunidade em eventos turísticos culturais da região como o Festival de Artes de Areia, os Caminhos do Frio e o Festival da Cachaça e Rapadura, assim como a participação em programas de televisão de repercussão nacional e a participação em feiras e mostras como o Salão de Artesanato Paraibano, tem sido fundamental para a abertura de novos mercados.

A implantação de um ponto de venda na sede comunitária do projeto Chã da Pia, assim como no Museu Regional, também geram novas oportunidades de comercialização dos produtos que ganharam uma marca de identidade visual própria. A referência visual ao artesanato tradicional e a difusão da história da comunidade foram inseridas em etiquetas que acompanham as loiças da Pia e em todas as publicações sobre a comunidade.

Outro desdobramento que poderá trazer benefícios diretos à comunidade é a aprovação do programa de acessibilidade de turismo rural do Ministério do Turismo, para a pavimentação da via de acesso à comunidade Chã da Pia, assim como a instalação de um portal na PB-105 sinalizando a produção de artesanato local.

Por outro lado, frente à dificuldade da transmissão do ofício para as novas gerações, em consequência das condições adversas da aridez do agreste e pela própria relutância das loiceiras que não querem "aquela lida para os seus filhos e filhas", desejando para estes uma "profissão melhor" diante da incerteza do ofício do barro, se fez necessário o incentivo ao repasse dos saberes para as crianças e jovens da comunidade.

Neste contexto, pôde-se atuar nas duas unidades escolares municipais de ensino fundamental de Chã da Pia. As escolas com turmas multiseriadas que atendem crianças de quatro até dez anos de idade, não desenvolviam nenhuma ação de contextualização dos saberes do campo. Foi então que se implantou em 2013 através do Programa Mais Educação do MEC, oficina de cerâmica durante todo o ano escolar. Levando para o cerne do planejamento das ações das escolas os saberes da comunidade, desde os da agricultura familiar aos da produção das loiças tradicionais de Chã da Pia. Também foram ministradas, fora do ambiente escolar, oficinas das loiceiras participantes do projeto para jovens e crianças da comunidade.

Por fim, buscou-se através das ações do projeto, a inserção da comunidade num sistema de economia criativa capaz de gerar novas perspectivas de desenvolvimento econômico sustentável. Espera-se agora que o fomento ao bem cultural aliado à valorização e reconhecimento dos saberes dessa comunidade desperte em seus jovens o interesse pela transmissão do ofício e consolidação do grupo social.

Oficina realizada no Festival de Artes de Areia

Loiça da Chã da Pia no Restaurante Rural Vó Maria

Trabalho de extraordinário valor artístico, histórico e antropológico – um verdadeiro tesouro de Areia e uma efetiva representação do patrimônio imaterial do brejo paraibano. Uma riqueza transmitida de geração em geração e de fundamental importância para a memória e a identidade local da região que não pode deixar de existir.

Macao Goes. Consultora do SEBRAE.

REFERÊNCIA

ALVES, A.G.C. *Do "barro de loiça" à "loiça de barro": caracterização etnopedológica de um artesanato camponês no Agreste Paraibano*. São Carlos, Universidade Federal de São Carlos, 2004. 163p. (Tese de Doutorado).

Associação dos Amigos de Areia - AMAR. *Relatório Final PNPI: Saberes e Fazeres das Loiceiras de Chã da Pia*, Areia-PB. 2014.

PRESIDENTE DA REPÚBLICA
Dilma Roussef

MINISTRA DA CULTURA
Marta Suplicy

PRESIDENTE DO IPHAN
Jurema de Sousa Machado

DIRETORA DO DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO IMATERIAL
Célia Maria Corsino

SUPERINTENDENTE DO IPHAN NA PARAÍBA
Cláudio Nogueira

AMAR
Diretora-Presidente Lucia Giovanna Duarte de Melo
Diretor Técnico - Carlomano Correia de Abreu
Diretor de Comunicação e Eventos - José Feliz da Silva Neto
Diretora Financeira - Tânia Vieira Rebouças

PROJETO "O SABER E FAZER DAS LOICEIRAS DA CHÃ DA PIA
Coordenadora geral: Lucia Giovanna Duarte de Melo
Coordenadora técnica: Edilene de Almeida Cardoso Felix
Consultora: Macao Goes
Ministrante de oficina: Maria José Rodrigues Pereira
Ministrante de oficina: Maria Botelho
Ministrante de oficina: Francisco Ferreira de Andrade - Chico Ferreira
Educadora: Bisneta Benigna Freire Barboza
Educadora: Maria de Fátima Martins
Articuladora local: Marizete Evaristo da Silva

AMAR
Associação dos Amigos de Areia

Copyright © 2014
Título original da obra
O saber e fazer das loiceiras da Chã da Pia
1ª edição/João Pessoa, 2014

Roteiro
Maria Botelho

Projeto editorial
Larissa Melo

Edição de arte
Daniella Alves de Melo

Consultoria
Lucia Giovanna Duarte de Melo
Edilene Felix

Fotografias
Adriano Franco

Revisão ortográfica
Luisa Félix

Associação dos Amigos de Areia - AMAR
Praça Pedro Américo, 76 - Solar José Rufino
Areia - PB - Brasil
amarareia@gmail.com

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte deste livro pode ser reproduzida ou enviada por via eletrônica ou mecânica, incluindo fotocópia, gravação, fotografia, banco de dados e sistema de busca, sem a permissão por escrito da AMAR.

Esta obra foi produzida com recursos do Programa Nacional do
Patrimônio Imaterial - PNPI para publicação digital em Abril de 2014.

Apoio:

Realização:

Ministério da
Cultura