

SABERES E FAZERES: MANUTENÇÃO DE PRÁTICAS TRADICIONAIS RELACIONADOS À AGRICULTURA, ALIMENTAÇÃO E ARTESANATO

Coordenador: RUMI REGINA KUBO

Autor: Ana Paula de Carli

O Litoral Norte do RS encontra-se na área de abrangência da Floresta Ombrófila Densa (Mata Atlântica strictu sensu), tendo sido em 1993 anexada a Reserva da Biosfera da Mata Atlântica, título conferido pela UNESCO que mostra a importância da região para as políticas conservacionistas globais. Apresenta grande diversidade biológica e cultural resultante do convívio de descendentes de diferentes etnias - imigrantes, autóctones e escravos - que ao longo do tempo construíram estratégias próprias de apropriação e manejo do espaço e originando um complexo arranjo de sistemas produtivos e uma grande variedade de usos e significados para a biodiversidade. Partindo do acompanhamento desde 1997, da dinâmica socioambiental da região e da identificação de conhecimentos e práticas agrícolas e artesanais que apresenta importantes dados na perspectiva da sustentabilidade ambiental, vem sendo desenvolvido o Projeto "Promoção do desenvolvimento rural sustentável na região Nordeste do RS", uma iniciativa do DESMA/ PGDR - Núcleo de Estudos em Desenvolvimento Rural Sustentável e Mata Atlântica, do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da UFRGS. Se constitui em três linhas de atuação: (i) Sub-projeto "palmeira juçara": busca a potencialização da cadeia produtiva e uso local dos frutos de palmeira juçara; (ii) Sub-projeto "cadeia produtiva de fibras vegetais e pinhão": fará a descrição e compreensão da cadeia produtiva e dos conhecimentos ecológicos locais relacionados a fibras vegetais e pinhão; (iii) Sub-projeto "valorização de saberes e fazeres locais": manutenção e valorização de saberes e práticas tradicionais relacionados à agricultura, alimentação e artesanato de comunidades locais. É dessa terceira linha que vamos tratar. A proposta de trabalho do grupo busca aprofundar o conhecimento sobre os produtos de fabricação artesanal, ligados a identidade local, trabalhando com a comunidade a sua revalorização. Alguns trabalhos de pesquisa registraram anteriormente o uso desses produtos (RAMOS, 2007; KUBO, 2006; COELHO DE SOUZA, 2003), como a farinha de milho cunha, diferentes tubérculos, a coalhada, a puína, os artesanatos com fibras vegetais e instrumentos musicais confeccionados artesanalmente. As atividades de pesquisa se darão na forma de coleta e registro de material relacionado aos saberes e fazeres ligados a agricultura, alimentação e artesanato, paralelamente com

atividades de extensão e difusão dos conhecimentos gerados. Trata-se de uma metodologia que alia a pesquisa e extensão, onde, a partir de dinâmicas participativas, coletam-se os dados ao mesmo tempo em que estes são difundidos pela comunidade. Do somatório entre os dados coletados e o registro de todo o processo será elaborado um vídeo, que visa abordar o patrimônio imaterial (em seus saberes e fazeres locais) inserido em seu aspecto dinâmico contemporâneo, sujeito a todos estes movimentos de idas e vindas, memórias, reinvenções e difusão. Este vídeo é concebido como uma forma de sistematizar os conhecimentos e experiências locais relacionados ao uso e manejo da biodiversidade local. O processo de sistematização e resgate será estimulado através da realização de cursos com os professores dos municípios locais, para discutir a temática do patrimônio cultural imaterial local. Também serão realizadas oficinas com crianças e jovens sobre os saberes e fazeres locais, além de oficinas de artesanato voltadas para o público geral, buscando habilitar ao desenvolvimento de algumas técnicas tradicionais de trançagem a partir de fibras vegetais. Outra meta é fomentar e acompanhar uma área de plantação de milho crioulo, da variedade local denominada "cunha". O trabalho está iniciando pela elaboração de um roteiro de entrevistas semiestruturadas, que irão orientar a pesquisa dos saberes e fazeres junto aos informantes que já estão sendo selecionados. A partir dessas informações será produzido, com a participação de pessoas da comunidade, um documentário retratando o patrimônio imaterial local. Para isso estamos preparando uma capacitação da equipe técnica das entidades participantes do projeto, bem como da comunidade local, para o registro e manipulação de material áudio-visual, que já será colocada em prática nas primeiras entrevistas. Previu-se a captura em vídeo de 30 horas de atividades do projeto para a edição de um vídeo, com tiragem de 100 cópias em DVD, a serem distribuídas entre as pessoas entrevistadas e instituições envolvidas no projeto. Além da organização e catalogação do material colhido. Ao final do projeto será organizada uma exposição para encerramento das atividades, com divulgação dos resultados. Como resultados preliminares, tem-se: a elaboração do roteiro de entrevistas semi-estruturadas; o mapeamento de informantes; a preparação de uma oficina com doceiras locais; a identificação da propriedade e a organização do mutirão de plantio do milho cunha; a organização da primeira etapa da capacitação em técnicas áudio-visuais; todos previstos para o mês de agosto ou setembro. Vislumbra-se através do registro e documentação de saberes e práticas tradicionais relacionados à agricultura, alimentação e o artesanato, tanto em seus produtos como ao longo de sua execução, possa contribuir para o reconhecimento, valorização e preservação da diversidade étnica e cultural de comunidades rurais brasileiras localizadas no litoral norte do Rio Grande

do Sul. Ao mesmo tempo, dar visibilidade às relações humanas com vistas à preservação do ambiente. (Financiamento: CNPq)