

A CERÂMICA UTILITÁRIA DO MUNICÍPIO DE CORRENTINA, BAHIA

Herta Loëll - Scheuer*

No sudoeste da Bahia situa-se o município de Correntina, com uma extensão de 24.000 Km² e aproximadamente 6.500 habitantes. Sua localização é privilegiada à beira do rio Correntina, com pequenas ilhas e cachoeiras de águas cristalinas. Duas igrejas, três escolas, o forum, ruas calçadas e asseadas e praças com florida vegetação acusam um núcleo urbano em progresso.

A base econômica do município é representada pela agricultura e pecuária.

Predomina na região um clima semi-árido, aliado a uma vegetação de caatinga do tipo arbustivo-arbórea. Em meio a zonas de vegetação seca, cinzenta e sem folhagem, estão intercaladas as plantações verdejantes dos agricultores. Os canaviais e a cultura da mandioca, do algodão,

* Jornalista e historiadora.

Universitas, Salvador, Nº 24 (47 - 70) 1979.

do milho e do feijão são frutos do trabalho do homem, em constante luta com a natureza. Aproveitando-se de uma irrigação artificial, ele se protege da condição climática desfavorável: a estação seca.

É comum o homem do campo concentrar-se em uma segunda fonte de renda. Dedicar-se ao aproveitamento da mandioca para a fabricação da farinha, polvilho e puba e ao cultivo da cana-de-açúcar para a fabricação da cachaça, do melado e da rapadura. A casa da roda e o alambique são construídos no terreiro, próximo à sua casa.

A mulher, além de cooperar nestas atividades, também ocupa-se com artesanato. Ela fia em roca (1), tece, faz múltiplos objetos trançados e manufatura cerâmica.

Os produtos alimentícios e os artesanais, são negociados aos sábados, na extensa feira que se realiza na cidade de Correntina. Muitos dos participantes fazem longas caminhadas de 10 a 20 km por trechos arenosos ou poeirentos, carregando suas mercadorias sobre a cabeça; outros se utilizam do burro, que leva a carga em bruacas. Os produtos agrícolas são transportados em carros de boi. Antes de clarear o dia, ressoa pelas ruas da pequena cidade o singular *cantar* das rodas — sem raios — destes veículos puxados, em passo lerdo, por zebu-mestiços.

Os objetos artesanais, resultados do aproveitamento da argila, do couro, de fibras vegetais, do metal etc., expostos sobre panos limpos estendidos no chão, dão à feira um colorido especial e típico da região. Entre eles, destaca-se a variedade de manufaturados feitos da palmeira buriti (*Mauritia vinifera* Mart.): o chapéu de aba larga e a esteira são trabalhados do olho, da seda do vegetal; o balaio, a cesta e a vassoura, de sua folha, e a corda e o cabestro, do imbé; do fruto, fabrica-se um delicioso doce.

A cerâmica, cujas técnicas de elaboração são o objetivo do nosso estudo, está representada no mercado por recipientes destinados ao fogo e à conservação de água potável.

As ceramistas que aqui expõem seus trabalhos domiciliam-se em sítios localizados em Catolé, Busca Vida, Boa Vista e Tatu. Tivemos a oportunidade de entrevistar D. Raimunda da Conceição e suas duas filhas Ana e Olorá, em Boa Vista, a dois quilômetros de distância da comarca, e D. Francisca de Alecrim, em Tatu — afastada vinte quilômetros, graças aos valorosos préstimos do prefeito da localidade; e em Correntina, D. Diolina Conceição e D. Maria Teixeira. Estas duas

últimas são de descendência africana. Na panela de Tatu observam-se características de mestiçagem. O cruzamento entre o africano e índio deve ter sido freqüente nesta região, pelo fato de que os indivíduos comumente apresentam cabelo crespo e prega palpebral.

As peças de cerâmica, no uso rural, são aproveitadas para várias finalidades: o VASÃO (2), um vasilhame do tipo de um pote, serve para a destilação da cachaça; as PANELONAS, para a fabricação da puba e do polvilho da mandioca, produção de sabão, coalhada e para o preparo da comida de mutirão. No uso doméstico: a TORRADEIRA (torrador) para o beiju e café; o cuscuzeiro, panelas de porte menor e os recipientes para a conservação de água potável: o pote e a moringa. Ocasionalmente, o candeeiro é trabalhado em cerâmica.

As panelas de tamanho ampliado apresentam um estilo uniforme: as paredes são levemente inclinadas internas e a base plana é curvada na junção com as paredes. Nas panelas de uso doméstico as paredes são curvadas para cima.

O pote e a moringa são de forma ovóide ou, ocasionalmente, globular. A base plana forma ângulo no ponto de junção com as paredes.

Observa-se uma carência na ornamentação. Encontramos o digitado — CALCADO —, o riscado (3) — SABUGADO — e a pintura com terra ferruginosa.

O digitado vem a ser as impressões feitas com a ponta do dedo indicador esquerdo, e aparece na orelha da panela e no lábio do torrador. O riscado, proveniente do tratamento do sabugo de milho, cobre as paredes externas da panela. Oferecendo mais segurança à mão, no uso, a decoração passa a ter qualidade funcional. A pintura com engobo vermelho mostra motivos vegetais estilizados sobre a parede branca da moringa e do pote. Ela é feita com a extremidade de um pequeno talo de buriti, envolta em algodão.

Os processos aplicados na montagem dos vasilhames apresentam-se de tipos variados. Encontramos a técnica de modelar e as técnicas combinadas.

A - Na primeira (de modelar) parte-se de uma bola de argila e repuxam-se as paredes (Correntina, D. Diolina e D. Maria).

Nas combinadas:

B - Forma-se uma bola e combina-se com rolos anelados (Tatu e Correntina, D. Maria).

C - Forma-se um cilindro e combina-se com rolos anelados (Boa Vista).

D - Parte-se de uma bola, passando-se para um folhado (disc); usa-se um molde (parte interna) e continua-se com rolos anelados (Tatu e Correntina, D. Diolina).

O processo A é empregado na execução de recipientes de pequeno porte e os A e D na montagem de vasilhames com base plana e curvada na junção com as paredes.

No B, encontramos tanto a base plana com ângulo — QUINA — como a plana com curvatura na junção com as paredes.

No C, a base sempre apresenta um ângulo na junção com as paredes.

O rolo, que é empregado em anel, é denominado RODIA (Tatu e Correntina, D. Diolina) e PUXADO (Boa Vista e Correntina, D. Maria). Observam-se diferenças na maneira de sua aplicação: algumas paneleiras (Boa Vista e Correntina, D. Maria) colocam o rolo em anel sobre a beira, pressionando-o em seguida; outras (Tatu e Correntina, D. Diolina) põem sua extremidade sobre a beira, pressionando-o, enquanto a outra não sustém o rolo.

As pressões sobre a junção, feitas na face interna com o polegar direito (Boa Vista e Tatu) e com o polegar esquerdo (Correntina, D. Diolina e D. Maria) têm início do lado oposto à ceramista.

A matéria-prima, apropriada para a manufatura do pote e da moringa, encontra-se à grande distância. As paneleiras de Boa Vista, que se limitam à produção destes recipientes, obtêm-na em grande quantidade e transportam-na, por meio de carro de boi, para o local de trabalho. A ceramista de Tatu utiliza para este tipo de vasilhames uma argila de mesma composição, e outra para os recipientes destinados ao fogo. Não adiciona qualquer antiplástico.

As paneleiras de Correntina usam uma qualidade de argila que é

temperada com cacos de cerâmica triturados. Enquanto D. Dionísia aproveita a pasta temperada para todos os recipientes, D. Maria utiliza-a apenas para a confecção de vasilhames destinados ao fogo.

O ofício de cerâmica é praticado no chão da cozinha ou de outro cômodo reservado para este fim. As panelas tomam a posição: sentadas, uma perna esticada e a outra dobrada (Tatu e Correntina, D. Diolina e D. Maria); ou as duas pernas esticadas (Tatu) e as duas pernas dobradas para o lado (Boa Vista).

Uma tábua comprida serve como base de trabalho. Um vasilhame com água contém as ferramentas: sabugo de milho, pedaço de cabaça — COITÉBA ou COIPEBA, couro fino e macio e faca (de metal, em Boa Vista e Tatu, de bambu, — FACA DE PAU — em Correntina). Além destes instrumentos, as ceramistas se servem de pequenas tábuas (ou de uma laje — Tatu) para fazer girar o vasilhame a ser montado. Para o uso do molde, aproveitam uma tigela de cerâmica — GAMELA DE LOIÇA — e na confecção de peças maiores, gamelas redondas de madeira (Tatu e Correntina, D. Diolina). Na fase preliminar, que é a do preparo da matéria-prima e do antiplástico, usam uma pedra maior, de superfície plana — servindo como base — e outra menor, de forma alongada, no trabalho de socar argila (Boa Vista e Correntina, D. Maria) e de triturar cacos de cerâmica (Correntina, D. Diolina e D. Maria). Em um só caso (Tatu) verifica-se o uso de um pau, no tratamento da argila. O tratamento, na fase final, é executado com uma faca de metal (Boa Vista e Tatu), com um pedaço de cabaça (Tatu) e com uma semente do cipó mucumã (Correntina, D. Diolina e D. Maria). Para a pintura servem-se de um talo de buriti (Boa Vista).

A queima dos vasilhames é realizada utilizando-se por um lado de uma técnica mais avançada; e, por outro, de uma rudimentar.

As panelas de Boa Vista, Tatu e Correntina (D. Maria) servem-se de um forno. Este se caracteriza por ser uma construção de barro ou adobo, de base circular, paredes levemente inclinadas internas e aberta no topo. Em uma determinada altura, há uma grelha com crivos. É de se notar que o lugar destinado ao fogo, situado em geral ao nível da terra, em um dos fornos (Tatu), é apresentado por uma escavação de 0,50 m de profundidade.

A panela de Correntina, D. Diolina, continua a queimar seus produtos em fogo aberto, conforme sua mãe lhe ensinara.

Expomos em seguida, a seqüência de trabalho, no emprego das referidas técnicas (veja-se prancha I).

Trabalho preliminar: o preparo da matéria-prima.

Correntina (D. Diolina)

Correntina (D. Maria)

Bos Vista

Tatu

Preparo do antiplástico: triturar cascos de cerâmica com auxílio de uma pedra alongada, sobre uma pedra de maior dimensão e de superfície plana. Tritura-se cuidadosamente caso por caso.

Preparo do antiplástico: triturar cascos de cerâmica com auxílio de uma pedra alongada, sobre outra pedra maior e de superfície plana, colocada em cima de um couro estendido no chão.

Preparo da argila usada na confecção de todos os tipos de cerâmica: por a argila de molho.

Preparo da argila usada na confecção de vasilhames destinados ao fogo e para líquidos: esmiuçar um couro no chão e, em cima de uma pedra de superfície plana, socar com uma pedra alongada os pedaços de argila para passar por um peneirador de pó de granulado. Passado o couro de mofo e moiragás, o segundo, na de vasilhames destinados ao fogo.

Preparo da pasta: no dia do consumo, retirar uma porção de argila e colocá-la no moiré de cascos triturados. Misturar os dois componentes e amassar a pasta com as mãos em cima de uma tábua.

Preparo das pastas para o consumo: a) misturar o pó da argila com pequenas quantidades de água e amassar a pasta com as mãos. b) Retirar uma porção de argila posta de molho e colocá-la no moiré de cascos triturados. Misturar os dois componentes, e amassar a pasta com as mãos em cima de uma tábua.

Preparo da argila aproveitada na confecção de vasilhames para líquidos: machucar a argila com o auxílio de uma pedra alongada firmemente no chão batido. Peneirar e separar a fina da granulada. Deixar a última de molho.

Preparo da argila usada na confecção de recipientes para líquido: socá-la no pilão e peneirá-la.

Preparo da argila apropriada para confecção de vasilhames destinados ao fogo: no dia anterior ao consumo, pôr de molho.

Preparo da pasta no dia do consumo: retirar uma porção de argila posta de molho, e colocá-la no pó da fina. Misturar ambas (2/3 da granulada e 1/3 da fina) e amassar a pasta com as mãos sobre um couro.

No dia do consumo, adicionar ao pó de argila pequenas quantidades de água, e amassar a pasta com as mãos.

Preparo da pasta para o consumo: colocar a matéria-prima sobre uma pedra de superfície plana e batê-la fortemente com um pau — MAN-DAR O CACETE. Com as mãos, amassar a pasta em uma gamela.

Técnica A - empregada pelas paneleiras de Correntina na manufatura de pequenas cerâmicas.

Correntina (D. Diolina).

Formar entre as mãos uma bola de argila.

Colocá-la na tabuazinha e com os dedos da mão direita abrir uma cavidade no seu meio e alargá-la.

Repuxar as paredes aplicando os dedos da mão direita no lado interno. A mão esquerda apóia a face externa e gira com a tabuazinha.

Depois de ser igualada a espessura das paredes, nivelar a beira com a faca de bambu, dobrar um couro fino e molhado sobre a borda, e girando-se com a tabuazinha, formar os lábios arredondados.

Se fôr uma pequena panela com quatro cabinhos, estes são aderidos na altura da borda.

Segue-se a secagem do recipiente.

Endurecidas as paredes, as superfícies, interna e externa, são polidas com a semente mucumã.

Correntina (D. Maria).

Formar entre as mãos uma bola de argila.

Colocá-la na tabuazinha e com os dedos da mão direita abrir uma cavidade no seu meio e alargá-la.

Repuxar as paredes com o auxílio do sabugo de milho umedecido, passando-o na face externa, em sentido vertical, da base para a beira — FAZENDO VAI CRESCENDO. A mão esquerda apóia a face interna e gira com a tabuazinha.

Depois de ser igualada a espessura das paredes, nivelar a beira com a faca de bambu, dobrar um couro fino e molhado sobre a borda, e girando-se com a tabuazinha, formar os lábios arredondados.

Segue-se a secagem do recipiente.

Endurecidas as paredes, as superfícies, interna e externa, são polidas com a semente mucumã.

Técnica B - empregada pela paneleira de Correntina (D. Maria) para todos os tipos de cerâmica e pela ceramista de Tatu, na confecção dos vasilhames para a conservação de água potável.

Correntina (D. Maria).

Formar entre as mãos uma bola de argila.

Colocá-la na tabuazinha e com os dedos da mão direita abrir uma cavidade no seu meio e alargá-la.

Levantar as paredes com o auxílio do sabugo de milho umedecido, passando-o na face externa, em sentido vertical, da base à beira. A mão esquerda apóia o lado interno e gira com a tabuazinha.

Pôr o começo a secar.

Na confecção de uma moringa, continua-se com rolos anelados, restringindo-os para cima, na parte do ombro.

Com o pedaço curvado de cabaça, passado nas paredes internas, dá-se ao bojo a forma ovóide. Alisa-se a face externa com o sabudo de milho.

Deixa-se secar antes de montar o pescoço.

Forma-se o pescoço com rolos finos colocados em anel e diminuindo-se as suas circunferências. Passa-se o sabugo na face externa e sobre a base do pescoço, formando assim uma suave passagem do ombro para o pescoço.

Nivela-se e umedece-se a beira do orifício e adere-se externamente um rolo fino. Dobra-se sobre a borda um courinho molhado e girando-se com a tabuazinha/laje, forma-se a borda reforçada e os lábios apontados.

Tatu.

Formar entre as mãos uma bola de argila.

Batê-la em cima da laje (colocada em um cepo), e com os dedos da mão direita abrir uma cavidade no seu meio e alargá-la.

Levantar as paredes com os dedos de ambas as mãos (polegares na face interna, dedos na externa). Durante este processo vai-se virando o começo em sentido circular.

Passar o sabugo de milho umedecido na face externa, em direção vertical, da base à beira.

Pôr o começo a secar.

Segue-se a secagem final.

As paredes endurecidas, então, são raspadas e depois polidas com a faca ou com o pedaço de cabaça (Tatu) e com a semente mucumã (Correntina, D. Maria). No primeiro caso, este tratamento torna a superfície lisa e fosca, no segundo, lustrosa.

Em seguida, aplica-se a pintura com engobo vermelho, servindo-se da extremidade de um pequeno talo de buriti, envolta em algodão.

Após este tratamento final, o recipiente está pronto para ser queimado.

Técnica C - empregada pelas paneleiras de Boa Vista na confecção de vasilhames para a conservação de água potável.

Seqüência do trabalho de elaboração de um pote.

COMEÇO. Sobre a base de trabalho, rolar com as mãos um cilindro de argila, curto e espesso.

Colocá-lo verticalmente sobre a tábua. Circundá-lo com ambas as mãos, e com movimentos rápidos, em sentido circular, dar-lhe a altura de 0,13 m com 0,10 m de espessura.

Aplanar as duas bases com leves batidas sobre a tábua.

Abrir com os dedos da mão direita (exceto o mindinho) uma cavidade no centro da secção superior.

Alargá-la e levantar as paredes no interior, com o pedaço curvado de cabaça. Passar externamente o sabugo de milho.

Segue-se a primeira secagem.

PARTE INFERIOR DO VASILHAME. Nivelar a beira com a faca e umedecê-la.

Formar com a mão direita sobre a tábua, um rolo, que nem sempre atinge a circunferência da beira do começo.

Colocá-lo em anel sobre a beira (emendá-lo, se for necessário, durante o trabalho), e pressioná-lo com o polegar direito, do lado interno. A mão esquerda vai girando o vasilhame em sentido oposto.

Continua-se na mesma técnica com um ou dois rolos anelados.

OMBRO. Formar as paredes do ombro com rolos anelados, diminuindo suas circunferências para cima. Dar ao bojo, a forma ovóide com o pedaço curvado de cabaça aplicado no interior. Alisar externamente com o sabugo.

Pôr a secar.

PESCOÇO. Depois de nivelar e umedecer a beira, formar o pescoço com rolos em anéis, seguindo-se a mesma técnica. Passar o sabugo na face externa e sobre a base do pescoço, formando-se assim uma suave passagem do ombro para o pescoço.

BORDA, LÁBIO. Há dois tipos: a borda reforçada externa, com lábio plano, e a curvada externa, com lábio arredondado. No primeiro, procede-se da seguinte maneira: nivelar e umedecer a beira e aderir externamente um rolo fino. Dobrar um couro fino e molhado sobre a borda; e, girando-se o vasilhame, ligar o reforço. No segundo tipo: nivelar e umedecer a beira. Dobrar um couro fino e molhado sobre a borda; e, girando-se com o vasilhame, curvá-la para o lado externo e arredondar o lábio.

Segue-se a secagem final.

POLIMENTO. As paredes enrijecidas são raspadas e polidas com a faca de metal, deixando-as lisas e foscas.

PINTURA. Os motivos pintados com terra ferruginosa são aplicados com a extremidade de um pequeno talo de buriti, envolta em algodão.

Após este tratamento final o vasilhame está pronto para ser queimado.

Técnica D - empregada pela paneleira de Correntina (D. Diolina) na confecção de vasilhames destinados ao fogo e para a conservação de água potável, e pela ceramista de Tatu na elaboração de recipientes destinados ao fogo.

Correntina (D. Diolina).

Tatú.

Formar entre as mãos uma bola de argila.

Amassar com as mãos uma porção de argila e dar-lhe uma forma arredondada.

Colocá-la sobre um pano ou couro, estendido no chão.

Colocar a pasta amassada diretamente no chão batido.

Batê-la com as palmas das mãos, aplaná-la e formar um folhado (disc) — BEIJU DE BARRO.

Colocar o folhado na parte interna do molde (tigela de cerâmica ou gamela de madeira), e apertá-lo com os dedos.

Nesta altura forma-se, sobre a tábua de trabalho, um rolo na medida da circunferência do começo.

Colocar a extremidade do rolo sobre a beira do começo e pressionar em anel com o polegar esquerdo, do lado interno. Durante este processo, a mão direita sustém o rolo; gira-se o molde em direção oposta.

Deixa-se secar por curto espaço de tempo.

Na elaboração de uma panela, forma-se com rolos anelados as paredes levemente inclinadas ou curvadas internas. Alisa-se o interior com o pedaço curvado de cabaça e passa-se externamente o sabugo de milho. Os riscos provenientes deste tratamento não são alisados.

A borda apresenta dois tipos: é contínua nas painelas ampliadas e contínua ou curvada externa nos recipientes para o uso caseiro. Os lábios são arredondados. As bordas são trabalhadas com um couro fino e molhado, dobrado sobre a beira. Girando-se com o molde, dá-se a forma desejada.

Todas as painelas recebem quatro orelhas, distribuídas no ombro e configuradas em formas: circular, semicircular simples e semicircular, com impressões digitadas.

Batê-la com as palmas das mãos, aplaná-la e formar um folhado (disc) — FAZER O ASSENTO.

Colocar o folhado na parte interna do molde (tigela de cerâmica ou gamela de madeira), e apertá-lo com os dedos.

Nesta altura modela-se um rolo com as mãos; braços estendidos livremente para a frente.

Colocar a extremidade do rolo sobre a beira do começo e pressionar em anel com o polegar direito, do lado interno. Durante este processo, a mão esquerda sustém o rolo; gira-se o molde em direção oposta.

Em seguida, levantar um pouco as paredes aplicando-se os polegares na face interna e os demais dedos do lado externo. Continuar a mover o molde em sentido oposto.

Deixa-se secar por curto espaço de tempo.

Depois de aderidas as orelhas, a panela é retirada do molde e colocada na sombra, para a secagem final.

Enrijecidas as paredes, põe-se o recipiente de bruço e raspa-se a sua base com a faca. Faz-se o polimento da face interna com a faca ou com o pedaço de cabaça (Tatu) e com a semente mucumã (Correntina, D. Diolina).

Apois este tratamento o recipiente está pronto para ser queimado.

A queima dos vasilhames em forno de topo aberto, bastante difundida em núcleos de cerâmica, realiza-se comumente segundo a mesma técnica.

As panelas de Boa Vista, Tatu e Correntina (D. Maria) procedem do seguinte modo: antes da queima, as peças são expostas ao sol, para depois serem empilhadas de bruço na grelha e cobertas de cacos de cerâmica no topo do forno.

O fogo inicial é mantido por uma hora. Segue-se o calor intenso que atua por igual período de tempo. Após seu resfriamento, as cerâmicas são retiradas do forno. Registra-se pouca perda de peças danificadas.

Em Tatu, as eventuais rachaduras são reparadas com a seiva de um cipó — LEITE DO COLA-PRATO — cujo nome não foi identificado.

Em Correntina, a técnica de queimar em fogo aberto é empregada por D. Diolina. O cozimento realiza-se da seguinte forma: a secagem dos vasilhames, antes da queima, ocorre na sombra. Colocam-se, então, as peças de boca para o fogo, nas partes laterais de duas achas de lenha estendidas no chão do terreiro. Inicialmente mantém-se uma pequena fogueira — P'RÁ ALENTÁ (para aquecer os vasilhames), e em seguida adiciona-se gradativamente mais combustível. As peças maiores, como por exemplo os potes, também são aquecidas no interior por meio de brasas.

Depois de ter-se consumido a quantidade de UM CARRO DE LENHA, as brasas são espalhadas e, sobre elas, colocados pedaços de casca de aroeira (*Astronium urundeuva* Engl) ou do angico (*Piptadenia macrocarpa* Benth.). Estas árvores existentes na região, fornecem um excelente combustível para o cozimento da cerâmica. Os vasilhames são então distribuídos no FORRO DE CASCA — os maiores no meio e os menores em volta — e EMBRULHADOS COM CASCA DE PAU, isto é, circundados de pedaços de casca, postos em posição inclinada interna. Renova-se o combustível, até consumir-se UM CARRO DE CASCA. O

grau de temperatura necessária para o completo cozimento da cerâmica, é acusado por LÍNGUAS DE FOGO que surgem no topo.

A queima tem a duração de três a quatro horas. As peças são retiradas no dia seguinte. Verifica-se pouca perda, entretanto, são numerosas as manchas cinza-negras em ambas as faces das cerâmicas.

CARACTERÍSTICAS DAS CERÂMICAS

Cerâmica (D. Diolima)	Cerâmica (D. Maria)	Boa Vista	Taru
cacos triturados e granulações de quartzo (20%).	cacos triturados. insignificante percentagem de quartzo (Fragmento de pasta).	areia fina	grânulos de quartzo leitoso em percentagem reduzida, granulações de quartzo sem areia. (Fragmento de pasta).
semi-compacta	semi-compacta	compacta	semi-compacta
entre faixas laterais ocre-brancas de 2 mm um núcleo cinza de 8 mm	entre paredes laterais ocrebrancas de 2 mm, um núcleo cinza de 10 mm.	ocro-branco, uniforme	entre paredes laterais alaranjado escuro um estreito núcleo acinzentado
oxidação incompleta	oxidação incompleta	boa, uniforme	regular para boa
4 - 5 (escala Mohs)	4-5 (escala Mohs)	6-7 (escala Mohs)	3-4 (escala Mohs)

PRODUTOS DE CERÂMICA. (PRANCHA 2)

Fig. 1 Panela. Recipiente usado na fabricação da puba e do polvilho de mandioca, na produção de sabão, no preparo da comida de mutirão e para fazer coalhada.

Altura: 25 cm

Base: plana, curvada na junção com as paredes. Diâmetro: 30 cm

Paredes: levemente inclinadas internas. Máximo diâmetro, em 10 cm; de altura: 42 cm

Diâmetro da boca: 38 cm

Borda: contínua.

Lábio: arredondado com 9 mm de espessura.

Orelhas: quatro orelhas de forma semicircular simples ou com impressões digitadas, são aplicadas na altura do ombro.

A superfície da face externa da parede apresenta riscos deixados pelo tratamento com o sabugo de milho.

Fig. 2 Panela para o uso caseiro.

Altura: 9,5 cm

Base: plana, irregular, curvada na junção com as paredes. Diâmetro: 7 cm

Paredes: curvadas para cima. Máximo diâmetro em 3,5 cm de altura: 12 cm

Diâmetro da boca: 14 cm

Borda: contínua.

Lábio: arredondado com 5 mm de espessura.

Cabinhos: quatro pequenos cabos são aderidos na altura da borda.

A parede externa apresenta leves estrias provenientes do polimento com a semente mucumã. Em ambas as faces são distribuídas largas manchas cinza-negras, que indicam a queima da cerâmica em fogo aberto.

Fig. 3 Panela para o uso caseiro.

Altura: 15 cm

Base: plana, curvada na junção com as paredes. Diâmetro: 9,5 cm

Paredes: levemente curvadas internas. Máximo diâmetro, 7 cm; de altura, 21 cm

Diâmetro da boca: 12,5 cm

Borda: contínua ou curvada externa.

Lábio: arredondado com 4 mm de espessura.

Orelhas: quatro orelhas são distribuídas na altura do ombro. São do tipo a) circular, b) semicircular simples, c) semicircular digita-

do.

A superfície da parede externa apresenta riscos deixados pelo tratamento com o sabugo.

Fig. 4 Torrador para fabricar beiju e torrar café.

Altura: 12 cm

Base: plana, curvada na junção com as paredes. Diâmetro: 28 cm

Paredes: verticais.

Diâmetro da boca: 36 cm

Borda: contínua.

Lábio: uma série de impressões digitadas são distribuídas em espaços iguais, sobre a superfície do lábio. Espessura: 8,5 mm

A superfície da parede externa apresenta polimento.

Fig. 5 Candeeiro. Cerâmica para a iluminação a óleo de mamona.

Altura: 6 cm

Base: anelar com 1,5 cm de altura e 6 cm de diâmetro.

Paredes: curvadas para cima.

Borda: contínua.

Lábio: arredondado com 3 mm de espessura.

Cabo: um cabo de 3 cm de comprimento e 2 cm X 2 cm de espessura é colocado em posição vertical. Do lado oposto encontra-se um bico. Ambas as faces da parede apresentam polimento e manchas cinza-negras.

Fig. 6 Cuscuzeiro (tipo recente). Recipiente composto de panela e forma para o fabrico do cuscuz de milho.

Altura total: 21 cm

Parte inferior (panela) com base plana e ângulo na junção com as paredes. Diâmetro da base: 8 cm

Paredes de forma globular com altura de 14 cm. Máximo diâmetro em 8 cm de altura: 22 cm

Parte superior (forma): paredes inclinadas externas, altura de 7 cm. Diâmetro da base: 16 cm. Diâmetro da boca: 24 cm

Borda: contínua.

Lábio: arredondado com 3 mm de espessura.

O fundo da forma é trabalhado com perfurações.

A face externa do recipiente apresenta polimento.

Fig. 7 Cuscuzeiro para o fabrico do cuscuz "para duas pessoas".

A forma é usada em combinação com uma panela de tamanho apropriado, fechando-se a junção com uma massa de farinha de fubá.

Altura: 9,5 cm
Base trabalhada de forma plana irregular.
Paredes: levemente curvadas para cima.
Diâmetro da boca: 13,5 cm
Borda: contínua.
Lábio: arredondado com 3 mm de espessura.
O fundo apresenta 7 perfurações.
Face externa polida.

Fig. 8 Pote. Vasilhame para a conservação de água potável.

Altura: 49 cm
Base: plana, com ângulo na junção com as paredes. Diâmetro: 11 cm
Paredes do bojo de forma ovóide. Máximo diâmetro em 23 cm de altura: 32 cm
Pesçoço: 10,5 cm de altura com leve inclinação interna.
Diâmetro da base do pesçoço (externo): 17 cm. Suave passagem do ombro para o pesçoço.
Diâmetro da boca: 16 cm
Bordas, lábios: a) curvada externa, lábio arredondado com espessura de 4 mm; b) reforçada externamente, lábio plano com espessura de 9 mm
A face externa é alisada e fosca.
Ornamentação: motivos de vegetais, estilizados, são pintados em vermelho sobre a parede branca do ombro ou do bojo. Uma faixa em vermelho circunda a borda interna.

Fig. 9 Moringa. Recipiente para conservar água potável.

Altura: 36 cm
Base: plana, com ângulo na junção com as paredes. Diâmetro: 11 cm
Paredes do bojo de forma ovóide. Máximo diâmetro em 13,5 cm de altura: 24,5
Gargalo: 10 cm de altura, inclinado interno.
Base do gargalo: 10 cm de diâmetro (externo). Suave passagem do ombro para o gargalo.
Orifício: 3,8 cm de diâmetro.
Borda: reforçada externamente.
Lábio: apontado.
A face externa é alisada e fosca.
Ornamentação: pintura em vermelho de motivos vegetais, estilizados, sobre a parede branca do ombro/bojo. Uma faixa em vermelho circunda a base do bojo e uma linha pontilhada a borda externa.

VASÃO Recipiente usado na destilação da cachaça.

O APROVEITAMENTO DE RECIPIENTES DE CERÂMICA NO USO RURAL.

O PROCESSO DE DESTILAÇÃO DA CACHAÇA.

(Veja-se desenho I e foto 6)

A - A fornalha usada na destilação é construída com blocos de adobo. A manutenção do fogo é feita com lenha.

B - O VASÃO, o recipiente de cerâmica, não possui base. Esta é representada por um tacho de cobre, ligado ao vasilhame por argamassa. O sumo da cana-de-açúcar em fermentação é depositado na cerâmica.

C - Sobre a borda do CAPACETE de cobre, que é a peça que tampa a boca do VASÃO, flui um fio de água, que impede seu aquecimento durante o processo de destilação. Deste modo o vapor do líquido em ebulição é conduzido no tubo.

D - Pela condensação, o vapor volta novamente ao estado líquido, e cai lentamente em um recipiente.

PRODUTOS DE MANDIOCA (Manihot sp.). (Veja-se foto 7)

Cultivam-se inúmeras variedades da mandioca, tanto da mansa (não-tóxica) como da brava (tóxica). Podemos citar algumas da primeira: pão da china, vassourinha, castelinha, menininha, manteiguinha, e da segunda: rei do sonho, mata rato, mulatinha.

Da mandioca brava produz-se a farinha. Pelo processo, a polpa é espremida, e o LEITE conservado em recipientes de cerâmica. Exposto ao sol, a propriedade tóxica do líquido é reduzida por volatilização. O LEITE então é coado, e a fécula obtida é seca ao sol. Deste polvilho, a TAPIOCA, confeccionam-se beiju e biscoitos.

Na produção da farinha, aproveitam-se as partes grossas retidas na peneira, a CRUERA, para bolo e mingau.

A farinha de mandioca PUBA, igualmente usada para bolo e mingau, é feita do seguinte modo: raízes da mandioca mansa ou brava são cortadas em pedaços, raspadas, lavadas e postas de molho em um recipiente de cerâmica. São expostas ao sol durante o período que vai de quatro a oito dias. A polpa amolecida e fermentada é então socada em gamela e passada por peneira. A massa é espremida e seca em esteira, ao sol, durante três dias.

SABÃO DE CINZA.

Fórmula: deixa-se cozinhar em recipiente de cerâmica e em pouca água, sebo ou tripas de boi e bucho de porco. Adicionam-se cinza de lenha peneirada e umedecida e soda cáustica. A consistência necessária do sabão é verificada com a língua. Se estiver TRAVANDO (ardendo) interrompe-se o cozimento; despeja-se o conteúdo em uma bacia rasa, deixa-se esfriar um pouco, fazem-se bolas ou corta-se em pedaços.

MUTIRÃO.

Os participantes de um mutirão cooperam gratuitamente na labuta pesada da lavoura, como por exemplo na derrubada da mata, no roçado do pasto etc.

Findo o trabalho, é oferecido a eles uma festa com baile e fartos comes e bebes. Usam-se panelas de cerâmica de tamanho ampliado para o preparo dos seguintes pratos: arroz e mandioca, carne de boi, de bode, de porco ou de frango e uma feijoada completa, contendo feijão, pé de porco, perna de boi, couro de toucinho, lingüiça, bucho etc. A bebida servida, em geral, é a cachaça.



































ÓLEO PARA "LUMIÁ" (iluminar).

A extração do óleo da mamona (*Ricinus communis*) é feita da seguinte forma: as sementes são lavadas, enxutas ao sol e trituradas no pilão. Cozinhã-se a massa em pouca água. Durante o processo vai-se retirando a gordura da superfície. Esta é rapidamente frita, removendo-se assim as pequenas quantidades de água que nela permaneceram.

No processo de utilização, coloca-se uma PUXADA de algodão, umedecida em óleo, no interior do candeeiro de cerâmica, mantendo uma das extremidades sobre o bico.

NOTAS

- (1) A roca, introduzida no Brasil pelos europeus, aqui é de uso comum entre a população rural. Ela é utilizada nos Estados de Goiás, Minas Gerais, São Paulo e outros. Em São Paulo, nos núcleos de produção artesanal têxtil, o fio de algodão ou de lã é feito com o auxílio deste mecanismo. Já no litoral deste Estado, usa-se um fuso de madeira (cerne ou brejaúva e cacheta), ou muitas vezes simplesmente a barriga da perna (na zona de Iguape). O fio de algodão ou de tucum é aproveitado para linha de anzol, de bodoque e costura; e, ainda há alguns anos atrás, para a rede de pesca.
- (2) As palavras em maiúsculo são termos populares.
- (3) Corresponde ao termo escovado, empregado na arqueologia brasileira para o mesmo tipo de decoração.

A		B		C	D	
Correntina (d. Diolina)	Correntina (d. Maria)	Correntina (d. Maria)	TATU	BOA VISTA	Correntina (d. Diolina)	TATU
						
						
						
						
		↓	↓	↓		
		↓	↓		↓	↓
						

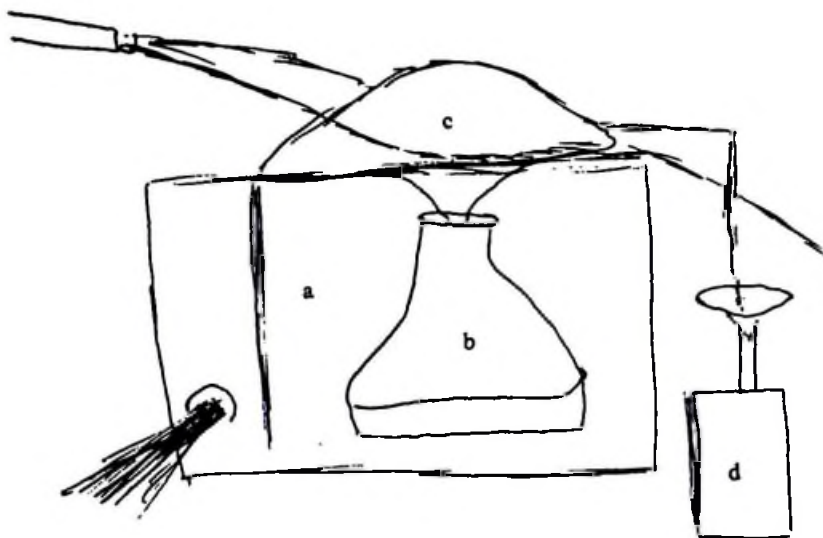
Prancha 1

A sequência de trabalho na montagem de vasilhames, com o emprego das diferentes técnicas.



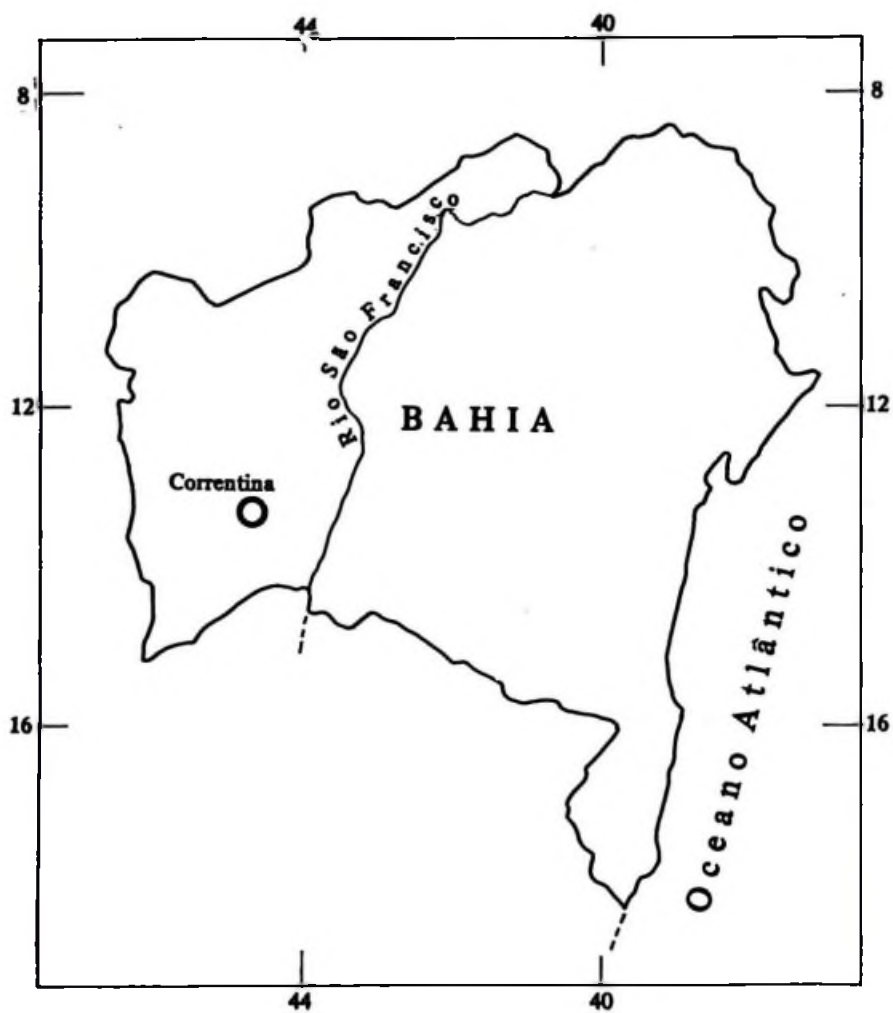
Prancha 2

- 1, 2, 3 - Tipos de panelas, lábios, cabinho e orelhas.
- 4 - Torrador e lábio com ornamentação digitada.
- 5 - Candeeiro, lábio e base.
- 6 - Cuscuzeiro composto de tipo recente, lábio e fundo da parte superior (forma).
- 7 - Cuscuzeiro (forma) e lábio.
- 8 - Pote e tipos de lábios.
- 9 - Moringa e lábio.

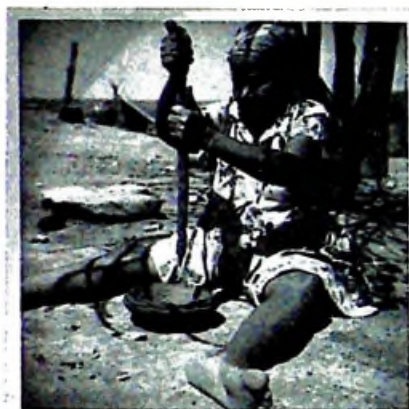


Desenho I - O processo de destilação da cachaça na concepção de um morador de Correntina.

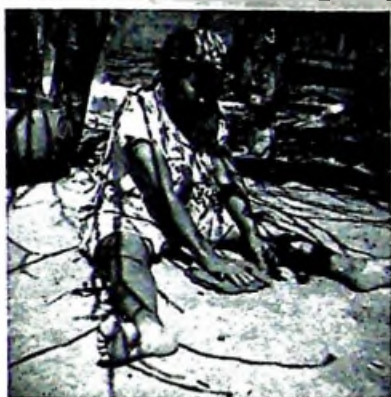
A - A fornalha, B - O VASÃO, C - O CAPACETE, D - o recipiente que recebe o líquido destilado.



A localização do município de Correntina.



1



2



3



4

FOTOS

- 1 - Ao elaborar uma panela a ceramista de Tatu emprega a técnica D. Bate-se um folhado (disc).
- 2 - Coloca-se o folhado na parte interna do molde e forma-se um rolo, livremente.
- 3 - Pressiona-se com o polegar direito a faca interna do rolo.
- 4 - Retira-se o vasilhame enrijecido do molde.



- 5 - O forno para queimar os recipientes utilizado em Boa Vista.
6 - A fornalha e a cerâmica usadas na destilação da cachaça.
7 - Este tipo de panela é aproveitado para a conservação do LEITE de mandioca e para várias outras finalidades.
8 - A moringa apresenta motivos pintados com engobo vermelho.