

## O MODO DE FAZER JURUPIGA: PATRIMÔNIO IMATERIAL, MEMÓRIA E IDENTIDADE

HELISSA RENATA GRÜNDEMANN<sup>1</sup>; LORENA ALMEIDA GILL<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – helissag@msn.com

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas – lorenaalmeidagill@gmail.com

### 1. INTRODUÇÃO

A Jurupiga é uma bebida feita a base de uva, sendo produzida na Ilha dos Marinheiros, 2º distrito de Rio Grande. A bebida quase foi extinta, pois a família Dias, maior produtora na Ilha e que sobrevive de seu comércio, em 2010 foi intimada pelo Ministério da Agricultura, que exigia que a produção se enquadrasse nas normas de produção de bebida alcoólica industrial, o que significaria a completa descaracterização do modo de fazer e implicaria em uma carga tributária alta que impediria a continuação da produção. Sabendo disto, a partir de um projeto de extensão<sup>1</sup> onde as pesquisas revelaram o caráter de referência cultural da bebida na Ilha, buscou-se junto à prefeitura uma lei que registrasse esta produção artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial do município de Rio Grande, salvaguardando então esta produção que também é o sustento da família Dias. A lei 6.972/2010 foi concretizada alguns meses depois do primeiro contato com a prefeitura e a família conseguiu seguir produzindo a bebida.

Assim sendo, este trabalho é baseado nas pesquisas feitas para o projeto de mestrado “*O modo de fazer Jurupiga: Memória, identidade e patrimônio na Ilha dos Marinheiros (Rio Grande/RS)*”, que tem como objetivo abordar as questões relacionadas à memória e identidade dos ilhéus em relação à bebida, assim como o impacto que a geração da lei teve na comunidade, objetivando continuar a contribuir para a salvaguarda deste modo de fazer, assim como para melhor compreender o caráter de referência cultural e identitária da bebida para os ilhéus.

Algumas das perguntas norteadoras do projeto são: qual a importância deste patrimônio em questão – a jurupiga – para a identidade dos ilhéus? Por que há necessidade de salvaguardar este modo de fazer? Qual foi o impacto da patrimonialização do modo de fazer na comunidade?

Como base teórica, serão trabalhados os conceitos de memória e identidade, assim como o de patrimônio imaterial e como estes são indissociáveis.

De forma geral, entende-se por Patrimônio Imaterial “as criações culturais de caráter dinâmico e processual, fundadas na tradição e manifestadas por indivíduos ou grupos de indivíduos como expressão de sua identidade cultural e social” (CAVALCANTI; FONSECA, 2008, p.12). Em relação à memória e identidade, entende-se que “memória e identidade estão indissolivelmente ligadas” (CANDAU, 2012, p.9-10); e que “[...] a memória é um fenômeno construído. Quando falo em construção, em nível individual, quero dizer que os

---

<sup>1</sup> Projeto de extensão “O modo de fazer Jurupiga: inventário, registro e salvaguarda de uma produção artesanal”, inserido no Programa de extensão Comunidades-FURG (COMUF).

modos de construção podem tanto ser conscientes como inconscientes” (POLLAK, 1992, p.204 ). Desta forma, é necessário lembrar que a memória e a identidade estão sempre em mutação e se adaptam em relação ao presente, exercendo uma influência mútua entre si. O patrimônio imaterial não foge desta regra, pois apesar de manter aspectos imutáveis ao longo do tempo, também é uma expressão humana e por isso sofre alterações conforme o contexto atual.

Também se faz necessário o debate em relação aos conceitos de memória coletiva/cultural e identidade cultural. Candau acredita que os conceitos de memória/identidade coletiva são uma metáfora e são empiricamente impossíveis, pois nunca haverá uma situação em que todos os membros de um grupo lembrem de algo do mesmo jeito, ou se identifiquem do mesmo jeito (CANDAU, 2012, p.31-33). Por mais que hajam memórias “compartilhadas”, cada um terá sua interpretação delas, como exemplifica: “Mesmo que as lembranças se nutram da mesma fonte, a singularidade de cada cérebro humano faz com que eles não sigam necessariamente o mesmo caminho” (CANDAU, 2012, p.35). Porém, admite a existência de uma memória coletiva, que seria baseada em uma “memória forte”. Esta seria uma memória massiva, coerente, compacta e profunda, que se impõe a uma grande maioria dos membros de um grupo, qualquer que seja seu tamanho, e a possibilidade de encontrar tal memória é maior quando o grupo é menor (CANDAU, 2012, p.44-45).

No caso da produção de Jurupiga na Ilha dos Marinheiros, acredita-se que a memória em relação a esta tradição, ao modo de fazer, à produção de uva e vinho na Ilha desde o início do século XIX, são de fato uma memória forte, coletiva, são fatos que a maioria dos ilhéus reconhece. Porém, como eles interpretam estes fatos, as variações nos modos de fazer, a importância que a bebida tem para cada um e porque eles continuaram produzindo fazem parte da memória individual. Trata-se de construções dialógicas, a memória coletiva (ou forte) depende de que as individuais se abram umas às outras e compartilhem representações do passado; a individual também se molda constantemente e é influenciada pelo presente, assim como pelos quadros sociais, que são coletivos.

## 2. METODOLOGIA

As fontes principais para este trabalho são as narrativas dos produtores de Jurupiga da Ilha dos Marinheiros. Por isto, a metodologia que vem sendo utilizada é a da História Oral, entendida como “um processo de registro de experiências que se organizam em projetos que visam formular um entendimento de determinada situação destacada na vivência social” (HOLANDA&MEIHY, 2011, p.64).

A História Oral, apesar de ser utilizada não só para tratar de histórias de pessoas e comunidades que não geraram fontes escritas, e, portanto, foram “excluídas” da história oficial, é por vezes o único meio de conseguir abordar e registrar essas histórias, sendo sim muito utilizada com esse fim. No caso deste projeto, foi escolhida justamente por ser uma metodologia possível no caso de uma comunidade, que não possui quase nenhum registro historiográfico (Ilha dos Marinheiros), e de um tema que também não foi registrado (produção de Jurupiga).

Pretende-se entrevistar produtores da Ilha dos Marinheiros, produtores que residem na Ilha do Leonídeo, e produtores que são ex-moradores da Ilha e agora

residem no centro de Rio Grande ou em outro distrito da cidade. Também é sempre bom lembrar que na pesquisa em história oral, que utiliza fontes orais tão “subjetivas” – como se as fontes escritas não fossem produzidas por seres humanos essencialmente subjetivos – é indispensável um processo dialógico com as fontes. Os rumos da pesquisa, principalmente quando as fontes são as narrativas captadas nas entrevistas, podem mudar e apontar o pesquisador para outras direções. Assim, é importante estar aberto e sempre disposto a ouvir de verdade, conversar com o intuito de aprender e não ensinar. Como diz Portelli, “A arte essencial do historiador oral é a arte de ouvir” (PORTELLI, 1997, p.22).

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Até o momento foram realizadas quatro entrevistas com produtores da Ilha dos Marinheiros, onde já foi possível perceber que o modo de fazer Jurupiga, apesar de manter características básicas idênticas há mais de um século, não possui uma “receita” fixa, pois cada produtor possui um tipo de uva favorita, um tempo específico para deixar a bebida decantando e assim por diante. Assim, considera-se importante tratar destas diferenças. Também se pode perceber que houve modificações nos materiais utilizados para a produção ao longo das décadas, adaptações ao presente, onde as famílias são menores e não há tanta gente para ajudar na produção, sendo algumas etapas manuais substituídas por aparelhos mecanizados para facilitar a produção. Observação que a lei colaborou tanto no sentido prático, de oferecer alguma segurança para os produtores, assim como serviu para valorizar a produção, o que estimulou e fortaleceu a produção na Ilha.

### 4. CONCLUSÕES

Este trabalho vem servindo para valorizar e contribuir na salvaguarda de uma produção artesanal que é patrimônio da cidade de Rio Grande, assim como para acrescentar conhecimento em relação a uma parte da história regional que não havia ainda sido abordada. Acredita-se que o trabalho possa contribuir para o debate sobre memória e identidade, assim como da história oral, através da análise das narrativas dos produtores. Ao se trabalhar com patrimônio imaterial é necessário ter sempre em mente este caráter plural e de transformação, pois como diz Alberti: “[...] o patrimônio é continuamente acumulado e dissecado. Ou seja, não existe um inventário de tradições em estado bruto. Elas precisam ser atualizadas e, desse modo, são transformadas” (ALBERTI, 2005, p.25).

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBERTI, Verena. Tradição oral e história oral: proximidades e fronteiras. In: **História Oral**, v. 8, n. 1, p.11-28, jan-jun, 2005.

CANDAU, Joël. **Memória e identidade**. São Paulo: Contexto, 2012.

CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro; FONSECA, Maria Cecília Londres. **Patrimônio imaterial no Brasil** – Legislação e Políticas Estaduais. Brasília: UNESCO, Educarte, 2008.

HOLANDA, Fabíola & MEIHY, José Carlos Sebe B. **História Oral: como fazer, como pensar**. São Paulo: Contexto, 2011.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. In: **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, p.200-215, 1992.

PORTELLI, Alessandro. Tentando aprender um pouquinho – Algumas reflexões sobre a ética na História Oral. In: **Projeto História**. São Paulo, p.13-49, abril, 1997.