

O MODO DE FAZER JURUPIGA: O PATRIMÔNIO ENTRE A TRADIÇÃO E A INOVAÇÃO

HELISSA RENATA GRÜNDEMANN¹; LORENA ALMEIDA GILL²

¹Universidade Federal de Pelotas – helissag@msn.com

²Universidade Federal de Pelotas – lorenaalmeidagill@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A Jurupiga, produzida na Ilha dos Marinheiros e região, é uma bebida artesanal, feita a partir da uva, se assemelhando a um licor. Este saber fazer vem sendo passado de geração em geração e acredita-se que desde meados do século XIX, quando se começou a plantar uva na Ilha dos Marinheiros e houve a imigração de portugueses para o local. Também até hoje, principalmente nas regiões centro e norte de Portugal, ainda há produção da bebida, que lá é conhecida como Jeropiga ou Geropiga, sendo a variação Jurupiga apenas brasileira.

Embora a produção tenha atingido o auge entre meados do século XIX e meados XX, ainda hoje muitos ilhéus possuem o conhecimento do modo de fazer, a produzindo para consumo próprio ou para vender e presentear vizinhos e conhecidos. Pelo último levantamento feito no primeiro semestre de 2013, há cerca de 16 famílias que ainda fazem a bebida, dividindo-se entre a Ilha dos Marinheiros (a maioria é dessa localidade); na Ilha do Leonídeo e em Rio Grande, sendo estes ex-moradores das Ilhas anteriormente citadas.

Dentre estas famílias, uma se destaca por fazer da produção e venda da bebida sua principal fonte de renda, e assim possui também um interesse maior na sua salvaguarda, a família Dias. Foi através do contato com Hermes e Rosângela Dias em 2010, que se ficou sabendo da intimação 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. A partir de um projeto de extensão¹, 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. A lei 6.972/2010 foi promulgada alguns meses depois do primeiro contato com a prefeitura e a família conseguiu seguir produzindo a bebida, o que encoraja outros produtores a fazer o mesmo.

Desse modo, este trabalho é baseado em pesquisas feitas para a dissertação de mestrado intitulada “*O modo de fazer Jurupiga: memória, tradição e patrimônio na Ilha dos Marinheiros (Rio Grande/RS)*”, que tem como objetivo analisar o modo de fazer Jurupiga e suas modificações através das décadas, procurando compreender a importância da bebida e de sua salvaguarda para a identidade e a cultura dos ilhéus. Também se busca abordar as questões relativas à memória, identidade e tradição, através das narrativas dos ilhéus, assim como o impacto que a geração da lei teve na comunidade.

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

Para a presente apresentação, serão discutidas e analisadas duas entrevistas de ilhéus produtores de Jurupiga, utilizando-se como base teórica os conceitos de patrimônio imaterial e tradição, enfocando-se nas modificações e modernizações do modo de fazer ao longo do tempo.

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). Também enfatizando seu caráter dinâmico, e relacionando patrimônio com tradição, Verena Alberti expõe que: “[...] 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)

Já definindo tradição, Giddens afirma que suas “características distintivas [...] são o ritual e a repetição. As tradições são sempre propriedades de grupos, comunidades ou coletividades” (GIDDENS, 2000, p.51). Entretanto, deixa claro que a seu ver: “A ideia de que a tradição é impermeável à mudança é um mito. As tradições evoluem ao longo do tempo, mas podem também ser alteradas ou transformadas de maneira bastante repentina. Se posso me expressar assim, elas são inventadas e reinventadas (GIDDENS, 2000, p.51). Assim, estas definições ajudam a melhor compreender o objeto de pesquisa proposto.

2. METODOLOGIA

As fontes principais, para este trabalho, são as narrativas dos produtores de Jurupiga da Ilha dos Marinheiros. Para 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 muito utilizada com esse fim. No caso deste projeto de dissertação, 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 certificado (produção de Jurupiga).

Pretende-se entrevistar produtores da Ilha dos Marinheiros; que residem na Ilha do Leonídeo, e que são ex-moradores da Ilha e agora residem no centro de Rio Grande ou em outro distrito da cidade. Sempre é relevante lembrar que na pesquisa em história oral as questões e as respostas dos colaboradores são influenciadas pelo contexto presente. Resultado de um diálogo, os rumos da pesquisa podem mudar e levar o pesquisador para outras direções. Como diz Portelli: “A arte essencial do historiador oral é a arte de ouvir” (PORTELI, 1997, p.22). Assim, é importante estar aberto e disposto a ouvir as versões do passado expressas pelos narradores, conversando sempre com o intuito de aprender e não ensinar.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Até o momento foram realizadas seis entrevistas com produtores da Ilha dos Marinheiros, e uma com um produtor de Jeropiga português. Já se pode 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 tem um tipo de uva favorita, um tempo específico para deixar a bebida decantando e assim por diante. Desse modo, considera-se importante tratar destas diferenças, e também comparar a produção brasileira com a portuguesa. 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. Igualmente se verifica que a lei colaborou tanto no sentido prático, de oferecer alguma segurança para os produtores, assim como para valorizar a produção, o que estimulou e fortaleceu a produção na Ilha.

A partir das narrativas de Hermes e de Orídes se pode comparar as diferenças e semelhanças no modo de fazer, ao longo dos anos, assim como as motivações de ter começado a produzir ou nunca ter parado de produzir a bebida. Observa-se o fato de Hermes produzir há mais de uma década, fazendo da produção o seu sustento e investindo em tecnologia para aprimorar o modo de fazer; por outro lado, Orídes começou a produzir somente há 4 anos, apesar de também ter herdado o saber-fazer de seus pais, utilizando-se de uma casta de uva diferente, pisando-a ainda com os pés, entre outras características que ajudam a descortinar a importância desde modo de fazer, já registrado como patrimônio, no cotidiano do ilhéu.

4. CONCLUSÕES

Percebe-se que os patrimônios imateriais, assim como as tradições em geral são, como qualquer aspecto humano, algo vivo e em constante mudança. Não é pertinente a tentativa de fixá-lo e imobilizá-lo, mas torna-se interessante a análise e problematização das mudanças que ocorrem através do tempo. A metodologia da história oral colabora muito no sentido de conseguir, através das entrevistas e posterior análise das narrativas, revelar estes aspectos sutis relacionados à memória e identidade dos indivíduos, que permeiam e são base dos patrimônios e tradições. Muitas vezes as modificações podem acarretar uma perda de identificação, através da qual os indivíduos não mais reconhecem o patrimônio ou tradição em questão, como parte de sua identidade. No caso da Ilha, acredita-se que, de modo geral, tal fato não ocorreu, embora haja algum estranhamento por parte de alguns produtores das modernizações utilizadas por outros, e uma constatação geral de como o modo de fazer sofreu mudanças, porém continua “o mesmo” revelando que sua essência continua intacta.

Fontes Orais

- Entrevista realizada pela autora com o senhor Hermes da Silva Dias, em 29/07/2013, no galpão da casa da família Dias, local onde a Jurupiga é produzida. Ilha dos Marinheiros, Rio Grande/RS.
- Entrevista realizada pela autora com o senhor Orídes da Conceição Quaresma, em 29/07/2013, na sala de sua casa. Ilha dos Marinheiros, Rio Grande/RS.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

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

GIDDENS, Anthony. **Mundo em Descontrole**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

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

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