

Monumentos Históricos Culturais Capixabas: Um Convite à Imaginação

A arte age como elemento transformador desde os primórdios. Faz parte da História da humanidade. Um povo que sabe de onde vem, orienta-se melhor para saber aonde ir e como agir e ser em seu presente, convivendo e pertencendo a uma cultura. E assim sendo, formador de opinião e abrindo debate para novos rumos e conservação do que tem importância e benefícios em nossa atuação, enquanto indivíduo e ser atuante no meio. Pois, acredito que precisamos beber de fontes antigas para inovarmos e até juntarmos o velho ao novo.

Desde antes da academia, eu participava da discussão sobre a valorização da cultura local. Na academia, isso continua e com mais elementos. Além da missão que sempre tomei como minha, de difundir e espalhar arte, por onde passo, porque minha vida se entrelaça com a arte, peguei para mim o compromisso de resgatar e incentivar a produção artística da cultura capixaba.

O Espírito Santo é um estado da região sudeste, geograficamente possuidor de uma riqueza natural e cultural imensurável e pouco explorada, não tendo o real conhecimento e reconhecimento até mesmo do seu próprio povo que, historicamente, ficou escondido e abafado pelos grandes centros, já desenvolvidos da referida região. Pude testemunhar jovens que se envergonhavam de serem descendentes de senhoras dançarinas de congo (música e dança típicas). Professora de arte na educação infantil, detectei uma enorme falta de informação sobre nossa arte, nossa cultura. Digo nossa, porque, apesar de não ser capixaba, acho que somos um pouco de onde estamos e atuamos. Há um tempo, abordo temas da nossa cultura. Após várias conversas com as crianças, que possuem grande dificuldade de reconhecerem o nome do seu Estado, fui dando vazão até chegarmos ao ponto de falarmos, estudarmos, pesquisarmos, focando na questão do patrimônio histórico cultural da nossa cidade, do nosso belo Espírito Santo.

“O território do Espírito Santo tem uma identidade cultural peculiar, caracterizada pela diversidade. Sua gente é um encontro de índios, negros, portugueses e imigrantes italianos, alemães, pomeranos, austríacos, espanhóis, holandeses, suíços, poloneses, libaneses, entre outros. Sua cultura popular é a soma

do encontro das variadas expressões desses povos, adicionadas as manifestações surgidas ou reinventadas à partir das interfaces aqui estabelecidas.”
(GOVERNO DO ESPÍRITO SANTO, 2017)

Ana Mae Barbosa diz, “Você não pode falar de arte sem falar da cultura que produziu essa arte e você não pode ter educação sem fazer emergir a cultura, sem trabalhar criticamente a cultura em que você está imerso e, também, você não pode ter educação sem a arte”.

Ainda há muito o que se percorrer em relação à inclusão da educação patrimonial e da educação para as relações étnico-raciais, em todos os níveis do ensino, seja nas relações teóricas e acadêmicas, institucionais e políticas, como nas práticas pedagógicas que incluam efetivamente em seus conteúdos o patrimônio material e imaterial e as questões étnico-raciais no processo de formação para a cidadania. Vou usar a Iniciei nas nossas rodas de conversa, uma abordagem sobre estamos na nossa escola, Ana Maria Chaves Colares, que fica em Jardim Camburi, nosso bairro, que se localiza na cidade de Vitória, que é nossa capital do Estado do Espírito Santo, situado no Brasil, nosso país, que faz parte do planeta Terra. Por diversas vezes, realizei essa prática, de traz para frente, com o intuito de fixar onde nos localizamos geograficamente, com os nomes de bairro, cidade, estado (que sempre caía no esquecimento), do país e do planeta. E terminava com a afirmação que somos capixabas. Fui introduzindo imagens do mapa do Espírito Santo, da nossa bandeira, de símbolos do nosso Estado. A princípio, enfatizei a arquitetura, principalmente, do centro histórico, que era tão desconhecida pelas crianças. Mas apresentando também as demais. Algumas já bem conhecidas, como parques e praias e outras parcialmente conhecidas ou que passavam despercebidas. Falava com as crianças que todos os dias ao irmos à escola, passear, visitar algum parente, deparamo-nos com esse “patrimônio”, comentando, inclusive, a respeito de pontes, escadarias, esculturas, prédios. Inseri uma maior amplitude de símbolos, que me detive mais a falar sobre, como Colibri, Convento da Penha, Palácio Anchieta, Teatro Carlos Gomes, Catedral Metropolitana, Manguezal, Paneleiras e Panela de Barro, Congo, Casaca, Torta Capixaba, Moqueca Capixaba.

O evento “É Dia de Torta”, que havia sido planejado acontecer no refeitório da escola com uma demonstração do fazer pelas cozinheiras e acompanhado pelas crianças, que depois degustariam, não ocorreu devido a uma interrupção em circunstância de uma greve. Mas já havia sido abordado o tema com apresentação de imagens e vídeos demonstrando o preparo da Torta Capixaba, que é um dos pratos típicos da terra, preparado a base de mariscos. Durante a Semana Santa, na Páscoa, os portugueses, no período da colonização, tinham o costume de se abster de comer carne vermelha,

por costume religioso católico. Desfrutavam de uma alimentação a base de peixe, principalmente, o bacalhau, vindo de Portugal. Os menos abastados, principalmente, os negros, misturavam o que lhes era possível para alimentar-se. Passaram, então, a usar a panela de barro, de origem indígena, e nela, cozinhavam peixe, sururu, camarão, caranguejo, que encontravam no mangue (Vitória é uma ilha, rodeada pelo manguezal, aliás, atualmente, é uma das cidades com um dos maiores mangues urbanos do mundo), e passou-se a acrescentar alho, cebola, tomate, urucum, também muito utilizado pelo povo indígena. Nasceu a Torta Capixaba, hoje um dos pratos típicos da nossa culinária, que continua sendo bastante consumido na época de Páscoa, principalmente, na Sexta-feira Santa, quando os católicos não comem carne vermelha. Independentemente de ser católico, o capixaba é fiel consumidor deste prato, que ao contrário dos tempos da colonização, tomou-se elitizado.

Receita Torta Capixaba

Ingredientes

75g de tomate picado com pele e sem semente , 45g cebola picada, 15g de alho picado, 25ml de azeite, 15g de azeitona verde inteira, 15ml de suco de limão, 15g de coentro picado, 15g de cebolinha verde picada, 80g de palmito picado, 50g de siri desfiado, 50g de caranguejo desfiado, 50g de camarão sete barbas, 50g de ostra 50g de sururu, 50g de bacalhau desfiado, 3 ovos, Óleo de urucum, Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de Preparar

Faça moquecas de siri, caranguejo, ostra, camarão, deixando-as bem sequinhas.

Refogue a cebola e o alho com azeite e leve ao fogo com palmito e espere até ganhar consistência.

Refogue o bacalhau em azeite e alho e reserve.

Junte todas as moquecas, o bacalhau, o palmito, mexendo todo o preparo até ficar bem homogêneo e sem caldo.

Desligue o fogo, deixe esfriar e misture uma parte das claras em neve com as gemas.

Coloque a massa em uma panela de barro e leve ao forno pré-aquecido por dez minutos, para assar a torta.

Retire do forno e coloque o restante das claras em neve batidas com as gemas por cima.

Para finalizar coloque azeitonas e cebola em rodela.

Deixe assar até dourar.

Sirva com arroz branco e salada verde.



Alguns dos ingredientes para preparo da Torta Capixaba.



Desenho com giz de cera, Torta Capixaba.

Na rodinha demonstrei a casaca e deixei cada criança segurar, manusear, experimentar, bem como o tambor.

Apresentei várias fotografias e vídeos com a manifestação cultural do congo, que normalmente está ligada a um evento religioso. Nas comunidades antepassadas, as rodas de congo eram formadas por membros da comunidade para reverenciar uma santidade. Homens e mulheres se vestem a caráter. Homens com calças de algodão e camisas brancas ou coloridas. As mulheres com saias rodadas que podem ser estampadas, coloridas ou na cor que represente seu grupo. Essas mulheres usam colares, brincos, pulseiras, faixas indicando o título de rainha e/ou princesa para entoar as canções, acompanhadas pelos homens que tocam o tambor e a casaca (instrumento peculiar, que algumas teorias dizem ser de origem indígena, outras de origem africana ou, ainda, que teria origem tanto indígena quanto africana. Trata-se de um reco-reco com cabeça esculpida. Diz-se que essa cabeça seria do senhor que os negros sentiam vontade de segurar pelo pescoço e esganar. Representação feita através do instrumento emitindo o som como manifesto, orações, festejo e pela dança numa performance). Ao longo do tempo, outros instrumentos, como o triângulo, foram sendo incorporados e, tanto mulheres quanto homens, tocam, cantam e dançam. Temos, também, o estandarte, que traz o nome da banda e a imagem da santidade homenageada e protetora. Atualmente, algumas bandas da música pop se apropriam do ritmo e com nova roupagem, levam o congo além das festas religiosas.



Congo de Roda D'Água.



Congo de Roda D'Água.

Após essas apresentações, as crianças eram convidadas ou, naturalmente, eram contagiadas pelo som do tambor e da casaca e desenvolviam a dança, o movimento, a performance.

Planejei junto com a pedagoga Kênia Guadagnin Galuppo, uma visita, um “tour” ao centro histórico. Quando visitaríamos o Palácio Anchieta (atual sede do governo do estado), a Catedral Metropolitana, a Capela de Santa Luzia, o Convento de São Bento, Teatro Carlos Gomes e, possivelmente, finalizaríamos no Parque Moscoso. Esse plano, infelizmente, precisou ser cancelado devido a contratempos com transporte e falta de pessoal para dar suporte nesse deslocamento pelas ruas da cidade.

Planejei montar um mercado de artesanato, em referência ao Mercado Capixaba, que se localiza no centro e estava em estado deficiente. Hoje, encontra-se fechado, com a promessa de reforma e manutenção pela prefeitura. A visita ao local tornou-se inviável, mais uma vez, pela logística, falta de transporte e de pessoal para o suporte. A ideia inicial era produzir as peças na escola. Depois, resolvemos envolver as famílias. Fui até o local e fotografei minuciosamente a estrutura, as peças expostas, para disponibilizar essas imagens na página do Facebook da escola e convidar os pais, que tivessem a possibilidade, a levarem seus filhos ao local. A partir daí produziriam uma peça artesanal, remetendo à cultura capixaba. A referida página da rede social da escola não ficou pronta em tempo de colocar as imagens à disposição. Mantivemos o projeto. Demos uma breve paralisação para nos envolvermos com o evento da Moqueca Capixaba.

Dia trinta de setembro é comemorado no Espírito Santo o Dia da Moqueca Capixaba, e muito me orgulho de ter contribuído com meu trabalho, para termos instituído na escola O Dia da Moqueca Capixaba.

Evidenciei a mostra de fotografias da moqueca. Falei sobre os componentes da moqueca. Demonstrei a panela de barro que, na rodinha, as crianças pegavam, sentiam. Depois, acrescentei à panela a cebola, o tomate, o coentro. Então, as crianças sentiam o cheiro do coentro, pegavam na cebola, no tomate. Algumas crianças comiam o tomate. Brincavam de fazer moqueca, como brincam de fazer comidinha. O peixinho era de brinquedo. Com as crianças mais novas foi muito interessante, elas exercitarem o olfato, sentindo o cheiro do coentro, o tato, manuseando a cebola, o tomate.



Após assistir ao vídeo sobre preparo da moqueca, crianças em contato com ingredientes.



Ingredientes da moqueca, imagem do Convento da Penha e uma criança representando a continuidade da nossa tradição.



Ingredientes da moqueca. Desenho de aluno.

Levei as crianças para uma aula de campo na Escola de Ciência, Biologia e História. Fomos num ônibus disponibilizado pela prefeitura. Aproveitei para mostrar alguns monumentos históricos culturais, enquanto passávamos por eles no percurso. Nessa aula de campo, foi feito o roteiro aquário, manguezal, culinária e a oficina da moquequinha.

No aquário foram mostrados alguns peixes de água doce e salgada. No manguezal foi possível explorar bastante, falando sobre a fauna e flora do nosso manguezal, bem como a importância da preservação do mesmo, até para continuarmos degustando nossos pratos típicos. Na culinária, demonstraram-se alimentos e pratos da nossa cozinha do passado e de hoje. Por exemplo, o café, importante grão na nossa economia, um dos principais produtos de exportação do nosso estado e tido como grão nobre na nossa agricultura. As crianças puderam ver o moinho que moía o café depois de torrado. Visualizaram numa mesa, uma panela de barro com uma réplica em resina, de uma moqueca. Participaram de uma performance, envoltas por um círculo, no chão, feito de papel grosso, representando uma panela de barro. Cada criança recebia uma imagem de um dos ingredientes da moqueca, que pendurava no pescoço, entrava nessa panela, representada pelo círculo de papel, após a monitora falar o nome e sobre cada ingrediente. A fervura da moqueca se deu com as crianças pulando.

Na escola, com algumas tumas, pois não havia barro suficiente, produzimos panelinhas de barro.

A panela de barro foi tombada como patrimônio imaterial, pelo Iphan, por sua técnica cerâmica utilizada, ser reconhecida por estudos arqueológicos como legado Tupi-guarani. A panela de barro é feita manualmente com um barro especial, queimada ao ar livre e quando chega a uma cor avermelhada pelo fogo, é retirada e açoitada com o tanino, uma substância retirada da casca de uma árvore do mangue. Essa tradição é passada de geração para geração e mantida pelas paneleiras.



MANGUEZAL



Panelas de barro.



Confecção de panela de barro.



Aluno tendo experiência com o barro, divertindo-se e vivenciando uma parte da cultura capixaba.



Alunos literalmente com a mão na massa.



Procurei parcerias com ícones da comunidade, como o Bar e Restaurante Ilha do Caranguejo, que abriu suas portas, ou melhor, sua cozinha para que acompanhássemos o preparo da moqueca capixaba, que é o carro-chefe deste estabelecimento. Durante o preparo da moqueca, a professora Arídea Gonçalves, que nos acompanhou, cantou a música Moqueca, que é de sua autoria. Recitei um poema reverenciando a moqueca, nossas riquezas, nossa cultura e a consciência da preservação, de autoria da pedagoga Kênia Guadagnin Galuppo, que foi fixada em texto na parte de trás dos peixinhos confeccionados em EVA e foram distribuídos pelas crianças, aos clientes que se encontravam no restaurante, com o intuito de divulgar nossa cultura e conscientizar acerca da preservação dos mangues para que continuemos a desfrutar dos nossos pratos tradicionais. Também havia sido programado para que Joubert Oliveira, músico capixaba e pai de ex-alunas da escola, apresentasse-se, como de outras vezes, juntamente com suas filhas, ex-alunas. No entanto, não foi possível, devido a uma cirurgia, pela qual o Joubert Oliveira precisou passar.



Crianças na cozinha, mas observados os devidos procedimentos de segurança.



Crianças atentas à explicação sobre o preparo da moqueca capixaba.



Ingredientes.



Olhando os caranguejos no tanque.



* Peixinho em EVA, com poema em favor do meio ambiente.



Crianças distribuindo "peixinhos" aos clientes.

* Moqueca Capixaba

Poema de Kênia Guadagnin Galuppo

Nossa moqueca

É muito elogiada.

E para preservar

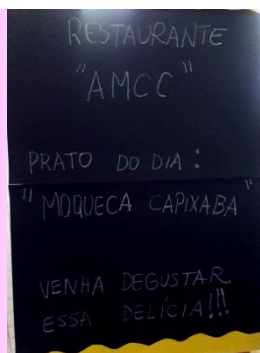
Esse patrimônio capixaba,

Não basta um bom cozinheiro,

É preciso cuidar

Do meio ambiente por inteiro!

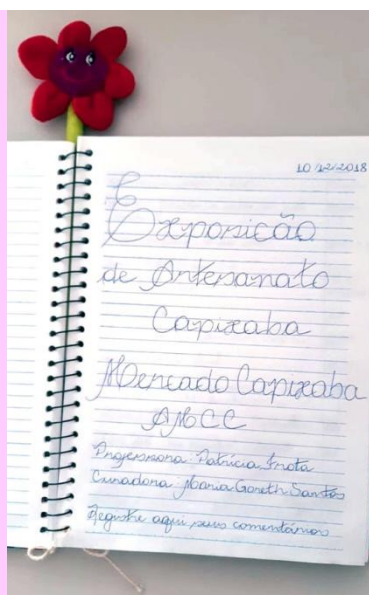
No Dia da Moqueca, os ingredientes para o preparo ficaram expostos e as crianças acompanharam o fazer, perante a fala de como preparar. Toda a escola participou desse evento. Dividi em dois grupos. Num primeiro momento, as crianças dos grupos 1, 2 e 3, que compreendem crianças de seis meses a três anos. Num segundo momento, os grupos 4, 5 e 6, que compreendem crianças de três a seis anos. Arrumei o refeitório como fosse um restaurante. Toalhas e jarros com flores nas mesas. Foi então servida e degustada a moqueca.



Registros do Dia da Moqueca.

Um dia de muito trabalho, diversão e aprendizado!

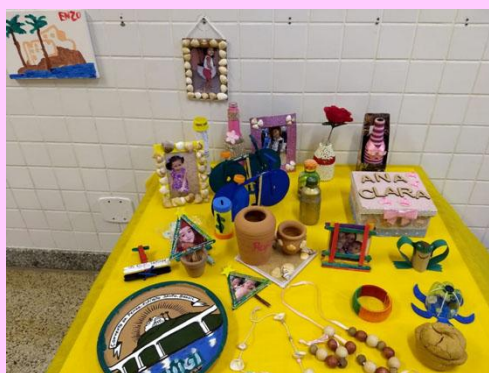
Retomei a programação da construção do mercado na escola. Enviei às famílias bilhetes solicitando a confecção de objetos artesanais da cultura capixaba e com a sugestão que visitassem o Mercado Capixaba e demais pontos do nosso estado e utilizassem. A resposta foi maravilhosa! Houve grande adesão e uma grande produção, que foi exposta em um dos ambientes da escola, que arrumei com a ajuda de outra professora de arte da escola Maria Goreth Santos, caracteristicamente, e aberta à visitação. Além da produção plástica, teve a produção fotográfica e de um vídeo. Estou aguardando para este ano, uma data para montar essa exposição no saguão da prefeitura.



Caderno de assinatura dos visitantes da exposição.



Artesanato capixaba em exposição.



Artesanato capixaba em exposição.



Professora Patrícia Frota arrumando o ambiente para a Exposição de Artesanato "Mercado Capixaba".



Casaca.



Tartaruga feita com conchas do mar.



Exposição de Artesanato "Mercado Capixaba".

Paralelamente a essas vivências, desenvolvi com as crianças atividades plásticas utilizando lápis de cor, giz de cera, pintura com tinta guache e massinha. Além de aulas voltadas ao movimento, tendo como recurso jogos dramáticos, dança.

Para nossa felicidade, o trabalho de valorização da cultura capixaba tem sido abraçado pelos alunos e pelas famílias, e recebido apoio na divulgação. A PMV publicou matéria em seu site e o Ilha do Caranguejo postou fotos no Instragram da empresa.

PMV:

Matéria publicada em 20/12/2018, às 17h48, por Alan Rodrigues Costa (akrcosta@vitoria.es.gov.br), com edição de Matheus Thebaldi: Cmei de Jardim Camburi promove a cultura capixaba entre crianças e famílias.



No Centro Municipal de Educação Infantil (Cmei) Ana Maria Chaves Colares, em Jardim Camburi, as crianças são estimuladas desde cedo a conhecer as características e os elementos que compõem a cultura capixaba. A cada ano, os profissionais da escola propõem um tema a ser abordado.

A nova edição do projeto foi chamada "Monumentos Capixabas: Um Convite à Imaginação", cujo objetivo foi fomentar a valorização da identidade cultural das crianças, promovendo o conhecimento do patrimônio cultural (material e imaterial) capixaba a partir de apresentações que contextualizam os elementos que contemplam nossa cultura.

Ao longo do ano letivo, houve uma série de eventos e atividades, como 'É Dia de Torta', 'Dia da Moqueca Capixaba', aulas de campo na Escola de Ciência, Biologia e História, visitas ao Museu da Vale e ao Teatro Sesc Glória e passeios com as famílias dos estudantes.

"Já abordamos a panela de barro, o congo e muitas outras vertentes. Neste ano, o foco foram os monumentos históricos e culturais capixabas", conta a professora de Artes Patrícia Frota, uma das responsáveis pelo projeto junto com o professor Jeferson Kenes.

Vivência prática

Várias ações permitiram aos alunos vivenciar aspectos importantes da nossa cultura, como o acompanhamento do preparo da moqueca capixaba em um famoso restaurante da capital, apresentações musicais e recitais de poesia, sempre com artistas capixabas.

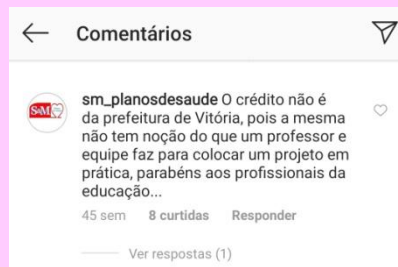
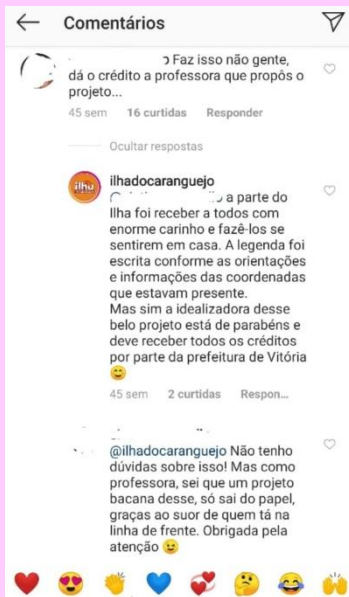
"A arte articula-se por linhas socioeconômicas, filosóficas e culturais, retratando a alma de um povo, e, por vezes, registrando sua história através da arte. São as lutas, os amores, as dores, as mais complexas sensações e os mais simples atos cotidianos esculpidos nos mármores, escritos em poemas. A arte é viva e deve ser vivida e apreciada", disse Patrícia.

Os trabalhos manuais desenvolvidos pelos estudantes foram expostos nos corredores do Cmei. São peças de artesanato e criações que refletem o envolvimento das crianças com um universo tão rico e importante.

Link dessa publicação: <http://m.vitoria.es.gov.br/noticia/cmei-de-jardim-camburi-promove-a-cultura-capixaba-entre-criancas-e-familias-32755>

ILHA DO CARANGUEJO

Postagem Instagram: <https://www.instagram.com/ilhadocaranguejo/?hl=pt-br>



Acredito e busco uma escola viva, onde se provoquem experimentações. Uma junção de arte, educação, cultura. É o que tentei passar para as crianças.

“Arte não se ensina; contamina-se pela arte.”

Ana Mae Barbosa

Referências Bibliográficas

- CAMPANELLI, Rodrigo. **Lendas Capixabas**. Editora Nova Alexandria. Vitória, 2001.
- CONSTITUIÇÃO BRASILEIRA DE 1988 Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm > Acesso em 14 de março, 2017.
- GOVERNO DO ESPÍRITO SANTO. Dica de Leitura. Disponível em: <<https://es.gov.br/cultura/folclore>> Acesso em: 14 de março. 2017.
- LINS, Jaceguay. **O Congo no Espírito Santo: Uma panorâmica das bandas de congo**. Vitória: EDUFES, 2009.
- MIRANDA, Noelia. **Zacimba Gaba – A princesa Guerreira** Editora: Gráfica e GSA. Vitória 2015.
- ORTIZ, Renato. **Cultura brasileira e identidade nacional**. São Paulo: Brasiliense, 1985.
- PREFEITURA DE VITORIA. Leitura Disponível em: <http://legado.vitoria.es.gov.br/regionais/bairros/regiao7/saopedro.asp> Acesso em: 14 de março 2015.
- REFERENCIAL CURRICULA NACIONAL PARA A EDUCAÇÃO INFANTIL curricular nacional /Ministério da Educação e do Desporto, Secretaria de Educação Fundamental. — Brasília: MEC/SEF, 1998.
- USINA DE IMAGEM. **Atlas do Folclore Capixaba**. Espírito Santo: SEBRAE, 2009.
- ZANANDREA, Márcia. **O Congo Capixaba: Cultura Popular do Espírito Santo**. Editora LTDA Me – Mee. 2016.
- RABELO, Musso Adriana. MARQUES, Célia. DEMONER, Jovan. **Ser Capixaba é Uma Vitória**. Patrimônio Histórico. Patrimônio Cultural. Superintendência do Turismo. PMV. Vitória, ES. 2007.
- Catálogo Projeto Visitar. PMV.
- Catálogos Cultura Capixaba.
- Vem Pra Vitória, Vem Pra Ilha. PMV.
- Coletânea de Vídeos Folclore Capixaba em Imagens: Moqueca e Torta Capixaba, Bandas de Congo do Espírito Santo, Artesanato de Conchas, Festa da Penha e Suas Tradições, Panelas de Barro de Goiabeiras.