

“A gente aprendeu brincando”: narrativas sobre o modo de fazer Jurupiga

Helissa Renata Gründemann⁸⁸

Lorena Almeida Gill⁸⁹

Resumo:

A Jurupiga é um tipo de licor feito a partir da uva, sendo produzida majoritariamente na Ilha dos Marinheiros, 2º distrito de Rio Grande. Este artigo 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)” e tem por objetivo abordar o modo de fazer Jurupiga e seu significado enquanto referência cultural e identitária, através da narrativa do produtor Hermes da Silva Dias. Além disto, se busca compreender o impacto que a geração da lei, que no ano de 2010 a tornou patrimônio imaterial da cidade de Rio Grande, teve na comunidade.

Palavras-chave: Jurupiga. Ilha dos Marinheiros. Patrimônio Imaterial. História Oral. Rio Grande.

Este artigo tem por objetivo abordar o modo de fazer Jurupiga e seu significado enquanto referência cultural e identitária, através da narrativa do produtor Hermes da Silva Dias. Além disto, se busca compreender o impacto que a geração da lei, que a tornou patrimônio imaterial na cidade de Rio Grande, teve na comunidade. A Jurupiga é um tipo de licor, alguns a consideram um “pseudo-vinho⁹⁰”, feito a partir da uva, e é produzida majoritariamente na Ilha dos Marinheiros, 2º distrito de Rio Grande. Sua produção remonta a meados do século XIX, quando começou a plantação de uva na Ilha dos Marinheiros. É fruto da grande migração de portugueses, do norte de Portugal, para se instalar na localidade, que trouxeram consigo o conhecimento do plantio e cultivo da uva, assim com o modo de fazer a jurupiga e o vinho (AZEVEDO, 2003, p.43).

Segundo vários ilhéus, a produção de vinho e Jurupiga sempre estiveram associadas, pois é com o bagaço que sobra da uva, depois de ser retirado o mosto⁹¹ para a Jurupiga, que é feito o vinho artesanal. Assim, houve um apogeu do cultivo da uva, e da produção de vinho e Jurupiga na Ilha, de meados do século XIX a meados do século XX. Hermes conta que o seu tataravô era um dos grandes produtores e comerciantes de vinho em 1912, o que é confirmado pelo “Mapa demonstrativo da produção de vinho na Ilha dos Marinheiros e da uva exportada para o Rio de Janeiro, durante o ano de 1912”, presente no livro de Azevedo (2003, p.64). Segundo a autora, naquele ano foi exportado da Ilha, 1.121 pipas de vinho e 355.410 quilos de uva. Voltando ao narrador Hermes, a jurupiga, para fins de exportação, era denominada também como vinho, sendo difícil encontrar algum registro que a coloque em categoria separada.

Hoje, porém, a bebida é produzida apenas por alguns moradores da Ilha dos Marinheiros, e em ainda menor escala, na Ilha do Leonídeo, sua vizinha. Também é produzida por alguns ex-moradores da Ilha dos Marinheiros, que agora residem no centro ou em algum outro distrito de Rio Grande. A maioria produz apenas para o consumo próprio ou para

⁸⁸ Graduada em História Bacharelado pela Universidade Federal do Rio Grande (FURG), mestranda e bolsista CAPES pelo Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), helissag@msn.com

⁸⁹ Doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUC-RS), Professora na Universidade Federal de Pelotas (UFPel), lorenaalmeidagill@gmail.com

⁹⁰ É chamada assim pois a Jurupiga não passa pelo processo de fermentação, como o vinho.

⁹¹ Mosto é o sumo de uvas frescas, obtido após o esmagamento das mesmas e antes de passar pelo processo de fermentação.

comercialização entre vizinhos e amigos, tendo em vista que a produção ficou mais cara, desde seu apogeu no século XIX. Entretanto, a família Dias, composta por Hermes, 46 anos, Rosângela, 46 anos, e seus dois filhos Samuel, 22 anos e Gabriel, 18 anos, começou em 1994/1995 a produzir a bebida em maior escala e comercializá-la semanalmente em feiras de agricultores no Centro e no Cassino e, posteriormente, em festas como a Fenadoce e Festa do Mar, colaborando assim para a preservação deste modo de fazer.

Porém, a bebida quase foi extinta, pois a família Dias 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 que acabaria os levando a falência.

Foi nesta mesma época, que estudando Patrimônio Imaterial, no curso de graduação, decidimos conhecer melhor a produção de Jurupiga para ver se esta se enquadrava no conceito, e depois de algum tempo do primeiro contato com a família ficamos sabendo da situação dos produtores. Foi criado um projeto de extensão⁹², para estudar e colaborar na salvaguarda da bebida, e decidimos tomar uma atitude imediata para buscar uma solução para o caso, pois através das conversas com moradores e pesquisas realizadas se percebia que este modo de fazer é um bem cultural e não pode nem deve ser taxado, a partir de normas destinadas a produtos industriais. A solução que encontramos foi propor junto à Prefeitura, uma lei que registrasse esta produção artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial do município de Rio Grande, salvaguardando o modo de fazer, que também é o sustento da família Dias. O contato com a prefeitura, onde Hermes estava presente, foi tranquilo, pois todos conheciam e apreciavam a bebida. A Jurupiga já era reconhecida pelo poder público como “Bebida símbolo” de Rio Grande, desde 2003. Assim, a lei 6.972/2010 foi concretizada alguns meses depois e a família continuou produzindo a bebida.

Percebe-se que o conceito de Patrimônio Imaterial, relativamente recente em termos históricos⁹³, vem servindo justamente para colaborar na salvaguarda destes saberes, fazeres, tradições, referências culturais em geral, de segmentos da sociedade que, por muito tempo, foram considerados “sem cultura” ou sem patrimônio. A noção de patrimônio estava relacionada com as edificações, muitas delas de referências europeias e que, de uma forma ou outra, representavam a elite. Como explica Fonseca:

Entendia-se que o patrimônio cultural brasileiro não devia se restringir aos grandes monumentos, aos testemunhos da história oficial, em que sobretudo as elites se reconhecem, mas devia incluir também manifestações culturais representativas para os outros grupos que compõem a sociedade brasileira – os índios, os negros, os imigrantes, as classes populares em geral (FONSECA, s/d, p.112)

O próprio conceito de referência cultural também vem neste sentido. A ideia é que os bens materiais não tem significado sozinhos. O que os ergue à categoria de patrimônio e que lhe dão significado são as relações que os sujeitos têm com ele. Na verdade, a divisão entre patrimônio material e imaterial é complexa, pois se paramos para pensar, ela de fato não existe. Um bem material também possui um valor imaterial, que são as histórias e memórias relacionadas a ele, o significado que a população em seu entorno lhe atribui. Assim como um bem imaterial também possui seu lado material, como, por exemplo, os instrumentos utilizados na produção da Jurupiga e o próprio resultado final, que é a bebida.

⁹² “O modo de fazer Jurupiga: inventário, registro e salvaguarda de uma produção artesanal” (2010-2012), inserido no Programa de Extensão Comunidades FURG – COMUF.

⁹³ No Brasil, o conceito é definido já na Constituição de 1988 (Art.216), porém foi apenas em 2000 que foi concretizado o Decreto 3.551 do IPHAN, que instaura o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) e institui o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), mecanismos específicos para a salvaguarda do patrimônio imaterial brasileiro.

Dividir a prática preservacionista em bens culturais materiais e imateriais é, sem dúvida, reproduzir a velha lógica cartesiana que separa, rompe e produz dicotomias, colocando em lados opostos aquilo que na prática é inseparável (CASTRO&COSTA, 2008, p.126).

Sobre a preservação ou salvaguarda deste patrimônio imaterial, é importante também ressaltar o cuidado para não engessar algo que, por sua natureza, é múltiplo e que se atualiza constantemente, se modificando a partir do presente. É necessário levar em conta as memórias individuais dos detentores dos saberes, o que as entrevistas, a partir da história oral, podem colaborar. Como dizem Castro e Costa (2008, p. 130): “A patrimonialização desses bens [imateriais] deve ter como foco ações que não solidifiquem as memórias desses grupos e nem operem em sentido inverso ao da lembrança pessoal”.

Percebe-se que, intrinsecamente ligado aos conceitos de patrimônio imaterial e referência cultural estão os conceitos de memória e identidade, que também serão utilizados para analisar a entrevista realizada com Hermes, através, principalmente, de três autores: Joël Candau, Michael Pollak e Alessandro Portelli, influenciados pelas pesquisas pioneiras em memória de Halbwachs. Percebem-se algumas premissas básicas relacionadas ao conceito de memória que são defendidas pelos autores, como o fato de que a “memória e identidade estão indissoluvelmente ligadas” (CANDAU, 2012, p.10). Também se entende, geralmente, que tanto a memória quanto a identidade não devem ser consideradas como algo imutável, tanto a nível pessoal ou quando trata-se de grupos. Segundo Pollak: “Vale dizer que memória e identidade podem perfeitamente ser negociadas, e não são fenômenos que devam ser compreendidos como essências de uma pessoa ou grupo” (1992, p. 204). Assim, também se compreende que a memória é um fenômeno construído, que passa por processos de disputa, enquadramento e organização, não sendo algo dado, acontecendo o mesmo com a identidade.

Outro aspecto importante no debate da memória e identidade é a questão da dicotomia entre individual e coletivo. Candau acredita que os conceitos de memória/identidade coletiva são uma metáfora e empiricamente impossíveis, pois jamais 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).

Portelli concorda com Candau, porém propõe outra forma um pouco diferente de enxergar uma possível memória coletiva:

[...] não se deve esquecer que a elaboração da memória e o ato de lembrar são sempre individuais: pessoas, e não grupos, se lembram. [...] Cada indivíduo, particularmente nos tempos e sociedades modernos, extrai memórias de uma variedade de grupos e as organiza de forma idiossincrática. Como todas as atividades humanas, a memória é *social* e pode ser *compartilhada* [...] Ela só se torna memória coletiva quando é abstraída e separada da individual (PORTELLI, 1998, p.127, grifos do autor).

Porém, o autor também concorda com Candau em relação a uma “pressão” do coletivo (memória forte) em relação ao individual, que pode gerar o esquecimento ou enquadramento das memórias individuais.

Outro aspecto a se destacar, por fim, é que a memória coletiva (ou memória social/forte), assim como a individual, é resultante de um equilíbrio precário, possuindo também contradições e tensões. Como argumenta Pollak:

Assim como as memórias coletivas e a ordem social que elas contribuem para constituir, a memória individual resulta da gestão de um equilíbrio precário, de um sem-número de contradições e de tensões. [...] mesmo no nível individual, o trabalho da memória é indissociável da organização social da vida (POLLAK, 1989, p.13-14).

Em relação à identidade, para compreender que ela está intimamente ligada à memória e que suas características são similares, se pode analisar a definição de Hall, que enfatiza o caráter histórico e mutável das identidades, principalmente na pós-modernidade:

A identidade é realmente algo formado, ao longo do tempo, através de processos inconscientes, e não algo inato, existente na consciência no momento do nascimento. Existe sempre algo ‘imaginário’ ou fantasiado sobre sua unidade. [...] Assim, em vez de falar de identidade como uma coisa acabada, deveríamos falar de *identificação*, e vê-la como um processo em andamento (HALL, 2005, p 38-39, grifo do autor).

Como a memória não é algo fixo, e sim uma construção, a identidade também possui essa característica, já que “a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade” (POLLAK, 1992, 204). Desta forma, a interdependência, ou influência mútua, entre o individual e o coletivo (ou social), também são encontradas nas identidades, como brevemente explicitado acima.

Tendo essas referências em vista, a metodologia que vem sendo utilizada para efetivar os objetivos do projeto de mestrado é a História Oral, que, segundo Holanda e Meihy (2007, p.15):

[...] é um conjunto de procedimentos que se inicia com a elaboração de um projeto e que continua com o estabelecimento de um grupo de pessoas a serem entrevistadas. O projeto prevê: planejamento da condução das gravações com definição de locais, tempo de duração e demais fatores ambientais; transcrição e estabelecimento de textos; conferência do produto escrito; autorização para o uso; arquivamento e, sempre que possível, a publicação dos resultados que devem, em primeiro lugar, voltar ao grupo que gerou as entrevistas.

A História Oral será usada como metodologia, já que as narrativas dos produtores de Jurupiga são as fontes principais do projeto e não meras comprovações de fontes impressas. Segundo Walter Benjamin:

[...] [a narrativa é] uma forma artesanal de comunicação. Ela não está interessada em transmitir o ‘puro em si’ da coisa narrada como uma informação ou um relatório. Ela mergulha a coisa na vida do narrador para em seguida retirá-la dele. Assim se imprime na narrativa a marca do narrador, como a mão do oleiro na argila do vaso (BENJAMIN, 1994, p.205).

Em relação ao caráter de transformação social que alguns atribuem à História Oral, como abordam Holanda e Meihy (2011, p.76-79), se entende que, 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 se conseguir abordar e registrar algumas histórias do tempo presente. No caso do projeto de mestrado, a História Oral 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). Como diz Portelli:

Fontes orais são condição necessária (não suficiente) para a história das classes não hegemônicas, elas são menos necessárias (embora de nenhum modo inúteis) para a história

das classes dominantes, que tem tido controle sobre a escrita e deixaram atrás de si um registro escrito muito mais abundante (PORTELLI, 1997b, p.37).

Até pouco tempo tinha-se uma forte crítica à História Oral em relação à subjetividade de suas fontes, uma vez que o campo do oral era visto como intrinsecamente não factual, imaginário, irracional. Como aborda Portelli: “Parece se temer que uma vez abertos os portões da oralidade, a escrita (e a racionalidade junto com ela) será varrida como que por uma massa espontânea incontrolável de fluídos, material amorfo” (PORTELLI, 1997b, p.26). Esta visão das fontes orais é preconceituosa e infundada, pois muitos se utilizam das mesmas fontes orais, só que de forma transcrita, sem restrições e questionamentos, acreditando que a forma de “texto” dá legitimidade à fonte (PORTELLI, 1997b, p.35).

Fontes orais não são *objetivas*. Isto naturalmente se aplica para qualquer fonte, embora a sacralidade da escrita sempre nos leve a esquecer isto. Mas a não-objetividade própria das fontes orais jaz em características específicas inerentes, as mais importantes sendo que elas são *artificiais, variáveis e parciais*. (PORTELLI, 1997b, p.35, grifos do autor)

Sobre a transcrição, Portelli também se posiciona:

A transcrição transforma objetos auditivos em visuais, o que inevitavelmente implica mudanças e interpretação. [...] A mais literal tradução é dificilmente a melhor, e uma tradução verdadeiramente fiel sempre implica certa quantidade de invenção. O mesmo pode ser verdade para a transcrição de fontes orais (PORTELLI, 1997b, p.27).

Assim é necessário compreender que não existe uma transcrição literal de uma entrevista, sendo as entonações, ritmo e volume da fala só perceptíveis via áudio ou vídeo. De toda a maneira, a análise dependerá sempre do pesquisador.

Tendo em vista este quadro de referências, foi realizada uma entrevista com Hermes Dias, no dia 29 de julho de 2013, no galpão de sua casa, baseada em um roteiro básico de perguntas. Os objetivos principais eram compreender o modo de fazer jurupiga, suas nuances e mudanças com o tempo, assim como o impacto da geração da lei à sua família e para a Ilha como um todo. Hermes nasceu e mora até hoje na Ilha dos Marinheiros, sendo descendente de portugueses por parte de sua bisavó materna. Seu pai é natural de Pelotas, mas foi para a Ilha quando jovem em busca de trabalho e lá continua. Em relação à profissão, se considera produtor rural, pois já foi agricultor e pescador, e hoje tira sua renda da produção de jurupiga e vinho.

A entrevista teve duração de aproximadamente 50 minutos, e antes de começar foi explicado que algumas das perguntas já tinham sido feitas anteriormente⁹⁴, porém desta vez as respostas seriam gravadas, com fins de utilização na dissertação de Mestrado. Hermes concordou, e durante toda a entrevista mostrou-se tranquilo, até porque ele já é um narrador mais experiente. Sendo a sua família a principal vendedora de Jurupiga, tanto na Ilha como na cidade, ele está acostumado a conversar e explicar o que é a bebida. As perguntas relacionadas ao modo de fazer foram as em maior número e as mais específicas, e ele também respondeu com detalhes, sempre oferecendo informações que iam além dos questionamentos.

Quando foi perguntado como ele aprendeu a fazer a bebida, respondeu: “Isso a gente aprendeu fazendo, na verdade meu avô faleceu agora em 2010 e ele sempre fez. A gente aprendeu brincando, e fazendo junto com ele e seguiu”. Questionado sobre há quanto tempo produz a bebida, explica:

⁹⁴A primeira conversa com Hermes Dias foi feita em 30 setembro de 2010, no início do projeto de extensão supracitado, que visava a salvaguarda do modo de fazer Jurupiga. Seguiram-se muitas outras, porém com caráter informal e não foram gravadas.

É uma pergunta que [...] faz bastante tempo. Desses meus 46 de idade aí [...] eu, desde que eu me conheço por gente eu sempre tive envolvido na volta disso. Já com meus 5, 6 anos de idade, eu tenho certeza que eu andava na volta lá, incomodando [...] (risos) atrapalhando, mas, nesse momento, a gente já tava aprendendo, com certeza. Com meus filhos não foi diferente. Eles com 6, 7 anos já tavam ali, tirando as folhinhas do meio da uva, e perguntando porque que essa pode botar e aquela não pode, então, nesse momento a gente já tá aprendendo mesmo, sem um ensinamento, a gente tá participando. Eu acredito que desde 6, 7 anos de idade eu tava envolvido aí, faz [...] em torno de 40 anos.

Percebe-se, pela narrativa, o caráter de tradição familiar, passada em geração em geração, por meio prático e não por um ensinamento formal ou uma receita fixa. A aprendizagem acabou gerando diferenças no modo de fazer em cada família que produz a bebida, além de ter sofrido mudanças em relação a novos materiais utilizados para a produção. Em relação ao modo de fazer, pode-se resumir em algumas etapas básicas: 1) colheita e/ou compra da uva; 2) amassar/quebrar a uva; 3) retirar o primeiro líquido (mosto); 4) adicionar de 17% a 20% de álcool para parar a fermentação; 5) colocar em barris ou pipas; 6) deixar a bebida decantando por cerca de 3 meses.

Essas etapas, como Hermes menciona várias vezes ao longo da entrevista, variam de produtor para produtor. Ele próprio oferece alguns exemplos, e afirma que isto é natural em um produto artesanal, e que sua produção se altera ano a ano, pois variações climáticas influenciam diretamente na qualidade e sabor da uva, que obviamente irá intervir no sabor da Jurupiga. Abordando especificamente o modo de fazer da família Dias, Hermes especifica que eles preferem utilizar a uva bordô, afirmando que:

A bordô é mais cara pra comprar, ela tem bem menos líquido, então ela encarece por duas vezes, mas a qualidade do produto é muito superior. Ela dá esse sabor me parece mais cremoso, mais [...] como é que eu poderia dizer, é mais suave, a Isabel é um pouco mais ácida. Ela dá um tom dourado, a bordô, dá um tom rosado. [...] E a bordô é bem mais doce. Então [...] ela, digamos, ela encarece o produto mais a qualidade é bem diferente também.

A família cultiva a uva bordô, porém ainda compra a maioria da serra gaúcha, pois sua produção é de apenas 15% do total necessário para produzir a Jurupiga e o vinho para o comércio. Em relação à segunda etapa do modo de fazer, antes se utilizava os pés para o processo de amassar as uvas, porém Hermes conta que com o tempo houve algumas mudanças:

Hoje a gente tem quebrador elétrico, na verdade, mas eu fiz bastante colocando a uva dentro da tina e entrando, pisando em cima da uva, e a gente passou por um processo de mudanças, começou-se assim dessa forma, colhe a uva e joga a uva na tina com tudo, com cacho com tudo, e pisa nela, como a gente vê muitas vezes na tevê, depois já teve uns outros quebradores manuais, se jogava a uva [...] como se fosse um [...] deixa eu tentar descrever um pouco melhor, um moedor de milho, por exemplo, jogava a uva ali, quebrava à manivela.[...] Depois se comprou um quebrador que ele liberava o cacho. Ele moía a uva e, mas ele moía a uva com o cacho e tudo e jogava o cacho fora. Hoje eu comprei um outro quebrador que ele bate a uva, digamos, ele despenca a uva, depois, aí ele despenca e joga o cacho fora, e por último ele mói a uva.

Outra mudança também foi a utilização dos barris/pipas. Hermes conta que começou a produzir com os materiais de seu avô, porém com o tempo houve algumas alterações. Antes ele usava bordalesas de 100 e 200 litros, hoje já investiu em barris de polipropileno (um tipo de plástico), feitos sob medida, o que facilita a utilização do espaço para a produção. Também são de fácil limpeza, ao contrário das bordalesas de madeira que demandavam maior cuidado, especialmente se o vinho azedar e contaminar a madeira, o que torna difícil a limpeza e, potencialmente, pode estragar outras safras.

A porcentagem de álcool utilizada também varia com a mudança do tipo de barril. A madeira absorve um pouco do álcool, sendo aconselhável utilizar menos álcool se for um barril de polipropileno ou inox. Sobre as variações do modo de fazer, Hermes comenta:

Tem que ir se adaptando, isso são coisas que da mesma forma que você adapta o tipo de uva que você tá usando, se você tá usando uma uva bordô você bota uma graduação, se tá usando uma Isabel usa outra, se a uva é bem madura usa uma quantidade se tá menos madura usa outra, mas é coisas que cada um vai adaptando a sua forma, você vai entrevistar outros produtores que vão lhe dizer que usam outro percentual de álcool, cada um tem uma receita caseira, essa receita caseira cada um usa de seu jeito [...] até mesmo no momento em que cada um retira o líquido. Você vai ver [...] e que bom que você encontre outros produtores com outras receitas que você vai ver que não é, não tem uma fórmula exata, que a gente chega conversando com colegas aí, um age de uma forma porque aprendeu a fazer daquela forma, o outro age um pouquinho diferente “não eu não tiro no exato momento, eu deixo descansar por alguns minutos, por algumas horas e tiro mais tarde” então, é receitas que cada um traz, mas eu nunca mudei os meus métodos de produção.

Quando perguntado sobre se há algum tipo de controle de qualidade, Hermes continua reafirmando o caráter artesanal da bebida:

Cada um faz de um jeito. Cada um procura manter sempre aquilo que ele aprendeu, alguns até podem vir a mudar, eu nunca mudei, a maneira como a gente começou é a maneira como a gente conduz até hoje, mas não há nenhum controle assim, e por isso que ela é uma bebida que não tem, digamos, um sabor exato, ela não é uma Coca-Cola da vida, que você vai tomar em qualquer parte do mundo e ela vai ter o mesmo sabor. A nossa mesmo ela varia de sabor porque ela varia de safra, ela varia de produto, ela é um produto natural, então se a uva é mais doce ela vai ser mais doce, se a doce é menos doce, menos doce, a gente não adiciona nenhum tipo de adoçante, nem de sabor, conservante, nada. Aquilo que a fruta oferece é aquilo que vai sair.

Assim, percebe-se que é necessário realmente entrevistar vários produtores e não considerar um modo de fazer “oficial” ou correto. Em relação à geração da lei, foi perguntando se ele achava que a patrimonialização da jurupiga tinha tido alguma importância na Ilha. Ele então responde:

Teve muita importância não só na Ilha, em todo o município eu acredito. Isso a gente sente conversando com [...] não só com autoridades muito mais com os produtores, os produtores se sentiram mais fortalecidos, muito mais valorizados digamos assim, eles [...] eles tem mais certeza naquilo que tão fazendo, eles sabem que tem aquele produto que eles fazem é reconhecido hoje, e isso é o que a gente nota conversando, sabe, a gente não pode afirmar nada... mas a gente sente isso, e a sua pergunta foi bem isso, o que que a gente... notou, né. Então se sente, que os produtores ficaram bem a vontade, o público consumidor também se sente valorizando bem mais aquele produto “pô, eu tô tomando uma coisa que é rio grandina, isso aqui é nosso”. Pra presentear mesmo, os, as pessoas que vão sair fora do município ou recebem alguém de fora, eles se sentem muito envaidecidos quando dão uma garrafa de jurupiga, “bah, porque isso aqui é nosso, isso só tem aqui”. Então é algo que acrescentou muito, não em valores comerciais, a gente não colocou, não inflacionou por isso, mas a gente sente que valorizou muito aquele produto, que se tinha, que a gente já valorizava, mas sente que os outros tão valorizando bem mais.

Quando foi pedido para recontar o que aconteceu quando Ministério da Agricultura os intimou, Hermes revive o momento fazendo brincadeiras, porém deixando claro que foi um momento traumático na vida da família. Por fim, volta ao assunto da patrimonialização e afirma:

[...] Então eu acredito que se ela não tivesse sido patrimonializada, se não tivesse tido todo esse incentivo que teve de vocês da FURG, tão acatada pelo poder público, ela já teria sido esquecida. Esquecida não, mas já teria sido extinta com certeza.

Nesta fala se percebe o caráter identitário que a bebida possui, na visão de Hermes, enquanto referência cultural não só para a Ilha como para o município. A lei apenas reconheceu e valorizou o fato, incentivando os próprios rio-grandinos a também a notarem e a valorizarem. Pode-se perceber que a identidade dos ilhéus, relacionada à jurupiga, também se fortalece com a lei. Quanto maior aceitação e reconhecimento da sociedade (seja a Universidade ou o poder público), mais ela tem se fortalecido dentro da Ilha. Como afirma Pollak:

A construção de identidade é um fenômeno que se produz em referência aos outros, em referência aos critérios de aceitabilidade, de admissibilidade, de credibilidade, e que se faz por meio da negociação direta com outros. Vale dizer que memória e identidade podem perfeitamente ser negociadas, e não são fenômenos que devam ser compreendidos como essências de uma pessoa ou grupo (POLLAK, 1992, p. 204).

Hermes conta que quando sua família começou a levar a Jurupiga nas feiras e ver que havia uma demanda e que as pessoas gostavam, eles aumentaram cada vez mais a produção. O narrador enxerga que, partir da demanda, outras pessoas começaram a aumentar a produção e também começaram a surgir novos interessados. Também, com a geração da lei e uma segurança maior, o interesse tem crescido ainda mais, até porque sempre houve um medo por parte dos produtores de uma vigilância sanitária ou órgão similar, que fosse cobrar taxas e encarecer ou mesmo inviabilizar a produção. Hermes é otimista em relação ao futuro:

[...] aqui na Ilha se teve períodos aí de ter 2, 3 produtores. Hoje, se for contar não cabe nos dedos, porque, gente que tinha parado que retomou, gente que [...] “lá o meu avô fazia mas eu nunca fiz”, começaram a fazer, então, eu acredito que foi muito por isso. Ela primeiro tornou-se um símbolo do município, depois patrimônio, como patrimônio ela, digamos, deu uma garantia a mais pra produção e se sentiu esse crescimento. E eu acho que ela ainda crescerá mais ainda, eu acredito que mais gente surgirá por aí.

Percebe-se que a patrimonialização da bebida de fato auxiliou, de forma prática e também simbólica, para a salvaguarda deste bem imaterial. É importante verificar o impacto que este registro formal teve na comunidade e valorizar as múltiplas memórias que os produtores possuem em relação à produção. Encontrar os aspectos de memória coletiva envolvidos nesta tradição, porém sem esquecer ou menosprezar os aspectos individuais é necessário.

Acredita-se na hipótese de que a memória em relação ao modo de fazer, à produção de uva e vinho na Ilha desde o início do século XIX, é de fato uma memória forte, coletiva, ou seja, são fatos que a maioria dos ilhéus com que se teve contato, 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, e estas só irão aparecer no decorrer da pesquisa com a realização de novas entrevistas.

Como já explicitado acima, é necessário lembrar que ambas são construções dialógicas, a memória coletiva (ou social/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. Por ser a Ilha uma localidade afastada do centro e não muito populosa, acredita-se que a possibilidade da existência de uma memória coletiva é maior, como diz Candau:

As sociedades caracterizadas por um forte e denso conhecimento recíproco entre seus membros são, portanto, mais propícias à constituição de uma memória coletiva – que será

nesse caso uma memória organizadora forte – do que as grandes megalópoles anônimas (CANDAU, 2012, p.45).

Também se pretende realizar uma nova entrevista com Hermes, com algumas questões que surgiram após a análise desta primeira entrevista. Como diz Portelli (1997 b, p. 36):

O fato de que entrevistas com a mesma pessoa possam ser continuadas indefinidamente guia-nos para a questão da imperfeição inerente às fontes orais. É impossível exaurir a memória completa de um único informante, dados extraídos de cada entrevista são sempre o resultado de uma seleção produzida pelo relacionamento mútuo. Pesquisa histórica com fontes orais, por isso, sempre têm a natureza inconclusa de um trabalho em andamento.

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. É importante estar aberto e disposto a ouvir as versões do passado expressas pelos nossos narradores, conversando com o intuito de aprender e não ensinar. Como diz Portelli (1997a, p. 22): “A arte essencial do historiador oral é a arte de ouvir”.

Fonte Oral

- 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, RS.

Referências

- AZEVEDO, Ana Lucia Dias Morisson. **A Ilha dos três Antônios**. Águeda: Artipol, 2003.
- BENJAMIN, Walter. O narrador: considerações sobre a obra de Nikolai Leskov. **Magia e técnica, arte e política**: ensaios sobre literatura e história da cultura. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 197-221.
- CANDAU, Joël. **Memória e identidade**. São Paulo: Contexto, 2012.
- CASTRO, Ricardo Vieralves de & COSTA, Marli Lopes. Patrimônio Imaterial Nacional: preservando memórias ou construindo histórias? In: **Estudos de Psicologia**, 2008, 13(2), 125-131.
- FONSECA, Maria Cecília Londres. **Referências Culturais**: Base para novas políticas de patrimônio. Disponível em: http://www.ipea.gov.br/sites/000/2/publicacoes/bpsociais/bps_02/referencia.pdf. Acesso em: 15/08/2011.
- HALL, Stuart. Descentrando o sujeito. In: **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: Ed. DP&A, 2005, p. 34-46.
- HOLANDA, Fabíola & MEIHY, José Carlos Sebe B. **História Oral**: como fazer, como pensar. São Paulo: Contexto, 2011.
- POLLAK, Michael. Memória, Esquecimento, Silêncio. In: **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.
- POLLAK, Michael. Memória e identidade social. In: **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, p.200-215, 1992.

PORTELLI, Alessandro. O massacre de Civitella Val di Chiana (Toscana: 29 de junho de 1944): mito e política, luto e senso comum. In: **Usos & Abusos da História Oral**. Rio de Janeiro: Ed. FGV, 1998, p. 103-130.

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

PORTELLI, Alessandro. O que faz a História Oral diferente. In: **Projeto História**, São Paulo, (14), p.25-39, fev, 1997b.