



MINISTÉRIO DA
CULTURA



FUNДАРPE
FUNDAÇÃO DE FOMENTO
CULTURAL E ARTÍSTICO DO
PERNAMBUCO

Secretaria
de Cultura



Fundação
Joaquim
Nabuco



UPE
UNIVERSIDADE
DE PERNAMBUCO

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
MINISTÉRIO DA CULTURA
SECRETARIA DE CULTURA DO ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDAÇÃO JOAQUIM NABUCO
UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO
CURSO DE FORMAÇÃO DE GESTORES CULTURAIS DOS ESTADOS DO
NORDESTE**

ANAYRAN KEZIA DOS SANTOS

**CHOCALHOS:
A ARTE QUE DÁ SOM E VIDA À VILA SANTA TERESA, AGRESTINA /
PERNAMBUCO.**

Recife
2016

ANAYRAN KEZIA DOS SANTOS

**CHOCALHOS:
A ARTE QUE DÁ SOM E VIDA À VILA SANTA TERESA, AGRESTINA /
PERNAMBUCO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Formação de Gestores Culturais dos Estados do Nordeste, promovido pelo Instituto de Humanidades, Artes e Ciências Professor Milton Santos, da Universidade Federal da Bahia, em parceria com o Ministério da Cultura, a Fundação Joaquim Nabuco, a Universidade de Pernambuco e a Secretaria de Cultura do Estado de Pernambuco, como requisito para obtenção do Certificado do Curso de Aperfeiçoamento em Gestão Cultural.

Orientador: Silvana Lumachi Meireles

Recife
2016

ANAYRAN KEZIA DOS SANTOS

**CHOCALHOS:
A ARTE QUE DÁ SOM E VIDA À VILA SANTA TERESA, AGRESTINA /
PERNAMBUCO.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito parcial para obtenção do Certificado do Curso de Aperfeiçoamento em Gestão Cultural.

Aprovado em 16 de dezembro de 2016.

Dedico esta monografia a todos os artesãos chocalheiros, bem como, toda a comunidade da Vila Santa Teresa, Agrestina - Pernambuco. A capital Nacional do Chocalho!

AGRADECIMENTOS

Agradeço todos os idealizadores, realizadores e apoiadores do CURSO DE FORMAÇÃO DE GESTORES CULTURAIS DOS ESTADOS DO NORDESTE, a todos os mestres com os quais tive contato durante o curso, a minha família, minha irmã Alderlucia por todo apoio, aos amigos companheiros de trabalho da Secretaria de Cultura e Turismo da Prefeitura de Agrestina, aos amigos Zezo, Vanessa e Renato da Vila Santa Teresa, além de todos os artesãos chocalheiros e seus parentes que tão bem me receberam na comunidade durante a pesquisa de campo.

“Quando o gado tá ‘*enchucalhado*’ tá tranquilo o pastorador” (Eliño Julião)

SANTOS, Anayran. CHOCALHO: A ARTE QUE DÁ SOM E VIDA À VILA SANTA TERESA, AGRESTINA / PERNAMBUCO. (36) p. il. 2016. Monografia (Curso de Aperfeiçoamento em Gestão Cultural) – Instituto de Humanidades, Artes e Ciências Professor Milton Santos, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2016.

RESUMO

O tema central que permeia este trabalho é a fabricação artesanal de chocalhos na Vila Santa Teresa, Zona Rural de Agrestina Pernambuco. O trabalho traz um registro dos processos de produção e inventaria a arte, que é um patrimônio cultural imaterial do município, sem reconhecimento oficial, trazendo informações sobre os atuais artesãos, utensílios e equipamentos utilizados e do local de trabalho, as chamadas “tendas”. Por fim o trabalho apresenta uma proposta para o registro da arte de fazer chocalhos, em Santa Teresa, tratada aqui como Patrimônio Cultural Imaterial.

Palavras-chave: Chocalho. Chocalheiro. Artesão. Santa Teresa. Agrestina/PE. Patrimônio Cultural Imaterial. Registro.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	9
2 JUSTIFICATIVA	10
3 OBJETIVO GERAL	11
4 CARACTERIZAÇÃO DA VILA SANTA TERESA	11
4.1 CARACTERIZAÇÃO GEOGRÁFICA	11
4.2 ASPECTOS CULTURAIS DA VILA SANTA TERESA	12
5 CHOCALHO: HISTÓRIA E EVOLUÇÃO	13
6 A PRODUÇÃO ARTESANAL DE CHOCALHO EM SANTA TERESA	18
6.1 ETAPAS DE PRODUÇÃO DOS CHOCALHOS: RECURSOS FÍSICOS MATERIAIS E HUMANOS	22
7 CHOCALHO: PATRIMÔNIO IMATERIAL DA HUMANIDADE	28
8 A IMPORTÂNCIA DO REGISTRO PARA A ARTE CHOCALHEIRA DE SANTA TERESA, AGRESTINA / PE	30
9 CONSIDERAÇÕES FINAIS	31
REFERÊNCIAS	33
APÊNDICE A - Instrumentos utilizados na produção de chocalhos na Vila Santa Teresa, Agrestina / PE	34
APÊNDICE B - Etapas de produção de chocalhos na Vila Santa Teresa, Agrestina / PE	35
APÊNDICE C - Composição – partes de um chocalho produzido na Vila Santa Teresa, Agrestina / PE	36

1 INTRODUÇÃO

A Constituição Brasileira de 1988 reconhece o Patrimônio Cultural como uma construção social, cabendo ao Estado reconhecê-lo e protegê-lo com o apoio e a participação da sociedade. Entretanto, somente a partir da promulgação do Decreto nº 3.551/2000 que esse princípio constitucional foi absorvido nas práticas de preservação e passou a se consolidar no Brasil a noção de patrimônio cultural imaterial ou intangível. A partir de então saberes, celebrações, formas de expressões, lugares, modos de fazer enraizados em comunidades e tantos outros elementos culturais passaram a ser alvo de políticas culturais e registro de salvaguarda.

Pensando nesse tipo de Patrimônio e políticas culturais tomou-se por objeto de estudo para esse trabalho a arte de fazer chocalhos na Comunidade de Santa Teresa, no município pernambucano, Agrestina, onde a principal atividade cultural, e também econômica, desenvolvida é a produção de idiofones, mais conhecidos em todo o Nordeste brasileiro por chocalhos. O trabalho propõe descrever todos os processos que envolvem a fabricação artesanal de chocalhos na Vila Santa Teresa e apresentar uma proposta para o registro dos chocalhos, a arte que há mais de 100 anos está enraizada na comunidade, perpassando gerações.

A produção de chocalho acontece informalmente, sem nenhum tipo de regularização e hoje não existem dados mensuráveis nem banco de dados para que seja realizada uma análise documental, por este motivo este trabalho optou, em sua metodologia, pela pesquisa qualitativa quanto a abordagem, exploratória e descritiva quanto aos objetivos e bibliográfica, documental e pesquisa-ação quanto aos procedimentos. Foram aplicados 10 questionários como instrumento de pesquisa – 6 em oficinas coletivas e 4 com artesãos individuais - e realizada entrevista formal (o entrevistado, Seu Zezo, foi escolhido por ser um dos mais velhos a fazer chocalhos na vila, conhecedor de todos os diversos processos para se fabricar um chocalho além de ser conhecedor de todas as oficinas onde se produzem chocalhos na comunidade. Estas últimas são popularmente chamadas de “tendas”). Durante a construção da pesquisa, entrevistas informais também foram realizadas com os chocalheiros.

2 JUSTIFICATIVA

Ameaçada de extinção no mundo, a fabricação de chocalho é a maior produção de artesanato do município de Agrestina e principal atividade econômica da Vila Santa Teresa onde mais de 40 chocalheiros – ferreiro que trabalha exclusivamente na fabricação de chocalhos - junto com a família e moradores da própria comunidade, mantêm as chamadas tendas - espaços de trabalho onde estão os materiais e instrumentos necessários para a realização do artesanato - em constante produção.

A arte é mais uma herança pernambucana herdada pelos colonizadores portugueses e hoje, de acordo com a organização Turismo do Alentejo, a Câmara de Viana do Alentejo e a Junta de Freguesia de Alcáçovas existem, em Portugal, apenas 13 Mestres Chocalheiros, onde desses, apenas nove têm mais de 70 anos e os demais entre 30 e 40, mas nenhum tem aprendiz. Mediante o risco de extinção, esses órgãos candidataram o fabrico de chocalhos a “arte chocalheira” para concorrer ao título de Patrimônio Cultural da Humanidade com reconhecimento pela Organização das nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), pleito aprovado e autorizado sua inscrição na Lista de Patrimônio Cultural Imaterial com Necessidade de Salvaguarda Urgente, em dezembro de 2015 em Windhoek, Capital da Namíbia.

Em Santa Teresa, vila de Agrestina no Agreste Pernambucano, embora a atividade aparentemente esteja em decadência - através de relatos dos antigos chocalheiros já houve mais de 30 fabricos em funcionamento, realidade que não existe mais - ainda é possível encontrar jovens envolvidos no processo de fabricação. A arte milenar que já possui reconhecimento internacional necessita de registro e proteção também no Brasil pois representa a cultura, sobretudo do Nordeste brasileiro presente nos sítios ou fazendas de gado e caprinos que, além de ser uma tradição cultural artesanal, de viés econômico e, repassada de geração a geração há mais de 100 anos na mesma comunidade, pode se configurar como uma alternativa de desenvolvimento local.

3 OBJETIVO GERAL

Identificar a arte centenária de fazer chocalhos da Vila Santa Teresa, Agrestina – PE, patrimônio cultural imaterial ainda não reconhecido, e apresentar a importância de uma proposta para o registro do chocalho, adequada a comunidade, para a atividade ameaçada de extinção no mundo, em consonância com a política cultural do Brasil.

4 CARACTERIZAÇÃO DA VILA SANTA TERESA

4.1 CARACTERIZAÇÃO GEOGRÁFICA

A Vila Santa Teresa pertence ao município de Agrestina que está localizado na Região Agreste do Estado de Pernambuco à 154 km da Capital, Recife. A região limita-se com os municípios de Caruaru, Bezerros, Cupira, São Joaquim do Monte e Altinho. A distância da sede para a vila são cinco (05) quilômetros e o principal acesso é a BR 104, sentido Alagoas. Santa Teresa está margeada pela Rio Una e o clima é semiárido.

De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas - IBGE, Censo Demográfico 2010, mais de dois terços da população residente do município de Agrestina está localizada na área urbana, 16.957 pessoas e apenas 5.722 pessoas são residentes rurais. Segundo a Coordenação de Atenção Básica de Saúde do município, em 2016, aproximadamente 405 pessoas residem na Vila Santa Teresa, sendo em 130 famílias.

A Vila possui energia elétrica proveniente da Companhia Energética de Pernambuco - CELPE e abastecimento de água tratada através da Companhia Pernambucana de Saneamento - COMPESA, porém não possui saneamento básico. A coleta comum de lixo é realizada pela Prefeitura Municipal, uma vez por semana, e segue para o aterro sanitário da cidade.

A comunidade dispõe de posto de saúde próprio com atendimento médico e odontológico e também Escola de Ensino Fundamental, quadra esportiva além de um Centro de Qualificação e Inclusão Produtiva, onde já foram realizados cursos de corte e costura através de uma parceria da Prefeitura de Agrestina com o Programa Pernambuco no Batente do Governo de Pernambuco.

No quesito mobilidade a Vila Santa Teresa, por estar localizada as margens da BR 104, dispõe de fácil acesso além de usufruir dos transportes alternativos e transporte coletivo (ônibus) que operam regularmente entre Caruaru, principal cidade do Agreste Pernambucano, e outros municípios como Cupira, Panelas e Lagoa dos Gatos.

4.2 ASPECTOS CULTURAIS DA VILA SANTA TERESA

Assim como grande parte das comunidades, vilas e cidades do interior pernambucano, Santa Teresa formou-se a partir de uma Fazenda de Gado pertencente a família Quintão. Segundo Silva (2004) no ano de 1770 o então Governador do Estado de Pernambuco, Capitão General Manuel da Cunha Menezes, concedeu a Francisco Soares Quintão terras devolutas no Agreste Merdional para a criação de gado onde, em 1771 fundou a Fazenda Santa Teresa (atual Vila Santa Teresa), no sítio Bebedouro das Queimadas, depois Bebedouro (atual Agrestina) pertencente a jurisdição de Altinho que, por sua vez, pertencia ao Curato de Garanhuns.

Com o passar dos anos e a povoação da região, o Sr. Francisco Luiz da Silva Oliveira, resolveu construir uma capela em homenagem a Santa Teresa no ano de 1890, Capela esta que ainda hoje existe e encontra-se em perfeito estado de conservação, inclusive sedia celebrações eucarísticas, pelo pároco local, uma vez ao mês.

A devoção à Santa deu o nome de Santa Teresa ao aglomerado de casas que passou a se formar na localidade. Outra capela foi construída no centro da vila pois, com a formação das ruas, a antiga capela ficou afastada cerca de dois km do povoado. Santa Teresa, a padroeira da vila, tem sua festa celebrada sempre no mês de outubro onde acontece a mais tradicional festa da vila, com celebração eucarística, procissão com andor e imagem da santa, bandas de pífanos, leilão de animais, frutas e objetos doados pela sociedade. A noite parques de diversão e shows artísticos animam os participantes da festa da padroeira.

Outro elemento cultural de extrema importância, sobretudo econômica, para a comunidade de Santa Teresa é a produção artesanal de chocolates. Embora a vila seja próxima da cidade, cerca de 5 km, não existe nenhum registro de pessoas que trabalhem na produção deste artefato na área urbana. Toda a produção está enraizada, exclusivamente, na Vila Santa Teresa. A partir dos resultados do questionário aplicado *in loco*, das entrevistas formais e informais durante a

construção deste trabalho, pôde-se observar que 100% das famílias da vila tem relação, direta ou indireta, com esta produção artesanal e que a atividade é familiar, envolvendo os parentes de diferentes graus na atividade.

5 CHOCALHO: HISTÓRIA E EVOLUÇÃO

Segundo a Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira chocalho é um “Instrumento musical utilizado para assinalar a presença do gado. Fabricam-se de vários tamanhos e formas, predominando, no entanto, a cilíndrica” . Em matéria exibida pela programa Globo Rural sobre os chocalhos da Vila Santa Teresa, em Agrestina, nos anos 90, fez-se uma relação dos sinos como símbolo universal, presente na maioria das culturas e diferentes religiões espalhadas mundo a fora. Segundo a matéria, no hinduísmo está ligado a origem do mundo, no islamismo representa a sutileza da revelação, em certos ramos do budismo está associado a voz divina, para o cristianismo representa chamamento, orientação, pontua a celebração, sonoriza a devoção. Os registros mais antigos do uso de sinos vem da prática do pastoreio, tendo diversos significados o seu uso em animais. No Brasil os chocalhos são também conhecidos por sincerro, sineta ou sinueiro.

Do ponto de vista musical os chocalhos são idiofones (o som do instrumento é produzido pelo seu próprio corpo). Existem idiofones utilizados para diversas finalidades: instrumento percussivo, brinquedo infantil e, neste caso, os chocalho que funcionam como uma espécie de GPS ao ser suspenso no pescoço dos animais para facilitar sua localização no pasto.

Nas buscas realizadas com o intuito de fazer um levantamento sobre a história e evolução do chocalho produzido em Santa Teresa, chegou-se a conclusão que pouco, ou quase nada, de produção científica foi escrita sobre a temática. O pouco que a pesquisa encontrou ficou restrito a reportagens e/ou documentários sobre o processo de fabricação e, somente, uma monografia de pós graduação em Programação do Ensino da História (Garanhuns 2004) intitulada “AGRESTINA: CHOCALHOS DA VILA SANTA TEREZA”.

De acordo com a monografia mencionada anteriormente os portugueses trouxeram “outros costumes que foram fundidos entre os ameríndios, africanos e europeus, entre elas essa

atividade da metalurgia, que é executada de forma artesanal com ferramentas utilizadas do período medieval” (SILVA, 2004).

Não há nenhum chocalheiro em Santa Teresa, mesmo os mais antigos e que atualmente encontram-se inativos, que saiba informar qual a primeira pessoa, nem em qual ano, começou a fabricação de chocalhos na comunidade rural de Agrestina, Vila Santa Teresa. Na Secretaria Municipal de Cultura não existem registros que possam servir de base documental para a pesquisa, o motivo talvez seja a recente criação da Secretaria, datada de maio de 2006. O município, emancipado no ano de 1928, não possui nenhum espaço cultural destinado a preservar a memória da cidade, tampouco existem referência bibliográfica que conte, exclusivamente e com detalhes, a história municipal de Agrestina, deixando assim uma grande lacuna.

Diante do exposto a pesquisa voltou-se a história do chocalho no mundo, onde descobriu-se que a produção de chocalho, em Viana do Alentejo, Portugal, remonta a 1375 conforme descrito a seguir:

A produção de chocalhos, no Distrito de Évora, localiza-se especificamente em Alcáçovas (Viana do Alentejo), desenvolvendo-se em círculos familiares muito fechados. A obrigatoriedade da utilização de chocalhos remonta a 1375, data das mais antigas Posturas da Cidade de Évora, onde se regulamentava o seu uso nos animais, e desde 1439 documenta-se o fabrico de chocalhos em Alcáçovas, quando os seus mestrais se arregimentaram na Casa dos Vinte e Quatro, em Évora (MONIZ, 2000). Uma actividade que continuava florescente nos finais do século XIX, já que em 1890, existiam em Alcáçovas dez oficinas com vinte chocalheiros. Em 1913, dezassete famílias trabalhavam nesta indústria (PINHEIRO, 1995). Quando da constituição do Gabinete do Artesanato Regional do Distrito de Évora (G.A.R.D.E.), em 1963, no âmbito do Museu do Artesanato Regional, existiam as seguintes oficinas em laboração: António Grosso Sim-Sim, João Chibeles Penetra, Joaquim Firmino da Silva Sim-Sim, Francisco Barroso e Silvério Augusto Sim-Sim, que forneceram chocalhos para exposição e também para venda ao mercado. (SAPOBLOGS, 2016)

Ainda sobre a história do chocalho de acordo com a Fábrica de Chocalhos Pardalinhos “a Arte de fazer chocalhos resulta do encontro milenar entre as antigas « artes do fogo » (a dos caldeireiros e a dos ferreiros) com a arte musical” (CHOCALHOS PARDALINHO, 2016).

Para investigar a história local do início da fabricação do artefato em Santa Teresa foram realizadas entrevistas. Um deles foi um dos chocalheiros mais velho, José Jozoaldo Serafim da Silva (66 anos), mais conhecido na comunidade por Seu Zezo. De acordo com Zezo (2016) as

peças mais antigas que trabalharam no ofício de fabricação de chocalhos foram os irmãos Antônio e Miguel Menino e Elias Serafim. Segundo ele, na década de 50 e 60 essas pessoas já trabalhavam em oficinas mas, mesmo eles, não sabiam dizer quais foram as primeiras pessoas a fabricarem chocalhos naquele povoado. Zezo afirma que os segredos da arte de fazer chocalhos foram repassados de geração a geração. O próprio diz ter aprendido sozinho, apenas na observação da atividade na tenda do seu pai e, a partir dos 8 anos, já começou a ajudá-lo tanto na agricultura quanto na produção de chocalhos.

Para o entrevistado, da primeira a última casa da vila, todas as pessoas tem parentesco entre si numa atividade familiar, os parentes trabalham juntos na produção e, embora todos saibam fazer todas as etapas de produção de um chocalho alguns optam por dividir as tarefas. Para ele existem muitos segredos nessa arte porém, qualquer pessoa que estiver interessada pode aprender com os que já são profissionais, depende do esforço pessoal de cada um.

Para Seu Zezo, um dos principais entraves para a continuidade da produção de chocalhos na vila é a falta de valorização da mercadoria. “É um trabalho difícil, pesado e de pouco retorno financeiro o que faz com que muitas pessoas acabem aprendendo e se dedicando a outra profissão para poder ganhar seu sustento” (ZEZO, 2016). Isso aconteceu com ele próprio que teve que ir morar em São Paulo nos anos 60 e residiu 22 anos na “Grande Capital”. O mesmo aconteceu com um de seus filhos que, mesmo tendo aprendido a profissão de chocalheiro, futuramente tornou-se pedreiro.

Os chocalhos, que de acordo com seu Zezo tem a função original de pendurar no pescoço da rês (animal quadrúpede cuja carne serve para alimentação humana, podem ser bovinos, caprinos, etc) para localizar os animais que estão pastando ou para afugentar com o chocalhar do instrumento, animais peçonhentos como cobra, atualmente também tem sido procurado por pessoas interessadas em fazer artigos para decoração.

Um relatório disponível na internet do programa de assistência da União Nordestina de Assistência a Pequenas Organizações (UNO) sobre sua evolução às empresas muito pequenas de Recife desde 1972 e a extensão do programa à região de Caruaru, em 1980 apontou que no ano de 1981 aconteceu um trabalho de formação de associação e cooperativa com cerca de 20 produtores de chocalhos para rebanhos. Segundo o documento os métodos de produção eram

extremamente primitivos, repassados através das gerações. Os intermediários eram bem-sucedidos com as vendas, ao contrário dos produtores. A UNO elaborou algumas estratégias para a associação de chocalheiros, entre elas estabelecer uma lista de preços mínimos e financiamento para os produtores, entretanto, a UNO não foi capaz de incluir Santa Teresa em seu programa de crédito pois estava fora de sua jurisdição. Segundo o relatório:

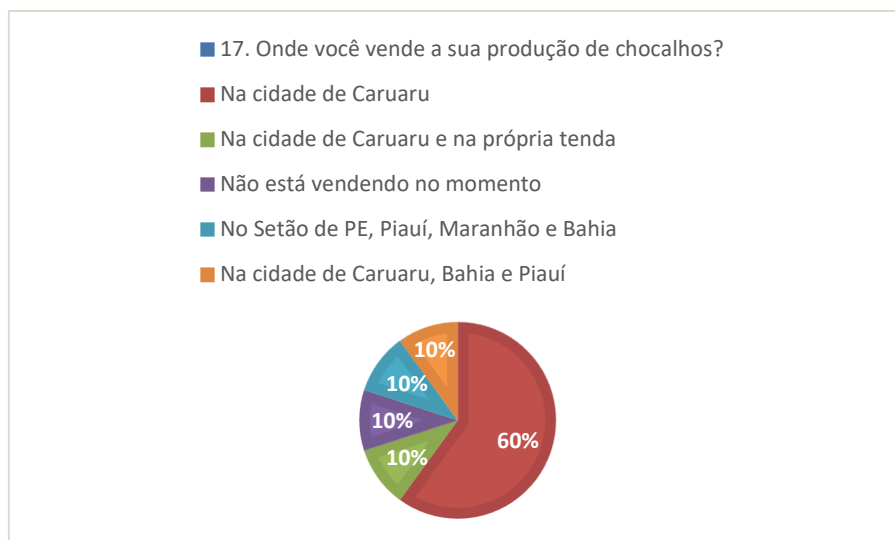
No início a UNO agiu como conselheira, conseguindo êxitos num curto período de tempo. Sua habilidade de financiar os produtores deu à UNO credibilidade, quando esses produtores eram céticos quanto ao sucesso que a UNO poderia ter. Mas a credibilidade da UNO poderia se desintegrar, pois não há uma compreensão suficiente do mercado dos sinos para rebanho. Aumentar o nível de expectativas dos produtores poderia ser potencialmente perigoso. (i.e., se trata-se de um produto antiquado que será extinto com o passar do tempo ou sempre haverá um mercado crescente para ele). A UNO está tomando providências para corrigir isso e já fez contato com associações de criadores de gado em Recife, com o intuito de entender suas necessidades e de vender diretamente a eles. (JACKELEN, 1982)

Através das entrevistas informais a informação do relatório mencionado anteriormente foi confirmada porém, mesmo os chocalheiros mais antigos não souberam informar o motivo pelo qual o trabalho da UNO foi interrompido e a associação dos chocalheiros deixou de funcionar.

No ano de 2002 a Prefeitura de Agrestina em parceria com o Programa de Apoio Tecnológico às Micro e Pequenas Empresas (PATME) do SEBRAE, realizou um projeto intitulado “Chocalhos de Santa Tereza proposta para introdução do produto no mercado de artesanato, decoração e souvenir”. Com a implantação deste projeto houve uma significativa alteração no modo de produção que foi a substituição do antigo fole pela ventoinha, que é um motor elétrico. Cursos de customização em chocalhos foram oferecidos aos jovens da comunidade porém, com o término do projeto, as ações não tiveram continuidade e, hoje não existe associação de produtores nem trabalho de cooperativa em funcionamento.

De acordo com os questionários aplicados nas tendas, atualmente, o principal ponto de distribuição e venda dos chocalhos é a cidade vizinha, Caruaru, como mostra o gráfico abaixo:

Gráfico 1: locais de vendas dos chocalhos de Santa Teresa



Fonte: Pesquisa de Campo, 2016

Através de pesquisas realizadas pela internet e das informações prestadas pelos entrevistados, na cidade de Juazeiro do Norte - CE também é possível encontrar fabricação artesanal de chocalhos. Para os entrevistados, uma família de Santa Teresa mudou-se para para aquele Estado, pois, um fabricante conhecido pela comunidade por Zezinho Cearense era sobrinho de um morador da vila conhecido por Zé Branco.

O modo rudimentar e primitivo como os chocalheiros fabricam seu artesanato não sofreu muitas alterações ao longo dos anos. Desde que se tem conhecimento da fabricação de chocalhos em Santa Teresa a única mudança foi a substituição do fole (instrumento medieval) para o motor elétrico chamado de ventoinha, introduzido nas tendas no ano de 2002. Segundo Zezo, a alteração desse instrumento foi responsável por um aumento de 95% na produção de chocalhos. A substituição fez com que a função do puxador de fole (ou cambãozeiro) se tornasse obsoleta assim como o próprio equipamento que não é encontrado nas oficinas em funcionamento atualmente.

Um acontecimento importante para a comunidade que contribuiu muito com a divulgação da produção em nível nacional foi a matéria do Globo Rural, no década de 90, que exibiu a produção de chocalhos da vila conhecida por “Capital Nacional do Chocalho”. Diversas foram os programas que despertaram o interesse pela fabricação ao longo dos anos a exemplo do Espaço Pernambuco (2015), na Globo Nordeste, ou no ABTV 2ª Edição da TV Asa Branca, afiliada Rede Globo da cidade de Caruaru, entre outros.

A tradição secular da cidade também inspira eventos locais como a Cavalgada do Chocalho com realização geralmente em novembro que, de acordo com o RankBrasil, é a maior cavalgada uniformizada do país. O título já havia sido conquistado outras duas vezes e superado por eventos semelhantes realizados nos municípios de Catuti – MG e Vitória de Santo Antão – PE mas na 5ª Cavalgada do Chocalho (2007) bateu novamente o recorde (que é atual) com 1.249 participantes numa travessia de 13 km com a participação de vaqueiros de mais de 50 cidades de diferentes estados brasileiros. O RankBrasil define o evento como “uma festa que cresce a cada ano e amplia o turismo na região, gerando uma nova opção de economia e proporcionando lazer à população” (RANKBRASIL, 2016).

Outro evento inspirado na arte é a Trilha dos Chocalhos, evento motociclístico com percurso entre zona rural e urbana de Agrestina, realizado, geralmente, no mês de Julho.

O chocalho também é motivo de inspiração para compositores e músicos sobretudo daqueles que retratam o modo de vida da caatinga, no Nordeste. Um grande clássico de Luiz Gonzaga, letra do caruaruense Nelson Barbalho foi a Morte do Vaqueiro (música em homenagem ao primo do Rei do Baião, Raimundo Jacó, vaqueiro, brutalmente assassinado) também conhecida por “tengo, lengo, tengo” som característico do artefato a chacoalhar no pescoço do gado nas cacatingas do sertão. Outros artesãos no município e região, muitas vezes, acrescentam o chocalho em suas obras, tanto para artigos de decoração como para peças utilitárias como portachaves, chaveiros, entre outros.

6 A PRODUÇÃO ARTESANAL DE CHOCALHO EM SANTA TERESA

Diversas são as vezes que um mesmo chocalheiro pega em um chocalho ate que este seja acabado. O processo artesanal da fabricação passa por diversas etapas de produção e, embora todos chocalheiros saibam executar todas ou quase todas as diferentes etapas, algumas delas exigem um pouco mais de maestria ou habilidade como por exemplo embarrear ou afinar o chocalho, quando o som deste não sai como o esperado. Essas etapas geralmente são realizadas pelos mais experientes, os “Mestres”. Através das pesquisas realizadas pela internet do modo de produção de chocalhos alentejano (Portugal) e do modo observado e gravado em Santa Teresa (Agrestina / PE) fora observado que ambas seguem as mesmas técnicas e processos e

que as variações ocorrem, basicamente, nos instrumentos utilizados ou na designação das diferentes partes que compõem o chocalho. Em Santa Teresa chama-se “travão” a peça que segura o badalo no interior do chocalho, em Alcáçovas chama-se “céu”. A “aseia” daqui é chamada de “asa” pelos portugueses. Antes de embarrear o chocalho, os chocalheiros de Santa Teresa, põem a quantidade necessária de latão, que será responsável pelo banho do chocalho, e um pouco de pó de carvão enquanto que em Alcáçovas o latão é colocado com barro misturado com palha triturada, chamada de moínha.

As principais etapas são: Riscar o molde do chocalho; Cortar a chapa de ferro; Acertar o chocalho na bigorna; Furar o chocalho; Fixar o travão; Fixar a aseia; Embarrear; Soldar; Dar o banho; Esfriar no tanque; Partir a bola cozida; Lavar os chocalhos; Secar; Afinar e embadalar.

Para introduzir o modo de produção de chocalhos fizemos inicialmente uma comparação com o modo de produção alentejano com o fabrico em Santa Teresa. No livro *A Vila de Alcáçovas* (1928) de José Augusto do Rosário o autor descreve o modo de produção na Vila de Alcáçovas, processo ainda hoje seguido:

Nas grandes chapas de folha de Flandres se talham os chocalhos, conforme o tamanho ou a qualidade que se deseja. Ainda hoje industrias fazem uso de uma palhinha para medir a folha, em lugar de uma fita métrica ou de um metro articulado! A força do habito!...

Cortadas essas folhas, por enorme tesoura fixa no banco de trabalho, à direita do artista, logo lhes são dados quatro golpes em sentido inverso. As partes separadas encaixam umas nas outras, na operação de enrolamento do chocalho. Depois é debruado com pequenas tiras de folha. A seguir, ao alto, é aberto um furo, onde se coloca o céu, ou gancho, que há de mais tarde segurar o badalo. Procede-se à colocação da asa. Todas estas partes do chocalho são distintas, como se está verificando. Pode parecer que o chocalho está completo, mas, não. Não está pronto.

Numa lagem, ou pedra grande, se amassa uma porção de barro misturado com cisco e moínha, que vai servir para embarrar o chocalho em bruto, sobre o qual e dentro se colocaram previamente uns tantos pedaços de metal.

Também tem o seu quê de curioso o acto de embarrar. Espalma-se o barro de modo a cobrir por completo o chocalho. Com um ferro se abre nesse barro um furo ou respiradouro. Colocam-se uns tantos chocalhos numa forja, até atingirem a incandescência, depois do que se retiram e são rebolados no chão liso, por um certo tempo, em seguida ao que se fazem imergir na água de um tino, para esfriarem por completo e para que o chocalho tome a cor acobreada que deve ter.

Mais tarde, esse barro cozido é partido e os seus resíduos, o coscunalho, são aproveitados para terraplanar as azinhagas publicas.

Está quasi pronto o chocalho, que vai sofrer as ultimas operações, uma das quais é a afinação. Isto é, por uma serie de marteladas macias no interior do debrum, vai-se procurando o som mais agradável e límpido, claro e ressoante. É a mais delicada operação do oficial, que ali tem a parte artística da sua obra!

Por ultimo, coloca-se o badalo, que é uma pequena parte da folha cortada em triângulo, que numa anfractuosidade do banco de madeira se vai enrolando à martelada, ficando com a cabeça própria, devido a uma ou duas dobras na parte mais

larga. Finalmente, está concluído o chocalho, que dentro de grandes e velhos caixões de madeira vai aguardar a sua hora de partida, para desempenhar a sua missão – sabe-se lá por onde!. (WORDPRESS, 20116)

Para descrever o passo-a-passo das etapas de produção em Santa Teresa foram realizadas visitas *in loco* e entrevistas, formal e informal.

De acordo com Seu Zezo, entrevistado inativo, um chocalheiro não faz idéia de quantas vezes se pega em um chocalho até a sua finalização. Desde que aprendeu a fazer chocalhos até o momento atual os processos para a fabricação são os mesmos. A maneira como cada etapa é chamada pode variar entre as tendas mas o trabalho tentou descrever com detalhes cada uma delas da forma mais fidedigna possível, através da descrição do relato do entrevistado e da observação das tendas em funcionamento.

Quanto aos materiais utilizados na produção de um chocalho a matéria-prima é o ferro (pode ser a chapa galvanizada e é muito comum os chocalheiros utilizarem tambores de ferro que seriam descartados) – Nas chapas de ferro corta-se o molde do chocalho, a aseia, o travão e badalo, todos confeccionados artesanalmente pelos próprios chocalheiros; o latão – responsável por dar o banho e fazer a solda no chocalho ao ser fundido no fogo; o barro – utilizado para envolver os chocalhos numa espécie de bola para serem levados ao fogo e atingirem uma temperatura de até 1.200° no momento da solda; pó de carvão – colocado junto ao latão tem a função de evitar que a aseia cole no travão.

Sobre os instrumentos utilizados na fabricação dos chocalhos são diversos e, em geral, produzidos também artesanalmente, conforme descrição abaixo:

- Riscador (*ou riscadeira*): Instrumento pontiagudo de aço semelhante a um lápis, utilizado para riscar o molde do chocalho na chapa;
- Aguião: Peça retangular de ferro utilizado como suporte para o corte da chapa de metal;
- Martelo: Ferramenta de ferro com cabo de madeira utilizada em diversas etapas da fabricação do chocalho: Corte; rebater; acertar, etc;
- Talhadeira (*ou cinzel*): É um instrumento que possui uma lâmina de metal muito forte utilizada para cortar a chapa de metal, com o auxílio do martelo;

- Concavador (*ou cascovador*): É uma peça de madeira com cortes côncavos em sua superfície. Serve para moldar a chapa cortada, com ajuda do martelo, e dar o formato de chocalho;
- Bigorna (*ou safra, quando tem apenas um lado pontudo*): Bloco de ferro revestido de aço de corpo central em forma de paralelepípedo e extremidades afilando-se em cone ou pirâmide. Serve para moldar o chocalho;
- Punção (*ou perfurador*): É um instrumento pontiagudo, de aço, que o chocalheiro utiliza para fazer os três furos na parte superior do chocalho, com a ajuda de um martelo;
- Alicates: Espécie de tenaz própria para segurar, torcer, apertar ou cortar os mais diversos objetos. É utilizado para fixar o travão, a aseia e o badalo nos chocalhos;
- Gancho: Ferramenta de aço, comprida, com uma espécie de gancho em uma das extremidades. Utilizada no manuseio da bola de chocalhos;
- Grampa: Ferramenta comprida, de aço. É utilizada para virar, remexer a bola com os chocalhos dentro do forno e também para retirá-la;
- Pá (*chegadeira*): Ferramenta utilizada para mexer e puxar o carvão dentro do forno, conforme a necessidade para queima da bola;
- Cavadeira reta (*cavador*): Peça de aço com um cabo de madeira. Serve para desobstruir a cavidade dentro do forno por onde entra o vapor do motor que aquece o carvão;
- Rebatedor: Instrumento cilíndrico, de ferro, podendo ter base ou não. Serve para fixar a aseia, o travão e para afinar o chocalho;
- Fofador: haste de ferro que serve para revirar o carvão dentro da fornalha ao redor da bola com os chocalhos;
- Ventoinha (*venturina*): Motor elétrico utilizado para acender e manter o forno aquecido durante todo o processo de fabricação de chocalho. O forno elétrico substituiu o antigo *fole*, instrumento manual, utilizado para fazer vento, muito utilizado entre ferreiros para a forja de metais. A substituição aconteceu somente a partir de 2002;
- Forno à carvão: Construído de tijolos e argila e aquecido à carvão serve para queimar os chocalhos crus e os chocalhos envoltos na bola de argila;
- Tanque d'água: pequeno reservatório de água, não muito profundo, onde colocam-se as bolas de barro retiradas do forno para que esfriem por completo;
- Balança: Produzida artesanalmente, a partir de material reciclado, pelos próprios chocalheiros a balança é utilizada para pesar o latão que vai dentro de cada chocalho.

Se tratando da composição, os chocalhos só podem assim serem chamados quando estão finalizados totalmente e, sobretudo, quando se coloca o badalo pois, é este o responsável pela sonorização do objeto. As partes de um chocalho são todas produzidas com o metal (isso em Santa Teresa, pois, em Alcáçovas, Viana do Alentejo, Portugal, os badalos, por ex. são produzidos também com outros materiais como osso, chifre e madeira). Essas partes são: medida; aseia, travão e badalo. A primeira nada mais é do que o molde de chapa de ferro utilizado para o risco do chocalho. O travão é uma pequena peça de ferro que se fixa no furo central na parte superior do chocalho e serve para suspender o badalo. A aseia, por sua vez, é uma peça de ferro produzida pelos chocalheiros em formato de losango, para ser fixada nos furos das extremidades na parte superior do chocalho. Por ela penduram-se os chocalhos. Por fim o badalo, haste metálica com uma extremidade esférica moldada a marteladas pelos chocalheiros, responsável por produzir o som do chocalho através de suas batidas no interior do objeto.

Figura 1: Chocalho finalizado com todas as partes



6.1 ETAPAS DE PRODUÇÃO DOS CHOCALHOS: RECURSOS FÍSICOS MATERIAIS E HUMANOS

Diversas são as etapas para produção total de um chocalho. Cada artesão da Vila Santa Teresa pode nominar essas etapas a seu próprio modo mas, as etapas apresentadas por este trabalho foram fruto da entrevista com o artesão inativo conhecido por Zezo. Quando necessário, serão comparadas do modo português e, dentro do possível apresentadas as possíveis diferenças.

Etapa 1 – Riscar o molde do chocalho. Nessa etapa utiliza-se como instrumentos o riscador, a medida e uma chapa galvanizada. O primeiro é um instrumento pontiagudo de aço semelhante a uma caneta, utilizado para riscar o molde do chocalho na chapa. A medida é um molde feito

de chapa galvanizada utilizado para o recorte do chocalho. Existem diferentes medidas pois, cada uma delas é um tamanho e um tipo diferente de chocalho. Como os chocalheiros chamam a medida é a fôrma. A chapa galvanizada é feita na mistura do aço carbono com revestimento em ambas as faces com uma camada de zinco. Seria a matéria-prima utilizada na fabricação de chocalhos.

Etapa 2 – Cortar. Os instrumentos utilizados são o aguião, o martelo e a talhadeira (também chamada entre os chocalheiros de sisé). O aguião é uma peça de ferro utilizada no processo do corte. Serve como base para o chocalheiro movimentar a chapa em sua superfície. A talhadeira é uma ferramenta pontuda utilizada para cortar a chapa. O martelo é a ferramenta que o artesão utiliza para bater a talhadeira fazendo os cortes na chapa.

Etapa 3 – Cancovar (ou cascovar, como chamam entre eles nas tendas). Utiliza-se martelo e um cascovador. O cascovador é uma peça de madeira com cortes côncavos em sua superfície, ou seja, a superfície é mais profunda no centro do que na extremidade. Serve para moldar a chapa cortada, com ajuda do martelo, e dar o formato de chocalho. Chamam “cascovar o chocalho”.

Etapa 4 – Acertar o chocalho. Para esse processo o martelo, ou marreta são os instrumentos principais pois pode-se apoiar o chocalho em qualquer superfície dura e começar a acertar que consiste em dar marteladas até que o chocalho fique como o artesão sabe que tem que ser. Nessa etapa deve-se igualar os dois lados igualmente.

Etapa 5 – Queimar o chocalho cru. É um processo de queima no forno, do chocalho já cascovado e acertado para que a alta temperatura, durante o tempo que os artesãos não sabem informar, pois pode variar de acordo com a chapa, para tornar o aço mais “macio” para dar sequência aos demais processos de fabricação.

Etapa 6 – Virar na bigorna. Utiliza-se bigorna e martelo. Em cima da bigorna o artesão martela o chocalho até deixá-lo pronto eliminando as brechas laterais. A bigorna é bloco de ferro revestido de aço, de corpo central em forma de paralelepípedo e extremidades afilando-se em cone ou pirâmide, que se apoia sobre um cepo e sobre o qual se forjam ou malham diferentes metais, a quente ou a frio, para os moldar.

Etapa 7 – Furar o chocalho. São utilizados martelo e punção. A punção é um instrumento pontiagudo, de aço, que o chocalheiro utiliza para fazer os três furos na tarte superior do chocalho, com a ajuda de um martelo. O furo central serve para fixar o travão do chocalho e os dois furos nas extremidades para fixar a aseia, que nada mais é do que uma alça, um suporte.

Etapa 8 – Fixar o travão. Com o suporte de um alicate, o travão é afixado no furo central na parte superior do chocalho e serve para pendurar o badalo. Pode ser feita de chapa galvanizada, ou outro material que o chocalheiro desejar.

Etapa 9 – Fixar a aseia. O artesão faz uso de martelo. A aseia é uma peça feita da chapa pelos próprios chocalheiros, em formato de losango, para ser fixada nos furos das extremidades na parte superior do chocalho. A função da aseia é dar suporte para o pedaço de couro ou corda, utilizadas como coleira para pendurar o chocalho no pescoço dos animais ou outras finalidades.

Etapa 10 – Embarrear o chocalho. Neste processo utiliza-se apenas as mãos do chocalheiro. Em uma balança improvisada, confeccionada pelos próprios artesãos, pesa-se a quantidade de latão, zinco e pó de carvão que cada tipo de chocalho necessita e coloca-se dentro de cada unidade. Costuma-se colocar um chocalho dentro do outro e envolve-os numa pasta de barro que foi preparada, amassada e misturada com areia. Os artesãos chamam esse processo de embarrear os chocalhos pois, é nesta etapa que eles são envolvidos por barro. Por último, com o auxílio de um ferro, faz-se dois furos, um em cada lado da bola, para que o ar circule por dentro e colocam-na no forno. Pelos furos saem a fumaça através da qual os chocalheiros identificam o momento certo de retirar a bola da fornalha.

Etapa 11 – Soldar. A elevada temperatura, mais de mil graus, no forno à carvão - em Portugal as oficinas já utilizam o forno elétrico – derrete o metal provocando a alta solda do chocalho. Os materiais que foram colocados dentro de cada peça derretem fazendo com que as “costuras” dos chocalhos sejam vedadas.

Etapa 12 – Dar o banho. Com o auxílio de um gancho, preso em um dos furos da bola, o chocalheiro retira a bola já em brasa e, com o auxílio do mesmo gancho fica rolando-a no chão

para que o metal derretido se espalhe sobre toda superfície dos chocalhos. Processo chamado entre eles de dar o banho no chocalho.

Etapa 13 – Esfriar no tanque. Depois de esfriar em temperatura ambiente, com o auxílio do gancho, coloca-se essa mesma bola num reservatório com água para que a bola esfrie completamente e possa ser partida.

Etapa 14 – Partir a bola cozida. Para o processo de partir a bola pode ser utilizado qualquer material rígido o suficiente para dar pancadas e rachar o barro queimado. Pode ser utilizado o rebatedor.

Etapa 15 – Lavar e ariar os chocalhos. Depois de retirados da bola, os chocalho são lavados e, aqueles que não receberam o banho adequado, são também ariados com os próprios cascalhos de barro queimado, dentro do tanque, numa espécie de acabamento.

Etapa 16 – Enxugar os chocalhos. Nessa etapa os chocalhos são levados ao morrão (parte externa da fornalha) para que os chocalhos sequem com a temperatura do fogo. Depois disso o chocalho está pronto para pendurar o badalo.

Etapa 17 – Finalização: Afinar e embadalar. Nessa etapa entra a parte essencialmente artística da fabricação de chocalhos. Cada unidade, após todos os processos saem com um som diferenciado: agudo, grave, abafado...e é a experiência e habilidade do artesão que vai através de batidas no rebatedor afinando até ancontrar o som desejado. Em seguida, utilizando um alicate aperta-se o badalo no travão. Segundo Seu Zezo, um chocalho só pode ser assim chamado quando se coloca o badalo. Este é uma peça também produzida pelos chocalheiros com um pedaço de chapa triangular moldado nas batidas do martelo. É o responsável por produzir o som do chocalho quando este é sacudido, agitado ou, como a comunidade chama, chacoalhado e o badalo entra em contato com as paredes do chocalho produzindo um som que varia a cada chocalho, mesmo aqueles que são feitos sob a mesma medida. Para os chocalheiros não existe uma fórmula exata para se fazer chocalhos com o mesmo som. Isso, segundo eles, é uma das coisas que faz com que o proprietário do animal o reconheça a distância através do som emanado pelo chocalho que o animal carrega ao pescoço.

Etapa 18 – Acabamento e embalagem. Nessa última etapa alguns fabricantes optam por dar o banho artificial nos chocalhos para atender demandas dessa natureza. A pintura mais comum é realizada com spray na cor ouro metálico. Também existe demanda para o chocalho rústico, sem banho artificial. Por último os chocalhos são contados e embalados para serem entregues, caso o pedido tenha sido realizado previamente, ou estocados.

Quanto a produção de um chocalho alguns aspectos são muito importantes. Som, largura, tamanho, peso ou formato são características que definem os diferentes tipos de chocalhos. Cada chocalho, por sua vez, tem a mesma função original de localizar o animal no pasto, porém, dependendo do animal, o criador pode optar por diferentes modelos. E os interessados em adquirirem chocalhos para outras finalidades - instrumentos percussivos, artigos para decoração - também buscam diferentes chocalhos haja vista que cada um terá uma sonorização e aparência específica.

Há uma grande diversidade de chocalhos e, existe ainda os que são chamados por nomes distintos entre os próprios chocalheiros da Vila Santa Teresa. Segundo o Sr. Cirilo, responsável pela segunda maior tenda em funcionamento, os artesãos mais velhos chamavam os chocalhos por outros nomes porém, como os próprios revendedores deram nova denominação para alguns modelos eles acabaram substituindo os antigos nomes pela forma mais usual no mercado afim de não haver confusão na hora das encomendas.

Chocalho para gado: Campa pequena; campa média; campa grande; pé de serra (*ou vira serra*); medalhão; zabelê.

Chocalhos para caprinos: Meia cintura; campinha; cintura fina pequena; garupão; chancuda; tabaquinha.

Outros: Baianinho; Campa larga; campão; campa aço; chocalho de égua; chocalho de mãe; Cintura Fina (M-G); Grilo; lote chato; Maranhão.

As chamadas tendas são as oficinas de trabalho onde os artesãos desenvolvem todas as etapas de produção para a confecção total de um chocalho. Assemelham-se a barracões. São espaços abertos, cobertos em sua maioria com telhas de cerâmica (argila) e com poucas paredes, muitas

delas ainda são de taipa (conhecidas também por pau a pique), técnica construtiva muito antiga, porém, ainda comum em algumas regiões brasileiras.

No interior das tendas os chocalheiros armazenam os materiais, equipamentos, ferramentas de trabalho (manuais ou não), alguns estocam a produção. Existem tendas onde a produção é individual, outras coletivas. As duas maiores tendas em funcionamento, atualmente, funcionam com 15 e a outra com 12 chocalheiros que dividem as tarefas compartilhando o mesmo espaço e os equipamentos e instrumentos necessários. O trabalho é quase exclusivamente masculino. Aplicou-se questionários em 4 tendas individuais e 6 em tendas coletivas. No total 43 pessoas trabalham regularmente na produção de chocalhos, das 43 apenas cinco são mulheres e, somente uma delas produz todas as etapas de produção. No geral elas ficam com os serviços mais leves como rolar a bola no chão, lavar e “ariar” os chocalhos.

Através da pesquisa de campo, entrevistas e questionários aplicados, levantou-se algumas informações pertinentes acerca da população local. No ano de 2016 mais de 400 pessoas residiam na vila distribuídas em 130 famílias. A arte de fabricação da chocalhos, somente naquela vila ultrapassa os 100 anos pois, artesãos inativos entrevistados informalmente, com mais de 70 anos, informaram que aprenderam o ofício com seus pais, avós ou vizinhos que há muitos anos são falecidos. Antes mesmo da matéria exibida pela Rede Globo no programa Globo Rural, na década de 90 a vila já era conhecida como “Capital Nacional do Chocalho”, dessa forma nenhum artesão soube informar desde quando o lugar recebeu este título e quem foi o responsável por ele. Nas 10 oficinas onde foram aplicados os questionários (apenas uma oficina não foi visitada) trabalham 43 artesãos chocalheiros sendo 38 homens e 5 mulheres. A faixa etária dos entrevistados variou entre 33 e 69 anos e aprenderam o ofício entre os 7 e 17 anos de idade. Uma das principais características da produção é ser familiar. É comum encontrar pais e filhos, sobrinhos, primos, cônjuges, etc. trabalhando na mesma tenda.

Os artesãos chocalheiros entrevistados responsáveis pela produção de chocalhos que saem atualmente da Vila Santa Teresa foram:

1. Cícero Antônio da Silva (Ciliro) – 52 anos; Fundamental I, trabalha a 40 anos e aprendeu o ofício com o padrinho, Antônio Cecílio (em memória). Tenda coletiva.

2. Cláudio Marcelo Xavier (Marcelo) – 43 anos, Fundamental I, trabalha a 33 anos e aprendeu o ofício com o pai, Zé Lourenço (em memória). Tenda Coletiva.
3. Cristiano Felix da Silva (Caninho) – 33 anos, Fundamental II, trabalha a 26 anos e aprendeu o ofício com o pai, José Valderez. Tenda Coletiva.
4. João Aciole da Silva (Joãozinho) – 69 anos; Fundamental I (incompleto); trabalha a 57 anos e aprendeu o ofício com vizinho, João Quirino. Tenda individual.
5. José Jozaldo Serafim da Silva (Zezo) – 66 anos; Fundamental I; trabalhou 58 anos e aprendeu observando seu pai. (Atualmente está inativo, parou de produzir em 2016).
6. José Pereira de Araújo (Motorista) – 66 anos; Fundamental I; trabalha a 58 anos e aprendeu com o pai, João Cecílio da Silva (em memória). Tenda individual.
7. José Valderez Silva de Lima – 67 anos; analfabeto; trabalha a 60 anos e aprendeu o ofício com os antigos ferreiros (chocalheiros) da vila. Tenda individual.
8. Luciano Antônio Serafim da Silva – 42 anos; fundamental I; trabalha a 35 anos e aprendeu o ofício com o pai, Antônio Américo (63 anos de idade). Tenda coletiva.
9. Mário Serafim da Silva – 40 anos, Fundamental II, trabalha a 33 anos e aprendeu com os irmãos. Tenda Coletiva.
10. Quitéria Barbosa – 53 anos, Fundamental I, trabalha a 36 anos e aprendeu o ofício com o marido, José Arnaldo (59 anos). Tenda Coletiva.

7 CHOCALHO: PATRIMÔNIO IMATERIAL DA HUMANIDADE

Para uma melhor discussão do tema que será abordado neste capítulo faz-se necessário compreender o conceito de patrimônio cultural imaterial. Segundo a UNESCO,

Entende-se por “patrimônio cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (CONVENÇÃO PARA A SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL, 2003)

De acordo com o documento publicado Pela UNESCO o Patrimônio Cultural Imaterial se manifesta nos seguintes campos: a) tradições e expressões orais, incluindo o idioma como veículo do patrimônio cultural imaterial; b) expressões artísticas; c) práticas sociais, rituais e atos festivos; d) conhecimentos e práticas relacionados à natureza e ao universo; e) técnicas

artesanais tradicionais. A convenção definiu ainda o conceito de salvaguarda que foi entendida como

as medidas que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como a identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a proteção, a promoção, a valorização, a transmissão – essencialmente por meio da educação formal e não-formal - e revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos (CONVENÇÃO PARA A SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL, 2003).

No que diz respeito a salvaguarda do patrimônio cultural Imaterial a convenção criou a Lista representativa do patrimônio cultural imaterial da humanidade e a Lista do patrimônio cultural imaterial que requer medidas urgentes de salvaguarda.

Nesse contexto, no ano de 2010, Portugal candidatou a arte do fabrico dos chocalhos a patrimônio cultural imaterial que requer medidas urgentes de salvaguarda, com o objetivo de impedir a extinção da arte milenar. A candidatura foi promovida pela Entidade Regional de Turismo do Alentejo e Ribatejo, Câmara de Viana do Alentejo, Junta de Freguesia de Alcáçovas e por outros municípios que têm fabricantes de chocalhos e foi coordenada pelo antropólogo alentejano, Paulo Lima. Em matéria divulgada pelo Jornal REGISTRO, em 1 de dezembro de 2015 a Unesco - Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura – aprovou a classificação da arte chocalheira portuguesa a Património Cultural Imaterial com Necessidade de Salvaguarda Urgente. O pedido foi analisado e aprovado na 10ª Reunião do Comité do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO realizada de 30 de novembro a 4 de dezembro de 2015, na Namíbia.

De acordo com o registo da UNESCO (2015) atualmente em todo o país de Portugal restam apenas 11 oficinas e 13 fabricantes de chocalhos, os chamados mestres chocalheiros, dos quais 9 têm mais de 70 anos de idade.

Com o reconhecimento internacional os coordenadores da candidatura acreditam num impulsionamento das vendas, no desenvolvimento econômico da região e, conseqüentemente, do país, sobretudo no que diz respeito ao turismo com a criação de novas rotas incluindo as regiões onde o fabrico ainda acontece artesanalmente.

8 A IMPORTÂNCIA DO REGISTRO DA ARTE CHOCALHEIRA EM SANTA TERESA, AGRESTINA / PE

Considerando a importância cultural apresentada ao longo deste trabalho sobre a fabricação artesanal de chocalhos na Vila Santa Teresa, Agrestina / PE, entendida aqui como patrimônio cultural imaterial, neste caso ainda sem reconhecimento a nível municipal, estadual e federal, o trabalho voltou-se a argumentar sobre a importância do registro do chocalho numa proposta adequada a comunidade para essa atividade que hoje está ameaçada de extinção no mundo todo.

Segundo a pesquisadora e formuladora de políticas públicas, Isaura Botelho, a cultura tem duas dimensões: a antropológica e a sociológica. Enquanto a primeira refere-se ao campo mais simbólico da cultura, a dimensão sociológica “refere-se a um conjunto diversificado de demandas profissionais, amadoras, institucionais, políticas e econômicas, o que a torna visível e palpável” (BOTELHO, 2016, p. 22). Foi dentro desta dimensão que nasceram as políticas culturais no Brasil.

Os principais instrumentos de salvaguarda, no Brasil, são o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), o Registro e os Planos de Salvaguarda. O primeiro passo para que a produção artesanal de chocalhos possa ser realmente reconhecida é a realização do registro, em consonância com a política cultural do Brasil. É grande a necessidade de proteção, através de políticas públicas de cultura, para a arte que representa hoje a mais antiga identidade cultural do município de Agrestina, em ampla atividade e tem grande valor simbólico para toda a cultura sertaneja do Nordeste como fora discutido em outros capítulos.

O Decreto Federal nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial do Brasil e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. De acordo com o Decreto esses registros devem ser feitos em livros de registros de saberes, das celebrações, das formas de expressões, dos lugares ou em outros livros que possam ser abertos para registro de patrimônio cultural imaterial que não se enquadrarem nos livros definidos na ocasião. O Ministro de Estado da Cultura, instituições vinculadas ao Ministério da Cultura, Secretarias de Estado, de Município e do Distrito Federal, sociedade ou associações civis são partes legítimas para provocar a instauração do processo de registro, segundo o Decreto Federal. Sobre o processo de candidatura o Artigo 3º diz que “As propostas para registro, acompanhadas

de sua documentação técnica, serão dirigidas ao Presidente do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, que as submeterá ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural” (DECRETO FEDERAL nº 3.551, de 4 de agosto de 2000).

Os responsáveis pela implementação de políticas públicas, seja qual for a instância, devem estabelecer um diálogo aberto e participativo com os indivíduos envolvidos e detentores do saber para que estes tornem-se protagonistas durante e, sobretudo, depois do processo de salvaguarda. Não menos importante e necessária se faz a ampliação dos estudos e discussões sobre os impactos da salvaguarda fazendo com que os impactos negativos sejam reduzidos e/ou eliminados e os positivos maximizados.

9 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Atividade ameaçada de extinção, no mundo, a produção artesanal de chocalhos atualmente ganhou reconhecimento internacional por parte da UNESCO que registrou a arte chocalheira, de Portugal, como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade com necessidade de salvaguarda urgente. Opondo-se a essa realidade existe a Vila Santa Teresa, Agrestina, Pernambuco, Brasil com uma produção de chocalhos que representa ainda hoje a principal atividade econômica da comunidade, porém, sem reconhecimento oficial das políticas culturais brasileiras.

Embora a atividade aparentemente esteja em decadência - através dos relatos dos entrevistados já existiram mais de 30 tendas em funcionamento e hoje, apenas seis - não se pode afirmar com exatidão uma vez que na época em que haviam mais de 30 oficinas em funcionamento o modo de produção era ainda mais rudimentar e os produtores utilizavam um fole manual para aquecer a fornalha. Hoje, com um número bem inferior de tendas, as condições para produção de chocalhos são bem maiores haja vista a inserção do motor elétrico, ventoinha. Para se chegar a conclusões mais acertadas estudos mais aprofundados precisam ser realizados, pois não existem base documental disponíveis para essas análises.

Outro fator preocupante em relação a atividade chocalheira é a baixa escolaridade dos artesãos que os limitam em relação a novas técnicas de produção, modernização dos processos ou até mesmo possibilidades para ampliação de vendas e a ausência de formação e aprendizes. Sem

cursos de formação e novos aprendizes a atividade pode vir a se comprometer futuramente. Um processo de registro e, posteriormente, salvaguarda poderia ser uma alternativa para o risco de extinção da arte milenar, porém, requer grande esforço técnico por parte dos órgãos competentes e da própria comunidade. Esta, por sua vez, apresenta-se fragilizada, desarticulada e sem lideranças para encabeçar um processo desta magnitude. O principal desafio da gestão municipal de cultura é institucionalizar a cultura, promover a articulação com outras políticas, valorizar e reconhecer o patrimônio cultural da cidade, trabalhando o empoderamento deste grupo de artesãos, com interesses comuns para que, de forma cooperada e associada, comecem a elaborar sua própria proposta para o registro desse bem cultural que é a arte de fazer chocalhos.

As experiências de reconhecimento do Patrimônio Imaterial no Brasil ainda são recentes, os primeiros testes de inventário e registro ocorreram em 2000 e 2004 (IPHAN), fato que talvez explique o pequeno número de bens registrados no território nacional.

Neste caso uma proposta adequada de salvaguarda para a arte de fazer chocalho na Vila de Santa deveria partir de um consenso entre os órgãos competentes e comunidade interessada (Secretaria Municipal de Cultura, Secretaria Estadual de Cultura, Associação dos Moradoras da Vila Santa Teresa) para que os detentores do saber possam se apropriar e se envolver diretamente com o processo de candidatura, legitimando-o.

REFERÊNCIAS

BOTELHO, Isaura. **Dimensões da Cultura: POLÍTICAS CULTURAIS E SEUS DESAFIOS**. São Paulo: Edições Sesc São Paulo, 2016.

CHOCALHOSPARDLINHO, Disponível em: <
<http://chocalhospardalinho.com/historia/linha-do-tempo/>>. Acessado em 12 de dez. de 2016.

CONVENÇÃO PARA A SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL. Paris, 17 de out. de 2003.

GRANDE ENCICLOPÉDIA PORTUGUESA E BRASILEIRA. Lisboa; Rio de Janeiro: Editorial Enciclopédia, Limitada.

IBGE, Disponível em:
<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=EN&codmun=260030&search=pernambuco|agrestina>. Acessado em 08 de ago. de 2016.

JACKELLEN, Henry. **O Programa da UNO de Assistência a Microempresas em Caruaru, Brasil**. Washington, D.C. 1982.

PLANALTO. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm>. Acessado em 12 de dez. de 2016.

RANKBRASIL, Disponível em
<[http://www.rankbrasil.com.br/Recordes/Materias/OLEs/Maior Cavalgada Uniformizada](http://www.rankbrasil.com.br/Recordes/Materias/OLEs/Maior_Cavalgada_Uniformizada)>. Acessado em 07 de dez. de 2016.

REGISTRO, Disponível em <<http://www.registo.com.pt/cultura/chocalhos-patrimonio-imaterial/>>. Acessado em 11 de dez. de 2016.

SAPOBLOGS, Disponível em <<http://alcacovas.blogs.sapo.pt/1042882.html>>. Acessado em 05 de Ago. de 2016.

SILVA, Rosimere Alves da. **AGRESTINA: CHOCALHOS DA VILA SANTA TEREZA**. Garanhuns, 2004.

SIQUEIRA, Nelson Barbalho de. **Altinho: de antes da fazenda até a freguesia de Nossa Senhora do Ó**. Recife: FIAM-CEHM / Prefeitura municipal do Altinho, 1988.

UNESCO. Disponível em <http://www.unesco.org/culture/ich/en/USL/manufacture-of-cowbells-01065>. Acessado em 11 de dez. De 2016.

WORDPRESS, Disponível em <<https://chocalhos.wordpress.com/>>. Acessado em 08 de ago. De 2016.

APÊNDICE A - Instrumentos utilizados na produção de chocalhos na Vila Santa Teresa, Agrestina / PE



Martelo: Ferramenta de ferro com cabo de madeira utilizada em diversas etapas da fabricação do chocalho: Corte; rebater; acertar, etc.



Punção (ou perfurador): É um instrumento pontiagudo, de aço, que o chocalheiro utiliza para fazer os três furos na parte superior do chocalho, com a ajuda de um martelo.



Aguião: Peça retangular de ferro utilizado como suporte para o corte da chapa de metal.



Bigorna (ou safra): Bloco de ferro revestido de aço de corpo central em forma de paralelepípedo e extremidades afinando-se em cone. Serve para moldar o chocalho.



Concavador (ou cascovador): É uma peça de madeira com cortes côncavos em sua superfície. Serve para moldar a chapa cortada e dar o formato de chocalho.



Riscador (ou riscadeira): Instrumento pontiagudo de aço semelhante a um lápis, utilizado para riscar o molde do chocalho na chapa.



Talhadeira (ou cinzel): É um instrumento que possui uma lâmina de metal muito forte utilizada para cortar a chapa de metal, com o auxílio do martelo.



Rebatedor: Instrumento cilíndrico, de ferro, podendo ter base ou não. Serve para fixar a aseia, o travão e para afinar o chocalho.



Balança: Produzida artesanalmente, a partir de material reciclado pelos próprios chocalheiros. A balança é utilizada para pesar o latão que vai dentro de cada chocalho.



Forno à carvão: Construído de tijolos e argila e aquecido à carvão serve para queimar os chocalhos crus e os chocalhos envoltos na bola de argila.



Ventoinha (venturina): Motor elétrico utilizado para acender e manter o forno aquecido durante todo o processo de fabricação de chocalho.



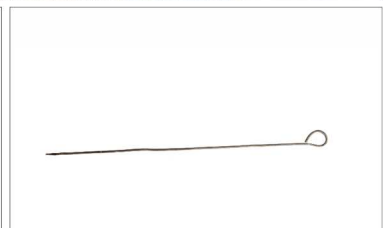
Tanque d'água: pequeno reservatório de água, não muito profundo, onde colocam-se as bolas de barro retiradas do forno para que esfriem por completo.



Alicate: Espécie de tenaz própria para segurar, torcer, apertar ou cortar os mais diversos objetos. É utilizado para fixar o travão, a aseia e o badalo nos chocalhos.



Cavadeira reta (cavador): Peça de aço com um cabo de madeira. Serve para desobstruir a cavidade dentro do forno por onde entra o vapor do motor que aquece o carvão.



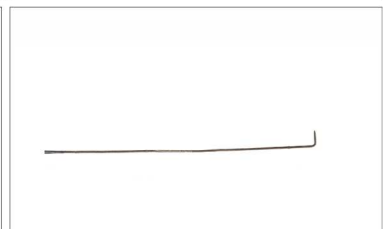
Fofador: haste de ferro que serve para revirar o carvão dentro da fornalha ao redor da bola com os chocalhos.



Grampa: Ferramenta comprida, de aço. É utilizada para virar, remexer a bola com os chocalhos dentro do forno e também para retirá-la.

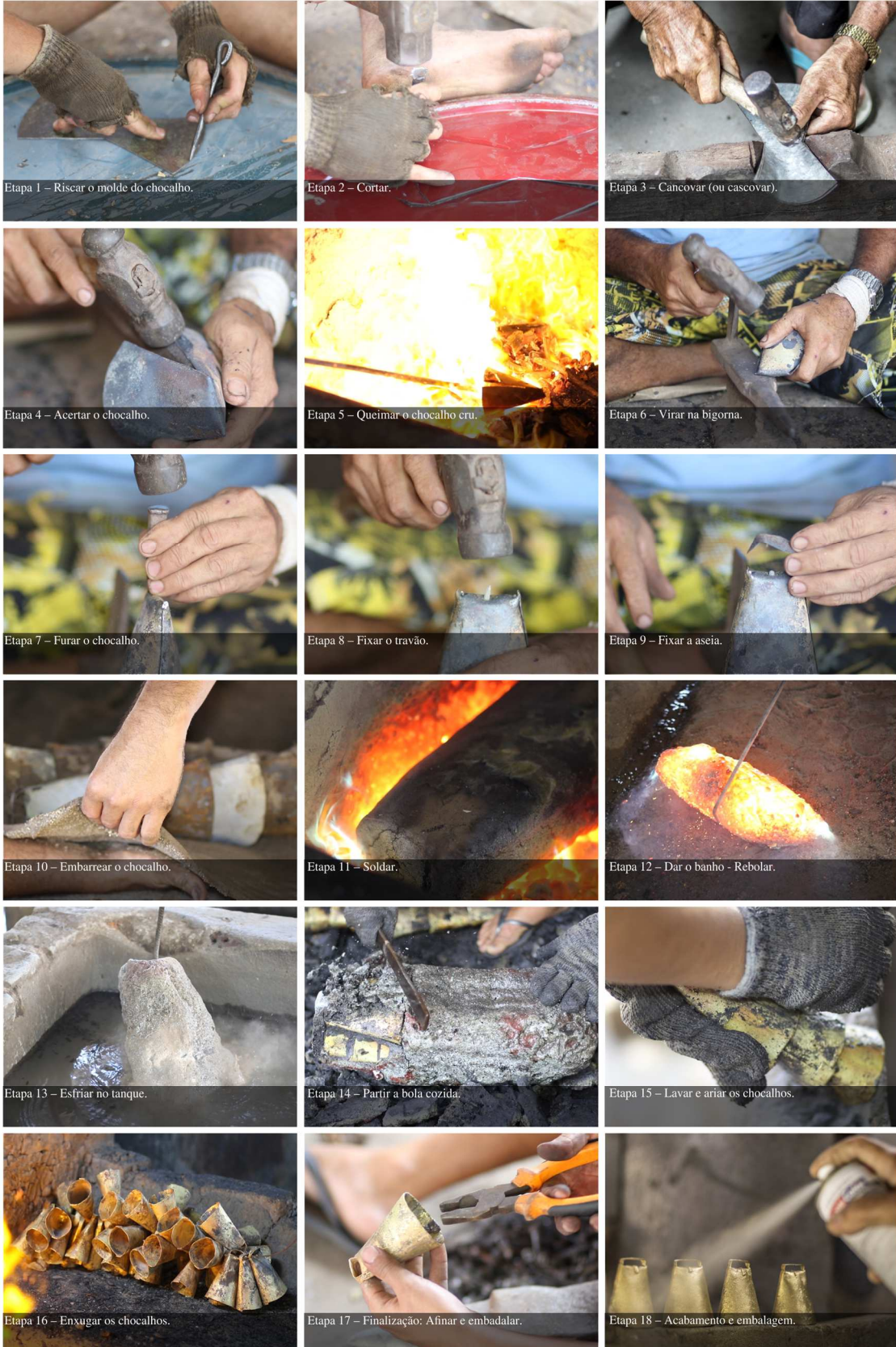


Pá (chegadeira): Ferramenta utilizada para mexer e puxar o carvão dentro do forno, conforme a necessidade para queima da bola.



Gancho: Ferramenta de aço, comprida, com uma espécie de gancho em uma das extremidades. Utilizada no manuseio da bola de chocalhos.

**APÊNDICE B - Etapas de produção de chocalhos na Vila Santa Teresa, Agrestin
a / PE**



APÊNDICE C - Composição – partes de um chocalho produzido na Vila Santa Teresa, Agrestina / PE



Medida – Molde de metal galvanizada utilizado para o risco do chocalho.



Travão - Peça de metal é afixado no furo central na parte superior do chocalho e serve para suspender o badalo.



Aseia - Peça de metal produzida pelos chocalheiros para ser fixada nos furos das extremidades na parte superior do chocalho. Por ela penduram-se os chocalhos.



Badalo – Haste metálica com uma extremidade esférica moldada a marteladas pelos chocalheiros, responsável por produzir o som do chocalho.



Chocalho completo.



Chocalho completo.