

De Costas pra Rua: Vídeo Documentário sobre a Panelada em Imperatriz (MA)¹

Elicléia Clarícia DALLO ²

Fernando Ralfer de Jesus OLIVEIRA ³

Marcus Túlio Borowiski LAVARDA ⁴

Universidade Federal do Maranhão, Imperatriz, MA

RESUMO

O vídeo documentário “De Costas pra Rua” narra um pouco da história de três mulheres que vendem panelada e como elas contribuíram para que um costume, vindo dos sertões nordestinos, se tornasse uma marca da identidade cultural de Imperatriz. A venda de panelada, prato típico da culinária nordestina, é uma das principais atividades econômicas do comércio informal da segunda maior cidade do Maranhão. Cícera, Francisca e Maria da Paz contam também como os temperos de suas vidas ajudam a perpetuar o maior e mais antigo restaurante popular ao ar livre da cidade, localizado no setor das Quatro Bocas.

PALAVRAS-CHAVE: vídeo documentário; Imperatriz do Maranhão; panelada.

1 INTRODUÇÃO

A venda de panelada, prato típico nordestino feito com vísceras de boi, faz parte da identidade cultural de Imperatriz no Maranhão, e, tem grande importância no comércio informal da cidade. Desde a limpeza e o preparo dos ingredientes até a comercialização da panelada, mais de duas mil pessoas se sustentam financeiramente. Para demonstrarmos a relevância dessa comida típica para a região, resolvemos representar essa realidade por meio do audiovisual, que cada vez mais encanta estudantes e profissionais de Jornalismo e de outras áreas.

De acordo com Bernard, os documentários são “uma forma de auto-expressão, como romances, canções ou pinturas. São uma forma de jornalismo, independente e sem mediações [...] refletem tudo que é grandioso, desafiador, incômodo e humorístico a respeito da condição humana” (2008, ix).

Não existem dados exatos sobre a quantidade de barracas que vendem a panelada na cidade. Inicialmente acreditávamos na existência de até sete principais pontos de venda. No

¹ Trabalho submetido ao XX Prêmio Expocom 2013, na Categoria IV - Cinema e Audiovisual, modalidade CA 02 Filme de não ficção/documentário.

² Aluna líder, recém-graduada em Comunicação Social com habilitação em Jornalismo da UFMA, campus de Imperatriz, email: eliclaricia@gmail.com.

³ Recém-graduado em Comunicação Social com habilitação em Jornalismo da UFMA, campus de Imperatriz, email: fernandoralfer@gmail.com.

⁴ Orientador do trabalho. Professor do Curso de Comunicação Social com habilitação em Jornalismo da UFMA, campus de Imperatriz, email: marcustulio77@gmail.com

entanto, constatamos que apenas três são os principais: Quatro Bocas, Entroncamento e Camelódromo. Sendo que a maioria das bancas de panelada se concentra no setor das Quatro Bocas, localizado na Avenida Bernardo Sayão entre as ruas Rio Grande do Norte e Ceará, também é conhecido popularmente como Panelódromo, ou restaurante “de costas pra rua”. Lá as comidas caseiras são comercializadas em barracas móveis que ficam nas calçadas.

Identificamos alguns dos envolvidos na cadeia de produção e comercialização dessa comida. A maioria das pessoas que vendem a panelada são mulheres. As bancas são montadas e desmontadas todos os dias, e toda a infraestrutura (pratos, copos, talheres, bacias, panelas, pequenos fogões) para comercialização da panelada e de outros pratos é trazida das casas dos ambulantes. A água para o consumo dos clientes também é trazida de casa, já a água utilizada na higienização do local é retirada em baldes, das torneiras de pias instaladas pelos próprios vendedores.

2 OBJETIVO

O objetivo é destacar a panelada como pertencente à identidade cultural de Imperatriz do Maranhão através de histórias de vida, dados históricos, culturais e econômicos. Para isso mostramos os principais locais de venda e identificando as pessoas que ficam por trás das barracas de panelada, revelando como é o dia a dia dessas trabalhadoras informais.

3 JUSTIFICATIVA

Pouco tem se abordado sobre a panelada em Imperatriz, antes do “De Costas pra Rua”, não existia nenhum produto audiovisual que mostrasse como é o processo de preparo e comercialização deste prato típico. Através de um documentário, pretendemos representar e divulgar essa realidade local que é tão pouco difundida, pois

Nos documentários, encontramos histórias ou argumentos, evocações ou descrições, que nos permitem ver o mundo de uma nova maneira. A capacidade da imagem fotográfica de reproduzir a aparência do que está diante da câmera compele-nos a acreditar que a imagem seja a própria realidade representada diante de nós, ao mesmo tempo em que a história, ou o argumento, apresenta uma maneira distinta de observar essa realidade (NICHOLS, 2005, p. 28).

A panelada não se destaca apenas pela importância econômica na Região Tocantina. Ela também pode ser considerada como patrimônio cultural imaterial devido ao seu modo artesanal de se fazer e, também, pelo saber que é passado de geração em geração entre as famílias envolvidas na produção e comercialização do prato.

Em agosto de 2010, Imperatriz e as cidades vizinhas conquistaram a “Carta de Imperatriz”. Nela está registrado o que compõe o patrimônio histórico e cultural do Sul do Maranhão no que diz respeito aos bens materiais e imateriais. O documento foi elaborado durante o I Simpósio de Patrimônio do Sul do Maranhão da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA), campus de Imperatriz, com a orientação da Dra. Laura Miranda, procuradora do IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional).

A Carta registra que entre os bens imateriais da região estão o “modo de criar e saber fazer a panelada”. De acordo com a Unesco (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) e o IPHAN, Patrimônio Cultural Imaterial são:

[...] 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.

O Patrimônio Imaterial é transmitido de geração em geração e 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, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional⁵).

A carta enviada ao IPHAN de São Luís, por meio da procuradora Laura Miranda, resultou no processo de reconhecimento oficial da Beira Rio e da Igreja Santa Tereza D’Ávila como patrimônios históricos arquitetônicos. O processo está em andamento e os bens materiais deverão ser tombados. No entanto, não foram incluídos neste processo de tombamento os bens imateriais, e, dentre eles, a panelada.

Está previsto para 2013 a realização do II Simpósio de Patrimônio do Sul do Maranhão. Nele, os estudantes de História pretendem retomar a discussão sobre os bens imateriais que foram contemplados na carta, mas que ainda não estão nem em processo de tombamento. Na Carta de Imperatriz⁶, a culinária local foi contemplada, além da panelada

⁵Informação retirada do site do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10852&retorno=paginalphan>.

⁶ Informações retiradas da “Carta de Imperatriz” foi publicada no site Imperatriz Notícias, na reportagem intitulada Imperatriz e região ganham carta em defesa do patrimônio histórico. Disponível em <http://www.imperatriznoticias.com.br/component/content/article/60-geral/989-carte-de-imperatriz-sobre-patrimonio-historico>

também fazem parte dos bens imateriais da cidade o modo de criar e saber fazer o chá de burro, o cuscuz de arroz com azeite de coco babaçu e a orelha (bolo frito feito de arroz).

Desta maneira, o documentário poderá reforçar a imagem da panelada como pertencente à identidade cultural de Imperatriz, contribuindo para o processo de tombamento pois, de acordo com Bill Nichols (2005) os documentários também podem intervir socialmente: “Os documentaristas muitas vezes assumem o papel de representantes do público. Eles falam em favor dos interesses dos outros”.

Além da possibilidade de reforçar a imagem da panelada como pertencente à cultura de Imperatriz, a ampla divulgação do vídeo documentário poderá também ajudar a provocar uma reflexão nas autoridades competentes em relação à infraestrutura do local de venda da panelada nas Quatro Bocas.

4 MÉTODOS E TÉCNICAS UTILIZADOS

Partimos da escolha e delimitação do tema, em seguida foram definidos os objetivos. O próximo passo se deu com a pesquisa bibliográfica, que é o planejamento inicial de todo e qualquer trabalho de pesquisa. É a etapa em que o pesquisador faz a identificação, localização e aquisição da bibliografia sobre o assunto pesquisado até a sua produção final, onde são colocadas as literaturas examinadas, suas ideias e opiniões (STUMPF, 2006).

As referências consultadas falam sobre o cenário da panelada em Imperatriz; técnicas de entrevista; patrimônio imaterial; como fazer roteiro e documentário; produção de vídeo digital e métodos e técnicas de pesquisa em comunicação.

Num segundo momento, para a identificação e escolha das personagens, valemo-nos da entrevista fechada, pois com ela foi “possível estabelecer uniformidade e comparação entre as pessoas. [...] O questionário estruturado é prático para grande número de respondentes e pode ser auto-aplicável” (DUARTE, 2008, p.67).

Após a escolha das personagens, avançamos para as etapas do vídeo documentário, que, de acordo com Puccini (2007) consistem em: argumentação, roteiro, pré-produção, elaboração de pauta, organização da equipe e dos equipamentos para as gravações.

Com as personagens definidas, durante as locações realizamos entrevistas semiabertas e semiestruturadas partindo de um roteiro-base, sendo estas “do tipo em profundidade, que se caracterizam pela flexibilidade e por explorar ao máximo determinado tema, exigindo da fonte subordinação dinâmica ao entrevistado” (DUARTE, 2008, p. 64).

A entrevista em profundidade traçando um perfil humanizado foi a mais indicada para que pudéssemos perceber e mostrar o cotidiano dos envolvidos no processo de produção da panelada. De acordo com Medina (2008, p. 8), através deste tipo de entrevista é possível que haja um diálogo mais humanizado e interativo dando lugar à “pluralização de vozes e à distribuição democrática da informação”.

Uma das primeiras etapas no processo de produção de um filme costuma ser a elaboração do roteiro. Diferentemente da ficção, onde há um controle de todo o universo que será retratado, no documentário não-ficcional se lida com o real, com situações, com pessoas contando suas histórias de vida em vez de atores interpretando papéis. Não há a possibilidade de se roteirizar exatamente o que será gravado, como por exemplo, a descrição de cenas e diálogos, mas apenas o que se pretende gravar. Por vezes, o roteiro acaba servindo apenas como um guia para uma melhor organização na hora das gravações.

A atividade de roteirização em documentário é a marca no papel desse esforço de aquisição de controle de um universo externo, da remodelação de um real nem sempre prenhe de sentido. Roteirizar significa recortar, selecionar e estruturar eventos dentro de uma ordem que necessariamente encontrará seu começo e seu fim. O processo de seleção se inicia já na escolha do tema, desse pedaço de mundo a ser investigado e trabalhado na forma de um filme documentário. Continua com a definição dos personagens e das vozes que darão corpo a essa investigação. Inclui ainda a escolha de locações e cenários, definição de cenas, sequências, até chegar em uma prévia elaboração dos planos de filmagem, enquadramentos, trabalho de câmera e som, entre outros detalhes técnicos que podem contribuir para a qualidade do filme (PUCCINI, 2007, p. 21-22).

5 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O vídeo documentário “De Costas pra Rua” tem duração de 17 minutos. Foi totalmente gravado em Full HD (*full high definition*), o atual padrão da TV digital brasileira, porém, a princípio será distribuído apenas no padrão SD (*standart definition*) através de mídias no formato DVD.

O filme tem início com os nomes dos componentes da equipe de produção sobre uma tela preta, intercalados com uma rápida cena em plano-detelhe onde é mostrado um pimentão sendo cortado ao lado de outros ingredientes. Esta sequência é acompanhada de uma trilha sonora que mistura sons de vegetais sendo cortados. Em seguida, ao som de uma narração que explica o preparo inicial da panelada, são mostrados os ingredientes e temperos que serão utilizados.

A sequência inicial, que tem pouco mais de um minuto, mostra o começo do preparo da panelada que será retomado no decorrer do filme. Partimos para o início em si do documentário onde é apresentado o título “De Costas pra Rua”. A sequência de cenas utilizada após o título, que traz desde planos mais abertos até planos-detulhe, foi pensada para exercer duas funções básicas: apresentar ao espectador um ambiente que caracterize Imperatriz e, ao mesmo tempo, um universo muito presente na vida da primeira entrevistada.

O Mercado Vicente Fitz, mais conhecido por Feira do Mercadinho, é um dos locais que mais caracteriza Imperatriz – e também onde a primeira entrevistada, Cícera Lopes, compra diariamente os ingredientes utilizados no preparo da panelada.

Esta sequência tem início com os trabalhadores descarregando as frutas e verduras dos caminhões. É o início de mais um dia de trabalho na feira. É importante ressaltar que estas cenas se passam no período da manhã, as primeiras com o sol ainda baixo, pois, em todo o documentário seguiremos uma ordem temporal. O filme começa pela manhã e termina à noite.

Duas cenas em especial consideramos de maior importância: o plano-detulhe das galinhas penduradas em uma motocicleta e o plano-aberto onde é mostrado um vendedor de panelada servindo o prato logo nas primeiras horas da manhã. Esta primeira cena, através da placa da motocicleta, situa o espectador sobre a cidade onde a ação se desenvolve. A segunda cena evidencia que o consumo da panelada não se dá apenas no horário do almoço e jantar.

A edição dessas imagens iniciais foi feita de forma que representasse, com maior fidelidade possível, um mercado aberto. O som ambiente foi mantido nas cenas e duas outras trilhas sonoras foram adicionadas posteriormente: a base instrumental da música “Chora Alma Minha”, do cantor imperatrizense Stênio, que é apresentada em forma de som não-diegético e em seguida é transformada em som diegético; e uma narração do dono de um açougue que foi captada no próprio local, também em forma de som diegético.

Partimos então para a introdução da primeira personagem. Enquanto ela se apresenta, a câmera deixa de ser fixa e passa a acompanhá-la percorrendo a feira. Em seguida ela é apresentada em primeiro plano, dando continuidade à sua fala. A locação usada nesta entrevista foi a própria casa da vendedora. Ao final da fala da entrevistada são mostradas imagens dela trabalhando em sua barraca de venda de panelada, nas Quatro Bocas. Com um *fade-out*, a entrevista se encerra.

Para introduzir a segunda entrevistada, Francisca Lopes, utilizamos imagens do momento em que ela chega nas Quatro Bocas para montar sua barraca e iniciar a venda da panelada. Sua fala pausada e num tom mais baixo, necessitava de uma edição que não comprometesse ou distorcesse esta nuance de sua personalidade. Assim, evitamos remover as pausas em suas falas e priorizamos o uso de diálogos inteiros para que não houvesse necessidade de muitos cortes.

Durante a fala de Francisca, inserimos cenas do processo de montagem da barraca e da mesma já montada. Também inserimos cenas em plano-detalle da panelada sendo mexida e do prato de um consumidor. A fala final da entrevistada encerra sua sequência.

A terceira personagem, Maria da Paz, aparece tirando touca e avental e os guardando. Ela se apresenta e logo em seguida é mostrada em primeiro plano. Enquanto narra sua história de vida, são inseridas imagens dela retirando as panelas da barraca, limpando-a e por fim, fechando-a.

As três personagens são apresentadas de modo que seja possível representar o cotidiano de um dia trabalho das vendedoras. Cícera aparece comprando os ingredientes na Feira do Mercadinho, em seguida sua irmã, Francisca, aparece buscando seu carrinho no local onde ficam guardados. Ela monta seu restaurante móvel e inicia a venda da panelada. Maria da Paz encerra este ciclo ao desmontar e fechar sua barraca.

A partir deste ponto, a ação desenvolvida no início do documentário, que mostra o preparo da panelada, é retomada. Em seguida um *fade-in* apresenta imagens de um dos locais de venda do prato, o Camelódromo, ao mesmo tempo que é introduzida a fala do historiador Adalberto Franklin. Nestas duas cenas utilizamos um enquadramento que privilegiasse a maior quantidade possível de elementos presentes no ambiente.

A sequência tem continuidade com um corte para o entrevistado, que é mostrado em primeiro plano na biblioteca de sua casa. Durante a gravação pedimos para que ele se apresentasse, porém, para reduzir o tempo de sua fala que já se apresentava extensa, optamos por não utilizar este trecho da entrevista e o identificamos através do uso de caracteres.

A fala do historiador consiste em um breve histórico da panelada e o que ela representa econômica e culturalmente para a cidade. Ele também cita que a venda se dá em diversos pontos e horários. Para ilustrar estas falas - e para amenizar o espectador do cansaço visual que estes quase dois minutos de explanações ocasionariam, uma vez que o tom adotado pelo entrevistado é bastante formal - utilizamos imagens de cobertura de locais

noturnos da venda, em especial a Panelada Kipan. Estas imagens mostram a pluralidade das formas de comercialização dessa comida típica em Imperatriz. Se nas Quatro Bocas foram mostradas estruturas de venda mais “rústicas”, por assim dizer, neste ponto ela é mostrada com aspecto mais industrial.

Finalizada a fala do historiador com um *fade-out*, é então introduzida a voz da entrevistada Cícera Lopes sob uma tela preta. Passamos então para os depoimentos das três irmãs que foram entrevistadas separadamente no início do filme. Se durante as entrevistas as falas adotavam um certo tom de sobriedade, aqui a ideia foi mostrar um lado mais descontraído e irreverente das três, mas sem abrir mão de um tom mais crítico, presente no momento em que elas falam das condições de trabalho nas Quatro Bocas.

Este trecho específico foi coberto com imagens do local onde se concentra a maior quantidade de vendedoras de panelada em Imperatriz. Procuramos identificar as Quatro Bocas através de planos abertos, planos mais fechados e planos-detulhe da infraestrutura e das dificuldades encontradas pelas vendedoras no local de trabalho. Procuramos mostrar também outros vendedores de panelada, uma vez que as falas das irmãs contemplam os desejos e anseios de todos que trabalham no local.

Também utilizamos nesta sequência um plano feito em câmera subjetiva, posicionada debaixo de uma das barracas, mostrando a rua ao fundo. Esta cena estabelece uma ligação direta com o título do documentário, “De Costas pra Rua”, que por sua vez é explicado logo adiante por Maria da Paz. A cena seguinte, onde as vendedoras aparecem novamente reunidas, tem como objetivo deixar claro para o espectador que estávamos o tempo inteiro falando de três irmãs.

Após 14 minutos de filme, o preparo da panelada é novamente retomado para, desta vez, ser finalizado. Após a sequência onde as irmãs são mostradas, temos um breve espaço de silêncio comum a tela preta, em seguida há um corte para um plano detalhe que mostra o vapor saindo da válvula da panela de pressão.

Desde o momento inicial, onde foi mostrado os primeiros passos deste preparo, optamos por omitir a imagem desta personagem e incluir apenas sua voz. Ao retomar a última etapa do preparo, apresentamos Didi Praes, a dona da voz que narrou e mostrou como se faz a panelada. Em seguida ela mostra a panelada já servida no prato. Consideramos desnecessário apresentar a personagem em outros momentos, pois sua função dentro do filme seria apenas mostrar ao espectador como a panelada é feita. No

momento em que o prato de panelada é mostrado, introduzimos uma trilha musical, que indica ao espectador que o documentário está chegando ao fim.

Em seguida, os consumidores são apresentados quando é mostrada a venda da panelada nas Quatro Bocas, no período da noite. A trilha musical inserida anteriormente permanece, mas em um volume mais baixo, para não comprometer os depoimentos dos entrevistados. Ao todo são mostradas nove pessoas, homens e mulheres de diferentes idades, que dão breves depoimentos sobre o que representa a panelada para Imperatriz, se gostam do prato etc.

Para a construção desta sequência, que é uma colagem destes depoimentos, foi preciso fazer, para cada um dos entrevistados, as mesmas perguntas. Desta forma foi possível, já na pós-produção, criar uma interlocução entre eles, de forma que não houvesse a necessidade de inclusão da pergunta em si. Após esta sequência, são apresentados os créditos finais do filme. A trilha musical tem seu volume aumentado e acompanha os créditos até último segundo.

6 CONSIDERAÇÕES

A partir dos estudos sobre o vídeo documentário, verificamos que este não é considerado apenas como trabalho para cineastas, mas também é um gênero jornalístico muito rico que deve ser explorado cada vez mais pelos jornalistas. Além de passar informações à sociedade por meio da narrativa de perfis humanizados, ele é capaz de emocionar e causar reflexão no espectador.

Também percebemos a força que o audiovisual concede aos anônimos. São inúmeras as possibilidades que temos de retratar assuntos que não são abertamente e amplamente divulgados na grande mídia.

Procuramos mostrar, através de uma linguagem de fácil assimilação, um retrato digno das pessoas que vendem panelada na cidade: humanizado, sem vitimização e sem condenação. Desde o começo tivemos a preocupação de que quando fôssemos mostrar o produto final para nossas entrevistadas, estas pudessem se sentir contempladas e satisfeitas com o resultado, demonstrando assim nosso cuidado, respeito e gratidão a elas.

Além de reforçar a imagem da panelada como pertencente à cultura de Imperatriz, também acreditamos em outros resultados, pois através dos estudos teóricos e experiências pessoais, sabemos que uma das características do documentário é promover mobilização social.

A infraestrutura do local de venda da panelada nas Quatro Bocas não é das melhores, pois são muitos os problemas enfrentados pelas paneleiras. Apesar do documentário não ter como objetivo principal tratar desta questão, procuramos não omitir essa realidade, pois, acreditamos que o documentário poderá também chamar atenção das autoridades competentes para que estas possam tomar alguma atitude em relação às condições estruturais daquele espaço.

“De Costas pra Rua” será mais um aliado no que diz respeito à composição da memória e registro audiovisual da história da panelada em Imperatriz. A divulgação do filme é feita com exibições gratuitas realizadas em espaços públicos, escolas, universidades e cineclubes. Também faremos uma exibição para as vendedoras de panelada nas Quatro Bocas. A ideia é difundir e debater o tema abordado no filme: a panelada como um forte traço da identidade cultural imperatrizense.

Posteriormente o vídeo também será disponibilizado na internet em sites de hospedagem de vídeo como *Youtube* e *Vimeo* e depois divulgado em redes sociais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BERNARD, Sheila Curran. **Documentário: técnicas para uma produção de auto impacto.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

DALLO, Elicléia Clarícia. **Imperatriz e região ganham carta em defesa do patrimônio histórico.** Disponível em <http://www.imperatriznoticias.com.br/component/content/article/60-geral/989-carte-de-imperatriz-sobre-patrimonio-historico>>. Acesso em: 30 de abril de 2012.

DUARTE, Jorge. Entrevista em profundidade. In: DUARTE, Jorge e BARROS, Antônio (Org.). **Métodos e técnicas de pesquisa em comunicação.** 2 ed. São Paulo: Atlas, 2008..

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Patrimônio Imaterial.** Disponível em <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10852&retorno=paginaIphan>>. Acesso em: 04 de abril de 2012.

MEDINA, Cremilda. **Entrevista: O diálogo possível.** 5. ed. São Paulo, Ática, 2008.

NICHOLS, Bill. **Introdução ao documentário.** Campinas, SP: Papyrus, 2005.

PUCCINI, Sérgio José. **Documentário e Roteiro de Cinema;** da pré-produção à pós-produção. 2007. 250 f. Tese (Doutorado em Multimeios) – Programa de Pós-Graduação em Multimeios. Universidade Estadual de Campinas, Campinas, SP, 2007.

STUMPF, Ida Regina C. Pesquisa bibliográfica. In: DUARTE, Jorge e BARROS, Antônio (Org.). **Métodos e técnicas de pesquisa em comunicação.** 2 ed. São Paulo: Atlas, 2008.