

las mas elas eram vendidas como tivessem sido feitas pelas mulheres. Isso aconteceu durante anos e eu sempre tentei quebrar isso. Os homens sempre estiveram presentes diretamente e hoje não sofremos preconceitos”, conta ele, que gostaria que os filhos continuassem a sua história. “Não é só a panela de barro. A pessoa leva a história de um povo”.

Orgulho de ser paneleiro

O barro nas mãos faz parte da vida de Carlos Barbosa dos Santos há 57 anos. Foi com mãe, que também é paneleira, que ele aprendeu a transformá-lo em panela. “Comecei aos oito anos. Ia pro barreiro tirar barro junto com a minha mãe”, lembra.

Filho de um açogueiro, Carlos começou a trabalhar aos 20 anos. Ajudava a alisar, queimar e, claro, a moldar as panelas. Poucos anos depois deu um tempo na tradição. “Antigamente não dava dinheiro, a gente trabalhava só para comer”, relata. Ele, que também trabalhava como ceramista, acabou indo para São Paulo, onde ficou durante um ano. Mas em 1989 estava de volta a Goiabeiras e emoldurando novas panelas. “Nunca mais tirei férias”, lembra.

Carlos trabalha com outras três pessoas e chega a fazer cerca de 300 peças mensalmente. “Não é difícil, só que a gente tem que se esforçar para fazer uma boa panela”. Pai de cinco filhos, o paneleiro acredita que não vai conseguir passar a tradição para os seus herdeiros. “Nenhum deles quer, é um serviço pesado e cansativo”.

“Nossas panelas fazem sucesso mundo afora, mas muita gente acha que elas só servem para moqueca, o que é um engano. Hoje existe panela de barro para fazer arroz, feijão, forma para pizza e até carne de sol”, revela ele que sente “um orgulho danado” do seu trabalho. “Trabalho com dedicação. É daqui que eu tiro o meu ganha pão”.



Carlos aprendeu a fazer panela com a mãe aos 8 anos. “Ia pro barreiro com ela”



Para Lailson, que é escultor, a panela de barro é uma obra de arte

O escultor

A avó de Lailson Gomes, 53 anos, era uma artesã. Quando criança, ele a via fazer bonequinhas de barro para vender. Talvez por isso, anos mais tarde, Lailson se tornou um escultor profissional. Durante anos criou peças enormes e até participou de exposições ao lado de amigos. “Sou autodidata, fazia peças de tamanhos variados e todas bem trabalhadas”, lembra.

Mas Lailson resolveu trocar as esculturas pela arte de fazer panelas de barro. “Já cresci sabendo fazer, porque via minha mãe trabalhando no galpão”, conta ele que tem outros seis irmãos e cresceu no bairro de Goiabeiras, em Vitória. Com tanta tradição envolvida, ele trouxe toques de sua arte para a peça que é símbolo da gastronomia capixaba. “Eu que comecei a colocar desenho de peixinhos nas tampas das panelas de moqueca e porquinhos nos caldeirões. A panela também é uma obra de arte”, afirma. Por semana ele chega a fazer 25 panelas grandes - que servem de seis a 15 pessoas.

Era uma tarde de terça-feira quando a reportagem conversou com ele. Chovia forte e o artesão estava preocupado. Tudo porque, tendo sol a panela fica pronta mais rápido. “Tempo chuvoso é ruim, demora cerca de uma semana para a panela secar. Gostamos de dia de sol”, relatou. Assim como os outros personagens para a matéria, ele também tem filhos - oito no total. Mas se vê preocupado em quem herdará a tradição da família, já que a nova geração não pensa em seguir a tradição. “Não sei se eles vão acompanhar a gente. Mas o importante é que estamos sempre vendendo”, conta ele que já vendeu peças para os Estados Unidos e Argentina. “O segredo para fazer uma boa panela está nas mãos de cada um”.