

Acervos da Memória

Acervos da memória:
Inventário dos bens culturais do município de Caxambu do Sul

Muito tempo antes da criação do município de Chapecó, a região oeste catarinense era tida como sertão. Um vasto território que abrigava os povos indígenas Kaingang e Guarani há, pelo menos, cinco séculos e, mais recentemente, desde o século XVIII, também passou a ser morada da população que hoje denominamos caboclos ou brasileiros.

Com o passar dos anos, os antigos municípios de Cruzeiro e Chapecó, criados em 1917, foram se desdobrando, originando a atual divisão geopolítica da região oeste catarinense. A primeira grande leva de emancipações de municípios ocorreu entre os anos finais da década de 1950 e o início da década de 1960, e deu origem à maioria dos municípios da região. A criação de Caxambu do Sul data desse período. A sua emancipação ocorreu em 14 de dezembro de 1962.

Os bens culturais de uma região são como um tesouro. Por vezes, uma riqueza que sempre existiu, mas permaneceu oculta. Cada região possui as suas peculiaridades, representadas por tradições, memórias, valores e costumes. A soma desses bens únicos é que constitui o patrimônio cultural de Caxambu do Sul e região oeste catarinense.

A relação da comunidade com o Rio Uruguai, as memórias do processo de colonização, a riqueza da culinária, a beleza das paisagens, a arquitetura local, os sotaques, as histórias, os acervos, os causos... todo esse tesouro está disponível para ser conhecido, saboreado e usufruído...

E quer saber o melhor? É todo nosso!

Aprecie, divulgue e valorize os bens culturais apresentados nessa exposição!

Realização:



Acervos da Memória



Processo de moagem da cana de açúcar para o preparo do melado. Soeli e Afonso Linhares, Linha Loureiro.



Pé de cana na propriedade de Soeli e Afonso Linhares.



Plantas sendo preparadas para a moagem.

“O cultivo da cana, pra falar a verdade, não tem dificuldade nenhuma. É só preparar a terra, arrumar a muda, cobrir e deu”.

Soeli e Afonso Linhares
Linha Loureiro

Acervos da Memória



Preparo do melado no tacho por Afonso Linhares, Linha Loureiro.

“É uma coisa que não tem nada de agrotóxico, nada de impureza... É limpinho. Não precisamos de produto químico nenhum. É feito puro mesmo. Esse dá pra fazer um teste e ver que é cem por cento puro.”

Soeli e Afonso Linhares
Linha Loureiro



Parte final do processamento da cana. Melado sendo batido no tacho.

Realização:



FUN CULTURAL



Realização:



FUN CULTURAL



Acervos da Memória



Preparo do pão caseiro por Terezinha Pompeu da Silva, Linha Pompeu.



Preparo do fermento caseiro por Ilse Maria Taffarel Defaveri, Linha Santin.

“Como eu ganhei da minha mãe, eu que sou mãe, quero passar pra outras filhas que também são mães, que continuem para as filhas delas. É uma rotina que não pode parar. Porque isso é uma coisa sadia, coisa caseira. Quem que não gosta de comer coisa caseira?”

Ilse Maria Taffarel Defaveri
Linha Santin



Fermento e pão caseiro na residência de Ilse Maria Taffarel Defaveri.

“Só no final de semana se fazia o pão. Só que o pão era mais gostoso porque a farinha era pura. Se plantava o trigo, colhia o trigo e ia no moinho. Com aquela farinha dava outro pão.”

Terezinha Pompeu da Silva
Linha Pompeu



Antigo forno da família de Ilse Maria Taffarel Defaveri, Linha Santin.

Acervos da Memória



Preparo do pão caseiro no antigo forno da família de Terezinha e Pedro Pompeu da Silva Neto, Linha Pompeu.



Maria Inês Biazus e Olga Anna Marangoni Coradi, Centro, Caxambu do Sul.



Preparo do pão caseiro por Maria Inês Biazus.



Preparo do pão caseiro no forno da família de Terezinha e Pedro Pompeu da Silva Neto.

Realização:



Realização:



Acervos da Memória



Vista para o Rio Uruguai, Caxambu do Sul.



A religiosidade presente às margens do Rio Uruguai, Caxambu do Sul.

“Eu era ajudante da lancha e ‘espiador’, pra dar ‘espiada’ (amarrar madeira no mato quando precisava)... Tinha os peões também... E o ‘prático’ era um só. Aquele coordenava tudo. Ele sabia de ilha por ilha, do lado que passava da ilha, se era pro Rio Grande do Sul, por Santa Catarina ou Argentina. Ele conhecia todos os lados”.

José Müller
Linha Humaitá



Os ex-balseiros José Müller e José Augusto Bartolamey. Rio Uruguai, Caxambu do Sul.



Vista para o Rio Uruguai, Caxambu do Sul.

“Olha, eu senti saudade do rio Uruguai. Tinha uma ilha que nós vínhamos pescar. Eu gostava muito de pescar, até os filhos vinham também. Eles vinham com o barco e nós íamos pescar por aí, nas corredeiras. Pegava dourado, pegava de tudo que era peixe”.

José Müller
Linha Humaitá

Acervos da Memória

“A canjica tu tem que pegar umas quatro colheres de cinza do fogão, colocar dentro do pilão e colocar mais ou menos uma meia xícara de água quente. Daí tem que socar três vezes. Tu soca e quando ela afrouxa toda a casca, tu tira, coloca numa peneira e abana. Sai todo aquele pó, aquela casquinha. A terceira vez que tu socou, ela fica bem limpinha. Daí tu pega e lava, depois coloca numa peneira pra enxugar no sol. Pode guardar pra quando quer cozinhar, fazer a canjica, comer com leite e com açúcar de cana.”

Pedro Pompeu da Silva Neto
Linha Pompeu



O uso do pilão por Pedro Pompeu da Silva Neto, Linha Pompeu.



Milho e detalhe do pilão utilizado no preparo da canjica, Linha Pompeu.



O preparo da canjica por Pedro Pompeu da Silva Neto, Linha Pompeu.

Realização:



FUNCULTURAL



Realização:



FUNCULTURAL



Acervos da Memória



Vista externa do antigo armazém de Loraci Gheller. Centro, Caxambu do Sul.



Detalhes internos do antigo armazém de Loraci Gheller.

“Era hotel lá dentro. E tinha umas pessoas que vinham jantar, pousavam, tomavam café e depois iam embora. Tava sempre cheio... E os viajantes quando vinham vender as mercadorias, daí eles vinham, pousavam aqui, depois iam embora.”

Loraci Judit Gheller
Centro

“A gente comprava a farinha de milho solta... O arroz era solto... O açúcar era solto... Comprava de bolsa... A soda era solta e a gente comprava em tambores... A gente fabricava a banha, carneava porco... A gente vendia também a banha picada, de quilo, de dois quilos, cinco quilos.”

Carmen Zamoner
Centro



Loraci Judit Gheller no antigo armazém da família. Centro, Caxambu do Sul.



Carmen Zamoner, ex-comerciante. Centro, Caxambu do Sul.

Acervos da Memória



Detalhes da balança utilizada no moinho de Antônio Girardelo, Linha Engenho Velho.



Luiz Merisio, Linha Loureiro (esquerda) e Antônio Girardelo, Linha Engenho Velho (direita).

“O moinho traz um conforto pra família. Porque tu planta o arroz e descasca em casa. Planta o milho e faz a farinha de milho em casa. Planta o trigo e faz a farinha de trigo em casa. E tá se alimentando... Alimenta toda família.”

Luiz Merisio
Linha Loureiro



Onélio Bedin (em primeiro plano) e Antônio Girardelo (ao fundo), Linha Engenho Velho.



Detalhes do moinho de Antônio Girardelo, Linha Engenho Velho.

“Nós descascava um monte de milho e cada um debulhava com uma vasilha. Meio saco de milho, uma bolsa de milho... ‘Boleava’ em cima do cavalo e ia no moinho.”

Pedro Pompeu da Silva Neto
Linha Pompeu

Realização:



FUN CULTURAL



Realização:



FUN CULTURAL



Acervos da Memória

**Acervos da memória:
Inventário dos bens culturais do município de Caxambu do Sul**

REALIZAÇÃO:



FUNCULTURAL



APOIO:

Secretária de Educação e Cultura | Departamento de Cultura

COORDENAÇÃO TÉCNICA:

Catavento – Gestão e Produção Cultural

AGRADECEMOS AOS ENTREVISTADOS/AS:

Afonso Linhares | Antônio Girardelo | Carmen Zamoner
Ilse Maria Taffarel Defaveri | José Augusto Bartolamey
José Müller | Loraci Judit Gheller | Luiz Merisio
Maria Inês Biazus | Olga Anna Marangoni Coradi
Onélio Bedin | Palmira de Linhares | Pedro Pompeu da Silva Neto
Soeli Camargo Linhares | Terezinha Pompeu da Silva

Projeto realizado com o apoio do Estado de Santa Catarina,
Secretaria de Estado de Turismo, Cultura e Esporte,
Fundação Catarinense de Cultura, FUNCULTURAL e
Edital Elisabete Anderle/2017.

VENDA PROIBIDA

Caxambu do Sul/SC, outono de 2018.