

O CESTEIRO

ALTIVA PILATTI BALHANA

Das indústrias humanas é a cestaria uma das mais antigas. Técnica primitiva de trabalho que não requer senão instrumental simples, de fácil locomoção e arranjo, encontrou larga área de difusão, caracterizando-se como indústria doméstica. Atualmente, a cestaria abandonou o âmbito artesão, mas pode ainda ser encontrada com alguns aspectos de sua primitiva simplicidade em certas comunidades rurais, onde está ligada às várias atividades agrícolas. Assim, entre os tipos humanos que vivem nas colônias situadas nos arredores da capital paranaense, não é raro encontrar-se o cesteiro.

Um dos materiais utilizados, com maior freqüência no trabalho do cesteiro é o vime, do gênero salix.

O vime foi introduzido nesta zona como elemento complementar à cultura da vinha, pois é costume usá-lo para amarrar videiras, e quase não há colono que não tenha dois ou três vimeiros na sua propriedade. Tendo o vime encontrado habitat favorável ao seu desenvolvimento, a sua presença em abundância fez surgir uma cestaria incipiente, que foi aos poucos ampliando, assumindo em alguns casos caráter de verdadeira indústria. Contudo, são muitos os que ainda a conservam em seu aspecto de artesanato rural, sendo comum encontrar-se nas ruas de Curitiba, entre as inúmeras carrocinhas que vem à cidade vender os frutos e produtos das colônias, aquelas que trazem peças de cestaria.

Diferentes tarefas exigem do cesteiro intensa atividade. Por três meses ele se ocupa na colheita e preparo do vime, material do seu trabalho.

A colheita do vime pode ser realizada em duas épocas do ano: no verão, de janeiro a março, e no inverno, de julho a setembro. O vime da colheita de verão é o chamado vime de seis meses ou vime branco, que é empregado na cestaria fina e de móveis, e não necessita cozimento para ser descascado, o que sem dúvida torna mais cômodo o trabalho. O vime da colheita de inverno é o chamado vime de um ano ou vime cozido e se destina à cestaria grosseira. Ele é cortado anualmente quando está maduro, despido de folhas e se apresenta com uma coloração vermelha intensa; necessita ser cozido a fim de que sua casca possa ser retirada com facilidade. O cozimento do vime é realizado em um grande forno-tacho de forma retangular, com três metros de comprimento, situado à beira de águas correntes. Uma tachada leva em média 30 feixes de vime, ou seja mais ou menos 18 arrôbas. É possível fazer-se 5 tachadas diárias, uma vez que se gasta com o carregamento do tacho, espera do cozimento e o descarregamento, cerca de duas horas e meia, perfazendo, no final do dia, um total de doze horas e meia de trabalho pesado e intenso para o cesteiro, que deve dirigir-se ao local do cozimento, nas madrugadas frias do inverno paranaense.

Cada tachada levando 18 arrôbas de vime, ao findar o dia o rendimento do cesteiro deveria ser de noventa arrôbas, mas com a limpeza, cozimento e descasque o vime quebra ao terço, fornecendo apenas 30 arrôbas de vime limpo. Vencidas estas etapas da colheita e preparo do vime, nas quais se ocupa toda a família do cesteiro, ele retorna à sua ocupação específica — o trançado do vime.

O trançado do vime é ocupação tanto de homens e mulheres, quanto de crianças, mas também nesta, como em outras atividades, se afirma o princípio da divisão do trabalho: os mais pesados são feitos pelos homens, enquanto os mais leves e fáceis são confiados às mulheres e às crianças.

O cesteiro, mesmo na execução de cestos grosseiros que parecem não requerer atenções a técnicas e conhecimentos especiais, deve obedecer a certas normas de trançado, sem as quais não poderá realizar trabalho perfeito. Estas normas são seguidas com fidelidade, tanto pelo aprendiz que efetuou junto aos antigos, quanto pela intuição profunda que o orienta na execução harmoniosa do trançado.

Além de produzir objetos domésticos e agrícolas, isto é, cestos e balaies para as diversas colheitas, medição de cereais, rações de animais, para o transporte de legumes, frutos e aves, o cesteiro faz também numerosas outras peças tais como roupeiros, berços, cestinhos de fantasia para flores e presentes, móveis e outros.

O cesteiro é um elemento que tem vida econômica próspera dentro da comunidade em que vive, pois se não ganha mais que o comum, pelo menos corre um risco menor do que aqueles que se dedicam à agricultura.

Também socialmente, pela técnica do seu artesanato, goza o cesteiro entre os seus concidadãos, de posição destacada que lhe dá o seu trabalho independente, no qual, além do sustento próprio e da família, encontra motivos de inspiração e beleza.

