

# Memória rendeira | Ficha de Entrevista | 14

**Nome:** Joana Iraci Nunes.

**Local de nascimento:** Rio Tavares, Florianópolis-SC. **Ano:** 1954.

**Idade na ocasião da entrevista:** 59 anos.

**Data da entrevista:** 24/07/2013.

**Local da entrevista:** Residência da entrevistada no Rio Tavares, Florianópolis-SC.

**Equipe:** Tati Costa (Entrevista); Juliana Achcar (Entrevista); Daniel Choma (Entrevista e Câmera); Sigval Shaitel (Som Direto).

**Projeto de origem:** Oficina Interações na Barca dos Livros. **Acervo:** Câmara Clara.

TEMA	Descrição
INFÂNCIA E ATIVIDADES LABORAIS	Renda de bilro, lavoura de subsistência, plantio de mandioca e trabalho de fazer farinha de mandioca em engenho. Acompanhava o pai que ia pescar de tarrafa e os filhos recolhiam os peixes em um saco. Também tiravam mariscos nas pedras da praia da Joaquina. Plantio e colheita de café, feijão e milho. Comercializavam o excedente de café, milho e feijão com o dono da venda na troca por produtos que precisavam para a casa. Lavavam roupa para fora. Conta histórias sobre o cotidiano de trabalho coletivo para fazer farinha de mandioca.
SABERES DA CULTURA MUSICAL	Narra sobre Terno de Reis na região, recebidos em casa na época de criança, o pai apreciava muito. Também menciona bandeira do Divino Espírito Santo.
FESTIVIDADES E EVENTOS DE SOCIABILIDADE	Gosta de frequentar bailes para dançar. Frequenta missas. Participa de grupo de mulheres que se reúnem para fazer trabalhos manuais e conversar.
PRÁTICAS DE ESPIRITUALIDADE	Católica, narra sobre as práticas de guardar os dias santos, em especial a semana Santa.
SABERES DA CULTURA ORAL E PRÁTICAS DE SAÚDE	Nasceu de parto em casa. Relata que a mãe sabia fazer várias benzeduras, ela só aprendeu a benzer de zipra. Relato de prática para curar hepatite com a fumaça do fogão à lenha e de uso de chás para a saúde.
CULTURA ALIMENTAR	Chama a atenção para a diferença entre aipim e mandioca, a mandioca era para fazer farinha e o aipim para comer nas refeições com café. Comiam peixe que o pai pescava com tarrafa e mariscos que tiravam na praia, ou outros frutos do mar como moçambiques e sopa de tatuíra. Cozinhava feijão com um pouco de linguiça ou carne seca compradas na venda.
MEIOS DE TRANSPORTE E DESLOCAMENTO	Para ir ao centro, ia de galhota ou carroça, a região do Rio Tavares era toda mangue.
FORMAÇÃO ESCOLAR	Não frequentou escola.
RELAÇÕES COM MEIO AMBIENTE	No trajeto entre o Rio Tavares e a atual avenida das Rendeiras na Lagoa da Conceição, não havia a rua Osni Ortiga, era tudo areia e a água da lagoa invadia o trajeto por onde passavam a pé. Possuíam nogueira no terreno de casa para fazer sabão de anoga. Água era apanhada de cachoeira no morro onde atualmente é a pedreira Pedrita, ali também era lavada a roupa, fervida e estendida nos pastos.

CULTURA MATERIAL	Ao invés de cama, dormiam em tarimba, feita de caixas de madeira com tábuas e colchão feito com panos de saco e capim. O chão da casa era de barro socado, não havia assoalho. Cozinham em fogão à lenha. Faziam artesanalmente o tipiti para uso no engenho de farinha, também faziam artesanalmente a peneira utilizando bambu.
RENDA DE BILRO	
RELAÇÃO COM A RENDA DE BILRO	Faz continuamente renda de bilro.
APRENDIZADO DA RENDA DE BILRO (IDADE, COM QUEM APRENDEU)	Aprendeu com a mãe aos sete anos de idade. O primeiro aprendizado foi como fazer a trança.
PERÍODO DA VIDA EM QUE FEZ OU FAZ RENDA DE BILRO	Desde a infância até o momento da entrevista.
ORIGEM, GUARDA, TROCAS E UTILIZAÇÃO DOS PIQUES E DESENHOS (SE UTILIZA TÉCNICA DE XEROX DA PEÇA OU PIQUES ORIGINAIS):	Comenta a importância do Casarão da Lagoa como espaço de referência onde tiram os piques e trocam os desenhos. Utiliza tanto a técnica de tirar os piques pelo papelão quanto a técnica de tirar xerox da própria renda, inclusive alterando o tamanho com ampliação do xerox. Costuma emprestar e trocar piques com as amigas.
ORIGEM E HISTÓRIAS DOS BILROS E DA ALMOFADA, COMO SÃO FEITOS NO PRESENTE E NO PASSADO:	Possui os bilros com idade de mais de cem anos, feitos com madeira de cafezeiros. O caixote e a almofada são antigos, a almofada é preenchida com capim.
UTILIZAÇÃO DOS MATERIAIS, LINHAS, ALFINETES, ETC.	Sem registro.
VALOR E FORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO	la da região que mora, no Rio Tavares, para vender renda na avenida das Rendeiras, que na época se chamava Retiro da Lagoa. lam em três ou quatro meninas, as primas e vizinhas, levavam uma caixa cheia de renda e deixavam nos pontos de comercialização de renda para vender fiado. Traziam a remuneração da caixa de renda deixada anteriormente. Comenta que os comerciantes pagavam muito pouco para as rendeiras e vendiam com grande margem de lucro para os turistas. Também menciona a comercialização de rendas pela ASSORI (Associação Rendeiras da Ilha), que remuneravam melhor e também forneciam a linha, mas exigiam alta qualidade nas peças. Menciona que houve uma época de boa comercialização, com o crescimento do turismo, porém depois a renda desvalorizou novamente por causa da concorrência com outras peças de renda mais simples que vêm de fora, mas são vendidas por preços mais baratos que a renda de bilro. Com isso as rendeiras foram diversificando suas atividades para prestar serviços domésticos ou outros.
QUALIDADES DO SABER FAZER	Sem registro.
USOS NO PASSADO E NO PRESENTE E MOTIVAÇÕES PARA FAZER RENDA DE BILRO NO PASSADO E NA ATUALIDADE	Comercialização para a renda familiar.
EXPERIÊNCIAS E CIRCUITOS CULTURAIS COMO RENDEIRAS	Frequenta o Casarão da Lagoa para intercâmbios de experiências e trocas de modelagem.
TRANSMISSÃO GERACIONAL E EXPECTATIVA FUTURA:	Sem registro.

## FICHA DE ENTREVISTA COM JOANA IRACI NUNES

Acervo: Projeto Memória Rendeira | Fonte: <http://www.camaraclara.org.br/memoriarendeira/joana>

### MEMÓRIA RENDEIRA

Projeto selecionado pelo Prêmio Elisabete Anderle de Apoio à Cultura - Patrimônio e paisagem cultural - Edição 2020, executado com recursos do Governo do Estado de Santa Catarina, por meio da Fundação Catarinense de Cultura.

Projeto:



Apoio:



Realização:

