

UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE

FERNANDA MARIA OLIVEIRA ARAUJO

GOIABAS, AÇÚCAR, MÃOS FIRMES E TRADIÇÃO:
UMA CARTOGRAFIA AFETIVA DO SABER-FAZER ARTESANAL DA GOIABADA CASÇÃO

São Paulo

2019

FERNANDA MARIA OLIVEIRA ARAUJO

**GOIABAS, AÇÚCAR, MÃOS FIRMES E TRADIÇÃO:
UMA CARTOGRAFIA AFETIVA DO SABER-FAZER ARTESANAL DA GOIABADA CASCÃO**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação, Arte e História da Cultura da Universidade Presbiteriana Mackenzie, como requisito parcial à obtenção de título de Doutor em Educação, Arte e História da Cultura.

ORIENTADORA: Prof. Dra. Ingrid Hotte Ambrogi

São Paulo

2019

A663g

Araujo, Fernanda Maria Oliveira.

Goiabas, açúcar, mãos firmes e tradição : uma cartografia afetiva do saber-fazer artesanal da goiabada cascão / Fernanda Maria Oliveira Araujo.

342 f. : il. ; 22 cm

Tese (Doutorado em Educação, Arte e História da Cultura) – Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2019.

Orientadora: Ingrid Hotte Ambrogi.

Referências bibliográficas: f. 300-318.

1. Goiabada cascão. 2. Patrimônio cultural imaterial. 3. Tradição. 4. Memória afetiva. 5. Cartografia. I. Ambrogi, Ingrid Hötte, *orientadora*. II. Título.

CDD 392.3

Bibliotecária Responsável: Eliana Barboza de Oliveira Silva - CRB 8/8925

FERNANDA MARIA OLIVEIRA ARAUJO

GOIABAS, AÇÚCAR, MÃOS FIRMES E TRADIÇÃO: UMA CARTOGRAFIA AFETIVA DO SABER-FAZER ARTESANAL DA GOIABADA
CASCÃO

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação, Arte e História da Cultura da
Universidade Presbiteriana Mackenzie, como requisito parcial à obtenção de título de Doutor
em Educação, Arte e História da Cultura.

Aprovada em 07 de agosto de 2019

BANCA EXAMINADORA


Prof.ª Dr.ª Ingrid Hötte Ambrogi

Universidade Presbiteriana Mackenzie


Prof. Dr. Marcel Mendes

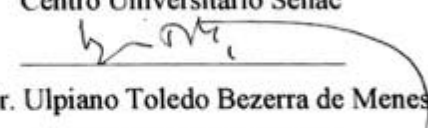
Universidade Presbiteriana Mackenzie


Prof.ª Dr.ª Miriam Celeste Ferreira Dias Martins

Universidade Presbiteriana Mackenzie


Prof. Dr. João Luiz Maximo da Silva

Centro Universitário Senac


Prof. Dr. Ulpiano Toledo Bezerra de Menezes
Universidade de São Paulo

*Certa de que seria meu maior incentivador dedico essa jornada a meu pai,
Rubens de Araujo Rossi, que partiu antes do projeto se concretizar.*

AGRADECIMENTOS

No decorrer dos últimos três anos e meio muitos acontecimentos marcaram a minha vida pessoal, despedi-me de meu pai e dos meus dois companheiros fiéis Luke e Léia, além de outros percalços nada fáceis de superar. Em meio às dificuldades e tristezas encontrei alento em minha pesquisa e fui agraciada por pessoas especiais em meu caminho que registro a seguir os meus sinceros agradecimentos.

Agradeço!

O olhar atento de minha orientadora Prof^a. Dr^a. Ingrid Hötte Ambrogi.

A dedicação dos integrantes da banca, Prof. Dr. Ulpiano Toledo Bezerra de Menezes, Prof. Dr. João Luiz Máximo da Silva, Prof^a. Dr^a. Mirian Celeste Ferreira Dias Martins, Prof. Dr. Marcel Mendes.

A contribuição de Rodrigo, doceiro e proprietário do Laticínios e Fábrica de Doces Prata; Gláucio Peron, doceiro e proprietário do Doce da Roça; Flávio Trombini, *chef* e proprietário do Restaurante Xapuri; Pia Marcia, doceira e professora de São Bartolomeu; Tania Sasse, historiadora e fundadora do Roteiro Doce Viver; Christy, doceira e proprietária do Doces da Christy; Jéssica Rodrigues do Doces da Christy; Antônio, sócio proprietário do Doces Vivinha; Jéssica do Sabores da Fazenda; Yura Netto, coordenadora de edição de mídia audiovisual da TV UFOP, Marcelo da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo de Ponte Nova, Almiro Luna Xavier, historiador e presidente do Conselho Municipal Deliberativo do Patrimônio Cultural e Natural de Ponte Nova - MG; Mariana Bracarense, historiadora.

Agradeço o apoio dos meus amigos Maria Carla Vieira Pinho e Egidio Shizuo Toda.

Agradeço de coração minha mãe D. Heloisa que com suas histórias e lembranças permitiu-me abraçar minhas raízes.

Agradeço com amor, Thiago Bianchi, que trilhou esta jornada ao meu lado, fotógrafo e degustador “oficial” das goiabadas.

RESUMO

Este estudo trata do saber-fazer artesanal da goiabada cascão, o doce feito de goiabas e açúcar em tacho de cobre que é culturalmente representativo, que recebeu o título de Patrimônio Cultural Imaterial em algumas instâncias municipais e que se encontra em situação de vulnerabilidade diante das transformações do mundo contemporâneo, globalizado e industrial. Qualitativa e de natureza exploratória, a pesquisa objetiva conhecer o contexto histórico do doce, levantar o saber-fazer no contexto atual e valorizar o bem cultural disseminando o conhecimento através de tecnologias digitais. A investigação alicerçada nos estudos da história da alimentação e do patrimônio com o apoio de autores e estudiosos como Ulpiano B. de Meneses perpassa por temáticas como identidade e memória, amparando-se em autores como Jacques Le Goff, Pierre Nora e Maurice Halbwachs bem como da cultura popular tradicional baseada no olhar de Edward Thompson. A cartografia foi utilizada como método de pesquisa para o levantamento do bem cultural no contexto atual. Como resultado foram elencados quatro elementos focais do saber-fazer: o doceiro (o detentor do saber), a família, o ofício e os utensílios, orbitados por seis outros elementos não menos importantes - o mercado, os ingredientes, a patrimonialização, as ações de salvaguarda, as memórias e as histórias. Verificou-se que a principal força de sustentabilidade do saber-fazer artesanal da goiabada cascão está no significado que tem para o doceiro, para a comunidade e para o homem que não perdeu a capacidade de se integrar ao meio e às suas origens. Preservar um bem cultural de natureza imaterial não significa fixar, preservar um bem cultural imaterial refere-se à transferência de conhecimentos, habilidades e significado. Isso implica que o reconhecimento por parte de instituições governamentais e o registro como Patrimônio Cultural Imaterial é importante para a valorização do bem cultural, mas não o suficiente para sua preservação. A preservação de um bem cultural imaterial dá-se por, ao menos, dois aspectos: o valor afetivo que têm para seus representantes e para sua comunidade, e o valor perceptivo do outro, do homem que por vezes distante de suas raízes ainda é capaz de se conectar com tradições que são as bases estruturais de nossa identidade como nação. O presente texto organizado em quatro capítulos traz no primeiro um olhar sobre o universo da alimentação, do patrimônio imaterial e da valorização da cultura alimentar; o segundo capítulo apresenta o contexto histórico do doce, da marmelada de marmelos trazida na bagagem dos portugueses que para o Brasil vieram no período Colonial ao transbordamento de novos sabores, extremamente doces e saborosamente brasileiros; o terceiro capítulo representando o eixo central da pesquisa apresenta a cartografia do saber-fazer artesanal da goiabada cascão no contexto atual, do percurso trilhado às coisas vistas, lidas, ouvidas e pensadas, o olhar da pesquisadora é apresentado e representado através de um diagrama; e, por fim, o quarto e último capítulo é dedicado à apresentação da plataforma digital construída ao longo da pesquisa com o objetivo de divulgar e valorizar o saber-fazer artesanal da goiabada cascão.

Palavras-chave: Goiabada, Patrimônio Cultural Imaterial. Tradição. Memória afetiva. Cartografia.

ABSTRACT

This study deals with the artisanal know-how of the goiabada cascão, the sweet made of guavas and sugar in copper pot that is culturally representative, which received the title of Intangible Cultural Heritage in some municipal instances and that is in a situation of vulnerability. Qualitative and of an exploratory nature, the research aims to know the historical context of the sweet, to raise the know-how in the current context and to value the tradition by disseminating knowledge through digital technologies. The research is based on studies of the history of food and heritage with the support of authors and scholars such as Ulpiano B. de Meneses runs through themes such as identity and memory, relying on authors such as Jacques Le Goff, Pierre Nora and Maurice Halbwachs as well as of traditional popular culture based on the look of Edward Thompson. The cartography was used as a research method for the survey of the tradition in the current context. As a result, four focal points were listed: the candymaker (the holder of knowledge), the family, the craft, and utensils, orbited by six other equally important elements - the market, ingredients, patrimonialization, actions of safeguards, memories and stories. It was verified that the main sustainability force of the tradition is in the meaning that it has for the candymaker, for the community and for the man who has not lost the ability to integrate with its origins. Preserving a cultural manifestation of immaterial nature does not mean fixing, refers to the transfer of knowledge, skills and meaning. This implies that the recognition by governmental institutions and the registration as Intangible Cultural Heritage is important for the appreciation of the cultural manifestation, but not enough for its preservation. The preservation of an intangible cultural manifestation occurs in at least two aspects: the affective value they have for their representatives and their community, and the perceptive value of the other, of the man who sometimes is far from his origins to connect with traditions that are the structural basis of our identity as a nation. The present text structured in four chapters brings in the first a look at the universe of food, intangible heritage and valuation of food culture; the second chapter presents the historical context of the sweet, the quince marmalade brought in the baggage of the Portuguese who came to Brazil in the Colonial period to the overflow of new, extremely sweet and tasty Brazilian flavors; the third chapter representing the central axis of the research presents the cartography of the artisanal know-how of goiabada cascão in the current context, of the journey traversed to things seen, read, heard and thought, the researcher's view is presented and represented through a diagram; and finally, the fourth and final chapter is dedicated to the presentation of the digital platform built throughout the research with the aim of promoting and valuing the artisanal know-how of goiabada cascão.

Keywords: Goiabada cascão, Intangible Cultural Heritage. Tradition. Affective Memory. Cartography.

RESUMEN

Este estudio trata del saber hacer artesanal de la goiabada cascão, el dulce hecho de goiabas y azúcar en tacho de cobre que es culturalmente representativo, que recibió el título de Patrimonio Cultural Inmaterial en algunas instancias municipales y que se encuentra en situación de vulnerabilidad ante las transformaciones del mundo contemporáneo, globalizado e industrial. Cualitativa y de naturaleza exploratoria, la investigación objetiva conocer el contexto histórico del dulce, levantar el saber hacer en el contexto actual y valorar el bien cultural diseminando el conocimiento a través de tecnologías digitales. La investigación basada en los estudios de la historia de la alimentación y del patrimonio con el apoyo de autores y estudiosos como Ulpiano B. de Meneses atraviesa por temáticas como identidad y memoria, amparándose en autores como Jacques Le Goff, Pierre Nora y Maurice Halbwachs así como de la cultura popular tradicional basada en la mirada de Edward Thompson. La cartografía fue utilizada como método de investigación para el levantamiento del bien cultural en el contexto actual. Como resultado se enumeraron cuatro elementos focales del saber hacer: el dulce (el poseedor del saber), la familia, el oficio y los utensilios, orbitados por otros seis elementos no menos importantes, el mercado, los ingredientes, la patrimonialización, las acciones de salvaguardia, las memorias y las historias. Se verificó que la principal fuerza de sostenibilidad del saber hacer artesanal de la goiabada cascão está en el significado que tiene para el dulceiro, para la comunidad y para el hombre que no perdió la capacidad de integrarse en el medio y sus orígenes. Preservar un bien cultural de naturaleza inmaterial no significa fijar, preservar un bien cultural inmaterial se refiere a la transferencia de conocimientos, habilidades y significado. Esto implica que el reconocimiento por parte de instituciones gubernamentales y el registro como Patrimonio Cultural Inmaterial es importante para la valorización del bien cultural, pero no lo suficiente para su preservación. La preservación de un bien cultural inmaterial se da por lo menos dos aspectos: el valor afectivo que tienen para sus representantes y para su comunidad, y el valor perceptivo del otro, del hombre que a veces distante de sus raíces todavía es capaz de conectarse con tradiciones que son las bases estructurales de nuestra identidad como nación. El presente texto estructurado en cuatro capítulos trae en el primero una mirada sobre el universo de la alimentación, del patrimonio inmaterial y de la valorización de la cultura alimentaria; el segundo capítulo presenta el contexto histórico de caramelo, mermelada de membrillo traído en el equipaje de los portugueses que llegaron a Brasil en el período colonial hasta el desbordamiento de nuevos sabores, muy dulces y de buen gusto Brasileños; el tercer capítulo representando el eje central de la investigación presenta la cartografía del saber hacer artesanal de la goiabada cascada en el contexto actual, del recorrido trillado a las cosas vistas, leídas, oídas y pensadas, la mirada de la investigadora es presentada y representada a través de un diagrama; y, por último, el cuarto y último capítulo está dedicado a la presentación de la plataforma digital construida a lo largo de la investigación con el objetivo de divulgar y valorar el saber hacer artesanal de la goiabada cascada.

Palabras clave: Goiabada cascão, Patrimonio Cultural Inmaterial. Tradición. Memoria afectiva. Cartografía.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 Página inicial do Site MEMORIAMEDIA	21
Figura 2 Identidade visual da Campanha Comida é Patrimônio encabeçada pelo FBSSAN	33
Figura 3 Expressões orais e gráficas dos Wajâpis	60
Figura 4 Samba de Roda do Recôncavo Baiano	60
Figura 5 Museu Vivo do Fandango	61
Figura 6 Frevo	62
Figura 7 Círio de Nazaré na cidade de Belém, Pará	62
Figura 8 Bumba-meu-Boi	64
Figura 9 Página inicial da base de dados dos bens imateriais registrados pelo IPHAN	67
Figura 10 Informações disponíveis na base de dados dos bens imateriais registrados pelo IPHAN	68
Figura 11 Estados contemplados pelo Edital 2011 do PNPI	74
Figura 12 Estados contemplados com o Edital 2015 do PNPI - Prêmio Boas Práticas de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial	76
Figura 13 A arte do "Pizzaiuolo" napolitano é Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade	85
Figura 14 A prática culinária tradicional do Malawi, o Nsima, é Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade	86
Figura 15 A tradição Dolma do Azerbaijão é Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade	87
Figura 16 A cultura da cerveja Belga é Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade	88
Figura 17 A refeição gastronômica dos franceses é Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade	89
Figura 18 O Washoku, cultura alimentar japonesa, é Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade	90
Figura 19 O café turco é Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade	91
Figura 20 A tradicional cozinha mexicana é Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade	92

Figura 21 O Modo Artesanal de Fazer Queijo nas regiões do Serro, da Canastra e do Salitre em Minas Gerais é Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro	93
Figura 22 O ofício das Baianas de Acarajé é Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro	94
Figura 23 A Produção Tradicional e Práticas Socioculturais associadas à Cajuína no Piauí é Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro	95
Figura 24 O sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro é Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro	97
Figura 25 Mapa do Caminho do Queijo Artesanal Paulista	101
Figura 26 Ilustração científica - Marmelos (<i>Cydonia oblonga</i>)	105
Figura 27 Mapa das Capitânicas Hereditárias segundo Prof. José Pimentel Cintra	112
Figura 28 Capitania de São Vicente em 1640 - Cananéia a Bertioga	115
Figura 29 Mapa das principais expedições bandeirantes paulistas realizada entre 1550 e 1720	116
Figura 30 Ilustração científica da <i>Entomosporium maculatura</i>	122
Figura 31 Receita de Marmelada de goiabas ou goiabada	123
Figura 32 <i>Fruits du Brésil</i> (Frutas do Brasil), 1839 / Debret, Jean Baptiste	125
Figura 33 <i>Guava</i> , Ilustração de Marianne North (1830-1890)	126
Figura 34 Caderno Paladar do jornal O Estado de São Paulo publicado em 15 de junho de 2011, especial Goiabada Cascão.....	135
Figura 35 Doce da Lata (Ponte Nova - MG)	136
Figura 36 PRATA (Águas da Prata - SP)	137
Figura 37 Thomé (Campos dos Goytacazes - RJ)	137
Figura 38 Doces da Christy (Ponte Nova - MG)	137
Figura 39 Xapuri (Belo Horizonte - MG)	138
Figura 40 Tia Sônia (Água Fria - RJ)	138
Figura 41 Merceria Paraopeba (Itabirito - MG)	138

Figura 42 Querença (Inhaúma - MG)	139
Figura 43 Sabores da Fazenda (Taquaritinga - SP)	139
Figura 44 Zélia (Ponte Nova - MG)	139
Figura 45 Páginas do diário de bordo / caderno de anotações	146
Figura 46 Esquema de um fogão à lenha	151
Figura 47 Forno a lenha	153
Figura 48 Tacho de cobre da Cooperativa de doceiros de São Gonçalo do Rio das Pedras (MG)	154
Figura 49 Tacho de cobre da Cooperativa de doceiros de São Gonçalo do Rio das Pedras (MG)	154
Figura 50 Tacho de cobre da Cooperativa de doceiros de São Gonçalo do Rio das Pedras (MG)	154
Figura 51 Colheres/ Pás de pau da Cooperativa de doceiros de São Gonçalo do Rio das Pedras (MG)	157
Figura 52 Peneira de Taquara	159
Figura 53 Tipos de Goiabas	162
Figura 54 Goiaba nativa	163
Figura 55 Embalagem de Goiabada Cascão (industrial)	166
Figura 56 Goiabada cascão com queijo	168
Figura 57 Bolo de fubá com goiabada	168
Figura 58 Localização do município Águas da Prata no Estado de São Paulo.....	171
Figura 59 Fachada da Loja Laticínios e Fábrica de Doces PRATA	174
Figura 60 A Goiabada Cascão PRATA	175
Figura 61 Antiga Laticínios e Fábrica de Doces Prata (início do século XX, década de 1930)	176
Figura 62 Sr. José Cataneo e Sra. Anita Prézia, fundadores do Laticínios e Fábrica de Doces Prata (início do século XX, década de 1930). 177	
Figura 63 Fonte luminosa da Praça da Bandeira (projetada e construída por Jacy de Araujo Rossi)	178

Figura 64 Goiabada cascão PRATA (cremosa).....	179
Figura 65 Goiabada cascão PRATA em pote com tampa hermética	180
Figura 66 Localização do município de Poços de Caldas no Estado de Minas Gerais	181
Figura 67 Gláucio Peron, fundador do Doce da Roça	183
Figura 68 A Produção artesanal do doce	184
Figura 69 Produção do doce em tacho de cobre e no fogão a lenha (de chão) no Sítio do Doce da Roça	185
Figura 70 Embalagem em caixetas de madeira cobertos por folhas de bananeira	186
Figura 71 Sítio do Doce da Roça	187
Figura 72 Café da tarde no Doce da Roça	188
Figura 73 Goiabada cascão cremosa do Doce da Roça	189
Figura 74 Localização do município Belo Horizonte no Estado de Minas Gerais	190
Figura 75 Arraial de Curral del Rei, em 1890	192
Figura 76 Entrada do Restaurante Xapuri em Belo Horizonte	193
Figura 77 D. Nelsa Trombini, a doceira	194
Figura 78 A Goiabada Cascão Xapuri em caixetas de madeira	195
Figura 79 A Produção, D. Nelsa comandando o tacho de cobre	196
Figura 80 Fogão a lenha do restaurante Xapuri	197
Figura 81 Flavio e D. Nelsa Trombini	198
Figura 83 Localização do município Ouro Preto no Estado de Minas Gerais	199
Figura 84 São Bartolomeu, distrito de Ouro preto (MG)	206
Figura 85 Logotipo da ADAF	207
Figura 86 Goiabada Cascão de São Bartolomeu	208

Figura 87 A produção	209
Figura 88 O selo	210
Figura 89 D. Pia, doceira de São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto (MG)	211
Figura 90 Sr. Vicente, doceiro de São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto (MG)	211
Figura 91 D. Vera, doceira de São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto (MG)	211
Figura 92 Edu Tijolo, doceiro filho do Sr. Vicente	211
Figura 93 Programação da XXIII Festa Cultural da Goiaba de São Bartolomeu (2019)	212
Figura 94 Mais que Doce (2018)	213
Figura 95 Localização do município Ponte Nova no Estado de Minas Gerais	214
Figura 96 Usina de açúcar Anna Florência em 1950	216
Figura 97 Selo - Goiabada Cascão é Patrimônio Cultural Imaterial da Região de Ponte Nova	218
Figura 98 <i>Redesign</i> do rótulo da Goiabada Cascão Zélia	221
Figura 99 Lata de 10 kg de Goiabada Cascão Zélia	222
Figura 100 Lata de 800gr de Goiabada Cascão Zélia	222
Figura 101 Lata de 550gr de Goiabada Cascão Zélia	222
Figura 102 Barra de 600gr de Goiabada Cascão Zélia	222
Figura 103 Pote de 700gr de Goiabada Cascão Zélia	222
Figura 104 Tacho de cobre estanhado por dentro da Goiabada Zélia	223
Figura 105 Produção modernizada da Goiabada Cascão Zélia	224
Figura 106 Receita da sogra	227
Figura 106 Foto promocional do dia do cliente, relembrando início do Doces da Christy	228
Figura 107 As caixetas de madeira são usadas para dar forma às goiabadas	229

Figura 108 As caixetas de madeira são usadas para dar forma às goiabadas	229
Figura 109 Embalagem da Goiabada Cascão da Christy	230
Figura 110 Três doces do Doces da Christy: Mangada, Goiabada e Bananada	231
Figura 111 Goiabada cascão saindo do tacho	232
Figura 112 Goiabada cascão cremosa na lata	233
Figura 113 Identidade visual do Doces Vivinha	236
Figura 114 Lata de Goiabada Cascão do Doces Vivinha	237
Figura 115 Produção do Doces Vivinha	238
Figura 116 Entrevista de D. Vivinha concedida ao Jornal O Globo em 2013	239
Figura 117 D. Vivinha e filhos (2018)	240
Figura 118 O Roteiro Doce Viver	242
Figura 119 Localização do município Barão de Cocais no Estado de Minas Gerais	243
Figura 120 Tacho de cobre, pá de pau e goiabas, produção de Barão de Cocais	246
Figura 121 Aparecida Leite, doceira de Barão de Cocais	247
Figura 122 Carmem Gonçalves, doceira de Barão de Cocais	247
Figura 123 Nélia da Silva, doceira de Barão de Cocais	247
Figura 124 Os utensílios tradicionais	248
Figura 125 As caixetas	249
Figura 126 O preparo	250
Figura 127 D. Aparecida Leite tirando o ponto	251
Figura 128 D. Aparecida embalando a goiabada cascão de corte	251
Figura 129 - Goiabada Cascão de barão de Cocais (do tipo corte)	253

Figura 130 Localização do município Taquaritinga no Estado de São Paulo	254
Figura 131 Goiabas apodrecem no chão depois de serem descartadas pelos produtores	255
Figura 132 Tachos de Cobre da Sabores da Fazenda	256
Figura 133 Felipe Sallum, proprietário da Sabores da fazenda em entrevista à EPTV (2018)	257
Figura 134 Goiabada cascão cremosa da Sabores da Fazenda	258
Figura 135 Goiabada cascão de corte da Sabores da Fazenda	259
Figura 136 Diagrama do saber-fazer artesanal da goiabada cascão	261
Figura 137 Estrutura de navegação e conteúdo do website Goiabada Cascão Artesanal	273
Figura 138 Página inicial do website goiabadacascão.org	274
Figura 139 Página que apresenta o Manifesto em prol da preservação da tradição	275
Figura 140 Página Uma Cartografia Afetiva	276
Figura 141 Subpágina de um elemento da cartografia	277
Figura 142 Estrutura de navegação e conteúdo da página Uma Cartografia Afetiva	278
Figura 143 Página Goiabada Cascão Artesanal, onde tem?	279
Figura 144 Página Goiabada Cascão Artesanal, onde tem? - Seleção das cidades	280
Figura 145 Subpágina da cidade	281
Figura 146 Subpágina do detentor do saber	282
Figura 147 Estrutura de navegação e conteúdo da página Goiabada Cascão Artesanal, onde tem?	283
Figura 148 Página faça parte dessa história	284
Figura 149 Área de desenvolvimento do guia Uma Cartografia Afetiva da Goiabada Cascão Artesanal	286
Figura 150 Inclusão de uma narrativa para a atração	287
Figura 151 Inclusão de uma ou mais imagens para a atração	287

Figura 152 QR Code	288
Figura 153 Aplicativo izi.Travel, baixar, cadastrar e utilizar	289
Figura 154 Minhas Histórias – criação de uma história	290
Figura 155 Minhas Histórias – publicando uma história	291
Figura 156 Minhas Histórias – história compartilhada por e-mail e no Facebook	292
Figura 157 Página Acervo	293

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 Medidas encabeçadas pela UNESCO em relação ao Patrimônio Cultural Imaterial (1989-2018)	58
Tabela 2 Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro, ações de 1922 a 2015	77
Tabela 3 Cruzamento dos três critérios de seleção	136
Tabela 4 Lista de localidades /produtores de goiabada cascão artesanal	140
Tabela 5 Lista de localidades/produtores reformulada	142
Tabela 6 Quantidade produzida (em toneladas) de goiabas por região	161
Tabela 7 Aditivos encontrados em alimentos industrializados	166

ABREVIATURAS E SIGLAS

APA	Área de Proteção Ambiental
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CEAGESP	Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo
CNRC	Centro Nacional de Referência Cultural
CONDEPHAAT	Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Governo do Estado de São Paulo
DPI	Departamento do Patrimônio Imaterial
EMATER-MG	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais
FBSSAN	Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
INDL	Inventário Nacional da Diversidade Linguística
INRC	Inventário Nacional de Referências Culturais
IPHAN	Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
PNPI	Programa Nacional de Patrimônio Imaterial
PRONAC	Programa Nacional de Apoio à Cultura
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
SE	Superintendência Estadual
SBRT	Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas
SNVS	Sistema Nacional de Vigilância Sanitária
SPHAN	Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
UNESCO	Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

SÚMARIO

INTRODUÇÃO	20
O ENCONTRO COM O OBJETO.....	21
OBJETIVOS E JUSTIFICATIVA DA PESQUISA	35
O PERCURSO DA PESQUISA	36
OS CAPÍTULOS	45
CAPÍTULO 1 - ALIMENTAÇÃO E PATRIMÔNIO	47
1.1 ALIMENTAÇÃO: UM ATO SOCIAL E CULTURAL.....	48
1.2 PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL: IDENTIFICAÇÃO, VALORIZAÇÃO E SALVAGUARDA	55
1.3 A VALORIZAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR	84
CAPÍTULO 2 - MARMELADA DE MARMELOS, MARMELADA DE GOIABAS	104
2.1 O GOSTO PELO DOCE, EXAGERADAMENTE DOCE	105
2.2 DA MARMELADA DE MARMELOS À MARMELADA DE GOIABAS	110
CAPÍTULO 3 – GOIABADA CASCÃO: UMA CARTOGRAFIA AFETIVA.....	130
3.1 PRIMEIROS PASSOS NO TERRITÓRIO.....	133
3.2 PERCORRENDO O TERRITÓRIO.....	143
3.3 DAS COISAS VISTAS, OUVIDAS, LIDAS E /OU PENSADAS	148
3.3.1 <i>Os utensílios</i>	150
3.3.2 <i>Os ingredientes</i>	161
3.3.3 <i>As práticas de comensalidade</i>	167
3.3.4 <i>O ofício e seus desafios</i>	169
3.4 GOIABADA CASCÃO É FEITA DE HISTÓRIA	171
3.5 REPRESENTAÇÃO VISUAL DA CARTOGRAFIA AFETIVA.....	260
CAPÍTULO 4 - GOIABADA CASCÃO, PRESERVAR NÃO É FIXAR.....	270
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	295
REFERÊNCIAS	300

APÊNDICE B - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO - TCLE (MAIORES DE IDADE)	320
APÊNDICE C - GOIABADA CASÇÃO ARTESANAL - QUESTIONÁRIO PARA O PROJETO DE DOUTORADO DE FERNANDA ARAUJO.....	321
APÊNDICE D - PESQUISA DOCUMENTAL	323
APÊNDICE E - TRANSCRIÇÃO DOS VÍDEOS.....	328

INTRODUÇÃO

*"[...] numa velha receita de doce ou de bolo há uma vida,
uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo
sem vir transigindo com as modas [...]"*
(Gilberto Freyre em Açúcar)

O encontro com o objeto

A pesquisa intitulada Goiabas, açúcar, mãos firmes e tradição: uma cartografia afetiva do saber-fazer artesanal da Goiabada Cascão - que se posiciona no campo da interdisciplinaridade, na fronteira entre patrimônio, história da cultura e tecnologias - nasceu de uma intenção de projeto bem mais amplo e ousado, a criação de um museu virtual do Patrimônio Cultural Imaterial brasileiro inspirado em um projeto além-mar chamado MEMORIAMEDIA¹, um museu virtual que expõe e partilha estudos sobre manifestações culturais do patrimônio cultural imaterial português. O MEMORIAMEDIA nasceu em 2006, em pleno debate nacional (Portugal) e internacional das questões do patrimônio cultural imaterial, os resultados do projeto, organizados num inventário nacional, estão publicados no site www.memoriamedia.net (Figura 1), disponíveis para consulta e partilha.

1. MEMORIAMEDIA

e-Museu do Patrimônio Cultural Imaterial (Portugal)

A gestão executiva do projeto é da responsabilidade de Memória Imaterial - Cooperativa Cultural CRL. O IELT. - Instituto de Estudos de Literatura e Tradição - patrimônios, artes e culturas, da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, é entidade parceira deste projeto, com o apoio da FCT - Fundação para a Ciência e Tecnologia do Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior.



Figura 1 – Página inicial do site MEMORIAMEDIA.
Fonte: MEMORIAMEDIA, 2006

Portanto, do desejo de valorizar tradições ainda enraizadas, de respeitar a singularidade de comunidades e preservar o saber-fazer que se mantém vivo de uma geração a outra a pesquisa concentrou-se em um único saber-fazer, uma tradição² da cultura alimentar brasileira detentora do título de patrimônio cultural imaterial (em instâncias municipais) - o saber-fazer artesanal³ da goiabada cascão, um dos doces mais antigos e populares do Brasil - feito de goiabas e açúcar em tacho de cobre que surgiu da combinação de costumes e gostos vindos de Portugal com ingredientes e saberes nativos no período colonial.

A escolha por essa tradição dentre tantas outras, deu-se por três fatores - por sua representatividade cultural, por sua vulnerabilidade e, especialmente, por laços afetivos - que serão explicitados a seguir.

Da representatividade cultural

O doce feito artesanalmente da mistura de goiabas e açúcar em tacho de cobre transmitido de uma geração a outra é prática e conhecimento que indivíduos, grupos e comunidades reconhecem como cultura, como parte de suas raízes, como parte de sua origem.

Segundo o antropólogo Edward B. Tylor, cultura é um conjunto de ideias, comportamentos, símbolos e práticas sociais aprendidos de geração em geração por meio da vida em sociedade. Apesar da amplitude da definição de cultura formulada por Tylor é suficiente ao contexto da presente pesquisa.

2. tradição

Por tradição entende-se todos os padrões consolidados da mente humana, todos os padrões de crença ou modos de pensar, todos os padrões consolidados das relações sociais, todas as práticas técnicas e todos os artefatos físicos ou objetos naturais suscetíveis a se tornarem objetos de transmissão. (SHILS,1981, p. 16).

3. artesanal

Termo que genericamente entende-se como rústico, sem uso de recursos e técnicas elaboradas.

De costumes familiares à única fonte de renda de comunidades inteiras o saber-fazer da goiabada cascão artesanal carrega valores e formas de agir e pensar em um ofício. Da escolha das goiabas ideais para a feitura do doce, do mexer incessante da pá de madeira para não queimar o doce ao momento certo de retirá-lo do tacho, na solidão do ofício o(a) doceiro(a) mergulha em suas memórias, reverencia seus pais, avós e antepassados e se entrega ao fazer deixando-se levar por uma sabedoria adquirida no viver. Por vezes, prevalece a percepção de tempo através da natureza (cíclico e ligado às estações do ano) em detrimento do tempo do relógio (expresso em medidas temporais: horas, minutos e segundos), como explica Thompson (1991), não havendo “muita separação entre o trabalho e o viver” (THOMPSON, 1991. p.271).

Para Thompson (1991) experiência e cultura se articulam,

As pessoas não experimentam sua própria experiência apenas como ideias, no âmbito do pensamento e de seus procedimentos (...) Elas também experimentam sua experiência como sentimento e lidam com esse sentimento na cultura, como normas, obrigações familiares e de parentesco, e reciprocidades, como valores ou (através de formas mais elaboradas) na arte ou nas convicções religiosas (Thompson, 1991, p. 189).

Da vulnerabilidade

Por outro lado, a feitura artesanal de um doce como a goiabada cascão é frágil diante dos avanços tecnológicos, da globalização, das transformações e conflitos que mudam o modo de viver. As transformações de um bem cultural de natureza imaterial não são necessariamente um problema, a

fragilidade está nos desdobramentos da ruptura do homem com seu meio, no desconhecimento e no esquecimento de suas raízes culturais e do simbolismo de um saber-fazer na construção da identidade de uma nação.

Apesar da produção artesanal da goiabada cascão ainda existir e estar presente no chamado gosto nacional, pode-se afirmar que nos centros urbanos a comercialização de versões industrializadas é predominante em relação às artesanais, especialmente pelos baixos preços praticados.

O consumidor está cada vez mais distante da tradição, desconhecendo o verdadeiro sabor, cor, aroma e textura de um doce como a goiabada cascão artesanal e de suas bases históricas constituintes.

No refrão da música Goiabada Cascão (1980) dos mestres do samba Nei Lopes e Wilson Moreira, "Goiabada cascão em caixa é coisa fina, Sinhá, que ninguém mais acha", canta-se o processo de extinção do doce, de sua importância histórica e cultural, um dos mais antigos da tradição doceira nacional.

Nas grandes cidades, sob a influência da *gourmetização*⁴ de produtos locais e artesanais, aparece em prateleiras de empórios sofisticados e, em cardápios de restaurantes de *chefs* conceituados como sobremesa elaborada. Apesar disso, para além dos modismos, o fazer artesanal da goiabada cascão encontra-se em situação de risco, de desaparecimento ou distorção, por fatores como:

(1) a desvalorização do produto em decorrência de baixos preços praticados no mercado industrial. A goiabada cascão industrializada, isto é, produzida a partir de processos industriais e, em geral, possuem em sua composição elementos químicos para conservação, tem preço de três a quatro

4. *gourmetização*

"é o processo intencional de sofisticação e exclusividade de um produto (...)". A tendência de *gourmetização* faz parte de um processo de segmentação de mercados, são versões mais luxuosas e caras de produtos tradicionais, oferecidas ao consumidor como uma forma simbólica de marcar diferenças sociais. (PALMIERE JÚNIOR, 2017, P.216).

vezes inferior ao preço da goiabada cascão artesanal. De um lado a alimentação industrializada, pautada no consumo de produtos ultra processados com alto teor de sal, gordura, açúcar e conservantes de toda ordem, "embalada" com força publicitária, de outro lado temos a goiabada artesanal, feita em tacho de cobre, mexida com colher de pau, acondicionada em caixa de madeira e "enlaçada" por memórias.

(2) a disseminação de produtos que atraem o consumidor enganando-os com a aura da tradição. Segundo pesquisa realizada na cidade de Lavras (sul de Minas Gerais) em 2009, os doces de frutas produzidos artesanalmente são aceitos pelos consumidores devido, principalmente, ao paladar e ao fato de serem isentos de aditivos químicos. Mas na desatenção e/ou desinformação de consumidores, produtos com conservantes e outros aditivos artificiais baseados em processos industriais ganham o mercado com vestimentas de artesanal e tradição em seus rótulos.

(3) ao desinteresse dos jovens em dar continuidade ao ofício de doceiro especialmente por não reconhecer o valor cultural da tradição, por não mais se ver representado e representante da tradição. A produção artesanal demanda mão de obra para a limpeza e seleção das goiabas, demanda paciência na feitura dos doces, além da disposição e mãos firmes necessárias para mexer a massa no tacho e o conhecimento do tal “ponto” (grau de cozimento e consistência do doce) adquirido com a prática.

(4) a produção de goiabas "melhoradas", híbridos com características visuais homogêneas e maior resistências às pragas, mas de sabor prejudicado. As variedades nativas, que crescem espontaneamente em diversas áreas do Brasil, são pequenas e irregulares, mas possuem sabor rústico e acentuado ideal para a produção do doce.

(5) o desuso dos tachos de cobre, que segundo os produtores é fundamental para o bom resultado da produção pois somente este metal garante a difusão ideal do calor que permite chegar ao ponto correto do doce e mantém viva a cor e o brilho característico. Segundo normas sanitárias o cobre é um metal perigoso à saúde, a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária⁵ (ANVISA)-RDC n.º 20, de 22 de março de 2007 que aprova o "Regulamento Técnico sobre Disposições para Embalagens, Revestimentos, Utensílios, Tampas e Equipamentos Metálicos em Contato com Alimentos" prevê no item 3.1.12 que "os materiais metálicos não devem conter mais de 1 % de impurezas constituídas por chumbo, arsênio, cádmio, mercúrio, antimônio e cobre, considerados em conjunto". O item 2.3 determina que "as embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos não poderão ocasionar modificações inaceitáveis na composição dos alimentos ou nas características sensoriais dos mesmos". Ou seja, não há proibição relativa ao uso de tachos de cobre, a exigência da legislação é que esses tachos sejam revestidos com ouro, prata, níquel ou estanho para impedir modificação na composição dos alimentos, não havendo comprovação científica de que a tradicional técnica de higienização dos tachos de cobre a base de limão, vinagre e sal grosso seja eficaz (ANVISA, 2007).

(6) o desuso das colheres de pau em decorrência da proibição da ANVISA em relação ao uso de utensílios de madeira na cozinha pela multiplicação de bactérias e fungos, sendo a proposição a substituição por outros materiais como o polietileno.



5. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

criada pela Lei n.º 9.782, de 26 de janeiro 1999, é uma autarquia sob regime especial, que tem sede e foro no Distrito Federal, e está presente em todo o território nacional por meio das coordenações de portos, aeroportos, fronteiras e recintos alfandegados. Tem por finalidade institucional promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e consumo de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como o controle de portos, aeroportos, fronteiras e recintos alfandegados.

Dos laços afetivos

Quanto ao terceiro fator, laços afetivos, que levou à escolha por tal tradição como objeto da presente pesquisa pode se afirmar que mesmo sendo o fator mais subjetivo dentre os outros corrobora com o valor que um bem cultural pode ter na vida de um indivíduo.

Eu, autora do presente documento, nasci em Águas da Prata, uma pequena cidade do interior do estado de São Paulo. Ainda hoje não tem mais que oito mil habitantes. A cidade localizada na encosta da Serra da Mantiqueira faz fronteira com a região sul do estado de Minas Gerais. A Prata, assim como os pratenses a chamam, é uma cidade de bens naturais generosos e importantes. Suas águas ricas em sais minerais a tornou uma estância hidromineral e uma cidade turística. Quem nunca ouviu falar ou já não bebeu a água PRATA, rica em cálcio, que segundo antigos moradores é um "remédio" para o coração e para os nervos. Além da natureza, ar puro, flora e fauna (em parte ainda intactas) e suas águas "milagrosas", a Prata tem sua história também marcada pela indústria de doces e laticínios PRATA, fundada em 1932 por um imigrante italiano que trouxe da Itália as técnicas para fabricação de queijos, doces e manteigas. Hoje o Laticínios e Fábrica de Doces PRATA é gerenciado pela terceira geração da mesma família.

Tenho em minha memória os dias em que minha mãe saía logo cedo com dois grandes potes de vidro com tampas herméticas em mãos para buscar na "Fábrica" a goiabada produzida no dia, a goiabada cascão, cremosa com pedaços da fruta e a goiabada fina, que mais parecia uma geleia. A cidade tinha um aroma doce naqueles dias. Somente na vida adulta descobri que a goiabada da PRATA era vendida em latas, para os moradores e amigos era direto do tacho. Eu comia às colheradas,

dispensava acompanhamentos. Até hoje me recordo do sabor acentuado, muito doce, da cor vermelha de um brilho intenso e das generosas cascas de goiabas (a melhor parte). Minha mãe, uma contadora de histórias, narra como a minha avó fazia a goiabada nos tempos antigos, no tacho de cobre (que chamavam de tacho de cigano) e em grande quantidade para abastecer a casa o ano todo, armazenadas em caixas de madeira.

Trago o relato de parte da minha história, da minha origem e de minhas memórias para justificar a escolha do saber-fazer artesanal da goiabada cascão como "estrela" do meu Doutorado em Educação, Arte e História da Cultura. Uma escolha envolta por laços afetivos, por uma memória afetiva de aromas e sabores, que fortalece a minha identidade caipira de quem nasceu no interior do estado de São Paulo e que tem um pouquinho da mineirice da cidade vizinha, Poços de Caldas.

Ao decidir me dedicar ao estudo de uma tradição da cultura alimentar, digna do título de patrimônio cultural imaterial, eu não poderia deixar de olhar para algo ao mesmo tempo representativo para a cultura brasileira e que me é pessoalmente significativo como o saber-fazer artesanal da goiabada cascão.

Feito o meu relato, esclareço o terceiro fator decisivo na escolha da goiabada cascão artesanal como objeto de meu doutorado. Do desejo de valorizar e disponibilizar informações sobre bens imateriais brasileiros o projeto Goiabas, açúcar, mãos firmes e tradição: uma cartografia afetiva do saber-fazer artesanal da goiabada cascão consolidou-se também a partir de minhas memórias afetivas, agora revitalizadas e partilhadas.

Segundo Pierre Nora⁶, historiador francês,

[...] a memória é a vida, sempre carregada por grupos vivos e, nesse sentido, ela está em permanente evolução, aberta à dialética da lembrança e do esquecimento, inconsciente de suas deformações sucessivas, vulnerável a todos os usos e manipulações, suscetível de longas latências e de repentinas revitalizações [...] a memória se enraíza no concreto, no espaço, no gesto, na imagem, no objeto. (NORA, 1993, p.9).

6. Pierre Nora, historiador francês, conhecido por seus trabalhos sobre a identidade francesa, a memória e o ofício do historiador.

Inserida nesse contexto da cultura, da memória e dos afetos, esta pesquisa propôs-se a mergulhar no universo do saber-fazer artesanal da goiabada cascão em busca das forças que, no contexto atual, transformam a tradição.

Do registro como Patrimônio Cultural Imaterial

O reconhecimento de saberes e práticas alimentares como patrimônio por instituições governamentais, representando um recurso de valorização e preservação destes, é prática ainda embrionária tanto no cenário nacional quanto no internacional. Atualmente no Brasil o Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)⁷, desenvolve programas de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial, mas não foca somente na cultura alimentar e sim em todas as formas de cultura. São relativamente recentes os exemplos de reconhecimento da cultura alimentar como patrimônio imaterial via programas do IPHAN, pode-se citar o modo de produção artesanal dos queijos

de Minas Gerais e a produção tradicional da cajuína no Piauí, registrados como Patrimônio Cultural Imaterial em 2008 e 2014 respectivamente.

Além disso, as políticas patrimoniais tanto de órgãos nacionais como o IPHAN como internacionais como a Organização das Nações Unidas para Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO)⁸ suscitam muitos questionamentos em relação à sua legitimidade social e política. O que é justo é a seleção de bens a serem protegidos feita por técnicos e especialistas em detrimento do desejo das comunidades locais.

Por exemplo, o IPHAN negou pedidos de registro como do sanduíche de Bauru (Bauru - SP), do pastel de angu (Itabirito-MG) e do modo de fazer polenta dos descendentes de imigrantes italianos do Vale do Itajaí-SC, fundamentado no critério de que, quanto ao registro de bens alimentares como patrimônio, o objeto em si não é o prato típico e/ou a receita, mas sim os modos de produção, as práticas e saberes associados, às práticas de comensalidade e as celebrações e rituais quando envolvidos.

Segundo o historiador Prof. Dr. Ulpiano B. de Meneses⁹ no artigo O Campo do Patrimônio Cultural: uma revisão de premissas apresentado na sessão de abertura do I Fórum Nacional do Patrimônio Cultural que aconteceu em 2009 em Ouro Preto - MG, seria desejável que, ao utilizarmos a expressão "patrimônio imaterial" esta fosse despida de qualquer polaridade com o patrimônio material,



7. Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)

é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Cultura que responde pela preservação do Patrimônio Cultural Brasileiro. Cabe ao Iphan proteger e promover os bens culturais do País, assegurando sua permanência e usufruto para as gerações presentes e futuras.



8. Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO)

fundada em 1946, tem como objetivo contribuir para a paz e segurança no mundo mediante a educação, ciências naturais, ciências sociais/humanas e comunicações/informação.

[...]o patrimônio cultural tem como suporte, sempre, vetores materiais [...] isso vale também para o chamado patrimônio imaterial, pois se todo o patrimônio material tem uma dimensão imaterial de significado e valor, por sua vez todo patrimônio imaterial tem sua dimensão material que lhe permite realizar-se (MENESES, 2012, p.31).

Em outras instâncias, como nas municipais e estaduais, os conflitos e questionamentos também acontecem em relação ao quão pertinentes são as políticas de patrimonialização. Como o atual (fevereiro de 2018) reconhecimento do Virado à Paulista como patrimônio cultural imaterial do Estado de São Paulo pelo Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Governo do Estado de São Paulo (Condephaat). Segundo o parecer técnico do órgão o prato agrega séculos de encontros de culturas, de tradições, de conhecimento e de prazer sensorial que formaram a diversidade de São Paulo, por outro lado o sociólogo especialista em gastronomia Carlos Alberto Dória criticou duramente o órgão e afirmou ser o tombamento inócuo e com objetivos políticos, a produção de uma realidade simbólica como o tombamento de um prato vigente, que faz parte da vida das pessoas e que não está em situação de risco.

O registro de saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial não basta para preservá-los. O patrimônio imaterial é, por natureza, algo dinâmico, que se transforma e se adapta aos movimentos do viver e das relações sociais, o que espelha claramente que a cultura não é algo imutável. O registro de um bem imaterial como patrimônio (municipal, estadual ou nacional) é, sem dúvida, um instrumento legal de preservação, reconhecimento e valorização do bem cultural, mas há de se atentar

9. Ulpiano B. de Meneses

Doutor em Arqueologia Clássica pela Sorbonne, é titular aposentado de História Antiga e docente do Programa de Pós-Graduação em História Social da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, da qual recebeu o título de professor emérito em 2008. Foi também agraciado com a comenda da Ordem Nacional do Mérito Científico, em 2002.

em não transformá-lo em mera declaração de valor cultural e/ou em um conjunto de documentos guardados em arquivos "empoeirados" ou repositórios digitais raramente acessados e não divulgados. Para além do registro, mantê-lo vivo mesmo que suscetível às mudanças é a forma mais eficaz de cuidar de um bem imaterial e salvaguardá-lo. O bem precisa ser relevante para a sua comunidade, continuamente recriado e transmitido de uma geração para outra.

Preservar não é fixar

Não há dúvida de que certos elementos desaparecerão ou se transformarão, mas preservar não significa fixar, preservar refere-se à transferência de conhecimentos, habilidades e significado. O reconhecimento via órgãos governamentais é importante para valorizar o bem cultural mas sua sustentabilidade dá-se por, ao menos, dois aspectos: o valor afetivo que têm para seus representantes e para sua comunidade, e o valor perceptivo do outro, do homem que por vezes vive distante de suas raízes mas ainda é capaz de se conectar com tradições que são as bases estruturais de nossa identidade como nação.

Para a valorização da identidade alimentar nacional algumas instituições, organizações sem fins lucrativos, comunidades, grupos sociais se unem e articulam movimentos, campanhas e feiras em prol da cultura alimentar. Em 2015, por exemplo, foi lançada a Campanha Comida é Patrimônio pelo Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN)¹⁰ na qual o elemento simbólico



10. Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN), criado em 1998, articula pessoas, organizações, redes, movimentos sociais e instituições de pesquisa na luta pelo Direito Humano à Alimentação. Busca sensibilizar para uma visão mais ampla da questão, trabalhando com variadas perspectivas do sistema alimentar: produção, processamento, abastecimento e consumo.

é a Colher de Pau. Na Figura 2 a seguir é apresentada a identidade visual da Campanha Comida é Patrimônio,



Figura 2 – Identidade visual da campanha Comida é Patrimônio encabeçada pelo FBSSAN
Fonte: FBSSAN (2015)

A campanha com o objetivo de estimular a população a repensar a relação com os alimentos e lutar por um sistema alimentar mais justo, equitativo, saudável, sustentável e solidário, busca valorizar a identidade alimentar, presente nas ricas regionalidades culinárias do país, bem como nas dimensões sociais, culturais, econômicas e políticas (FBSSAN, 2015). A partir de quatro temas: Comida é bem material e imaterial; Comida é identidade, memória e afeto; Comida é diálogo de saberes; Modos de viver, produzir e comer - a campanha impulsiona a reflexão sobre a preservação da cultura alimentar. O Manifesto da Colher de Pau de autoria do antropólogo e museólogo Raul Lody, apresentado a seguir,

sintetiza de maneira clara as dificuldades enfrentadas na produção de alimentos tradicionais, artesanais e de base familiar.

Pela salvaguarda das cozinhas regionais e tradicionais do Brasil, e com respeito aos acervos culinários que são também identificados nos conjuntos de objetos de madeira, metal, fibra natural trançada, cerâmica entre outros; conjuntos de objetos variados e fundamentais ao ofício de se fazer a comida e possibilitar a preservação das receitas, e ainda preservam a estética de cada prato e o seu serviço em diferentes espaços e ambientes sociais. A comida servida à mesa, em banca, sobre esteira, sobre folha de bananeira, traz vivências das muitas experiências culturais de comensalidade nos cenários das casas, dos mercados, das feiras, dos restaurantes, dos templos, entre tantos outros. Pela segurança alimentar e principalmente pela soberania alimentar o “Manifesto Colher de Pau” quer valorizar cada objeto, implemento de cozinha, e rituais sociais de oferecimento de comida e bebida como forma de preservação do exercício dos saberes tradicionais de famílias, regiões, segmentos étnicos, religiões; e, em destaque, a compreensão plena da importância técnica e simbólica de cada objeto. Assim, morfologia, material, função, trazem memórias ancestrais que são definidoras das peculiaridades das culturas e dos povos que são identificados em cada objeto. Objeto vinculado ao que se entende por “patrimônio integrado” no entendimento contemporâneo de patrimônio cultural imaterial. Respeitar e manter estes acervos materiais nas cozinhas, e nos serviços, garantem os espaços de singularidade e de peculiaridade dos nossos sistemas alimentares brasileiros, e os acervos significativos dos sabores, da construção dos paladares, ações que se dão no exercício das culturas (LODY, 2015).

Campanhas como essa encabeçada pelo FBSSAN tem como objetivo fortalecer o caráter nacional dos alimentos através do reconhecimento de práticas artesanais como bens culturais. Da inspiração de campanhas como a citada e do desejo de valorização e preservação de bens culturais imateriais como o saber-fazer artesanal da goiabada cascão, eu, autora da presente pesquisa decidi concretizá-la na forma de uma cartografia e uma plataforma digital a se manifestar para além dos arquivos acadêmicos.

Objetivos e justificativa da pesquisa

Diante do cenário apresentado consolidou-se, portanto, como objetivo geral da pesquisa realizar uma imersão no universo do saber-fazer artesanal da goiabada cascão - que recebeu o título de patrimônio cultural imaterial em instâncias municipais – em busca das forças que, no contexto atual, transformam a tradição e das condições de preservação.

Sendo os objetivos específicos:

1. Realizar o estudo bibliográfico sobre o contexto histórico da feitura artesanal do doce de goiabas e açúcar em tachos de cobre no Brasil.
2. Levantar o contexto atual do saber-fazer artesanal da goiabada cascão.
3. Valorizar o saber-fazer artesanal da goiabada cascão disseminando o conhecimento através de uma plataforma digital,

Em oposição à tendência de padronização do alimento no mundo levando ao esquecimento de particularidades culturais tão importantes à formação de uma nação, de sua história e sua identidade; em oposição ao desaparecimento ou desvalorização da memória afetiva de sabores e saberes; em defesa da valorização do homem que ainda vive de/com suas raízes; em defesa da disseminação informacional independente de políticas públicas a presente pesquisa se justifica.

O percurso da pesquisa

Alguns esclarecimentos se fazem necessários sobre os critérios metodológicos norteadores da pesquisa. Antes de mais nada a pesquisa é qualitativa com enfoque sócio histórico,

[...] não se investiga em função de resultados, mas o que se quer obter é “a compreensão dos comportamentos a partir da perspectiva dos sujeitos da investigação (Bogdan; Biklen, 1994, p.16), *correlacionada com o contexto do qual fazem parte*. Assim, as questões formuladas para a pesquisa não são estabelecidas a partir da operacionalização de variáveis, mas se orientam para a compreensão dos fenômenos em toda a sua complexidade e em seu acontecer histórico. (FREITAS, 1994, p.7, grifo do autor).

É de natureza exploratória por buscar uma proximidade da realidade do objeto estudado, por procurar as possíveis forças que preservam o bem cultural ou que podem leva-lo ao seu desaparecimento e esquecimento. Sem pretensões de se configurar como uma solução à preservação do saber-fazer artesanal da goiabada cascão, posiciona-se como parte de um movimento de conscientização do valor de tradições em processo de desaparecimento. Devido ao caráter mutável do bem cultural decidiu-se por adotar a cartografia como método de pesquisa.

A cartografia como método de pesquisa foi originalmente pensada por Giles Deleuze e Felix Guatarri na década de 60 do século XX a partir do entendimento de que os modelos de pesquisa demonstrativos-representacionais da época não davam conta do teor processual do objeto de seus

estudos. A cartografia não se define por um conjunto de procedimentos previamente definidos a serem aplicados a um determinado campo, é antes de tudo, uma atitude a ser experienciada no decorrer da pesquisa.

Em uma pesquisa qualitativa de inspiração cartográfica as questões constituintes do projeto precisam ser claras, mas não predizem uma rigidez por parte do pesquisador. É preciso um posicionamento flexível e um pensamento aberto frente a tudo que possa emergir.

A atitude cartográfica parte do entendimento de que o objeto estudado não é estanque e sim processo em curso. Portanto, o pesquisador-cartógrafo sai do plano da coleta de informações e mergulha “no plano das intensidades que se expressa pelos afetos e pelas linhas de forças que circulam no território, pelas rupturas e contradições dos discursos, pelas estranhezas e descontinuidades vivenciadas, acompanhando os desenhos que vão tomando forma em conexão-desconexão com o tema da pesquisa” (SOUSA;FRANCISCO, 2016, p.815).

Portanto, a pesquisa foi estruturada e conduzida em três etapas:

1. Da pesquisa bibliográfica
2. Da cartografia como método de pesquisa
3. Da construção de uma plataforma digital como produto da pesquisa

Da pesquisa bibliográfica

A primeira etapa dedicada à pesquisa bibliográfica buscou alicerçar o caminho para posterior imersão no universo de uma cultura alimentar como a dos doces artesanais feitos em tacho. Partindo do reconhecimento já consolidado nos estudos antropológicos como os produzidos pela Escola dos Annales de que a alimentação humana é mais do que um fato biológico mas também um ato social e cultural e, da compreensão da cultura alimentar como o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas associadas à alimentação e que são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou grupo social, esta etapa materializou-se em "encontros" com importantes autores e obras sobre a temática: a alimentação.

A leitura do artigo *A História da Alimentação: balizas historiográficas*, estudo conjunto do Prof. Dr. Ulpiano B. de Meneses e do Prof. Dr. Henrique Carneiro, por sua completude e abrangência, representou o ponto de partida na construção da primeira etapa da pesquisa. Os historiadores apresentam um panorama dos estudos da alimentação, a partir de cinco categorias (os enfoques biológico, econômico, social, cultural e filosófico) e a contribuição específica das ciências sociais (Antropologia, Arqueologia, Sociologia, Geografia).

Quanto aos estudos da alimentação brasileira os autores Luís da Câmara Cascudo e Gilberto Freyre com os clássicos *História da Alimentação* (1963) e *Açúcar* (1939) respectivamente, tiveram papel relevante nas pesquisas acerca da doçaria brasileira. Carlos Alberto Dória, um dos principais autores da temática alimentação nacional da atualidade, trouxe novos pontos de vista à formação da

culinária brasileira e da culinária caipira nos livros *A formação da culinária brasileira* (2014) e *A culinária caipira da Paulistânia* (2018), este último em parceria com o *chef* Marcelo Corrêa Bastos.

Para o levantamento histórico dos "primeiros momentos" da combinação açúcar e goiaba no Brasil as literaturas de viagens e os primeiros livros de culinária por aqui publicados foram amplamente explorados. Com a vinda da corte portuguesa para o Brasil no período colonial o acesso de outros europeus foi facilitado, naturalistas, botânicos, zoólogos, geólogos, historiadores, artistas vieram explorar a nova terra e espécies. Por exemplo, o relato do cientista inglês George Gardner em *Viagens no Brasil: principalmente nas províncias do Norte e nos Distritos do Ouro e do Diamante durante os anos de 1836-1841* que descreve a geologia, a vegetação, as riquezas naturais, os costumes populares dos locais visitados (Rio de Janeiro, Bahia, Maranhão, Goiás e Minas Gerais); os relatos sobre a flora brasileira dos naturalistas Spix e Martius, em *Viagem pelo Brasil: 1817-1820*; os registros de Jean Baptiste Debret que em 1816 chegou ao Brasil junto da missão artística francesa. As obras clássicas de viajantes citadas, dentre outras, trazem os primeiros registros da presença da cana-de-açúcar em terras brasileiras, da goiaba (nativa) e das transformações sociais e culturais resultantes da colonização, inclusive das descobertas culinárias açucaradas.

Os livros de culinárias como *Cozinheiro Imperial*, *Doceiro Nacional*, *Cozinheiro Nacional*, também importantes fontes escritas, trouxeram para a pesquisa uma visão geral da evolução da doçaria no Brasil, das receitas e ingredientes europeus à valorização dos ingredientes tipicamente brasileiros como a goiaba substituta do marmelo na confecção de marmeladas.

Adentrando o universo da cultura alimentar e do patrimônio alimentar os estudos do grupo DIAITA - Patrimônio Alimentar da Lusofonia¹¹ trouxeram importante contribuição na composição e embasamento teórico da pesquisa. De caráter interdisciplinar, o grupo de especialistas oriundos de variadas áreas (História, Arqueologia, Filologia, Museologia, Arte, Dietética, Gastronomia e Nutrição), portugueses e brasileiros, geram conteúdos científicos inéditos destinados à preservação e divulgação das culturas alimentares do espaço lusófono. Os textos estão disponíveis na biblioteca *Classica Digitalia*, fruto da colaboração entre a Imprensa da Universidade de Coimbra e o Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra, especializada em criar um grande espaço de difusão internacional da cultura científica para a área dos Estudos Clássicos. Todos os volumes publicados no âmbito da *Classica Digitalia* estão disponíveis em acesso aberto.

Como apoio às temáticas memória e identidade, intrinsecamente relacionadas ao objeto de estudo, os autores Jacques Le Goff, Pierre Nora e Maurice Halbwachs contribuíram com as obras História e Memória (1996), Entre a memória e a história: a problemática dos lugares (1993), A memória coletiva (1990) respectivamente.

Parte do esforço da primeira etapa foi também dedicado à pesquisa documental - relatórios e documentos oficiais do IPHAN e UNESCO, como: a Recomendação para a salvaguarda da cultura tradicional e popular (UNESCO, 1989) primeiro documento normativo internacional considerando que a cultura tradicional e popular integra o patrimônio universal da humanidade, os Textos básicos da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (UNESCO, 2003) (edição de 2014) contendo as diretrizes e regulamentos para a salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, o



11. DIAITA - Patrimônio Alimentar da Lusofonia Os trabalhos incidem sobre a tradução, o estudo e a publicação de fontes escritas, tanto inéditas como indisponíveis em português (caso dos textos clássicos, gregos e latinos, matriciais para o conhecimento do padrão alimentar mediterrânico original, levado na bagagem dos portugueses para o Brasil). Disponível em: <https://ielt.fcsh.unl.pt/Projetos/diaita-patrimonio-alimentar-da-lusofonia/> (acesso em 17 fev. 2019)

documento Patrimônio Imaterial: O Registro do Patrimônio Imaterial - Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial (IPHAN, 2006) que apresenta os avanços da política de salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, o relatório final de atividades da comissão e do grupo de trabalho instituído na ocasião do Decreto 3.551/2000, as Cartilhas de Salvaguarda de Bens Registrados Patrimônio Cultural do Brasil (IPHAN, 2017) e de Educação Patrimonial (IPHAN, 2018), dentre outros.

Da cartografia como método de pesquisa

A segunda etapa da pesquisa contemplou a imersão no universo do saber-fazer artesanal da goiabada cascão através da concepção de uma cartografia afetiva. É afetiva, no sentido dado à palavra afeto por Deleuze, como aquilo que nos move e que faz do encontro acontecimento.

Portanto, para além de um levantamento trata de encontros, relações e transformações. Para Costa (2014), o elemento fundamental para uma prática cartográfica é o encontro. Não o encontro como um “encontrar algo” ou “achar alguém ou alguma coisa”, mas um encontro da ordem do inusitado. A cartografia como prática de pesquisa não busca uma resposta - única e inquestionável - ao cartografar o pesquisador acompanha o processo, constituindo seus passos estando no próprio território.

De uma lista de goiabadas cascão artesanais já conhecidas e reconhecidas (inclusive algumas reconhecidas como patrimônio cultural imaterial em instâncias municipais) constituiu-se o campo da investigação. Da imersão no meio descobriu-se novos desdobramentos, resistências e transformações.

Diferentemente de um inventário onde se classifica e cristaliza o bem cultural em categorias estanques, a cartografia abraça a natureza mutável do bem cultural imaterial.

Através de pesquisa documental e do contato com alguns dos detentores do saber e alguns personagens envolvidos direta ou indiretamente com o saber-fazer artesanal da goiabada cascão foi possível observar características e movimentos da tradição.

Os livros *Pistas do método da cartografia: pesquisa-intervenção e produção de subjetividade* (2012) e *Pistas do método da cartografia: a experiência da pesquisa e o plano comum* (2014) organizados por Virginia Kastrup e outros pesquisadores foram amplamente utilizados como apoio ao caminho cartográfico da pesquisa. Unidos pela afinidade teórica com o pensamento de Gilles Deleuze e Félix Guattari, o grupo de professores e pesquisadores realizaram fecundo exercício de construção coletiva do conhecimento que resultou nos dois livros citados acima.

Da plataforma digital

A terceira etapa, contemplou a construção e disponibilização de uma plataforma digital, para que além dos arquivos acadêmicos a pesquisa se concretize na forma de um manifesto e de um produto de divulgação e disseminação do conhecimento. Ainda distante de se constituir como um museu virtual como o MemoriaMedia citado no início do presente texto, tem a pretensão para tal em futuros projetos.

Dois recursos gratuitos foram utilizados:

- a plataforma Wix para construção de sites.
- a plataforma izi.Travel para construção de áudio-guias para dispositivos eletrônicos móveis.

Uma plataforma permite e estimula a interação entre duas partes ou múltiplos grupos, no universo das tecnologias digitais amplia-se exponencialmente este alcance e interação. A palavra digital do latim *digitus* que significa dedo (dedos usados para contagem discreta) passou a ser comumente utilizada na computação e na eletrônica para se referir à conversão da informação real na forma numérica binária (0 e 1). Segundo Pierre Levy¹², pesquisador das tecnologias, a tecnologia digital permite que as informações codificadas digitalmente sejam transmitidas e copiadas [...] sem perda da informação e posteriormente traduzidas em textos legíveis, imagens visíveis e sons (LEVY, 1999, p.51).

A tecnologia foi, portanto, utilizada como apoio à disseminação da informação, à democratização do conhecimento, à valorização e preservação do bem cultural, visando o fortalecimento de relações e diálogos. Inspirado nos conceitos do museu do imaginário de André Malraux, sem fronteiras espaciais e temporais, busca proporcionar aos visitantes esse diálogo com a tradição e o resgate de suas próprias raízes e memórias afetivas.

A plataforma digital resultante dessa incursão no universo da goiabada cascão artesanal acessível via um endereço de rede disponível na internet tem, portanto, como intenção permitir ao visitante encontrar-se com a tradição (mesmo que virtualmente), tornar-se parte desse movimento de

12. Pierre Levy
filósofo, sociólogo e pesquisador em
ciência da informação e da comunicação.

valorização e preservação da tradição contribuindo com informações, imagens, memórias, histórias de seus encontros com a goiabada cascão artesanal.

Por anos trabalhando na área de Tecnologia da Informação, eu, autora da presente pesquisa, descobri na interdisciplinaridade, isto é, das possíveis relações da tecnologia com outras disciplinas, um sentido que há tempos havia perdido. Do estudo do potencial da tecnologia como recurso de disseminação do conhecimento no universo dos museus e de suas coleções digitais realizado no mestrado, agora no Doutorado, certa das potencialidades das tecnologias, sigo em frente para além dos muros das instituições culturais. O patrimônio cultural imaterial, por sua subjetividade, por sua natureza mutável e dificuldades em torno de sua preservação mostrou-se objeto candidato a experimentações tendo a tecnologia como aliada ao acesso à informação e disseminação do conhecimento, à revitalização e valorização de tradições culturais como do saber-fazer artesanal da goiabada cascão.

Faz-se necessário mencionar que o todo o material iconográfico utilizado na pesquisa foi retirado de diversas fontes, como de acervos pessoais diversos, dos websites e redes sociais oficiais das empresas produtoras de goiabada cascão, de publicações audiovisuais diversas.

Os capítulos

O presente texto dividido em introdução, quatro capítulos e considerações finais apresenta o projeto Goiabas, Açúcar, Mãos Firmes e Tradição: uma cartografia afetiva do saber-fazer artesanal da goiabada cascão.

O capítulo inicial com título **Alimentação e Patrimônio** traz, como ponto de partida dessa aventura adocicada, um olhar sobre universal e ao mesmo tempo particular temática - a alimentação, passando pelo patrimônio alimentar, pela cultura alimentar, chegando ao Patrimônio Cultural Imaterial e os movimentos de valorização e patrimonialização das comidas de tradição.

Em seguida, em busca do possível embrião histórico da goiabada cascão, o segundo capítulo intitulado **Marmelada de marmelos, marmelada de goiabas** - traz a marmelada - a herança dos portugueses que para o Brasil vieram no período Colonial e que trouxeram em suas bagagens além de costumes e tradições, muito açúcar, marmelos e a paixão por doces. Ao longo do percurso a "bagagem" se transforma e transborda em novos sabores, extremamente doces, saborosamente brasileiros, levando à descoberta da "mágica" mistura de goiabas e açúcar.

O terceiro capítulo **Goiabada Cascão: uma cartografia afetiva**, representando o eixo central da pesquisa, contempla o percurso trilhado na construção da cartografia afetiva da goiabada cascão -

dos aspectos materiais e imateriais do fazer artesanal do doce e do registro de histórias, narrativas e características de diferentes detentores do saber.

Por fim, o quarto e último capítulo, **Goiabada cascão: preservar não é fixar**, dedicado à apresentação da plataforma digital construída ao longo da pesquisa com o objetivo de divulgar e valorizar a tradição da goiabada cascão, lança-se em um percurso envolto por expectativas de se obter resultados satisfatórios, que assim como a goiabada surgiu para aplacar o desejo dos portugueses de comer marmeladas, abrande o desejo da presente pesquisa de valorizar e disponibilizar democraticamente através das tecnologias digitais uma tradição ainda presente nos contextos urbanos e modernos contribuindo à sua preservação.

CAPÍTULO 1 - Alimentação e Patrimônio

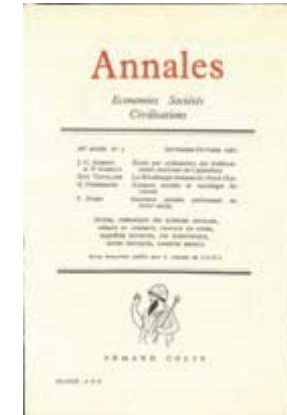
"Dize-me o que comes e te direi quem és"
Brillat-Savarin em A Filosofia do Gosto
(1ª edição 1825)

1.1 Alimentação: um ato social e cultural

Ao ingerir um pedacinho ou uma colherada de goiabada cascão, o corpo humano já começa a trabalhar, as enzimas presentes no intestino delgado começam a decompô-la em glicose, que então é liberada na corrente sanguínea, transportada para as demais células e então convertida em energia. Outros fenômenos que não fisiológicos também ocorrem, a mente viaja para um passado longínquo por vezes não vivido, mas adquirido ao longo do tempo na forma de sabor, de pensar e de agir.

Partindo do reconhecimento já consolidado nos estudos antropológicos de que a alimentação humana é mais do que um fato biológico mas também um ato social e cultural e, da compreensão da cultura alimentar como o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas associadas à alimentação e que são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou grupo social, a presente pesquisa bibliográfica materializou-se em "encontros" com importantes autores e obras sobre a temática alimentação.

Em busca de significados da alimentação o pensador francês Roland Barthes (1915-1980), representante do pós-estruturalismo e do desenvolvimento da semiótica, escreve em 1961 para a revista *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*¹³ o artigo *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation* (Por



13. A revista francesa *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations* assim nomeada até 1993, originalmente chamada "Annales d'histoire économique et sociale" (1929-1932), posteriormente "Annales d'histoire sociale" (1939-1945) e atualmente "Annales. Histoire, Sciences Sociales" faz parte do movimento historiográfico chamado École des Annales que se destacou por inovar ao abrir o campo da História ao estudo de atividades humanas, como da alimentação, até então pouco investigadas, rompendo com a compartimentação das Ciências Sociais.

uma psicossociologia da alimentação contemporânea) no qual afirma que a alimentação não é somente uma coleção de produtos, sujeitos à jurisdição de estudos estatísticos ou dietéticos,

[...] é, ao mesmo tempo, um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, de situações e de condutas. Como estudar esta realidade alimentar estendida até a imagem e o signo? Os fatos alimentares devem ser pesquisados onde quer que eles se encontrem: por observação direta na economia, nas técnicas, nos usos, nas representações publicitárias; por observação indireta na vida mental de uma dada população (BARTHES, 1961, p. 979, tradução nossa).

Segundo Sidney Watts em *Food and the Annales School*, artigo publicado na coletânea *The Oxford Handbook of Food History* (2012)¹⁴ a Escola dos Annales moldou o campo da história da alimentação a partir da observação de três "momentos" significativos: dos padrões agrícolas e estruturas cognitivas das sociedades pré-modernas, da produção de alimentos e consumo alimentar como base da vida social e econômica, e da história da culinária através de uma abordagem cultural de gosto e identidade.

A alimentação passa a fazer parte do universo de pesquisas das ciências sociais a partir do século XX, inaugurando uma área de pesquisa da antropologia cultural chamada de antropologia da alimentação que inclui os temas: a alimentação e relações com a saúde física (dieta, nutrição, alimentos geneticamente modificados); a alimentação e os processos sociais (hábitos alimentares e classes sociais, alimentação e modernidade); e o simbolismo da alimentação (comidas e cultura popular, mitos, aspectos religiosos).



14. Organizada em cinco seções, a coletânea **The Oxford Handbook of Food History** publicada em 2012 trata da historiografia da alimentação, de abordagens disciplinares, da produção, circulação e consumo de alimentos.

Em meados da década de 60 do século XX algumas obras de Claude Lévi-Strauss (1908-2009), autor clássico da antropologia, começam a ter considerável repercussão entre os estudiosos da alimentação. Em *O Cru e o Cozido*¹⁵ publicado em 1964, obra que não poderia deixar de ser citada, fundamenta as pesquisas sobre o simbolismo do processo de cozimento como representações míticas da passagem da natureza à cultura. As obras de Lévi-Strauss não tratavam da temática alimentação especificamente, entretanto, reconheciam que é em torno da alimentação que as culturas estruturam a vida prática. Ao estudar os mitos dos índios no Brasil o autor deu-se conta que cozinhar é uma atividade que converte a natureza em cultura.

Segundo os historiadores Ulpiano T. Bezerra de Meneses e Henrique Soares Carneiro, em "A História da Alimentação: balizas historiográficas", precioso artigo publicado em 1997 nos Anais do Museu Paulista, ao se falar de alimentação convém introduzir qual precisamente o objeto desse interesse,

[...] desde a Antiguidade pode-se dizer que a alimentação vem sendo objeto de atenção e conhecimento. De um lado, a necessidade inescapável de ingerir alimentos para manter a vida e, de outro, a enorme variedade de escolha neste processo, permitiram sem dúvida perceber um conjunto de fenômenos preñes de implicações [...] há vários focos que se cruzam ou superpõem e que por vezes seguem em paralelo. Falar-se em alimentação é privilegiar o alimento (sua produção, aquisição, circulação, consumo, carência, o mercado, representações, funções sociais e culturais e assim por diante)? Ou a nutrição? [...] Ou o objeto seriam a dieta e os modelos e sistemas alimentares? Ou os hábitos à mesa, as práticas alimentares e a culinária (a cozinha), os espaços e equipamentos, contextos e agentes [...] (MENESES; CARNEIRO, 1997, p.10).



15. O cru e o cozido

Publicado originalmente em 1964, volume 1 das Mitológicas. O autor analisa na coleção Mitológicas um conjunto de 813 mitos de diferentes povos indígenas do continente americano. A série descortina um pensamento indígena, uma lógica nada arbitrária de ver e pensar o mundo, que se expressa não por categorias abstratas - como os conceitos utilizados pela ciência -, mas por categorias empíricas como "cru", "cozido", "podre", "queimado", "silêncio", "barulho".

Mitológicas 1 - O cru e o cozido

Mitológicas 2 - Do mel às cinzas (1967)

Mitológicas 3 - A origem dos modos à mesa (1968)

Mitológicas 4 - O homem nu (1971)

Os enfoques de interesse da presente pesquisa são o social e o cultural alicerçados em significados que agregam pessoas e comunidades. Os alimentos além de nutrir, significam e comunicam, comer é uma necessidade fisiológica, mas também um feito social e cultural (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

O enfoque social em torno da alimentação consolida-se a partir da década de 70 do século XX, Ulpiano e Henrique (1997) citam duas grandes obras representativas:

[...] a primeira é o estudo clássico sobre a batata, de R. Salaman (1ª ed. 1949), que representa os trabalhos centrados no alimento/alimentação, mas procuram desvendar seus conteúdos sociais. Como vem no título, o que o autor pretende é trabalhar a "história e a influência social da batata". Seu eixo de atenção, portanto, é um alimento, sua origem, seu transplante para a Europa, as condições e dificuldades de sua aceitação e difusão[...]. Uma segunda obra são os trabalhos de Sidney Mintz sobre o açúcar (1986, 1996). Na verdade, o que ele está efetivamente estudando é a sociedade capitalista, num espaço de quase dois séculos, utilizando-se da história do açúcar como plataforma de observação (MENESES; CARNEIRO, 1997, p.16-17).

O cientista inglês R. Salaman (1874-1955) apresenta em *The History and Social Influence of the Potato* (1949)¹⁶ além da história da batata, da adaptação como planta cultivada e da disseminação pelo mundo, traz sua influência sobre a estrutura social e econômica de diferentes povos e épocas. Sidney Mintz (1922-2015) em *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History* (1985)¹⁷, discute a produção e o consumo do açúcar, revela a ligação de sua origem à escravidão nas colônias tropicais da Europa, bem como as transformações ao longo do tempo, de luxo extravagante da aristocracia a alimento básico do proletariado.

16. The History and Social Influence of the Potato (1949)

apresenta primeiramente a história da batata, sua adaptação pelo homem como planta cultivada e o registro de sua disseminação pelo mundo; em seguida, traz a influência que a batata exerceu sobre a estrutura social e a economia de diferentes povos em diferentes épocas. A Grande Fome é o episódio mais dramático de toda a obra, quando o autor conclui que, na Irlanda, "a batata acabou destruindo explorados e exploradores".

17. Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History (1985)

Como o açúcar moldou o mundo, das colônias europeias às nossas dietas modernas. Neste estudo o autor mostra como europeus e americanos transformaram o açúcar de um raro luxo estrangeiro a uma necessidade comum da vida moderna e como isso mudou a história do capitalismo e da indústria. Ele discute a produção e o consumo do açúcar, e revela quão estreitamente interligadas são as origens do açúcar como uma cultura "escrava" cultivada nas colônias tropicais da Europa, sendo usada primeiro como um luxo extravagante para a aristocracia, então como um alimento básico da nova dieta proletariada industrial. Finalmente, ele considera como o açúcar alterou padrões de trabalho, hábitos alimentares e nossa dieta nos tempos modernos.

Quanto ao enfoque cultural, segundo Meneses e Carneiro pode-se sumarizar no que o sociólogo inglês Stephen Mennel chama de cultura culinária:

A cultura culinária, por extensão, inclui tudo o que se refere à "culinária" da sociedade ou de um grupo social, e muito mais além disso. Refere-se não somente aos alimentos que são consumidos e como eles são cozidos - seja de maneira simples ou por métodos cada vez mais elaborados -, mas também às atitudes que são trazidas ao cozinhar e comer. Essas atitudes incluem o lugar de cozinhar e comer nos padrões de sociabilidade das pessoas (comer fora, em companhia ou de maneira privada); o entusiasmo das pessoas ou a falta dela em relação à comida; seus sentimentos, ao contrário, repugnância em relação a certos alimentos ou métodos de preparação; O lugar da comida, a culinária e o comer num senso de identidade coletiva, de grupo, de sociedade, e assim por diante. Porque **a cultura é aprendida, compartilhada e transmitida**, na minha opinião, só podemos entender os controles culturais da percepção ao estudar como se desenvolvem e são transmitidos ao longo do tempo. Uma antropologia ou sociologia da alimentação também deve ser uma história de alimento. (MENESES; CARNEIRO, 1997, p.17, grifo nosso).

Na obra *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (1985)¹⁸ Stephen Mennel trata do distanciamento gastronômico entre França e Inglaterra, não apenas em diferentes receitas e formas de cozinhar, mas em suas atitudes em relação ao prazer de comer e seu lugar na vida social. Apresenta uma visão abrangente de como o desenvolvimento social e político moldou diferentes culturas culinárias.

Para Massimo Montanari (2008), historiador italiano especialista em história medieval e história da alimentação, a comida se apresenta como fato cultural, como elemento decisivo da identidade do homem e como um dos instrumentos mais eficazes para comunicá-la,

18. All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present (1985)

O autor trata do distanciamento gastronômico entre França e Inglaterra, não apenas em diferentes receitas e formas de cozinhar, mas em suas atitudes subjacentes em relação ao prazer de comer e seu lugar na vida social.

All Manners of Food é uma visão abrangente de como o desenvolvimento social e político ajudou a moldar diferentes culturas culinárias. Alimentos e quase tudo a ver com comida - jejum e gula, livros de culinária, revistas femininas, chefs e cozinheiros, tipos de alimentos, a diferença influente entre comida "campestre" e "campestre" - são amplamente explorados.

[...] comida é cultura quando produzida porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies animais), mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à da predação. Comida é cultura quando preparada, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando consumida, porque o homem embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste (MONTANARI, 2008, p.16)

As diferentes maneiras de produção e consumo dos alimentos nos revelam identidades culturais, não somente o produto final mas também os recursos materiais e imateriais utilizados no fazer e o conviver à mesa são objetos culturais portadores da memória e da identidade de um grupo social, a alimentação constitui uma espécie de janela com vista através da qual se pode observar, conhecer e procurar compreender a articulação de um emaranhado cultural mais amplo (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

Pode-se afirmar que a alimentação vem sofrendo nas últimas décadas um processo de homogeneização, dominado pelo modelo industrial. Por outro lado, ao mesmo tempo, surgem movimentos de valorização, certificação, preservação e inclusive *gourmetização* de sistemas alimentares locais e territorializados. Comidas, práticas e saberes alimentares, portadores de referências culturais, que expressam tradições das comunidades que as produzem e as consomem estão se tornando símbolo de resistência à homogeneização industrial. Nesse contexto é possível perceber e compreender o

reconhecimento, ainda embrionário, mas crescente, de categorias alimentares como patrimônio cultural em variadas instâncias.

O patrimônio alimentar pode ser definido como "um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares considerados como uma herança compartilhada, ou como um bem comum, por uma coletividade" (MATTA, 2012, p.3, tradução nossa). É transmitido de uma geração a outra, próprio a um grupo social e reivindicado por pessoas que carregam sua carga social simbólica especialmente afetiva. A alimentação está na interseção do material e do imaterial. Os elementos materiais são os mais visíveis – ingredientes, utensílios, produto final, mas é no aspecto imaterial - os saberes, a sociabilidade, os rituais, as festas, os mitos, canções, e histórias associadas - que se determina a sua patrimonialização.

A construção do patrimônio alimentar foca na relação homem-natureza. As políticas de salvaguarda aplicadas em seu nome geram, por vezes, tensões entre dois polos: o da proteção das práticas culturais e o da adaptação ao mundo globalizado. Esta investigação se insere em um debate relativamente recente de inclusão do conhecimento local, o chamado conhecimento tradicional, em circuitos de âmbito global que lhes proporcionam visibilidade e valor universal.

As seções a seguir tratam do patrimônio cultural imaterial, definições e ações, e da inserção do universo da alimentação dentre os bens patrimoniáveis.

1.2 Patrimônio Cultural Imaterial: Identificação, valorização e salvaguarda

Segundo definição acordada internacionalmente por meio da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial¹⁹, formulada em 2003 pela Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), entende-se por patrimônio cultural imaterial,

as práticas, as representações, as expressões, o conhecimento, as competências – assim como os instrumentos, os objetos, os artefatos e os espaços sociais associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte do seu patrimônio cultural. Este “patrimônio cultural imaterial”, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e pelos grupos em resposta ao seu ambiente, à sua interação com a natureza e à sua história, e fornece-lhes um sentido de identidade e continuidade, assim promovendo o respeito pela diversidade cultural e pela criatividade humana (UNESCO, 2003, Artigo 2).

que se manifesta em particular nos seguintes campos:

- a. Tradições e expressões orais, incluindo a linguagem como veículo de patrimônio imaterial;
- b. Artes performativas;
- c. Práticas sociais, rituais e eventos festivos;
- d. Conhecimento e práticas relativas à natureza e ao universo;
- e. Artesanato tradicional (UNESCO, 2003, Artigo 2).

Entendendo por salvaguarda,

as medidas que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como a identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a proteção, a promoção, a valorização, a transmissão – essencialmente por meio da educação formal e não-formal - e revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos (UNESCO, 2003, Artigo 2).

19. Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (2003)

Propósitos:

- a) a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial;
- b) o respeito ao patrimônio cultural imaterial das comunidades, grupos e indivíduos envolvidos;
- c) a conscientização no plano local, nacional e internacional da importância do patrimônio cultural imaterial e de seu reconhecimento recíproco;
- d) a cooperação e a assistência internacionais

O Comitê Intergovernamental para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial criado na ocasião da Convenção de 2003 tem dentre suas funções oferecer assessoria sobre as melhores práticas e formular recomendações sobre medidas visando à salvaguarda do patrimônio cultural imaterial; examinar as solicitações apresentadas pelos Estados Partes (um país se torna Estado Parte ao assinar a Convenção e comprometendo-se a proteger o seu patrimônio cultural imaterial) e decidir, de acordo com critérios objetivos de seleção estabelecidos pelo próprio Comitê e aprovados pela Assembleia Geral, sobre inscrições nas Listas (Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, Lista do Patrimônio Cultural Imaterial que necessita de Salvaguarda Urgente e Lista de Melhores Práticas de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial da Humanidade) e prestar assistência internacional.

As Listas foram estabelecidas pela UNESCO para garantir a proteção dos bens e a consciência da sua importância. A Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade reúne práticas e expressões, a Lista do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade com Necessidade Urgente de Salvaguarda é composta por bens culturais que causam preocupação às comunidades e que demandam ações urgentes para sua continuidade e, a Lista de Melhores Práticas de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial da Humanidade que destaca boas práticas de preservação praticadas.

A solicitação de inscrição de um elemento às Listas é feita pelos Estados Partes da Convenção do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO. Segundo o documento Textos básicos da Convenção para

20. Textos básicos da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de 2003

Diretrizes e regulamentos para a salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial

Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial²⁰ publicado em 2012 e revisado em 2014, no dossiê de candidatura o Estado-parte requerente deve demonstrar uma série de critérios como as contribuições à sua visibilidade, as medidas de salvaguarda e se o elemento figura em algum inventário de patrimônio cultural imaterial existente no território do Estado-parte requerente. A fase de preparação e submissão tem duração de dois anos e a fase de avaliação e análise de um ano, não representando um processo simples, demandando pesquisas, muito trabalho e envolvimento dos interessados ao longo de muitos anos.

A UNESCO, relevante organismo internacional com atribuições no campo da salvaguarda do patrimônio, é obviamente suscetível a questionamentos, mesmo não sendo uma entidade supranacional. As decisões tomadas pelos próprios Estados Partes, “quer por consenso, quer por votação, e sempre respeitando regras estritas previamente acordadas entre todos” (CABRAL, 2011, p. 806) são e devem ser constantemente questionadas. O quão justas são as inscrições nas Listas? O quão os critérios de seleção estão alinhados às reais demandas? A inscrição em uma das Listas contribui efetivamente para a salvaguarda da manifestação cultural?

Segundo Garcia (2014), das três Listas, a Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade é a lista de maior visibilidade diante do público e dos Estados, equivalendo a quase 90% do trabalho da seção do patrimônio imaterial da UNESCO. Ainda, segundo a autora,

[...] apesar da sua importância para a valorização e a promoção do patrimônio imaterial, a Lista Representativa não implica nenhum plano de salvaguarda efetivo ou direto. Seu objetivo é sensibilizar os Estados para a importância do patrimônio imaterial e favorecer o diálogo intercultural e a comunhão entre os povos. Para tanto,

ela pretende incluir exaustivamente os bens culturais da humanidade, assumindo a função de representante da diversidade cultural do mundo. Esse caráter acolhedor da Lista Representativa revela alguns problemas. A inscrição desordenada de elementos pode levar a uma saturação e a uma inflação de registros, banalizando o instrumento patrimonial. A Lista Representativa corre o risco de tornar-se simplesmente um grande catálogo de maravilhas do mundo, ocasionando uma fixação pelo objeto patrimonial. Além disso, é preciso tomar cuidado para que o mecanismo de listas não desencadeie uma espécie de standardização da expressão cultural, transformada em emblema distintivo (GARCIA, 2014, p. 46).

A Tabela 1 a seguir apresenta de maneira sucinta algumas das medidas encabeçadas pela UNESCO em relação ao Patrimônio Cultural Imaterial.

Ano	Medidas encabeçadas pela UNESCO em relação ao Patrimônio Cultural Imaterial
1989	Estabelecimento do primeiro documento normativo internacional sobre o tema: <i>Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular</i> .
1992	Criação do programa <i>Patrimônio Cultural Imaterial</i> que fixava diretrizes para as ações de registro e salvaguarda dos bens imateriais.
1995-99	Avaliações sobre a aplicação da Recomendação de 1989.
2003	Estabelecimento da <i>Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial</i> , com o objetivo de tornar a política de Patrimônio Cultural Imaterial mais efetiva.
2006	A <i>Convenção para a Salvaguarda do patrimônio Cultural Imaterial</i> entra em vigor.

Tabela1 - Medidas encabeçadas pela UNESCO em relação ao Patrimônio Cultural Imaterial (1989-2018)

Fonte: Elaborado pela autora (Dados obtidos do site da UNESCO)

<p>2008</p>	<p>Realiza-se a 3.^a Sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, da qual resulta a integração na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade das 90 Obras-Primas do Patrimônio Oral e Imaterial da Humanidade, dentre elas as expressões orais e gráficas do Wajãpi (Figura 3) e o Samba de Roda (Figura 4).</p> <div data-bbox="1303 402 1554 576" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="524 587 1547 635">A Arte Kusiwa é um sistema de representação gráfico próprio dos povos indígenas Wajãpi, do Amapá, que sintetiza seu modo particular de conhecer, conceber e agir sobre o universo.</p> <div data-bbox="1339 727 1603 1070" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="920 1082 1581 1110">É uma expressão musical, coreográfica, poética e festiva da cultura brasileira.</p>
<p>2009</p>	<p>Realiza-se 4.^a Sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, da qual resultam 76 inscrições na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade e 12 inscrições na Lista do Patrimônio Cultural Imaterial que necessita de Salvaguarda Urgente.</p>

Figura 3 – Expressões orais e gráficas dos Wajãpis

Fonte: IPHAN (2014)

Figura 4 – Samba de roda do Recôncavo Baiano

Fonte: IPHAN (2014)

2010	Realiza-se a 5. ^a Sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de que resultam 45 inscrições na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade e 4 inscrições na Lista do Patrimônio Cultural Imaterial que necessita de Salvaguarda Urgente.
2011	<p>Realiza-se a 6.^a Sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de que resultam 18 inscrições na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, 11 inscrições na Lista do Patrimônio Cultural Imaterial que necessita de Salvaguarda Urgente e 5 para a Lista de Boas Práticas de Salvaguarda, sendo duas iniciativas brasileiras, o Museu Vivo do Fandango (Figura 5) e o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial Brasileiro.</p> <div data-bbox="1151 614 1559 901" data-label="Image"> </div> <p>A iniciativa tem preservado a prática do Fandango Caiçara, manifestação popular que reúne dança, música e está associada aos mutirões de trabalho, especialmente na lavoura e na pesca. As modas são executadas por instrumentos artesanais – viola, rabeca e adufo – e podem ser valsadas ou batidas (acompanhadas por tamancos)</p>
2012	Realiza-se a 7. ^a Sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de que resultam 27 inscrições na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, dentre elas o Frevo (Figura 6), e 4 inscrições na Lista do Patrimônio Cultural Imaterial que necessita de Salvaguarda Urgente.

Figura 5 - Museu Vivo do Fandango
Fonte: IPHAN (2014)

	<div data-bbox="1205 181 1599 434" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="734 456 1599 507" data-label="Caption"> <p>É uma forma de expressão musical, coreográfica e poética densamente enraizada em Recife e Olinda, no Estado de Pernambuco.</p> </div>
<p>2013</p>	<p>Realiza-se a 8.^a Sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de que resultam 25 inscrições na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, dentre elas o Círio de Nazaré da cidade de Belém, Pará (Figura 7), e 4 inscrições na Lista do Patrimônio Cultural Imaterial que necessita de Salvaguarda Urgente.</p> <div data-bbox="1093 766 1599 1075" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="501 1091 1599 1168" data-label="Caption"> <p>É uma celebração religiosa que ocorre em Belém (PA). Acontece em vários municípios paraenses onde se cultua a festividade de Nossa Senhora de Nazaré. Instituída em 1793, é uma celebração constituída por vários rituais de devoção religiosa e expressões culturais, cujo clímax ocorre na procissão do Círio, no segundo domingo de outubro.</p> </div>
<p>2014</p>	<p>Realiza-se a 9.^a Sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de que resultam 34 inscrições na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade,</p>

Figura 6 – Frevo
Fonte: IPHAN (2014)

Figura 7- Círio de Nazaré na cidade de Belém, Pará
Fonte: IPHAN (2014)

	dentre elas a Capoeira (Brasil) e 3 inscrições na Lista do Patrimônio Cultural Imaterial que necessita de Salvaguarda Urgente.
2015	Realiza-se a 10. ^a Sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de que resultam 23 inscrições na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade e 5 inscrições na Lista do Patrimônio Cultural Imaterial que necessita de Salvaguarda Urgente.
2016	Realiza-se a 11. ^a Sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de que resultam 33 inscrições na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade e 4 inscrições na Lista do Patrimônio Cultural Imaterial que necessita de Salvaguarda Urgente.
2017	Realiza-se a 12. ^a Sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de que resultam 34 inscrições na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade e 6 inscrições na Lista do Patrimônio Cultural Imaterial que necessita de Salvaguarda Urgente.
2018	Realiza-se a 13. ^a Sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de que resultam 31 inscrições na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade e 7 inscrições na Lista do Patrimônio Cultural Imaterial que necessita de Salvaguarda Urgente.

21. Bumba-meu-boi, presente em todo o Estado do Maranhão, é um complexo ritualístico que envolve formas de expressão musical, coreográfica, cênica, plástica e lúdica. Considerado Patrimônio Cultural do Brasil desde 2011 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), o Complexo Cultural do Bumba meu boi está agora se candidatando para se tornar Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade (2019).

Desde 2015 não há registro de manifestações brasileiras nas listas da UNESCO. O dossiê de candidatura do Complexo Cultural do Bumba-meu-boi²¹ (Figura 8) foi entregue em abril de 2017 e está em análise pelo Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural, a lista será anunciada no primeiro semestre de 2019.



Figura 8 - Bumba-meu-Boi
Fonte: IPHAN (2017)

No Brasil a Constituição Federal de 1988 já consagrava nos artigos 215 e 216 o patrimônio intangível (ou imaterial) como uma concepção de patrimônio mais abrangente, além dos bens materiais. Muito antes, na vanguarda de seu tempo, no percurso das preocupações expressas pelos modernistas (período modernista brasileiro, de 1922 a 1960) Mário de Andrade em 1936 já colocava em pauta o reconhecimento do patrimônio intangível ao redigir o anteprojeto de criação do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN) futuro Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) efetivamente criado em 1937.

A proposta de implantação da política de preservação do patrimônio cultural brasileiro, próxima das concepções atuais do Patrimônio Cultural Imaterial, elaborada por Mário de Andrade, a pedido de Gustavo Capanema, então ministro de Educação e Saúde Pública não pôde, no entanto, prevalecer no modelo definido pelas exigências do instituto do tombamento e pelos critérios de excepcional valor artístico e histórico dos bens culturais, adotado no ano seguinte pelo Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN) com base nos termos do Decreto-Lei nº 27, de 30 de novembro de 1937.

Em 1997, em comemoração aos 60 anos de criação do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) aconteceu em Fortaleza (CE) o Seminário "Patrimônio Imaterial: estratégias e formas de proteção" que resultou em um documento final nomeado de Carta de Fortaleza²² que recomendou a inventariação dos bens imateriais nacionais.

22. Carta de Fortaleza

Este documento recomendou ao Iphan a realização do inventário dos bens de natureza imaterial em âmbito nacional, a integração das informações produzidas ao Sistema Nacional de Informações Culturais (SNIC) e a criação, pelo Ministério da Cultura (MinC), de um grupo de trabalho para desenvolver estudos e propor a edição de um instrumento legal dispendo sobre a criação do instituto jurídico denominado Registro.

Em 4 de agosto de 2000 foi publicado o Decreto nº 3.551, que instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, definiu o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) e o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC). Com o Decreto nº 3.551/2000 o IPHAN tornou-se o responsável pela política de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial em nível federal. A partir da criação do Departamento do Patrimônio Imaterial (DPI) em 2004, uma política de salvaguarda mais estruturada e sistemática começou a ser implementada.

Diante das particularidades do universo dos bens culturais imateriais foram estabelecidos três instrumentos básicos de salvaguarda: o registro, os planos e ações de salvaguarda e os mapeamentos e inventários de referências culturais.

Segundo o documento Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial (2006)²³ os bens culturais imateriais podem ser inscritos em um ou mais dos seguintes livros:

- Livro de Registro dos Saberes para a inscrição de conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades.
- Livro de Registro das Celebrações para rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social.
- Livro de Registro das Formas de Expressão para as manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas, produzidas por coletividades e que tenham transmissão geracional de seus saberes e práticas.

23. Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial (2006)

Esta publicação apresenta os avanços da política de salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial e o relatório final de atividades da comissão e do grupo de trabalho instituído na ocasião do Decreto 3.551/2000.

- Livro de Registro dos Lugares destinado à inscrição de espaços representativos de identidades, como mercados, feiras, praças e santuários onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas.

Segundo a publicação Patrimônio Imaterial no Brasil: Legislação e Políticas Estaduais (2008) ²⁴ o bem cultural inscrito em um ou mais Livros de Registro recebe o título de Patrimônio Cultural do Brasil e após esse reconhecimento passa a ser denominado como um bem cultural registrado. O registro é um instrumento legal que possibilita a produção de conhecimento sobre o bem cultural. A principal consequência do registro e o reconhecimento de um bem como patrimônio cultural é sua valorização.

O IPHAN mantém uma base de dados dos bens registrados disponível para acesso no site da instituição através da url <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/228> (Figura 9).

24. Patrimônio Imaterial no Brasil: Legislação e Políticas Estaduais (2008)
Esta publicação compila e atualiza as informações disponíveis sobre o estado da arte do patrimônio cultural imaterial no Brasil.



Figura 9 - Página inicial da base de dados dos bens imateriais registrados pelo IPHAN
Fonte: IPHAN (2014)

É possível encontrar informações do processo de registro do bem como o proponente, o dossiê de registro, a metodologia de pesquisa, bem como a descrição do bem, os registros audiovisuais (Figura 10)



Figura 10 - Informações disponíveis na base de dados dos bens imateriais registrados pelo IPHAN
Fonte: IPHAN (2014)

Registros audiovisuais

Processo de registro

A salvaguarda de um bem registrado está associada a medidas como: identificação, documentação, investigação, preservação, proteção, promoção, valorização, transmissão (essencialmente por meio da educação formal e não formal) e revitalização em seus diferentes aspectos. O documento Salvaguarda de Bens Registrados Patrimônio Cultural do Brasil: apoio e fomento²⁵ apresenta como o IPHAN atua na salvaguarda dos bens registrados. A gestão dá-se via o Departamento do Patrimônio Imaterial (DPI) com sede em Brasília, mas são as Superintendências Estaduais (SE's) que em conjunto com os detentores do saber e grupos associados desenvolvem os planos de salvaguarda do bem.

Segundo o IPHAN, detentores do saber é a denominação dada às pessoas que possuem relação direta com a dinâmica de produção e reprodução de determinado bem cultural imaterial e/ou de seus bens culturais associados. Para essas pessoas a prática cultural possui valor referencial por ser expressão da história e da vida de uma comunidade ou grupo, de seu modo de ver e interpretar o mundo, ou seja, sua parte constituinte da memória e identidade. Os detentores desses saberes possuem conhecimentos específicos sobre esses bens culturais e são os principais responsáveis pela sua transmissão para as futuras gerações, pela continuidade da prática e dos valores simbólicos a ela associados ao longo do tempo.

Para o planejamento e execução do plano de salvaguarda do bem registrado é estabelecido, quando já não existe, um coletivo deliberativo dos detentores do saber e parceiros locais (como instituições públicas, privadas, universidades, Ongs). Os coletivos são, portanto, os viabilizadores do bem. Não há remuneração envolvida, a utilização de recursos financeiros disponibilizados pelo IPHAN para a realização de ações de

25. Salvaguarda de Bens Registrados Patrimônio Cultural do Brasil: apoio e fomento

Esta publicação representa uma Cartilha de Salvaguarda de Bens Registrados Patrimônio Cultural do Brasil. Seu objetivo principal é demonstrar como o Iphan, por meio da execução de ações de apoio e fomento, em conjunto com a sociedade civil e instituições parceiras, realiza a salvaguarda de bens Registrados.

salvaguarda segue os critérios do Governo Federal para o acesso ao recurso público, isto é, o Governo Federal autoriza um limite de recurso financeiro ao IPHAN que analisa todas as propostas recebidas de todas as SE's. Em geral a cada dez anos de Registro o IPHAN reavalia o bem registrado para revalidação do título de Patrimônio Cultural do Brasil.

Para o IPHAN, a salvaguarda dos bens culturais imateriais só é viável com o envolvimento dos segmentos sociais que cultivam o bem, isto é, com o respaldo e participação das bases sociais envolvidas, formadas pelos detentores do saber e dos parceiros locais. As ações de salvaguarda apoiam-se em diretrizes básicas e estão organizadas segundo a produção de inventários e registros, além do apoio e fomento que visam garantir o status e o suporte econômico das atividades e práticas vinculadas ao bem cultural. As diretrizes têm como pilares a documentação e a produção de conhecimento que abordam o patrimônio cultural no contexto social e territorial onde se desenvolve, contemplando as condições sociais, materiais e ambientais que permitem sua manutenção e reprodução.

Diretrizes para ações de salvaguarda:

- 1ª diretriz: investir, prioritariamente, no mapeamento, inventário, documentação e no reconhecimento da diversidade de expressões culturais existentes no território nacional;
- 2ª diretriz: melhorar as condições sociais, materiais e ambientais que promovem a continuidade desses bens culturais;
- 3ª diretriz: desenvolver as bases conceituais, técnicas e administrativas necessárias ao trabalho de salvaguarda, ou seja, investir na capacitação de estruturas institucionais.

26. Referências culturais

A expressão “referência cultural” tem sido utilizada sobretudo em textos que têm como base uma concepção antropológica de cultura, e que enfatizam a diversidade não só da produção material, como também dos sentidos e valores atribuídos pelos diferentes sujeitos a bens e práticas sociais.

Os inventários são instrumentos de preservação que buscam identificar manifestações culturais e bens de natureza imaterial e material. Com os inventários é criado um banco de dados de referências culturais²⁶ que busca a valorização e salvaguarda, planejamento e pesquisa, conhecimento de potencialidades e educação patrimonial.

O Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), também criado via Decreto nº 3.551/2000 é uma metodologia de pesquisa desenvolvida pelo IPHAN para produzir conhecimento sobre os domínios da vida social aos quais são atribuídos sentidos e valores e que, portanto, constituem marcos e referências de identidade para determinado grupo social. O Manual de Aplicação, documento produzido pelo IPHAN, apresenta a metodologia e o conjunto completo de questionários e formulários autoexplicativos relacionados às etapas compreendidas pelo Inventário Nacional de Referências Culturais.

Os projetos do INRC são distribuídos por regiões do País e pelas Superintendências Estaduais do IPHAN, sendo classificados como realizados e em andamento. O IPHAN realizou, por exemplo, 20 inventários no Estado de São Paulo, dentre os quais o inventário sobre o Bairro do Bom Retiro, localizado na capital do Estado, considerado um modelo de miscigenação e variedade étnica; o inventário sobre a Celebração Tooro Nagashi, realizada pela comunidade japonesa; o inventário dos Quilombolas do Vale do Ribeira; e o inventário do vasto patrimônio cultural do município de São Luiz do Paraitinga.

Segundo o IPHAN, para projetar um inventário não basta adotar os limites e as subdivisões administrativas de uma área geográfica. Os sistemas culturais e, portanto, as referências de um grupo social, têm, por assim dizer, uma geografia própria, que depende da natureza das relações sociais existentes num determinado espaço físico. As áreas, portanto, podem ser delimitadas em razão de critérios jurídicos (por exemplo, uma área tombada), sócio-políticos (o território associado a uma etnia) ou temáticos (a área onde se encontra disseminado determinado bem cultural). Não são áreas estritamente categorizadas por aspectos espaciais (físicos), abrangem também aspectos sutis como modos de vida.

O INRC possibilita a obtenção de subsídios para a instrução de processos de Registro, a formulação de planos e ações de salvaguarda e a implementação de ações de apoio e fomento em atendimento a demandas sociais identificadas no processo de inventário.

O Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) também instituído pelo Decreto nº 3.551/2000, tem como objetivo viabilizar projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção da dimensão imaterial do Patrimônio Cultural Brasileiro, com respeito e proteção dos direitos difusos ou coletivos relativos à preservação e ao uso desse bem.

Entre as atribuições do PNPI está a elaboração de indicadores para acompanhamento e avaliação de ações de valorização e salvaguarda do patrimônio cultural imaterial, além da captação de recursos e promoção da formação de uma rede de parceiros para preservação, valorização e ampliação dos bens que compõem o Patrimônio Cultural Brasileiro, e do incentivo e apoio às iniciativas e práticas de preservação

desenvolvidas pela sociedade. Nas diretrizes da política de apoio e fomento do PNPI estão previstas a promoção da inclusão social e a melhoria das condições de vida de produtores e detentores do patrimônio cultural imaterial, e medidas que ampliem a participação dos grupos que produzem, transmitem e atualizam manifestações culturais de natureza imaterial nos projetos de preservação e valorização desse patrimônio. A promoção da salvaguarda de bens culturais imateriais deve ocorrer por meio do apoio às condições materiais que propiciam a existência desses bens e pela ampliação do acesso aos benefícios gerados por essa preservação, e com a criação de mecanismos de proteção efetiva dos bens culturais imateriais em situação de risco.

O Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular, uma ação do PNPI, iniciado em 2001 e executado pelo Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular, com o objetivo de testar e refletir sobre a aplicabilidade e possibilidades dos instrumentos de Registro e de Inventário Nacional de Referências Culturais, resultou na realização de nove inventários: a cerâmica tradicional de Candeal, Minas Gerais; a cerâmica tradicional de Rio Real, Bahia; a Viola-de-Cocho, no Mato Grosso e no Mato Grosso do Sul; o Acarajé e o Tabuleiro da baiana em Salvador; a farinha de mandioca e as cuias de tacacá no Pará; o Jongo do Rio de Janeiro e o Bumba meu boi no estado do Maranhão (VIANNA, 2006). Dos quais três foram utilizados no processo de registro dos bens culturais, a Viola-de-Cocho do Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, o Jongo do Rio de Janeiro e o Tabuleiro da Baiana em Salvador.

O Compêndio dos Editais PNPI volume I ²⁷ apresenta as edições entre os anos de 2005 e 2010 e o volume II ²⁸ as edições de 2011 a 2015. Em 2011 por exemplo o Edital do PNPI selecionou projetos

27. Compêndio dos Editais PNPI –vol. I apresenta as edições do Edital publicadas entre os anos de 2005 e 2010, pelas quais o IPHAN fomentou a realização de 50 projetos inéditos, através de convênios, realizando o financiamento de aproximadamente R\$ 4.630.000,00 para o desenvolvimento de atividades que visavam a transmissão de saberes em comunidades detentoras de bens culturais imateriais, a constituição de acervos, a realização de pesquisas, o fortalecimento institucional de instituições públicas e privadas para a gestão do patrimônio, dentre outras.

28. Compêndio dos Editais PNPI-vol. II apresenta as edições de 2011 a 2015, quando foram disponibilizados R\$ 2.565.876,49 para a realização de 25 projetos inéditos por meio da celebração de convênios, e realizadas 65 premiações para ações já desenvolvidas, no montante de R\$ 1.860.000,00.

técnicos em duas linhas:

- 1) projetos de salvaguarda referentes aos saberes, celebrações, formas de expressão e/ou lugares, para a realização de ações de acordo com as orientações expostas pelo PNPI;
- 2) projetos de mapeamento documental das Referências Culturais de Imigração que abordassem um ou mais grupos de imigrantes, no seu contexto nacional.

Os projetos executados foram:

- Capoeira no Rio Grande do Norte
- Carijó - Herança do Conhecimento ancestral na Fabricação da Erva
- Difusão dos Bens Culturais Inventariados em Quilombos do Vale do Ribeira
- Mapeamento e Salvaguarda do Saber Quilombola do Jucá do Quilombo de Volta do Campo Grande, Vale do Canindé, Semiárido Piauiense
- Memórias de Quilombolas Kalunga em Romaria no Vão de Almas (GO)
- Mestres Bordadeiras (RS)
- Os Saberes do Fazer - Cultura Caiçara Viva
- Pêssanka - Ovos Escritos, Expressão e Cultura da Ucrânia no Brasil (PR)

Os recursos deste Edital foram da ordem de R\$ 1.021.215,49 (um milhão, vinte e um mil, duzentos e quinze reais e quarenta e novo centavos). Para cada projeto foi concedido entre R\$ 100.000,00 (cem mil reais) e R\$ 105.000,00 (cento e cinco mil reais).

Na Figura 11 a seguir é possível observar os Estados contemplados em 2011.

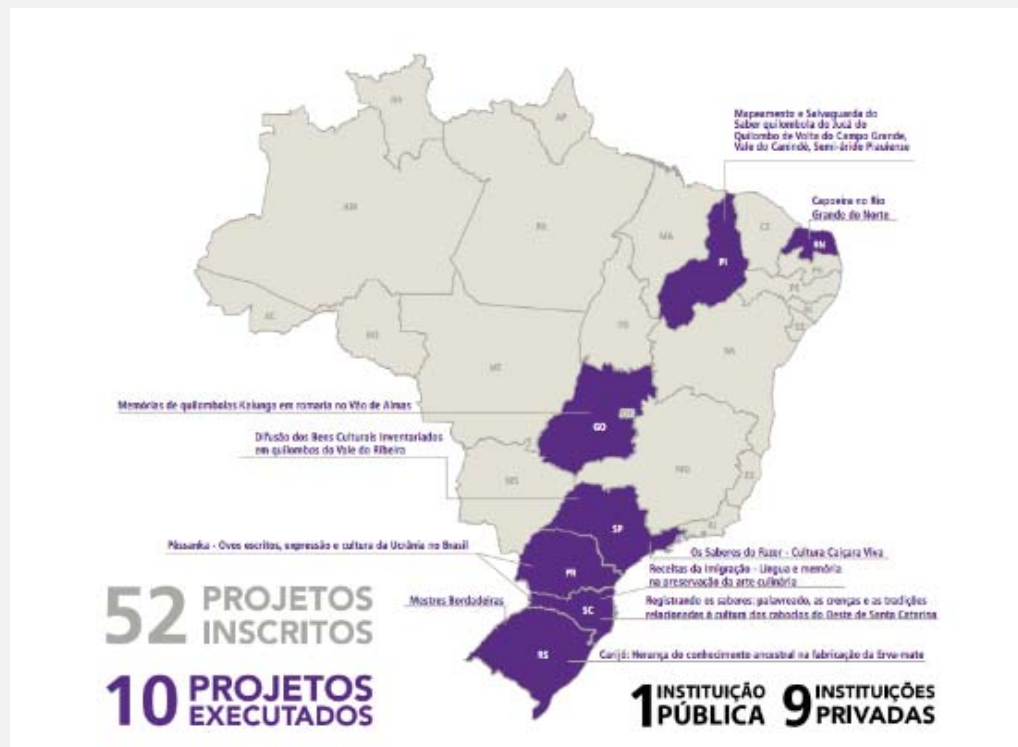


Figura 11 - Estados contemplados pelo Edital 211 do PNPI
Fonte: IPHAN (2010)

Em 2015 o Prêmio Boas Práticas de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, iniciativa do PNPI, teve como objetivo reconhecer ações de salvaguarda bem-sucedidas e que fizeram uso de métodos e abordagens referências a serem replicados em outros contextos socioculturais. O Edital disponibilizou o montante de R\$ 1.020.000,00 (um milhão e vinte mil reais) para as premiações. Foram concedidos 34 prêmios no valor de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) para cada ação premiada.

Dentre as ações premiadas, o livro **Nós cultuamos todas as doçuras, as religiões de matriz africana e a tradição doceira de Pelotas** resultado de uma pesquisa etnográfica realizada no Rio Grande do Sul, com o intuito de produzir conhecimento a respeito da participação negra na criação, atualização e perpetuação da tradição doceira da região de Pelotas, foi contemplado.

O projeto de realização e divulgação do livro possibilitou: a divulgação do encontro das religiões de matriz africana e a tradição doceira da região de Pelotas (RS); a realização de palestras e rodas de conversa; apresentações musicais; saraus em escolas e bibliotecas públicas das regiões de Pelotas e de Porto Alegre; participação direta da comunidade de terreiro na transmissão de saberes de matriz africana e o despertar do interesse de educandos e educadores para a inclusão no currículo das escolas do estudo das tradições de matriz africana.

Na Figura 12 a seguir é possível observar os Estados contemplados em 2015.



Figura 12 - Estados contemplados com o Edital 2015 do PNPI / Prêmio Boas Práticas de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial
Fonte: IPHAN (2015)

Na Tabela 2 apresentada a seguir são listadas algumas das ações adotadas em relação ao Patrimônio Cultural Imaterial no Brasil.

Ano	Patrimônio Cultural Imaterial - Ações de 1922 a 2015
1922	Realização da Semana da Arte Moderna, com a projeção das ideias de Mário de Andrade a respeito do tema da diversidade cultural e do interesse etnográfico pela cultura das camadas populares.
1936	Proposta de implantação da política de preservação do patrimônio cultural brasileiro, próxima das concepções atuais do Patrimônio Cultural Imaterial, elaborada por Mário de Andrade, a pedido de Gustavo Capanema, então ministro de Educação e Saúde Pública. Esta concepção de grande amplitude não pôde, no entanto, prevalecer no modelo definido pelas exigências do instituto do tombamento e pelos critérios de excepcional valor artístico e histórico dos bens culturais, adotado no ano seguinte pelo Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN) com base nos termos do Decreto-Lei nº 27, de 30 de novembro de 1937.
1937	Criação do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN), primeira instituição do governo brasileiro voltada para a proteção do patrimônio cultural do país.
1947	Criação da Comissão Nacional de Folclore
1958	Criação da Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, vinculada ao Ministério de Educação e Cultura.
1975	Criação, por Aloísio Magalhães, do Centro Nacional de Referência Cultural (CNRC) no SPHAN, por convênio celebrado entre várias instituições, que se propunha a contemplar prioritariamente os bens culturais não consagrados pelos critérios da SPHAN.

Tabela 2 - Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro, ações de 1922 a 2015
 Fonte: Elaborada pela autora
 (Dados obtidos do site do IPHAN e da publicação Patrimônio Imaterial no Brasil: Legislação e Políticas Estaduais)

1976	Transformação da Campanha em Instituto Nacional do Folclore, vinculado à Fundação Nacional de Arte (Funarte).
1979	Criação da Fundação Nacional Pró-Memória, instituição incumbida de implementar a política de preservação da então Secretaria do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, incorporando o Programa de Cidades Históricas (PCH) e o Centro Nacional de Referências Culturais (CNRC).
1988	Definição de patrimônio cultural de modo mais amplo pela Constituição Federal.
1991	Instituição do Programa Nacional de Apoio à Cultura (Pronac) pela Lei no 8.313, para promover a captação e a canalização de recursos e, entre outros objetivos, fomentar a preservação dos bens culturais materiais e imateriais
1997	Carta de Fortaleza que recomendou ao IPHAN a inventariação de bens imateriais nacionais.
1998	Artigos 215 e 216 da Constituição Federal de 1998 reconhece a existência de bens culturais materiais e imateriais.
2000	Desenvolvimento de metodologia denominada Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), visando produzir, em perspectiva ampla, e de acordo com a definição de patrimônio cultural expressa na Constituição Federal de 1988, conhecimentos que possam subsidiar a formulação de políticas patrimoniais. Instituição do Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e criação do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), pelo Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000.
2002	Primeiro registro no Livro dos Saberes: o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras (Vitória/ES).
2003	Criação do Departamento do Patrimônio Imaterial e Documentação de Bens Culturais no IPHAN, pelo Decreto nº 4.811, de 19 de agosto de 2003.

	<p>Integração do Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular na estrutura do IPHAN.</p> <p>Aprovação, na UNESCO, da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial.</p> <p>Inscrição das Expressões orais e gráficas dos Wajãpi (Amapá), por ocasião da 2ª Proclamação das Obras-Primas do Patrimônio Oral e Imaterial da Humanidade.</p>
2004	<p>Criação do Departamento do Patrimônio Imaterial (DPI), pelo Decreto nº 5.040, de 6 de abril de 2004. O DPI substituiu o anterior Departamento de Patrimônio Imaterial e Documentação de Bens Culturais.</p>
2005	<p>Inscrição do Samba de roda do Recôncavo Baiano (Bahia), por ocasião da 3ª Proclamação das Obras-primas do Patrimônio Oral e Imaterial da Humanidade</p> <p>Ofício das Baianas de Acarajé é registrado no Livro de Registro dos Saberes (2005)</p>
2006	<p>Criação, em Cuzco, no Peru, do Centro Regional para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial da América Latina (Crespial).</p> <p>Adesão do Brasil à Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, de 2003.</p> <p>Criação de grupo de trabalho interinstitucional, para elaborar proposta para o reconhecimento, a valorização e a preservação da diversidade linguística do Brasil.</p> <p>Instalação, na UNESCO, do primeiro Comitê Intergovernamental do Patrimônio Imaterial, do qual o Brasil é membro.</p>
2008	<p>Na 4.ª Sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (Abu Dhabi, Emirados Árabes Unidos), foram inscritos na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade o Samba de Roda do Recôncavo Baiano e as Expressões orais e gráficas do povo indígena Wajãpi na Lista do Patrimônio Cultural Imaterial que necessita de Salvaguarda Urgente.</p> <p>O Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre, em Minas Gerais, foi inscrito no Livro de Registro dos Saberes, em junho de 2008.</p>

2010	<p>O IPHAN disponibiliza o banco de dados do Patrimônio Cultural Imaterial brasileiro</p> <p>É instituído pelo Decreto nº. 7.387, de 9 de dezembro de 2010 o Inventário Nacional da Diversidade Linguística (INDL), utilizado para reconhecimento e valorização das línguas portadoras de referência à identidade, ação e memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira.</p>
2011	<p>Na 6.ª Sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial o Ritual Yaokwa do povo indígena Enawene Nawe é inscrito na Lista do Patrimônio Cultural Imaterial que necessita de Salvaguarda Urgente.</p> <p>O Museu Vivo do Fandango e o Concurso de Projetos do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial entram na Lista de Melhores Práticas de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial da Humanidade</p>
2012	<p>Na 7.ª Sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial o Frevo é inscrito na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade.</p>
2013	<p>Na 8.ª Sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial é inscrito na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade o Círio de Nazaré.</p>
2014	<p>Na 9.ª Sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial a Capoeira é inscrita na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade.</p> <p>A Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí foi inscrita no Livro de Registro dos Saberes, pelo Iphan, em maio de 2014</p>
2015	<p>Na 8.ª Sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial é inscrito na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade o Círio de Nazaré.</p>

Assim como a UNESCO, o IPHAN é suscetível a inúmeros questionamentos, tais como: O quão justas são as inscrições nos Livros? O quão os critérios de registro de um bem cultural imaterial estão alinhados às reais demandas? O registro contribui efetivamente para a salvaguarda da manifestação cultural? Quais os reais impactos do registro na vida dos detentores do saber?

Faz-se urgente a necessidade de se ampliar o desenvolvimento de estudos com o objetivo de avaliar o impacto dos registros de bens culturais imateriais sobre a vida dos detentores do saber e na salvaguarda da manifestação cultural.

Alguns estudos dedicados às ressonâncias do pós-registro de bens culturais de natureza imaterial apontam aspectos interessantes como:

- Evidências do apoio do Estado no caso da Roda de Capoeira registrada no Livro das Formas de Expressão em 2008, com o estabelecimento de programas como o Programa Nacional de Salvaguarda e Incentivo à Capoeira, Pró-Capoeira criado pelo IPHAN em 2010 e o edital Viva meu Mestre também de 2010 para reconhecimento do saber dos mestres de capoeira (NETO; FILHO, 2010).
- Notoriedade trazida ao bem cultural como no caso da Viola de Cocho registrada no Livro dos Saberes em 2005 (COSTA; CASTRO, 2012).

- Orgulho reforçado com o registro como no caso do domínio da técnica da Renda Irlandesa em Sergipe registrada no Livro dos Saberes em 2009 (MELLO,2014).

Bem como outros aspectos preocupantes:

- Risco de descaracterização do bem cultural em decorrência do aumento da escala produtiva resultado da visibilidade pós-registro como citado por Muniz (2013) em relação ao ofício das paneleiras de Goiabeiras, saber fazer registrado no Livro dos Saberes em 2002. Apesar de não comprovada a descaracterização do ofício das paneleiras de Goiabeiras, não deixa de se apresentar como um alerta aos bens registrados.
- Não implementação de ações de salvaguarda previamente sugeridas pelas associações que pleitearam o registro, citado por Coelho (2013), referindo-se ao caso do registro do Fandango Caiçara (registrado no Livro das Formas de Expressão em 2012).
- Desinteresse na continuidade do ofício devido às condições de trabalho precárias , como no caso do ofício dos sineiros que apesar do aumento da restauração de sinos e interesse por parte da mídia e do turismo momentâneo após o registro do Toque dos Sinos de Minas Gerais no livro das Formas de Expressão em 2009, não houve mudanças significativas nas condições de trabalho dos sineiros mantendo um status de atividade desvalorizada.

Além de preocupações como as citadas acima, muitas outras de naturezas variadas podem ser citadas como por exemplo, ao se tratar de políticas públicas no Brasil os cargos gerenciais são geralmente políticos e não técnicos o que pode resultar em decisões não diretamente relacionadas ao objeto da política pública.

Para encerrar esta seção dedicada às ações de identificação, valorização e salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial é preciso mencionar a Educação Patrimonial.

Segundo documento desenvolvido pelo Museu Imperial em parceria com o IPHAN em 1999, o Guia Básico da Educação Patrimonial²⁹, a Educação Patrimonial é um processo permanente e sistemático de trabalho educacional centrado no Patrimônio Cultural como fonte primária de conhecimento e enriquecimento individual e coletivo. O guia se mantém desde então como um documento referência aos proponentes de ações educativas, credibilidade conferida possivelmente à sua chancela estatal, porém é um documento criticado em várias instâncias e por vários grupos de estudiosos do assunto. Por exemplo, segundo Demarchi (2018),

[...] se por um lado há uma definição bem progressista do conceito de cultura, aproximando-se da noção antropológica, qual seja, “todas as ações por meio das quais os povos expressam suas formas específicas de ser constituem a cultura, que vai ao longo do tempo ganhando formas e expressões diferentes” (HORTA et al., 2006, p. 7) e as imagens que ilustram a publicação contemplam pessoas de diversas etnias e várias expressões culturais, chamando a atenção para o caráter plural do patrimônio cultural. por outro lado, o Guia propõe que a educação patrimonial seja “um instrumento de ‘alfabetização cultural’” (HORTA et al., 2006, p. 6). Ora, se as comunidades, nas suas singularidades, expressam-se conforme sua complexa estrutura de compreensão da realidade, constituindo sua cultura, e, portanto, leem essa cultura a partir da mesma estrutura, como podem ser consideradas analfabetas

culturais? só incorrendo na invasão cultural. para Silveira e Bezerra (2007, p. 87), essa concepção é uma violência simbólica, pois desconsidera o outro como capaz de desenvolver seu próprio entendimento sobre o mundo (DEMARCHI, 2018, p. 151)

A educação patrimonial é um campo de estudo e atuação relativamente novo no Brasil que demanda reflexões críticas em torno de sua eficácia. Segundo Oliveira (2011), há na prática uma recorrente confusão entre ações educativas, ações de divulgação e ações de capacitação. A educação patrimonial pode abarcar a divulgação, mas não pode ser resumida à difusão e divulgação de informações sobre um bem cultural muito menos delimitar-se a ações de capacitação. Ações educativas demandam troca e compartilhamento de conhecimento em busca de transformações positivas da realidade. Demandam revitalizações e maior proximidade das comunidades.

A próxima seção é dedicada ao reconhecimento de sistemas alimentares como Patrimônio Cultural Imaterial em âmbito internacional e nacional.

1.3 A valorização da cultura alimentar

O reconhecimento e valorização de sistemas alimentares (comidas, saberes e práticas) como Patrimônio Cultural Imaterial é recente no âmbito internacional, os precursores foram a dieta mediterrânea (2010), a gastronomia francesa (2010) e a comida mexicana (2010), que abriram caminho para outras candidaturas como do Washoku (2013), sistema alimentar e culinário tradicional dos japoneses e especificidades como da arte do pizzaiuolo Napolitano (2017).

Arte do Pizzaiuolo Napolitano / Itália

Inscrita em 2017 na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade

A arte do "Pizzaiuolo" napolitano é uma prática culinária marcada por quatro fases diferentes relacionadas à preparação da massa e seu cozimento em um forno à lenha. É popular pelo movimento rotatório executado pelo padeiro no preparo da massa. A prática é original de Nápoles, capital da região da Campania, onde cerca de 3.000 Pizzaiuoli vivem e se apresentam. Existem três categorias principais de portadores do saber - o Mestre Pizzaiuolo, o Pizzaiuolo e o padeiro. A prática promove encontros sociais e intercâmbio de gerações, o Pizzaiuolo no centro de sua bottega compartilhando sua arte é um verdadeiro espetáculo. Todos os anos, a Associação de Pizzaiuoli napolitana organiza cursos focados na história, instrumentos e técnicas da arte para garantir sua viabilidade. O conhecimento técnico também é garantido em Nápoles por academias específicas, os aprendizes também podem aprender a arte em casas de famílias, no entanto, o conhecimento e as habilidades são transmitidos principalmente na bottega, onde jovens aprendizes observam mestres no trabalho, aprendendo as principais fases e elementos do ofício (UNESCO, 2017, tradução nossa)



Figura 13 - A arte do "Pizzaiuolo" napolitano é Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade

Fonte: UNESCO (© Sebillio, 2010)

Nsima, tradição culinária do Malawi / Malawi

Inscrito em 2017 na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade

Na prática culinária tradicional do Malawi, a palavra "Nsima" ou "Nshima" designa tanto um mingau preparado com farinha de milho como toda uma série de pratos preparados com esta base. Para preparar é necessário possuir uma série de conhecimentos específicos, que vão desde a maneira de moer o milho até à maneira de apresentar os diferentes alimentos escolhidos para acompanhar. As refeições são regidas por certos costumes para evitar a gula, para comer de forma saudável e promover a coesão social entre os participantes na refeição. As famílias têm o hábito de partilhar o nshima, o que promove o fortalecimento dos laços familiares. O cultivo, armazenamento, tratamento e condicionamento do milho de que a farinha é obtida constituem uma prática cultural intimamente ligada ao modo de vida dos malawianos. As meninas aprendem a esmagar o milho e a peneirar a farinha desde a mais tenra infância, enquanto os meninos se dedicam a caçar animais para suprir a carne que acompanha a farinha de milho. A prática cotidiana das comunidades, os livros didáticos escolares, as receitas de pratos com nshima e a organização de concursos culinários garantem a salvaguarda desse elemento do património cultural e o revitalizam. A grande maioria dos restaurantes no Malawi oferece pratos preparados com "nshima". Os adultos transmitem informalmente às crianças as práticas e os conhecimentos relacionados com este elemento, e estes também são disseminados por meio de lições dadas no sistema escolar e em cursos em empresas (UNESCO, 2017, tradução nossa).



Figura 14 - A prática culinária tradicional do Malawi, o Nsima, é Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade

Fonte: UNESCO (© Malawi National Commission, 2016)

Tradição Dolma / Azerbaijão

Inscrito em 2017 na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade

A tradição Dolma é um conjunto de práticas e conhecimentos relacionados à preparação da refeição tradicional "dolma", recheios pequenos (de carne, cebola, arroz, ervilhas e especiarias) envoltos em folhas frescas ou pré-cozidas. O nome da tradição se origina da palavra turca abreviada doldurma, que significa recheio. A refeição é compartilhada nas famílias ou comunidades locais, variando métodos, técnicas e ingredientes utilizados no preparo. Está presente em toda a República do Azerbaijão e é vista como uma prática culinária central em todas as regiões. É apreciado em ocasiões especiais e encontros, expressa solidariedade, respeito e hospitalidade. É transmitido de geração em geração e transcende as fronteiras étnicas e religiosas dentro do país. Os portadores do saber consistem em praticantes tradicionais de culinária, principalmente mulheres. A tradição é transmitida através das relações pai-filho, enquanto a transmissão formal ocorre principalmente em escolas profissionais e de aprendizado. O elemento goza de uma grande visibilidade na sociedade azerbaijana e a sua viabilidade é assegurada pelas comunidades através de numerosas atividades de sensibilização e eventos como festivais, escolas vocacionais que ensinam a tradição e a preparação de publicações sobre o assunto. (UNESCO, 2017, tradução nossa)



Figura 15 - A tradição Dolma do Azerbaijão é Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade
Fonte: UNESCO (© Ministry of Culture and Tourism of Azerbaijan, 2016)

Cultura da Cerveja na Bélgica / Bélgica

Inscrito em 2016 na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade

Fazer e apreciar cerveja é parte do patrimônio vivo de uma variedade de comunidades em toda a Bélgica. A cerveja tem importante papel na vida cotidiana, bem como nas ocasiões festivas. São produzidos cerca de 1.500 tipos de cerveja no país, utilizando diferentes métodos de fermentação. Desde a década de 1980, a cerveja artesanal tornou-se especialmente popular. Além disso, a cerveja é usada para cozinhar, inclusive na criação de produtos como queijo lavado com cerveja e, como no caso do vinho, pode ser combinado com alimentos para complementar os sabores. Existem várias organizações de cervejeiras que trabalham com as comunidades defendendo o consumo responsável da cerveja. A prática sustentável também se tornou parte da cultura com embalagens recicláveis e novas tecnologias para reduzir o uso de água nos processos de produção. Além de serem transmitidos no lar e nos círculos sociais, os conhecimentos e as habilidades também são transmitidos por mestres cervejeiros que ministram aulas em cervejarias, cursos universitários especializados, programas de treinamento público para empresários e pequenas cervejarias de teste para cervejarias amadoras. (UNESCO, 2016, tradução nossa)



Figura 16 - A cultura da cerveja Belga é Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade
Fonte: UNESCO (© Stephanie Radermacher, 2015)

Refeição gastronômica dos franceses / França

Inscrito em 2010 na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade

A refeição gastronômica dos franceses é uma prática social habitual para celebrar momentos importantes na vida de indivíduos e grupos, como nascimentos, casamentos, aniversários, realizações e reuniões. É uma refeição festiva reunindo as pessoas para desfrutar da arte de comer e beber. A refeição gastronômica enfatiza a união, o prazer do gosto e o equilíbrio entre os seres humanos e os produtos da natureza. Elementos importantes incluem a seleção cuidadosa de pratos de um crescente repertório de receitas; a compra de produtos de qualidade, de preferência locais, cujos sabores harmonizam; uma bela mesa; e ações específicas durante o consumo, como cheirar e provar itens. A refeição gastronômica deve respeitar uma estrutura fixa, começando com uma apéritif (bebidas antes da refeição) e terminando com licores, contendo pelo menos quatro etapas: entrada, peixe e / ou carne com legumes, queijo e sobremesa. Os indivíduos chamados gastrônomes que possuem um profundo conhecimento da tradição e preservam a sua memória observam a prática viva dos ritos, contribuindo assim para a transmissão oral e / ou escrita, em particular para as gerações mais jovens. A refeição gastronômica aproxima os círculos da família e dos amigos e, em geral, fortalece os laços sociais. (UNESCO, 2015, tradução nossa)



Figura 17 - A refeição gastronômica dos franceses é Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade

Fonte: UNESCO (© Damien Reinier, 2007)

Washoku, culturas alimentares tradicionais dos japoneses / Japão

Inscrito em 2013 na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade

Washoku é uma prática social japonesa baseada em um conjunto de conhecimentos e tradições relacionadas à produção, processamento, preparação e consumo de alimentos. Associada ao respeito pela natureza a prática está intimamente relacionada ao uso sustentável dos recursos naturais. O conhecimento básico e as características sociais e culturais associadas ao Washoku são tipicamente vistos durante as celebrações de Ano Novo. Os japoneses fazem vários preparativos para receber as divindades do ano que chega, batendo bolos de arroz e preparando refeições especiais e pratos lindamente decorados, usando ingredientes frescos, cada um deles com um significado simbólico. Estes pratos são servidos em louças especiais e compartilhados por membros da família ou coletivamente entre as comunidades. A prática favorece o consumo de vários ingredientes naturais, de origem local, como arroz, peixe, vegetais e plantas silvestres comestíveis. O aprendizado acontece em casa na prática dia-a-dia, professores e instrutores de cozinha também desempenham um importante papel na transmissão do conhecimento e habilidades por meio de educação formal e não formal. (UNESCO, 2013, tradução nossa)



Figura 18 - O Washoku, cultura alimentar japonesa, é Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade

Fonte: UNESCO (© MAFF, 2012)

Cultura e tradição do café turco / Turquia

Inscrito em 2013 na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade

O café turco combina técnicas especiais de preparação e fabricação com uma rica cultura tradicional comunitária. Os grãos recentemente torrados são moídos em pó fino; em seguida, o café moído, a água fria e o açúcar são adicionados a uma cafeteira e preparados lentamente em um fogão para produzir a espuma desejada. A bebida é servida em xícaras pequenas, acompanhada de um copo de água, e é principalmente consumida em cafés onde as pessoas se encontram para conversar, compartilhar notícias e ler livros. A tradição em si é um símbolo de hospitalidade, amizade, refinamento e entretenimento que permeia todas as esferas da vida. Um convite para o café entre amigos oferece uma oportunidade para conversas íntimas e para o compartilhamento de preocupações cotidianas. O café turco também desempenha um papel importante em ocasiões sociais, como cerimônias de noivado e feriados; seus conhecimentos e rituais são transmitidos informalmente por membros da família por meio de observação e participação. A borra de café deixada no copo vazio costuma ser usado para dizer a fortuna da pessoa. O café turco é considerado parte da herança cultural turca: é celebrado em literatura e canções e é indispensável em ocasiões cerimoniais. (UNESCO, 2013, tradução nossa)



Figura 19 - O café turco é Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade

Fonte: UNESCO (© Ministry of Culture and Tourism)

Tradicional cozinha mexicana / México

Inscrito em 2010 na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade

A culinária mexicana tradicional é um modelo cultural abrangente que inclui agricultura, práticas, rituais, habilidades antigas, técnicas culinárias e costumes ancestrais da comunidade. Torna-se possível pela participação coletiva em toda a cadeia alimentar tradicional: do plantio e colheita ao cozimento e ao consumo. A base do sistema é fundamentada no milho, feijão e pimentão; métodos agrícolas únicos, tais como milpas (campos giratórios de milho e outras culturas) e chinampas (ilhotas agrícolas criadas pelo homem em áreas lacustres); processos de cozimento, como a nixtamalização (milho de casca de limão, que aumenta seu valor nutricional); e utensílios singulares, incluindo pedras de esmeril. Ingredientes nativos, como variedades de tomates, abóboras, abacate, cacau e baunilha aumentam os alimentos básicos. A culinária mexicana é elaborada e repleta de símbolos, com tortilhas e tamales todos os dias, ambos feitos de milho, formando parte integrante das ofertas do Dia dos Mortos. Coletivos de mulheres cozinheiras e outros profissionais dedicados ao cultivo e à culinária tradicional são encontrados no Estado de Michoacán e em todo o México. Seus conhecimentos e técnicas expressam a identidade comunitária, reforçam laços sociais e constroem identidades locais, regionais e nacionais mais fortes. Esses esforços em Michoacán também destacam a importância da culinária tradicional como meio de desenvolvimento sustentável (UNESCO, 2010, tradução nossa).



Figura 20 - A tradicional cozinha mexicana é Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade

Fonte: UNESCO (© A. Ríos/Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán, 2006)

Com relação ao reconhecimento e valorização das comidas de tradição pelo IPHAN, tem-se no a seguir os sistemas alimentares reconhecidos como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro.

**Modo Artesanal de Fazer Queijo, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre, em Minas Gerais
Livro de Registro de Saberes (2008)**

A produção artesanal do queijo de leite cru nas regiões serranas de Minas Gerais representa até hoje uma alternativa bem sucedida de conservação e aproveitamento da produção leiteira regional, em áreas cuja geografia limita o escoamento dessa produção. O modo artesanal de fazer queijo constitui um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas regiões. Cada uma delas forjou um modo de fazer próprio, expresso na forma de manipulação do leite, dos coalhos e das massas, na prensagem, no tempo de maturação (cura), conferindo a cada queijo aparência e sabor específicos. Nessa diversidade constituem aspectos comuns o uso de leite cru e a adição do pingo, um fermento láctico natural, recolhido a partir do soro que drena do próprio queijo e que lhe transfere as características específicas, condicionadas pelo tipo de solo, pelo clima e pela vegetação de cada região. O modo próprio de fazer queijo de Minas sintetiza, no queijo do Serro, no queijo da Canastra, no queijo do Salitre ou Alto Paranaíba, ou ainda Cerrado, um conjunto de experiências, símbolos e significados que definem a identidade do mineiro, reconhecida por todos os brasileiros. Por se tratar de um modo de fazer enraizado na comunidade mineira, o Modo Artesanal de fazer Queijo de Minas é considerado Patrimônio Cultural do Brasil sendo assim, o quarto bem registrado no Livro de Registro dos Saberes.



Figura 21 - O Modo Artesanal de Fazer Queijo nas regiões do Serro, da Canastra e do Salitre em Minas Gerais é Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro. Fonte: IPHAN

Ofício das Baianas de Acarajé
Livro de Registro dos Saberes (2005)

É a prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas com azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás, amplamente disseminadas na cidade de Salvador, Bahia. Dentre as comidas de baiana destaca-se o acarajé, bolinho de feijão fradinho preparado de maneira artesanal, na qual o feijão é moído em um pilão de pedra (pedra de acarajé), temperado e posteriormente frito no azeite de dendê fervente. Sua receita tem origens no Golfo do Benim, na África Ocidental, tendo sido trazida para o Brasil com a vinda de escravos dessa região. A atividade de produção e comércio é predominantemente feminina, e encontra-se nos espaços públicos de Salvador, principalmente praças, ruas, feiras da cidade e orla marítima, como também nas festas de largo e outras celebrações que marcam a cultura da cidade. A indumentária das baianas, característica dos ritos do candomblé, constitui também um forte elemento de identificação desse ofício, sendo composta por turbantes, panos e colares de conta que simbolizam a intenção religiosa das baianas. Os bolinhos de feijão fradinho, destituídos do recheio utilizado para o comércio, são, inclusive atualmente, oferecidos nos cultos às divindades do candomblé, especialmente a Xangô e Oiá (Iansã). Para sua comercialização são utilizados vatapá, caruru e camarão seco como recheio e o tabuleiro no qual é vendido também é composto por outros quitutes tais como abará, passarinha (baço bovino frito), mingaus, lelê, bolinho de estudante, cocadas, pé de moleque e outros. Os aspectos referentes ao Ofício das Baianas de Acarajé e sua ritualização compreendem: o modo de fazer as comidas de baianas, com distinções referentes à oferta religiosa ou à venda informal em logradouros soteropolitanos; os elementos associados à venda como a indumentária própria da baiana, a preparação do tabuleiro e dos locais onde se instalam; os significados atribuídos pelas baianas ao seu ofício e os sentidos atribuídos pela sociedade local e nacional a esse elemento simbólico constituinte da identidade baiana. A feitura das comidas de baiana constitui uma prática cultural de longa continuidade histórica, reiterada no cotidiano dos ritos do candomblé e constituinte de forte fator de identidade na cidade de Salvador.



Figura 22 - O ofício das Baianas de Acarajé é Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro
Fonte: IPHAN

Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí Livro de Registro dos Saberes (2014)

A Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí foi inscrita no Livro de Registro dos Saberes, pelo Iphan, em maio de 2014. O modo de fazer e as práticas socioculturais associadas à cajuína são bens imateriais devido, em grande parte, a sua imersão nos rituais de hospitalidade das famílias no Piauí. O consumo da cajuína é um ato de degustação, geralmente acompanhado de comentários e comparações sobre as qualidades daquela garrafa da bebida, ressaltando sua cor, doçura, cristalinidade, leveza ou densidade, qualidades que derivam tanto do caju escolhido quanto das técnicas de cada produtor. Essas referências revelam o sentimento de pertencimento do grupo ou família produtora e reforçam os laços entre os membros das redes familiares por onde a cajuína circula. As garrafas de cajuína, atualmente também vendidas, eram, na maior parte das vezes, dadas de presente ou servidas às visitas e oferecidas em aniversários, casamentos e outras comemorações. O modo artesanal de produzir a cajuína - bebida genuinamente piauiense - é considerado de relevante interesse cultural para o Piauí, onde a população comemora a safra do caju. Desenvolvido ao longo do tempo, esse modo - ainda que seja semelhante nos diversos núcleos produtores espalhados por todo o Piauí - apresenta características diferentes em cada núcleo, com melhorias e aperfeiçoamento de técnicas específicas que podem produzir determinadas diferenças no seu produto final, distinguindo o sabor da sua bebida da dos demais produtores. O controle de cada uma das etapas de produção se reflete na qualidade de cada garrafa. A essas referências se direciona o sentimento de pertencimento daquele grupo ou família produtora.



Figura 23 - A Produção Tradicional da Cajuína (Piauí) é Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro
Fonte: IPHAN

Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro Livro de Registro dos Saberes (2010)

Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro é entendido como um conjunto estruturado, formado por elementos interdependentes: as plantas cultivadas, os espaços, as redes sociais, a cultura material, os sistemas alimentares, os saberes, as normas e os direitos. Sua inscrição no Livro de Registro dos Saberes foi realizada em 2010. As especificidades do Sistema são as riquezas dos saberes, a diversidade das plantas, as redes de circulação, a autonomia das famílias, além da sustentabilidade do modo de produzir que garante a conservação da floresta. Esse bem cultural está ancorado no cultivo da mandioca brava (*Manihot esculenta*) e apresenta, como base social, os mais de 22 povos indígenas, representantes das famílias linguísticas Tukano Oriental, Aruak e Maku (não identificadas), localizados ao longo do rio Negro em um território que abrange os municípios de Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira, no Estado do Amazonas, até a fronteira do Brasil com a Colômbia e a Venezuela. A Bacia do Rio Negro é formada por um mosaico de paisagens naturais que abrange a floresta de terra firme, campina, vegetação de igapó e chavascal, com uma diversidade que repercute na vida da população, especialmente nas atividades de caça, pesca, agricultura e na coleta de materiais para fabricação de artefatos e de malocas. Os povos indígenas que habitam a região noroeste do Amazonas - ao longo da calha do rio Negro e das bacias hidrográficas tributárias - detêm o conhecimento sobre o manejo florestal e os locais apropriados para cultivar, coletar, pescar e caçar, formando um conjunto de saberes e modos de fazer enraizados no cotidiano. O Sistema acontece em um contexto multiétnico e multilinguístico em que os grupos indígenas compartilham formas de transmissão e circulação de saberes, práticas, serviços ambientais e produtos. É possível identificá-lo, uma vez que ele é elaborado, constantemente, pelas pessoas que o vivenciam.



Figura 24 - O sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro é Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro
Fonte: IPHAN

A valorização da cultura alimentar - um prato típico, uma receita, os modos de produção, práticas e saberes associados, práticas de comensalidade e celebrações / rituais envolvidos - acontece independente de ações governamentais. Com a globalização e o mundo conectado muitas iniciativas que antes ficavam restritas às feiras regionais, ações locais, hoje são disseminadas via novas mídias e tecnologias digitais.

Abaixo são apresentados dois movimentos que se articularam de forma independente de ações ou incentivos governamentais.

O primeiro, a Arca do Gosto, fundada na Itália em 1996 pela organização não governamental Slow Food³⁰, é um catálogo *online* mundial que identifica, localiza, descreve e divulga sabores ameaçados de extinção. Desde o início da iniciativa já foram documentados mais de 1.000 (mil) produtos gastronômicos especiais que fazem parte da cultura e tradições do mundo e que estão em risco de desaparecer. A Arca do Gosto busca redescobrir e valorizar material genético, sementes e conhecimentos tradicionais, assim como apoiar as economias locais. Desde 2006 o Brasil tem uma Comissão Nacional da Arca do Gosto, hoje o catálogo já possui mais de 200 produtos, desde frutas, hortaliças a queijos, doces e massas. A goiabada cascão no tacho de cobre é um dos produtos nacionais da Arca do Gosto. O trecho a seguir, do projeto Alimentos Bons, Limpos e Justos: Ampliação e Qualificação da Participação da Agricultura Familiar Brasileira no Movimento Slow Food, relata o desaparecimento do fazer artesanal da goiabada cascão na Fazenda da Barrinha em Minas Gerais.

30. Slow Food movimento criado em 1986 pelo jornalista italiano Carlo Petrini como uma contraposição política e filosófica a massificação e padronização do fast-food que refere-se ao consumo de refeições preparadas e servidas em um intervalo pequeno de tempo. O Slow Food tem como objetivo promover uma maior apreciação da comida, melhorar a qualidade das refeições e uma produção que valorize o produto, o produtor e o meio ambiente.

A história da fazenda da Barrinha, em Entre Rios de Minas, zona central de Minas Gerais, reflete o valor deste produto para a economia e cultura da região. Até meados do século XX, o local tinha como principais atividades pecuárias a produção de leite para a fabricação de queijos e, principalmente, de manteiga que era transportada por via férrea para ser vendida no Rio de Janeiro, e a criação de suínos para a produção da banha e de carne, que eram negociados na região. Os porcos das raças piau e caruncho eram criados soltos em grandes pastos de várzeas se alimentando de pasto nativo, “leite magro” proveniente do desnate do leite misturado com um pouco de fubá, “inhamo de porco” e abóbora cozidas, além de todas as frutas de época. Dentre as frutas destacavam-se o abacate, a manga, o limão cravo e a goiaba. Esta última, por causa do pequeno tamanho das sementes, era disseminada naturalmente nas várzeas com a ajuda das fezes dos animais formando verdadeiros bosques conhecidos como goiabais. **Dois tipos de goiabas conviviam em iguais condições nestes goiabais: as brancas e as vermelhas, ambas rústicas e com o sabor bem acentuado comparadas com as atuais variedades “melhoradas”, que são grandes, bonitas, mas “aguadas”, com pouco gosto. Para aproveitamento destas goiabas, eram feitas grandes tachadas de goiabada, conservadas em caixetas de cedro e consumidas durante o ano todo.** As sementes eram misturadas com as frutas refugadas e fornecidas aos porcos. Na década de 1960, a produção de manteiga teve fim, pois o leite passou a ser vendido integralmente para a Cooperativa da região, diminuindo muito a criação de porcos que tinha como principal alimento o leite desnatado. Na década de 1970, a criação de porcos “tipo banha” entrou em declínio devido à campanha nacional contra a gordura animal. A fazenda parou com a criação de suínos, chegando ao fim o ciclo porco-goiaba - goiabada-porco. (Texto de Marcelo Aragão de Podestá, a goiabada cascão integra o projeto Alimentos Bons, Limpos e Justos: Ampliação e Qualificação da Participação da Agricultura Familiar Brasileira no Movimento Slow Food³¹, 2016, grifo nosso)



31. Alimentos Bons, Limpos e Justos: Ampliação e Qualificação da Participação da Agricultura Familiar Brasileira no Movimento Slow Food

O projeto visa fortalecer a agricultura familiar por meio das diretrizes, mecanismos e ações do movimento Slow Food. Tem gestão conjunta com a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), apoio da rede de universidades de todo o país e financiamento da Secretaria Especial de Agricultura Familiar e Desenvolvimento Agrário (SEAD).

O movimento trabalha na valorização e redescoberta de culturas e tradições como da goiabada cascão. Com o apoio de profissionais e instituições especializadas são desenvolvidas estratégias de comercialização


da agricultura familiar e fortalecimento do mercado, inclusive com aprimoramento dos processos produtivos para o não desaparecimento de sabores tão representativos.

O Caminho do Queijo Artesanal Paulista é também um movimento independente de valorização da cultura alimentar. De escopo bem menor que A Arca do Gosto representa um coletivo de queijeiros do Estado de São Paulo que buscam aproximar pequenos produtores e consumidores finais promovendo o consumo consciente e local. O queijo artesanal é produzido em pequena escala, com predominância dos processos manuais, uso limitado de máquinas e utilização exclusiva de leite produzido em cada queijaria.


A liberdade criativa e a inovação são aspectos valorizados no coletivo, a tradição já sofreu transformações, os modos seculares de produção de queijos de leite cru modernizados em detrimento aos da região de Minas Gerais, mas assim como estes são representantes da cultura nacional. O projeto criado em 2017 faz uso de recursos como redes sociais (Facebook e Instagram) e tecnologias digitais (Google Maps) na divulgação da produção queijeira artesanal paulista. Abaixo, na Figura 25, é apresentado o mapa para visitação do Caminho do Queijo Artesanal Paulista.

CAMINHO DO QUEIJO ARTESANAL PAULISTA


1 - CAPRIL DO BOSQUE



Especializado em queijos de cabra, produz desde 2010. As 12 variedades oferecidas vão dos frescos aos maturados e mofados. Prove: Azul do Bosque, único queijo azul de cabra artesanal do Brasil, Prêmio do Bosque e Serra do Lopo, de casca lavada na cerveja.




8 - LEITERIA SANTA PAULA




Especializada em queijos de massa fresca e cremosa, utiliza exclusivamente leite de vacas Girolanda, criadas na própria fazenda no sistema natural e alimentadas a pasto. Tem produção artesanal e sem conservantes, leve de sal. Prove: fermier, queijo fresco natural, coalhada síria e ricota.

2 - ESTÂNCIA SILVANIA



Especializada na seleção genética de Girolando desde 1962, produz na Silvania2 Laticínios queijos com leite AZA2, de vacas criadas a pasto, com bezerros ao pé e sem hormônios. O produto pioneiro é ideal para alérgicos à beta-caseína A1 do leite. Prove: queijo fresco, padiró, ricota, muçarela em bala e no soro.

3 - FAZENDA ATALAIA




Em uma fazenda construída em 1870, produz queijos feitos com leite de vacas Holandesas e maturados em uma sala de taipa, unindo história e inovação. Prove: Tuha, maturado por 18 meses, de textura firme e levemente picante, premiado com medalha de ouro no World Cheese Awards 2016-17.

4 - FAZENDA DONA CAROLINA




Há 3 anos produz leite de vacas holandesas puras de origem, mantido a pasto. Recentemente, iniciou a fabricação de queijos e de doce de leite cremoso. Prove: Dona Carolina, maturado por no mínimo 90 dias, de sabor suavemente picante e massa cremosa.

5 - FAZENDA SANTA HELENA




Produção artesanal familiar especializada em queijos feitos 100% com leite de búfala, fabrica os primeiros maturados da categoria do Brasil. Prove: crema, inspirado na burrata italiana, delicado e de interior cremoso, meia-lua de prata no prêmio Queijo Brasil 2016, e Vale do Ribeira, maturado, de massa dura e sabor suave.

6 - FAZENDA SANTA LUZIA




Queijos feitos com arte desde 1997 com leite de vacas da raça Simental do próprio rebanho. Produz 18 tipos de queijo, entre frescos, maturados, afinados, de curta, média e longa maturação, de leite cru ou pasteurizado. Prove: Tropeiro, Gimundo e Fêmão, consagrados pelos clientes e premiados por especialistas.

7 - LATICÍNIO ARTESANAL MONTEZUMA




Em atividade há 20 anos, é especializado em produtos feitos 100% com leite de búfalas, criadas na própria fazenda em pastagem rotacionada. Fabrica 18 variedades de queijos e também doce de leite. Único do tipo no Brasil. Prove: muçarelas fresca e rústico, burrata de búfala e queijo fresco.

9 - PARDINHO ARTESANAL



Especializado na criação de vacas da raça italiana Gi, o laticínio valoriza sua maturação diferenciada no desenvolvimento de queijos maturados em caves subterrâneas por até 15 meses. A produção é natural, tecnológica e artesanal. Prove: Cuesta, Cuestriña, CuestAzul e Mandala.

10 - QUEIJARIA RIMA



Acaba de abrir as portas com uma produção preparada exclusivamente com leite de ovelhas do próprio sítio, criadas a pasto. Oferece produtos feitos à mão, sem conservantes. Prove: Queijo tipo boursin em azeite, coalhada seca, doce de leite e queijo Gusaná, criação da casa, de leite cru e casca lavada.

LEGENDA

- Venda de queijos na queijaria
- Tour guiado
- Degustação de queijos
- Restaurante
- Receitas harmonizadas
- Promove aulas e oficinas
- Café da manhã da fazenda

Figura 25 - Mapa do Caminho do Queijo Artesanal Paulista
 Fonte: Caminho do Queijo Artesanal Paulista, 2017

A atividade artesanal nem sempre foi valorizada, o termo artesanal derivou dos ofícios e atividades produtivas nas grandes cidades em formação no início do século XIX e posteriormente, quando dos avanços industriais, das atividades rurais e da economia de subsistência (FURTADO, 1963), revestindo-se, então, com uma aura de exclusão, associada a uma atividade não industrial e com baixa especialização técnica (VEGA TORRES, 2015).

Entretanto, a atividade artesanal é um fenômeno complexo de técnicas, formas de organização laboral, cultural e de sociabilidade que se estende pelos territórios e ambientes (VEGA TORRES, 2015), e nos dias atuais passa por uma revitalização.

Com os avanços da globalização, das tecnologias da comunicação, das mudanças e conflitos que permitem que grupos de pessoas / comunidades mudem sua vida, saberes e interesses não se pode buscar a mitificação e/ou fixação de atividades artesanais mas sim trilhar um caminho em busca do fortalecimento das práticas de organização econômica, política e simbólica do artesanal. A proteção do artesanal está na identificação e valorização das comunidades como eixo da diversidade dos territórios que conformam o país, sejam afrodescendentes, indígenas, ou das culturas europeias das diferentes migrações nos dois séculos passados (VEGA TORRES, 2015).

Para encerrar este capítulo faz se necessário destacar que o patrimônio cultural imaterial, seja uma atividade artesanal, uma expressão artística, uma celebração, precisa, necessariamente, ser mediado pela

ação humana para que possa existir. Segundo a definição formulada pela UNESCO na Convenção de 2003, o Patrimônio Cultural Imaterial remete para uma espécie de conhecimento distribuído e fluído que não precisa se manifestar em formas ostentosas ou espetaculares, mas que é expressão valiosa de criatividade das pessoas e do caráter vivo das dimensões culturais da sua existência.

O próximo capítulo traz um breve panorama histórico da feitura artesanal de doces de frutas e açúcar, valiosa expressão de nossa cultura, transmitida de geração a geração, que ainda sobrevive e é digna do título de patrimônio cultural imaterial.

CAPÍTULO 2 - Marmelada de marmelos, marmelada de goiabas

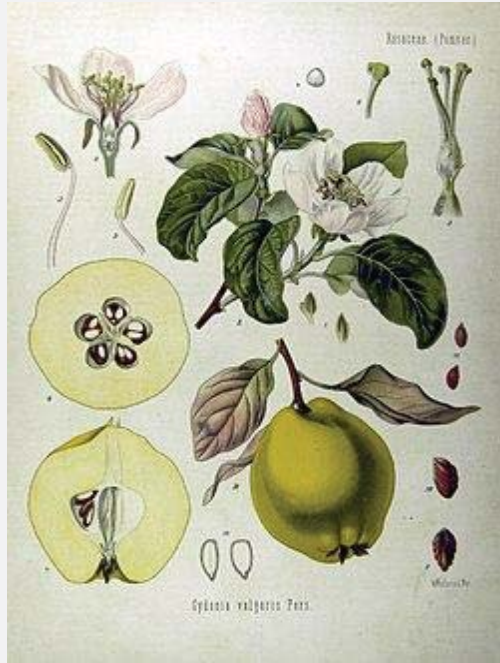
"Marmelada de banana, bananada de goiaba

Goiabada de marmelo..."

trecho da canção Sítio do Pica-Pau Amarelo (1984) de Gilberto Gil

2.1 O gosto pelo doce, exageradamente doce

Diz-se que a goiabada, um dos doces mais antigos e populares do Brasil, surgiu para aplacar o desejo dos portugueses, que para cá vieram no período de colonização (de 1500 a 1815), de comer doce de marmelos - a marmelada - doce feito da fruta (com casca e miolo) cozida com açúcar.



O marmeleiro (Figura 26) é um pequeno arbusto, único membro do gênero *Cydonia*, da família *Rosaceae*, cujos frutos são chamados marmelos. É originário das regiões mais amenas da Ásia Menor e Sudeste da Europa. Também é conhecido pelos nomes de marmeleiro-da-europa, marmelo e pereira-do-japão.

Figura 26 - Ilustração científica - Marmelos (*Cydonia oblonga*)

Fonte: Plantas Medicinais de Köhler (1887)

De tempos remotos tem-se notícias do consumo e da comercialização de doces de tacho. Ao final do século XVI Afonso Sardinha, português sertanista³², já tinha uma fabriqueta de marmeladas (doce de marmelos com açúcar feito em tacho) no povoado de São Paulo de Piratininga³³ (BELLUZZO, 2008).

No livro O Cozinheiro Imperial, primeiro livro sobre culinária publicado no Brasil pela Editora Eduardo & Henrique Laemmert (Rio de Janeiro) em 1843, marmelada é definida, na seção dicionário explicativo de termos técnicos da cozinha, como "doce de frutas desfeitas em açúcar " (R.C.M., 1843, p.273). Abaixo a receita de marmeladas (manteve-se a grafia da época):

Fervão-se os marmelos em água, e em estando quasi cozidos, deitem-se em água fria; depois de frios, alimpem-se por dentro, esburguem-se, desfaca-se com uma colher de páo, passem-se por um peneiro, e leve-se ao lume o que se passou, mechendo sempre para que se não pegue ; estando enchuto, doile-se em assucar em ponto de cabellinlio, misture com a colher muito bem, leve-se outra vez ao lume, mechendo-se sempre , e levantando fervura, tire-se fora ; deite-se em pucarinhos, ou em ervilhetcs, deixe-se esfriar; cubrão-se, e guardão-se para quando fôr necessário. Desta mesma forma se fazem Peras, Maçãs,e Pecegos (R.C.M., 1843, p.247-248)

Segundo Algranti (2005) a doçaria portuguesa assim como a culinária em geral mantinha uma estreita relação com a agricultura e, conseqüentemente, com as estações do ano. Os doces mais comuns eram confeccionados à base de frutas, "limpos e cozidos em calda de açúcar (cujo ponto podia variar), os frutos eram preparados para serem consumidos frios em forma de compota (com calda), mas também desmanchados como uma pasta ou secos, depois de espremidos em uma grade e expostos ao sol"

32. Sertanista

Pessoas que adentravam os sertões em busca de riquezas no período colonial brasileiro.

33. São Paulo de Piratininga

Cidade de São Paulo

(ALGRANTI, 2005, p.149). Ainda segundo a autora, podiam ser guardados por muito tempo já que o açúcar funcionava como conservante.

Conservar frutas e legumes em açúcar já era prática doméstica em Portugal em meados do século XVI. Livros de culinária conhecidos do período, apesar de uma mescla de gastronomia com boticária (o açúcar era associado à cura de doenças e males do corpo), apresentam instruções e dicas de culinária especialmente quanto às conservas e doces. Conforme apresentado no artigo Uma Doce Viagem: Doces e Conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647-1652) de João Pedro Gomes da Universidade de Coimbra e integrante do Grupo DIAITA³⁴, a marmelada é marcante nas referências como doce de fruta cozida, "pisada", coada e colocada em caixa ou recipiente cerâmico. Segundo Gomes (2014),

[...] data de 1967 a primeira transcrição integral do manuscrito que viria a ser conhecido como Livro de Cozinha da Infanta Dona Maria de Portugal³⁵ que terá sido levado pela própria para Itália quando das suas núpcias com Alexandre Farnése em 1565. Após o “caderno dos manjares de carne” e o “caderno dos manjares de leite”, figura o “caderno das cousas de conservas”, com vinte e duas receitas, entre elas de diacidrão, casquinhas, pêssegos, talos de alface, **marmelada**, perada e pessegada. Urge notar que, apesar de as vinte e duas receitas constarem todas sob a definição de “conservas”, claramente remetendo para o objetivo final, conservar, há diferenças técnicas no processo de preparação das frutas que permitem distinguir dois gêneros de produção: as conservas, a que correspondem processos culinários que preservam a integridade física da fruta, previamente cozida e depois “sempre coberto da conserva, porque se não azede” e os doces, onde as frutas cozidas e “pisadas” são coadas e colocadas em caixas ou recipientes cerâmicos. (SOARES; MACEDO, 2014, p.218, grifo nosso).

34. Grupo DIAITA

Grupo de especialistas oriundos de variadas áreas (História, Arqueologia, Filologia, Museologia, Arte, Dietética, Gastronomia e Nutrição), portugueses e brasileiros, geram conteúdos científicos inéditos destinados à preservação e divulgação das culturas alimentares do espaço lusófono.

35. Livro de Cozinha da Infanta Dona Maria de Portugal

Primeiro livro de receitas português conhecido. O manuscrito original encontra-se arquivado na Biblioteca Nacional de Nápoles, na Itália.

Ainda segundo Gomes (2014), os livros atestam a presença da produção e consumo de conservas no cotidiano português quinhentista e a prática da passagem oral de receitas entre familiares ou pessoas próximas.

36. Codorno
espécie de pera com aspecto de maçã, apropriada para conservar no inverno e fazer compota ou doce, típica da região de Sintra (Portugal).

Para Braga (2010), "os doces parecem ter sido uma verdadeira obsessão nacional, pelo menos desde o século XVI", no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria são apresentadas quatro receitas de doces de ovos, sete de doces com leite e vinte e quatro de conservas, nas quais "três receitas diferentes de marmelada e diversos doces de frutos tão variados como abóbora, casquinha, cidra, limão, marmelo, pera ou codorno³⁶ e perinha dormideira". A seguir o autor apresenta a receita de marmelada de Dona Joana (manteve-se a grafia da [época]):

Marmelada de Dona Joana

Tomarão quatro arráteis de marmelos e cinco de açúcar. E os marmelos hão-de ser cozidos em água, ou em açúcar, ou como quiserem. E se forem na água, hão-de ser cozidos inteiros, e abafados dêz que forem cozidos. E quando se pisarem, hão-nos de partir em talhadas, depois de aparados. E esta há-de ser coada por uma joeira. E dêz que o açúcar for clarificado, ponha-se no fogo para fazer ponto; e em o acabando de coar, hão-lhe deitar água de flor. E há-de fazer ponto que seja como resina; e então lhe lançarão os marmelos e desfá-Ios-ão no açúcar, fora do fogo; e como forem todos desfeitos, tomem-nos ao fogo e cozerá até que se despeça do tacho. (BRAGA, 2007, p.20)

Das conservas feitas em mosteiros, a prática rapidamente expandiu-se para o ofício de confeiteiros e, o consumo de doces e conservas passou a fazer parte da mesa e do cotidiano português. Ao final do

século XVI a presença das conservas e dos doces nos momentos finais das refeições era uma realidade (SOARES; MACEDO, 2014).

Assim o português devoto de doces, quando da colonização do Brasil, trouxe na "bagagem" inúmeras receitas açucaradas, dentre as quais destaque à preferência pelos doces feitos de marmelos.

No Brasil Colônia, com a abundância de frutos tropicais além dos trazidos pelos colonizadores aqui aclimatados como os marmelos faziam-se compotas e conservas das mais variadas. Pelos relatos dos viajantes estrangeiros, grandes consumidores dos doces de frutas na América, a diversidade inclusive de aromas e cores era o grande destaque. Os doces aqui consumidos assemelhavam-se aos consumidos na Europa, pode-se afirmar que são descendentes diretos dos doces portugueses feitos à base de frutas e açúcar, preparados em tachos, servidos em covilhetes³⁷ com o auxílio de colheres e armazenados em potes bem fechados (ALGRANTI, 2005).

Segundo Luís da Câmara Cascudo³⁸ em História da Alimentação no Brasil (2011) a doçaria é o resultado mais genuíno da contribuição portuguesa à cozinha brasileira, assim como em Portugal, o doce torna-se item amado e celebrado. Cascudo (2011) constata que,

[...]essa tradição boleira e doceira em Portugal replantaram-se imediata e profundamente no Brasil, servindo-se dos elementos locais, reunindo-se aos recursos trazidos da Europa, farinha de trigo, ovos, especiarias. Desde o primeiro século da colonização a doçaria portuguesa estava aclimatada e pujante em todos os centros do povoamento. (CASCUDO, 2011, p.307)

37. Covilhetes

pequeno prato usado para o serviço de sobremesa

38. Luís Câmara Cascudo

Historiador, antropólogo, advogado e jornalista brasileiro. Pesquisador das manifestações culturais brasileiras, deixou extensa obra. A primeira edição de História da Alimentação no Brasil foi publicada em 1967/1968 pela Cia. Editora Nacional.

Para Cascudo (2011) devemos aos portugueses esse possível abuso do açúcar. O português colonizador, "levou a gulodice para todas as partidas do mundo, aproveitando os elementos nativos para a recriação açucarada". (CASCUDO, 2011, p.601).

2.2 Da marmelada de marmelos à marmelada de goiabas

As primeiras três décadas do século XVI foram marcadas pelo desinteresse por parte dos portugueses na colonização e exploração das terras brasileiras recém descobertas, sendo as primeiras expedições designadas para o reconhecimento do litoral. Após costeado os atuais estados do Rio Grande do Norte, Bahia e Rio de Janeiro os portugueses deixaram as terras brasileiras certos da inexistência de metais preciosos, marcando os primeiros anos da colonização com a exploração do pau-brasil.

Alguns anos mais tarde nova expedição é enviada ao sul do território que avançando pelo rio da Prata encontram evidências de riquezas minerais nos arredores reforçando a importância estratégica dos núcleos portugueses em Cananéia e São Vicente. Portugueses e espanhóis então já conviviam com a população nativa, conheciam seus usos e costumes e casavam-se com filhas dos chefes indígenas.

Durante o século XVI, na região de São Vicente e em outros trechos do atual território paulista eram encontrados três grandes grupos tribais: os tupinambás ou tamoios, os carijós ou guaranis e os tupiniquins, todos pertencentes à mesma família linguística tupi-guarani. A partir dos *Peabirus*, lendário sistema de

trilhas indígenas que interligava várias localidades da costa brasileira e do continente, deu-se início o avanço para o interior de São Vicente, os sertões do planalto do Piratininga. Talvez tais condições contribuíram para que o fidalgo Martim Afonso de Sousa³⁹ permanecesse no local e em 1532 elevasse o povoado de São Vicente, composto por portugueses (degredados, náufragos, desertores e aventureiros), espanhóis, índios aliados e mamelucos, à categoria de vila. Não obtendo desdobramentos imediatos do reconhecimento dos campos do alto da serra a implantação da atividade açucareira logo alcançou resultados mais positivos (CENPEC, 2004).

Portanto, da chegada dos portugueses ao Brasil em 1500 ao estabelecimento das capitânias hereditárias⁴⁰ em 1533, o pau-brasil era o produto explorado e comercializado, dando espaço posteriormente à cana-de-açúcar trazida por Martim Afonso de Sousa. A instalação de um núcleo produtor de açúcar na capitania de São Vicente promoveu o estabelecimento de engenhos na região, que ao lado da Capitania de Pernambuco alcançou viabilidade econômica. Segundo Gilberto Freyre⁴¹ em Açúcar (2007), a produção açucareira no Brasil, por fatores climáticos e políticos, estabeleceu-se fortemente no nordeste brasileiro.

A seguir, é apresentado o mapa das capitânias hereditárias⁴² (Figura 27) elaborado pelo Prof. Jorge Pimentel Cintra (2013), somente para efeito ilustrativo da localização das capitânias de São Vicente e Pernambuco citadas na presente pesquisa.

39. Martim Afonso de Sousa (1500 - 1564) foi um nobre, militar e administrador colonial português. Foi o primeiro donatário da Capitania de São Vicente (1533-1564)

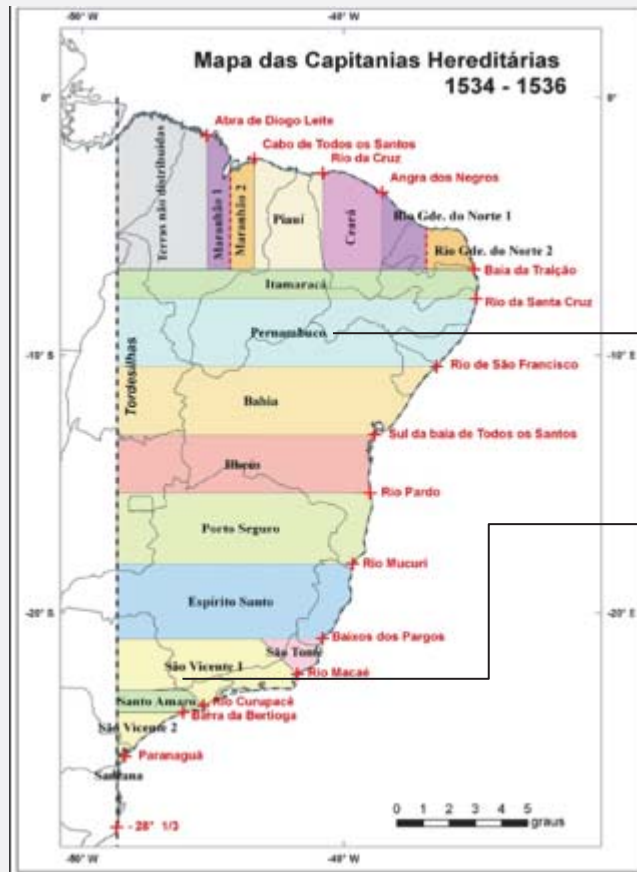
40. Capitânias Hereditárias

Sistema administrativo implementado pela Coroa Portuguesa. O território pertencente a Portugal foi dividido em faixas de terras e concedidas aos nobres de confiança do rei D. João III (1502-1557), que poderiam ser passadas de pai pra filho (por isso, hereditárias).

41. Gilberto Freyre

Como escritor, dedicou-se à ensaística da interpretação do Brasil sob ângulos da sociologia, antropologia e história. Foi também autor de ficção, jornalista, poeta e pintor. É considerado um dos mais importantes sociólogos do século XX.

42. O mapa das capitânias hereditárias é apresentado no artigo Reconstituindo o mapa das capitânias hereditárias pelo **Prof. Jorge Pimentel Cintra** (Docente da Escola Politécnica da Universidade de São Paulo) Publicado nos Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material, vol.21 no.2 São Paulo Julho/dezembro. 2013. O Professor analisa o mapa clássico das capitânias hereditárias da América Portuguesa quando foram criadas na primeira metade do século XVI, apontando alguns problemas de representação e propondo um novo desenho a partir de fontes primárias como as cartas de doação e forais e a cartografia da época, em particular o mapa de Bartolomeu Velho.



Capitania de Pernambuco

Capitania de São Vicente

As principais alterações propostas referem-se às linhas de divisa nas capitânicas do norte, que devem correr segundo meridianos e não segundo paralelos; à particular configuração das capitânicas do sul, com linhas dirigindo-se a noroeste; à divisão em quinhões das capitânicas de Aires da Cunha e de João de Barros e à existência de terras não distribuídas

Figura 27 - Mapa das Capitânicas Hereditárias segundo Prof. Jorge Pimentel Cintra

Fonte: Jorge Pimentel Cintra

Assim como a cana-de-açúcar trazida por Martim Afonso de Sousa em 1530 acredita-se que os primeiros marmeleiros plantados no Brasil foram também trazidos pelo nobre militar português. Os marmeleiros teriam se habituado ao clima da Capitania de São Vicente, apesar das pequenas árvores pertencerem ao grupo das frutíferas de clima temperado, tornaram-se uma cultura subespontânea principalmente na região da Serra da Mantiqueira pelo clima ameno e altitude.

Além da vila de São Vicente, progressivamente foram fundadas outras povoações como Santos, São Paulo de Piratininga (São Paulo), Sant'Ana de Mogi das Cruzes (Mogi das Cruzes), dentre outras.

O livro São Paulo nos primeiros anos - 1554-1601 e São Paulo no Século XVI (2003, 2ª edição) de Afonso de Taunay⁴³ reúne considerável documentação sobre as primeiras culturas do marmeleiro em terras paulistas e da importância para a economia de São Paulo.

Segundo Afonso de Taunay, o padre José de Anchieta⁴⁴ ao falar de São Paulo de Piratininga, na sua Informação da Província do Brasil para nosso Padre (1585), relata quão rica é a terra, "[...] terra de grandes campos, fertilíssima de muitos pastos e gados, de bois, porcos, cavalos, e etc., e abastada de muitos mantimentos. Nela se dão uvas e fazem vinho, **marmelos em grande quantidade e fazem muitas marmeladas**". (TAUNAY, 2003. P.180, grifo nosso)

43. Afonso de Taunay (1876 -1958) foi um biógrafo, historiador, ensaísta, lexicógrafo, tradutor, romancista, heráldico e professor brasileiro. Ocupou a cadeira n.º 1 da Academia Brasileira de Letras, onde foi eleito em 7 de novembro de 1929.

44. José de Anchieta (1534 - 1597) foi um padre jesuíta espanhol, santo da Igreja Católica e um dos fundadores da cidade brasileira de São Paulo.

Notavam-se em torno de São Paulo, todas as frutas de espinho que em Hespanha havia, as quais a formiga não fazia nojo [...] fartíssimos pomares circundavam a Vila Piratininga, onde uvas, figos, romãs, maçãs e **marmelo** vinham abundantíssimos [...]. Alguns olivais já estavam produzindo excelente azeite e os **marmelos** eram tantos que deles se faziam conservas, havendo tanta **marmelada** que a levavam a vender por outras capitanias (TAUNAY, 2003. P.141, grifo nosso)

Os textos quinhentistas do padre jesuíta português Fernão Cardim⁴⁵, produzidos entre 1583 e 1601 durante sua primeira estadia no Brasil também mencionam as árvores de fruta que tiveram boa integração no Brasil como os figos e os marmelos. Em seus relatos Fernão Cardim confirma que a elevada produtividade do marmelo, tão familiar ao paladar do colono português, se estendeu a outras regiões do Brasil, Bahia, Rio de Janeiro, São Vicente e Piratininga.

A imagem a seguir (Figura 28), uma das cartas do Atlas do Brasil de 1640⁴⁶, indica um trecho do litoral da antiga Capitania de São Vicente, de Cananéia até Barra de Bertioga.

45. Fernão Cardim (1540-1625) jesuíta português, embarcou para o Brasil em 1583, visitou as regiões que hoje pertencem aos estados da Bahia, Pernambuco, Espírito Santo, Rio de Janeiro e São Paulo.

46. Atlas do Brasil de 1640

Descrição de todo o marítimo da Terra de Santa Cruz (Brasil). Manuscrito colorido de João Teixeira Albernaz, de 1640. Original na Torre do Tombo, em Lisboa. Este documento mostra muito do que se sabia sobre o Brasil no início do século 17. Foi publicado no ano da restauração da Coroa Portuguesa, quando a União Ibérica foi rompida unilateralmente por Portugal. Neste Atlas, o litoral do Brasil começa no estuário do Rio da Prata, incluindo o Uruguai, e termina na foz do Rio Amazonas. Para Portugal o atual território do Uruguai fazia parte da América Lusitana, desde o início do século 16, e seus mapas oficiais traçaram Tordesilhas passando pelo Rio da Prata. O Atlas possui 31 cartas com dimensões de 296 x 416 mm. Cada carta é precedida por um texto explicativo do próprio João Teixeira.

Apesar de ter sido a primeira capitania a possuir um engenho, a atividade açucareira do litoral da capitania de São Vicente pouco progrediu. As terras, além de reduzidas e limitadas pela Serra do Mar, eram desfavoráveis ao cultivo da cana-de-açúcar. A busca e o aprisionamento de indígenas para o trabalho nas lavouras de alimentos e de cana-de-açúcar no litoral, a economia subsidiária do litoral desenvolvida no planalto de Piratininga, a necessidade de mão-de-obra para a economia do planalto (bandeiras de apresamento), a busca de metais preciosos em Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás, a ligação fluvial (pelas monções⁴⁷) entre o território paulista e as áreas de garimpo de Cuiabá foram alguns dos fatores que impulsionaram a mobilidade pelo território.

No mapa a seguir (Figura 29) são apresentadas as principais expedições bandeirantes paulistas realizadas entre 1550 e 1720.

47. As **monções**, fenômeno exclusivamente paulista, caracterizou-se pelas jornadas fluviais entre Porto Feliz e Cuiabá ao longo do século XVIII e início do século XIX.

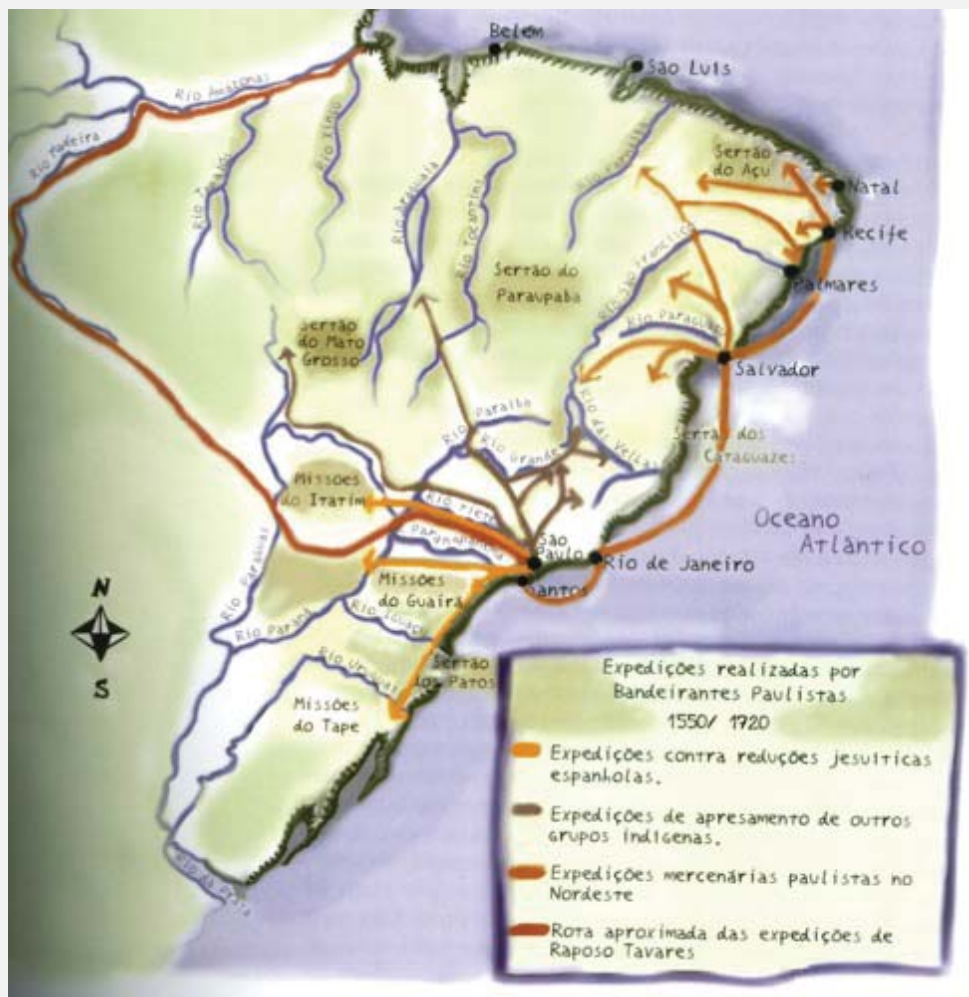


Figura 29 - Mapa das principais expedições bandeirantes paulistas realizadas entre 1550 e 1720
 Fonte: Terra Paulista: histórias, arte e costumes (2004)

Para o contexto da presente pesquisa vale destacar as expedições de apresamento de grupos indígenas que avançaram para as atuais regiões interioranas dos estados de São Paulo e Minas Gerais representando os primeiros movimentos de ocupação dessas áreas.

48. Tropeirismo, movimento de tropas ou comitivas de mulas e cavalos entre as regiões de produção e os centros consumidores no Brasil a partir do século XVII.

A partir da segunda metade do século XVII, após os achados no atual território de Minas Gerais (na atual Ouro Preto e Mariana, nos arredores das atuais São João del Rey e Tiradentes) a busca sistemática por metais e pedras preciosas ganhou força impulsionando a atuação dos sertanistas. No século XVIII o processo de interiorização ao qual a Coroa portuguesa se dedicou, seguiu as rotas abertas pelos bandeirantes. A mineração, pecuária, tropeirismo⁴⁸, monções e agricultura foram as atividades econômicas que garantiram a ocupação e povoamento dessas terras. Quando se avança para o século XIX já não há mais bandeirantes, já se deu o declínio da mineração, o comércio de animais de carga (tropeirismo) começa a ganhar força no processo de acumulação de capitais (CENPEC, 2004). Surgem os sítios, que segundo Saint-Hilaire eram "propriedades de gente de poucos recursos", terras dedicadas à produção familiar e à cultura de gêneros de subsistência.

Portanto, a partir da transposição da Serra do Mar pelos colonizadores, avançando pelo planalto até bem distante em busca de mão de obra nativa e de riquezas minerais foram dois séculos de expansão territorial e produção agrícola para sustento próprio. Além de promover a expansão territorial o bandeirismo tratou de ocupá-lo, fundando vilas em terras distantes. A ocupação do território de maneira mais duradoura,

deu-se a partir do século XVIII, as antigas matas converteram-se em campos para cultivo e pecuária, sendo a culinária caipira a forma de alimentação resultante desse longo percurso (DÓRIA, BASTOS, 2018).

Segundo Carlos Alberto Dória e Marcelo Corrêa Bastos em A culinária caipira da Paulistânia recentemente lançado (2018), "a culinária caipira é aquela que tem como centro de formação e difusão o chamado sertão de leste, composto por Vale do Paraíba, pelo Vale do Rio Doce e pelo sul de Minas Gerais" (DÓRIA, BASTOS, 2018, p. 43), e que "se expandiu como solução alimentar até bem longe, abrangendo o que hoje é São Paulo, Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Paraná, Santa Catarina, parte do Rio de Janeiro e Espírito Santo, e alcançando também, a região das Missões, no Rio Grande do Sul" (DÓRIA, BASTOS, 2018, p. 34).

A produção de subsistência formou a base da alimentação neste vasto território, conservar alimentos com várias técnicas foi uma das funções básicas da cozinha caipira, a cocção e secagem das farinhas de milho e mandioca, a conserva em banha de porco, o *charque*, a desidratação de vegetais e as conservas em açúcar são alguns dos principais exemplos. Das conservas de frutas em açúcar aprendidas com os colonizadores portugueses, como já relatado anteriormente, predominou nos primeiros momentos a marmelada (feita de marmelos), sendo posteriormente adaptada para outras frutas como a goiaba, a banana, o figo e a manga, e "esses doces, de grande presença à mesa, foram muitas vezes associados ao queijo" (DÓRIA, 2018).

No início do século XIX com as facilidades de acesso permitidas pela presença da corte (abertura dos Portos em 1808) levadas de outros viajantes europeus de variadas nacionalidades chegam ao Brasil deixando importantes relatos da descoberta de uma nova natureza e de costumes dos que aqui habitavam. Muitos desses relatos destacam o comércio estruturado, a casa do sitiante (do caipira), a presença dos marmelos e outros frutos nos pomares e usos e costumes como do consumo de doces.

A missão austríaca que chegou ao Brasil em 1817 na ocasião do casamento de D. Leopoldina (1797-1826) com o príncipe D. Pedro (1798-1834) trouxe dentre outros o naturalista Johann Baptiste Von Spix (1781-1826) e o botânico Carl Friedrich Philip von Martius (1794-1868) que Em Viagem pelo Brasil 1817-1820 sobre a passagem por Vila Rica (atual Ouro Preto) relatam a comercialização da marmelada,

Quase que todas as semanas, ou cada mês do ano, seguem grandes caravanas, carregadas com os produtos da região: algodão, couros, **marmelada**, queijos, pedras preciosas, barras de ouro, etc., para a capital, e voltam, trazendo sal, vinho, chitas, panos, presuntos, espelhos, artigos de ferro, novos escravos para a exploração das minas de ouro, etc. O comércio com o mais longínquo sertão, que vai até Goiás e Mato Grosso, não é tão extenso, de fato, como o de São Paulo e Bahia; entretanto, expande-se até além do Rio São Francisco, quase que por toda a capitania, e abastece-a não só com as mercadorias europeias adquiridas no Rio de Janeiro, mas também, com os produtos das imediações, como, por exemplo, os aqui fabricados: artigos de ferro, chapéus de feltro, louça de barro, queijo, milho, feijão, **marmelada**, carne de porco e toucinho; este é empregado em vez de manteiga e banha, e constitui grande artigo de comércio da província. O clima desta capitania, em virtude de sua situação alta, é, em geral, bastante fresco e favorável ao cultivo das frutas europeias. (SPIX; MARTIUS, 1818, p.205-206, grifo nosso)

Em Viagem pelos Distrito dos Diamantes e litoral do Brasil (1833), o naturalista francês Auguste de Saint-Hilaire⁴⁹ (1779-1853), com sua escrita refinada relata visita a São Bartolomeu (um dos mais antigos distritos de Ouro Preto - Minas Gerais) e o contato com quintais plantados de marmeleiros e os doces produzidos.

Não há, disseram-me, uma pessoa em São Bartolomeu que não tenha um quintal plantado de **marmeleiros** e macieiras: os habitantes fazem com os **marmelos** um doce muito afamado que é posto em caixas quadradas feitas com uma madeira branca e leve chamada "caixeta"(...) (SAINT-HILAIRE, 1974, p.83, grifo nosso)

George Gardner⁵⁰, médico e botânico britânico, em Viagens no Brasil relata passagem por Diamantina (MG) em 1840 quando cita também a presença do marmelo em quintais e pomares.

As casas têm geralmente nos fundos uma horta, em que se encontram os mais comuns vegetais europeus, como batata, couve, ervilha, alface, salsa e outros; Vi também muitas das flores dos jardins europeus. Também se viam nos pomares algumas frutas da Europa, tais como a maçã, a pêra, o pêssego, o figo e o **marmelo**. (GARDNER, 1942, p.385, grifo nosso)

Do período colonial até os primeiros decênios do século XX o marmeleiro foi cultivado em diversas áreas do Brasil, com produções exuberantes e frutos comercializados em abundância.

Progressivamente, a plantação de marmelos começou a desaparecer devido à uma moléstia causada pelo fungo *Entomosporium maculatura* (SOBRINHO; MONTENEGRO, 1949). A *entomospirose* (Figura

49. Auguste de Saint-Hilaire (1779 - 1853) Pertenceu aos primeiros grupos de cientistas, vindos da Europa, para realizar pesquisas e explorações no Brasil Colônia, (de 1816 a 1822), período no qual a corte portuguesa estava instalada no Rio de Janeiro

50. George Gardner (1812 -1849) Esteve no Brasil de 1836 a 1841, colecionador de cerca de 60.000 plantas.

30) é uma doença muito comum, de alta incidência na Europa, Brasil, Canadá, Estados Unidos dentre outros países, que causa a desfolhação severa das plantas durante o verão reduzindo a sua capacidade fotossintética, nos dias atuais é controlada por meio de pulverizações.



Figura 30 - Ilustração científica da Entomosporium maculatura

Fonte: NSW Agriculture

Doença que causa a desfolhação severa das plantas durante o verão reduzindo sua capacidade fotossintética

Com o declínio da presença do marmelo no território brasileiro intensificou-se o uso de outras frutas na produção da marmelada (o doce de frutas cozidas em açúcar), a doçaria ganhou sabores novos através da combinação de costumes, gostos e produtos vindos de Portugal com ingredientes e saberes nativos. Na Figura 31 apresentada abaixo tem-se a receita da marmelada de goiabas do livro O Doceiro Nacional, livro de culinária brasileira do final do século XIX:

4. Marmelada de goiabas ou goiabada. — Partem-se as goiabas e fervem-se em agua até esta ter-se evaporado. Passão-se as fructas por uma peneira não muito grossa, para não passarem as sementes, e toma-se para cada libra de massa uma libra de assucar, com o qual se faz uma calda em ponto de cabelo ; deita-se-lhe a polpa das goiabas, ferve-se até estar de boa consistencia e guarda-se.

Figura 31 - Receita de Marmelada de goiabas ou goiabada

Fonte: O Doceiro Nacional (1895)

A goiaba (*Psidium guajava L.*) fruto da goiabeira, planta perene, de porte arbustivo ou semi-arbórea, com 3 a 7m de altura, pertencente à família *Myrtaceaea*, originária de alguma região da América Tropical, situada entre o México e o Brasil foi rapidamente apreciada pelos colonizadores no consumo *in natura* e na forma de doces.

As goiabeiras já eram comumente encontradas no Brasil quando da chegada dos primeiros colonizadores portugueses. Em História da missão dos padres capuchinhos na ilha do Maranhão e terras circunvizinhas(1632), Claude D'Abbeville⁵¹ relata seu primeiro contato com a goiabeira e com a fruta em Maranhão no ano de 1612, como "uma espécie de arbusto que cresce junto às árvores e a que os índios chamam **goiaba** (...) é muito bom ao paladar, principalmente cozido como doce (D'ABBEVILLE, ano, p. 170, grifo nosso).

Spix e Martius em Viagem pelo Brasil também citam a presença das goiabeiras e seus frutos doces na América.

"A América é opulenta em deliciosos frutos da família das Mirtáceas. **As goiabeiras (*Psidium*) espalhadas nos trópicos do mundo novo, são tão saborosas quanto saudáveis.** Acharam-nas os conquistadores espanhóis nas Antilhas, e também em terra firme é muito antigo o seu cultivo entre os primitivos habitantes, razão por que entre outras coisas se diz que os frutos às vezes perdem inteiramente as sementes. Todos esses frutos doces e aromáticos podem ainda ser melhorados por continuado e científico cultivo, assim como as qualidades de frutas das Índias Orientais adquirir, pelo cuidadoso trato, sabor mais apurado e mais perfeitas formas. [...]" (SPIX, MARTIUS. Viagem pelo Brasil. 1938, v. 2, p. 54, grifo nosso)

Um tanto quanto inusitado é o relato de Jean-Baptiste Debret⁵² em Viagem pitoresca e histórica ao Brasil (1816-1831) no qual diz, "o brasileiro come a polpa bastante forte e ácida desse fruto que tem gosto de morango e cheiro bastante forte de urina de gato (...) a indústria das frutas cristalizadas, agradáveis ao paladar e que passam por aperitivos é muito importante" (DEBRET, 1971, p. 238).

51. Claude d'Abbeville (?- 1632) foi um religioso e entomólogo francês. Participou da expedição enviada em 1612 ao Brasil (Maranhão) pelo governo de seu país. Junto de seu amigo Yves d'Évreux, identificou e batizou com nomes indígenas diversos insetos, tais como as grandes borboletas azuis, as mutucase os mosquitos.

52. Jean-Baptiste Debret (1768 - 1848), foi um pintor, desenhista e professor francês. Integrou a Missão Artística Francesa (1817), que fundou, no Rio de Janeiro, uma academia de Artes e Ofícios, mais tarde Academia Imperial de Belas Artes, onde lecionou. De volta à França (1831) publicou Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil (1834-1839), documentando aspectos da natureza, do homem e da sociedade brasileira no início do século XIX



Figura 32 - Fruits du Brésil (Frutas do Brasil), 1839 / Debret, Jean Baptiste
Fonte: Brasileira USP

No Dicionário de Botânica Brasileira publicado em 1873, junto à descrição da goiaba há referência a goiabada como "um dos melhores doces até hoje conhecidos" (PINTO, 1873, p.212).

A seguir, na Figura 33, ilustração da artista botânica Marianne North que residiu durante um ano no Brasil documentando plantas que encontrou.



Figura 33 - Guava, Ilustração de Marianne North (1830-1890)

Fonte: Marianne North Online Gallery (Kew, Royal Botanic Gardens)

<http://www.kew.org/mng/gallery/162.htm>

↓

Em Ensaio crítico sobre a viagem ao Brasil em 1852 do químico britânico Charles Blachford Mansfield publicado em 1861 por Antônio Deodoro de Pascual tem-se um dos primeiros relatos conhecidos da goiabada e sua associação à marmelada.

Dos diversos engenhos⁵³ por mim visitados, unicamente achei um em movimento agora. Sem embargo, jantamos e dormimos muito saborosamente. Desempenhei esplendidamente o meu lugar, porque a farinha é mui deliciosa, e algumas vezes ha diversas classes de vegetaes, e excellentes doces na mór parte dos engenhos. **O doce principal é a goiabada, que é antes uma marmelada, do que qualquer outra cousa.** Mas não tenho achado cousa alguma como a geléa de goiaba, tão famosa na Inglaterra que suponho vir das Antilhas. O fructo é chamado aqui goiaba, e põe-se tamanha quantidade de assucar nellem que quasi nada mais saboreia-se do que assucar; não obstante é muito bom. (PASCUAL, 1861, p.13, grifo nosso)

53. Engenho de açúcar ou simplesmente engenho significa literalmente a moenda de cana-de-açúcar. Em sentido mais amplo, designa todo o estabelecimento agroindustrial especializado na transformação da cana-sacarina em açúcar, melaço, aguardente de cana e etanol.

A marmelada de goiabas (goiabada) "foi uma adaptação bem-sucedida, que ganhou cidadania no Brasil todo" (DÓRIA, BASTOS, 2018, p.235).

Diz-se que a goiabada nasceu nas grandes propriedades dos engenhos de cana-de-açúcar, das mãos de donas de casa e negras de cozinha. "A marmelada, o caju e a goiabada tornaram-se, desde os tempos coloniais, os grandes doces das casas-grandes"(FREYRE, G., 2007, p.71).

Para a pesquisadora Rosa Belluzzo, especialista em história da alimentação, a mistura da goiaba com o açúcar nasceu nos engenhos cubanos. Talvez a compota de goiabas possa ter surgido primariamente em

Cuba, mas a adaptação da marmelada com frutas nativas como a goiaba aparentemente deu-se em terras brasileiras, tornando-se um doce típico da culinária caipira.

A paixão pelos doces dos brasileiros, estimulada pela tradição da doçaria portuguesa e pela abundância de açúcar devido à proximidade dos habitantes com a lavoura açucareira desde o século XVI, é importante aspecto de nossa identidade cultural. Dessa paixão tornou sua presença obrigatória não somente em ocasiões festivas, mas também na mesa de todo dia. O hábito de consumir alimentos adocicados foi observado tanto pelos cronistas, nos primeiros séculos da colonização, quanto pelos viajantes estrangeiros do século XIX, que registraram a presença constante de doces na alimentação brasileira em todas as camadas da sociedade, inclusive na dos escravos. (ALGRANTI, 2005).

A necessidade de ingerir doces, que se instaurou desde o início da colonização, alastrou-se pelos séculos seguintes e invadiu as casas dos indivíduos dos mais diferentes segmentos da sociedade. Devido a chegada dos portugueses, mas também de escravos e indivíduos de outras origens a doçaria assim como a culinária em geral foi se transformando e tornando-se rica e diversificada. Consumiam-se doces à sobremesa das principais refeições, bem como nos lanches, nas ceias frugais, nas celebrações e até nas merendas de viagens (ALGRANTI, 2010).

As trocas culturais, apropriações e ressignificações de elementos e práticas que ocorreram no Brasil, desde os primeiros momentos da colonização, resultaram em um intenso intercâmbio cultural. Nas idas e vindas de produtos, saberes e receitas, das marmeladas feitas de marmelos às marmeladas feitas de goiabas,

surge a goiabada cascão. Da junção de goiabas em pedaços generosos e cascudos com o formidável açúcar deu-se uma explosão de sabor exageradamente doce, muito agradável ao paladar brasileiro. Segundo Dória (2018), a goiabada cascão obtém-se

"cortando as goiabas ao meio sem descascá-las, cozinhando e acrescentando, para cada 750 gramas de goiabas descascadas, cerca de meio quilo de açúcar. Coa-se o miolo da goiaba, acrescentando-se a massa obtida com as cascas a cozer. Retira-se um pouco das cascas para que não se desfaçam e reserva-se, enquanto o restante continua cozinhando, fazendo-as voltar aos panelões ao fim da cozedura, pois estas serão as cascas ou cascões" (DÓRIA, 2018, p.235).

Não há registros históricos do momento em que a goiabada passou a ser feita com aproveitamento das cascas resultando na goiabada cascão. Segundo histórias populares de São Bartolomeu (distrito de Ouro Preto, MG), a goiabada cascão surgiu no início do século XX, quando na feitura da goiabada a peneira de taquara de um doceiro local furou e não havendo tempo hábil para a confecção de uma nova peneira a goiabada foi feita com casca resultando em um sabor mais acentuado da frutas.

O próximo capítulo dedicado à cartografia do saber-fazer artesanal da goiabada cascão trilha um caminho de encontros e desencontros que passa por São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto (MG), Águas da Prata (SP), Ponte Nova (MG), dentre outras mais cidades que ainda têm representantes da tradição e contam um pouco de nossa história. Das coisas vistas, lidas, ouvidas e/ou pensadas ao longo do percurso constituiu-se o capítulo apresentado a seguir.

CAPÍTULO 3 – Goiabada cascão: uma cartografia afetiva

*A importância de uma
coisa há que ser medida pelo encantamento que a coisa
produza em nós.*

("Sobre Importâncias" do livro "Memórias Inventadas - a infância" de Manoel de Barros, 2003)

"Para os geógrafos, a cartografia⁵⁴ - diferentemente do mapa⁵⁵, representação de um todo estático - é um desenho que acompanha e se faz ao mesmo tempo que os movimentos de transformação da paisagem" (ROLNIK, 2014, p.23).

A paisagem aqui desenhada é a da ainda, mas cada vez mais rara, presença de doceiros e doceiras que segundo tradição produzem artesanalmente a goiabada cascão. É uma paisagem de histórias, memórias e transformações. Tal desenho no contexto da presente pesquisa não se refere a mapas no sentido tradicional do termo e sim diagramas que objetivam representar visualmente movimentos, forças potencializadoras (que mantêm a tradição viva) e enfraquecedoras (que colocam a tradição em situação de vulnerabilidade) do bem cultural imaterial.

A cartografia como método de pesquisa pressupõe uma orientação do trabalho do pesquisador que não se faz de modo prescritivo, por regras já prontas, nem com objetivos previamente estabelecidos. Entretanto, não é uma ação sem direção, a cartografia reverte o sentido tradicional de método sem abrir mão da orientação do percurso da pesquisa. Não se trata de um caminhar para alcançar metas pré-estabelecidas, mas de um caminhar que traça, no percurso, suas metas (PASSOS; KASTRUP; ESCÓSSIA, 2009).

As cartografias trazem marcas dos encontros que as foram constituindo, "tais marcas *formam um relevo* - feito de *vozes reminiscentes* das mais variadas origens, sintonias e estilos, misturando-se e compondo-se - de algumas paisagens contemporâneas "(ROLNIK, 2014, p.24, grifo do autor).

54. cartografia

O conceito de cartografia foi estabelecido em 1966 pela Associação Cartográfica Internacional (ACI), e no mesmo ano ratificado pela UNESCO, como o conjunto de estudos e operações científicas, técnicas e artísticas que, tendo por base os resultados de observações diretas ou da análise de documentação, se voltam para a elaboração de mapas, cartas e outras formas de expressão ou representação de objetos, elementos, fenômenos e ambientes físicos e socioeconômicos, bem como a sua utilização.

55. mapa

em geral, são representações bidimensionais de um espaço tridimensional.

Pode-se afirmar que o caminho da pesquisa cartográfica é constituído de passos que se sucedem sem se separar, "como o próprio ato de caminhar, onde um passo segue o outro num movimento contínuo, cada momento da pesquisa traz consigo o anterior e se prolonga nos momentos seguintes" (PASSOS; KASTRUP; ESCÓSSIA, 2009, p.59).

Este capítulo tem como objetivo apresentar o trilhar da pesquisadora como cartógrafa, dos primeiros passos à concepção da cartografia do fazer artesanal da goiabada cascão, representando um recorte afetivo do vasto e diversificado "território"⁵⁶ da produção de doces artesanais.

Para tal foi dividido em quatro seções, a primeira dedicada aos primeiros passos no território (do saber-fazer artesanal da goiabada cascão), a segunda à imersão no universo da goiabada cascão relata a definição da conduta, a aproximação, os recursos de registro como o uso do diário de bordo/caderno de anotações e os desvios do percurso; a terceira apresenta o olhar sobre o território; a quarta dando continuidade à terceira dedica-se aos doceiros participantes da pesquisa e, por fim, a quinta seção traz a materialização visual da cartografia afetiva resultante do percurso trilhado.

56. " território"

A palavra território aqui empregada refere-se ao universo do saber-fazer artesanal da goiabada cascão.

3.1 Primeiros passos no território

Fazer uma cartografia afetiva é trilhar um caminho e deixar-se levar pelos movimentos, pelos encontros e desencontros, é ter a certeza de que o percurso não é único e que muitos outros são possíveis. Fazer uma cartografia afetiva de um bem cultural imaterial não significa inventariá-lo ou representá-lo em categorias estanques, é captar seu estado naquele momento, mas com a clareza de que está em constante transformação.

O posicionamento cartográfico parte do entendimento de que o território a ser estudado não é estanque, fixo, composto por elementos e informações a serem coletadas, registradas e documentadas como verdade absoluta imutável, é processo, é movimento, é história em curso que "se faz presente nos avanços e nas paradas, em campo, em letras e linhas, na escrita, em nós" (BARROS; KASTRUP, 2012, p.73).

Cabe ao pesquisador deixar-se levar, pelas forças que circundam o território e ser capaz de percebê-las. Portanto, o papel do pesquisador é central, uma vez que a produção de conhecimento se dá a partir das percepções, sensações e afetos vividos no encontro com seu objeto, que não é neutro, nem isento de interferência.

Eu, autora desta pesquisa, entrei no território já carregando uma bagagem repleta de afetividade pelo saber-fazer artesanal da goiabada cascão. Lembranças dos tempos de infância como a de aguardar ansiosa

minha mãe retornar da "Fábrica de doces" com a goiabada cascão feita no dia, ou dos dias em que nos reuníamos ao anoitecer, eu e meus irmãos, na varanda de nossa casa em Águas da Prata e minha mãe contava inúmeras histórias dos tempos antigos inclusive de quando minha avó fazia a goiabada no tacho de cobre em grandes quantidades e armazenava em caixetas de madeira.

Como pesquisadora-cartógrafa entrei no território com minha bagagem, mas deixe-me levar por ele, pelo próprio território, pelos caminhos que ele me proporcionou quarenta anos depois de minhas primeiras lembranças acerca dele.

O ponto de partida foi a busca por detentores do saber já conhecidos e reconhecidos pela tradição. Por meio de amostragem não-aleatória e intencional chegou-se a uma lista de localidades/doceiros que vivem da produção de doces artesanais, especialmente a goiabada cascão.

Para a definição da lista a seleção deu-se segundo três critérios:


- 1) laços afetivos da autora
- 2) registros do saber-fazer da goiabada cascão como patrimônio cultural imaterial
- 3) lista das dez melhores goiabadas cascão segundo parecer do caderno Paladar do jornal O Estado de São Paulo publicado 15 de junho de 2011 apresentado na Figura 34 a seguir.



Figura 34 - Caderno Paladar do jornal O Estado de São Paulo publicado em 15 de junho de 2011, especial Goiabada Cascão. Fonte: Acervo Estadão

Do primeiro critério a goiabada cascão PRATA, produzida por Laticínios e Fábrica de Doces PRATA desde 1932 na cidade Águas da Prata localizada no interior do Estado de São Paulo, foi selecionada por

laços afetivos da autora conforme relatado. Do segundo critério foram contempladas as goiabadas cascão das cidades de São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto (MG), de Barão de Cocais (MG) e Ponte Nova (MG). E das dez melhores goiabadas cascão segundo o caderno Paladar do jornal O Estado de São Paulo (terceiro critério) foram adicionadas as goiabadas cascão daLata⁵⁷ (Minas Gerais), São Thomé (Rio de Janeiro), Tia Sônia (Rio de Janeiro), Xapuri (Minas Gerais), Merceria Paraopeba (Minas Gerais), Querença (Minas Gerais) e Sabores da Fazenda (São Paulo). Três goiabadas da lista do Caderno Paladar, a Goiabada Cascão PRATA, a Goiabada Zélia e a Goiabada da Christy já haviam sido adicionadas segundo os dois primeiros critérios como apresentado a seguir na Tabela 3:

Critério 3 (lista Paladar)	Critério 1 (memória afetiva)	Critério 2 (Patrimônio cultural imaterial)
 <p data-bbox="353 1034 696 1066">Doce da Lata (Ponte Nova-MG)</p>	<input type="checkbox"/> Memória afetiva	<input type="checkbox"/> Patrimônio Cultural Imaterial

57. A goiabada daLata apesar de produzida em Ponte Nova (MG) não consta entre os produtos registrados como bem imaterial.

Tabela 3 - Cruzamento dos três critérios de seleção
 Fonte: Elaborado pela autora (Imagens obtidas do Acervo Estadão)

Figura 35 - Doce daLata (Ponte Nova - MG)
 Fonte: Acervo Estadão




 <p>PRATA (Águas da Prata - SP)</p>	<input checked="" type="checkbox"/> Memória afetiva	<input type="checkbox"/> Patrimônio Cultural Imaterial
 <p>Thomé (Campos dos Goytacazes - RJ). São</p>	<input type="checkbox"/> Memória afetiva	<input type="checkbox"/> Patrimônio Cultural Imaterial
 <p>Doces da Christy (Ponte Nova - MG)</p>	<input type="checkbox"/> Memória afetiva	<input checked="" type="checkbox"/> Patrimônio Cultural Imaterial

Figura 36 - PRATA (Águas da Prata - SP)
 Fonte: Acervo Estadão

Figura 37 - Thomé (Campos dos Goytacazes - RJ)
 Fonte: Acervo Estadão

Figura 38 - Doces da Christy (Ponte Nova - MG)
 Fonte: Acervo Estadão

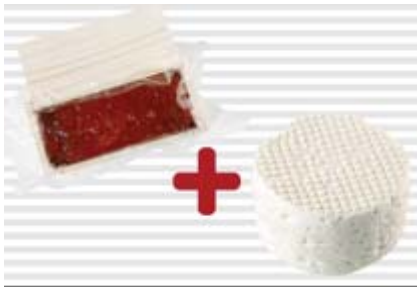


 <p>Xapuri (Belo Horizonte - MG)</p>	<input type="checkbox"/> Memória afetiva	<input type="checkbox"/> Patrimônio Cultural Imaterial
 <p>Tia Sônia (Água Fria - RJ)</p>	<input type="checkbox"/> Memória afetiva	<input type="checkbox"/> Patrimônio Cultural Imaterial
 <p>Mercearia Paraopeba (Itabirito - MG)</p>	<input type="checkbox"/> Memória afetiva	<input type="checkbox"/> Patrimônio Cultural Imaterial

Figura 39 - Xapuri (Belo Horizonte - MG)
 Fonte: Acervo Estadão

Figura 40 - Tia Sônia (Água Fria - RJ)
 Fonte: Acervo Estadão

Figura 41 - Mercearia Paraopeba (Itabirito - MG)
 Fonte: Acervo Estadão

 <p>Querença (Inhaúma - MG)</p>	<input type="checkbox"/> Memória afetiva	<input type="checkbox"/> Patrimônio Cultural Imaterial
 <p>Sabores da Fazenda (Taquaritinga - SP).</p>	<input type="checkbox"/> Memória afetiva	<input type="checkbox"/> Patrimônio Cultural Imaterial
 <p>Zélia (Ponte Nova- MG).</p>	<input type="checkbox"/> Memória afetiva	<input checked="" type="checkbox"/> Patrimônio Cultural Imaterial

Figura 42 - Querença (Inhauma - MG)
Fonte: Acervo Estadão

Figura 43 - Sabores da fazenda (Taquaritinga - SP)
Fonte: Acervo Estadão

Figura 44 - Zélia (Ponte Nova - MG)
Fonte: Acervo Estadão

A lista de localidades/produtores de goiabada cascão artesanal, apresentada a seguir na Tabela 4, consolidou-se, portanto, em doze goiabadas cascão, dez cidades, três Estados.

Cidade	Estado	Goiabada Cascão Artesanal
Águas da Prata	São Paulo	Laticínios PRATA
Ponte Nova	Minas Gerais	Goiabada Zélia
Ponte Nova	Minas Gerais	Doces da Christy
Ponte Nova	Minas Gerais	Doce daLata
São Bartolomeu (distrito de Ouro Preto)	Minas Gerais	Profissionais autônomos
Barão de Cocais	Minas Gerais	Profissionais autônomos
Campos dos Goytacazes	Rio de Janeiro	São Thomé
Belo Horizonte	Minas Gerais	Xapuri
Itabirito	Minas Gerais	Mercearia Paraopeba
Inhaúma	Minas Gerais	Querença
Taquaritinga	São Paulo	Sabores da Fazenda
Água Fria	Rio de Janeiro	Tia Sônia

Tabela 4 - Lista de localidades/produtores de goiabada cascão artesanal
Fonte: Elaborado pela autora

No papel de cartógrafo a aproximação do pesquisador a campo se dá como estrangeiro visitante de um território que não habita. Para cartografar é preciso lançar-se no percurso e deixar-se levar pelo ritmo, inclusive deixar-se levar pelos encontros e desencontros.

Os detentores do saber foram contatados diretamente (por telefone, e-mail, redes sociais) ou via agentes de transformação⁵⁸ da comunidade como historiadores e pesquisadores. Alguns contatos não foram bem-sucedidos: Querença de Inhaúma (Minas Gerais), Doce da Lata de Ponte Nova (MG), Tia Sônia de Água Fria (Rio de Janeiro), São Thomé de Campos dos Goytacazes (RJ) e Mercearia Paraopeba (MG).

A revisão do planejamento já se fez necessária neste momento da pesquisa, que atravessada por impedimentos, trouxe novas percepções e, conseqüentemente, redirecionamentos no como adentrar o território.

Primeiramente alguns representantes da tradição, citados acima, ou não foram encontrados ou não manifestaram interesse em participar da pesquisa. Dos contatos efetivados, a evolução também não foi tão fluída quanto o esperado. Da conexão satisfatória estabelecida por e-mail e/ou por contato telefônico muitos empecilhos surgiram no momento do agendamento de visitas à produção/local de trabalho como incompatibilidade de agendas, produção de goiabada cascão não prevista, produção de goiabada cascão já realizada, obras no espaço de trabalho, e inclusive imprevistos da ordem do inusitado como o rompimento de uma barragem de rejeitos de mineração em Brumadinho (Minas Gerais) em janeiro de 2019⁵⁹. Mas do olhar atento, deu-se o encontro de outros detentores do saber. De Águas da Prata (SP) o percurso estendeu-

58. agentes de transformação

No contexto do presente estudo foram nomeados agentes de transformação as pessoas inseridas em movimentos de salvaguarda do patrimônio cultural.

59. Rompimento de barragem de rejeitos de mineração em Brumadinho (MG) em 25 de janeiro de 2019

Às vésperas do encontro com alguns doceiros de Minas Gerais aconteceu o rompimento da barragem do Feijão da mineradora Vale em 25 de janeiro de 2019, devastando a área rural da cidade de Brumadinho localizada na região metropolitana de Belo Horizonte. Os rejeitos da barragem causaram a morte de mais de 200 de pessoas e animais, além da destruição da paisagem, do ecossistema e da memória local. A cidade de Brumadinho não fazia parte do roteiro, mas impactou todo o Estado de Minas Gerais, gerando medo e tristeza na população.

se à vizinha Poços de Caldas (MG), chegando ao Sítio do Doce da Roça onde são produzidos doces artesanamente em tacho de cobre e com colher de pau. E de um bolo de fubá com goiabada cascão deu-se o saboroso encontro com a goiabada cascão de D. Vivinha de Ponte Nova (MG), que integra a lista de goiabadas cascão registradas como bem imaterial da região de Ponte Nova, mas que a princípio não constava na lista de detentores do saber a serem contatados para a pesquisa.

Assim, dos encontros e desencontros, respeitando os limites que o próprio território impôs, a lista de localidades / produtores foi reformulada segundo Tabela 5 apresentada a seguir.

Cidade	Estado	Goiabada Cascão Artesanal
Águas da Prata	São Paulo	Laticínios PRATA
Ponte Nova	Minas Gerais	Goiabada Zélia
Ponte Nova	Minas Gerais	Doces da Christy
Ponte Nova	Minas Gerais	Doce da Lata / Sônia Martins
São Bartolomeu (Ouro Preto)	Minas Gerais	Profissionais autônomos (D. Pia)
Barão de Cocais	Minas Gerais	Profissionais autônomos
Campos dos Goytacazes	Rio de Janeiro	São Thomé
Belo Horizonte	Minas Gerais	Xapuri
Itabirito	Minas Gerais	Mercearia Paraopeba

Tabela 5 - Lista de localidades/produtores reformulada
Fonte: Elaborado pela autora

Inhaúma	Minas Gerais	Querença
Taquaritinga	São Paulo	Sabores da Fazenda
Água Fria	Rio de Janeiro	Tia Sônia
Ponte Nova	Minas Gerais	Dona Vivinha
Poços de Caldas	Minas Gerais	Doce da Roça

3.2 Percorrendo o território

A partir da lista de localidades / produtores de goiabada cascão artesanal reformulada deu-se o momento de percorrer o território. Nos preparativos para a imersão no território do fazer artesanal da goiabada cascão surgiu a seguinte questão, comum aos processos de concepção de cartografias - em que prestar atenção, onde focar para que, além dos aspectos concretos, fosse possível atingir as nuances da tradição.

Na cartografia a atenção não tem função de simples seleção de informações, "seu funcionamento não se identifica a atos de focalização para preparar a representação das formas de objetos, mas se faz através da detecção de signos e forças circulantes, ou seja, de pontas do processo em curso" (PASSOS; KASTRUP; ESCÓSSIA, 2009, p.33).

Em um processo afetivo, como o pretendido pela presente pesquisa, a atenção foi direcionada àquilo que afetou sensivelmente a pesquisadora, definiu-se uma atenção fluida permitindo ao próprio território revelar-se.

O diário de campo ou caderno de anotações, prática preciosa para a cartografia, constituindo uma memória material das coisas vistas, lidas, ouvidas e/ou pensadas, foi utilizado ao longo de todo o percurso. Para a cartografia essas anotações colaboram na produção de dados e têm a função de transformar observações e frases captadas na experiência de campo em conhecimento e modos de fazer, isto é, transformar a atenção fluida em informação estruturada. (PASSOS; KASTRUP; ESCÓSSIA, 2009).

Respeitando os preceitos éticos em pesquisa foram elaborados dois termos, o termo de autorização de uso de imagem e voz (Apêndice A) e o termo de consentimento (Apêndice B), para o caso de encontros presenciais.

Diante dos imprevistos e resistências que surgiram ao longo do percurso, dois novos elementos de aproximação do território foram inseridos:

- 1) Em atenção à solicitação de alguns dozeiros foi elaborado um questionário (Apêndice C) que ou foi enviado via *e-mail* ou via aplicativos para trocas de mensagens como *whatsapp* ou conduzido via contato telefônico.

- 2) A pesquisa de documentos audiovisuais produzidos por organizações não-governamentais, grupos independentes e emissoras de TV como TV Globo (2017) e TV da Universidade Federal de Ouro Preto (2018), não previamente planejada, foi introduzida como recurso auxiliar para observação da tradição. Minidocumentários e vídeos dedicados à goiabada cascão artesanal foram assistidos e analisados para obtenção de informações sobre a tradição e depoimentos de doceiros (Apêndice D).

Para a análise do conteúdo coletado definiu-se alguns passos como a transcrição dos minidocumentários e vídeos (Apêndice E) e, a transcrição do diário de bordo/caderno de anotações em texto estruturado. Na Figura 45 a seguir são apresentadas páginas do diário de bordo / caderno de anotações do projeto.

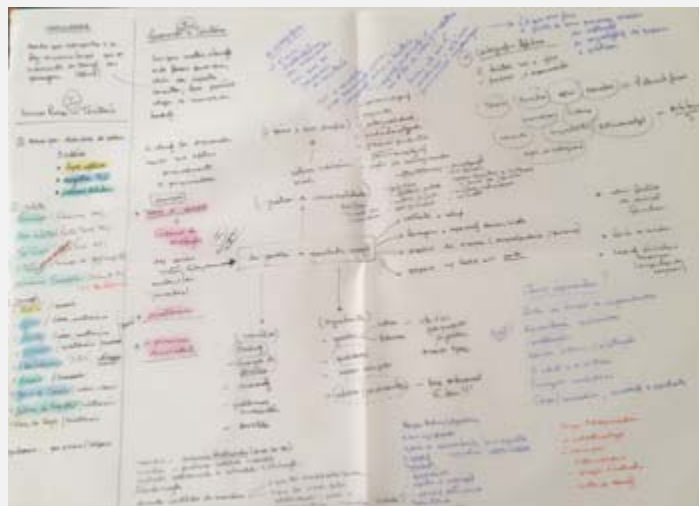
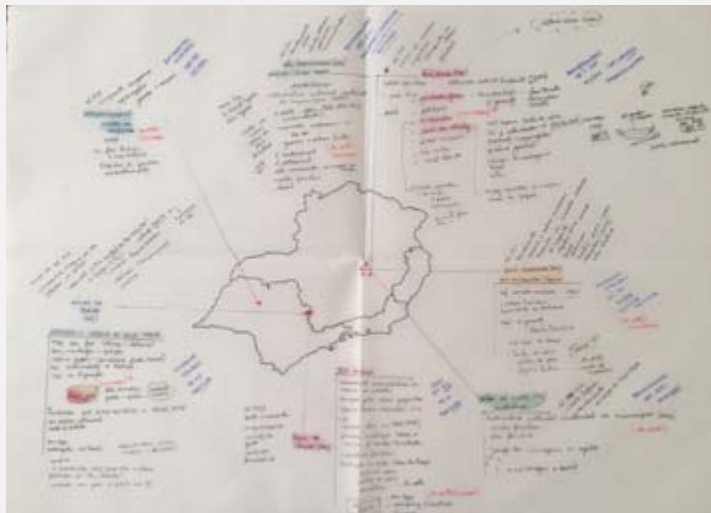
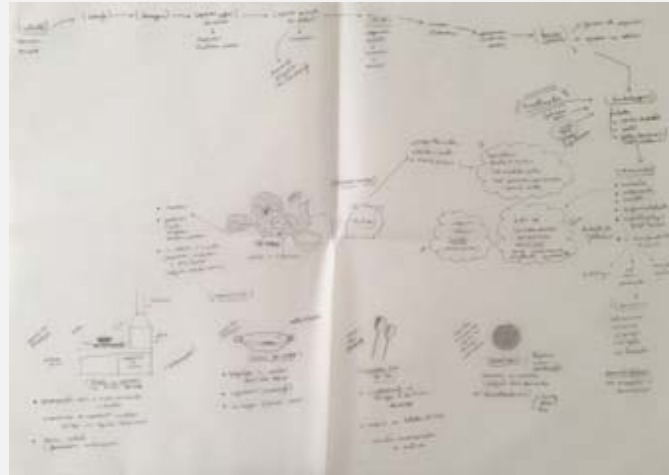
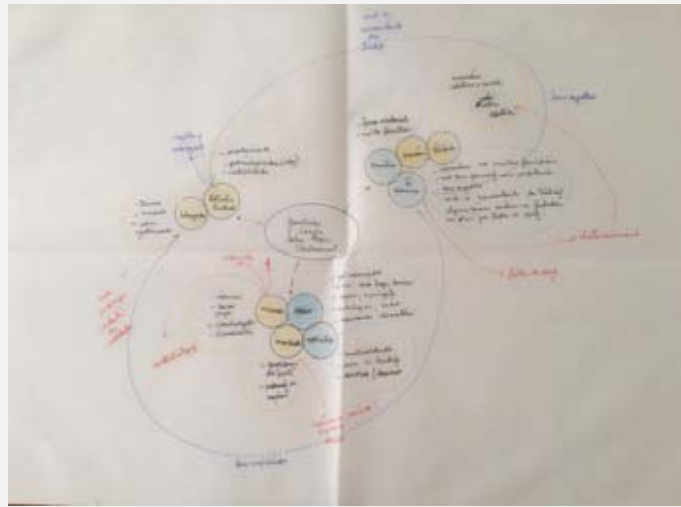


Figura 45 - Páginas do diário de bordo / caderno de anotações
Fonte: Elaborado pela autora



Adequa-se melhor nomeá-lo de caderno de campo ao invés de diário de bordo porque foi elaborado ao longo da pesquisa sem pretensões de registros temporais, isto é, não se configurou como um relato diário do percurso, mas como um conjunto de anotações significativas coletadas no percurso. A próxima seção é dedicada à apresentação dessas anotações na forma de texto estruturado.

3.3 Das coisas vistas, ouvidas, lidas e /ou pensadas

“a fabricação artesanal dos doces exigia um cotidiano de tempos mais lentos, muitas mãos para o remexer constante da colher de pau nos grandes tachos fumegantes, em busca do ponto exato do doce”

Delícias das sinhás.
História e receitas culinárias
na segunda metade do século XIX e início do século XX
Abraão

Da goiaba à goiabada cascão, pode-se dizer que a produção do doce dá-se em quatro grandes etapas: a primeira acontece no campo, pomar e/ou quintal, quando da colheita da goiaba e da seleção das que estão no ponto (maduras e firmes) para a produção do doce; a segunda consiste na lavagem das frutas com água corrente que na sequência são cortadas ao meio, os miolos retirados e as melhores cascas reservadas. Na terceira etapa a massa é preparada, isto é, as sementes são separadas do miolo. Enfim, no tacho tem-se a

quarta etapa, junta-se a massa das goiabas (miolo das goiabas sem as sementes), as cascas e o açúcar, tudo no seu tempo certo, segundo a receita. Daí em diante é força nos braços, mãos firmes e paciência. A massa de goiaba é mexida até chegar ao ponto certo, que cada doceiro tem seu segredo nesse quesito.

Doces como marmelada, goiabada, pessegada e muitos outros, feitos em tacho especial, em geral de cobre (por vezes conhecido como tacho de cigano⁶⁰) resgatam a memória de um tempo, de um modo de vida, de relações familiares e sociais.

Houve tempos em que o dia da produção dos doces era especial, o trabalho coletivo reunia a família toda, das crianças aos idosos, todos participavam em clima festivo. Cada um com sua tarefa, da preparação da massa ao manuseio das colheres/pás de pau, mas o ponto certo era ditado pelo(a) doceiro(a).

Em São Bartolomeu e em Barão de Cocais a produção doceira é a única fonte de renda de famílias inteiras. Organizada em núcleos familiares, o pai aprendeu com os pais e/ou avós e ensinou os filhos, carrega lembranças e histórias de tempos remotos na forma de ofício.

É, meus avós que fizeram né. Então, eles inventaram fazer goiabada cascão. Porque fazia era com a peneira de taquara, de bambu né. Então *faltô*. Ai o meu avô e o avô do meu marido, eles eram *cumpadres* e falou: Ô *cumpadre*, *vamo fazê* as casquinhas que *as vez dá certo*. E deu. Ai que pegou cascão. Ai depois foi pros filhos, dos filhos pros netos. E hoje eu sou uma das netas. Tem 56 anos que eu faço doce (relato de Maria Sebastião da Costa, doceira da família Costa de São Bartolomeu, PLANO ABERTO, 2012)

60. tacho de cigano

Em fins do século XIX, e talvez até muito antes desta época, havia no Nordeste ciganos ambulantes, e onde quer que chegassem, levantavam as suas tendas, e saíam à procura de trabalho, que consistia, especialmente, no conserto de objetos de latão e cobre. Entre os ciganos, o subgrupo Kalderash (em Romani, literalmente "caldeireiro") do grupo Rom, constituiu-se por se especializarem no manejo de metais (principalmente, bronze, cobre e latão) para a fabricação de tachos de cobre, alambiques e muitas outras peças.

O trecho acima foi extraído do ensaio História de Ciganos no Brasil de Rodrigo Teixeira Côrrea (2008).

Para outras famílias, a tradição data dos tempos dos antigos engenhos de açúcar do início do século XVIII, quando era comum ter nas dependências das fazendas uma fabriqueta de doces para aproveitamento das frutas. Além das terras, essas famílias herdaram a tradição doceira que para muitos tornou-se a principal atividade profissional como foi para a família Mol da Goiabada Zélia.

3.3.1 Os utensílios

Para a maioria dos doceiros, o doce artesanal deve ser feito com os utensílios tradicionais (fogão à lenha, tacho de cobre e colheres de pau). Alguns afirmam que o não uso destes altera o sabor e não produz o mesmo doce. Os instrumentos de trabalho tradicionais são, em geral, herdados dos familiares, e mesmo quando inutilizados são guardados como lembrança pelo valor afetivo que carregam.

Fogão a lenha:

Se o doce não é feito no fogão a lenha, cor e brilho não são os mesmos, dizem os doceiros. O fogão a lenha (também conhecido como fogão caipira) comum nos estados de Minas Gerais e interior de São Paulo são construídos em alvenaria. Abaixo, na Figura 46 é apresentado um esquema de um comum modelo de fogão à lenha.

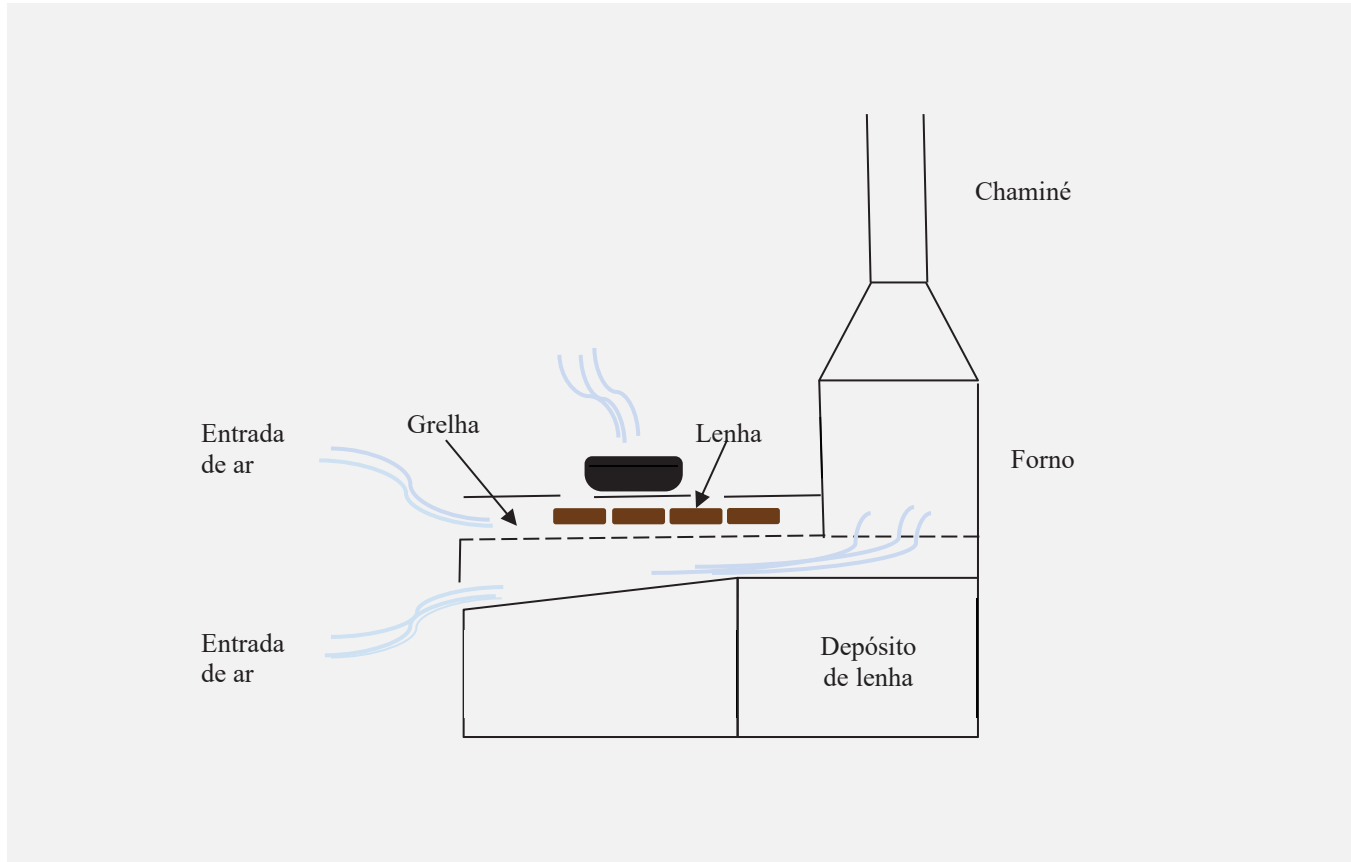


Figura 46 - Esquema de um fogão à lenha
Fonte: Elaborado pela autora

A lenha é colocada diretamente em um túnel sob os bocais do fogão, o ar quente resultante da queima da lenha circula por esse túnel, indo até a base da chaminé, onde normalmente é instalado um forno, feito em aço ou ferro fundido. As fornalhas são também comumente utilizadas, construídas com tijolos, deixando-se uma fresta, espaço reservado para que a lenha seja colocada para o aquecimento do tacho.

Na atualidade, a preocupação com o meio ambiente e com a saúde das populações produtivas fortalecem movimentos que buscam a mudança de processos de trabalho potencialmente prejudiciais, como no uso inadequado dos fogões a lenha. Na combustão incompleta, isto é, na queima em condições de pouco oxigênio como em cozinhas fechadas com fogões a lenha, há emissão de monóxido de carbono que, altamente tóxico, é prejudicial à saúde (BRASIL, 2001). Portanto, o reconhecimento das condições de risco presentes no ambiente de trabalho é fundamental para a continuidade de processos produtivos, não sendo diferente para processos produtivos artesanais como o da goiabada cascão. Alguns produtores de goiabada cascão artesanal adaptaram suas instalações inclusive com a adoção dos tachos a vapor.

A lenha utilizada na produção doceira em geral é comprada de fornecedores autorizados. No distrito de São Bartolomeu são obtidas na região, mas sendo uma área de preservação ambiental - a APA⁶¹ Cachoeira das Andorinhas⁶², a retirada de lenhas deve observar as diretrizes que regem as áreas de proteção ambiental. A principal árvore nativa da região é a candeia, que antes muito utilizada pelos lenheiros agora é protegida por diretrizes ambientais. Em parceria com a EMATER-MG⁶³ e com a Secretaria Municipal de Meio Ambiente os doceiros buscam alternativas como a prática de manejo, plantação de eucalipto e

61. APA
Área de proteção ambiental

62. A Área de Proteção Ambiental Estadual Cachoeira das Andorinhas está localizada em Ouro Preto-MG, distante aproximadamente 100km da capital Belo Horizonte, tendo sido criada em 1989, por meio do Decreto Estadual nº30.264.

63. Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG)

Missão: Promover o desenvolvimento sustentável, por meio de assistência técnica e extensão rural, assegurando a melhoria de qualidade de vida da sociedade mineira.

Visão: Ser essencial à sociedade mineira, com excelência na prestação de serviços de assistência técnica e extensão rural, para promoção do desenvolvimento sustentável dos municípios de Minas Gerais.

compra de lenha autorizada pelos órgãos fiscalizadores (PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO, 2011)



Figura 47 - Fogão a lenha
Fonte: Restaurante Xapuri (Foto publicada na rede social Facebook em julho de 2018)

Tacho de cobre:

É também unânime entre os doceiros que o tacho de cobre (Figuras 48, 49 e 50) é um dos principais, se não o mais importante item material da tradição. Não há estudos que comprovem a influência do tipo de tacho na qualidade do doce, mas os doceiros afirmam que o doce feito em outro tipo de tacho que não o tacho de cobre prejudica cor, brilho, textura, aroma e sabor.

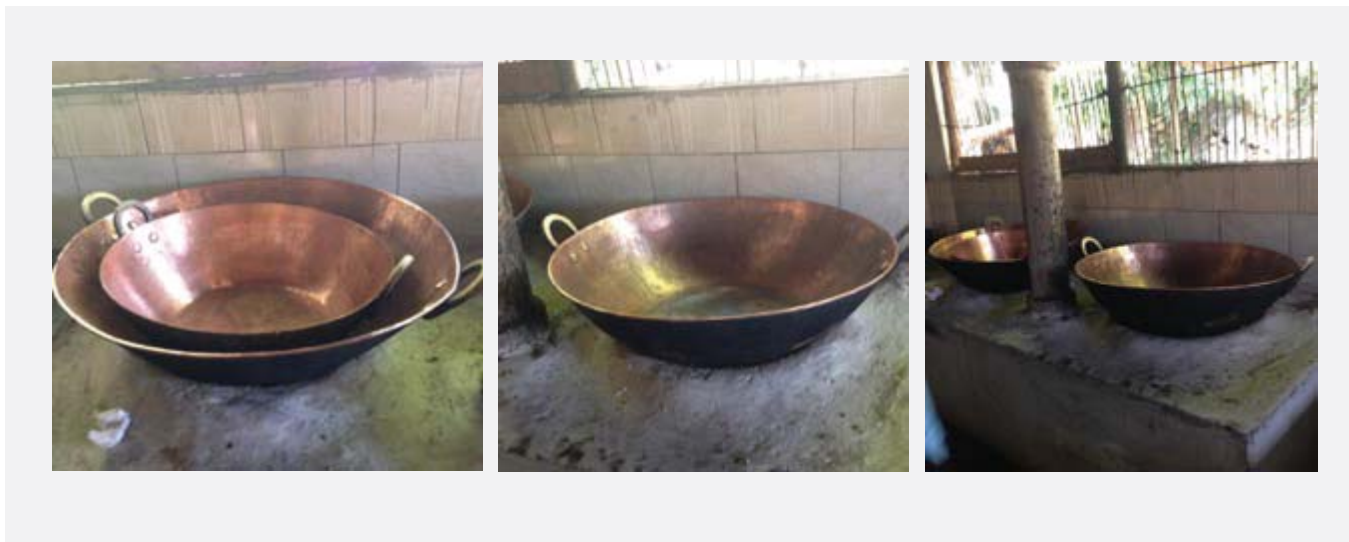


Figura 48, 49, 50-Tachos de Cobre da Cooperativa de doceiros de São Gonçalo do Rio das Pedras (MG).
Fonte: Registros fotográficos de Ingrid Hotte Ambrogi

Segundo o Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas (SBRT, 2007)⁶⁴ as panelas de alumínio são as menos indicadas pelos profissionais de saúde na confecção de doces, estudos comprovam a passagem de resíduos do metal deste utensílio para a comida, além disso, por não reterem uniformemente o calor não se obtém o ponto ideal dos doces, levando ao escurecimento da cor e desequilíbrio do sabor. As panelas de aço inox não trazem nenhum prejuízo à saúde e apesar de distribuírem bem o calor os doces perdem a cor original das frutas.

Uma grande crise veio à tona no meio doceiro artesanal com a Resolução da ANVISA - RDC nº. 20, de 22 de março de 2007 que aprovou o "Regulamento Técnico sobre Disposições para Embalagens, Revestimentos, Utensílios, Tampas e Equipamentos Metálicos em Contato com Alimentos" prevendo no item 3.1.12 que "os materiais metálicos não devem conter mais de 1 % de impurezas constituídas por chumbo, arsênio, cádmio, mercúrio, antimônio e cobre, considerados em conjunto", e no item 2.3 que "as embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos não poderão ocasionar modificações inaceitáveis na composição dos alimentos ou nas características sensoriais dos mesmos".

Apesar de não haver proibição específica ao uso de tachos de cobre na feitura dos doces a legislação exige que "sejam revestidos com ouro, prata, níquel ou estanho para impedir modificação na composição dos alimentos" (ANVISA, 2007), o que por vezes é financeiramente inviável para pequenos produtores. Para Sr. Vicente Tijolo, doceiro de São Bartolomeu, não há problemas no uso do tacho de cobre:

64. Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas (SBRT)

é um serviço de informação criado para atender às necessidades tecnológicas de micro e pequenas empresas e de empreendedores de todo o país. O serviço tem como principais objetivos aplicar o conhecimento gerado nas instituições de pesquisa no aprimoramento de processos para melhoria da competitividade da microempresa; promover a divulgação do conhecimento tecnológico; e contribuir para a transferência de tecnologia.

Disponível em:

<http://www.ibict.br/inclusao-social-e-popularizacao-da-ciencia/servico-brasileiro-de-respostas-tecnicas> (último acesso em novembro de 2018)

Eu acredito que o *zinhavre* que solta pode fazer mal, mas do jeito que a gente lava *ele* na hora, eu acho que vai ser o mínimo que pode sair. Por que há mais de 100 anos nós fizemos, meu pai, meu avô, a maioria que faziam o doce, nunca viu *falá* que ninguém morreu por que comeu doce (TRILHAS DO SABOR, 2013, ep.01, 6:09).

A limpeza dos tachos de cobre para a retirada do azinhavre (pátina de cor azul esverdeada), isto é, da oxidação, é realizada utilizando-se sabão, sal de cozinha e limão, saber também aprendido em família e que foi incorporado atualmente à necessidade higiênica com relação aos doces. A Anvisa declara que não há comprovação científica de que a tradicional técnica de higienização dos tachos de cobre a base de limão, vinagre e sal grosso seja eficaz. D. Pia professora e doceira de São Bartolomeu afirma:

Ele precisa ser higienizado, bem higienizado porque isso tira totalmente qualquer risco de contaminação do azinhavre. Por lei a gente tem que limpar bem esse tacho. Isso é saúde, é um respeito a quem vai comer o delicioso doce de São Bartolomeu (TERRA DE MINAS, 2017, 0:49)

Em atenção às normas da ANVISA alguns produtores aderiram ao tacho a vapor com braços mecanizados ou adotaram os tachos de cobre estanhados.

Colheres /Pás de pau:

A proibição da ANVISA em relação ao uso de utensílios de madeira na cozinha também afetou a produção dos doces artesanais. As colheres/pás de pau foram proibidas com a justificativa da multiplicação de bactérias e fungos na madeira, e substituídas por outros materiais como o polietileno.

Receita para retirada do azinhavre do tacho de cobre

- Limão
- Sal
- Sabão em barra
- Palha-de-aço

Aqueça o tacho e junte o sal. Depois, corte o limão ao meio. Passe as metades do limão espremendo por todo o vasilhame, limpe todo o tacho até que ele tire todo o zinabre – nome popular do Azinhavre, uma camada tóxica esverdeada que se forma no metal resultante de oxidação.

Depois, enxague o tacho sem sabão para tirar todo o azedo. Não pode por nem palha-de-aço, nem sabão em cima do azedo, se não o zinabre volta rápido. Tem que tirar todo o limão. Então, passe o sabão e com a palha de aço, areie bem, enxague e seque.

As pás de madeira são utilizadas para mexer o doce durante o tempo de cozimento. O *pazeiro* ou batedor de tacho, pessoa responsável por esse procedimento, é fundamental na produção, por vezes, assume a tarefa de tirar o ponto, isto é, saber o momento exato em que o doce deve ser retirado do fogo.



Figura 51 - Pás/Colheres de Pau da Cooperativa de doceiros de São Gonçalo do Rio das Pedras (MG).

Fonte: Foto de Ingrid Hotte Ambrogi

No livro Açúcar (2007) Gilberto Freyre diz, a colher de pau é utensílio impregnado de cultura, afetos e sabor, muito utilizado na culinária brasileira, o artefato de madeira estava presente na culinária dos povos indígenas. Por sua representatividade foi escolhida como elemento simbólico da campanha Comida é Patrimônio, lançada pelo Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN). O ícone da colher na identidade visual da campanha representa a diversidade brasileira em produzir, preparar, servir e comer. Como parte das ações estratégicas da campanha, o Manifesto Colher de Pau, de autoria de Raul Lody foi lançado, que segundo o autor, como um sinal de atenção e esclarecimento da diversidade. Como apresentado anteriormente o documento sintetiza de forma clara e acessível as dificuldades enfrentadas na produção de alimentos tradicionais, artesanais e de base familiar.

Peneiras:

As peneiras utilizadas na produção da goiabada cascão artesanal para passar a massa, isto é, para separar as sementes da polpa da goiaba, são de dois tipos: de taquara e de cobre. Há uma preferência pela de cobre devido a maior durabilidade do metal e também pela dificuldade de se encontrar pessoas habilitadas na fabricação da peneira de taquara e pela dificuldade de se encontrar a planta durante alguns períodos. As peneiras estão caindo em desuso com o surgimento as despulpadeiras que facilitam muito o trabalho do doceiro.



Figura 52 – Peneira de Taquara
Fonte: Acervo A CASA – museu do objeto brasileiro

65. Microempreendedores individuais

Trabalhador autônomo que fatura, no máximo, 60 mil reais por ano e não é sócio ou titular de outra empresa, tem no máximo 1 empregado contratado. Tem CNPJ e pode emitir nota fiscal, vender para o governo, comprovar renda e ter acesso a crédito. (Lei Complementar nº 128/08).

66. Agricultor familiar é aquele que pratica atividades no meio rural e não detém área maior do que 4 módulos fiscais; utiliza predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas, e com ela dirige o empreendimento (Lei nº 11.326/06). São também considerados agricultores familiares: silvicultores que manejam de forma sustentável em florestas nativas ou exóticas; agricultores em reservatórios com até 2 ha ou 500m³ de água; extrativistas e pescadores artesanais; povos indígenas; integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais e demais povos e comunidades tradicionais (Lei nº 11.326/06). Enquadram-se na RDC 49/2013, os AF com receita bruta em cada ano calendário igual ou inferior a 360 mil reais (Lei Complementar nº 123 de 2006, artigo 3º, inciso I), cujas atividades produtivas sejam fiscalizadas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

O debate sobre normas sanitárias mais inclusivas e adequadas à produção artesanal faz parte da pauta de muitos movimentos sociais, organizações e redes, como o FBSSAN. Uma grande conquista foi a publicação, em 2013, da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 49, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que trata da Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária. Destinada à regulamentação da produção de alimentos pelos microempreendedores individuais⁶⁵, agricultores familiares⁶⁶ e empreendimentos da Economia Solidária⁶⁷, busca dialogar com os princípios de Segurança

Alimentar e Nutricional e com uma visão mais ampliada de saúde, propondo-se a preservar a característica artesanal dos alimentos e a priorizar uma fiscalização voltada mais para a orientação dos empreendedores; e, busca promover a integração e a articulação dos processos e dados do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) com os demais órgãos e entidades com o objetivo de evitar a duplicidade de exigências para os empreendimentos.

Os cuidados com a higiene das pessoas, do local e instrumentos de trabalho é indiscutível, há uma tensão na relação entre as normas sanitárias brasileiras e a fabricação de produtos artesanais de origem animal, como os queijos e embutidos; e os vegetais, como as polpas de frutas, especialmente por pequenos produtores. Segundo Gonçalves (2007) os itens tradicionais são progressivamente substituídos pelos itens modernos, embora os primeiros possam persistir na forma de sobrevivências. A mecanização em algumas etapas do processo produtivo já é uma realidade especialmente entre produtores de maior escala.

Os tachos em inox com misturador e aquecimento a vapor substituem os tachos de cobre e os fogões a lenha além das despoldadeiras já inseridas no meio produtivo artesanal há mais tempo. Segundo Christy dos Doces da Christy, que hoje tem um tacho a vapor, uma misturela e uma despoldadeira em sua produção, afirma que não há diferença da produção com utensílios tradicionais, sabor, brilho, cor e textura são os mesmos, imprescindível é o uso de goiabas de qualidade.

67. Economia Solidária

Organizações de caráter associativo que realizam atividades econômicas de produção de bens, prestação de serviços, comercialização, consumo solidário e fundos de crédito, cujos participantes são trabalhadores do meio urbano ou rural e exercem democraticamente a gestão das atividades e a alocação dos recursos. (Decreto nº 7.358/10, artigo 2º). • Os EES organizam-se sob a forma de associações, cooperativas, empresas auto-gestionárias, grupos de produção, comercialização, crédito e consumo e clubes de trocas. Enquadram-se na RDC 49/2013 os EES com receita bruta em cada ano calendário igual ou inferior a 3,6 milhões de reais. (Lei Complementar nº 123/06, artigo 3º, inciso II).

3.3.2 Os ingredientes

Quanto aos ingredientes da produção artesanal da goiabada cascão não há segredos, a mistura é simples: goiabas e açúcar.

A goiaba fruto da goiabeira (*Psidium guajava L.*) é a estrela do doce. A goiabeira adapta-se bem em qualquer região do Brasil, mas os locais ideais são os com precipitação média anual superior a 1.000 mm e temperatura média anual entre 18 e 25°C. Os solos, arenosos ou argilosos, devem ser profundos e bem drenados, pois a goiabeira não prospera em terrenos encharcados, pantanosos, mal arejados ou impermeáveis. O Brasil é um grande produtor mundial de goiabas, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2017 a produção nacional foi de 460.515 toneladas. Na tabela abaixo é possível observar a quantidade (em toneladas) de goiabas produzidas por região no ano de 2017.

Tabela 5457 - Área plantada ou destinada à colheita, área colhida, quantidade produzida, rendimento médio e valor da produção das lavouras temporárias e permanentes		
Variável - Quantidade produzida (Toneladas)		
Ano - 2017		
Brasil e Grande Região	Produto das lavouras temporárias e permanentes	
	Total	Goiaba
Brasil	..	460.515
Norte	..	8.768
Nordeste	..	214.478
Sudeste	..	210.860
Sul	..	12.948
Centro-Oeste	..	13.461

Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal

Tabela 6 - Quantidade produzida (em toneladas) de goiabas por região
Fonte: IBGE, 2017

As regiões Nordeste e Sudeste são as grandes produtoras, sendo o Estado de São Paulo o maior produtor com um total de 173.926 toneladas de goiabas produzidas em 2017, representando aproximadamente quarenta por cento (40%) da produção nacional.

Existem inúmeros tipos de goiabas, que variam em tamanho, forma, sabor, peso e coloração de polpa, que pode ser branca, creme, amarela, rosa ou vermelha. A Figura 53 abaixo apresenta as principais variedades de goiabas comercializadas na Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (CEAGESP).

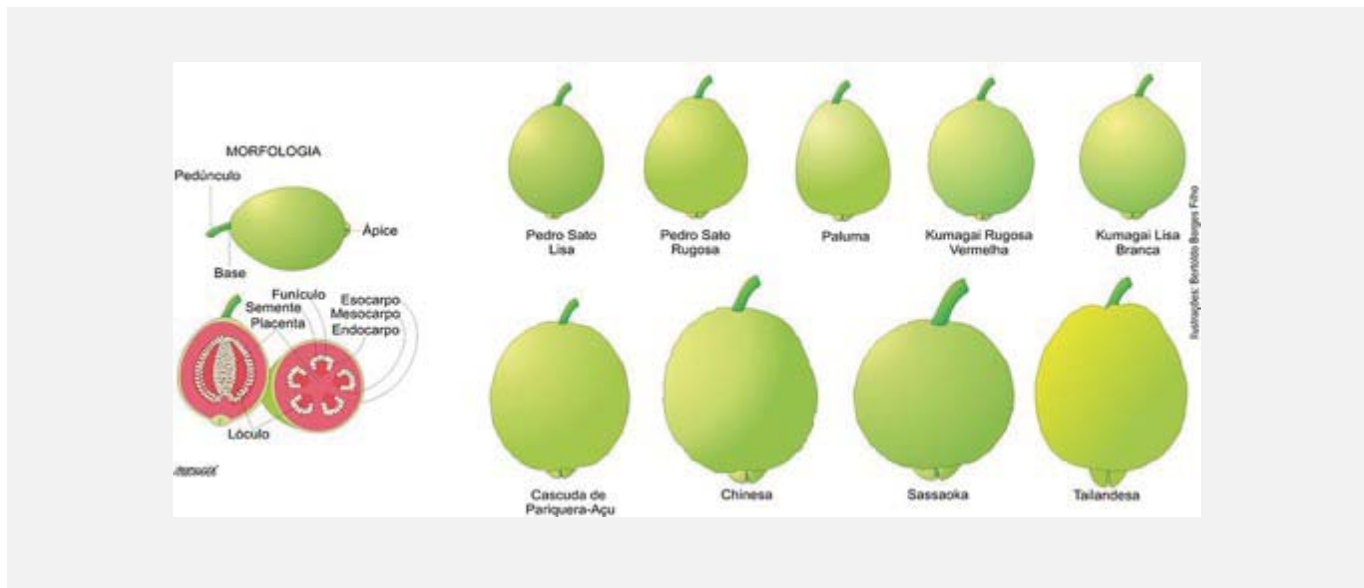


Figura 53 - Tipos de Goiabas
Fonte: Ilustração de Bertholdo Borges Filho

Os doceiros tradicionais de Barão de Cocais e São Bartolomeu dizem que doce bom é feito das goiabas nativas (Figura 54), que crescem espontaneamente em diversas áreas do Brasil, possuem sabor mais acentuado, são pequenas e irregulares, possuem casca rugosa, sementes pequenas e bem duras. Para José Renato Mol da Goiabada Zélia, é inviável o uso da nativa, que apesar de muito boas, são muito pequenas e atacadas por bichos, inviáveis para a indústria. São comumente utilizadas as goiabas do tipo Paluma⁶⁸.



68. Goiaba do Tipo Paluma

Criada pela UNESP no ano de 1958, a denominação é a junção das iniciais das filhas do criador: Patrícia, Luciana, Márcia.

Figura 54 - Goiaba Nativa

Fonte: Registro fotográfico da autora (2019)

Sobre o segundo ingrediente da goiabada cascão, a bibliografia é extensa e o uso polêmico. O açúcar é um termo genérico para carboidratos cristalizados comestíveis como a sacarose, o conhecido açúcar de mesa, obtido da cana-de-açúcar. A cana-de-açúcar é um grupo de espécies de gramíneas perenes altas do

gênero *Saccharum*, originária do Oriente, foi introduzida na ilha da Sicília e na Espanha pelos mouros. Posteriormente, foi implantada na Ilha da Madeira, nos Açores, em São Tomé e em Cabo Verde pelos portugueses (LODY, 2011).

O caminho percorrido pelo açúcar indica desdobramentos de tempo e espaço.

Essa viagem, que começou no Oriente, trilhou, no decorrer do tempo, um percurso geográfico ramificado que revelava as características contextuais da região alcançada. Mesmo adquirindo múltiplas funções, a utilização do açúcar, que remonta a épocas remotas, propõe constantemente uma contribuição ritualística, estética, medicinal, simbólica e gastronômica – funções que operam um movimento de constante interação e transformação – na construção vivencial do indivíduo que participa de tempos/momentos diferenciados (HARGREAVES, 2013, p.37).

Ao longo do percurso o sabor doce acabou por afirmar-se cada vez mais como "codificador de prazer e bem-estar, tornando o sumo da cana e seus derivados fontes de uso quase indispensáveis" (HARGREAVES, 2013, p.41). Sidney Mintz em *O Poder do Doce e a Doçura do Poder* cita a aparente predisposição inata da espécie humana a favor do sabor doce.

No Brasil, como citado anteriormente, a cana-de-açúcar chegou em 1532, trazida por Martim Afonso de Sousa, estabelecendo-se fortemente no nordeste brasileiro devido a fatores climáticos e políticos. Para Freyre "o açúcar moldou nosso jeito de ser e nossa alma" (FREYRE, 2007, p.13). Dos índios que aqui já consumiam o mel, da herança portuguesa de doces preparados em tachos de cobre pesados, "largos quase

três palmos grandes, duas alças, ardendo sobre velhos fogões de lenha" (FREYRE, 2007, p.13), Freyre destaca o papel da escravidão no desenvolvimento de uma arte de doce.

Jovens negras com "braços de homem tiravam os tachos pesados do fogo, sem pedir ajuda a ninguém"(José Lins do Rego, Menino de Engenho). As mais velhas usavam experiência e sabedoria, trazidas de terras distantes, com olhares atentos para não deixar o doce passar do ponto, E sempre com aquela mesma forma de fazer - tranquila, bem devagar, sem pressa, quase dolente (FREYRE, G., 2007, p.32).

Pelo percurso gastronômico brasileiro é possível notar enorme admiração por "coisas" açucaradas. Segundo Freyre (2007), "(...) no Brasil, os europeus e norte-americanos são unânimes em achar que, nos nossos doces, o gosto do açúcar reduz à insignificância o das frutas (...), pelo que esses estrangeiros se declaram incapazes de distinguir bem a geleia de araçá da de goiaba" (FREYRE, 2007, p.83).

Do ponto de vista técnico moderno, contudo, a doçaria tem encontrado obstáculos nas dietas modernas economizadoras de açúcares (DÓRIA, 2018). O uso exagerado do açúcar, muito além do necessário para a conservação do produto, traz restrições ao consumo dos doces.

Diferente do passado que não havia outros recursos para fazer conservas os doceiros contemporâneos buscam equilibrar as quantidades de açúcar e fruta, evitando o uso de conservantes e outros aditivos, tornando o doce menos agressivo à saúde.

No Tabela 7 abaixo são apresentados os principais aditivos encontrados em alimentos industrializados, dos corantes e aromatizantes artificiais aos acidulantes e conservantes fortemente utilizados nos doces industrializados.

-
- C: Corantes naturais (C1) ou artificiais (C2).
 - F: Indica aromatizantes ou flavorizantes, que têm o papel de realçar o cheiro e o sabor dos alimentos.
 - EP: Espessante, cuja função é dar consistência ao alimento.
 - U: Umectante. Usado para impedir que o alimento fique ressecado.
 - AU: Anti-umectantes. Evitam que o alimento absorva umidade.
 - ET: Estabilizantes. Mantêm a aparência dos alimentos de quando foram fabricados.
 - H: Acidulantes⁶⁹ Muito usados em sucos, refrescos e refrigerantes, por acentuar o sabor ácido e doce do alimento industrializado. Imitam principalmente frutas.
 - D: Edulcorantes. Substituem o açúcar em produtos dietéticos, light ou zero.
 - P: Conservantes. Os principais responsáveis pelo “prazo de validade” dos alimentos, fazendo com que eles não estraguem rapidamente.
 - A: Antioxidantes. Agem em conjunto com os conservantes, tendo principal função de evitar que os alimentos gordurosos fiquem rançosos.
-

Tabela 7 - Aditivos encontrados em alimentos industrializados
 Fonte: Cartilha Novas Tecnologias – Procon-PBH

69. Acidulantes
 Segundo a Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997 da ANVISA, define-se acidulantes como toda a substância que aumenta a acidez ou confere um sabor ácido aos alimentos. Além de interferir na acidez do alimento tem outras funções como controlar o pH do alimento, prevenir o crescimento de micro-organismos ou do desenvolvimento de esporos de bactérias patogênicas.

Na Figura 55 a seguir é possível observar a presença de acidulante e sorbato de potássio em produto vendido como artesanal.

Ingredientes: goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico e conservador sorbato de potássio. Não contém glúten.

Informação Nutricional - Porção de 40 g (1 fatia média)		
	Quantidade por porção	%VDI ^(*)
Valor Calórico	130 kcal = 546 kJ	7%
Carboidratos	33 g	11%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras Totais	0 g	0%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	0%
Colesterol	0 mg	0%
Fibra Alimentar	2,6 g	10%
Cálcio	9,9 mg	1%
Ferro	0,17 mg	1%
Sódio	0 mg	0%

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores podem variar dependendo da sua ingestão.

APOS ABERTO, CONSERVAR SOB REFRIGERAÇÃO POR ATÉ 30 DIAS

Figura 55 - Embalagem de Goiabada Cascão (industrial)
 Fonte: Registro fotográfico da autora

O sorbato de potássio é um sal de potássio do ácido sórbico, conservante fungicida e bactericida, inibidor de crescimento de bolores e leveduras, amplamente utilizado na alimentação como conservante.

3.3.3 As práticas de comensalidade

Quanto às práticas de comensalidade, além do ato de comer, o termo comensalidade refere-se também à característica humana de interagir e integrar-se em sociedade. A alimentação está envolta nos mais diversos significados, desde o âmbito cultural até as experiências pessoais. Nas práticas alimentares, que vão dos procedimentos relacionados à preparação do alimento ao seu consumo propriamente dito, a subjetividade veiculada inclui a identidade cultural, a condição social, a religião, a memória familiar, a época, que perpassam por esta experiência diária, garantia de nossa sobrevivência (GARCIA, R., 1997).

No sistema culinário há princípios e regras nos quais já estamos constituídos social e culturalmente (GONÇALVES, 2007). Segundo Gonçalves esses elementos constitutivos incluem, dentre outros, os processos de obtenção de alimentos, a seleção de alimentos, os processos de preparação que envolvem os saberes culinários, o descarte e o reaproveitamento, os modos de apresentar e servir os alimentos, as situações sociais em que se consomem determinados alimentos, a hierarquia entre as refeições, os envolvidos, quem oferece e quem recebe uma refeição e as classificações do paladar.

No sistema produtivo da goiabada cascão artesanal os elementos constitutivos são (resumidamente):

- 1) a obtenção das frutas do quintal, do pomar ou do campo (em geral da agricultura familiar);
- 2) a seleção e higienização das goiabas apropriadas para a feitura do doce;
- 3) a preparação que envolve saberes culinários como do mexer o doce até atingir o ponto certo (cremosa ou em barra);
- 4) a espera ao momento certo de embalar, seja em folhas de bananeiras, seja em latas ou caixas de madeira;
- 5) reaproveitamento das sementes (para alimentação do gado ou na adubação orgânica de pomares);
- 6) ao modo de servir (Figuras 56 e 57) combinada com queijos dos mais variados, servida como sobremesa, como item do café da tarde ou no prato principal como acompanhamento de carnes.



Figura 56 - Goiabada cascão com queijo
Fonte: registro fotográfico da autora

Figura 57 -Bolo de fubá com goiabada
Fonte: Restaurante A Baianeira (foto publicada na rede social Instagram em 2019)

3.3.4 O ofício e seus desafios

A comercialização da goiabada cascão artesanal, em geral, acontece em grandes mercados municipais, em empórios locais, em empórios nas grandes cidades, em lojas próprias ou diretamente para restaurantes. No varejo, em geral, os principais consumidores de doces artesanais como a goiabada cascão são os turistas, alguns dozeiros adotaram medidas para agregar valor aos doces como a confecção de embalagens atrativas ressaltando o caráter artesanal e tradicional do doce. A informalidade do mercado de doces artesanais e os baixos preços praticados pelas versões industrializadas são fatores desestimulantes para a produção artesanal. O doce artesanal é significativamente diferente em sabor, aroma, textura, cor e brilho em relação aos industrializados, mas é no quesito ausência de aditivos químicos que os dozeiros batalham seu espaço no mercado consumidor.

Nos dias atuais algumas mudanças aparentes no processo produtivo corroboram com o fato de que um bem imaterial tem natureza mutável e que sua preservação não está associada à sua fixação. Por exemplo, em São Bartolomeu, antes um ofício estritamente masculino nas últimas décadas muitas mulheres assumiram a produção doceira, ou por que na ausência de um filho homem deram continuidade ao ofício do pai / esposo ou por que naturalmente assumiram papel na geração da renda da família em ressonância aos movimentos globais do espaço da mulher na sociedade. Outra mudança significativa é a diminuição da quantidade de açúcar da receita em decorrência das mudanças no modo de viver em que o excesso do açúcar na alimentação tornou-se um problema grave de saúde global.

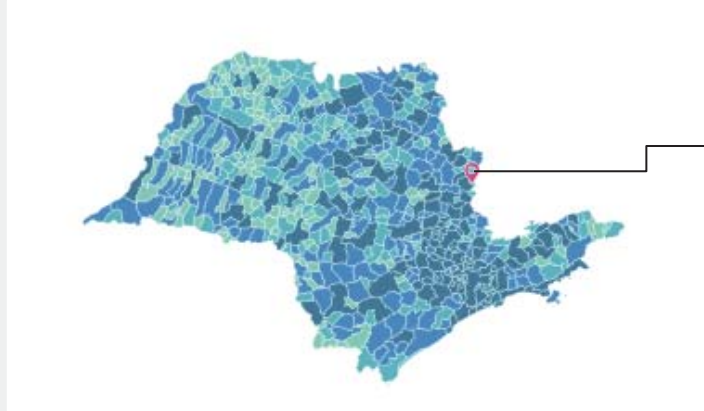
O desuso dos utensílios tradicionais representa para muitos doceiros o fim da tradição já que entendem que são os elementos materiais que dão força à sobrevivência da tradição. Para outros, os novos utensílios fazem parte do processo de transformação inerentes ao mundo contemporâneo e que a tradição está na imaterialidade, nas memórias e nas histórias associadas ao ofício, mas não negam que as características do doce devem ser mantidas - cor, brilho, textura, sabor e aroma - e para isso trabalham no equilíbrio utensílios-ingredientes.

A patrimonialização da goiabada cascão artesanal tem se mostrado positiva para as comunidades produtivas Ponte Nova, Barão de Cocais e São Bartolomeu. A adoção do selo Patrimônio Cultural Imaterial nas embalagens traz credibilidade ao produto, incrementa as vendas, melhora a autoestima dos doceiros e conseqüentemente agrega valor e significado à tradição. As festividades vinculadas ao bem imaterial atraem turistas e apreciadores bem como as feiras ajudam na promoção dos doces e valorização da tradição.

Na próxima seção, organizados por cidades, são apresentados os doceiros e doceiras contatados no percurso da pesquisa.

3.4 Goiabada cascão é feita de história

Águas da Prata (SP)



Águas da Prata (SP)

Figura 58 - Localização do município de Águas da Prata no Estado de São Paulo
Fonte: IBGE Cidades (2017)

Localizada a duzentos e trinta e cinco quilômetros da capital do Estado de São Paulo a história de Águas da Prata está ligada às suas fontes de águas ricas em bicarbonato de sódio e outros sais minerais descobertas pelo dentista Rufino Gavião em 1876. O primeiro povoado surgiu ao final do século XIX quando a Companhia Mogiana de Estradas de Ferro inaugurou o ramal de Caldas em 1886 para o fluxo de mercadorias das regiões de São João da Boa Vista (Estado de São Paulo) e Caldas (atual Poços de Caldas, Estado de Minas Gerais). A estação ferroviária Prata, última antes da subida da serra para a cidade mineira, foi inaugurada no mesmo ano. Com a segunda guerra mundial os fazendeiros de posse que antes viajavam à Europa começaram a passar as temporadas de veraneios nas estâncias do estado de São Paulo e Minas Gerais. A pequena vila, além das atrativas águas minerais já tinha então em funcionamento no início do século XX seis cassinos e alguns hotéis e pensões. O mais famoso, o Hotel São Paulo, construído em 1920, foi palco de momentos históricos como da Revolução de 1932 quando serviu de quartel general.

Os dados históricos do município de Águas da Prata foram obtidos na Prefeitura Municipal de Águas da Prata e no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

A fábrica e o ponto de venda do Laticínios e Fábrica de Doces Prata compõem, junto das belezas naturais, a paisagem turística da pequena cidade paulista Águas da Prata. A poucos passos do Bosque Municipal de Águas da Prata e do antigo Balneário Teotônio Vilela a pequena loja não chama a atenção de quem está de passagem. De fachada simples, sem vestimentas publicitárias elaboradas, o ponto de venda guarda em seu interior histórias de tempos antigos na forma de queijos, manteigas e doces. Goiabada cascão, goiabada fina, pessegada, doce de cidra, doce de leite, dentre outros enfeitam a prateleira principal. Os letreiros da fachada restringem a informação de que naquele pequeno espaço é produzida uma das dez melhores goiabadas cascão do Brasil segundo o Caderno Paladar do jornal O Estado de São Paulo (15 de junho de 2011). Atrás do balcão de queijos há uma porta que dá acesso ao local de produção dos doces e manteigas, o local onde, entre os meses de dezembro a abril, goiabas transformam-se na cremosa goiabada cascão PRATA. Para alguns a goiabada cascão é um doce de corte, mas as versões cremosas com generosos pedaços da fruta divergem opiniões.

Águas da Prata ainda era distrito de São João da Boa Vista quando o italiano José Cataneo fundou em 1932 o Laticínios PRATA. José Cataneo trouxe da Itália as técnicas para fabricação de queijos e manteiga e com a ajuda do funcionário Adelino Zordon expandiu a produção incluindo doce de leite, goiabada cascão, goiabada fina, pessegada, e outros doces mais feitos no tacho de cobre. Adelino começou a trabalhar na produção de doces aos 14 anos e logo se tornou o principal técnico do Laticínios e Fábrica Doces PRATA. José Cataneo casado com Anita Prézia não teve filhos e deixou o legado da Fábrica (utensílios e maquinários) para Adelino, que manteve viva a tradição da feitura artesanal de manteiga e

doces. Ao lado de sua esposa Maria Valente Zordon, Adelino ensinou filhos e netos. Hoje, na terceira geração, Rodrigo, neto de Adelino é quem mantém a produção.

Para mim, autora da presente pesquisa, citar Águas da Prata é mais que citar uma cidade do interior do estado de São Paulo que carrega uma tradição como a do fazer-artesanal da goiabada cascão, é mergulhar em minhas memórias.

Segundo Pierre Nora (1993, p.9) “a memória é um fenômeno sempre atual, um elo vivido no eterno presente que se instala na lembrança e emerge de um grupo que ela une, podendo ser coletiva, plural e individualizada”. A memória se enraíza no concreto, no espaço, no gesto, na imagem, no objeto.

Nascida em Águas da Prata não consigo dissociar o Laticínios e fábrica de doces PRATA da cidade e de minhas melhores lembranças. A antiga fábrica antes localizada a poucos passos da Praça da Bandeira juntamente de outros elementos como a fonte luminosa da Praça, o Cristo Redentor, o Balneário Teotônio Vilela, o grupo escolar, a piscina do campo e o bosque faziam de Águas da Prata a minha morada. Do percorrer as ruas da cidade a saborear uma goiabada cascão PRATA encontro meu passado e consigo compreender o quão fatos, valores e costumes de outrora ainda se fazem presentes em minha vida na forma de identidade. De fato, como disse Le Goff (1982, p.57)” a memória é elemento essencial do que chamamos identidade”.



Figura 59 - Fachada da Loja Laticínios e Fábrica de Doce PRATA
Fonte: Registro fotográfico da autora



Figura 60 - A Goiabada Cascão PRATA
Fonte: Registro fotográfico da autora



Figura 61 - Antiga Laticínios e Fábrica de Doce Prata (início do século XX, década de 1930)
Fonte: Acervo de Ana Maria Prêzia Araujo



Figura 62 - Sr José Cataneo e Sra Anita Prézia, fundadores do Laticínios e Fábrica de Doços Prata (início do século XX, década de 1930)
Fonte: Acervo de Ana Maria Prézia Araujo



Figura 63 - Fonte luminosa da Praça da Bandeira (projetada e construída por Jacy de Araujo Rossi)
Fonte: Acervo de Rubens de Araujo Rossi

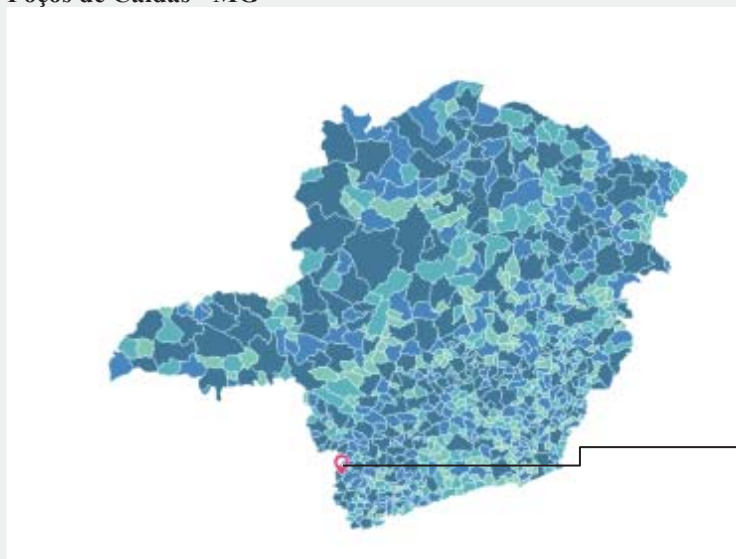


Figura 64- Goiabada casção PRATA
(cremosa)
Fonte: Registro fotográfico da autora



Figura 65 – Goiabada cascão PRATA em pote com tampa hermética
Fonte: Registro fotográfico da autora

Poços de Caldas - MG



Poços de Caldas (MG)

Figura 66 - Localização do município de Poços de Caldas no Estado de Minas Gerais
Fonte: IBGE Cidades (2017)

Seguindo em direção a Minas Gerais, há pouco mais de 30 quilômetros de Águas da Prata está a mineira Poços de Caldas. Localizada na mesorregião do Sul e Sudoeste do Estado de Minas Gerais, a história de Poços de Caldas, assim como da vizinha paulista Águas da Prata, começou a ser escrita no século XVIII a partir da descoberta de suas primeiras fontes e nascentes. As águas raras e com poder de cura foram responsáveis pela prosperidade da cidade quando as terras começaram a ser ocupadas por ex-garimpeiros, que desiludidos com a desaceleração da atividade aurífera na região das minas, passaram a se dedicar à criação de gado. A prosperidade e o luxo tiveram seu grande momento em Poços de Caldas enquanto os jogos de azar ainda eram permitidos no Brasil. Na década de 1940, a aristocracia brasileira frequentava os salões do Palace Casino e do Palace Hotel. Com a proibição dos jogos de azar pelo decreto-lei 9.215 de 30 de abril de 1946 assinado pelo então presidente Eurico Gaspar Dutra a cidade sofreu forte impacto. Em seguida, em meados dos anos 1960, gradativamente o termalismo deixou de ser a maneira mais eficaz no tratamento de doenças para as quais era indicado, abalando fortemente a economia de Poços de Caldas. O município se reergueu ao mudar o foco do turismo ao modo de viver interiorano e também à comida e doçaria mineira.

Os dados históricos do município de Poços de Caldas foram obtidos na Prefeitura Municipal de Poços de Caldas e no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

O Doce da Roça é um dos principais representantes contemporâneos da doçaria da cidade, seu proprietário e fundador, o empresário Gláucio Peron, não esconde o jeito mineiro e o orgulho por sua história.

Gláucio aprendeu a fazer doces com a avó. Dos tempos de infância, em Ubá⁶⁹ (MG), recorda que a avó não gostava de desperdício e quando os bois começavam a passar muitas horas sob as mangueiras ela já dizia que estava no tempo de fazer doce. A mãe produzia queijo, aproveitando o leite produzido no sítio em que moravam. Aos finais de semana levavam doces e queijos de charrete⁷⁰ para a cidade, onde comercializavam.

A ideia dos doces gigantes surgiu de uma viagem a Nova Iorque nos Estados Unidos quando em uma Feira de Alimentos deparou-se com um queijo gigante. E por que não um doce gigante?

O Doce da Roça prega, como diz Gláucio, a ressonância cultural. Plantar e produzir do jeito que se fazia antigamente, todos os produtos utilizados na feitura dos doces são orgânicos e produzidos por pequenos agricultores da região.

Os doces são produzidos no Sítio do Doce da Roça localizado a quarenta quilômetros da região central de Poços de Caldas. O processo de produção é tradicional, tacho de cobre, colher de pau, fruta e açúcar. O principal ponto de venda está localizado frente ao antigo Palace Hotel, importante palco da história do

69. Ubá (MG)

Município do Estado de Minas Gerais, localizado na mesorregião da Zona da Mata.

70. Charrete

veículo leve de tração animal, normalmente descoberto, que tem duas rodas altas e assento para duas ou três pessoas (incluído o condutor) e que é puxado por um cavalo.

Brasil, que hospedou grandes nomes da sociedade brasileira e chefes de Estado de vários países nos tempos áureos dos cassinos e do turismo termal local. Em meio ao comércio pujante de Poços de Caldas, o Doce da Roça atrai os olhares dos turistas por seu aspecto campestre, de tijolinhos aparentes, cimento queimado e azulejos hidráulicos. Na entrada já se vê uma enorme doce, quando a atenciosa atendente já oferece uma prova. Irresistível não aproveitar a parada para um café, com queijo e goiabada cascão.

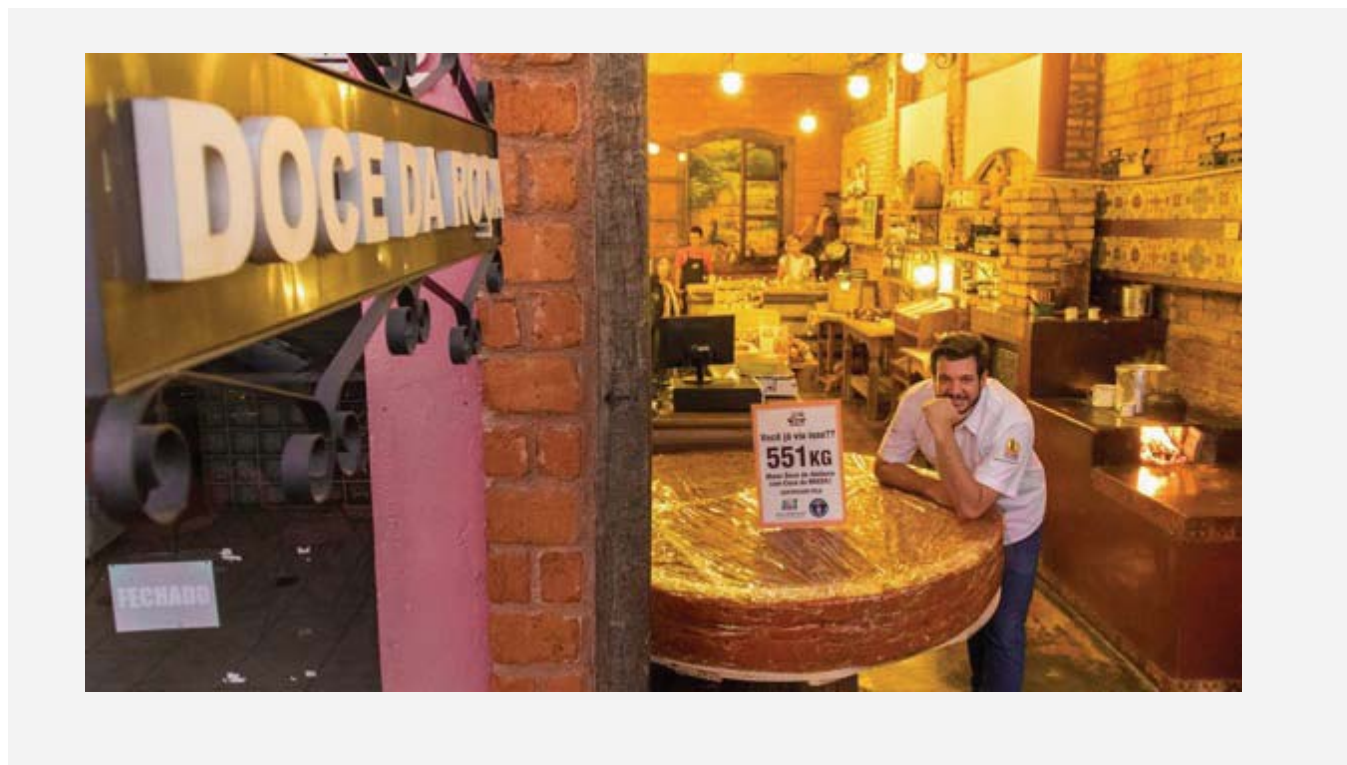


Figura 67 - Gláucio Peron, fundador do Doce da Roça
Fonte: Doce da Roça (Foto publicada na rede social Facebook)



Figura 68 - A Produção artesanal do doce
Fonte: Doce da Roça (Foto publicada na
rede social Facebook)



Figura 69 - Produção do doce em tacho de cobre e no fogão a lenha (de chão) no Sítio do Doce da Roça
Fonte: Doce da Roça (Foto publicada na rede social Facebook)



Figura 70 – Embalagem em caixetas de madeira cobertos por folhas de bananeira
Fonte: Doce da Roça (Foto publicada na rede social Facebook)



Figura 71 - Sítio do Doce da Roça
Fonte: Doce da Roça (Foto publicada na rede social Facebook)



Figura 72 - Café da tarde no Doce da Roça
Fonte: Doce da Roça (Foto publicada na rede social Facebook)



Figura 73 – Goiabada cascão cremosa do Doce da Roça
Fonte: Doce da Roça (Foto publicada na rede social Facebook)

Belo Horizonte - MG

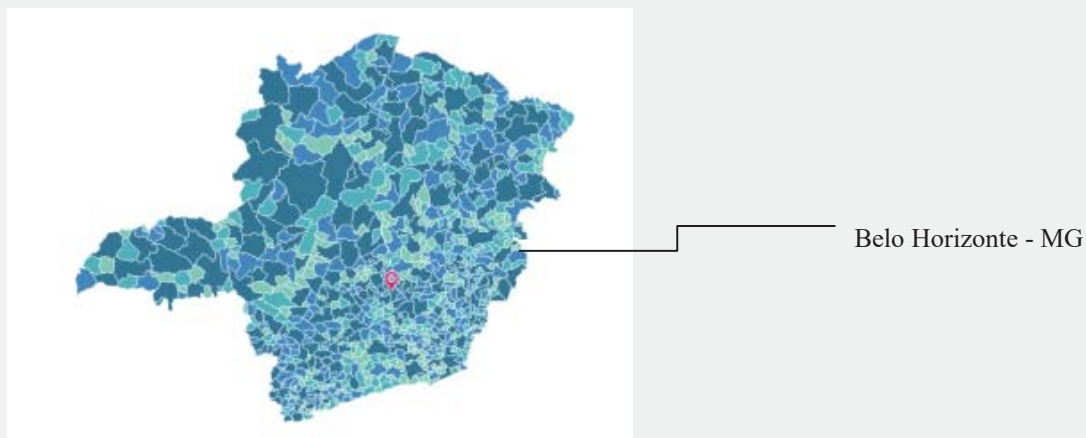


Figura 74 - Localização do município de Belo Horizonte no Estado de Minas Gerais
Fonte: IBGE cidades (2017)

Seguindo para a região central do Estado mineiro, de Poços de Caldas até Belo Horizonte é um longo percurso. São quase quinhentos quilômetros de distância. Até o século XVII, a região de Belo Horizonte era habitada por índios do tronco linguístico macro-jê, quando pela ação dos bandeirantes procedentes de São Paulo foram quase que exterminados. A princípio, em busca de escravos e pedras preciosas os bandeirantes avançaram pela região, posteriormente, a procura por ouro dominou a região. Em 1701 o bandeirante João Leite da Silva Ortiz chegou à serra de Congonhas (atual Serra do Curral) onde se instalou e construiu a Fazenda do Cercado que se tornou ponto de parada dos viajantes que vinham da Bahia. O progresso da fazenda logo atraiu outros moradores e um arraial começou a se formar em seu entorno. O povoado foi batizado de Curral del Rei. Com o fim da mineração, aos poucos, o povoado foi crescendo, apoiado na pequena lavoura, na criação e comercialização de gado e na fabricação de farinha. Algumas poucas fábricas, ainda primitivas, instalaram-se pela região: produzia-se algodão, fundia-se ferro e bronze. Das pedreiras, extraía-se granito e calcário. Em 1750, foi criado o distrito de Nossa Senhora da Boa Viagem do Curral e elevado à condição de freguesia em 1780. Em 1893 foi elevado à categoria de município com o nome Cidade de Minas e escolhido como capital de Minas Gerais. Em 1897 a nova capital foi inaugurada, em 1901 passou a se chamar Belo Horizonte. Ao longo do século XX a cidade tornou-se atrativa, pelas virtudes do clima. Nas primeiras décadas dos anos 1900 ganhou fama de cidade-sanatório por oferecer clima ameno ideal ao tratamento da tuberculose. Após marcante período de desenvolvimento industrial nas décadas de 1930 e 1940, a população dobrou na década de 1950. A partir dos anos de 1980 ficou marcada pela valorização da memória da cidade.

Os dados históricos do município de Belo Horizonte foram obtidos na Prefeitura Municipal de Belo Horizonte e no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Nos dias atuais, em meio ao desenvolvimento do setor terciário da economia e de setores de tecnologia as tradições culinárias sobrevivem. No coração de Belo Horizonte, no bairro da Pampulha, o restaurante Xapuri é referência da tradicional comida mineira. O ambiente rústico e a comida prezam, segundo o proprietário Flávio Trombino, pelo "estilo mineiro de ser".

O restaurante fundado em 1987 tem sua história marcada por muito trabalho e dedicação de sua idealizadora D. Nelsa Trombino. Descendente de italianos, D. Nelsa teve como sua primeira morada um sítio na baixada santista onde se plantava os frutos da terra. Sua mãe Dona Felícia adaptava os novos sabores às receitas trazidas da Itália. D. Nelsa cresceu na cozinha com olhar curioso e colher de pau na mão. Instalou-se em Minas Gerais, a princípio em Belo Horizonte, ao se casar com Fábio. Por anos morou na fazenda do sogro, a Fazenda Maracujá, entre as cidades de Luz e Lagoa da Prata. Na década de 1980 de volta a Belo Horizonte, de almoços oferecidos a amigos surgiu a ideia do restaurante.

Desde 2013 Flávio Trombino está no controle do restaurante. Com a cultura da cozinha regional enraizada em sua vida e história, Flávio faz questão de preservar o legado de sua mãe. O restaurante Xapuri oferece mais de trinta tipos de doces produzidos artesanalmente, dentre os quais a goiabada cascão.



Figura 75 - Arraial de Curral del Rei, em 1890
Fonte: Arquivo Público Mineiro



Figura 76 - Restaurante Xapuri
Fonte: Restaurante Xapuri (Foto publicada na rede social Facebook)



Figura 77 - D. Nelsa Trombini, a doceira
Fonte: Restaurante Xapuri (site oficial)



Figura 78 - A Goiabada Cascão
Fonte: Restaurante Xapuri (site oficial)



Figura 79 - A Produção, D. Nelsa comandando o tacho de cobre
Fonte: Restaurante Xapuri (Foto publicada na rede social Facebook)



Figura 80 - Fogão a lenha
Fonte: Restaurante Xapuri (Foto publicada na rede social Facebook em outubro de 2018)



Figura 81 - Flavio e D. Nelsa Trombini
Fonte: Restaurante Xapuri (Foto publicada na rede social Facebook em ocasião da Páscoa 2019)

São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto - MG

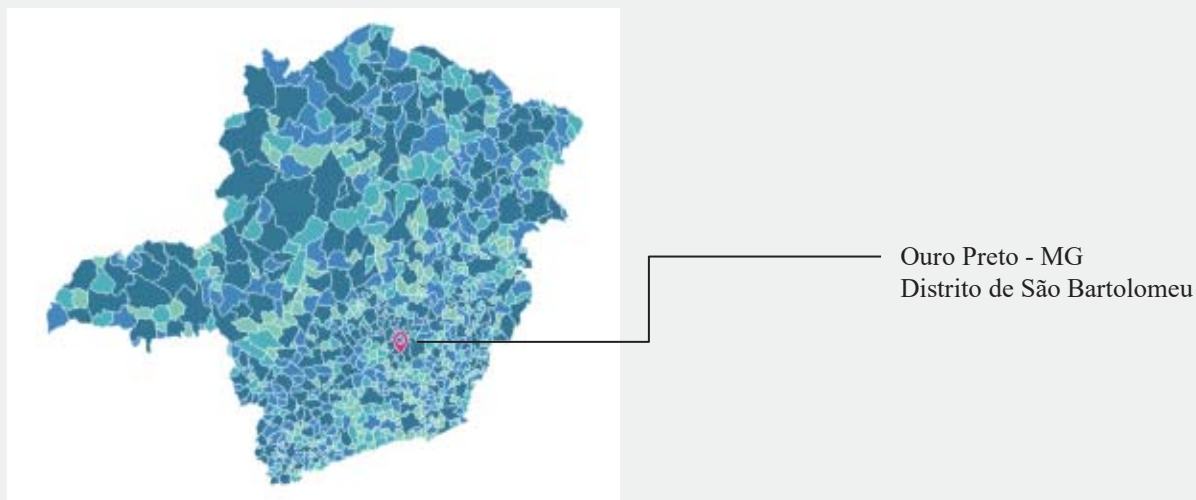


Figura 83 - Localização do município Ouro Preto no Estado de Minas Gerais
Fonte: IBGE cidades (2017)

De Belo Horizonte a Ouro Preto são noventa e seis quilômetros de distância. Assim como o território da atual capital do Estado mineiro, o território da antiga capital do Estado também era habitado por índios que falavam línguas do tronco linguístico macro-jê. A partir do século XVI os bandeirantes provenientes de São Paulo começaram a percorrer a região em busca de ouro. Com a descoberta de ouro ao final do século XVII o afluxo de exploradores na região aumentou exponencialmente. Em 1711 da fusão de diversos arraiais foi fundada a Vila Rica d'Albuquerque que se elevou à categoria de cidade em 1823 com o nome Imperial Cidade de Ouro Preto tornando-se oficialmente a capital da então província das Minas Gerais. Com a mudança da capital para Belo Horizonte em 1897 cerca de 40% da população deixou a cidade, inibindo então o crescimento urbano nas décadas seguintes, o que, por fim, contribuiu para preservação do Centro Histórico de Ouro Preto. Pela conservação de grande parte de seus monumentos coloniais recebeu o título de patrimônio estadual em 1933, monumento nacional em 1938 e Patrimônio Cultural da Humanidade pela UNESCO em 1980. Quanto ao território do antigo Arraial de São Bartolomeu (atual São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto) dominando vasta região do Rio das Velhas destacou-se pela produção de alimentos concomitantemente com a exploração aurífera. O distrito de São Bartolomeu recebeu recentemente tombamento de casarios e igrejas, além disso guarda importante patrimônio natural mantendo uma grande área inexplorada de mata nativa.

Os dados históricos do município de Ouro Preto e do distrito de São Bartolomeu foram obtidos na Prefeitura Municipal de Ouro Preto e no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Como diz a simpática professora e doceira D. Pia Márcia Chaves Guerra, "São Bartolomeu é um doce pedaço de Ouro Preto". No quesito goiabada cascão de São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto (MG), é difícil falar de um doceiro só. Hoje são mais de quinze famílias produtoras segundo dados da Associação Dos Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu (ADAF). A ADAF foi criada em 2005 e hoje tem como presidente a D. Pia que juntamente do Sr. Vicente Tijolo (um dos mais antigos doceiros de São Bartolomeu) e Edu Tijolo (filho do Sr. Vicente) são os doceiros mais populares da comunidade e engajados nos movimentos de preservação da tradição.

A produção de doces artesanais de frutas de São Bartolomeu recebeu o título de Patrimônio Cultural Imaterial em instância municipal em 2008. Provável berço da goiabada cascão, o primeiro relato sobre a produção de doces na região (início do século XIX) é do viajante austríaco John Pohl, que após expedições no Brasil entre 1817 e 1822 publicou “Viagem ao Interior do Brasil”. Nos registros o médico, geólogo, botânico e desenhista austríaco cita a produção de doces “do arraial de São Bartolomeu”,

Empreendi, poucos dias antes de minha partida (1º de fevereiro), a quarta grande excursão: um passeio a cavalo ao Arraial de Cachoeira, distante uma légua de Vila Rica, no qual tive a companhia do próprio Governador Geral (...), O bom velho presenteou-nos, em sua casinha, com toda espécie de frutas que oferecia o seu bem cuidado pomar, com vinho e frutas em conserva e ainda me deu uma **caixa de marmelada** pesando 25 quilos, com a qual fazia rendoso negócio com o arraial vizinho de São Bartolomeu (POHL, ano, p., grifo nosso)

Em Viagem pelos Distrito dos Diamantes e litoral do Brasil como já citado anteriormente, o francês

Auguste de Saint-Hilaire relata visita a São Bartolomeu e o contato com quintais plantados de marmeleiros e os doces produzidos.

Não há, disseram-me, uma pessoa em São Bartolomeu que não tenha um quintal plantado de **marmeleiros** e macieiras: os habitantes fazem com os **marmelos** um doce muito afamado que é posto em caixas quadradas feitas com uma madeira branca e leve chamada "caixeta"(...) (SAINT-HILAIRE, 1974, p.83, grifo nosso)

Com o declínio dos marmeleiros na década de 1930, a produção doceira a partir de outras frutas intensificou-se e a goiaba nativa muito presente na região assumiu posição de destaque. Segundo Sr. Vicente Tijolo,

o povo de São Bartolomeu antigamente tinha apelido de marmelada, em Ouro Preto quando a gente chegava com os cargueiros para vender doce, se falava...aí vem o povo da marmelada. Era o povo de São Bartolomeu. O marmelo acabou, ninguém cuidava. Ai as árvores do marmelo morreram. E acabou. E tinha muita goiaba e eles começaram a fazer a goiabada. Nós temos aqui mais de 21 doceiros, famílias que fazem doce, espalhado por todo o município né. (TRILHAS DO SABOR, EP.01, 2012).

Após dez anos intitulada patrimônio imaterial do município de Ouro Preto a produção da goiabada cascão de São Bartolomeu ainda mantém os quatro elementos fundamentais que a caracteriza como um bem cultural: é tradicional, é artesanal, está associada ao modo de viver da comunidade local (principal fonte de renda) e tem a produção no núcleo familiar.

Para a feitura dos doces não se utiliza técnicas industriais, os utensílios são todos de fabricação própria e com materiais da região. As fornalhas são construídas com tijolos em forma de círculos, em uma fresta a

lenha é colocada para o aquecimento do tacho.

As pás utilizadas para mexer o doce são de madeira e as peneiras de taquara ou de cobre. Os tachos, herdados de familiares doceiros ou adquiridos de proprietários de antigas fazendas produtoras de rapadura, são de cobre. Os doces são embalados em caixotes de madeira forradas com folhas de bananeira. A produção se dá no núcleo familiar, o pai geralmente ensina os filhos que desde cedo ajudam na produção.

Algumas mudanças foram incorporadas ao longo do tempo, como a diminuição da quantidade de açúcar na produção do doce que, além de adaptar-se às recomendações associadas ao moderado consumo de açúcares ressalta o sabor da fruta; a adoção do papel celofane em atenção às exigências de armazenamento e embalagem para a prática de comercialização; a limpeza adequada dos tachos de cobre e demais utensílios, bem como a higiene pessoal e do local de produção segundo recomendações e boas práticas de segurança alimentar.

Através de entrevistas e relatos obtidos na ocasião da elaboração do Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu constatou-se que a tradição doceira de São Bartolomeu tornou-se o maior e mais importante ofício local.

As famílias de doceiros de hoje estão intimamente ligadas desde o século XIX, até mesmo, por laços consanguíneos, já que o casamento entre primos parece ser uma atividade recorrente, sendo que na maioria das vezes o casamento se deu entre doceiros, ou seja, as duas partes do casal advinham de famílias doceiras. Sendo assim se configura hoje um quadro genealógico que nos admira ao mostrar como importantes nomes de doceiros aparecem como avós, ou até mesmo bisavós, de muitos doceiros

de hoje, sendo estes quase todos primos, se não pelo lado materno, pelo lado paterno (PREFEITURA DE OURO PRETO, 2011).

Por exemplo,

A família Costa tem seu primeiro registro em Antônio Félix da Costa, constando no Alistamento Eleitoral de 1890 como casado, domiciliado em São Bartolomeu, lavrador, sendo que pelos relatos familiares o mesmo teria tido três filhos, não sendo possível a identificação dos mesmos, mas deixando como netos outros três doceiros importantes, sendo que um deles herdou do avô a guarda do cartório do distrito: Fortunato Venceslau da Costa, José da Costa e o herdeiro do cartório Levindo Lázaro da Costa, que deixou o ofício a sua filha, ainda viva, Maria Natalice da Costa Seabra, que nos afirma trabalhou muito tempo na fabriqueta de Doces pertencente a Bartolomeu Araújo, da família Araújo, filho de Chrispim Chrispiniano Araújo, fundador e primeiro presidente do Sindicato de Produtores de doces de São Bartolomeu. Maria Natalice da Costa Seabra afirma que seu pai e sua mãe eram grandes produtores de doces e que sua mãe Alair Rodrigues mantinha de tradição a técnica doceira, uma vez que seus pais, Benedito Ângelo Rodrigues e Maria dos Reis Lana eram também doceiros, constando o nome de Benedito Rodrigues na ata de fundação do sindicato de produtores de doces de 1934, sendo pai de Benedito, José Felipe Rodrigues, nome constante da Lista de Alistamento Eleitoral como solteiro e de profissão Lavrador (PREFEITURA DE OURO PRETO, 2011).

O Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu – Ouro Preto disponível na Secretaria de Cultura e Patrimônio de Ouro Preto foi amplamente utilizado como fonte documental na presente pesquisa. O documento contemplou o reconhecimento da abrangência da manifestação cultural da produção artesanal de doces em São Bartolomeu e o relato dos doceiros. Na ocasião houve um trabalho de sensibilização da população com relação ao valor e importância do bem

cultural, muitas reuniões foram realizadas com os produtores locais, que a princípio relutantes, participaram do processo com relatos históricos e relatos das preocupações e receios da comunidade local em relação ao ofício.

O registro da produção de doces artesanais de São Bartolomeu como patrimônio cultural imaterial de Ouro Preto em 2008 teve como objetivo a preservação das características e do processo de fabricação dos doces, através do reconhecimento e estimulando a produção, garantindo a sustentabilidade de seus produtores. Algumas ações de valorização foram realizadas desde então como a confecção do selo para identificação do bem cultural; a confecção de rótulos para os doces; o apoio à Festa Cultural da Goiaba que acontece anualmente; o apoio técnico para adequação de condições de produção; o alvará especial para comercialização em festividades tradicionais; e apoio à participação dos doceiros em eventos e feiras.

Em 7 de novembro de 2018, o Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural (COMPATRI) vinculado a Secretaria Municipal de Cultura e Patrimônio, aprovou a revalidação do Registro como Patrimônio Cultural Imaterial de Ouro Preto da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu. Segundo parecer dos técnicos da Secretaria de Cultura e Patrimônio os próximos desafios são as novas legislações sanitárias e ambientais e, os incentivos (econômicos e sociais) à produção doceira tornando-a mais atraente para a comunidade jovem da região.

Segundo Sr. Vicente Tijolo, quando a Associação dos doceiros foi criada em 2005 cerca de 35 doceiros faziam parte do coletivo, em 2018 não havia mais que 25 doceiros. Mesmo com as ações de

salvaguarda executadas, ao fim do primeiro decênio como Patrimônio Cultural Imaterial a informação é preocupante, o “fantasma” do desaparecimento da tradição paira sobre São Bartolomeu. É unânime entre os doceiros que o principal fator é o desinteresse dos jovens em dar continuidade à produção doceira.

O Dossiê para registro como Patrimônio (2008) já mencionava a evasão dos jovens como risco à produção doceira. Segundo o documento,

O distrito de São Bartolomeu sofre com a evasão dos jovens da comunidade. A maior parte da população desse distrito é composta por idosos. Após os quatorze anos, em geral, esses jovens deslocam-se para a Sede do município para cursarem o ensino médio e procurarem o primeiro emprego. Os pais, por vezes, desejam que os filhos tenham maiores condições para permanecerem no distrito e que possam dar continuidade à produção de doce (PREFEITURA DE OURO PRETO, 2011, p.79).

As condições de vida no distrito são precárias e demandam ações do poder público. Até o fechamento deste documento não estava acessível a informação das ações e incentivos propostos na ocasião da revalidação do título para solução ou contenção deste problema.

Por sua popularidade, São Bartolomeu já foi palco de muitos programas televisivos e documentários que contam a história da tradição doceira. Em 2018, na ocasião da XXI Festa Cultural da Goiaba, a Universidade Federal de Ouro Preto (TV UFOP) lançou o mini documentário Mais que Doce que apresenta as relações afetivas por trás da produção doceira: sustento, trabalho, desafios e laço sociais, alguns dos

componentes fundamentais para o processo de revalidação do registro da produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu (2008-2018) que foi amplamente utilizado na presente pesquisa.



Figura 84 - São Bartolomeu, distrito de Ouro preto (MG)
Fonte: Promocional da XX Festa Cultural da Goiaba de São Bartolomeu (2018)



Figura 85 - Logotipo da ADAAF
Fonte: Associação Dos Doceiros e
Agricultores Familiares de São
Bartolomeu (2019)



Figura 86 - Goiabada Cascão de São Bartolomeu
Fonte: Associação Dos Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu (2019)



Figura 87 - A produção
Fonte: Fartura Brasil



Figura 88 - O selo
Fonte: Associação Dos Doceiros e
Agricultores Familiares de São
Bartolomeu (2019)



Figura 89 - D. Pia, doceira de São Bartolomeu
Fonte: Imagens do documentário Mais que Doce (TV UFOP)

Figura 90 - Sr Vicente, doceiro de São Bartolomeu
Fonte: Imagens do documentário Mais que Doce (TV UFOP)

Figura 91 - D. Vera
Fonte: Imagens do documentário Mais que Doce (TV UFOP)

Figura 92 - Edu Tijolo
Fonte: Fartura Brasil

XXIII Festa Cultural da Goiaba
5 a 7 de abril de 2019
São Bartolomeu - MG



Após:



Sexta, dia 5

19h - Abertura:

- Exposição: "A Arte de São Bartolomeu"
Curadoria: Gélcio Fortes e Simone Andrade Neves

- Lançamento do Caderno: "Doce Receitas de São Bartolomeu"

- Degustação de doces
Local: Casa da Festa

21h - Show: "Willer Bomtempo convida Bruno Rocha"
Local: Adro da Igreja Matriz

Domingo, dia 7

10h - Cortejo com Banda
Saída do Largo da Ponte do Rio das Velhas

10h - Oficina de Doces ao vivo, com Eduardo Tijolo
Local: Rua do Carmo

13h - Trepêto com samba: Grupo "Duo na Gaveta"
Local: Casa da Festa

14h30 - Oficina de Maquiagem de Palhaço
Oficineira: Palhaço Girassol (vir com roupa colorida)
Local: Adro da Igreja Matriz

16h - Cortejo do Boi da Manta de São Bartolomeu
saída do Adro da Igreja Matriz

16h30 - Apresentação Musical
Local: Adro da Igreja Matriz

Festa de doces, alimentação e artesanatos
Rilas de cestas de doces
Sábado e Domingo

Sábado, dia 6

10h - Oficina de Doces ao vivo, com Eduardo Tijolo
Local: Rua do Carmo

10h - Oficina de Cartões "Amor e Amizade"
Superintendência de Museus e Artes Visuais - MG / Museu Casa Guignard
Faixa etária: a partir de 10 anos
Local: Adro da Igreja Matriz

14h - Entrega dos Cartões "Amor e Amizade"
Local: Adro da Igreja Matriz

14h30 - Doces em versos
Alunos da E. M. Dr. Washington de A. Dias
Local: Adro da Igreja Matriz

15h - Recreação infantil com a Palhaço Girassol
Local: Adro da Igreja Matriz

16h - Teatro: "É o bicho!" - Cia Teatral 2x2
Local: Adro da Igreja Matriz

18h - Exibição de documentários sobre a tradição dos doces de São Bartolomeu
Local: Adro da Igreja Matriz

19h - Apresentação Musical de convidados
Local: Adro da Igreja Matriz

20h - Espetáculo de Dança: "Tribo Ansata Acústico"
Local: Adro da Igreja Matriz

21h - Show: "Vira Saia Rodada"
Local: Adro da Igreja Matriz

Coordenação Geral: Pa Mária / Eduardo Tijolo
Produção Executiva: Kátia Lúvi / Bomtempo
Projeto Gráfico: Bruno Emiliano
Pinturas do cartaz e folder: Bomtempo



Figura 93 - Programação da XXIII Festa Cultural da Goiaba de São Bartolomeu (2019)

Fonte: Associação Dos Docceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu (2019)



Figura 94 - Mais que Doce (2018)
Fonte: TV UFOP (disponível no *youtube*
<https://youtu.be/sDbLEz0A7Q8> , último
acesso em Abril de 2019)

Ponte Nova - MG

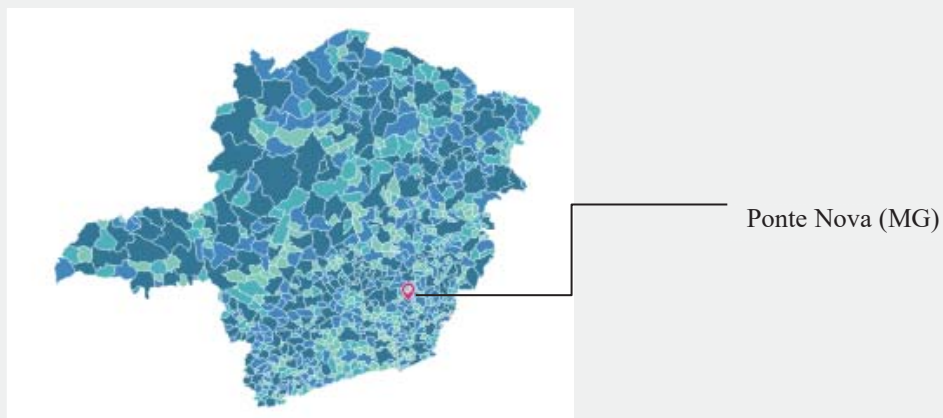


Figura 95 - Localização do município de Ponte Nova no Estado de Minas Gerais
Fonte: IBGE cidades (2017)

Localizado na Zona da Mata Mineira, está o município de Ponte Nova (80 quilômetros de Ouro Preto). Com a colonização o povoado começou a se formar às margens do rio Piranga e em torno da Capela de São Sebastião e Almas construída em 1770. Em 1857 passou à condição de vila e em 1866 município. O desenvolvimento local deu-se muito pela expansão da lavoura de cana de açúcar, que lhe valeu o título de maior centro açucareiro de Minas Gerais ao longo do século XIX e início do XX. Na segunda década do século XIX, as exportações de açúcar, rapadura e aguardente de grande importância, eram transportadas através de tropas de burros, principalmente para o mercado de Mariana. Ainda em meados do século XIX, a disseminação do plantio da cana de açúcar na região fez com que a maioria das propriedades rurais contasse com seus próprios engenhos, movidos por tração animal ou através da força d'água. O primeiro engenho de ferro fundido chegou a Ponte Nova em 1860, sendo que a primeira usina a vapor, a Usina Ana Florência, construída com máquinas importadas da Inglaterra, foi inaugurada em 1883. Com a estação da Estrada de Ferro Leopoldina Railway, inaugurada em 1886 por Dom Pedro II, a produção açucareira passou a atingir mercados mais distantes. Antes do final do século, ainda foram construídos o Engenho Central do Piranga e a Usina do Vau-Açu, que multiplicaram, ainda mais, a produção ponte-novense, complementada por inúmeros engenhos menores que funcionavam como fábricas de rapadura e aguardente. No século XX, outras quatro indústrias sucroalcooleiras se instalaram no município: a Usina Jatiboca, em 1920, a Usina do Pontal e a Usina São José, em 1935, e a Usina Santa Helena, em 1940.

Os dados históricos do município de Ponte Nova foram obtidos na Prefeitura Municipal de Ponte Nova e no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

A história dos doces de Ponte Nova se mistura com a dos engenhos. Era comum a prática da produção artesanal de doces nas antigas usinas de açúcar. A goiabada tornou-se sobremesa constante nas mesas das famílias mineiras e usualmente oferecida às visitas como lembrança da família.

Segundo o Dossiê para registro da goiabada cascão como patrimônio imaterial da região de Ponte Nova (2014), inúmeros doceiros produzem goiabada para consumo próprio ou para presentear visitantes mantendo, até os dias atuais, a tradição do século XIX.

Em meados do século XIX praticamente todas as fazendas possuíam um engenho, mesmo que em pequenas dimensões, e provavelmente em todas elas já existia a prática de confeccionar goiabada. O doce tornou-se sobremesa constante das mesas mineiras, e uma forma de presentear em agradecimento às visitas recebidas, bem como lembrança da família. Com a implantação da Usina (de açúcar) Anna Florência no ano de 1885, a família Martins em contato com fabricantes do Rio de Janeiro, dedicaram-se ao aprimoramento da receita de goiabada (PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE NOVA, 2014, p.6).

A produção é basicamente familiar, com o saber passado de geração a geração, o que explica a memória afetiva local relacionada ao doce. Presente desde tempos imemoráveis, a goiabada cascão é parte da identidade cultural de Ponte Nova.

A área de produção assemelha-se às tradicionais cozinhas mineiras, mantendo ainda a função de união, distração e troca entre os agentes executantes. Além das famílias há também a contribuição de doceiros locais há muito envolvidos com o ofício, e igualmente repletos de lembranças relacionadas à goiabada (PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE NOVA, 2014, p.7).



Figura 96 - Usina de açúcar Anna
Florência em 1950
Fonte: Arquivo Público Mineiro

Em 2011, pelo Decreto nº 8.148, o prefeito ratificou a decisão do Conselho Municipal do Patrimônio Cultural, reconhecendo a goiabada artesanal de Ponte Nova como patrimônio imaterial do município. Em 2014, a goiabada cascão foi reconhecida como patrimônio cultural imaterial da região de Ponte Nova pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA/MG).

Por iniciativa da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo (SEMCT), apoiada pela Prefeitura Municipal de Ponte Nova, pelo Conselho Municipal do Patrimônio e pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, foram realizadas entrevistas com produtores, representantes da APROVAPI (Associação dos Produtores da Agroindústria do Vale do Piranga), moradores e representantes do poder público, resultando no Dossiê elaborado por historiadores que atesta a relevância da goiabada cascão na região de Ponte Nova, documento imprescindível no processo de registro do bem cultural.

Durante a 3ª Festa da Goiabada, de organização da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo (SEMCT) juntamente com o Arquivo Municipal, a Prefeitura Municipal de Ponte Nova lançou o selo que identifica a goiabada cascão da região de Ponte Nova como patrimônio cultural e imaterial.



Figura 97 - Selo - Goiabada Cascão é Patrimônio Cultural Imaterial da Região de Ponte Nova.
Fonte: Prefeitura Municipal de Ponte Nova

Foram contemplados com o selo os seguintes produtores: Jatiboca, Zélia, D. Vivinha, Christy, Sinhá Mineira e mais recentemente Tia Carla e Vovô Olavo. Segundo o Dossiê (2014) esses produtores foram reconhecidos pelo envolvimento com o ofício e pela transmissão do saber através de gerações.

Dentre os produtores citados acima, foram contatados ao longo da pesquisa segundo critérios apresentados no início do presente capítulo os representantes da Goiabada Zélia, do Doces da Christy e do Doces Vivinha.

Goiabada Zélia

A Goiabada Zélia, uma das produções mais expressivas de Ponte Nova, pertence à Indústria de Alimentos Carneiro de José Renato Carneiro Mol.

José Renato, Maria do Carmo e Celeste Mol, filhos de Olavo Gonçalves Mol e de D. Zélia são os atuais mantenedores da tradição de uma das melhores goiabadas cascão do Brasil segundo o Caderno Paladar do Jornal O Estado de São Paulo (15 de junho de 2011).

Em meados dos anos 1930 as irmãs de Olavo Mol - Teêta, Linhazinha e Marta - fundaram na fazenda em que moravam a Fábrica de Goiabada São José, tida como a primeira marca de goiabada registrada na região. Anos mais tarde renomearam a fábrica para Goiabada Celeste em homenagem a primeira sobrinha, a Celeste, filha de Olavo. Em 1960 Olavo adquire a propriedade renomeando para Goiabada Zélia em

homenagem a sua esposa. Apesar dos vários nomes, a receita da goiabada manteve-se consistente. Hoje na segunda geração caminha para a terceira, mas, enquanto isso, os irmãos José Renato, Celeste e Carminha dedicam-se à produção.

Segundo José Renato a goiabada era confeccionada bem antes de suas tias fundarem a Goiabada São José, desde a época de seus bisavós, quando "feito pelos escravos, para os patrões o doce deveria ser apenas com a polpa, criando a chamada goiabada fina, e com a casca e sementes eram feitos a cascão, goiabada para consumo dos escravos" (PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE NOVA, 2014, p.40).

A goiaba vem do goiabal da família, que produz as goiabas do tipo Paluma praticamente o ano todo através das podas, com exceção dos anos de muita seca quando só se tem goiaba entre os meses de janeiro a abril. As goiabeiras são plantadas em áreas próximas a córregos ou brejos para que as raízes possam obter a água necessária. Segundo Renato, quando se irriga demais uma fruta ela perde o sabor, doce bom é feito da goiaba que ele apelida de caipira, com sabor acentuado e doce. As goiabas colhidas são descarregadas em um tanque com água para a primeira lavagem. Em seguida em nova lavagem são selecionadas. Goiabas rachadas ou quebradas não são utilizadas na produção por possíveis bactérias acumuladas. Após a lavagem e seleção, as goiabas são cortadas ao meio, mantendo-se a casca, que segundo José Renato é o que dá o sabor caipira (TRILHAS DO SABOR - Ep.59, 2012).

As principais inovações no processo produtivo foram a instalação da câmara fria para armazenamento das goiabas conservando-as por mais tempo e a adoção dos tachos mecânicos (instalados

em 2012). A fábrica passou também por adequações em atenção às exigências da ANVISA como a adoção de tachos de cobre estanhados, e demais normas para a produção e comercialização de produtos alimentícios (PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE NOVA, 2014).

A lata é a embalagem comumente utilizada e, recentemente, passou por um processo de mudança da rotulagem. Das antigas latas de rótulos amarelos adotou-se o tom vermelho (remetendo à goiaba) e marrom com uma certa opacidade agregando rusticidade ao produto. A ilustração da goiaba, do açúcar, do tacho e da colher de pau valorizam o aspecto artesanal do doce.



Figura 98 - Redesign do rótulo da Goiabada Cascão Zélia
Fonte: Goiabada Zélia (site oficial)



Figura 99 - Lata de 10 kg de Goiabada Cascão Zélia

Fonte: Goiabada Zélia (site oficial)

Figura 100 - Lata de 800gr de Goiabada Cascão Zélia

Fonte: Goiabada Zélia (site oficial)

Figura 101 - Lata de 550gr de Goiabada Cascão Zélia

Fonte: Goiabada Zélia (site oficial)

Figura 102 - Barra de 600gr de Goiabada Cascão Zélia

Fonte: Goiabada Zélia (site oficial)

Figura 103 - Pote de 700gr de Goiabada Cascão Zélia

Fonte: Goiabada Zélia (site oficial)





Figura 104 - Tacho de cobre estanhado
por dentro da Goiabada Zélia
Fonte: Goiabada Zélia (site oficial)



Figura 105 - Produção modernizada da
Goiabada Cascão Zélia
Fonte: Goiabada Zélia (site oficial)

Doces da Christy

Christiana dos Mares Guia, mais conhecida como Christy, aprendeu a produzir doces com a sogra ao casar-se com Fernando Gomes Martins, neto de Custódio Martins da Silva, o fundador da Usina Jatiboca. D. Maria Conceição, mãe de Fernando, produzia os doces e Christy vendia de porta em porta, e o que começou com uma brincadeira tornou-se uma empresa de sucesso e uma das dez melhores goiabadas segundo o Caderno Paladar do jornal O Estado de São Paulo (11 de junho de 2011). Formada em Artes Plásticas, Christy assumiu a pequena produção quando D. Maria Conceição deixou o ofício. Há vinte anos no mercado Christy trabalha para que o crescimento do negócio seja auto sustentado, apesar de não se arriscar em investimentos elevados adequa-se às exigências do mercado e às melhores práticas, adaptou o processo produtivo em atenção às normas de segurança sanitária, retirou os focos de fumaça do interior da produção e mecanizou o forno adotando o tacho a vapor. Os utensílios de madeira e tachos de cobre foram descontinuados, hoje são parte da decoração e das lembranças de família. Segundo a produtora o tacho a vapor chega ao máximo de 80° C, produzindo um doce mais vermelho e mais nutritivo, uma vez que não há perda de nutrientes devido às altas temperaturas (PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE NOVA, 2014).

Segundo Christy, apesar de não poder mais fazer uso de utensílios tradicionais sua produção, mesmo em escala maior, se mantém artesanal. Da seleção das frutas ao envasamento dos doces tudo é feito a mão, mas atendendo às normas da ANVISA os tachos de cobre foram substituídos pelos tachos de inox e as

colheres e pás de pau por utensílios de plástico. Quanto à receita, Christy reduziu a quantidade de açúcar, aproveitando o sabor da fruta e tem um segredinho, adiciona limão para ajudar na conservação.

O açúcar utilizado é da Usina Jatiboca e a goiaba vem da produção própria, a sazonalidade foi resolvida com o manejo adequado, com podas nos períodos certos e irrigação artificial equilibrada. A produção de goiabas supera a necessidade para a fabricação dos doces portanto Christy procura acordos comerciais com fábricas de sucos da região para não haver desperdício. Assim como não há desperdício nem descarte de material na produção, as sementes separadas na despoldadeira são doadas para os fazendeiros da região que usam na alimentação do gado. Com a parceria do Sebrae em 2015 Christy investiu em melhorias nas embalagens o que resultou em aumento das vendas. Apesar de utilizar as caixetas de madeira para dar forma às goiabadas a comercialização é feita em caixas de papel. (ACHAMOS EM MINAS - GOIABADA DA SELEÇÃO, 2018).

Christy relata, em entrevista concedida em abril de 2019 (Apêndice),

a clientela cresceu e senti a necessidade de abrir um negócio, formalizamos e registramos a marca, não consigo me sustentar pois tenho um custo alto, funcionários registrados, pago impostos e a concorrência é muito informal. Um mercado grande de informalidade. Gosto muito do que faço e é por isso que estou no mercado. Nossa venda é pequena, produzimos 2.000 kg somente. Antigamente a goiabada era muito doce para que ela conservasse durante 1 ano. Até a próxima safra, em caixetas de madeira. Hoje produzimos todos os dias, com a irrigação é possível várias safras durante o ano. Recebia 12 latas com goiabada da sogra por ano, uma por mês, comíamos com economia para durar o ano inteiro[...] tudo começou como uma brincadeira, vender os doces da sogra e ganhar alguma comissão.



Figura 106 - Receita da sogra.
Fonte: Doces da Christy (site oficial)



Figura 106 - Foto promocional do dia do cliente, relembrando início do Doces da Christy.
Fonte: Doces da Christy (publicado na rede social Facebook)



Figura 107 e 108 - As caixetas de madeira são usadas para dar forma às goiabadas.
Fonte: Doces da Christy (publicado na rede social Facebook)



Figura 109 - Embalagem da Goiabada Cascão da Christy.
Fonte: Doce da Christy (publicado na rede social Facebook)



Figura 110 - Três doces do Doces da Christy: Mangada, Goiabada e Bananada
Fonte: Doces da Christy (publicado na rede social Facebook)



Figura 111 – Goiabada cascão saindo do
tacho.

Fonte: Doces da Christy (publicado na
rede social Facebook)



Figura 112 – Goiabada cascão cremosa na lata. Fonte: Doces da Christy (Foto publicada na rede social Facebook)

Doces Vivinha

Antônia Sylvia Drummond Harmendani, a D. Vivinha, doceira há mais de 50 anos, aprendeu ainda jovem, no tempo dos avós, que na época da fruta, de janeiro a março, faziam goiabada para presentear a família, os vizinhos e os amigos. Toda a família sabia fazer doces, mas somente D. Vivinha transformou a produção em um negócio rentável. D. Vivinha contava com a ajuda de dez pessoas para descascar as goiabas e dois "batedores de tacho", mas era ela quem sabia o ponto certo da goiabada. Quando os sete filhos eram pequenos, a criançada da rua corria para raspar o tacho, guiada pelo cheiro que invadia a vizinhança. "Goiabada quente é uma delícia. É um doce que cheira longe. A meninada sempre batia lá na porta. Era uma casa muito frequentada porque no interior todo mundo se conhece", diz D. Vivinha. Em 1974 mudou-se para Belo Horizonte, mas manteve a produção em Ponte Nova.

Algumas mudanças no processo produtivo ocorreram como o uso de faca inoxidável para descascar as goiabas em substituição às antigas facas de taquara. Em 2011, Carlos Trivellato filho de D. Vivinha, ao aderir à produção instituiu o uso da balança já que a mãe enchia demasiadamente as latas, mesmo ainda hoje a lata vem transbordando goiabada. Por tempos a marca comercializou doces mais consistentes, deixados mais tempo no tacho e moldados em caixetas de madeira, mas com a procura pelo doce em lata e pela versão cremosa levou à adaptação da produção (PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE NOVA, 2014).

A Goiabada da Vivinha é vendida em latas douradas de 1kg ou 750 gramas, o doce é enlatado ainda quente o que garante fechamento adequado. Em geral é colocada na lata uma quantidade um pouco acima do descrito, como a lata de 1 kg possui 1 kg e 150 gramas aproximadamente, para que com o vácuo tenha-se melhor vedação e durabilidade do doce (PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE NOVA, 2016).

A família Trivellato é associada à Associação Mãos de Minas que promove o desenvolvimento e fortalecimento do setor artesanal por meio da valorização do artesão, contribuindo para que o meio ambiente, assim como a identidade cultural de cada região de Minas Gerais, seja preservado. O artesão pode produzir individualmente e, quando necessário, buscar subsídios na Central Mãos de Minas, como a legalização da atividade e ações para seu crescimento. Mensalmente são oferecidas consultorias em preço, *design*, embalagem, cadeia produtiva, palestras sobre exportação e informações acerca de como se tornar um empreendedor individual.

Como a produção é relativamente pequena mantem-se o uso dos utensílios tradicionais (tacho de cobre, pás de madeira e forno a lenha), mas com a adesão à associação Mãos de Minas, algumas melhorias foram instituídas em atenção às normas de segurança alimentar como a instalação de revestimento cerâmico na área de produção.

Antônio Trivellato, filho de D. Vivinha, gentilmente contribuiu com informações para a concepção do presente texto.



Figura 113 – Identidade visual do Doces Vivinha
Fonte: Doces Vivinha (foto publicada na rede social Facebook)



Figura 114 - Lata dourada transbordando de Goiabada Cascão do Doces Vivinha
Fonte: Registro fotográfico da autora



Figura 115 - Produção do Doces Vivinha
Fonte: Acervo Doces Vivinha



Figura 116 - Entrevista de D. Vivinha concedida ao Jornal O Globo em 2013
 Fonte: Doces Vivinha (material disponibilizado por Antônio Trivellato)



Figura 117 - D. Vivinha e filhos (2018)
Fonte: Feira Aproxima 2018

Roteiro Doce Viver

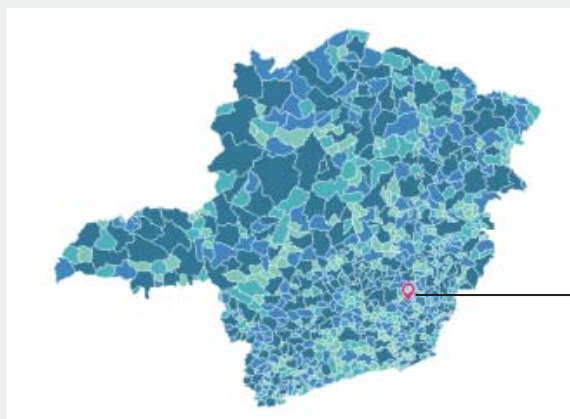
Em 2018 foi criado o Roteiro Doce Viver, um roteiro turístico que apresenta a história e a evolução da produção da goiabada cascão na região de Ponte Nova. O roteiro que nasceu do programa de Turismo Rural, oferecido pelo Senar Minas foi concebido pela turismóloga Gabriela Ribeiro e pela historiadora Tânia Mara Sasse em parceria com a instrutora do programa Fernanda Corrêa da Silva. É um roteiro gastronômico e histórico que contempla visita às ruínas do antigo engenho de açúcar da fazenda Anna Florença, visita à tradicional produção da Sinhá Mineira e às modernas produções do Doces da Christy e da Goiabada Zélia.

O Roteiro Doce Viver integra o Circuito Turístico Montanhas e Fé criado em 2007 dentro do Programa de Regionalização do Turismo, realizado pelo Ministério do Turismo e em 2009 recebeu a certificação da Secretaria de Estado de Turismo de Minas Gerais, reconhecendo o Circuito como instância de governança regional. Com vocação para o turismo religioso, o Circuito Montanhas e Fé têm como principal atrativo as tradições populares e religiosas, que conciliam beleza natural ao misticismo e às lendas e atraem visitantes de várias partes do estado e do país.



Figura 118 - O Roteiro Doce Viver
Fonte: Circuito Turístico Montanhas e Fé
(site oficial)

Barão de Cocais - MG



Barão de Cocais (MG)

Figura 119 - Localização do município de Barão de Cocais no Estado de Minas Gerais

Fonte: IBGE cidades (2017)

A pouco mais de cem quilômetros de Belo Horizonte está Barão de Cocais. A região foi ocupada por bandeirantes em 1713 onde a princípio foi nomeada de Macacos. Sendo bem-sucedidos em suas explorações em busca de minério para lá se dirigiram novos forasteiros, iniciando daí a expansão de ocupação do território. Muitos outros nomes surgiram ao longo do tempo como São João Batista do Morro Grande, Itambé, São João Batista do Presídio e São João da Pedra. Não foi necessário o desbravamento da região porque os índios que no local residiam abandonaram a região antes da chegada dos colonizadores. Barão de Cocais é uma cidade histórica com exuberante beleza natural. Cachoeira de Cocais, Cachoeira do Cume Cambota, Serra da Cambota (o maciço do Espinhaço, recentemente tombado pela Unesco como reserva da Biosfera). Sítio Arqueológico da Pedra Pintada (pinturas rupestres, datadas de aproximadamente seis mil anos, formam três grandes painéis compostos por cenas de caçadores perseguindo suas presas e pelos diversos rituais realizados no local). Ruínas do Gongo Soco (testemunho do ciclo de ouro). Santuário de São João Batista (Primeiro projeto arquitetônico de Aleijadinho). Atualmente vive o drama e à sombra dos riscos de rompimento da barragem Sul Superior da Mina de Gongo Soco, da mineradora Vale. Em nível 3 de emergência, corre risco iminente de colapso assim como em recente ocorrido em Brumadinho (MG).

Os dados históricos do município de Barão de Cocais foram obtidos na Prefeitura Municipal de Barão de Cocais e no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

O modo de fazer a goiabada cascão em Barão de Cocais foi registrado como patrimônio histórico imaterial municipal em 2012,

O Prefeito Municipal de Barão de Cocais, em conformidade com os fins estabelecidos na Lei Municipal nº 1548/2011, que estabelece as normas de proteção do Patrimônio Cultural deste município, decreta o Modo de Fazer a Goiabada Cascão, que ocorre no município de Barão de Cocais, Minas Gerais, por seus valores histórico, cultural e simbólico. Este bem cultural fica sujeito às disposições de proteção estabelecidas pela Lei Municipal nº 1548/2011 e às diretrizes específicas contidas no Dossiê de Registro do Modo de Fazer a Goiabada Cascão, deste município (PREFEITURA MUNICIPAL DE BARÃO DE COCAIS, 2012).

O modo de preparo da goiabada-cascão em Barão de Cocais "constitui simultaneamente um suporte da memória coletiva e um elemento constitutivo da identidade grupal fomentada por essa memória" (SOUSA, 2016, p.173).

A produção da goiabada cascão em Barão de Cocais, se dá no núcleo familiar, mas ao contrário da produção de São Bartolomeu é um ofício predominantemente feminino. Transmitido de geração a geração, mães, avós, tias, filhas e netas tecem o elo do passado com o presente. Seja para o consumo familiar, seja para a comercialização, as meninas logo cedo são introduzidas à tradição.

Apesar de seus ingredientes consistirem basicamente, em goiaba e açúcar, o doce se caracteriza pelo preparo minucioso e extenuante que requer tanto técnica quanto força. Colhidas nos pomares, as frutas recebem tratamento meticuloso que consiste em extrair a polpa, com o cuidado de separar os pequenos caroços, e lançá-la no tacho de cobre, juntamente com generosos pedaços da fruta e colheradas de açúcar. O longo processo de cozimento exige braços fortes o bastante para mexer constantemente a mistura que

vai se avermelhando cada vez mais sob efeito do calor e paciência para esperar cerca de três horas até que o doce esteja “no ponto”, quando formada uma densa massa vermelho-escura matizada pelo amarelo dos pedaços da fruta (SOUSA, 2016, p.174).

Ações promovidas pela Prefeitura de Barão de Cocais buscam fomentar a formação de novas doceiras e preservar a tradição, como o Concurso de Quitandeiras Mirins que acontece desde 2014 e o Festival da Goiabada desde 2012. A valorização e preservação da tradição, além de agregar valor simbólico ao bem cultural atua no desenvolvimento socioeconômico do município e das mulheres produtoras. A realidade dessas mulheres é dura, por exemplo, alguns empecilhos dificultam a comercialização do doce como as dificuldades de mobilidade (a maioria das produtoras do doce moram em propriedades rurais em locais de difícil acesso).

Algumas mudanças como a adoção das despoldadeiras, a substituição do melado pelo açúcar cristal e, em alguns casos, a adesão ao forno a gás, foram trazidas pela modernidade, mas mesmo assim não subtraíram o estatuto patrimonial da produção doceira de Barão de Cocais enraizado em gerações de mulheres locais. Segundo Sousa (2016) o poder público e a comunidade local têm somado esforços para que esse modo de preparo seja reconhecido como patrimônio cultural imaterial do Estado de Minas Gerais pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA-MG).



Figura 120 – Tacho de cobre, pá de pau e goiabas, produção de Barão de Cocais.
Fonte: Reprodução do vídeo Registro da Goiabada Cascão de Barão de Cocais da Prefeitura Municipal de Barão de Cocais e Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.



Figura 121 - Aparecida Leite, doceira de Barão de Cocais

Fonte: Reprodução do vídeo Registro da Goiabada Cascão de Barão de Cocais da Prefeitura Municipal de Barão de Cocais e Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.

Figura 122 - Carmem Gonçalves, doceira de Barão de Cocais

Fonte: Reprodução do vídeo Registro da Goiabada Cascão de Barão de Cocais da Prefeitura Municipal de Barão de Cocais e Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.

Figura 123 - Nélia da Silva, doceira de Barão de Cocais

Fonte: Reprodução do vídeo Registro da Goiabada Cascão de Barão de Cocais da Prefeitura Municipal de Barão de Cocais e Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.



Figura 124 – Os utensílios tradicionais
Fonte: Reprodução do vídeo Registro da
Goiabada Cascão de Barão de Cocais da
Prefeitura Municipal de Barão de Cocais
e Secretaria Municipal de Cultura e
Turismo.



Figura 125 - As caixetas
Fonte: Reprodução do vídeo Registro da
Goiabada Cascão de Barão de Cocais da
Prefeitura Municipal de Barão de Cocais e
Secretaria Municipal de Cultura e
Turismo.



Figura 126 – O preparo
Fonte: Reprodução do vídeo Registro da
Goiabada Cascão de Barão de Cocais da
Prefeitura Municipal de Barão de Cocais
e Secretaria Municipal de Cultura e
Turismo.



Figura 127 - D. Aparecida Leite tirando o ponto

Fonte: Reprodução do vídeo Registro da Goiabada Cascão de Barão de Cocais da Prefeitura Municipal de Barão de Cocais e Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.

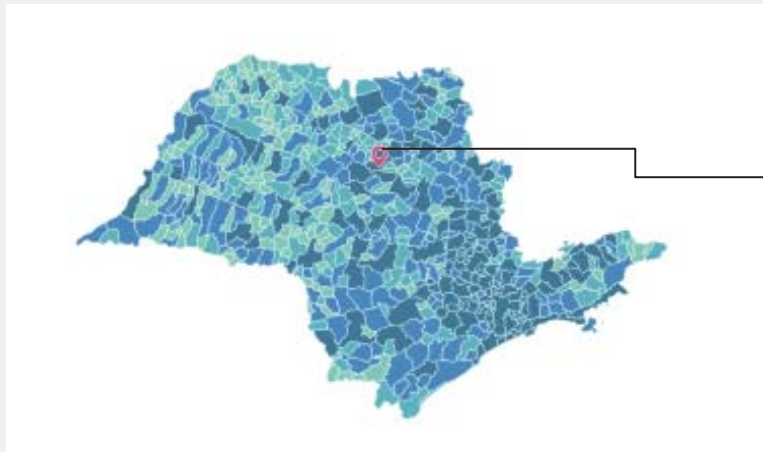


Figura 128 - D. Aparecida Leite embalando a goiabada cascão de corte
Fonte: Reprodução do vídeo Registro da Goiabada Cascão de Barão de Cocais da Prefeitura Municipal de Barão de Cocais e Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.



Figura 129 - Goiabada Cascão de Barão de Cocais (do tipo corte)
Fonte: Reprodução do vídeo Registro da Goiabada Cascão de Barão de Cocais da Prefeitura Municipal de Barão de Cocais e Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.

Taquaritinga - SP



Taquaritinga (SP)

Figura 130 - Localização do município de Taquaritinga no Estado de São Paulo
Fonte: IBGE Cidades (2017)

De volta a São Paulo, seguindo para a região central do Estado, o município de Taquaritinga está localizado à aproximadamente trezentos e trinta quilômetros da capital paulista. O surgimento de Taquaritinga deu-se a partir da doação de terras. Em 1868 dezenove proprietários rurais se uniram e fizeram a doação de 64 alqueires para a constituição do povoado São Sebastião dos Coqueiros. A partir daí o povoado se desenvolveu, elevando-se à categoria de distrito de paz, depois à categoria de vila e em seguida a município. Ao final do século XIX e início do século XX recebeu muitos imigrantes europeus meridionais (italianos, espanhóis e portugueses). A economia da cidade baseada no agronegócio já foi uma das maiores produtoras de goiaba e de tomate, o que, aliado a outros produtos, gerou na cidade uma concentração de indústrias alimentícias, mas que por incentivos fiscais transferiram-se para o Centro-Oeste a partir dos anos 1980.

Os dados históricos do município de Taquaritinga foram obtidos na Prefeitura Municipal de Taquaritinga e no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Considerada uma das dez melhores goiabada cascão pelo Caderno Paladar do Jornal O Estado de São Paulo (15 de junho de 2011) a goiabada Sabores da Fazenda nasceu do aproveitamento da safra de goiaba da fazenda em Taquaritinga. Em 1998 seguindo a receita da bisavó o Sr. José Pedro Sallum e sua esposa Sra. Valéria fundaram a Sabores da Fazenda, empresa especializada na produção artesanal de doces feitos a partir de frutas selecionadas como as goiabas cultivadas nas terras da própria empresa. Mantendo a tradição da família, os doces são feitos no tacho de cobre e não há conservantes na composição. Hoje o filho do Sr. José Pedro, Felipe Sallum, é quem comanda a produção de doces.



Figura 131 - Goiabas apodrecem no chão depois de serem descartadas pelos produtores de Taquaritinga
Fonte: Reprodução EPTV (2018)



Figura 132 - Tachos de Cobre da Sabores da Fazenda
Fonte: Reprodução EPTV (2018)



Figura 133 - Felipe Sallum, proprietário da Sabores da fazenda em entrevista à EPTV (2018)
Fonte: Reprodução EPTV (2018)



Figura 134 - Goiabada cascão cremosa
da Sabores da Fazenda
Fonte: Reprodução EPTV (2018)



Figura 135 – Goiabada cascão de corte da Sabores da Fazenda
Fonte: Registro fotográfico da autora

3.5 Representação visual da cartografia afetiva

Esta seção é dedicada à representação visual da cartografia afetiva concebida do percurso de pesquisa.

Do percurso envolto por encontros, desvios e discontinuidades, conexões e não-conexões deu-se forma à cartografia afetiva. Com base na pesquisa bibliográfica, documental e das "coisas" vistas, lidas, ouvidas e pensadas foi construído um diagrama representando o olhar da pesquisadora-cartógrafa. Este diagrama consiste de uma representação gráfica dos elementos que mais atraíram a atenção da pesquisadora quando em contato com o objeto de estudo.

Para a representação dos elementos foi utilizada uma única forma geométrica – o círculo. Na imagem a seguir (Figura 136) é possível observar a presença de dez elementos circulares numerados e agrupados no espaço, onde a intersecção entre eles expressa o quanto são intrincados um ao outro.

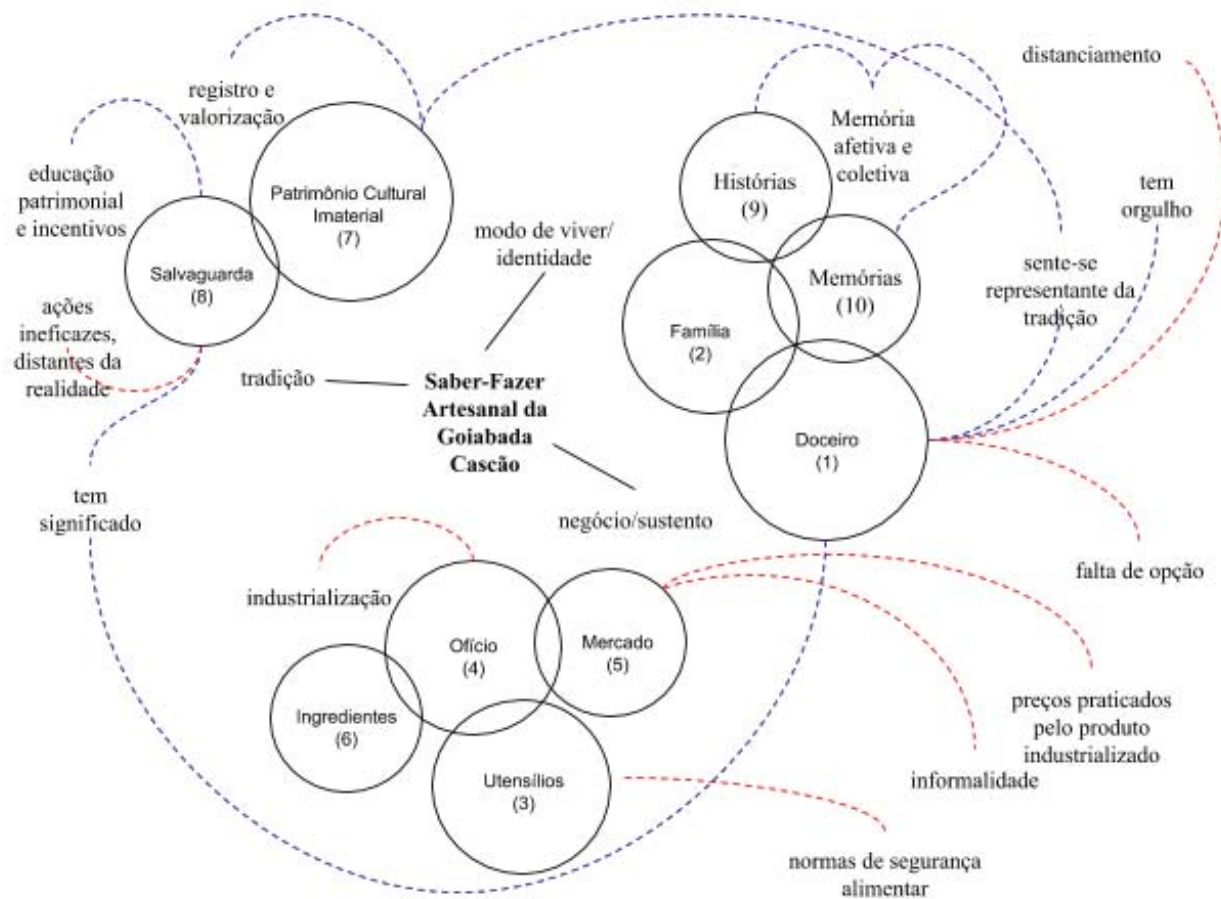


Figura 136 – Diagrama do saber-fazer artesanal da goiabada cascão.
 Fonte: Elaborado pela autora

Foram elencados, a princípio, quatro elementos focais da produção artesanal da goiabada cascão, isto é, os elementos que na atenção fluída primeiramente atraíram o olhar da pesquisadora-cartógrafa em campo: (1) o doceiro, (2) a família, (3) os utensílios e (4) o ofício, especificados a seguir:

1. Doceiro:

O doceiro não tem formação específica em confeitaria, aprendeu o ofício no núcleo familiar. Predominantemente, gosta e tem orgulho do que faz, sente-se representante de uma tradição assim como pais e/ou avós o foram. Alguns apesar de outra formação profissional optaram pela doçaria como negócio. Como a artista plástica Christy do Doces da Christy que aprendeu a fazer a goiabada cascão com a sogra e de uma brincadeira colocou a doçaria artesanal em sua vida. Assim como o Gláucio do Doce da Roça que a partir dos costumes da família construiu um grande negócio que valoriza a tradição de doces artesanais feitos em tacho de cobre. Mas há os que seguiram no ofício pressionados pela continuidade da tradição ou do negócio da família. "O fantasma da falta de opção" atinge muitos jovens que se sentem fadados ao ofício de doceiro pelas condições precárias de vida faltando-lhes opções de estudo e desenvolvimento de outro ofício/carreira ou pela força da obrigação de continuidade do ofício do pai/mãe. Edu Tijolo, filho do Sr. Vicente Tijolo de São Bartolomeu conta que seguiu na doçaria por não gostar de estudar, hoje exceção dentre muitos tem orgulho de ser doceiro, assumiu sua própria produção e engaja-se na preservação da tradição ao lado do pai.

2. Família:

É no núcleo familiar que a imaterialidade do bem cultural tem sua força e que o mantém vivo de uma geração a outra. A transmissão de saberes se dá pela observação e imitação. Os filhos, desde crianças, acompanham os pais em seu ofício. Da observação à atuação em pequenas tarefas, assimilam espontaneamente o saber-fazer, até o momento em que passam a atuar junto aos pais e assumem tarefas mais importantes e complexas como a tiragem do ponto.

3. Utensílios:

Os utensílios tradicionais representam a materialidade da tradição, alguns doceiros mantêm o tacho de cobre, as colheres e pás de pau e o uso do fogão à lenha na produção especialmente por estes artefatos carregarem a aura da tradição. Por exigências da ANVISA alguns adaptaram suas produções, com a adoção dos tachos e pás de inox e trabalham na adequação das receitas em busca os aspectos (sabor, textura, cor e aroma) do doce tradicional como o Doces da Christy e Goiabada Zélia.

4. Ofício:

Ter a doçaria como ofício é muito mais do que saber fazer doces. O doceiro possui uma visão ampla do cotidiano da doçaria, desenvolve conhecimentos, atitudes, valores e habilidades específicas do negócio, da produção à embalagem e venda do produto, da organização do ambiente de trabalho, com atenção à higiene e às boas práticas de manipulação, aos cuidados para não perder as características do doce artesanal tradicional no que diz respeito à cor, ao sabor, à textura e brilho. O

ofício não é valorizado, o aprendizado e a continuidade acontecem no núcleo familiar, possível que sejam raros os casos ou inexistentes de jovens que decidem pela doçaria artesanal tradicional como profissão/negócio sem a existência de algum vínculo familiar com a tradição.

A partir dos elementos focais da tradição, outros elementos que orbitam o universo do fazer artesanal da goiabada cascão mostraram-se no decorrer do percurso da pesquisa: (5) o mercado da doçaria artesanal, (6) os ingredientes, (7) o reconhecimento como Patrimônio Cultural Imaterial, (8) as ações de salvaguarda, (9) as histórias e (10) as memórias.

5. Mercado:

O mercado da doçaria artesanal tradicional é, na maioria das vezes, informal. Os pequenos produtores têm dificuldades em manter a produção e por vezes abandonam o ofício. Os maiores em produção e com mais estrutura (financeira) investem no reconhecimento e valorização do produto artesanal tradicional através da publicidade com o *redesign* de embalagens e o alcance de outros mercados como o das grandes capitais Belo Horizonte, São Paulo e Rio de Janeiro. Os baixos preços praticados pelas versões industrializadas também é um fator desestimulante para a produção artesanal. O doce artesanal tem como principal consumidor as classes A-B devido aos altos preços comparados com os dos produtos industrializados. O fator de maior atratividade dos doces artesanais no mercado consumidor é a ausência de conservantes químicos em sua composição. O doce artesanal é significativamente diferente em sabor, aroma, textura, cor e brilho em relação aos industrializados, mas é no quesito ausência de aditivos químicos que os doceiros batalham seu

espaço no mercado consumidor.

6. Ingredientes:

É unânime entre os doceiros que a qualidade da fruta é fator de qualidade dos doces. Alguns pequenos produtores de São Bartolomeu por exemplo utilizam goiabas nativas do próprio quintal enquanto os maiores produtores como da Goiabada Zélia têm seu próprio goiabal do tipo Paluma plantadas perto de córregos e que produzem o ano todo devido às podas. A grande maioria dos doceiros evita as goiabas de grandes produtores que fazem uso extremo de agrotóxicos além da intensa irrigação que prejudica o sabor da fruta deixando-a aguada. Os produtores de doces que compram goiabas priorizam os produtores locais incentivando a agricultura familiar e orgânica. É predominante entre os doceiros o discurso da redução da quantidade de açúcar do doce, tanto por questões de saúde quanto pelo fato de que para conservar não há necessidade de grandes quantidades de açúcar.

7. Patrimônio Cultural Imaterial:

O reconhecimento da tradição como Patrimônio Cultural Imaterial potencializa as vendas. O doce que carrega o selo de bem cultural ganha credibilidade no mercado. Além disso melhora a autoestima do doceiro que se vê reconhecidamente representante de uma tradição. Mas o registro e reconhecimento do bem cultural como patrimônio não garante a sua preservação. As ações de salvaguarda por vezes são ineficazes ou distantes da realidade dos detentores do saber. A parceria

da comunidade produtora, dos parceiros locais e dos órgãos governamentais precisa ser estreita para bons resultados.

8. Ações de Salvaguarda:

As ações de salvaguarda têm no turismo, na educação patrimonial e no mercado as principais medidas de preservação da tradição. A proposta da Prefeitura Municipal de Ouro Preto para a salvaguarda e valorização do saber fazer da goiabada cascão artesanal de São Bartolomeu, por exemplo, prevê as seguintes ações: divulgação dos doces de São Bartolomeu em feiras de turismo regionais; apoio logístico e cultural à Festa Cultural da Goiaba e à Festa de São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo; análise nutricional dos doces para confecção de rótulos com tabela nutricional; divulgação do bem cultural em eventos apoiados pela Prefeitura Municipal de Ouro Preto. Em Ponte Nova as ações incentivam a realização da Festa da Goiabada, o cultivo de goiaba na região, a realização de atividades de educação patrimonial que informem a condição de bem cultural imaterial da goiabada, com fortalecimento do entendimento do doce como bem e sua identificação com a história do município. As ações promovidas pela Prefeitura de Barão de Cocais buscam fomentar a formação de novas doceiras para preservar a tradição, como o Concurso de Quitandeiras Mirins que acontece desde 2014 e o Festival da Goiabada desde 2012.

9. Histórias

As histórias (orais) são repetidas pelos filhos que ouviram seus pais e/ou avós contarem. Marcadas

por múltiplos referenciais de tempo, abrangem aquilo que se ouviu contar, o passado vivido e o presente imediato. Em geral, "*os tempos antigos*" são citados com nostalgia (de um tempo que não se viveu), o "*hoje*" e "*agora*" apresentam-se como uma nova realidade instaurada por vezes não tão boa quanto a dos "*tempos antigos*" e dos "*tempos vividos*".

10. Memória:

A memória surge como um fenômeno coletivo e social, muitos acontecimentos não foram vividos pessoalmente, mas assumem tamanha importância no imaginário coletivo que se tornam parte da memória individual.

Maurice Halbwachs, sociólogo francês, nos anos 1920-1930, já tratava a memória como um fenômeno construído coletivamente e submetido a flutuações, transformações, mudanças constantes. A memória, portanto, deixa de ter apenas a dimensão individual já que as memórias de um indivíduo nunca são apenas suas, não coexiste isolada de um grupo social. Segundo Halbwachs “cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva” (HALBWACHS, 2013, p. 30).

Inserido na família e na sociedade o doceiro carrega lembranças que por vezes não vivenciou visto que para “confirmar ou recordar uma lembrança, não são necessários testemunhos no sentido literal da palavra, ou seja, indivíduos presentes sob uma forma material e sensível” (HALBWACHS, 2013, p. 31).

Segundo Halbwachs (2013),

Não basta reconstituir pedaço por pedaço a imagem de um acontecimento passado para obter uma lembrança. É preciso que esta reconstituição funcione a partir de dados ou de noções comuns que estejam em nosso espírito e também no dos outros, porque elas estão sempre passando destes para aqueles e vice-versa, o que será possível se somente tiverem feito e continuarem fazendo parte de uma mesma sociedade, de um mesmo grupo (HALBWACHS, 2013, p. 39).

A tradição enfraquece a partir do momento que deixa de existir esse compartilhamento, quando o jovem doceiro é dominado pelo distanciamento de suas raízes e torna-se incapaz de despertá-lo.

Da análise dos elementos do saber fazer artesanal da goiabada cascão elencados pela pesquisadora-cartógrafa foram destacadas algumas forças circulantes que potencializam e enfraquecem o bem cultural.

A principal força potencializadora da tradição, que a preserva, está no significado que tem para o doceiro, para comunidade e para o homem que não perdeu a capacidade de se integrar ao meio e às suas origens. Como disse Christy do Doces da Christy, ela quer fazer e vender goiabada para quem quer comprar goiabada (a goiabada que tem sabor, que tem histórias e sem conservantes). O orgulho de ser um representante da tradição faz do ofício para o doceiro muito mais que um sustento ou um negócio, é identidade, é modo de viver. A identidade, as memórias e histórias emaranhadas propagam a tradição. O registro como Patrimônio Cultural Imaterial valoriza a tradição e as ações de salvaguarda decorrentes, quando alinhadas às necessidades dos detentores do saber, contribuem na preservação do bem cultural.

Por outro lado, para muitos doceiros o desuso dos utensílios tradicionais devido às normas de segurança alimentar, a industrialização, o mercado informal, a ruptura do homem com seu meio perdendo o vínculo com suas origens, os jovens que seguem no ofício a contragosto são algumas das forças enfraquecedoras da tradição, que a colocam em risco. O doceiro, por vezes, sente-se impotente diante dessas condições, tornando a mudança uma força enfraquecedora da tradição.

No diagrama apresentado anteriormente na Figura 136, as conexões destacadas em azul representam as forças que potencializam a tradição e as em vermelho as forças que a enfraquecem.

Faz-se importante destacar que, certamente, muitas conexões e elementos não foram materializados no diagrama. A decisão de manifestar determinadas conexões e elementos em detrimento de outros deu-se pelo percurso trilhado, no qual se fizeram fortemente presentes. Entretanto, outras conexões e elementos existem no universo pesquisado e espera-se que a plataforma digital possa instigar que outros percursos sejam trilhados e compartilhados por outros que venham a se dispor a "cartografar" bem imaterial tão rico.

O diagrama apresentado na Figura 136 configura uma dentre muitas perspectivas possíveis. É uma maneira de olhar, descrever e compreender dentre múltiplas outras possibilidades. Ao cartografar há escolhas e abandonos em jogo, cartografar é entrar em aventuras moventes que possam nos instigar para que nos arrisquemos no mundo, para que nos reinventemos a cada dia (CRISPE, 2016).

Capítulo 4 - Goiabada cascão, preservar não é fixar

O quarto e último capítulo, dedicado à apresentação da plataforma digital construída ao longo da pesquisa com o objetivo de divulgar e valorizar a tradição da goiabada cascão, lança-se em um percurso envolto por expectativas de se obter resultados satisfatórios, que assim como a goiabada surgiu para aplacar o desejo dos portugueses de comer marmeladas, aplaque o desejo da presente pesquisa de valorizar e disponibilizar uma tradição ainda presente nos contextos urbanos e modernos, de respeitar a singularidade de comunidades e de contribuir para a preservação de um saber-fazer que ainda se mantém vivo e é transmitido de uma geração a outra.

A tecnologia digital foi escolhida como recurso de apoio à disseminação da informação principalmente pelas possibilidades de interação entre duas partes ou múltiplos grupos exponencialmente ampliados. Em um clique⁷² (do inglês *click*) informações acerca da tradição podem ser compartilhadas entre muitos.

Parte integrante da sociedade e aprimoradas a cada dia, as tecnologias digitais aproximam o homem da informação e permitem interações entre partes. Captação e exposição de imagens, captação de voz, áudio, recursos de localização, tecnologia *wi-fi*, são alguns dos recursos possíveis das tecnologias digitais para uma comunicação e interação mais natural do homem com o mundo ao seu redor.

Se por um lado a feitura artesanal de um doce como a goiabada cascão é frágil diante dos avanços tecnológicos e da globalização, por outro, pode se fortalecer revertendo a condição a seu favor fazendo

72. clique (click)

ato de pressionar o botão do mouse

adequado uso das forças desses movimentos de transformação do mundo e do modo de viver. A informação circulada via tecnologias digitais pode ser recurso aliado à revitalização e valorização de tradições.

Portanto a presente pesquisa propôs-se a disponibilizar ao final do percurso uma plataforma digital que, para além de organizações governamentais ou instituições culturais, possa disseminar a informação da tradição para o maior público possível e assim contribuir à sua valorização e preservação. Foram construídos um website acessível via endereço <http://www.goiabadacascão.org/> e um guia móvel acessível via aplicativo izi Travel.

Inspirada nos conceitos do museu do imaginário do escritor francês André Malraux (1901-1976), sem fronteiras espaciais e temporais, a plataforma construída busca proporcionar aos visitantes esse diálogo com a tradição e o resgate de suas próprias raízes e memórias afetivas.

O visitante do website poderá navegar pela cartografia afetiva do fazer artesanal da goiabada cascão desenvolvida pela autora, entrar em contato com a tradição virtualmente e tornar-se um agente de transformação compartilhando informações, imagens, histórias e memórias em torno do doce artesanal feito de goiabas e açúcar. A seguir é apresentada a estrutura de navegação e conteúdo do website [goiabadacascão.org](http://www.goiabadacascão.org) (Figura 137).

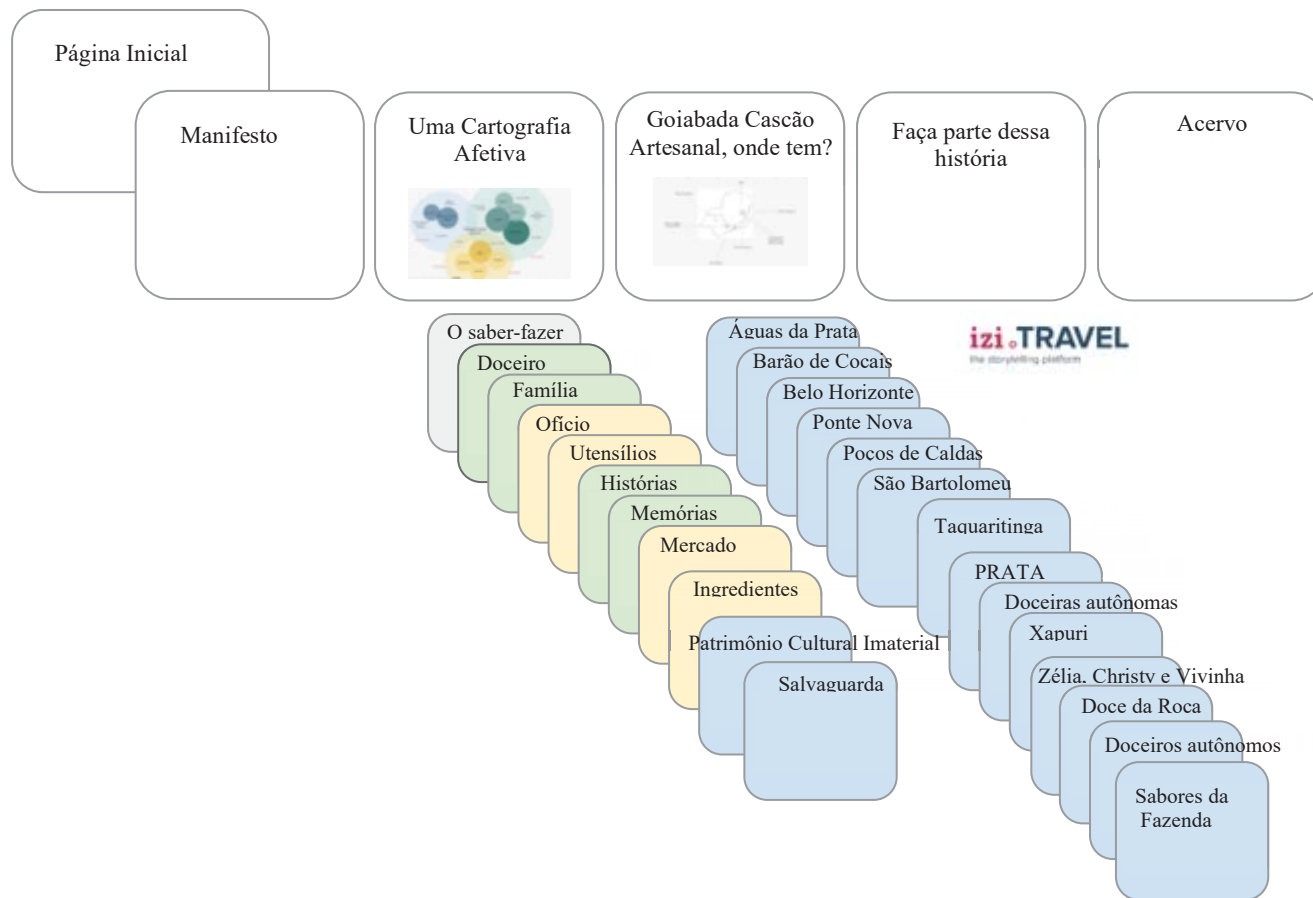


Figura 137 - Estrutura de navegação e conteúdo do website Goiabada Cascão Artesanal
 Fonte: Elaborado pela autora

A página inicial (Figura138) com a pretensão de atrair o visitante ao saboroso universo da goiabada cascão artesanal, traz na sugestiva foto principal o quão belos são cor, textura e brilho de uma goiabada artesanal.



Figura 138 - Página inicial do website goiabadacascão.org
Fonte: Elaborado pela autora

O menu principal do website é composto por quatro seções:

1. Manifesto
2. Uma Cartografia Afetiva
3. Goiabada Cascão Artesanal, onde tem?
4. Faça parte dessa história
5. Acervo

Na página **Manifesto** (Figura 139) o visitante poderá ler o manifesto da autora em prol da preservação da tradição.



Figura 139 - Página que apresenta o Manifesto em prol da preservação da tradição
Fonte: Elaborado pela autora

Na página **Uma Cartografia Afetiva** (Figura 140) é apresentada a cartografia afetiva resultante do percurso da autora da presente pesquisa no território explorado. O visitante poderá explorar os elementos e forças da tradição em um clique.

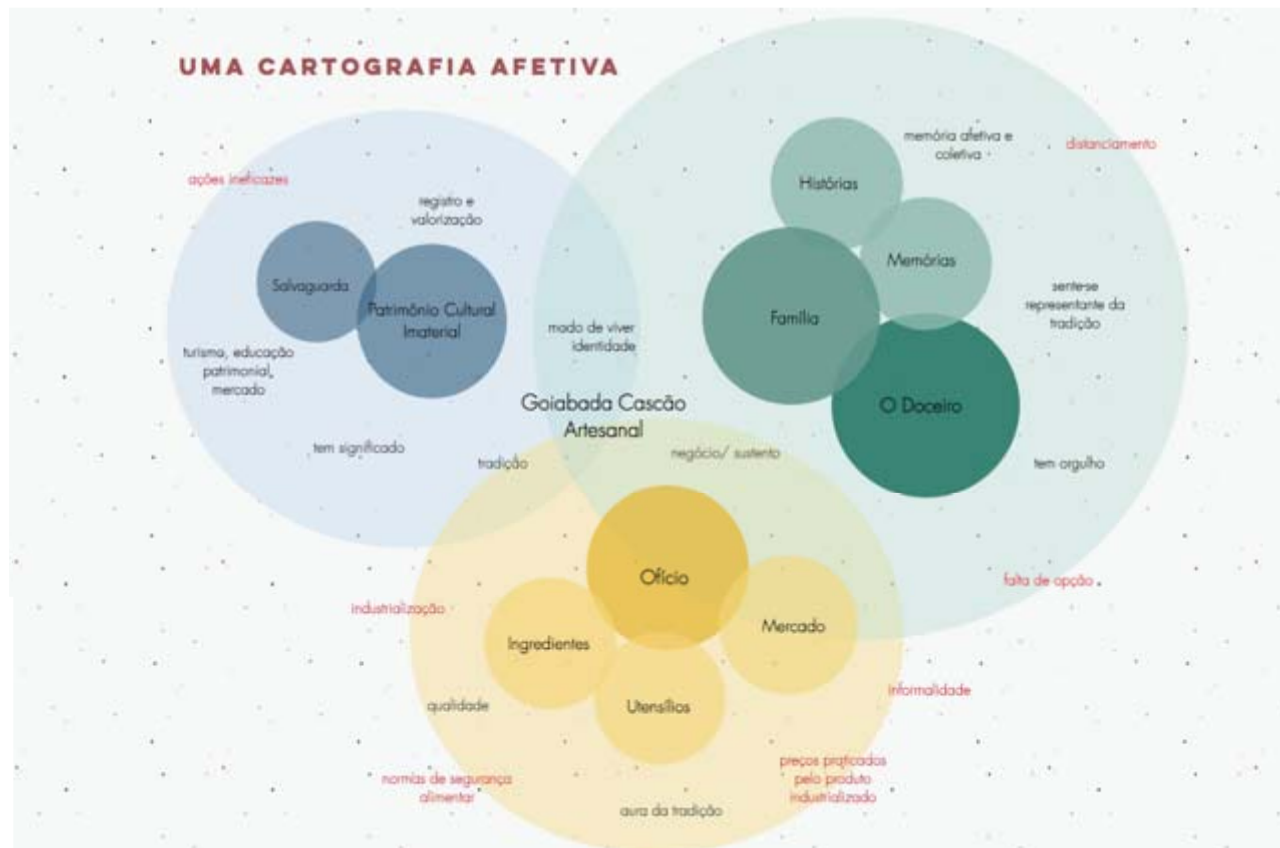


Figura 140 - Página Uma Cartografia Afetiva
Fonte: Elaborado pela autora

Ao clicar em um elemento da cartografia o visitante é direcionado à subpágina que apresenta o parecer da pesquisadora em relação àquele elemento. Por exemplo, se o visitante clicar no elemento Ingredientes será direcionado à subpágina Ingredientes (Figura 141).

Home | Manifesto | Uma Cartografia Afetiva | Goiabada Cascão Artesanal, onde tem? | Faça parte dessa história | Acervo

INGREDIENTES

GOIABA
fruto da goiabeira (*Psidium guajava* L.)

A goiabeira adapta-se bem em qualquer região do Brasil, mas os locais ideais são os com precipitação média anual superior a 1.000 mm e temperatura média anual entre 18 e 25°C. Os solos, arenosos ou argilosos, devem ser profundos e bem drenados, pois a goiabeira não prospera em terrenos encharcados, pantanosos, mal arejados ou impermeáveis. O Brasil é um grande produtor mundial de goiabas, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2017 a produção nacional foi de 460.515 toneladas.

As regiões Nordeste e Sudeste são as grandes produtoras, sendo o Estado de São Paulo o maior produtor com um total de 173.926 toneladas de goiabas produzidas em 2017, representando aproximadamente quarenta por cento (40%) da produção nacional.

Existem inúmeros tipos de goiabas, que variam em tamanho, forma, sabor, peso e coloração de polpa, que pode ser branca, creme, amarela, rosa ou vermelha.



Psidium Guajava, Ilustração botânica de Wilma Ferrari

Figura 141 - Subpágina de um elemento da cartografia.
Fonte: Elaborado pela autora

O retorno para a página mãe **Uma Cartografia Afetiva** se dá através do menu principal. A estrutura de navegação da página Uma Cartografia Afetiva (Figura 142) não é linear, o visitante pode acessar os elementos da cartografia na sequência que desejar.

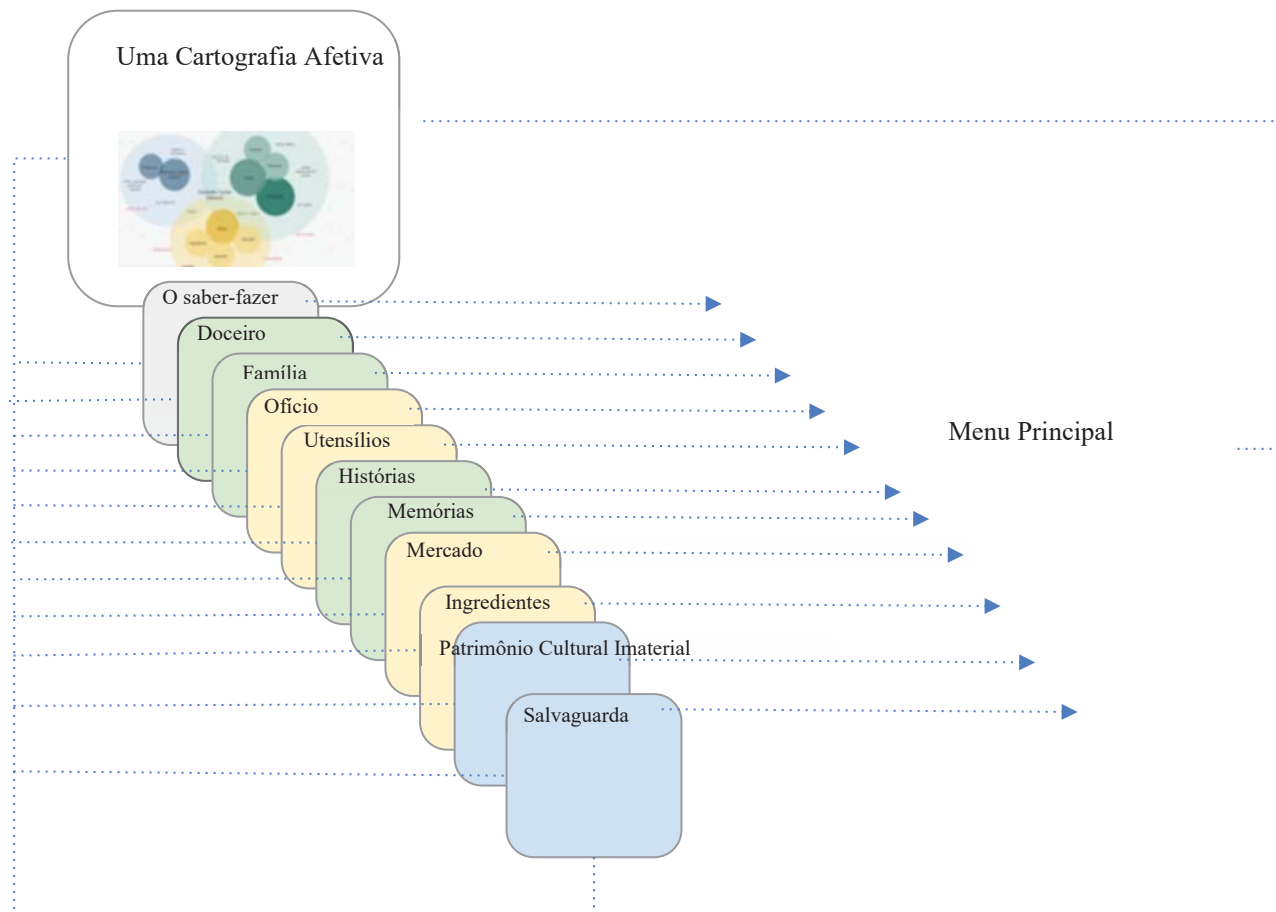


Figura 142 - Estrutura de navegação e conteúdo da página Uma Cartografia Afetiva
Fonte: Elaborado pela autora

Na página **Goiabada Cascão Artesanal, onde tem?** (Figura 143), através do mapa da região Sudeste do Brasil o visitante poderá conhecer algumas das cidades que possuem representantes da tradição do doce artesanal bem como a história de cada um dos doceiros e doceiras participantes da pesquisa.

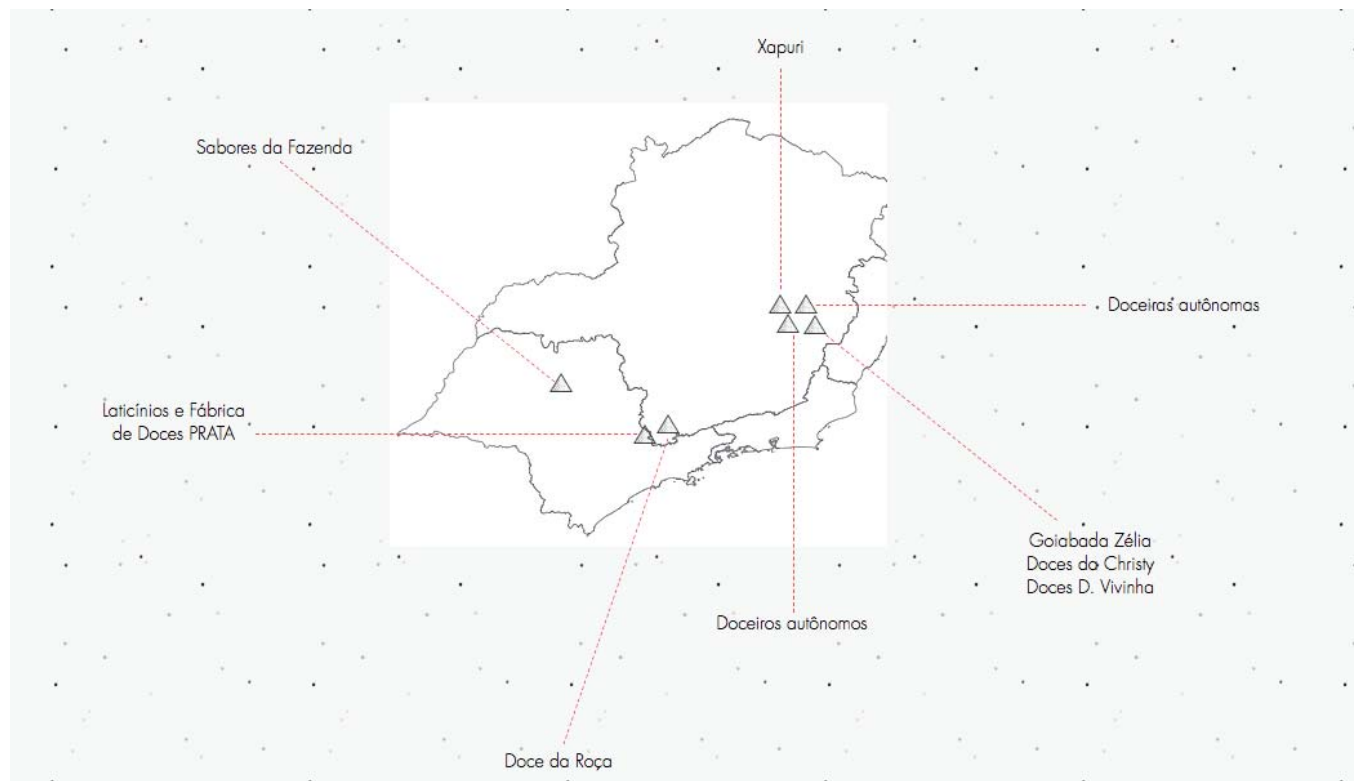


Figura 143 - Página Goiabada Cascão Artesanal, onde tem?
Fonte: Elaborado pela autora

Passando o mouse sobre o mapa (Figura 144) o visitante poderá seleccionar a cidade que deseja conhecer, clicando sobre o nome em destaque.

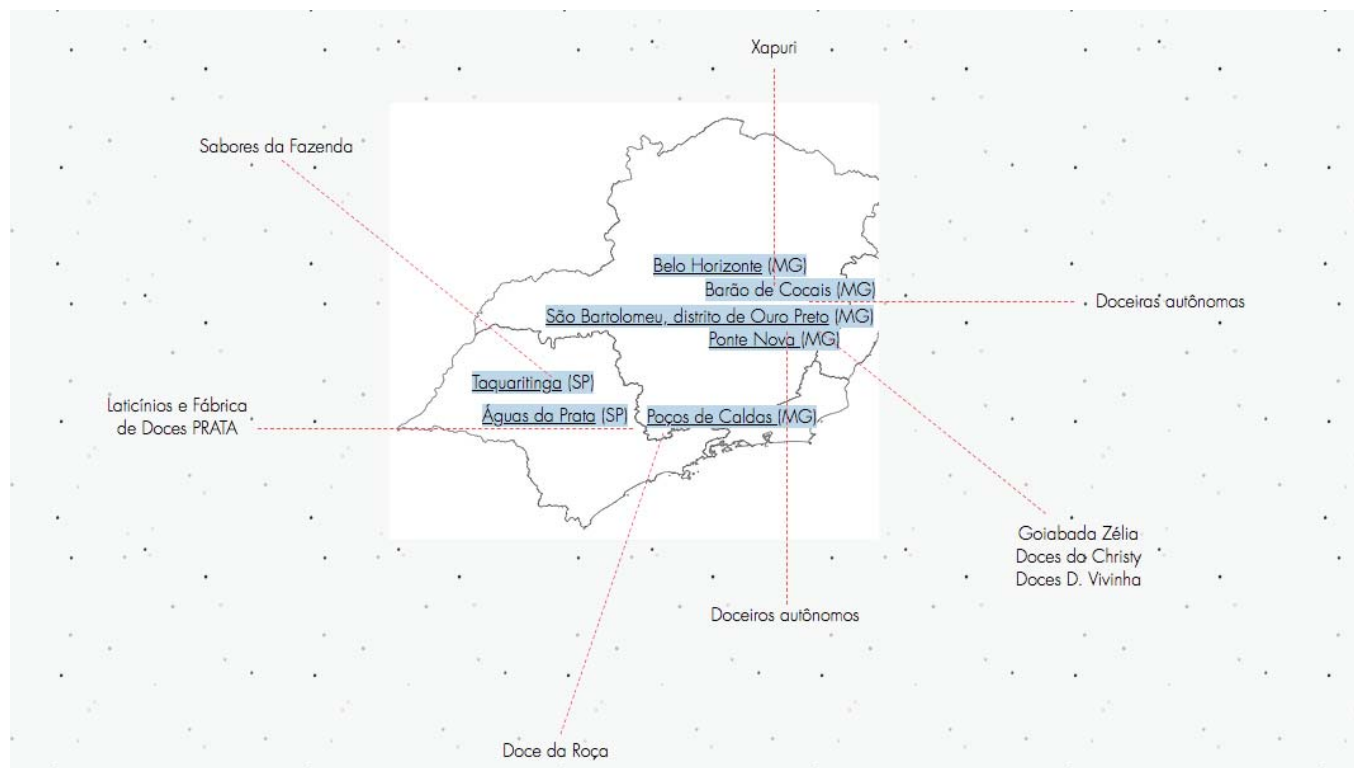


Figura 144 - Página Goiabada Cascão Artesanal, onde tem? - Seleção das cidades
Fonte: Elaborado pela autora

Com esta ação o visitante é direcionado à subpágina que contém um breve relato histórico da cidade.

Por exemplo, clicando em Águas da Prata (SP) no mapa, o visitante será direcionado para a subpágina Águas da Prata onde há um breve relato histórico do município (Figura 145).

Home | Manifesto | Uma Cartografia Afetiva | Goiabada Casção Artesanal, onde tem? | Faça parte dessa história | Acervo

ÁGUAS DA PRATA

Localizada a duzentos e trinta e cinco quilômetros da capital do Estado de São Paulo a história de Águas da Prata está ligada às suas fontes de águas ricas em bicarbonato de sódio e outros sais minerais descobertas pelo dentista Rufino Gavião em 1876. O primeiro povoado surgiu ao final do século XIX quando a Companhia Mogiana de Estradas de Ferro inaugurou o ramal de Caldas em 1886, para o fluxo de mercadorias, das regiões de São João da Boa Vista, (Estado de São Paulo) e Caldas (atual Poços de Caldas, Estado de Minas Gerais). A estação ferroviária Prata, última antes da subida da serra para a cidade mineira, foi inaugurada no mesmo ano. Com a segunda guerra mundial os fazendeiros de posse que antes viajavam à Europa começaram a passar as temporadas de veraneios nas estâncias do estado de São Paulo e Minas Gerais. A pequena vila, além das atrativas águas minerais já tinha então em funcionamento no início do século XX seis cassinos e alguns hotéis e pensões. O mais famoso, o Hotel São Paulo, construído em 1920, foi palco de momentos históricos como da Revolução de 1932 quando serviu de quartel general.

Os dados históricos do município de Águas da Prata foram obtidos na Prefeitura Municipal de Águas da Prata e no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).



Laticínios e Fábrica de Doces PRATÁ

Figura 145 - Subpágina da cidade
Fonte: Elaborado pela autora

Para conhecer os representantes da tradição o visitante (Figura 146) pode acessar diretamente a subpágina pelo mapa da página Goiabada Cascão Artesanal, onde tem? Ou na subpágina da cidade clicando na imagem localizado no lado direito.



Figura 146 - Subpágina do detentor do saber
Fonte: Elaborado pela autora

A estrutura de navegação da página Goiabada Cascão Artesanal, onde tem? (Figura 147) assim como da página Uma Cartografia Afetiva não é linear. O visitante poderá acessar as cidades *versus* detentores do saber na sequência que desejar. Há uma hierarquia entre as subpáginas cidades e as subpáginas detentores

do saber, mas que pode ser quebrada pelo mapa, isto é, o visitante pode acessar a subpágina de um detentor do saber diretamente no mapa sem necessidade de acessar a subpágina da cidade.

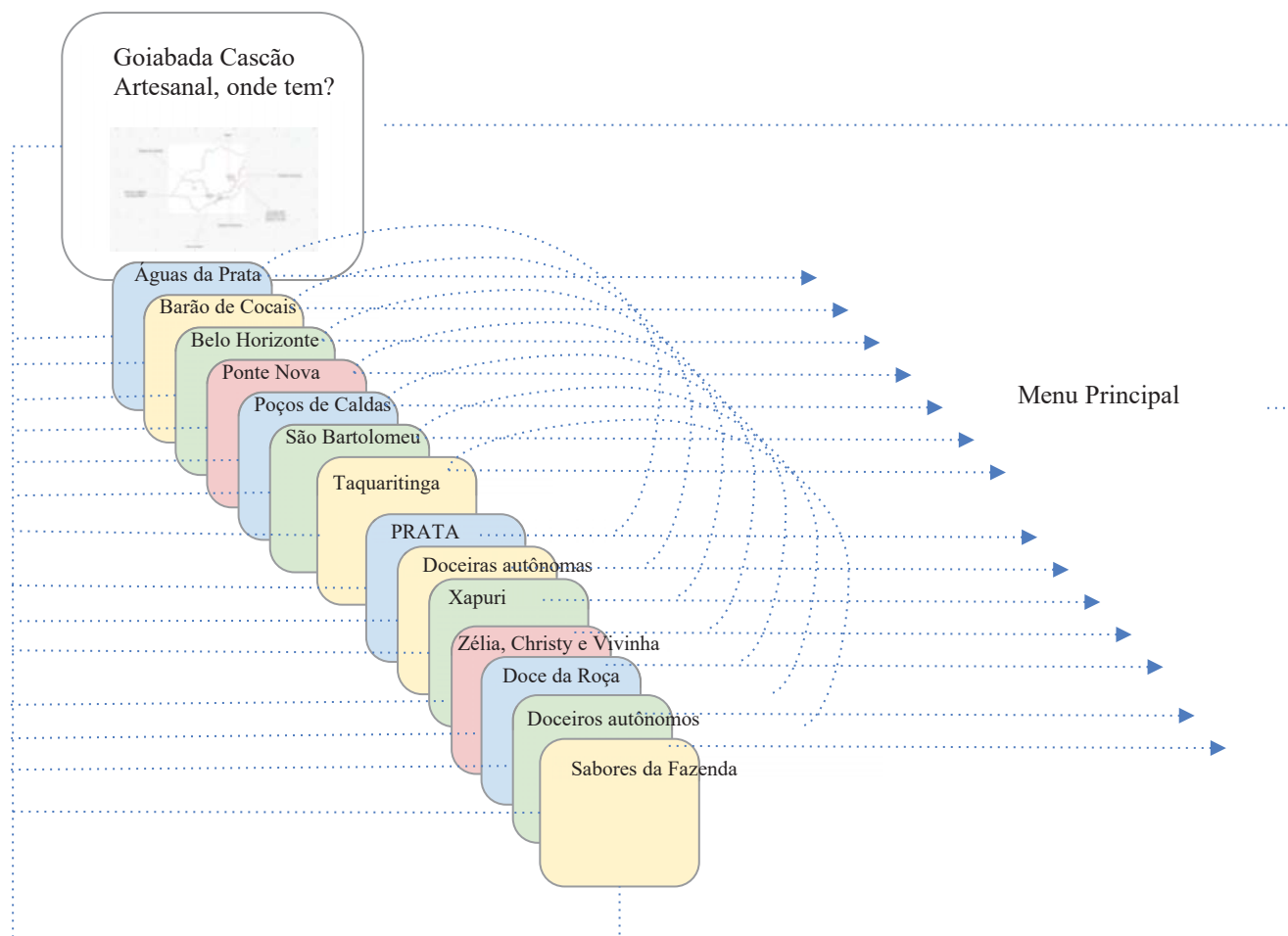


Figura 147 - Estrutura de navegação e conteúdo da página Goiabada Cascão Artesanal, onde tem?
Fonte: Elaborado pela autora

Na página **Faça parte dessa história** (Figura 148), o visitante é convidado a adentrar o território da goiabada cascão artesanal, percorrendo-o e compartilhando suas próprias experiências, contribuindo na difusão do conhecimento e na valorização e preservação da tradição. Para tal, o guia móvel disponível no aplicativo izi.Travel é apresentado como uma sugestão.



Figura 148 - Página Faça parte dessa história
Fonte: Elaborado pela autora

O izi.Travel⁷³ é uma plataforma aberta e gratuita criada em 2011 com o objetivo de conectar cidades, museus e suas histórias com pessoas que querem explorar o mundo. Segundo os idealizadores da plataforma o objetivo primordial é ajudar as organizações nos setores de cultura, patrimônio e turismo a trazerem suas histórias à vida. Todo local, toda obra de arte, todo patrimônio têm uma história esperando para ser contada e essas histórias conectam as pessoas.

O processo de criação do guia Uma Cartografia Afetiva da Goiabada Cascão Artesanal contemplou algumas etapas fundamentais de planejamento como:

- 1) O estudo da plataforma izi.Travel
- 2) A localização das cidades
- 3) A seleção de textos
- 4) A seleção de imagens
- 5) A definição de áudio
- 6) A criação dos QR Codes a serem fixados nos pontos de interesse



73. izi.TRAVEL

Em 2011, nós - uma equipe de inovadores holandeses - unimos as forças com um investidor suíço, com o objetivo de conectar cidades, museus e suas histórias com os viajantes que querem explorar o mundo de uma forma totalmente nova e inovadora: através de uma plataforma global, aberta e gratuita. Algo um pouco parecido com o Facebook ou a Wikipedia. Embora essa ideia não fosse nenhuma novidade, ninguém nunca tinha feito isso em uma escala tão grande e ambiciosa.

Disponível em:

<https://www.izi.travel/pt/sobre-nos>

Acesso em Abril de 2019

A área de desenvolvimento do guia é intuitiva e hierarquizada. Um guia pode ter várias atrações vinculadas, como apresentado a seguir (Figura 149).



Figura 149 - Área de desenvolvimento do guia Uma Cartografia Afetiva da Goiabada Cascão Artesanal
Fonte: Elaborado pela autora

O guia Uma Cartografia Afetiva da Goiabada Cascão Artesanal possui sete atrações correspondentes à sete cidades contempladas na pesquisa. Apesar de apresentar-se segundo uma sequência pré-estabelecida, o visitante pode abster-se desta.

Para cada atração é possível adicionar uma narrativa (Figura 150), uma ou mais fotos (Figura 151) e um código QR (Figura 152).



Figura 150 – Inclusão de uma narrativa para a atração
 Fonte: Elaborado pela autora



Figura 151 – Inclusão de uma ou mais imagens para a atração
 Fonte: Elaborado pela autora

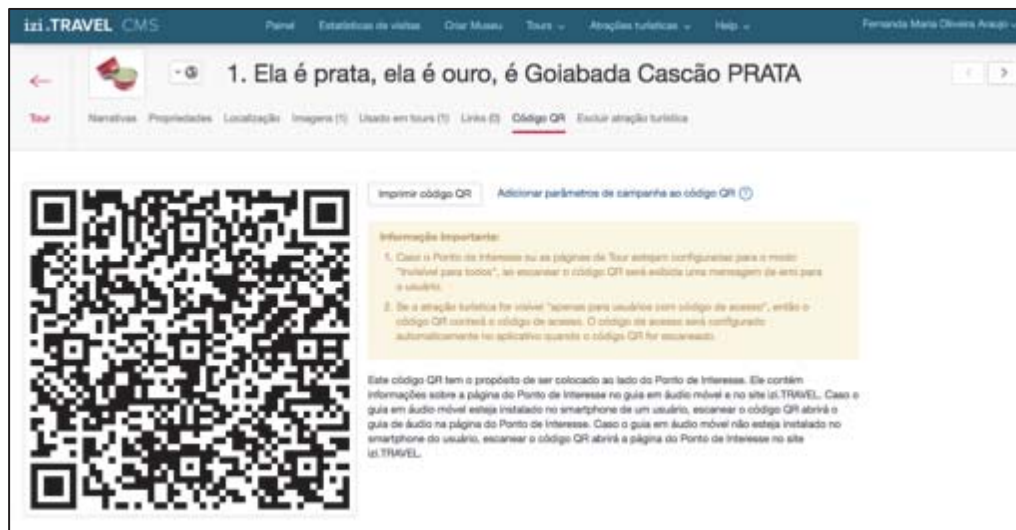


Figura 152 – QR Code
Fonte: Elaborado pela autora

Código QR, da sigla *Quick Response*, é um código de barras bidimensional que pode ser facilmente escaneado via telefones celulares equipados com câmera. O código pode ser convertido em texto, em um endereço web, em um número de telefone, em uma localização georreferenciada, um e-mail ou um SMS.

Caso o guia esteja instalado no aparelho celular do usuário que escanear o código QR abrirá o guia de áudio na página da atração. Caso o guia não esteja instalado no aparelho celular do usuário, abrirá a página da atração no site izi.TRAVEL.

Para o visitante fazer uso do aplicativo é necessário, antes de mais nada, baixá-lo. Disponível para Android ou iOS, basta um cadastro e o visitante está apto a usá-lo (Figura 153).

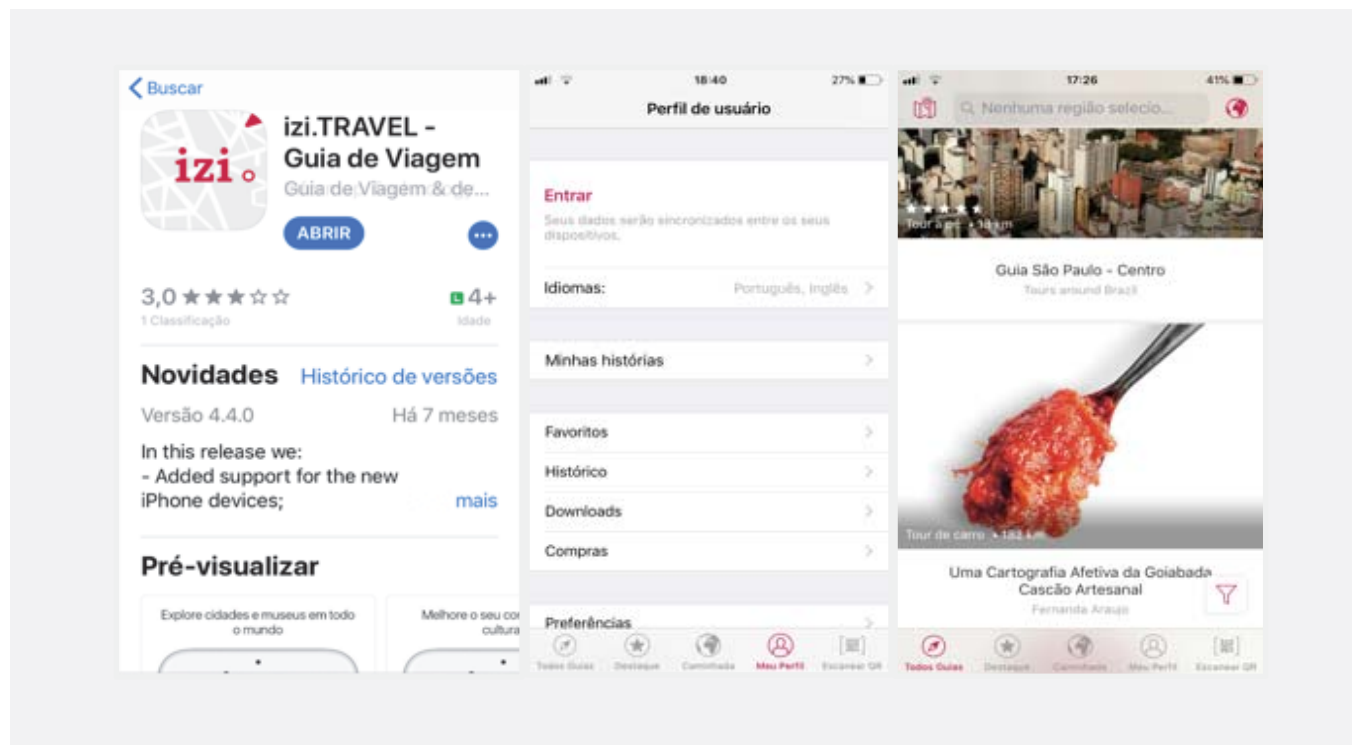


Figura 153 – Aplicativo izi.Travel, baixar, cadastrar e utilizar.
Fonte: Elaborado pela autora

A possibilidade de utilização nos modos *online* ou *offline* é uma das vantagens do aplicativo. Pode-se fazer o *download* do guia e utilizá-lo no modo *offline*, sem uso do pacote de dados do celular ou da necessidade de uma conexão *wi-fi*.

Uma das funcionalidades mais atrativas do aplicativo izi.Travel é a ferramenta Minhas Histórias através da qual o usuário pode criar suas próprias histórias e compartilhá-las nas redes sociais. Através de recursos intuitivos o visitante pode adicionar uma ou mais fotos, gravar um áudio, adicionar um texto e publicar (Figura 154).

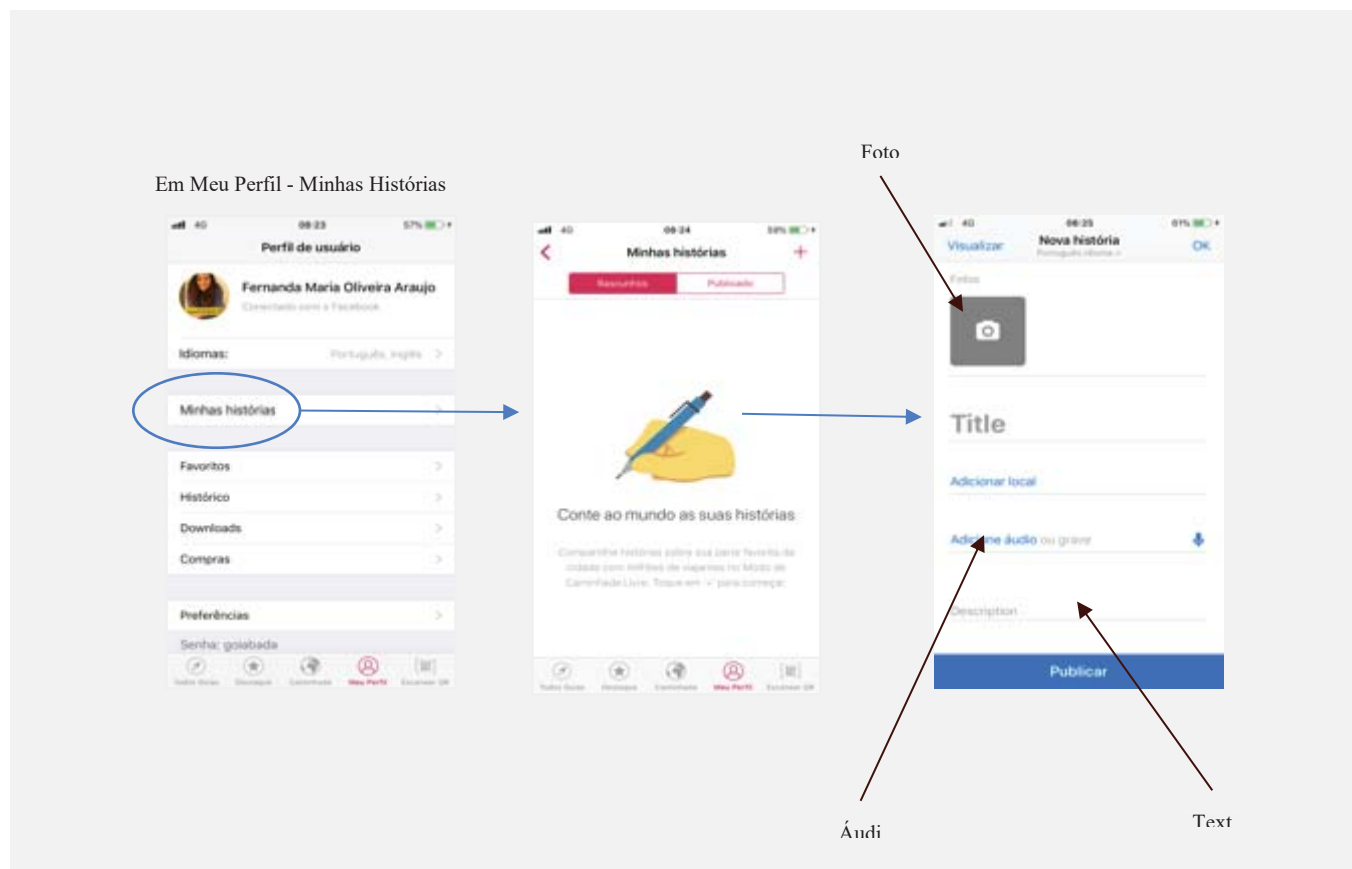


Figura 154 – Minhas Histórias – criação de uma história
Fonte: Elaborado pela autora

O arquivo gerado é carregado, avaliado e publicado automaticamente pelo aplicativo, passando pelos status Carregando e Em avaliação. Em geral mantem-se no status em avaliação por uma hora. Quando publicado desaparece da aba Rascunhos e aparece entre os arquivos publicados na aba Publicado (Figura 155).

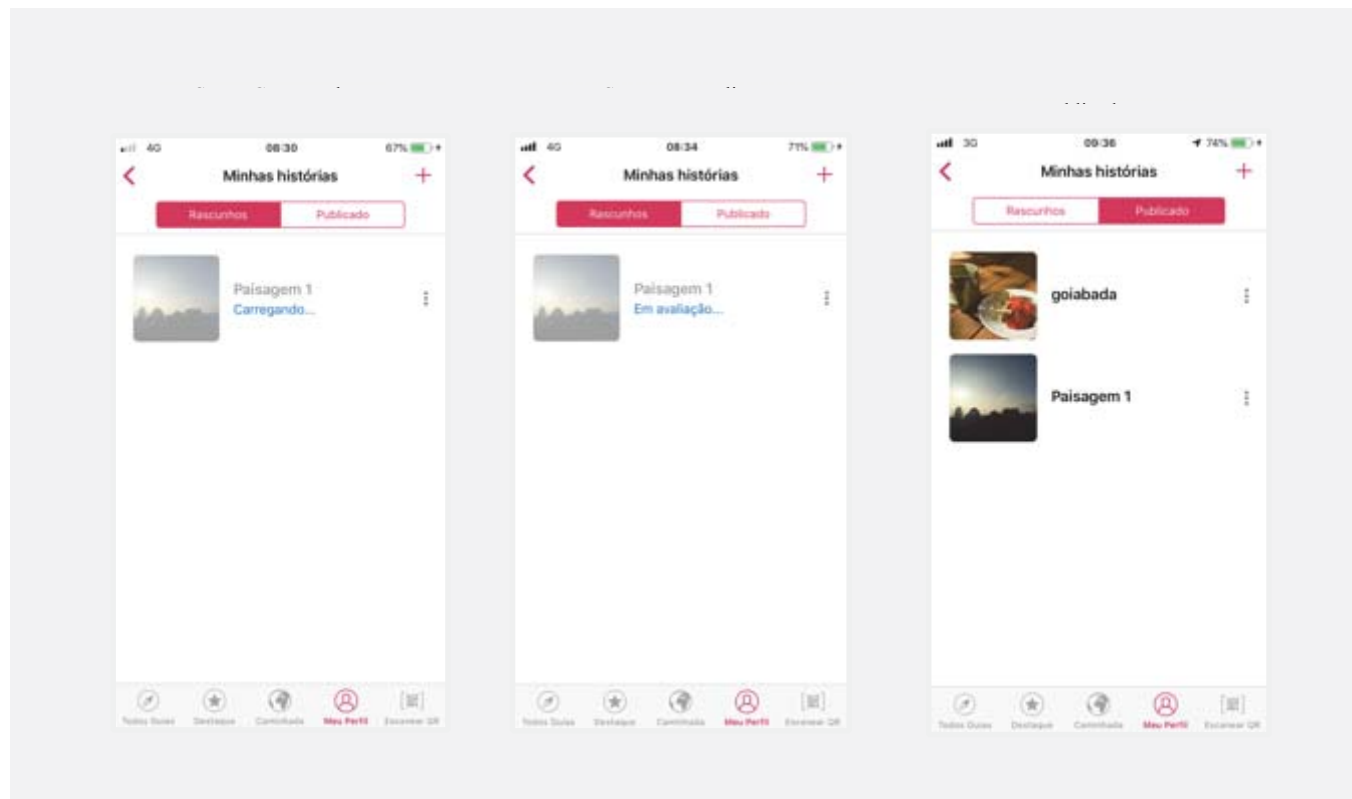


Figura 155 – Minhas Histórias – publicando uma história
Fonte: Elaborado pela autora

É possível compartilhar a histórias nas redes sociais, enviar por e-mail ou *whatsapp* (Figura 156).

Compartilhar nas redes sociais, por e-mail, via *whatsapp*

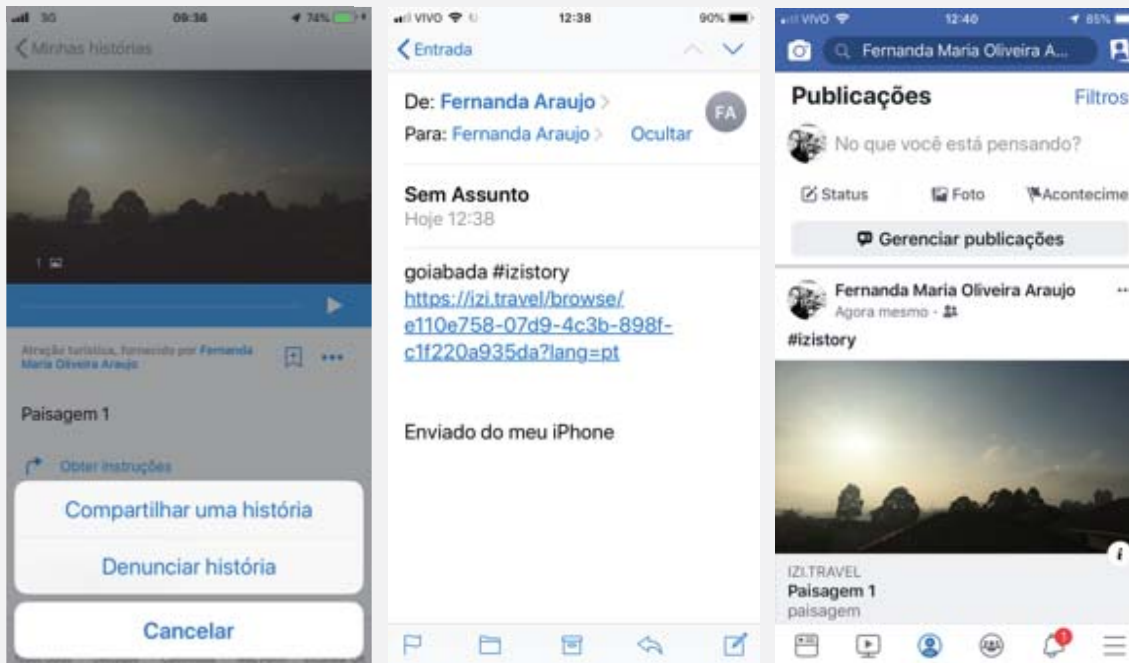


Figura 156– Minhas Histórias – história compartilhada por e-mail e no Facebook
Fonte: Elaborado pela autora

Através do recurso de criação e compartilhamento de histórias do aplicativo móvel espera-se atingir um dos principais objetivos da plataforma que além de disseminar a informação pretende alcançar o sensivelmente visitante. Espera-se que o visitante se sinta impelido a se aproximar da tradição e compartilhe suas experiências e histórias.

Por fim, na página **Acervo** (Figura 157) do website, o visitante poderá acessar artigos e documentos relacionadas à pesquisa. Espera-se que este espaço seja incrementado constantemente a partir do interesse de outros pesquisadores em compartilhar suas pesquisas acerca do patrimônio cultural imaterial e da doçaria de tacho.



Figura 157 – Página Acervo
Fonte: Elaborado pela autora

Com a globalização, em um mundo capitalista competitivo e veloz, no sentido de que tudo acontece muito rápido, a informação, a comida, a locomoção, tudo exige agilidade no viver, é muito difícil manter um ofício como o saber-fazer artesanal da goiabada cascão que exige tempos mais lentos. Esta urgência e a concorrência dos industrializados faz com que se percam riquíssimos patrimônios culturais. Muitas vezes a sociedade, especialmente nas grandes cidades, distancia-se desses bens culturais presa no ritmo acelerado da vida moderna. As cidades apresentadas na presente pesquisa e na plataforma ainda têm representantes do ofício, que mantêm a tradição e representam núcleos significativos de memória da formação de nossa identidade como nação.

Considerações Finais

Nesta última seção são tecidas algumas reflexões sobre o percurso de pesquisa trilhado, o contexto atual do saber-fazer artesanal da goiabada cascão e suas implicações.

Em atenção ao objetivo central da pesquisa de realizar uma imersão no universo do saber-fazer artesanal da goiabada cascão em busca das forças que, no contexto atual, transformam a tradição e das condições de preservação, a pesquisa consolidou-se em encontros com doceiros, doceiras e comunidades que prezam pela tradição e têm orgulho do ofício e de sua história.

Apesar do planejamento e dos preparativos para essa imersão o percurso que a princípio parecia convidativo a ser trilhado mostrou-se como muro intransponível, por outro lado, outros percursos sem pretensões abriram clareiras iluminadas. Das idas e vindas, dos encontros e desencontros, das resistências, das trilhas descontinuadas e das pontes construídas, a cartografia do saber-fazer artesanal da goiabada cascão se concretizou mostrando que no contexto atual, de mundo globalizado, industrializado e conectado a tradição sobrevive pelo valor que tem para homem que ainda vive integrado com suas raízes: (1) o doceiro que mantém o ofício e tem orgulho de ser representante de uma tradição, que mesmo com as adversidades e transformações inerentes ao modo de viver busca manter o sabor, a textura, a cor, o brilho do doce artesanal carregado de histórias e lembranças que constituíram sua própria identidade; (2) e o consumidor que valoriza o trabalho artesanal, a tradição e reconhece o sabor inigualável do doce não industrializado e sem aditivos químicos. Portanto, a força potencializadora de uma tradição como o saber-fazer

artesanal da goiabada cascão mostrou-se no valor, no **valor afetivo**, de vínculos subjetivos como o sentimento de pertencimento e identidade e também no **valor percebido** pelo outro.

É importante ressaltar que a cartografia afetiva, elaborada entre o segundo semestre de 2018 e primeiro semestre de 2019, não representa o território da produção artesanal da goiabada cascão em sua completude, nem tem a pretensão de representar objetos, categorizá-los e/ou inventariá-los, assim como não se pretende única e muito menos representante de uma verdade absoluta e imutável. A cartografia aqui apresentada fez-se de um percurso de pesquisa que buscou encontrar as forças que potencializam e/ou enfraquecem um bem cultural imaterial como do saber-fazer artesanal da goiabada cascão no contexto atual.

A partir das informações coletadas ao longo do percurso, o ofício de doceiro mostrou-se fonte de renda de gerações e gerações de famílias inteiras, mas que diante de dificuldades ou não, o doceiro gosta do que faz e orgulha-se de carregar uma tradição na forma de um ofício. Do doceiro pequeno produtor que está no dia a dia da produção com a mão na massa literalmente ao que é gestor do negócio conduzindo grandes equipes, todos têm em comum uma vida marcada por histórias e memórias do núcleo familiar, onde tudo começou. Cada qual com sua história, mas todos com marcante afetividade de tempos antigos em que fazer goiabada cascão era atividade corriqueira dos avós e pais. Porém, "o fantasma da falta de opção" atinge muitos jovens que se sentem fadados ao ofício de doceiro pelas condições precárias de vida faltando-lhes opções de estudo e desenvolvimento de outro ofício/carreira ou pela força da obrigação de continuidade do ofício do pai/mãe.

Alguns doceiros acreditam que a sobrevivência da tradição está na materialidade, no uso dos utensílios tradicionais e sentem-se ameaçados com o desuso destes em decorrência de normas sanitárias e transformações nos processos produtivos, por outro lado, os doceiros que aderiram às mudanças afirmam que é possível manter o sabor, a textura, a cor, o brilho, a qualidade do doce artesanal, bem como a aura da tradição presente nas relações familiares, nas memórias e histórias em torno da doçaria artesanal.

Cada doceiro entrevistado nesta pesquisa tem sua receita, suas produções diferem em muitos aspectos, do tipo de goiaba e utensílios utilizados ao tempo de cozimento, forma de embalar e escala de produção. É importante destacar que a pesquisa não teve como objetivo definir parâmetros comparativos das goiabadas.

Um dos fatores de maior atratividade dos doces artesanais no mercado consumidor é a ausência de conservantes químicos em sua composição. O doce artesanal é significativamente diferente em sabor, aroma, textura, cor e brilho em relação aos industrializados, mas é no quesito ausência de aditivos químicos que os doceiros batalham seu espaço no mercado consumidor.

O registro de saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial é um instrumento legal que possibilita a produção de conhecimento sobre o bem cultural, mas ainda se apresenta como prática embrionária tanto no cenário nacional quanto no internacional, além disso as políticas patrimoniais, em geral, suscitam muitos questionamentos em relação à sua legitimidade técnica, social e política assim como em relação à eficácia das ações de salvaguarda.

Ao longo do percurso trilhado observou-se que as ações de salvaguarda para as goiabadas registradas como patrimônio cultural imaterial em instâncias municipais têm se mostrado eficazes, mas compravam o fato de que o resultado positivo está diretamente relacionado à união e ação dos próprios doceiros. O bem registrado não abraçado pelos próprios detentores do saber e parceiros não sobrevive, não há instituição governamental que consiga atuar na preservação de um bem cultural imaterial sem a participação efetiva da comunidade e dos indivíduos envolvidos. Assim como a imposição de ações distantes da realidade da comunidade detentora são ineficazes e por vezes prejudiciais à sobrevivência da tradição.

É urgente a necessidade de ampliar o desenvolvimento de estudos com o objetivo de avaliar o impacto dos registros de bens culturais imateriais sobre a vida dos detentores do saber e na salvaguarda da manifestação cultural. A formulação e implantação de indicadores de avaliação

de resultados das políticas públicas direcionadas ao Patrimônio Cultural Imaterial é um desafio, mas é recurso fundamental para aprimoramento dos processos de patrimonialização e seus derivados.

Ainda sobre a patrimonialização, temos até o momento o reconhecimento do saber-fazer artesanal da goiabada cascão como patrimônio cultural imaterial em instâncias municipais. Apesar de movimentos no Estado de Minas Gerais em direção ao reconhecimento em instância estadual os processos ainda esbarram em critérios fundamentados em regionalidades, isto é, a tradição deve ser reconhecida como bem cultural em todo o Estado, representando um longo e árduo trabalho de pesquisa e envolvimento de inúmeras comunidades.

A preservação da tradição mostrou-se diretamente emaranhada às relações no seio familiar, às relações do doceiro com o público consumidor de seu produto, às relações de troca, de afetividade e de conhecimento que fortalecem vínculos e conseqüentemente fortalecem o bem imaterial.

A plataforma digital construída ao longo do percurso da presente pesquisa originou-se do meu desejo (autora) de valorizar e disponibilizar tradições nos moldes do MemoriaMedia, o e-museu do Patrimônio Cultural Imaterial de Portugal. No trilhar da pesquisa houve momentos que tal recurso se mostrou enfraquecido como quando surgiram as resistências impostas pelo próprio território como dos doceiros que não retornaram ao contato, dos que não quiseram participar, dos que não se sentiram à vontade em mostrar a produção. Qual seria a função de um recurso como tal sem o interesse do próprio detentor do saber?

Mas da mata fechada, respeitando as singularidades, abriram-se clareiras. A plataforma consolidou-se como um convite ao compartilhamento de histórias.

Espera-se com tal recurso alcançar o maior número de pessoas possível para além do valor cognitivo (do conhecimento) do bem cultural, atingindo sensivelmente o indivíduo que em busca de informação e conhecimento sinta-se impelido a vivenciar e saborear a tradição.

Enfim, esta pesquisa que se posiciona no campo da interdisciplinaridade, na fronteira entre patrimônio, história da cultura e tecnologias, não se finda aqui. É um recurso a propagar-se para além de um repositório acadêmico, na forma de um site e de um aplicativo móvel, em constante transformação e evolução, em busca do estreitamento de relações e fortalecimento das comunidades dedicadas ao fazer artesanal da goiabada cascão.

Referências

- ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: EDUFU, 1997.
- ALGRANTI, Leila Mezan. À mesa com os paulistas: saberes e práticas culinárias (séculos XVI-XIX). São Paulo: Universidade de São Paulo. In: *Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH: 50 anos*, julho 2011.
- _____. Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no Livro de Receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729). In: *Cadernos Pagú* (UNICAMP), Pagú/Unicamp, Campinas, SP, v. 17/18, p. 397-408, 2002.
- _____. Famílias e vida doméstica. In: SOUZA, Laura de Mello. (Org.). *História da Vida Privada no Brasil: Cotidiano e vida privada na América Portuguesa*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- _____. História e historiografia da alimentação no Brasil (séculos XVI-XIX). In: CAMPOS, Adriana Pereira. et.al. (Orgs.) *A cidade à prova do tempo: vida cotidiana e relações de poder nos ambientes urbanos*. Vitória: GM Editora; Paris: Université de Paris-Est, 2010.
- _____. Os doces na culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa “brasileira” séculos XVII a XIX. In: *Anais de História de Além-Mar*, vol. VI, p. p.139-158, 2005.
- _____. Os livros de receitas e a transmissão da arte luso brasileira de fazer doces (séculos XVII XIX). In: *III Seminário Internacional sobre a História do Açúcar*, 2004, Funchal. Actas do II Seminário Internacional sobre a História do Açúcar - O açúcar e o cotidiano. Funchal, 2004. v. 1. p. 127-147.

ARANTES, Augusto Arantes. A Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial no Brasil. In: MOTTA, Antonio. et.al (Orgs). *Inovação Cultural, Patrimônio e Educação*. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 2009.

_____ O patrimônio imaterial e a sustentabilidade de sua salvaguarda. In: *Revista Resgate*, v. 12, n. 1, 2004.

AIKAWA, Noriko. *An Historical Overview of the Preparation of the UNESCO International Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. n. 221/222, p. 140-153, 2004.

ANVISA. *Resolução normativa n. 9 de 1978*. Brasília, DF, 1978.

_____ *Resolução RDC n. 275 de 2002*. Brasília, DF, 2002.

_____ *Resolução RDC n. 259 de 2002*. Brasília, DF, 2002.

_____ *Resolução RDC n. 216 de 2004*. Brasília, DF, 2004.

_____ *Resolução RDC n. 20 de 2011*. Brasília, DF, 2011.

ANVISA, SEBRAE, FNP. *Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária: Orientação para gestores de políticas públicas municipais e trabalhadores da vigilância sanitária*, 2013.

BARTHES, Roland. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. In *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*. 16^e année, N. 5, 1961 (p.979). Tradução de Luiza Araujo Braz (2018).

BIANCHI, Vaner Silvia Soler. *A Casa Godinho como lugar de memória na cidade de São Paulo: 1890-1930*. Tese (Doutorado em Educação, Arte e História da Cultura) -Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2014.

BRAGA, Isabel. *Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (Séculos XVI-XXI)*. São Paulo: Senac, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Organização Pan-americana da Saúde. *Doenças relacionadas ao trabalho: Manual de procedimentos para os serviços de saúde*. Série A. Normas e Manuais Técnicos; n. 114. Brasília: Editora MS, 2001.

BRUNO, Ernani Silva. *Equipamentos, usos e costumes da casa brasileira*. Alimentação São Paulo: EDUSP, 2002

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. (Orgs.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* [online]. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. Antropologia e Saúde collection. Disponível em SciELO Books <<http://books.scielo.org>>. Acesso em 14 fev.2019.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASCUDO, Luís Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2011 (1a edição 1967).

CASTRIOTA, Leonardo Barci. A questão da tradição: algumas considerações preliminares para se investigar o saber-fazer tradicional. In: *FORUM PATRIMONIO: Ambiente Construído e Patrimônio Sustentável*. Belo Horizonte, v.7, n.1. Jan / Jun. 2014.

CENPEC. *A formação do Estado de São Paulo, seus habitantes e os usos da terra*. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2004

CABRAL, Clara Bertrand. *Património Cultural Imaterial: Convenção da Unesco e seus Contextos*. Lisboa: Edições 70, 2011.

COELHO, Daniela Maia Teixeira. *Reflexões sobre a eficácia do fandango caiçara como forma de expressão do patrimônio cultural do Brasil*. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Ciência Ambiental da Universidade de São Paulo). São Paulo, 2013

CONTRERAS Jesus, GRACIA Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2011.

CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. 17.ed. São Paulo: Atlas, 2001.

COLLAÇO, Janine Helfest Leicht. Os sabores da memória: as cozinhas italianas na capital gastronômica - São Paulo. In: *XXVI - Reunião Brasileira de Antropologia- RBA*, 2008, Porto Seguro. Anais... Porto seguro: RBA, 2008.

Sabores e memória: cozinhas italianas e construção indenitária em São Paulo. Tese (Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo), 2009.

CORÁ, M.A. J. Memória e patrimônio imaterial: formação de identidade a partir dos patrimônios culturais do Brasil. In. *Revista NAU Social* – v.4, n.6, p. 120-132 Maio/Outubro 2013.

CORÇÃO, Mariana. Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea. In: *XXIV Simpósio Nacional de História- SNH*, 24, 2007, São Leopoldo: SNH, 2007.

COSTA, Luciano Bedin. *Cartografia: uma outra forma de pensar*. In. *Revista Digital do LAV* – Santa Maria -vol.7, n.2, p.66-77-mai./ago.2014. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/index.php/revislav/article/view/15111>
Acesso em 20 jan.2019

COSTA, Marli Lopes; CASTRO, Ricardo Vieira Alves. Memórias da preservação e patrimonialização da viola de cocho sob uma perspectiva psicossocial. In. *Revista Eletrônica do Programa de Pós-Graduação em Museologia e Patrimônio* – PPG-PMUS Unirio | MAST - vol. 5 no 2 – 2012.

COZINHEIRO NACIONAL. Rio de Janeiro: B.L.Garnier, Livreiro-Editor, 1860. Coleção Brasileira USP - Guita e José Mindlin.

D'ABBEVILLE, Claude. *História da missão dos padres capuchinhos na ilha do Maranhão e terras circunvizinhas (1612)*. São Paulo, Belo Horizonte, EDUSP/ Itatiaia Editora, 1975.

DEMARCHI, João Lorandi Demarchi. O que é, afinal, a educação patrimonial? Uma análise do Guia Básico de Educação Patrimonial. In: *Revista CPC*, v.13. p.140-162, jan/set. 2018.

RIBEIRO, Cilene Gomes.; SOARES, Carmem. *Odisseia de sabores da lusofonia*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015.

DEBRET, Jean. *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil (1816-1831)*. São Paulo: Editora Melhoramentos, 1971.

DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. *Mil Platôs: capitalismo e esquizofrenia*. Tradução. br. Aurélio Guerra Neto, Célia Pinto Costa. Vol. 1. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1995, p. 32-34.

DOCEIRO NACIONAL. Rio de Janeiro: B.L.Garnier, Livreiro-Editor, 1895. Coleção Brasileira USP - Guita e José Mindlin.

DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo, SP: Três Estrelas, 2014

DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. *A culinária caipira da Paulistânia: A história e as receitas de um modo antigo de comer*. São Paulo: Três Estrelas, 2018.

DUARTE, Alice. O desafio de não ficarmos pela preservação do Patrimônio Cultural Imaterial. In: *I Seminário de Investigação em Museologia dos Países de Língua Portuguesa e Espanhol*. Volume: 1 Edição: Universidade do Porto / Faculdade de Letras / Biblioteca Digital: Porto. p. 41-61. Disponível em: <https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/23630/2/aliceduartedesafio000096245.pdf> Acesso em 08 mai. 2016.

FIGUEIREDO, Marina Dantas; CAVEDON, Neusa Rolita. *Transmissão do Conhecimento Prático como Intencionalidade Incorporada: Etnografia numa Doceria Artesanal*. RAC, Rio de Janeiro, v. 19, n. 3, art. 3, pp. 336-354, maio/jun. 2015

FLORENCE, Hercules. *Viagem fluvial do Tietê ao Amazonas: 1825 a 1829*. Edições do Senado Federal; v. 93 (2007). Disponível em <http://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/188906> Acesso em 15 nov. 2018.

FONSECA, Maria Cecilia Londres. El registro del Patrimonio inmaterial: la experiencia brasileña. In: *Museum International: Intangible Heritage*. [S.l.], n.o 221/222, p. 169-176, 2004. Disponível em: <http://portal.unesco.org/culture/es/files/23944/11005338865MUSEUM221222.pdf/MUSEUM221222.pdf>, Acesso 08 mai. 2016.

_____ Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In: ABREU, Regina.; CHAGAS, Mário. *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009. p. 59-79. Disponível em: <https://docente.ifrn.edu.br/andreacosta/memoria-e-patrimonio-cultural/para-alem-da-pedra-e-cal>, Acesso em 08 mai.2016.

_____ Patrimônio cultural: por uma abordagem integrada - (considerações sobre materialidade e materialidade na prática da preservação). In: *Caderno de Estudos do PEP*. COPEDOC/IPHAN-RJ, 2007. p. 69-73. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Anexo,%20texto%202.pdf>, Acesso em 08 maio/2016.

FREITAS, Maria do Carmo Soares; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce. (Orgs). *Escritas e narrativas sobre a alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008.

FREITAS, Maria Teresa da A. *O pensamento de Vygotsky e Bakhtin no Brasil*. Campinas: Papirus, 1994.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Global (2007) - 5a edição.

_____ *Manifesto regionalista*. 7.ed. Recife: FUNDAJ, Ed. Massangana, 1996.

FURTADO, Celso. *Formação econômica do Brasil, a foice e o martelo*. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1963.

GARDNER, George. *Viagens no Brasil*. Principalmente nas províncias do Norte e nos Distritos do Ouro e do Diamante durante os anos de 1836-1841. Companhia Editora Nacional, 1942

GINZBURG, Carlo. *O queijo e os vermes: o cotidiano de um moleiro perseguido pela inquisição*. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

GOÉS, José Ângelo Wenceslau. *Fast-food: um estudo sobre a globalização alimentar*. Salvador: EDUFBA, 2010.

GOMES, João Pedro. Uma doce viagem: doces e conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647-1652) In: SOARES, Carmem.; MACEDO, Irene Coutinho. *Ensaaios sobre património alimentar Luso-brasileiro*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume Editora (2014). Disponível em: <<https://digitalis.uc.pt/handle/10316.2/34043>> Acesso em 17 jan. 2019.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. *Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios*. Rio de Janeiro: Editora Garamond Ltda, 2007.

_____. *A retórica da perda: os discursos do patrimônio cultural no Brasil*. Ed. URFJ: Rio de Janeiro, 1996.

_____. O patrimônio como categoria de pensamento. In. ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Orgs.). *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*. 2ª ed. Rio de Janeiro: Lamparina, pp.25-33, 2009.

GARCIA, Marina Mafra. Fabricando patrimônios: a UNESCO como arena de reconhecimento. In. *e-Cadernos CES* [online], 21 | 201. Disponível em: <http://journals.openedition.org/eces/1748>. Acesso em 10 de jun. 2019.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais, 1990.

HALLEWELL, Laurence. *O Livro no Brasil: Sua História*. 3ª edição. São Paulo: EDUSP, 2012

HARGREAVES, Lisa Minari. *O espetáculo do açúcar: banquetes, artes e artefatos*. Tese (Doutorado em Teoria, Crítica e História da Arte). Universidade de Brasília – UnB. 2013

HOBSBAWM, Eric. J.; RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

HORTA, Maria de Lourdes Parreiras; GRUNBERG, Evelina; MONTEIRO, Adriane Queiroz. *Guia Básico da Educação Patrimonial*. Iphan, Brasília; 1ª edição, 1999.

IBGE. *Atlas das representações literárias de regiões brasileiras: Brasil Meridional*. Brasília: IBGE, 2016. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv80931_v1.pdf Acesso em 10 mar. 2019

IBGE. *Atlas das representações literárias de regiões brasileiras: Sertões Brasileiros I*. Brasília: IBGE, 2016. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv80931_v1.pdf Acesso em 10 mar. 2019

IBGE. *Atlas das representações literárias de regiões brasileiras: Sertões Brasileiros II*. Brasília: IBGE, 2016. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv80931_v1.pdf Acesso em 08 mar. 2019

IBGE cidades 2010. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1> Acesso em 10 mar. 2019.

IPHAN. *Boletim do Patrimônio Cultural*. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2014-2018.

_____. *Carta de Fortaleza*. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 1997.

_____. *Decreto no 3.551*. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000.

_____. *Educação Patrimonial: inventários participativos, manual de aplicação*. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2016.

_____. *Inventário nacional de referências culturais: manual de aplicação*. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000.

_____. *Os Sambas, as Rodas, os Bumbas, os Meus e os Bois*, Princípios, ações e resultados da política de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil 2003-2010. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2010.

_____. *Patrimônio Imaterial: fortalecendo o Sistema Nacional*. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2014.

_____. *Salvaguarda de bens registrados Patrimônio Cultural do Brasil: apoio e fomento*. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2017.

IPHAN, MINC. *Patrimônio Imaterial. O registro do Patrimônio cultural Imaterial: Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial*, 2006.

IPHAN, MUSEU IMPERIAL. *Guia Básico de Educação Patrimonial/* Maria de Lourdes Parreiras Horta, Evelina Grumberg, Adriane Queiroz Monteiro. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Museu Imperial, 1999

KASTRUP, Virginia. PASSOS, Eduardo. ESCÓSSIA, Liliana. *Pistas do método da cartografia: pesquisa-intervenção e produção de subjetividade*. Porto Alegre: Editora Sulina, 2009.

LE GOFF, Jacques. *História e Memória*. 2. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 1996.

LEVY, Pierre. *Cibercultura*. São Paulo: Editora 34, 1999.

LEVI-STRAUSS, Claude. *O Cru e O Cozido* - Coleção Mitológicas. Editora: Cosac & Naify; 2ª Edição, 2010.

LODY, Raul. *O Manifesto da Colher de Pau*, 2015.

BARROS, Manoel. *Memórias Inventadas: as infâncias de Manoel de Barros*. São Paulo: Planeta do Brasil, 2010.

MARTINS, Ana. *Ressignificação produtiva do setor artesanal na década de 1990: o encontro entre artesanato e empreendedorismo*. Tese (doutorado) – Universidade Estadual de Campinas, São Paulo, 2009.

MARTINS, Mônica de Souza N. *Entre a cruz e o capital: As corporações de ofícios no Rio de Janeiro após a chegada da família real (1808-1824)*. Tese (Pós-Graduação em História Social da Universidade Federal do Rio de Janeiro), 2007.

MATTA Raúl. *El patrimonio culinario peruano ante Unesco: algunas reflexiones de gastro-política, desigualdades*. Berlin: desiguALdades.net Research Network on Interdependent Inequalities in Latin America; 2012. 45 p. Working Paper Series, 28.

MELLO, Janaina Cardos; SILVA, Estefanini Patrícia Santos. Artesanato de Renda Irlandesa em Sergipe: história de vida. Histórias de ofício. In. *Revista história, histórias*. Brasília, vol. 2, n. 4, 2014.

MENNELL, Stephen. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. 2nd ed., Illini Books edition, 1996.

MENESES, Ulpiano; CARNEIRO, Henrique. *A História da Alimentação: balizas historiográficas*. Publicado em: Anais do Museu Paulista. São Paulo. v5 p.9-91 1997.

MENESES, Ulpiano. *O campo do Patrimônio Cultural: uma revisão de premissas*. In: IPHAN. I Fórum Nacional do patrimônio Cultural – Sistema Nacional de patrimônio Cultural: desafios, estratégias e experiências para uma nova gestão (Anais). Ouro Preto, 2009. Brasília: Iphan, 2012.

MINTZ, Sidney. *Comida e antropologia: uma breve revisão*. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v.16, n.47, 2001.

_____. *O poder amargo do açúcar: produtores escravizados, consumidores proletarizados*. Recife: Ed. Universitária da UFPE (2003).

_____. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. Penguin Books (1986)

MONTANARI, Massimo. *A comida como cultura*. Editora: Senac São Paulo; Edição: 2ª (3 de dezembro de 2008)

MUNIZ, Geyza Dalmásio. A exposição de um saber fazer tradicional: análise do caso das panelleiras de Goiabeiras. In: *Revista do Colóquio de Arte e Pesquisa do PPGA-UFES*, ano 3, v.3, n. 5, dezembro de 2013.

NETO, José Olímpio Ferreira; FILHO, Francisco Humberto Cunha. Capoeira, Patrimônio Cultural Imaterial: críticas e reflexões. In: *Políticas Culturais em Revista*, 1(6), p. 6-21, 2013.

NORA, Pierre. *Entre a memória e a história: a problemática dos lugares*. Tradução de Yara Aun Khoury. São Paulo: Projeto História/PUC, 1993.

OLIVEIRA, Cléo Alves P. *Educação patrimonial no Iphan*. Monografia (Especialização). Escola Nacional de Administração Pública, Brasília-DF, 2011.

OLIVEIRA, José Cláudio Alves de, (2002), *Democracia da Memória e da Informação: Os Museus Totais*. III Seminário da Ciberpesquisa. Faculdade de Comunicação da Universidade Federal da Bahia.

PALMIERE JUNIOR, Valter. *A gourmetização em uma sociedade desigual: um estudo da diferenciação do consumo de alimentos industrializados no Brasil*. Tese (doutorado) - UNICAMP - Instituto de Economia, Campinas, SP: 2017

PAPAVERO, Claude G. *Ingredientes de uma identidade colonial: os alimentos na poesia de Gregório de Matos*. Tese de Doutorado, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Faculdade de Filosofia Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, 2007.

PASSOS, Eduardo; KASTRUP, Virginia.; ESCÓSSIA, Liliana. (Orgs.). *Pistas do método da cartografia: pesquisa-intervenção e produção de subjetividade*. Porto Alegre: Sulinas, 2012.

PASSOS, Eduardo; KASTRUP, Virginia; TEDESCO, Silvia. (Orgs.). *Pistas do método da cartografia: a experiência da pesquisa e o plano comum*. Porto Alegre: Sulina, 2014.

PELEGRINI, Sandra. *A gestão do patrimônio imaterial brasileiro na contemporaneidade*. História vol.27 no.2 Franca 2008.

_____ *O que é patrimônio cultural imaterial*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1ª edição eBook, 2017.

PEREIRA, Juliana Cristina. *Cartografias afetivas: Proposições do professor-artista-cartógrafo-etc*. Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Educação, Programa de Pós-Graduação em Educação, Florianópolis, 2016.

PASCUAL, Antonio de Diodoro. *Ensaio crítico sobre a viagem ao Brasil em 1852 de Carlos B. Mansfield*. Rio de Janeiro: Typ. Universal de Laemmert, 1861
Cópia digital da Biblioteca do Senado, disponível em: <http://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/242533> Acesso em 05 abr. 2018)

PERALTA, E., *Clara Bertrand Cabral - Patrimônio Cultural Imaterial: Convenção da Unesco e seus Contextos*. MIDAS [Online], 2 | 2013. Disponível em: <http://journals.openedition.org/midas/295> Acesso em 10 de jun. 2019.

PILCHER, Jeffrey M. (editor). *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford University Press, 2012

PINTO, Joaquim de Almeida. *Diccionario de botanica brasileira*. Rio de Janeiro: Typ Perseverança, 1873. Cópia digital da Biblioteca Brasileira USP.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARÃO DE COCAIS. *Decreto no 060/2012*. Barão de Cocais (2012).

PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO. *Dossiê de registro da tradicional produção de doces artesanais de São Bartolomeu*. Ouro Preto (2011)

POLLAK, Michael. *Memória e identidade social*. Estudos Históricos, v. 5, n.10, 1992.

POULAIN, Jean Pierre. *Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte; prefácio de Rossana Pacheco da Costa Proença. - 2ª ed. - Florianópolis: Editora da UFSC, 2013. - 285 p. - Tit. Orig.: Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire.

RATNER, C. *Subjectivity and Objectivity in Qualitative Methodology*. Fórum Qualitative Sozialforschung / Forum: Qualitative Social Research, 3(3), Art. 16, 2002.

R.C.M. COZINHEIRO IMPERIAL ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro
Rio de Janeiro: Eduardo e Henrique Laemmert, 2a Edição, 1843
Cópia digital do documento que pertence ao acervo da BRASILIANA USP (Biblioteca Brasileira de Guita e José Mindlin)

R.C.M. COZINHEIRO IMPERIAL ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro
Rio de Janeiro: Eduardo e Henrique Laemmert, 10a Edição, 1887
Cópia digital do documento que pertence ao acervo da BRASILIANA USP (Biblioteca Brasileira de Guita e José Mindlin)

ROLNIK, Suely. *Cartografia sentimental: transformações contemporâneas do desejo*. São Paulo: Estação Liberdade, 2014.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem à Província de São Paulo*. Editora Itatiaia, 1976.

_____ *Viagens pelo Distrito dos Diamantes e Litoral do Brasil*. Editora Itatiaia, 1974.

SALAMAN, Redcliffe. *The History and Social Influence of the Potato*. Cambridge Paperback Library, 2nd Edition, 1985.

SANDRONI, Laila., TARIN, Bruno. *Limites e possibilidades da cartografia afetiva enquanto método de pesquisa nas ciências sociais*. Trabalho apresentado na 29ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 03 e 06 de agosto de 2014, Natal/RN.

SANTILLI, Juliana. *O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial*.
DEMETRA: Alimentação, Nutrição e Saúde. v. 10, n.3 (2015); p. 585-606

SCALCO, Raquel Faria; GONTIJO, Bernardo Machado. Paradoxos e Complexidade na gestão do mosaico de unidades de conservação da área de proteção ambiental Cachoeira das Andorinhas - Ouro Preto/ MG. In: *GEOUSP - Espaço e Tempo*, São Paulo, Nº 30, pp. 90 - 106, 2011

SILVA, João Luis Maximo. *Alimentação e transformações urbanas em São Paulo no século XIX*. Almanack [online]. 2014.

_____ *Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900)*. Tese (Programa de Pós-Graduação em História Social do Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas das Universidade de São Paulo), 2008.

SHILS, Edward. *Tradition*. Chicago: University of Chicago Press, 1981.

SLOW FOOD. *A Arca do Gosto, como criar o maior catálogo de sabores do mundo: um patrimônio para descobrir e salvar*. (2013) Disponível em: <https://www.slowfoodbrasil.com/publicacoes/705-livreto-a-arca-do-gosto> Acesso em 20 fev.2018.

SMITH, Herbert. *Do Rio de Janeiro a Cuiabá (1881-1886)*. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1922.

SMITH, K. M. *Redcliffe Nathan Salaman*. 1874-1955. *Biographical Memoirs of Fellows of the Royal Society* 1 (1955): 239-45. Disponível em: <http://www.jstor.org/stable/769254> Acesso em 27 jan.2019.

SOARES, Carmen; MACEDO, Irene Coutinho de. *Ensaio sobre patrimônio alimentar Luso-brasileiro*. Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014.

SOARES, Carmen; PINHEIROS, Joaquim. *Patrimônios alimentares de aquém e além-mar*. Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016.

SOBRINHO, J. Soubihe; MONTENEGRO, Heitor W. Studart. *Ensaio da época de plantio de estacas de marmeleiro*. Anais da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo - Seção Técnica de "Horticultura" Piracicaba, 1949

SOUSA, Filomena. *PATRIMONIO CULTURAL IMATERIAL: MEMORIAMEDIA e-Museu - métodos, técnicas e práticas*, 2015. Disponível em: http://www.memoriamedia.net/pci_docs/PCI-MEMORIAMEDIA_METODOS_PRATICAS_web.pdf Acesso em 16 mai. 2018.

SOUSA, Raimundo Expedito Santos. *Memória cultural e patrimônio imaterial no Médio Piracicaba, Minas Gerais*. In Revista Resgate, Campinas, v. 24, n. 1 [31], p. 159-180, jan./jun. 2016.

SOUSA, Severino; FRANCISCO, Ana. O Método da Cartografia em Pesquisa Qualitativa: Estabelecendo Princípios...Desenhando Caminhos... In: *Investigação Qualitativa em Saúde /Volume 2* (2016).

SPIX, MARTIUS. *Viagem pelo Brasil 1817-1820*. Edições Melhoramentos, 3a edição

TAUNAY, Afonso Escragnolle. *São Paulo nos primeiros anos - 1554-1601, São Paulo no século XVI*. São Paulo: Paz e Terra, 2003

TEIXEIRA, Rodrigo Côrrea. *Correrias de ciganos pelo território mineiro (1808 - 1903)*. Dissertação (Universidade Federal de Minas Gerais), 1998.

_____ *História dos ciganos no Brasil*. Recife – Núcleo de Estudos Ciganos, 2008.

THOMPSON, Edward Palmer. *Costumes em Comum: Estudo sobre Cultura Popular Tradicional*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

UNESCO. *Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial*. Título original: Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, Paris, 17 October 2003. Tradução feita pelo Ministério das Relações Exteriores, Brasília, 2006.

_____ *Texto Base - Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial*. Título original: Basic Texts of the 2003 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, 2012.

_____ *Patrimônio Imaterial no Brasil: Legislação e Políticas Estaduais*, 2008.

_____ *Recomendação para a salvaguarda da cultura tradicional e popular*, 1989.

VEGA TORRES, Daniel Roberto. Campo Artesanal e Produção Acadêmica sobre Artesanato e artesãos no Brasil: interesses e posições no campo artesanal. In: *Revista Cesumar Ciências Humanas e Sociais Aplicadas*. 21. 385-405.

VIANNA, Leticia R. Patrimônio imaterial: legislação e inventários culturais. A experiência do Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular. In: IPHAN. *Celebrações e saberes da cultura popular: pesquisa, inventário, crítica, perspectiva*. Rio de Janeiro: Iphan; CNFCP, 2006. p. 15-25. (Série Encontros e Estudos, n. 5).

VENTURELLI, Juliana Lucinda. *Narrativas culinárias e cadernos de receitas do Sul de Minas: da memória oral à memória escrita*. Dissertação (Mestrado em Memória Social) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.

WOORTMANN, Ellen, CAVIGNAC Julie. A. (Org.) *Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal, RN: EDUFRRN, 2016

Sites consultados:

ARQUIVO PÚBLICO MINEIRO

<http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/>

Acesso em: 30 mar. 2019.

ARQUIVO PÚBLICO DO ESTADO DE SÃO PAULO

<http://www.arquivoestado.sp.gov.br/site/>

Acesso em: 30 mar. 2019.

CAMINHO DO QUEIJO ARTESANAL

<https://www.caminhodoqueijopaulista.com/>

Acesso em: 30 mar. 2019.

CONSELHO DE DEFESA DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO, ARQUEOLÓGICO, ARTÍSTICO E TURÍSTICO DO ESTADO DE SÃO PAULO

<http://condephaat.sp.gov.br/>

Acesso em: 30 mar. 2019.

FARTURA BRASIL

<http://faturabrasil.com.br/>

Acesso em: 30 mar. 2019.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMONIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO - MG

<http://www.iepha.mg.gov.br/>

Acesso em: 30 mar. 2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DA PRATA

<https://www.aguasdaprata.sp.gov.br/index.php>

Acesso em: 30 mar. 2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARÃO DE COCAIS

<http://www.baraodecocais.mg.gov.br/>

Acesso em: 30 mar. 2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE

<https://prefeitura.pbh.gov.br/>

Acesso em: 30 mar. 2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

<http://www.ouopreto.mg.gov.br/>

Acesso em: 30 mar. 2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE POÇOS DE CALDAS

<https://pocosdecaldas.mg.gov.br/>

Acesso em: 30 mar. 2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE NOVA

<https://pontenova.mg.gov.br/>

PREFEITURA MUNICIPAL DE TAQUARITINGA

<http://www.taquaritinga.sp.gov.br/>

Acesso em: 30 mar. 2019.

RUSTY MARCELLINI

<http://www.rustymarcellini.com.br/>

Acesso em: 30 mar. 2019.

SLOW FOOD BRASIL

<http://www.slowfoodbrasil.com/>

Acesso em: 30 mar. 2019.

SLOW FOOD INTERNACIONAL

<https://www.slowfood.com/>

Acesso em: 30 mar. 2019.

Vídeos:

ACHAMOS EM MINAS - A VERDADEIRA GOIABADA CASCAÃO. Direção e Produção: TV RECORD, 2015. Online. Disponível em: <https://noticias.r7.com/minas-gerais/balanco-geral-mg/videos/achamos-em-minas-veja-como-e-feita-a-verdadeira-goiabada-cascao-16102015>

Acesso em: 30 de mar. 2019.

ACHAMOS EM MINAS - GOIABADA DA SELEÇÃO. Direção e Produção: TV RECORD, 2018. Online. Disponível em: <https://youtu.be/XMhvNXwSKx0>

Acesso em: 30 de mar. 2019.

ACHAMOS EM MINAS - MAIOR DOCE DE ABÓBORA. Direção e Produção: TV RECORD, . Online. Disponível em: <https://youtu.be/G2Rsr24CQNA>

Acesso em: 30 de mar. 2019.

GOIABADA DE SÃO BARTOLOMEU. Direção e Produção: TV UFOP. Ouro Preto: Universidade Federal de Ouro Preto, 2018. Online. Disponível em: <https://youtu.be/EvuYuv0aALo>

Acesso em: 30 de mar. 2019.

GOIABADA TRAZ MUITO ORGULHO PARA OS MORADORES DE SÃO BARTOLOMEU, EM OURO PRETO. Direção e Produção: TV GLOBO, 2017. Online. Disponível em: <https://globoplay.globo.com/v/5960155/>
Acesso em: 30 de mar. 2019.

MAIS QUE DOCE. Direção e Produção: TV UFOP. Ouro Preto: Universidade Federal de Ouro Preto, 2018. Online. Disponível em <<https://www.youtube.com/watch?v=sDbLEz0A7Q8> >
Acesso em: 30 de mar. 2019.

PROVANDO O MUNDO - COMO SURTIU A GOIABADA CASCÃO. Direção e Produção: Provando o Mundo. Online. Disponível em: <https://youtu.be/CIPaUSac71Q>
Acesso em: 30 de mar. 2019.

TRILHAS DO SABOR - EP.01 DOCES DE SÃO BARTOLOMEU - PARTE 1. Direção e Produção: Trilhas do Sabor. Belo Horizonte: Fundação Cultural e Educativa TV Minas, 2012. Online. Disponível em: <https://youtu.be/07seLeamgrw>
Acesso em: 30 de mar. 2019.

TRILHAS DO SABOR - EP.01 DOCES DE SÃO BARTOLOMEU - PARTE 2. Direção e Produção: Trilhas do Sabor. Belo Horizonte: Fundação Cultural e Educativa TV Minas, 2012. Online. Disponível em: <https://youtu.be/mHoZ7RTAU4E>
Acesso em: 30 de mar. 2019.

TRILHAS DO SABOR - EP.01 DOCES DE SÃO BARTOLOMEU - PARTE 3. Direção e Produção: Trilhas do Sabor. Belo Horizonte: Fundação Cultural e Educativa TV Minas, 2012. Online. Disponível em: <https://youtu.be/G1pLayfrwbl>
Acesso em: 30 de mar. 2019.

TRILHAS DO SABOR - EP.59 GOIABADA ZÉLIA. Direção e Produção: Trilhas do Sabor. Belo Horizonte: Fundação Cultural e Educativa TV Minas, 2012. Online. Disponível em: < <https://youtu.be/9ZYCND2T99M> >
Acesso em: 30 de mar. 2019.

XX FESTA CULTURAL DA GOIABA DE SÃO BARTOLOMEU. Direção e Produção: TV UFOP. Ouro Preto: Universidade Federal de Ouro Preto, 2018. Online. Disponível em: <https://youtu.be/sQydPGW0NmU>
Acesso em: 30 mar. 2019.

APÊNDICE A - Termo de Autorização de uso de imagem e voz

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E VOZ

Eu, _____,

Nacionalidade _____, portador(a) do RG n.º _____,

inscrito(a) no CPF sob o n.º _____ residente a _____

_____ n.º _____,

na cidade de _____, estado de _____,

AUTORIZO o uso de minha imagem e voz, constante nos registros (gravações, filmagens e fotografias) da pesquisadora Fernanda Maria Oliveira Araujo e de seu acompanhante Thiago Augusto de Medeiros Bianchi com o fim específico de pesquisa acadêmica intitulada **Goiabas, açúcar, mão firmes e tradição: uma cartografia afetiva do fazer artesanal da Goiabada Cascão** sem qualquer ônus e em caráter definitivo.

A presente autorização abrangendo o uso da minha imagem e voz nos registros acima mencionados é concedida à pesquisadora **Fernanda Maria Oliveira Araujo** a título gratuito, para utilização – sem fins lucrativos – em arquivos físicos e online (seja para consultas acadêmicas ou reproduções) e em veículos de comunicação (sejam eles eletrônicos ou impressos), desde que respeitem a finalidade educacional da pesquisa e de preservação da tradição para a qual assino esta autorização.

Local e data: _____ Assinatura: _____

APÊNDICE B - Termo de Consentimento livre e esclarecido - TCLE (maiores de idade)

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE (MAIORES DE IDADE)

Esclarecimentos

Este é um convite para você participar da pesquisa: **Goiabas, açúcar, mão firmes e tradição: uma cartografia afetiva do fazer artesanal da Goiabada Cascão**, que tem como pesquisadora responsável **Fernanda Maria Oliveira Araujo**. Esta pesquisa tem como objetivo realizar um levantamento do modo artesanal de fazer a goiabada cascão e apresentá-la através de uma plataforma digital. A motivação desta pesquisa é a preservação da tradição. Caso você decida participar, você será entrevistado(a) - serão feitas filmagens, gravação de voz e registros fotográficos do processo de produção do doce. Diante disso, faz-se necessária sua autorização para o uso de imagem e voz. Durante todo o período da pesquisa você poderá esclarecer suas dúvidas. Você tem o direito de se recusar a participar. Todo material coletado será de uso exclusivo do projeto - sem fins lucrativos - em arquivos físicos ou online (seja para consultas ou reproduções) e em veículos de comunicação (sejam eles eletrônicos ou impressos), desde que mantida a finalidade do projeto. Este documento foi impresso em duas vias, uma ficará com você e a outra com a pesquisadora responsável.

Devolutiva dos resultados

Ao final do projeto será enviada uma cópia do projeto para seu endereço residencial (cópia impressa) ou para seu endereço eletrônico (cópia eletrônica).

Consentimento Livre e Esclarecido

Dado os esclarecimentos acima, concordo em participar da pesquisa **Goiabas, açúcar, mão firmes e tradição: uma cartografia afetiva do fazer artesanal da Goiabada Cascão**, e autorizo a divulgação das informações por mim fornecidas, bem como autorizo o uso de imagens e voz.

Local e data: _____

Assinatura do participante: _____

Declaração do pesquisador responsável

Como pesquisador responsável pelo estudo **Goiabas, açúcar, mão firmes e tradição: uma cartografia afetiva do fazer artesanal da Goiabada Cascão**), declaro que assumo a inteira responsabilidade de cumprir os objetivos do projeto e fielmente os esclarecimentos citados acima. Declaro ainda estar ciente que na inobservância do compromisso ora assumido estarei infringindo as normas éticas, que regulamentam as pesquisas envolvendo o ser humano.

Local e data: _____

Assinatura do pesquisador responsável: _____

APÊNDICE C - Goiabada cascão artesanal - questionário para o projeto de doutorado de Fernanda Araujo

Nome / Propriedade: _____

Quando começou a produzir goiabada cascão? _____

Como quem aprendeu? _____

Onde produz? _____

A produção da goiabada cascão/a vida de doceiro

O que você considera essencial na produção da goiabada cascão? (o uso do tacho de cobre, da colher de pau, do fogão a lenha, o tipo de goiaba, não adicionar conservantes....)

O que significa para você produzir doces? (é seu sustento, você gosta da atividade, gostaria de fazer outra coisa?)

O que você acha do ofício de doceiro? Você se considera um doceiro?

Você ensina ou já ensinou a sua atividade a outra pessoa?

O destino da goiabada cascão

Qual o destino da goiabada?

Onde vende? Tem loja própria?

Quem compra? Qual o perfil do cliente?

O consumo da goiabada cascão

Quais as formas de consumo da goiabada cascão? (pura, com queijo, em doces, bolos,...) . O que os clientes dizem?

É consumida como sobremesa, no café da manhã, no café da tarde? O que os clientes dizem?

Você consome a goiabada que você faz? Como? Qual a sua preferência?

A tradição / mudanças

O que significa a produção da goiabada cascão para a sua família?

E para sua cidade / região? Você acha que representa a história da sua cidade?

Como você vê a continuidade no processo produtivo da goiabada cascão?

Há muitas dificuldades na continuidade da produção? Quais?

Você gostaria de fazer diferente? Modificar receita, modificar utensílios, ampliar a produção,...?

A vigilância sanitária impõe regras ou mudanças na produção?

Memória /histórias

Quais são suas lembranças da goiabada cascão?

Você tem alguma história da goiabada cascão?

APÊNDICE D - Pesquisa documental

Documento	Autoria	Descrição	Data de consulta
Mini Documentário Mais Que Doce Online Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=sDbLEz0A7Q8	Produzido pela TV UFOP (TV da Universidade Federal de Ouro Preto - MG) em parceria com a Secretaria de Cultura e Patrimônio de Ouro Preto. Lançado em 13/04/2018 durante a 22 Feira Cultural da Goiaba de São Bartolomeu.	Apresenta as relações afetivas por trás da produção dessas delícias: sustento, trabalho, negócio, tradição, desafios e laço social. Esses são os componentes fundamentais para o processo de revalidação do registro da produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu (2008-2018) que completa 10 anos como primeiro bem do patrimônio imaterial registrado no distrito.	Março de 2019

<p>Doces de São Bartolomeu - Episódio 01 - Parte 1, 2 e 3 Online Disponíveis em: Parte 1 https://youtu.be/07seLeamgrw Parte 2 https://www.youtube.com/watch?v=mHoZ7RTAU4E Parte 3 https://www.youtube.com/watch?v=G1pLayfrwbl</p>	<p>Trilhas do Sabor, programa de cultura e gastronomia exibido na Rede Minas de Televisão entre os anos 2011 e 2013.</p>	<p>Rusty marcellini apresenta o distrito de São Bartolomeu e seus doceiros.</p> <p>Doceiros entrevistados: Sr Vicente Tijolo D. Serma Fortes (esposa do Sr. Vicente Tijolo) Edu Tijolo (filho do Sr. Vicente Tijolo) D. Agenir Diniz (Doca)</p>	<p>Jan-Março de 2019</p>
<p>Goiabada Zélia - Ep.59. Online Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=Dd6Ff3uu-tl</p>	<p>Trilhas do Sabor, programa de cultura e gastronomia exibido na Rede Minas de Televisão entre os anos 2011 e 2013.</p>	<p>Apresenta a produção da Goiabada Zélia, da colheita da goiaba à preparação da goiabada.</p>	<p>Jan-Março de 2019</p>
<p>Um Armazém das Antigas Online Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=O2NolJcGr-A&feature=youtu.be</p>	<p>Curta-metragem produzido por Rusty Marcellini</p>	<p>Narra a história da Mercearia Paraopeba em Itabirito, MG.</p>	<p>Jan-Março de 2019</p>
<p>Como surgiu a Goiabada Cascão Online Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=CIPaUSac71Q</p>	<p>Programa Provando o Mundo Exibido em 2017</p>	<p>Doceiro entrevistado: Sr Vicente Tijolo</p>	<p>Jan-Março de 2019</p>
<p>XX Festa Cultural da Goiaba / São Bartolomeu Online Disponível em:</p>	<p>Vídeo promocional da XX Festa Cultural da Goiaba / São Bartolomeu produzido pela TV UFOP (Universidade Federal de Ouro Preto), 2016.</p>	<p>Realizada pela Associação dos Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu a XX Festa Cultural da Goiaba de São Bartolomeu é um evento,</p>	<p>Jan-Março de 2019</p>

https://www.youtube.com/watch?v=sQydPGW0NmU		que reúne diversas atividades culturais para comemorar o final da produção da Goiabada Cascão.	
Goiabada de São Bartolomeu Online Disponível em : https://www.youtube.com/watch?v=EvuYuv0aALo	Programa Plano Aberto / Jornalista Érica Vieira Exibido em 2012	A reportagem mostra a tradição do cultivo da goiaba e fabricação dos doces no distrito de São Bartolomeu. Doceiros (as) entrevistados(as): D. Pia Márcia Chaves Guerra D. Maria Sebastião da Costa D. Eci Maria Fortes Pimenta Sr. Hélio José Pimenta	Jan-Março de 2019
Goiabada traz muito orgulho para os moradores de São Bartolomeu, em Ouro Preto Online Disponível em: https://globoplay.globo.com/v/5960155/	Terra de Minas, Programa da TV Globo Exibido em 24 jun 2017	Doceiros (as) entrevistados(as): D. Pia Márcia Chaves Guerra Mateus Chaves de Carvalho Guerra (filho de Pia Márcia)	Jan-Março de 2019
Goiabada de Minas Gerais - São Bartolomeu Online Disponível na Plataforma Fatura – Comidas do Brasil: http://faturabrasil.com.br/blog-receitas/goiabada-minas-gerais/	Webdoc produzido pelo Fatura Brasil, movimento que promove e desenvolve a gastronomia nacional, reúne e integra produtos, produtores, <i>chefs</i> , indústria, mercados e os apreciadores da boa mesa.	Doceiros(as) entrevistados(as): Edu Tijolo (filho do Sr. Vicente Tijolo)	Jan-Março de 2019
Goiabada Cascão Online Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=dVhufOhCOhE	Documentário produzido pela TOP Cultura Exibido em 2015	Documentário sobre a Goiabada Cascão de São Bartolomeu: Doceiros Entrevistados: Pia Márcia Chaves Guerra Sr. Vicente Tijolo	Jan-Março de 2019

Programa Viação Cipó - Goiabada Zélia	Programa Viação Cipó da TV Alterosa MG, 2016	Produção da Goiabada Cascão Zélia Doceiro(as) Entrevistados(as): José Renato, Celeste e Carminha (filhos de D. Zélia)	Jan-Março de 2019 Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=xOf1xByx_OM
Vídeo do Sebraetec - Doces da Christy	Sebraetec, 2016	Redesign das embalagens do Doces da Christy Doceiros(as) entrevistados(as): Chrtisty	Março de 2019 Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=TIkMkuNSPz4
Programa Achamos em Minas - a verdadeira goiabada cascão	Achamos em Minas Programa da TV Record Exibido em 2015	Doceiros (as) entrevistados(as): Sr. Vicente Tijolo Eduardo Tijolo (filho do Sr. Vicente Tijolo)	Jan-Março de 2019 Disponível em: https://noticias.r7.com/minas-gerais/balanco-geral-mg/videos/achamos-em-minas-veja-como-e-feita-a-verdadeira-goiabada-cascao-16102015
Programa Achamos em Minas - Conheça a Goiabada da Christy	Achamos em Minas, Programa da TV Record Exibido em 2018	Produção dos Doces da Christy Doceiros(as) entrevistados(as): Christy	Jan-Março de 2019 Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=XMhvNXwSKx0
Programa Achamos em Minas - O maior doce de abóbora do Brasil	Achamos em Minas Programa da TV Record Exibido em 2018	Produção do doce de abóbora do Doce da Roça / História do Doce da Roça. Entrevistado: Glaucio Peron (empresário doceiro)	Março de 2019 Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=G2Rsr24CQNA

Vídeo sobre o Registro da Goiabada Cascão de Barão de Cocais	Prefeitura de Barão de Cocais, 2014	Registro da Goiabada Cascão de Barão de Cocais Doceiros(as) entrevistados(as): Carmen Gonçalves Nélia da Silva Aparecida Leite	Jan-Março de 2019 https://www.youtube.com/watch?v=qUo_vIKi_rrs
Dossiê Técnico / Doce em Pasta e em Calda	Renata Martins Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - SBRT		Março de 2019 Disponível em: http://respostatecnica.org.br/dossie-tecnico/downloadsDT/MjM0
Dossiê de registro da tradicional produção de doces de São Bartolomeu	Prefeitura Municipal de Ouro Preto, 2011	Documento elaborado durante o processo de registro da tradição dos doces artesanais de São Bartolomeu como Patrimônio Cultural Imaterial do município de Ouro Preto.	Março de 2019

APÊNDICE E - Transcrição dos vídeos



Mais que Doce

Mini documentário produzido pela TV UFOP em parceria com a Secretaria de Cultura e Patrimônio de Ouro Preto.

Exibido em 2018

Duração: 9:30

Esse documentário apresenta as relações afetivas por trás da produção dessas delícias: sustento, trabalho, negócio, tradição, desafios e laço social. Esses são os componentes fundamentais para o processo de revalidação do registro da produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu (2008-2018) que completa 10 anos como primeiro bem do patrimônio imaterial registrado no distrito.

0:22 D. Pia (doceira)

A cidade que a gente mora, o distrito de S. Bartolomeu ele tem valor, ele tem cultura, ele tem tradição...e tem como tradição uma coisa maravilhosa que é o doce.

0:32 Sr. Vicente (doceiro)

Em 2006 depois que fundou a Associação nós procuramos o patrimônio, né, com a ajuda de prefeitos e até vereadores para nós receber o título de patrimônio imaterial municipal e conseguimos em 2008 eles já fizeram, de 2005 a 2008 eles ficaram fazendo a pesquisa, por que o problema do tacho de cobre dá o zinhavre, se não tiver muito cuidado pode fazer mal às pessoas né, mas ...eles ficaram 5 anos fazendo a pesquisa e chegaram numa conclusão que não tinha problema, nunca deu problema aqui.

1:29 Luis Gustavo Fortes Barbosa (doceiro)

O trampo é bem pesado né. Não é pra qualquer um não. Por isso que virou patrimônio imaterial de Ouro Preto. Para a galera dar valor no trabalho.

1:42 D. Pia (doceira)

Além de doceira eu também sou professora da escola daqui de S. Bartolomeu e a gente procura sempre trabalhar na nossa parte pedagógica o patrimônio histórico cultural e natural de S. Bartolomeu e o maior patrimônio que a gente tem é os doces, né. Nós, esse ano estamos muito felizes, todos os doceiros, por que nós estamos completando 10 anos como patrimônio Cultural imaterial de Ouro preto. E essa tradição vai se passando de geração para geração há mais de 100 anos, graças a essa tradição familiar que o avô passa pro pai, que passa pro filho que passa pro neto e assim a gente vai vencendo todas as etapas, as dificuldades, e as mudanças que o mundo traz né.

2:24 Edu Tijolo (doceiro)

Eu nasci já mexendo com doce né e criei exemplo do meu pai, meu pai queria que eu estudasse e eu nunca tive vocação, continuei trabalhando com ele e eu vi que comecei a gostar de fazer doce, tenho prazer de fazer, a forma de fazer sem química, natural, hoje tá sendo muito valorizado, né. Então é uma coisa que eu aprendi e é isso ai eu bem gosto de fazer, fazendo doce é uma coisa importante pra nós aqui. Eu praticamente sei fazer só isso. Eu não estudei. Então eu sei fazer doce, amo fazer doce e faço doce.

2:57 Luis Gustavo Fortes Barbosa (doceiro)

É uma coisa muito bacana que começou com gerações, o negócio começou com o pai do meu avô, passô pro meu avô, passô pro meu pai e tá passando pra mim agora. Os meus filho também.

3:26 Sr. Vicente (doceiro)

Depois que nós ganhamos esse título do patrimônio melhorou muito as vendas do doce aqui no varejo e eu parei de mexer com o atacado, ai ficou o meu filho, o Eduardo, agora ele que mexe com quantidade maior e eu fico vendendo em minha lojinha tranquilo mas vende bem.

3:52 Luis Gustavo Fortes Barbosa (doceiro)

Com esse selo agora do patrimônio né, a gente consegue tá vendendo mais e tá mandando pra outros lugares, e com a Associação melhor ainda que você obter a nota fiscal do produto, então você leva pra qualquer lugar que tenha nota fiscal da associação dos doceiros de S. Bartolomeu, tudo certinho.

4:14 Vera Lúcia de Faria (doceira)

O selo é importante, igual eu te falei do doce que foi lá pra Bélgica, já é uma identificação dos doces de S. Bartolomeu, que é a nossa Associação então né, fica uma referência.

4:35 Luis Gustavo Fortes Barbosa (doceiro)

O doce tá todo mundo procurando o artesanal, né. O mundo inteiro agora. O caseiro, o artesanal, o feito em casa né, tão deixando mais os industrializados de lado.

4:47 Mateus de Carvalho Guerra (doceiro)

O fato de ser produzido igual antigamente que traz uma qualidade de sabor muito maior para o produto, então a gente não quer ter que concorrer com o produto industrializado através de preço e sim através de qualidade.

4:59 Vera Lúcia de Faria (doceira)

Tem 35 anos que eu vendo doce em Ouro Preto, Cachoeira e o pessoal adora. Então o doce de leite...ah Vera, vai trazer o doce de leite...eu passo que 15 dias que não levo fica doido que eu levo. O pessoal que o primeiro doce de leite da região aqui é o nosso. A gente faz com capricho, num põe muito açúcar, sabe.

5:19 Sr Vicente (doceiro)

Já faz 10 anos, mas nós continuamos da mesma forma, toda artesanal e precisamos de melhorar alguma coisa né.

5:34 D. Pia (doceira)

Fazer ele com menos açúcar mantendo mais o sabor da fruta e procurando atender a todos com essa doçura que as famílias daqui tem.

5:42 Sr. Vicente (doceiro)

Eu, às vezes, faço doce sem açúcar, pelo menos o doce de banana, com a banana daqui da roça é muito doce, então dá prá fazer o doce e fica bom.

5:57 Luis Gustavo Fortes Barbosa (doceiro)

É tudo 100% puro, não tem química, não tem conservante, não tem nada e a durabilidade dele é muito grande.

6:31 D. Pia (doceira)

A Festa da Goiaba é uma tradição que surgiu para valorizar essa produção, então a gente comemora na festa a boa safra da goiaba. Vocês podem ter visto aqui hoje como os pés estão carregados de goiaba, então essa comemoração já tem 22 anos ...traz para o doceiro um valor, uma autoestima que eles tem uma festa para eles, uma festa que valoriza o trabalho deles.

6:56 Edu Tijolo (doceiro)

É muito satisfatória, é muita gente que vem pelo convite, que quer aprender com a gente, eu me sinto um professor. Eu tive várias professoras que eu gosto muito e hoje na minha área eu sou professor também, ensino fazer doce, eu gosto de ensinar e ai a gente faz ao vivo no meio da rua, as pessoas mexe, aprende, vê que é difícil né e é ai que muita gente valoriza o doce da gente.

7:36 Sr Vicente (doceiro)

Quando nós começamos com a associação tinha mais de 30, dos 35 doceiros agora, e não tem 10 anos ainda, não é capaz de ter 25.

7:51 Luis Gustavo Fortes Barbosa (doceiro)

É uma tradição que não pode perder né, hoje a gente tem que tá envolvido, são 150 anos de tradição e se a gente não continuar morre né.

8:11 Vera Lúcia de Faria (doceira)

Ahh qualquer doce eu gosto, doce de abóbora, ...

8:14 D. Pia (doceira)

Meu doce preferido é a goiabada, adoro a goiabada e acompanhada com um queijinho então, não existe nada melhor.

8:20 Sr. Vicente (doceiro)

A goiabada cascão e com queijo né, então feita assim na hora é uma delícia

8:30 Mateus de Carvalho Guerra (doceiro)

É uma coisa que eu gosto de fazer e que me liga muito com minha vida na roça

8:39 Luis Gustavo Fortes Barbosa (doceiro)

O doce pra mim é tudo, nasci no doce...

8:47 Vera Lúcia de Faria (doceira)

É uma diversão, eu gosto, adoro quando chego lá e fala assim... é Vera seu doce é uma delícia, não tem mais doce pra nós? Ah eu fico numa satisfação danada.



Trilhas do Sabor

Doces de São Bartolomeu - Ep. 01 - Parte 1

Exibido em 2012

Duração: 7:53

Para a maioria das pessoas a comida envolve só o paladar para outros envolve também o aroma, a audição, a visão e o tato. Sabores que seduzem os nossos sentidos nos preparam para uma viagem especial pois é através da comida que podemos viajar para lugares distantes.

A cada programa vamos percorrer cidades de Minas, conhecer os seus personagens e conhecer as iguarias que eles preparam.

Olá, eu sou Rusty Marcellini convido vocês para seguir comigo pelas Trilhas do Sabor.

0:50 Itabirito (MG) - Merceria Paraopeba

Rusty Marcellini entrevista Roninho da Merceria Paraopeba

- Roninho, o que nós temos aqui na sua frente?
- Nós temos a goiabada que é da região aqui do município de Ouro Preto, de São Bartolomeu.

- Posso provar?
- Pode, com certeza. Tem doce de pêsego também, que agora é época do pessego. Tem figo verde, né. E o doce de limão capeta, que é esse aqui, que aquele limão rosa que o pessoal fala. Também tudo da região lá.
- Com quem que você compra lá?
- Nós temos outros fornecedores, mas a gente focou numa família que é da Seu Vicente, que abastece a gente.
- Vc come também?
- Se eu como? É o dia inteiro! Você vai provar pro freguês tira um pedacinho e não engorda também não. Eu falo que o que engorda doce é beber água. Não pode beber água depois. Tem que ir comendo sem beber água. Olha só procê vê que conjunto interessante. O pedaço tá pequenininho, to com uma pão duragem danada né. Mas sabe por que eu dou pequeno assim? Se der grande enjoa, então dando pequeno o cliente leva pra casa.
- Já podia ir lá conhecer como é que faz esses doces, heim?

2:08 São Bartolomeu - distrito de Ouro Preto

Estamos indo para São Bartolomeu, o distrito mais antigo de Ouro Preto. Lá diversas famílias mantêm viva a tradição de preparar doces em barra. São dez quilômetros em estrada de terra a partir de Cachoeira do Campo.

2:30 Rusty Marcellini entrevista o doceiro Sr Vicente Tijolo

- Esse aqui é o Sr Vicente, um dos doceiros mais famosos daqui.
- Um dos doceiros mais velho!

2:46 Rusty Marcellini entrevista o historiador João Paulo Martim e Sr Vicente

- Qual o registro mais antigo que tem dos doces daqui de São Bartolomeu?
- O registro mais antigo que nós temos referência é de um viajante europeu, o John Emanuel Pohl, austríaco e ele passando por Cachoeira do Campo no início do século XIX ele relata a produção de doce local inclusive ele dá detalhes das barras, a forma como era embalado, as barras grandes, os caixotes com em torno de 20 a 25 quilos são muito semelhantes à forma como hoje os doceiros trabalham.
- O Sr aprendeu com quem?
- Com meu pai.
- E seu pai, o Sr sabe se aprendeu com alguém?
- Ele aprendeu com o pai dele também.
- Então já voltam 100 anos aí.
- Eu acredito que é mais de 100 anos.

3:38 Sr Vicente sobre a marmelada e as frutas

- O povo de São Bartolomeu antigamente tinha apelido de marmelada, em Ouro Preto quando a gente chegava com os cargueiros para vender doce, falava...vem o povo da marmelada. Era povo de São Bartolomeu. O marmelo acabou, ninguém cuidava. Aí as árvores do marmelo morreram. E acabou. E tinha muita goiaba e

eles começaram a fazer a goiaba. Nós temos aqui mais de 21 doceiros, famílias que fazem doce, espalhado por todo o município né.

- Como é que é a época das frutas?
- Primeiro é o pêssego, depois vem o figo e a cidra que é em dezembro também. Em fevereiro vem a goiaba né. A goiaba dá três meses direto, fevereiro, março e abril, então a gente aproveita e faz bastante doce e guarda. E vai vendendo enquanto durar.
- Aqui é o figo verde, vocês fazem com o figo verde mesmo, né?
- Verde, verde. Ele fica mais bonito né.
- Não deixa amadurecer, não?
- Não. Se amadurecer ele cresce muito e a semente fica grossa.

5:11 Sr Vicente sobre o uso da lenha

- Eles não queriam deixar a gente tirar a lenha, nem a lenha seca no mato. Quer dizer tão querendo acabar com a tradição do doce.

5:21 Edu Tijolo sobre o uso da lenha

- Aqui tem a floresta do Uaimii. A gente começou a tirar lenha seca no mato, aquelas que já seca, ai eles proibiram também, falou que tava atrapalhando, que dá esterco isso, ai a gente que a gente falou que tem certas regiões que é ruim para o meio ambiental, mas o mato nativo não tem problema nenhum. Ai a gente entrou em atrito, mas hoje a gente fez uma parceria, eles doaram um pouco de lenha pra gente.

5:51 João Paulo sobre o tacho de cobre

- O cobre do tacho criou essa repercussão maior, mas o que temos que analisar é o produto. Em que medida aquele produto, por exemplo, tem um efeito real do cobre. Não é apenas o tacho, o que o doce pode carregar daquilo de malefício.

6:09 Sr Vicente sobre o azinhavre

- Eu acredito que o *zinhavre*, que solta, pode fazer mal, mas do jeito que a gente lava ele na hora, eu acho que vai ser o mínimo que pode sair. Por que há mais de 100 anos nós fizemos, meu pai, meu avô, a maioria que faziam o doce, nunca viu fala que ninguém morreu por que comeu doce.

6:36 D. Doca sobre a limpeza do tacho

- Eu to passando o limão com sal, ai eu tiro um *bucado* do grosso, daquela mancha preta. Ai eu torno a passar o limão com bicarbonato.

6:52 Sidnéia dos Santos (Historiadora) sobre o uso do tacho

- A gente buscou junto à Universidade Federal de Ouro Preto, tem um projeto e que a gente está retomando ele agora por causa dessa polêmica toda de provar que a interferência que o tacho de cobre faz é mínima, é quase nenhuma.

7:05 Sobre o mercado de tacho de cobre

- Tem tacho novo no mercado pra gente comprar, pra consertar? Como é que é essa questão?
- Olha, desse tamanho, a gente pode encontrar só tacho velho, usado. Novo não acha não. Hoje até pra mandar soldar, se um tacho desse furá quase tem que levar em Belo Horizonte. Por aqui acabou todo o pessoal que mexia com a fabricação de tacho.

XX Festa Cultural da Goiaba



Realização: ADAF (Associação dos Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu)

Apoio: TV UFOP, Prefeitura Municipal de Ouro Preto, IEF, Fundo Estadual de Cultura, Secretaria da Cultura e Governo de Minas Gerais

Exibido em 2016

Duração: 1:26

São Bartolomeu, joia doce de Ouro Preto cortada pelo Rio das Velhas. Joia por conta do ouro e das pedras ali encontradas nos séculos XVIII e XIX. A riqueza e a localização central na Estrada Real fizeram do local ponto estratégico para a mineração. Levaram o ouro, mas deixaram a história contada em suas ruas, suas casas e com seus moradores. Casas erguidas sobre um colonial estilo. O ouro agora é doce, é cultura. A goiabada cascão é o detalhe rico com mais de 150 anos de tradição e festejada patrimônio imaterial de Ouro Preto. A nova jóia que vem da agricultura sustenta o povo que viu o tempo passar, mas conservou a beleza dos costumes antigos. Das janelas de suas casas enfileiradas observa o caminho que leva à igreja na qual o padroeiro tudo observa e abençoa. Participe da vigésima Festa Cultural da Goiabada de 08 a 10 de abril em São Bartolomeu



Goiabada de São Bartolomeu

Plano Aberto / Jornalista Érica Vieira

Exibido em 2012

Duração: 5:08

"São Bartolomeu é um doce pedaço de Ouro Preto. É o distrito mais antigo de Ouro Preto, onde nasceu Ouro Preto. Está nas margens do Rio das Velhas, é do final do século XVII. Tem uma história muito sedimentada no povo que mora aqui, na tradição de antigo celeiro de Ouro Preto. Desde a antiguidade essa tradição de plantio, dos doces, das frutas é tradição aqui e perdura até hoje"

Pia Márcia Chaves Guerra (doceira e presidente da Associação dos Doceiros de São Bartolomeu)

"É, meus avós que fizeram né. Então, eles inventaram fazer goiabada cascão. Por que fazia era com a peneira de taquara, de bambu né. Então faltô. Ai o meu avô e o avô do meu marido, eles eram cumpadres e falou: O cumpadre, vamos fazê as casquinhas que as vez dá certo. E deu. Ai que pegou cascão. Ai depois foi pros filhos, dos filhos pros netos. E hoje eu sou uma das netas. Tem 56 anos que eu faço doce".

Maria Sebastião da Costa (doceira da família Costa)

"Os doces mais tradicionais daqui é a goiabada cascão, que é o carro chefe, que é conhecida em todos os lugares até fora do país a goiabada cascão já foi passear".

Pia Márcia Chaves Guerra (doceira e presidente da Associação dos Doceiros de São Bartolomeu)

"Goiaba você tem que apanhá ela, lavá, limpá, ai passa limpa a semente, depois é lavá de novo e botá no tacho".

Eci Maria Fortes Pimenta (doceira da família Pimenta)

"Eu faço doce com minha a goiaba, do meu quintal, não compro goiaba nenhuma, em lugar nenhum. É goiaba nativa, daqui!".

Maria Sebastião da Costa (doceira da família Costa)

"Você pode armazenar esse doce por 2 anos e não estraga. Ai quando você quer picar, pode picar barras pequenas pra vender para as pessoas ou vender o caixotão no preço de atacado para quem revende o doce".

Foi feito um levantamento desde 2006, quando começou esse levantamento pro registro do doce, para o tombamento do doce como patrimonio imaterial de Ouro Preto. É por essa cultura, esse modo de fazer, que vão passando de geração pra geração, e perdura até hoje, no tacho de cobre, nos caixotões de madeira, na pá. Essa tradição na fornalha, no fogão à lenha e na família. O trabalho familiar que encanta, é isso. Trabalha a mãe, o filho, o neto. Então essa mistura familiar que dá esse doce tão gostoso e

especial de São Bartolomeu".

Pia Márcia Chaves Guerra (doceira e presidente da Associação dos Doceiros de São Bartolomeu)

"Se você encontrar um doce de São Bartolomeu vai ter um selinho Patrimônio Cultural Imaterial de Ouro Preto. Isso acaba de alguma forma agregando valor àquela manifestação e contribui também para auto estima dos doceiros".

João Paulo Martins (historiador)

"Nós começamos de novo né, ajudando meu pai. Ai depois meu pai morreu, ai segui a tradição. Agora vou ter que deixar para o futuro. Chega de trabalhar, tô velho pra isso".

Hélio José Pimenta (doceiro)

"Há relatos de que uma mulher conheceu o seu marido fazendo doces. Tem um ditado, uma brincadeira que diz que a criança quando nasce, joga na parede, se pregar é doceiro, se cair é jogador de baralho. Mas todo mundo de alguma forma passou por um processo de aprendizado".

João Paulo Martins (historiador)

"Eu espero que a gente consiga, a gente consiga manter essa tradição, e passar essa mensagem pros nossos filhos e pros nossos netos, de que esse valor, esse doce, é a nossa cara, tem que manter essa tradição".

Pia Márcia Chaves Guerra (doceira e presidente da Associação dos Doceiros de São Bartolomeu)

"Eu acho que deve continuar, acho que os novo deve de... né, eu acho.

Eci Maria Fortes Pimenta (doceira da família Pimenta)



Goiabada traz muito orgulho aos moradores de São Bartolomeu

Terra de Minas

Programa da TV Globo

Exibido em 24 jun 2017

Duração: 6:06

Mesmo com essa estampa de cidade colonial, com ruas e paredões de pedra que cativam o olhar de quem vem dar um

passaio por aqui, São Bartolomeu distrito de Ouro Preto pega mais o turista pelo estômago. Dá só uma olhada na fartura desse caixote de dar água na boca, é a goiabada cascão, doce típico que a D. Pia faz há 25 anos e seguindo a tradição na lenha e no tacho de cobre enorme para dar conta de tantas encomendas. O trabalho quase que diário começa com a limpeza (Narrador).

"Ele precisa ser higienizado, bem higienizado por que isso tira totalmente qualquer risco de contaminação do azinhavre. Por lei a gente tem que limpar bem esse tacho. Isso é saúde, é um respeito a quem vai comer o delicioso doce de São Bartolomeu" (D. Pia).

O primeiro passo para fazer o doce, é claro, é escolher bem as goiabas. Depois é preciso separar a polpa da casca. A casca vai primeiro para o fogo.

"Essa parte é muito importante, você cozinhar um pouco a goiaba antes de pôr a massa e o açúcar, porque dá um cascão macio, não fique aquele cascão da goiaba duro. Então você tem que amolecer a goiaba, derreter ela bem".

Aquela polpa que a D. Pia separou entra neste ponto da receita, mas antes tem que tirar as sementes.

"Então eu joguei a goiaba mole com a semente aqui (despolpadeira) ai a polpa vai para um lado, tá vendo a polpa que vai pro doce, que a gente chama de massa, e a semente dica no outro lado. Essa semente vai para uma composteira orgânica e vira adubo orgânico para adubar o pomar de goiaba. Não se perde nada".

A polpa vai para o tacho junto com a casca que já está macia depois é só mexer e colocar o açúcar. É um passo a passo repetido de geração em geração há muitos anos.

"Em 2005 juntamente com a Prefeitura Municipal de Ouro Preto a gente começou a fazer o inventário desse processo do doce. Foi comprovado que esse doce é feito, no tacho de cobre, com a pá, nas fornalhas a lenha há mais de 200 anos".

Isso foi muito importante para dar valor aos doceiros de São Bartolomeu. Esse historiador conta que com o inventário foi possível registrar o modo de fazer das quitandas como patrimônio imaterial de Ouro Preto. O título foi conquistado em 2008.

"O registro, primeiro dá um outro reconhecimento, uma outra divulgação sobre aquele produto e atesta aquela originalidade e o local de produção. Você está falando de produto artesanal de Ouro Preto, de uma região específica. E você reconhece que aquilo tem um valor coletivo também para todo o município que reconhece aquilo como patrimônio. Em termos práticos, os bens registrados como patrimônio imaterial, recebem um plano de salvaguarda que é um documento que o poder público que no caso é a prefeitura tem que executar continuamente e acompanhar essa manifestação para identificar as necessidades, quais são os riscos de desaparecimento, quais são as propostas junto com os doceiros para que essa prática cultural, que no caso está também associada a uma produção, um modo de vida, se mantenha ao longo do tempo".

Mais interessante nessa questão de manter essa tradição e ser tombada pelo patrimônio é que a família vai participando. E o Mateus que é filho da D. Pia também participa, mexe o tacho, participa de todo o processo, né Mateus.

"Sim, a gente começa desde de criança, ajudando. Ai fica naquele negócio de *ajudá*. Ai os filhos que gosta do negócio, acaba que começa o invés de só ajudá começa a virar um trabalho mesmo e a viver disso também". (Mateus)

Agora o mais interessante é que vem essa inserção dos mais jovens vem o pensamento mais no futuro. Eu sei que você tem projeto de levar essa goiabada de São Bartolomeu para longe.

"A idéia é a seguinte, o que acontece, o doce da roça é muito pouco valorizado financeiramente. E a idéia nossa é conseguir fazer com que consiga ser mais valorizado financeiramente, por que é muito trabalhoso. Então é ganhar valor de mercado e com isso a gente já levou pra outros países o doce e agora estamos tentando fazer venda em escala um pouco maior pra ver se traz um pouco de valor doce mesmo".

É por que dá muito trabalho mesmo, reparou que eles não pararam de mexer hora nenhuma né. O ponto vem depois de quase uma hora de fogo. É quando o doce chega nesse tom mais escuro. Depois eles despejam no caixote para esfriar, partir e vender.

Orgulho de fazer um produto tão conhecido e procurado pelos turistas que visitam a região.

"É a marca do nosso lugar, então tem crescido esse turismo, além disso a gente vende para alguns lugares, empórios de doces, alguns restaurantes que compram doces por que é a sobremesa, né, tradicional da comidinha mineira, tão conhecida, esse doce faz parte, doce figo, de laranja, goiabada, pêssego, cidra, mamão. Então todas essas frutas que temos aqui, é uma forma transformar ela em um produto mais doce, mais cheio de amor, mais cheio de carinho, pra poder agradar todo mundo que chega aqui e poder sair com um sorriso nos lábios e o coração mais doce".



Fatura Brasil

Exibido em

Duração: 2:27

Fatura Brasil, movimento que promove e desenvolve a gastronomia nacional, reúne e integra produtos, produtores, *chefs*, indústria, mercados e os apreciadores da boa mesa

0:08 Meu nome é Eduardo Luiz Fortes mais conhecido como Tijolo. Meu pai tinha uma loja em Ouro Preto onde era uma parede assim de tijolinho e punha os doces que era a mesma coisa. O doce de 1 quilo assim que parecia com um tijolo. Ai um dos estudantes amigo do meu pai falou ...ah isso parece um tijolo, me dá um tijolo...tijolo...ai apelidaram o meu pai de tijolo lá na Garapinha, que o meu pai era dono, do lado do cinema.

0:33 Minha profissão hoje é fazer doce. Desde já com 17 anos quando eu alistei está escrito no meu alistamento doceiro. Desde criança meu pai foi me passando tarefa, pra gente limpar, fundá na lenha e essas coisas né. Limpa goiaba é fácil, com colher e tal...ralar a massa, então fui assim adaptando desde criança a gente tinha que ajudar ele.

0:58 Passei gostar e passei a fazer meu doce separado. Muitos anos com meu pai, casei, vim morar aqui em minha casa e fiz esse lugarzinho aqui pra fazer doce. Eu fui

aperfeiçoando, uma maneira, um jeito de fazer doce, né. Um doce com menos açúcar e mais casca. Que hoje ninguém tá podendo com muito açúcar então eu fui aperfeiçoando. Meu doce hoje é diferenciado.

1:28 Eu faço num dia e levo no outro. Eu tenho uma lojinha lá em Cachoeira. Levo pro mercado central em Belo Horizonte, em Ouro Preto, Itabirito, cada dia eu entrego, uma o duas vezes na semana. A produção é, uma média ai, de uma 1 tonelada por mês de doce.

1:41 É pesado, mexer com doce não é fácil não. É muito pesado. Eu acho que eu não engordo por causa disso, sua muito, é pesado, o calor é muito grande, então, você acaba tendo que mexer duas horas sem parar, não pode parar porque queima o tacho.

2:00 Meu pai gosta muito de jogar baralho. Quando o menino nasce joga na parede. Se grudar é doceiro, se cair é jogador de baralho.



Goiabada Zélia

Exibido em 2012

Duração: 13:52

0:25 Rusty Marcellini apresenta Renato Mol, um dos sócios da Goiabada Zélia

0:50 Conversam sobre o tipo de goiaba

- Essa goiaba qual é? Tem variedade?
- Essa é a Paloma, mais arredondada. E temos também a Cortibel, que é mais rugosa. Parece uma pera.
- A goiaba amadurece fora do pé?
- Amadurece, se você deixar nas caixas, de um dia para o outro, pode chegar até perder. Amadurece muito rápido.
- Essa é a goiaba vermelha?
- É só a goiaba vermelha.
- Vocês usam a branca também?

- Não
- O que acontece?
- O doce da branca ...fica sem cor.

2:02 Sobre a colheita

- E só colhe a goiaba madura para a produção do doce, por que se for verde ela vai ficar completamente diferente.

2:16 Sobre o plantio

- Como é o plantio da goiabeira? É só tirar a semente e jogar no mato?
- Antigamente era assim (rs). Vc compra as mudas em estacas.
- O pé de goiaba nativa é diferente?
- A goiaba nativa é muito boa, mas é muito atacada por bicho. E as goiabas são muito pequenas, e para a indústria fica inviável.
- A casca é mais fina?
- Ela não tem a resistência que esse goiabão tem. Qualquer coisinha ela cai e é muito pequenininha.
- E aquela larvinha que a gente vê dentro da goiaba? O que é? Uma mosca?
- É o famoso bicho da goiaba. Essa goiaba não tem.

3:25 Renato colhe uma goiaba Paloma do pé e abre, mostrando que não há bichos.

3:41 Renato comenta que é a fruta que tem mais vitamina C, que consome no café da manhã e que adora retirar o miolo da goiaba e completar com a goiabada.

3:56 Sobre o sabor da fruta

- O pessoal fala que pé de goiaba pra crescer gosta de muita água? Então vocês irrigam?
- Não, plantamos o goiabal perto de um córrego ou de um brejo. A raiz aprofunda bem e busca a água que precisa. Se você controlar bem a poda, no tempo certo, você consegue a fruta assim como estamos conseguindo agora. Que é no meio de abril. Quando você irriga uma fruta ela fica sem aquele sabor forte (Renato, compara com o frango de granja e o frango caipira). Nós queremos que nossa goiaba seja caipira.

4:55 Sobre a poda

- Essa questão da poda, é ela que vai permitir você colher goiaba todo ano?
- É a poda que faz nasce o fruto. Então quando o tempo nos ajuda nós temos goiaba, quando o tempo está muito seco não temos goiaba fora de época.
- E como é feita essa poda? Você corta onde?
- É fácil, Vc pega um galho, mede 15cm e corta. Em todo o lance que tem. Onde cortou vai brotar, o fruto sai pela a poda.
- Estou vendo que as árvores aqui são mais baixinhas.
- Você viu o pessoal colher ali, né? Eles pegam no fruto e jogam no balde. Se o pé for alto, precisa subir no pé e balançar, a goiaba cai no chão e vai rachar. Vai quebrar. E se ela quebrar a bactéria entra. É essa não serve para a goiabada.
- O que faz pra deixar ela mais baixinha?
- Só na poda. Ela vai abrir, vai formar tipo um taça, bate o sol por cima e ela vai abrir. Ela gosta de água e sol.

7:32 Na produção da goiabada

- Primeiro passo, a goiabada chegou, é descarregada no que a gente de depósito número 1. Ai ela toma a primeira lavagem, para retirar as impurezas do campo, folhas, galhos....Fica um tempo secando, drenando a água.
(Em outro tanque com água). Ela fica aqui mais uns 20 minutos onde é feita outra seleção da goiaba. Ai as meninas vão picar a goiaba, totalmente artesanal. Corta ao meio, tira alguma casquinha da goiaba, os pontinhos e permanece a casca para poder ter o paladar caipira que eu tanto friso.
(Na sala de produção) Aqui é a produção. Nós temos os tachos de inox e temos o filézinho que eu chamo que é o de cobre. Mas não podemos usar. Esse é só decoração.
- Mas eu sei que você tem aqui um tacho de cobre estanhado.
- Temos, ai nós produzimos a goiabada cremosa.

9:38 Na produção da goiabada cremosa

- Esse está pronto?
- Esse já passou da fase de espirrar, está quase na hora de colocar nas latinhas. Aquelas latinhas amarelas que nós temos.
- Renato, um doce feito no tacho é diferente, né?
- É. Essa parte de dentro prateada é o estanho. A ANVISA autoriza que utilize o cobre desde que estanhado. Ele é todo de cobre porém a parte interna é estanho.
- O pequeno produtor que deve pensar com isso ai, né? Para estanhar um tacho desse tamanho deve ser um custo grande.
- É um custo elevado.

10:55 Sobre o ponto

- Como é que faz pra saber o ponto?
- Essa já está na hora de retirar. Ela parou de espirrar.

11:32 Reunidos em uma mesa posta

- Renato, a família inteira reunida?
- A família envolta da goiabada.
- Eu suponha que tem 3 gerações aqui nessa mesa?
- 3 gerações. Meu sobrinho Lorrán, a minha mãe Zélia, que batiza a goiabada, A Celeste que é a verdadeira doceira, minha irmã e a Carminha que também é excelente doceira.
- A senhora prefere a goiabada cremosa ou a de corte?
- Qualquer uma, a que eu acho pronta na hora. Com queijo, requeijão, até pura eu gosto.