

INACIO ANDRADE SILVA

**PATRIMONIALIZAÇÃO, TRADIÇÃO E TRANSMISSÃO:
O SABER-FAZER DOCES ARTESANAIS NO DISTRITO DE SÃO
BARTOLOMEU (OURO PRETO/MINAS GERAIS)**

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, para obtenção do título de *Magister Scientiae*.

VIÇOSA
MINAS GERAIS – BRASIL
2016

Ficha catalográfica preparada pela Biblioteca Central da Universidade
Federal de Viçosa - Câmpus Viçosa

T

S586p
2016
Silva, Inacio Andrade, 19-
Patrimonialização, tradição e transmissão : o saber-fazer
doces artesanais no distrito de São Bartolomeu (Ouro
Preto/Minas Gerais) / Inacio Andrade Silva. – Viçosa, MG,
2016.

xiv, 132f. : il. (algumas color.) ; 29 cm.

Orientador: Sheila Maria Doula.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Viçosa.
Inclui bibliografia.

1. Doces caseiros. 2. Alimentos - Manuseio. 3. Política
pública - Patrimônio cultural. 4. Ouro Preto (MG).
I. Universidade Federal de Viçosa. Departamento de Economia
Rural. Programa de Pós-graduação em Extensão Rural. II. Título.

CDD. 22 ed. 641.86

INACIO ANDRADE SILVA

PATRIMONIALIZAÇÃO, TRADIÇÃO E TRANSMISSÃO: O SABER-FAZER DOCES ARTESANAIS NO DISTRITO DE SÃO BARTOLOMEU (OURO PRETO/MINAS GERAIS)

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, para obtenção do título de *Magister Scientiae*.

APROVADA: 22 de junho de 2016.



Leonardo Civalle



Luciano Rodrigues Costa



Sheila Maria Doula
(Orientadora)

DEDICATÓRIA

“cada um de nós é, na realidade, um resumo de tudo aquilo que viu, ouviu, viveu, de tudo aquilo que pôde assimilar pelas sensações”. (ELISÉE RECLUS, 1985, p.189).
Apropriando-me das palavras de Reclus, dedico minhas ações às experiências que vi, ouvi, vivi e sentir, pois, das paradas boas ou ruins dessa viagem de sensações, cada uma é parte de um processo maior que me proporcionou construir o que sou hoje e o que serei amanhã.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, eu acredito que o estado é **laico ou** pelo menos era pra ser e estar na Constituição garantindo o mínimo de liberdade a todos. Segundamente, gostaria de agradecer a todos que me ajudaram nesse processo de formação. Em especial, a minha mãe e meu pai que foram fundamentais para o que sou hoje.

A meus professores de hoje e de sempre. À Universidade Federal de Viçosa que oportunamente auxiliou em todos os estágios de minha formação acadêmica. Ao programa de Pós-Graduação em Extensão Rural pela oportunidade de chegar a ser um mestre, em especial à professora Sheila Maria Doula que com muita paciência, me orientou na construção dessa investigação científica, que convenhamos aqui, foi muita mesmo, pois era uma virginiana orientando um pisciano, ou seja, tinha tudo para dar errado. Pelo menos não é Áries, né? A@s membr@s do Observatório da Juventude Rural pelo companheirismo nessa batalha que foi o mestrado. Também ao professor Luciano Rodrigues da Costa e ao professor Leonardo Civale pelas caras indicações e pela participação na banca. Ao departamento de Geografia pela minha formação enquanto geógrafo. Ao CNPq que concedeu a bolsa que foi fundamental para a pesquisa, sem ela eu nem teria feito um mestrado, ou seja, é importante ter bolsa, pois sem ela muitas pesquisas nem seriam pensadas ou realizadas.

Aos meus amigos, que foram fundamentais para que eu chegasse até aqui, comemorando vitórias, chorando pitangas (que por sinal foi mais do que deveria ter sido, só de lembra dá vontade de chorar) e socorrendo infartos e crises de ansiedade (P.S.: se você passou por todas essas situações, pode considerar *Brother* mesmo). Citar não é bom, pois dá muita treta e eu ia pagar muito caro para imprimir só os agradecimentos, porém, entretanto, todavia, vou citar aqueles cuja significância foi fundamental nas últimas fases do mestrado (campo e escrita da dissertação), pois sem eles nem casa para dormir ou pesquisa para fazer eu tinha. Ao Lucas Godoy (GEO07) que sem querer me deu meu objeto de pesquisa, à Maísa Freitas (GEO07) que me abrigou enquanto estava em campo e também por deixá-lo muito mais divertido, à Karina e Renata pelo abrigo e orientações em São Bartolomeu, também aos moradores do distrito que com muita consideração me acolheram em seu cotidiano, à Dona Cida também por me abrigar desde que cheguei em Viçosa praticamente, a Carol e William (GEO09) pelos vários socorros no meio da madrugada. Tem mais gente a ser citado, mas eu não me lembro dos nomes. Sim, eu pareço um sem-teto desmemoriado, mas

mestrado faz isso. Então, pense bem antes de entrar num. Agradeço ao Bobão (meu cachorro) e a todos os membros das equipes técnicas das produções cinematográficas, dos seriados e desenhos que assisti nesse período, pois foram essenciais para torná-lo muito mais confortável

SUMÁRIO

LISTA DE FIGURAS	vii
LISTA DE GRÁFICOS	ix
LISTA DE QUADROS.....	x
LISTA DE TABELAS.....	xi
RESUMO.....	xii
ABSTRACT.....	xiv
INTRODUÇÃO	1
1. CONSIDERAÇÕES SOBRE A ALIMENTAÇÃO NO MUNDO CONTENPORÂNEO	3
1.1. Alimentação como campo interdisciplinar de pesquisa e sua importância para a Extensão Rural.....	10
1.2. Metodologia da Pesquisa	12
2. ALIMENTAÇÃO E PROCESSOS CULTURAIS	16
2.1. Alimentação, Natureza e Cultura	16
2.2. Alimentação como um fato social total	20
3. ALIMENTAÇÃO COMO ELO ENTRE PASSADO E PRESENTE	26
3.1. Memória e alimentação	26
3.2. Patrimônio e alimentação.....	33
3.3. Produção Artesanal/Tradicional de Alimentos	39
3.4. Tradição e transmissão cultural no meio rural contemporâneo.....	44
3.5. Juventude, patrimônio e modernidade	51
4. PATRIMONIALIZAÇÃO ALIMENTAR NO DISTRITO DE SÃO BARTOLOMEU.....	56
4.1. O lócus empírico da pesquisa	56
4.2. A festa da goiaba	66
4.3. O processo de patrimonialização	77
4.4. A produção artesanal de doces	79
4.4.1. Os pulos do gato e os mitos fundadores relacionados a atividade.....	82
4.4.2. Os bens relacionados “Os tachos de cobre, as fornalhas e as formas e pás de madeira”	86
4.4.3. A fruta	90
4.4.4. O processo produtivo	92

4.5. Transmissão do saber e transferência do fazer	94
4.6. Situação da juventude na produção de doces	100
4.7. Repercussões da ação patrimonial.....	107
4.7.1. Os conflitos locais e os arranjos institucionais da produção artesanal de doces	107
4.7.2. Turismo.....	115
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	119
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	121

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Esquema básico do triângulo culinário.....	21
Figura 2. Sistema alimentar. Elaboração do autor (2016).....	24
Figura 3. Mapa de localização do município de Ouro Preto, MG.	56
Figura 4. Praça Tiradentes, Ouro Preto/MG.	58
Figura 5. Igreja de Nossa Senhora do Rosário, Ouro Preto/MG.....	58
Figura 6. Mapa de localização dos distritos de Ouro Preto. Em destaque São Bartolomeu.....	59
Figura 7. Vista panorâmica do centro urbano do distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto/MG.....	60
Figura 8. Centro histórico do distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto/MG.	60
Figura 9. Jornal com a divulgação da Festa da Goiaba de 2015, distrito de São Bartolomeu, Ouro preto, MG.....	67
Figura 10. Localização das atividade da festa no distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto MG.....	69
Figura 11.Palco onde foram realizados os shows, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto/MG.....	71
Figura 12.Imagem do primeiro dia de festa, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	72
Figura 13. Fogueira, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.....	72
Figura 14: oficina na casa da festa, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG... ..	74
Figura 15. Oficina na casa da festa, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG. ..	74
Figura 16. Mesa de aperitivos antes do início do coquetel, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.....	75
Figura 17.Coquetel em homenagem aos doceiros, distrito de	76
Figura 18. Comparação entre as fornalhas dos doceiros, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.....	80
Figura 19. Goiabada cascão, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	84
Figura 20. Um “pulo do gato”, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.....	85

Figura 21. Peneira de cobre, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	86
Figura 22. Despoldadora, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	87
Figura 23. Tacho de cobre com azinhavre e a pá de madeira, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	88
Figura 24. Tacho de cobre após a limpeza, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	88
Figura 25. Pomar de goiaba, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	91
Figura 26. Pé de fruta plantado no quintal, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	92
Figura 27. Limpeza da fruta antes da cocção, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	93
Figura 28. Processo de cocção da jabuticaba, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	93
Figura 29. Produção do doce de leite, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	94
Figura 30. Produção do doce de figo, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	95
Figura 31. Tacho com azinhavre, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	108
Figura 32. Os itens geradores de conflito na produção de doces, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	110
Figura 33. Arranjo institucional da produção de doces, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	112
Figura 34. Visitação ao local de produção de doces e a ludicidade do patrimônio, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	118

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Setores econômicos do município de Ouro Preto, MG.	62
Gráfico 2. População residente em São Bartolomeu, Ouro Preto/MG.	64
Gráfico 3. Relações de trabalho dos doceiros, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	81
Gráfico 4. Profissões dos jovens entrevistados, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	101
Gráfico 5. Com quem os jovens trabalham, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	101
Gráfico 6. Motivos colocados para o abandono da produção de doces pelos jovens, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	102
Gráfico 7. O saber-fazer pelos jovens, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	104
Gráfico 8. Motivos por não fazer doces, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	105
Gráfico 9. A produção de doces e o desenvolvimento local, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	106
Gráfico 10. os motivos do desenvolvimento, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	107
Gráfico 11. Local de origem dos turistas, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	115
Gráfico 12. Motivo da visita, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	116
Gráfico 13. Como conheceu o distrito, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	117
Gráfico 14. Importância da produção de doces, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.	117

LISTA DE QUADROS

Quadro 1. Representação gráfica das formas de transmissão, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.....	99
--	----

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. percentuais da evolução da população de Ouro Preto, MG.	61
Tabela 2. População residente no município de Ouro Preto, MG.....	62
Tabela 3: Produção agrícola da lavoura permanente do município de Ouro Preto....	63
Tabela 4: Produção agrícola da lavoura temporária do município de Ouro Preto.	63
Tabela 5. Formas de aprendizado e núcleo familiar, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.....	82

RESUMO

SILVA, Inacio Andrade, M.Sc., Universidade Federal de Viçosa, junho de 2016. **Patrimonialização, tradição e transmissão: o caso do saber-fazer doces artesanais no distrito de São Bartolomeu (Ouro Preto/Minas Gerais)**. Orientadora: Sheila Maria Doula.

O presente trabalho trata das tradições alimentares, sua emergência na atualidade que devido ao processo de globalização estar funcionando como um poderoso fator de homogeneização de culturas alimentares ao mesmo tempo que influencia a emergência de debates sobre os impactos dela na esfera alimentar e gerando movimentos contrários a essa homogeneização. Enfocando na interdisciplinaridade dos estudos sobre a alimentação e na discussão de sua relevância para a Extensão Rural tanto na elaboração e na aplicação de políticas públicas quanto no âmbito científico. Nesse sentido, objetivou-se analisar o processo de transmissão intergeracional do modo de fazer doces artesanais e a influência do processo de patrimonialização na continuidade da atividade pelas gerações mais jovens no distrito de São Bartolomeu, município de Ouro Preto/MG. Metodologicamente a investigação realizada é uma pesquisa qualitativa com caráter exploratório, cujos métodos de coleta de dados foram: Pesquisa bibliográfica, Pesquisa documental, Entrevista em profundidade, Entrevista semiestruturada, Diário de campo e Registro fotográfico. Em que a análise dos dados realizou-se após a Categorização das respostas e das observações. A partir dos dados coletados foram constatadas as seguintes situações: a produção artesanal de doces tem enfrentado alguns problemas: o envelhecimento da população local, o abandono da atividade por parte dos jovens relacionados à produção de doces e também emergência de questões sanitárias relacionada a alguns bens da cultura material do saber fazer. Neste contexto, a ação patrimonial buscar implementar na localidade um processo de identificação entre a produção e a população local, em que a Festa da Goiaba surge como um meio de divulgar o produto da localidade, sendo utilizado como principal signo a goiaba, pois a goiabada cascão é o produto com a maior saída e o que possui mais tradições e mitos envolvidos. Quanto a transmissão geracional da tradição culinária, ocorre no distrito um predomínio da transmissão em âmbito familiar, sendo passada de geração em geração por meio do contato direto com a atividade no cotidiano. Com a emergência de novas atividades econômicas no meio rural, como o

turismo, a produção artesanal tem funcionado como um atrativo para a localidade, sendo que passou também a ter um caráter lúdico para os visitantes, pois a produção se distancia de suas vivências cotidianas.

ABSTRACT

SILVA, Inacio Andrade M.Sc., Universidade Federal de Viçosa, June, 2016. **Patrimonialization, tradition and transmission: The case of the knowledge to do sweet craft in São Bartolomeu's district (Ouro Preto / Minas Gerais)** . Advisor: Sheila Maria Doula.

This research aims to deal with food traditions and their current emergency due to the action of the globalization process as a powerful element of cultural alimentary homogenization, which also provides an necessary reflection about its impacts in the food sphere. This project works with interdisciplinarity concerning food and its importance to Extension Rural as well as creating and application in order to contemplate both scientific and public spheres. This way, the mainly goal was to analyze the process of intergeracional transmission of typical candies knowledge just as well the influence of the patrimonialization process in the community where the activities created by younger members in the Sao Bartolomeu neighborhood, municipality of Ouro Preto, MG. This investigation will support a qualitative methodology with exploratory skills, that methods of collecting scientific data were the following literature and documental review, interview both in deep semi-structured, field journal e picture capture. From the data collected, it was determined these situations: the production of artisanal candies has been facing some troubles such as population aging, the abandonment of this activity some younger inhabitant and still the emergency of sanitary questions. In this context, the patrimonial action aims at built a identity process between the local people and the artisanal process of production, where, for example, the Guava Party emerges as a powerful way of marketing its products, once the guava peel sweet species is the most popular stock covered by legends and myths. About the process of generational transmission of food traditions, it happens in the neighborhood the prevalence of familiar transference. With the emergency of new economical activities in the rural land, with the tourism as an example, the artisanal production has been working as a great attractive for the locality, which also includes its ludic profile to the visitants, once the production gets far away from the local routine.

INTRODUÇÃO

O capítulo 1 trata dos vários eixos do debate contemporâneo acerca da alimentação, sendo colocado que sua atual emergência nesse contexto se refere muito ao fato de que a alimentação é um processo primordial para a manutenção da vida tanto em seus aspectos fisiológicos quanto sociais e nesse âmbito é possível perceber a existência de uma interdisciplinaridade nos estudos. Também se encontra na atualidade uma discussão que entende o processo de globalização como um poderoso fator de “homogeneização” de culturas alimentares, que ao mesmo tempo influencia a emergência e estruturação de debates sobre os impactos dela na esfera alimentar. Nesse contexto de interdisciplinaridade dos estudos sobre a alimentação, a Extensão Rural se estabelece como campo científico focalizando a discussão muitas das vezes em como essas várias áreas do conhecimento podem atuar na implementação de políticas públicas.

Também nesse capítulo é apresentado a metodologia da pesquisa. Em que a partir da perspectiva interdisciplinar sobre o tema central e em relação ao lócus empírico da investigação, ponderou-se que a melhor metodologia para a pesquisa seria uma que abordasse qualitativamente os sujeitos e os dados, sendo assim, a investigação realizada se trata de uma pesquisa qualitativa com caráter exploratório, que foram utilizados como métodos de coleta de dados: Pesquisa bibliográfica, Pesquisa documental, Entrevista em profundidade, Entrevista semiestruturada e Diário de campo. E após a coleta houve a categorização das respostas, sistematização dos resultados encontrados e a busca por respaldo teórico por meio das categorias de análise.

O capítulo 2 trata da alimentação e sua relação com os processos culturais. Em que a partir de uma leitura de uma bibliografia também interdisciplinar, todavia, essa bibliografia tem maior foco nas ciências humanas e sociais onde o conceito de cultura é recorrentemente abordado, tais como, Antropologia, Sociologia, Geografia e História. Concebendo por meio desses âmbitos científicos que a alimentação é uma ação natural, mas com abordagens e significações relacionadas aos contextos sociais onde o organismo se encontra. Assim, o conceito de “espaço social alimentar” cunhado por Poulain e Proença (2003) ajuda a entender a alimentação para além da

esfera natural, mas também como algo social, indo assim, de encontro com o conceito de “fato social total” de Marcel Mauss (2003).

A partir do entendimento sobre o que é alimentação, construiu-se no capítulo 3 e em seus subcapítulos uma discussão teórica sobre os conceitos de “memória”, “patrimônio”, “produção artesanal”, “saber-fazer”, “tradição”, “modernidade”, “transmissão geracional” e “juventude”, em meio a esse entrelaçado de conceitos que se complementam de certa forma, buscou-se fazer uma correlação com o conceito de alimentação e de rural.

O capítulo 4 apresenta o *locus* da pesquisa de maneira mais detalhada com algumas imagens e trabalhos acadêmicos ou documentos históricos, apresentando também alguns processos e eventos ocorridos na localidade, tais como, a “Festa da Goiaba” e o “Processo de Patrimonialização”. Os dados que aqui são colocados em forma de resultados, foram obtidos em campo por meio de observações do pesquisador e também abordagens individuais, onde de maneira estruturada ou semiestruturada, buscou-se entender os processos e fatos que envolvem a produção artesanal de doces no distrito. Essa caracterização também faz parte dos resultados da pesquisa, que de modo geral se harmonizaram, em sua maioria, nas formas como o saber-fazer é transmitido entre as gerações, bem como nas repercussões do processo de patrimonialização do saber-fazer, das quais, os conflitos entre saber técnico-científico e saber tradicional são os principais engajadores da organização dos grupos interessados na patrimonialização.

Por fim as considerações finais apresentam uma síntese dos resultados relacionando-os com a teoria. Onde considerou-se que investigação científica realizada e apresentada nesse texto pode proporcionar trabalhos futuros sobre o tema, mas também auxiliar na construção de políticas públicas para contextos que possuem semelhanças com o caso da produção artesanal de doces do distrito de São Bartolomeu.

1. CONSIDERAÇÕES SOBRE A ALIMENTAÇÃO NO MUNDO CONTEMPORÂNEO

As tradições alimentares são parte de um conjunto de interações entre povos e culturas diversas ao longo do tempo, revelando assim vestígios das trocas culturais. Os doces, no Brasil, não contradizem essa premissa, pois os portugueses ao colonizarem o Brasil transportaram consigo um repertório de técnicas e gostos culinários difíceis de serem reproduzidos do mesmo modo que nas terras originárias, pois os ingredientes não eram facilmente obtidos devido a diferenças ambientais entre os dois continentes. Esta não foi uma especificidade da colonização portuguesa no Brasil; segundo Crosby (2011) outros povos europeus também encontraram dificuldades na adaptação de sua dieta nas novas terras devido à biota diferente.

Mesmo antes de chegar ao Brasil, a própria culinária portuguesa já era fruto de uma dinâmica cultural entre europeus, africanos e asiáticos (CASCUDO, 2004; CARNEIRO, 2005). No Brasil também, a chegada dos negros incorporou à culinária outros ingredientes, configurando-a como um mosaico alimentar híbrido na contemporaneidade formado pelas interações entre africanos, indígenas e europeus. Assim, no caso do Brasil, matérias primas como o açúcar, ovos, farinha de trigo, leite de vaca e manteiga foram adaptadas aos ingredientes americanos tais como a goma de mandioca, o leite de coco e as frutas tropicais (PANEGASSI, 2005).

Embora a culinária possa ser analisada por diversos ângulos, essa pesquisa parte de dois pressupostos. O primeiro considera a culinária como um testemunho histórico-antropológico do encontro entre culturas conectadas no tempo e no espaço, estabelecendo relações de trocas materiais e simbólicas em contextos geográficos, ambientais e socioculturais específicos. Na culinária, enquanto as técnicas se mantiveram com poucas alterações, os ingredientes foram substituídos, inovados e ambientados nos contatos interculturais. Estas técnicas constituem, assim, um saber transmitido entre as gerações e utilizado nas práticas alimentares cotidianas.

O segundo pressuposto é o de que, mesmo com os processos de globalização e industrialização que afetam a esfera alimentar, a culinária se relaciona à memória e à identidade de grupos sociais que demandam marcar uma distinção e uma especificidade cultural na contemporaneidade. Essas demandas, em várias partes do mundo, referem-se à revalorização da produção “artesanal” de produtos alimentícios e, como será visto

no caso desta pesquisa, podem resultar em processos de ação patrimonial de um produto, seu local de origem e de seu saber-fazer ‘tradicional’, geralmente vinculado às populações rurais.

No Brasil, a institucionalização da ação patrimonial sobre bens materiais como política pública foi iniciado em 1937, quando ocorre a elevação da cidade de Ouro Preto (lôcus empírico desta pesquisa) a monumento nacional e que mais tarde se torna um patrimônio da humanidade tombado pela UNESCO. Para os bens imateriais o processo se consolidou mais recentemente, a partir da década de 1970, na qual a salvaguarda da memória passou a incluir bens intangíveis sendo formalizada pelo registro no Livro dos Saberes. Deste modo, a produção artesanal, inclusive de alimentos, como forma de saber passou também a ser protegida. Para a população rural, em grande parte dos casos detentora desses conhecimentos culinários, a patrimonialização pode resultar tanto na manutenção da tradição, como na possibilidade de assegurar trabalho e renda para homens, mulheres e para as novas gerações, considerando-se que na contemporaneidade as chamadas “cozinhas regionais”, os pratos “típicos” e os “produtos artesanais” vêm encontrando um espaço de mercado dentre os consumidores.

Embora a bibliografia sobre o mundo rural venha enfatizando o êxodo juvenil, o envelhecimento da população do campo, a modernização de certas atividades agrícolas, a unificação de valores e traços culturais entre rural e urbano, torna-se válido investigar se a ação de tornar patrimônio um bem produzido no meio rural pode se constituir em uma alternativa viável para a manutenção de modos de vida e a possibilidade de gerar desenvolvimento local, pois o artesanal é visto não só como um processo produtivo diferenciado, mas também como uma marca que atribui ao produto características próprias, ou seja, identidade e distinção dos outros produtos semelhantes.

A busca por distinção é, segundo vários autores, própria do contexto cultural da pós-modernidade. Atualmente vivemos em um mundo globalizado, fato endossado por diferentes teóricos contemporâneos das várias ramificações do conhecimento. A globalização é “o ápice do processo de internacionalização do mundo capitalista” (SANTOS, 2000). Pode se compreender que ela mundializou: o setor financeiro, os mercados e as estratégias econômicas, a tecnologia, os costumes e os estilos de vida, os modelos de consumo e as relações de poder, que podem suscitar, como resultado do processo, a concepção de uma unificação planetária (FERREIRA, 1997) que acabou se

caracterizando como ampla integração e interdependência econômica, política e cultural entre as nações (SOUZA, 2011).

Para Bauman (1999) a globalização é uma “compressão do tempo e do espaço”, em que o espaço geográfico diminui, pois, o tempo se reduz. Hall (2003) corrobora tal ideia ao afirmar que um acontecimento num ponto do mundo impacta quase que instantaneamente pessoas situadas do outro lado do planeta, devido à atual possibilidade de se enviar informações por grandes distâncias. Pode ser colocado, inclusive, que a globalização afetou nossas organizações de produção de saberes levando-nos a questionar as suas funções sociais, pois ocorrem hoje fluxos migratórios transcontinentais (de pessoas, mercadorias, ideias e informação) e uma rápida dissociação entre lugar e cultura (AGIER, 2001).

A lógica do sistema capitalista vem sendo organizada social e espacialmente a fim de atender a interesses hegemônicos baseados numa coerência globalizada que foi historicamente se espalhando como parte da expansão da empresa colonial europeia (PRADO JÚNIOR, 1987). Dentro dessa lógica, como explica Crosby (2011), a “europeização” do mundo muito influenciou a alimentação pois os colonizadores disseminaram seus cultivares e animais domésticos em diferentes ambientes naturais e também formas de produção, processamento e de consumo dos alimentos.

Mais recentemente verifica-se essa mesma lógica no fenômeno da “mcdonaldização”, em referência ao modelo alimentar norte-americano. No mundo pós-segunda-guerra mundial o centro de irradiação cultural passou a ser os Estados Unidos, que teve êxito – econômico e tecnológico - para expandir seu estilo de vida (HOBBSAWN, 2001). Ortigoza (1997), corroborando essa ideia, afirma que:

“Os Estados Unidos foram o centro difusor de consumo do mundo, já que sempre estiveram à frente no que concerne à racionalidade do processo de acumulação, por isso foram capazes de disseminar, pelo mundo todo, formas, usos e hábitos, entre eles: o jeans, chiclets, Coca-Cola, self service e fast food.” (ORTIGOZA, P. 27, 1997).

Nessa etapa contemporânea a mundialização alimentar implica em uma produção e um consumo sem barreiras físicas ou simbólicas, ou seja, um tipo alimentar específico de uma determinada localidade pode ser produzido ou consumido em outra sem dificuldades. O processo de mcdonaldização tem um viés um pouco diferente, sendo este referente à padronização dos gostos e formas de consumo (FISCHLER, 2011). A

mcdonaldização é a concretude alimentar do estilo de vida norte-americano, que surge em meados do século XX, e é predominantemente urbano. Ele insere a prática do “Fast Food” que prioriza uma alimentação rápida, pois o indivíduo que mora na cidade tem pouco tempo para se alimentar, já que a jornada de trabalho impede que todas as refeições sejam realizadas com a lógica da comensalidade. Normalmente o cardápio dos restaurantes “fast food” é composto por hambúrgueres, batatas fritas, refrigerantes e sucos, bem como sanduíches frios, sobremesas e milk-shakes. Estes alimentos são comercializados em redes nacionais e transnacionais, tais como: McDonald’s, Bob’s, Subway, Giraffas, Habib’s e outras.

Segundo Ortigoza (1997), o setor de Fast Food concretiza a modernidade, pois o ato de comer ganha, a partir dele, funcionalidade e mobilidade, não se identificando mais com o território, pois se adapta às circunstâncias que a mundialidade impõe. O Fast Food, um dos principais fenômenos de consumo do mundo globalizado, ganhou a preferência principalmente dos jovens devido a sua inerente rapidez, praticidade de utilização e pelo fato de as lanchonetes terem se tornado um lócus da sociabilidade juvenil. A juventude nesse aspecto se torna preponderante para a consolidação desse setor, pois segundo Hobsbawn (2001), ela deixa de ser uma fase da vida para se tornar um estilo de vida, sendo o jeans, o rock, o hambúrguer, a coca cola, a batata frita e a pizza os principais ícones dessa cultura diferenciada que emerge em meados do século XX.

De acordo com Garcia (2003) o “padrão alimentar antes característico dos países desenvolvidos é atualmente preocupação também dos países em desenvolvimento” (GARCIA, 2003, p.9), já que o processo de globalização provoca grandes transformações econômicas e sociais no sentido da homogeneização e na eliminação de estilos e comportamentos individualizados ou locais. Estas mudanças que ocorrem na sociedade contemporânea fazem com que os antigos modelos de identificação estabelecidos com o passado, por via da tradição transmitida entre as gerações, acabem por perder sua continuidade.

Entretanto, também imerso nesse processo, surgiram em várias partes do mundo grupos que criticam os prejuízos da uniformização alimentar contemporânea e defendem a utilização de produtos orgânicos, de alimentos não modificados geneticamente, ou mesmo a reeducação dos gostos. Os impactos negativos sobre a saúde humana são a justificativa mais utilizada; mas a conservação de identidades

culturais e gostos relacionados a especificidades regionais, bem como os impactos ambientais da produção também são fatores considerados por esses movimentos. Os movimentos mais conhecidos atualmente são o Slow Food e o movimento agroecológico, que apesar de terem propostas semelhantes, possuem focos de atuação econômica e política bem distintos. Em comum há uma proposta de desaceleração do tempo, seja na forma de produzir os alimentos, com respeito às temporalidades dos ciclos biológicos naturais, seja na forma de consumir a comida mais vagorosamente, restaurando o prazer da degustação e da comensalidade.

Além disso, é possível perceber na sociedade contemporânea uma disparidade valorativa entre sistemas alimentares industrializados e sistemas tradicionais. No senso comum os modos de produção que possuem maior aporte tecnológico são vistos como mais evoluídos que os tradicionais. Isto se deve à concepção difundida pelos centros irradiadores de padrões de modernidade, segundo os quais tudo o que não está adequado ao padrão tecnológico dominante é obsoleto e deve ser substituído por algo mais novo.

Um dos principais alicerces dessa disparidade está na forma de transmissão do conhecimento, bem como na sua forma de compreensão. No modelo industrializado de produção sobressai a setorização, ou seja, são importados insumos de fora do sistema produtivo a fim de aumentar a produtividade; além disso, o conhecimento é racionalizado e especializado, isto é, cada parte do processo necessita de informações específicas que podem ser obtidas por qualquer pessoa treinada para isso. No modelo tradicional, ao contrário, o conhecimento está incorporado ao modo de vida do indivíduo e do grupo ao qual ele pertence. Esse conhecimento é adquirido no cotidiano e repassado de geração para geração. Neste, os insumos (matéria prima, trabalho, ferramentas e etc.) são obtidos no ambiente onde o sistema produtivo se encontra e também foram adaptados àquele meio ao longo dos anos (RUIZ CORREA, 2003).

Além disso, a transmissão do conhecimento no modelo industrializado não se vincula à identidade ou ao local da produção, pois qualquer um que tenha meios para chegar àquele conhecimento, pode utilizá-lo. Já no modelo tradicional, a transmissão ocorre entre “guardiões da memória” coletiva, pois apenas alguns membros do grupo, normalmente as mulheres mais velhas, no caso da alimentação, têm acesso ao conhecimento e a transmissão é velada para manter uma identidade do grupo, pois se conecta a produção atual com a memória dos antepassados. A transmissão desse saber fazer não está relacionada exclusivamente ao contexto familiar, embora a família seja

um lócus importante de transmissão geracional que evoca lembranças e elementos afetivos ligados à comida.

No entanto, no modelo tradicional a ocorrência de conflitos entre as gerações pode se fazer presente, pois a geração mais velha compreende o conhecimento como algo já experimentado e sancionado pela repetição e pela comprovação dos resultados, assumindo um valor de verdade. As gerações mais jovens, pelo fato de terem um contato maior com outras formas de conhecimento, devido à maior acessibilidade aos meios de comunicação e informação, podem compreender o conhecimento como um patrimônio que é passível de mudança, atualizações e incorporações (MANNHEIM, 1982; TOMIZAKI, 2010).

Assim, dentro desse cenário de mudanças globais, que por um lado incentivam a padronização e por outro propiciam os movimentos de reação a essa uniformização alimentar, percebe-se na atualidade uma valorização de modos de produção artesanais que remetem à formação das identidades locais e regionais. Por isso, as cozinhas regionais são hoje um dos principais pontos de destaque, pois reintroduzem esferas técnicas e simbólicas que remetem a uma culinária geográfica e historicamente localizada, em contraste com a comida globalizada que é considerada atemporal e “desenraizada”. Deste modo, as tradições mnemônicas (patrimônios) se tornam preponderantes para a consolidação destas cozinhas. A noção de “patrimônio” surge como instrumento que pretende recuperar e vincular a identidade que foi ou pode ser perdida em um contexto atual, buscando nostalgicamente valores alimentares passados, relacionando a identidade sociocultural com a necessidade de âncoras que estabeleçam um ponto fixo na era das incertezas da sociedade contemporânea.

Nesse ponto, cabe investigar o papel das populações rurais diante desses processos contraditórios. Historicamente as formas de saber fazer tradicionais passaram por um longo processo de negação, como estilo de vida atrasado a ser suplantado pelo padrão industrializado e modernizante, que afetaram inclusive as formas de produção de alimentos após a Revolução Verde. Na atualidade, ao contrário, esse estilo de vida “tradicional” passa a ser valorizado, até mesmo economicamente.

Na esfera alimentar, especificamente, essas populações, que via de regra são aquelas que produzem os alimentos, se veem diante de três grandes movimentos alimentares: um voltado para a industrialização e massificação dos padrões alimentares e no qual a produção do campo entra como insumos; um que tende a evocar a tradição

a fim de garantir a manutenção da memória dos grupos e dos lugares e no qual se valoriza o saber-fazer “tradicional”, e outro que tenta incorporar em uma cozinha industrializada elementos de uma culinária “típica” a fim de gerar uma distinção para seu produto. Em relação a esse último, Proença (2010) destaca que o fortalecimento do “gourmet” como novo expert da culinária contemporânea permite remodelar as origens espaciais do alimento, mas acaba por induzir a tendência das modas gastronômicas, que se tornam efêmeras e não sustentáveis. Além disso, as chamadas “cozinhas típicas” incorporam técnicas e ingredientes não locais a fim de especializar a comida mercadologicamente, estratégia que tem obtido bastante sucesso.

Diante desses movimentos é possível entrever que a população rural pode permanecer apenas como produtora de matérias primas para a indústria, como produtora de conhecimentos que são utilizados por agentes externos que lucram com essa especificidade ou como detentora de um patrimônio que pode reverter cultural e economicamente em seu próprio benefício.

Focalizando especificamente a importância da alimentação como elemento identitário das populações rurais, esta pesquisa procurou responder os seguintes questionamentos:

- Como a partir da valorização da produção artesanal de alimentos, tradição e industrialização são compreendidas e valorizadas por produtores rurais contemporâneos?

- Como o saber fazer culinário tradicional é transmitido, compreendido e modificado pelas gerações no meio rural contemporâneo?

- A atividade de produzir alimentos artesanais e a patrimonialização alimentar podem viabilizar a permanência de jovens no meio rural?

Como objetivo geral esta pesquisa buscou analisar o processo de transmissão intergeracional do modo de fazer doces artesanais e a influência do processo de patrimonialização na continuidade da atividade pelas gerações mais jovens no distrito de São Bartolomeu, município de Ouro Preto/MG. Teve-se como objetivos específicos: 1. Identificar e descrever as formas de transmissão do saber fazer artesanal de doces; 2. Analisar os arranjos institucionais que contribuíram para o processo de patrimonialização dos doces de São Bartolomeu e suas implicações para o desenvolvimento local atual; 3. Analisar a importância do turismo para a valorização social da produção artesanal de doces.

O caso de São Bartolomeu-MG se mostra oportuno para análise, pois implica em um estudo sobre uma área histórica e culturalmente híbrida, que apesar da grande mobilidade humana, manteve práticas de produção artesanal ainda do período que servia como base fornecedora de alimentos para a cidade mineradora de Ouro Preto. A tradição alimentar e a produção artesanal de doces no distrito possibilitam analisar temas importantes para a Extensão Rural, tais como a patrimonialização como política pública, os processos geradores de desenvolvimento sustentável, a transmissão geracional das tradições e as inovações, bem como as alternativas de obtenção de renda que ofereçam aos jovens, oportunidades de permanecer em seus locais de origem.

1.1. Alimentação como campo interdisciplinar de pesquisa e sua importância para a Extensão Rural

A alimentação, além de ser um ato vital para o desenvolvimento do ser humano como entidade biológica, compreende um campo de estudo instigante para o meio acadêmico, abarcando diversas abordagens disciplinares. Flandrin e Montanari (2011), por exemplo, ao reunirem na obra “História da Alimentação”, originalmente publicada em francês no ano de 1998, autores de diversos campos do conhecimento científico, confirmaram tal consideração. Cerca de um ano antes, Menezes e Carneiro (1997) produziram um levantamento das pesquisas sobre a alimentação que também confirma que o tema permite um campo de pesquisa amplo e multidisciplinar. Assim, se torna possível elencar as áreas com maior expressividade, sendo destacados aqui os trabalhos que apresentaram relevância nas grandes áreas do conhecimento acadêmico.

A ciência da Nutrição focalizou o consumo de nutrientes e sua relação com a saúde da população (CANESQUI & GARCIA, 2005); as Ciências Biológicas se preocuparam com a origem dos cultivares e seu melhoramento (BOREM & MILACH, 1999), (CROSBY, 2011). As Ciências Sociais produziram um grande acervo científico com pesquisas sobre a relação entre alimentação e identidade (ABDALA, 1997; DUTRA, 2004), representações coletivas (DOUGLAS, 1966), normas e condutas (ELIAS, 1990); hábitos alimentares (FISCHLER, 2010; POULAIN & PROENÇA, 2003) e usos das técnicas (LÉVI-STRAUS, 1964).

A Geografia teve sua primeira obra referencial no Brasil em 1946, com Josué de Castro, que investigou a fome e o dilema da alimentação no país; a relação entre homem

e natureza foi pesquisa por Sorre (1952) e Claval (2007) pelo viés da geografia cultural; Gomes & Ribeiro (2011) e Cook et al (2013) analisaram como o espaço da cozinha possibilita a transformação da natureza em cultura; Lacoste (1982) e Porto-Gonçalves (2006) tiveram seus trabalhos voltados para a perspectiva do desenvolvimento e da forma com que a alimentação pode propiciar a segregação socioespacial.

A História produziu uma imensa coletânea de trabalhos sobre gêneros alimentícios específicos e suas dinâmicas históricas, como o trabalho de Câmara Cascudo (2004) que é a referência sobre a história da alimentação brasileira; Gilberto Freyre (2006), analisando a formação da sociedade brasileira abordou alguns pontos da cultura alimentar; Frieiro (1982) e Montanari (2009) produziram pesquisas de âmbito regional. Entretanto, poucas foram as obras que tiveram uma abrangência global como as de Braudel (2009) e de Flandrin & Montanari (2011).

Atualmente o Turismo, percebendo a emergência da Gastronomia como área de interesse para o desenvolvimento econômico, passou a pesquisar cada vez mais a importância da alimentação como elemento da reprodução social e fonte de renda. Isto porque as cozinhas regionais e tradicionais, por possuírem traços distintivos relacionados à formação histórica e cultural da região, passaram a chamar a atenção de turistas que buscam conhecer e experimentar sabores inerentes à construção da identidade local (MACIEL, 2004 e 2005; DUTRA, 2004; BESSIERE, 2010 e VITROLLES & FONTAINE, 2013).

As Ciências Agrárias, que até recentemente priorizaram pesquisas referentes ao aumento da produtividade dos cultivos e dos rebanhos, ampliaram o foco investigativo a partir da promoção das Indicações Geográficas, pois a valorização de recursos regionais, dos modos de produção construídos localmente ou de características ambientais específicas pode ser utilizada como alternativa de desenvolvimento rural (BESSIERE, 2010; CERDAN, 2006; CERDAN & VITROLLES, 2008; SACCO DOS ANJOS, 2013 e 2014; VITROLLES, 2007).

Esse panorama atesta que a alimentação é pesquisada por várias áreas do conhecimento, pois se trata de uma atividade que afeta todas as sociedades e indivíduos das mais diversas formas, principalmente o meio rural que representa o espaço por excelência de produtor de alimentos no mundo, uma vez que a agricultura urbana ainda é um projeto distante de se consumir. Compreender a dinâmica da produção alimentar em nível local e regional torna-se importante também para obter conhecimentos que

possibilitem que profissionais de Extensão Rural possam oferecer meios técnicos adequados para que o produtor rural tenha uma produção rentável economicamente e que essa se sustente por mais tempo, inclusive na forma de patrimonialização dos produtos alimentares.

Deste modo, a proposta de pesquisar como ocorre a transmissão do saber fazer de certos alimentos tradicionais, de geração para geração, e como cada geração percebe essa produção se justifica pelo entrecruzamento de matrizes disciplinares complementares que possibilitam avançar em discussões próprias da Extensão Rural e sobre o Desenvolvimento Rural Sustentável, tais como a certificação de produtos alimentares e o diálogo intergeracional que oportunize a continuidade da produção artesanal e a permanência de jovens no campo. Por conseguinte, a investigação científica realizada pretende impulsionar pesquisas futuras que promovam a discussão destes temas no meio acadêmico, além de gerar conhecimentos para que órgãos de extensão rural e de ciência e tecnologia que atuam com populações rurais ofereçam alternativas para outros contextos com dinâmicas produtivas semelhantes às do local de pesquisa, São Bartolomeu, um distrito de Ouro Preto, Minas Gerais.

1.2. Metodologia da Pesquisa

O presente texto é fruto do projeto de pesquisa “Patrimonialização, tradição e transmissão geracional: o saber-fazer doces artesanais no distrito de São Bartolomeu – Ouro Preto/MG”, desenvolvido no Observatório da Juventude Rural, sob o financiamento do CNPq por que, na linha de pesquisa “Identidades e representações coletivas”, umas das componentes do programa de Pós-graduação em Extensão Rural da Universidade Federal de Viçosa. Os dados foram obtidos a partir de pesquisa bibliográfica, pesquisa documental e pesquisa de campo.

No início do ano de 2015 foi realizada uma busca virtual com o objetivo de se identificar os patrimônios alimentares da unidade federativa de Minas Gerais que resultou em alguns patrimônios, dentre os quais o “saber-fazer doces artesanais do distrito de São Bartolomeu – Ouro Preto”, localidade que se tornou o universo empírico da pesquisa.

A escolha do universo empírico foi fundamental, pois orientou critérios para se delimitar a metodologia mais adequada.

Dessa forma, foram revisados títulos que abordam a alimentação sob uma perspectiva sociocultural. Assim, a pesquisa bibliográfica teve como objetivo a familiarização com os estudos acerca da alimentação e com conceitos considerados fundamentais para as discussões que se pretendia desenvolver.

A partir de levantamentos bibliográficos e documentais prévios houve a primeira ida a campo com a finalidade de estabelecer contatos e verificar se haveria viabilidade para a pesquisa na localidade. Esta primeira ida ocorreu em 09 de março de 2015, dia que ocorria uma reunião dos doceiros para iniciar a preparação da “Festa da Goiaba”. Após esta etapa foi estabelecido que este seria o campo de pesquisa para o atual trabalho. Nos dias 16, 17, 18 e 19 de abril do mesmo ano ocorreu uma segunda ida a campo, cuja necessidade se fez por se tratar da data em que ocorria a “Festa da Goiaba”. Foram feitas observações de campo e registros fotográficos e colhidos alguns relatos. Por meio dessas duas primeiras idas a campo pôde ser estabelecido que uma metodologia qualitativa seria a que melhor viabilizaria a pesquisa, definindo-a como um estudo de caso.

Uma das características da metodologia qualitativa é a necessidade de realizar entrevistas, que quase sempre são longas e semiestruturadas. Nesta pesquisa optou-se por construir um roteiro de entrevista, que caso necessário pudesse ser modificado em campo, como de fato ocorreu devido ao surgimento de outras questões que possibilitaram compreender o objeto de estudo.

Em uma metodologia cuja base é qualitativa, o número de sujeitos entrevistados dificilmente pode ser determinado a priori, pois o desenvolvimento da pesquisa fica dependente da qualidade das informações obtidas em campo. Assim, com a terceira ida a campo observou-se a necessidade de voltar mais uma vez para recolher informações, devido a lacunas que surgiram em meio aos dados. A partir da definição de que os objetivos da pesquisa permeavam a compreensão do processo de transmissão geracional do saber-fazer, da patrimonialização alimentar como fator para o desenvolvimento local e da produção artesanal como possibilidade de permanência dos jovens no meio rural, definiu-se que os sujeitos centrais da pesquisa seriam os doceiros e seus familiares, e que funcionários de órgãos públicos, comerciantes locais e turistas seriam incorporados como entrevistados mediante a presença desses segmentos e suas disponibilidades de tempo nos dias da pesquisa de campo.

Houve um agendamento de horários com alguns doceiros e familiares e foi realizado o trabalho de campo que consistiu em duas idas ao distrito de São Bartolomeu, no fim de Setembro e início de Outubro de 2015. Neste período foram realizadas entrevistas e observações da prática cotidiana de produção de doces. Os turistas e comerciantes foram entrevistados aleatoriamente, pois não havia um conhecimento aprofundado do pesquisador de quantos eram e quando estariam no local, já que alguns comerciantes não moram no distrito, e os turistas não são regulares.

Foram agendados encontros com os funcionários de órgãos públicos, porém nas vésperas das entrevistas alguns desmarcaram e outros apenas disseram que não poderiam atender naquele momento. Houve tentativas de reagendar as entrevistas, porém sem sucesso. Essas recusas se tornaram a maior dificuldade da pesquisa e impediram que fosse apresentada a interpretação das instituições locais sobre a importância dos doceiros e sobre a patrimonialização do saber-fazer doces artesanais para o distrito e para a cidade de Ouro Preto. No total obteve-se a seguinte composição de entrevistas: Doceiros (17), Familiares (22), ajudantes (14), Turistas (38) e Comerciantes (4).

As entrevistas foram gravadas digitalmente sob consentimento por escrito dos depoentes (vide modelo do TCLE).

Para a análise dos dados foram realizadas categorizações dos relatos fornecidos pelos entrevistados, das observações do pesquisador e do diário de campo. Os resultados são discutidos com base na escolha das categorias analíticas: Alimentação, Patrimônio, Tradição e Relações Geracionais.

Para finalizar esta breve introdução, cabe destacar que esta pesquisa é fruto da trajetória de um pesquisador formado em Geografia pela UFV, que apresentou como monografia de conclusão de curso o trabalho intitulado “A produção agrícola da microrregião de Viçosa/MG e as repercussões das mudanças nos hábitos alimentares”, orientado por Edson Soares Fialho, no ano de 2014.

O mestrado em Extensão Rural, iniciado em 2014 possibilitou a permanência temática da alimentação, mas possibilitou principalmente o aprofundamento teórico e metodológico nos campos da Sociologia e da Antropologia e suas interfaces com a Geografia e a História da Alimentação. Neste momento deparou-se com um desafio de iniciar a pesquisa na Extensão Rural. Esta foi respondida por meio de duas das disciplinas cursadas no programa: Políticas Culturais e Extensão Rural, e Estado e

Políticas Públicas. Por meio destas duas disciplinas foi possível perceber que ações patrimoniais são políticas públicas pautadas na salvaguarda da memória de grupos humanos de maneira que estas não sejam perdidas em meio as mudanças dos modos de vida, mas também que possam ser utilizadas como meio de gerar recursos. No caso da alimentação, quando esta é transformada em patrimônio, percebe-se que há uma possível tentativa de criar um meio de resguardar meios produtivos que são de certo modo específicos de cada região ou lugar.

O caso de São Bartolomeu veio à tona por meio de um amigo da graduação que indicou a goiabada da localidade em uma pesquisa realizada para disciplina de Políticas Culturais e Extensão Rural. Em um primeiro momento não houve um interesse claro em realizar a pesquisa sobre a localidade, mas com o decorrer do tempo foi-se percebendo que havia uma grande possibilidade de análise sobre um lugar onde a produção de doces funciona como uma base para a economia local e onde a ação patrimonial teve a função de divulgar, mas também proteger o modo produtivo local.

2. ALIMENTAÇÃO E PROCESSOS CULTURAIS

2.1. Alimentação, Natureza e Cultura

Um dos principais fatores para fixação territorial do ser humano foi, sem dúvida, a possibilidade de desenvolver um sistema alimentar que o sustentasse de maneira prolongada em diferentes espaços pelo globo. Ela só foi alcançada quando o homem passou a produzir alimentos por meio da agricultura, algo que ocorreu por volta de 7000 a.C., no período Neolítico. Nesse momento o ser humano passava a ser semi-sedentário, compreendendo que as plantas e os animais podiam ser domesticados.

De acordo com a especificidade do ambiente natural, cada grupo humano selecionou quais alimentos eram mais adequados para garantir a sobrevivência e crescimento da população, porém à medida que os grupos se desenvolviam e passavam a se distinguir socialmente, ocorreria também a seleção de quais alimentos mais atendiam as demandas sociais diferenciadas do grupo (FLANDRIN e MONTANARI, 2011).

Assim, assume-se que a realidade alimentar humana é complexa, sendo afetada por uma variedade de conhecimentos e fatores que vão da origem dos cultivos, aos tabus, aos hábitos e comportamentos, aos modos de preparo etc.

De maneira geral, existe uma concordância entre o senso comum e o conhecimento científico de que a ligação primeira com o mundo é o alimento. Desse modo, a alimentação tem estado em debate nos meios acadêmicos e políticos devido a sua inerente importância para manutenção da vida. A fome, por exemplo, tem centralizado o debate, pois era, e continua sendo um problema a ser solucionado já que a dificuldade de acesso ao alimento gerada tanto por eventos naturais (secas, pragas e declínios produtivos) quanto sociais (má distribuição da produção alimentícia) assume novas formas e especialidades com passar dos anos (CASTRO, 1953).

Para além desses problemas, emergiu outro debate sobre a alimentação, relacionado a sua dimensão cultural, uma vez que ela passou a ser entendida também como um componente importante para a demarcação das culturas. Ou seja, passa-se a conceber a alimentação não só como meio de sobrevivência, mas também como uma forma de definir as fronteiras entre os grupos, inclusive na sociedade contemporânea.

A partir da leitura de Flandrin e Montanari (2011) e Claval (2007), pode-se afirmar que a alimentação é um ato sumariamente natural e que sem ele o organismo é incapaz de se manter vivo por um longo período. Entretanto, devido a sua evolução intelectual (CROSBY, 2011, p. 25), o ser humano passou a desenvolver padrões de comportamento e de representação sobre suas necessidades naturais; alimentar-se passou a ser um ato embebido de valores e símbolos, ou seja, num determinado momento alimentar-se deixou de ser um processo fisiológico de recarga corporal com nutrientes e passou a ser, também, um processo que poderia simbolizar traços da dinâmica social de grupos humanos, além de orientar as escolhas individuais.

Segundo Claval (2007, p. 256) a alimentação fornece ao ser humano “a água, os elementos minerais e as matérias orgânicas necessárias à manutenção, renovação ou ao crescimento de seus tecidos, e a energia indispensável a suas atividades”. Para o autor, nos alimentamos para viver, entretanto “as razões pelas quais os homens dão tanta importância ao que comem e bebem, e lhe consagram uma parte de seu tempo, de sua energia e de suas rendas, não são resultados da fisiologia” (CLAVAL, 2007, p. 256).

Diamond (2012) argumenta que a alimentação assume determinada forma devido à configuração de uma sociedade, pois ela adota uma solução ou aceita uma transformação se forem compatíveis com seus valores e com suas tecnologias disponíveis. Nenhum tipo alimentar é sancionado socialmente se não estiver adequado a estes valores, tecnologias ou à disponibilidade ambiental do lugar.

Para Maciel (2001) a prática alimentar, fundamentada na evolução cognitiva, extrapola a espécie humana, pois os animais também se alimentam utilizando meios para “transformar” os alimentos. Ela cita o exemplo dos macacos da ilha de Koshima, no Japão, que num determinado momento passaram a usar técnicas “pré-culinárias” e a partir disso a estrutura social foi modificada, sendo que até mesmo a localização da colônia de macacos foi alterada. Mas para Flandrin e Montanari (2011), em um contexto geral, alimentação humana e animal se diferem drasticamente devido à função social da comida e à comensalidade, além da ritualização alimentar. Outros autores confirmam tal proposição, tais como Durkheim (1998) e Lévi-Strauss (1964; 1965).

Durkheim (1998) se referiu aos alimentos num contexto de interdições totêmicas e classificações de sagrado/profano, destacando que o ato de comer implicava relações comunais. Essa análise focou apenas as sociedades “primitivas”, nas quais os indivíduos compartilham das mesmas noções e valores sociais tanto no que se refere às crenças

religiosas como em relação aos interesses materiais necessários à subsistência do grupo. Esses valores asseguraram a coesão social, baseada no tipo de solidariedade mecânica.

Lévi-Strauss (1964; 1968) desenvolveu o argumento de que a cozinha é um dos espaços onde as classificações culturais de uma sociedade são reproduzidas, pois nele se tornam perceptíveis como os alimentos são processados e como ocorrem seus usos sociais. Além disso, pode ser entendido como é a relação de uma determinada sociedade com a natureza por meio de seu modo de preparo do alimento (voltaremos a esse ponto mais tarde).

Para Maciel (2001), a alimentação está relacionada ao meio a que se pertence, em suas palavras “o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence e, ainda mais precisamente, ao grupo, estabelecendo distinções e marcando fronteiras precisas” (MACIEL, 2001, p. 149), ideia compartilhada também por Flandrin e Montanari (2011, p. 29).

Pode-se estabelecer a partir da leitura dos autores citados três perguntas importantes acerca da cultura alimentar: “Por que se come? ”, “Quando se come? ” e “Com quem se come?”.

Essas três questões, quando respondidas do ponto de vista biológico, remetem ao sentido mais íntimo de cada corpo, ou seja, “come-se para se nutrir”, “come-se quando se tem fome” e “come-se com quem estiver perto”. Entretanto, ao respondê-las com um viés grupal ou individual, entende-se que as respostas são muito variáveis, desde “come-se por que gosta do sabor” ou “come-se porque é bom para a saúde” para a primeira questão; “come-se nos horários determinados” ou “come-se quando se pode” para a segunda questão e para a terceira se torna mais difícil responder, pois depende do contexto social que cada indivíduo vive.

Estas questões e suas respostas estão condicionadas pelas “lentes” interpretativas socioculturais. Estas lentes seriam as formas com as quais os indivíduos veem o mundo, estando elas conformadas pelas estruturas e pelas organizações sociais que envolvem o indivíduo. Assim, a cultura é essa lente de observação da realidade, o instrumento que permite aos indivíduos de um grupo ter a mesma “visão de mundo” (GEERTZ, 1978).

Escolher o que será produzido, para quem e como será consumido se torna culturalmente arbitrário e classificatório. Apesar da importância natural dos alimentos, muitos produtos são consumidos pelo sabor que apresentam, ou seja, pela sensação que eles fornecem. Segundo Maciel (2001):

“este sentido através do qual o sabor é percebido, joga um papel fundamental. Saber e sabor têm uma origem parecida, do latim *sapere* “ter gosto”. Ter conhecimento e ter sabor se confundem - o gosto é também conhecimento” (MACIEL, 2001, p. 151).

A partir do conhecimento do gosto passa-se também a preferir determinados tipos alimentares. Estas preferências são transmitidas e reproduzidas e sua variação é explicada pela transformação do conteúdo dos hábitos, pela mobilidade social dos indivíduos ou pela alteração do arranjo social. Para Flandrin e Montanari (2011), a hierarquia das classes sociais teve um papel preponderante na determinação do “gosto” e do consumo, de forma que ele pode ser entendido como uma construção social configurada de acordo com os processos históricos de uma sociedade.

Bourdieu (2007) demonstrou, ao concentrar-se nos consumos culturais (alimentação, vestuário, arte e etc.), que em diferentes espaços sociais os consumos alimentares e os gostos estão relacionados à transmissão e à reprodução social das hierarquias de classe. Para o autor, os produtos consumidos são formas de gerar distinção entre as classes, pois estes indicam apropriações materiais e simbólicas e expressam o pertencimento a lugares sociais. Assim, o gosto e as práticas alimentares classificam seus consumidores em diferentes domínios da cartografia social. Este autor defende que as modificações no gosto e no estilo de vida se relacionam com o processo de ascensão das classes sociais e no caso da alimentação ocorre um distanciamento do consumo de alimentos pelas classes altas daqueles associados às classes baixas.

As concepções de Maciel (2001) e Flandrin e Montanari (2011) convergem com a noção de fato social proposta por Marcel Mauss na década de 1920. Para Mauss (2003), os fenômenos sociais totais:

“exprimem de uma só vez as mais diversas instituições: religiosas, jurídicas e morais, políticas e familiares ao mesmo tempo -; econômicas - estas supondo formas específicas da produção e do consumo, ou melhor, do fornecimento e da distribuição-; sem contar os fenômenos estéticos em que resultam esses fatos e os fenômenos morfológicos que essas instituições manifestam.” (MAUSS, 2003, p. 187).

Essa perspectiva incorpora à alimentação uma ideia de totalidade, consistindo em um circuito ou um sistema, que se inicia na produção do alimento *in natura* nos campos de colheita ou na reprodução animal, segue para um espaço de transformação do

alimento ou beneficiamento (a cozinha seria um desses espaços) e por último chega-se aos espaços de consumo.

Em cada etapa do processo existe um vínculo social com o alimento, de modo que em cada alimento existe uma incorporação do espírito daquele que produz (conhecimento, talento ou história). Desta forma, cria-se um revestimento simbólico para a comida que interrompe a simples ingestão de nutrientes e começa-se a comer também seus significados e vínculos sociais.

2.2. Alimentação como um fato social total

Poulain e Proença (2003) parecem concordar com Mauss (2003) quando estes afirmam a existência de um “*espaço social alimentar*”. O conceito de “espaço social alimentar” proposto pelos autores implica em um sistema que se divide em seis dimensões ou etapas: o espaço do comestível, o sistema alimentar, o espaço do culinário, o espaço dos hábitos de consumo, a temporalidade alimentar e o espaço de diferenciação social.

A primeira dimensão (o espaço do comestível) pode ser definida como um espaço onde acontece a seleção pelo ser humano do que é adequado para ser ingerido dentro do conjunto de produtos vegetais e animais colocado a sua disposição pelo meio natural. Nesta dimensão, Poulain e Proença (2003, p. 253) assinalam que “o processo de construção social da identidade alimentar é o conjunto das regras de inclusão ou exclusão de um produto com carga nutricional no espaço do comestível”, ou seja, nesta primeira etapa se define o que é ou não um alimento.

Na segunda etapa se encontrariam as estruturas tecnológicas e sociais empregadas para a coleta do alimento *in natura* até a preparação culinária. Aqui estariam concentradas as atividades agrícolas, as redes de distribuição, pois segundo os autores “os alimentos não se movimentam sozinhos”, ou seja, aqui estão os meios de se adquirir alimentos após a seleção do que é comestível ou não.

A terceira etapa consistiria no conjunto de técnicas de preparo que constroem a identidade alimentar de um produto natural, transformando-o em consumível. Aqui, os autores corroboram a ideia de Lévi-Strauss (1968) e Gomes e Ribeiro (2011) ao propor que no espaço culinário acontece a transformação da natureza em cultura, pois nele o não comestível pode se tornar comestível; este processo se torna possível devido ao

conhecimento das técnicas adequadas. Lévi-strauss (1968), ao elaborar o triângulo culinário (cru, cozido e apodrecido), considera que transformação da comida, do estado cru ao estado cozido, estaria relacionada à ideia de que o ser humano poderia então “intervir” na natureza por meio da cultura simbolizada pelo fogo, pois o cozido seria a transformação cultural do cru, enquanto o apodrecido seria a transformação natural, tanto do cozido quanto do cru (Figura 1).

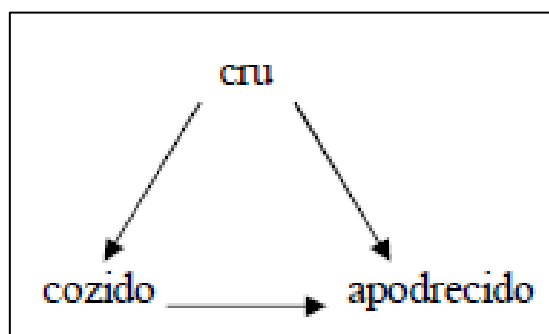


Figura 1. Esquema básico do triângulo culinário.
Fonte: Lévi-Strauss (1968).

Levi-Strauss (1968) entende que a alimentação humana representa a oposição entre natureza e cultura, pois na natureza estaria o alimento, enquanto na cultura o alimento que foi transformado pela ação humana em comida. Dentro dessa abordagem pode-se identificar três categorias principais de alimento propostas por este autor. O cru pertence tanto à dimensão da natureza quanto da cultura e uma vez que não poderia ser elaborado, estabelece uma oposição ao cozido que pertenceria à dimensão cultural, e para o qual seriam necessários utensílios para sua elaboração. O podre pertenceria à dimensão da natureza, uma vez que seria a transformação natural, tanto do cru quanto do cozido. Mas devido a uma possibilidade de escolha, o podre ganha uma característica inevitavelmente cultural, pois escolhe-se o nível de decomposição aceitável para o consumo.

Dentro desses três estados podemos idealizar uma relação entre as técnicas culinárias e dimensões entre natureza e cultura. Essas técnicas seriam o assado, o grelhado, o defumado e o cozido, que estabelecem um gradiente de transformações e intervenções humanas a partir da manipulação do fogo. O cozido mostra a dependência em seu preparo com recipientes fabricados e constantemente testados e aperfeiçoados, o que remeteria inevitavelmente à cultura, uma vez que se teria a ideia de que o

indivíduo que come o alimento cozido é portador da civilidade, ou seja, o indivíduo foi fruto de um processo civilizador.

Na concepção de Lévi-Strauss (1968), pode ser entendido que as relações construídas no âmbito alimentar além de fisiológicas, são também culturais, pois produção, transformação, distribuição e consumo do alimento estão integradas às preferências e escolhas de cada grupo. Estas são marcas das estruturas que compõem a sociedade, que foram fundamentadas nas relações e experiências vividas, que se referem ao cotidiano, seguidas por ideias normativas propostas e resguardadas por instituições, conforme já havia notado Mauss.

A conceituação de triângulo culinário de Levi-Strauss (1968) é retomada por Gomes e Ribeiro (2011). Para estes a cozinha seria um espaço em que a natureza se transformaria em cultura, implicando numa organização espacial e em usos e práticas espaciais. Estes autores rememoram a história de Prometeu, da mitologia grega, pois mesmo que os homens, que receberam do titã o fogo, tentassem criar o alimento, eles não poderiam já que o dom da criação era divino. Ou seja, os homens podem apenas transformar o alimento da condição natural para a cultural.

Claval (2007) também compartilha dessa ideia ao afirmar que os produtos *in natura* são, na maior parte dos casos, impróprios para o consumo. Assim, o homem concebeu um variado conjunto de “técnicas para produzir abundantemente os gêneros que pudesse ingerir, e transformá-los em apetitosos” (CLAVAL, 2007, p. 255). O espaço de ocorrência dessa transformação pode ser definido como cozinha.

Para Maciel (2001) as cozinhas são espaços onde ocorrem: a preparação, a combinação de elementos e a “composição de um prato”, ou seja, onde ocorre transformação dos nutrientes em comida de maneira mais perceptível. Com o passar do tempo essa transformação ganhou cada vez mais singularidade e adquiriu características próprias. Por esse motivo as transformações passam a servir como marcadores do arranjo social desse espaço.

A quarta dimensão do espaço social alimentar proposta por Poulain e Proença (2003) seria composta por rituais que cercam o ato alimentar. Nesta etapa podem ser englobadas as ideias de Durkheim (2007) e Douglas (1966), pois se trata de incorporar ao alimento características “imaginárias”, tais como força e coragem, por exemplo, como ocorria nos rituais antropofágicos, onde a coragem do guerreiro era transferida para aquele que comia de sua carne. Os rituais relacionados à alimentação têm dois

pontos destacáveis: o sacrifício e a partilha. O sacrifício representa uma forma de interagir com o sobrenatural, dado que para nossa alimentação dependemos da morte de outros seres e a partilha seria uma forma de enaltecer e manter laços sociais. Na etapa do sacrifício é onde geralmente são estabelecidos os tabus que indicam perigos inerentes à manipulação principalmente de animais, momento em que são reforçadas as noções de impureza e contágio provenientes do contato com o sangue.

Sahlins (2003) também relembra essa perspectiva ao tratar da comestibilidade e não-comestibilidade entre os americanos. Este autor apresenta a noção de distinção entre a carne dos animais, na qual o afeto com certos animais os torna membros da família (cachorros e cavalos) enquanto outros não (porcos e bois). Assim, comer a carne de um cão remete a um tabu, e cada um desses animais é integrado à sociedade norte-americana com status diferentes, que correspondem a graus de comestibilidade diferentes, resultando na sacralização de alguns e de outros não.

A quinta etapa se refere ao ritmo cotidiano, com suas alternâncias de tempos e de ciclos. Esta etapa se refere à organização dos hábitos alimentares, que rege o ser humano no dia a dia, aspectos que acabam por influenciar os seus comportamentos, rotinas e escolhas. Na sociedade contemporânea é possível afirmar que o principal fator que influencia o ritmo é o trabalho, pois ele é capaz de modelar a rotina do indivíduo de acordo com a jornada de trabalho.

A sexta etapa significaria o desenho dos contornos dos grupos sociais, em que certo alimento pode ser atribuído a um grupo social e rejeitado por outro. Nesta dimensão, as concepções do que é proibido e permitido são mais claras na esfera do consumo, pois os processos históricos e sociais se tornam mais perceptíveis. O gosto é um bom exemplo, já que ele é um processo, culturalmente moldado e socialmente controlado, construído e desconstruído com o passar do tempo, atendendo as demandas naturais e sociais do ser humano e do grupo em que ele se insere (DUTRA, 2004; BOURDIEU, 2007).

A ideia de um espaço social alimentar implica na existência de um espaço ou campo de ação para as realizações sociais, como é afirmado por Claval (2007), em que o espaço é o suporte das atividades produtivas dos grupos humanos, que se inicia na:

“exploração dos meios naturais através da colheita, da caça, da pesca ou da exploração florestal, e continua pela utilização pastoril das

ervas e a valorização agrícola de espaços anteriormente desbastados” (CLAVAL, 2007, p. 287).

Neste sentido, a alimentação se realizaria em um sistema composto por: Espaços produtivos; Redes de distribuição; Técnicas de transformação e beneficiamento; Local de consumo (Figura 2).

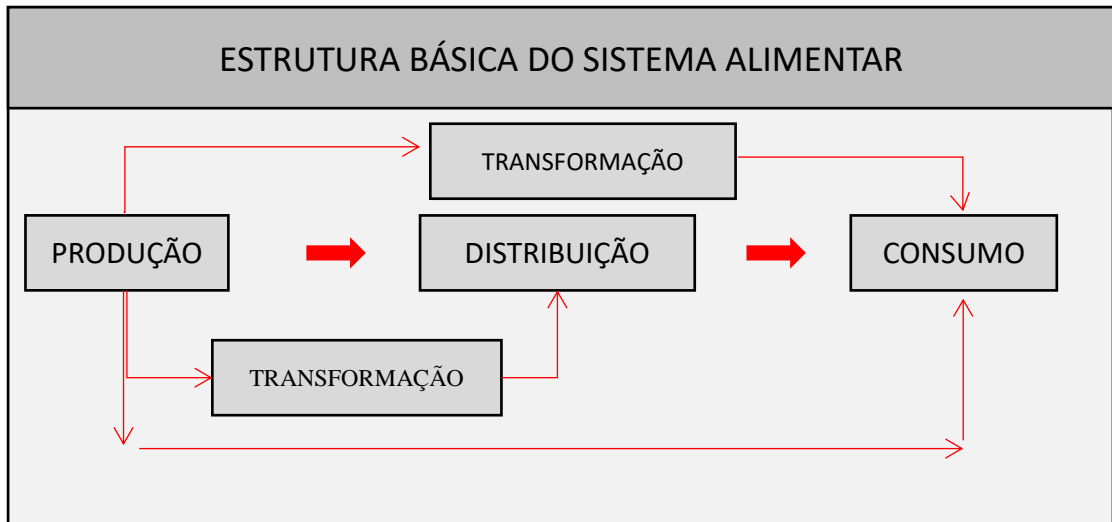


Figura 2. Sistema alimentar. Elaboração do autor (2016).

Um pouco à frente em seu texto, Claval (2007) defende que existem também espaços de transformação e comensalidade, bem como redes de distribuição e técnicas de transformação que atuam como marcadores distintivos das classes sociais. Sendo assim, o autor propõe que a alimentação é um reflexo de estruturas da sociedade. Para ele:

“aqueles que dispõem de poder, escapam habitualmente da fome, da falta de coisas necessárias e dos períodos de penúria. À abundância acrescenta-se a qualidade, a variedade e o exotismo dos produtos consumidos.” (CLAVAL, 2007, p. 255 e p. 256).

Essa ideia remete ao pressuposto de Flandrin e Montanari (2011) e principalmente de Bourdieu (2007) de que a hierarquia das classes sociais teve um papel preponderante na determinação dos “gostos” e dos consumos.

Em um contexto geral, os autores defendem, mesmo que implicitamente, a perspectiva maussiana de fato social total, pois o alimento constitui um sistema complexo; é em primeiro lugar uma necessidade fisiológica e em segundo uma construção social, pautada em um contrato social de reciprocidade, onde os imaginários, as coisas e indivíduos se entrelaçam e desenvolvem uma teia que se expande tanto na dimensão material quanto simbólica da sociedade.

Analisar a alimentação como fato social e cultural, como visto até agora, implica em associá-la a outras dimensões da vida social. Nesta pesquisa a alimentação é entendida como dimensão que permite a construção das identidades dos grupos sociais e, como tal, ela está situada em processos de conflitos e diálogos, próprios da dinâmica identitária. Esse processo pressupõe, por um lado, cultivar uma memória da constituição dos próprios grupos, conectando as gerações nesse percurso e, por outro, situar essa identidade no tempo, no espaço e nas relações com a sociedade mais ampla.

Nessa linha argumentativa, o próximo capítulo tem como objetivo aprofundar teoricamente a constituição da memória e do patrimônio alimentar, a produção tradicional dos alimentos, as ressignificações da esfera alimentar no contexto da globalização e, finalmente, as relações geracionais no campo da alimentação. Esse arcabouço teórico, permitirá, posteriormente, analisar sob a ótica juvenil a possibilidade de transmissão geracional de uma identidade alimentar e também profissional – a do doceiro – no distrito de São Bartolomeu (Ouro Preto-MG).

3. ALIMENTAÇÃO COMO ELO ENTRE PASSADO E PRESENTE

3.1. Memória e alimentação

A memória pode ser conceituada inicialmente como uma capacidade biológica prioritária de conservar informações que “remete-nos em primeiro lugar a um conjunto de funções psíquicas, graças às quais o homem pode atualizar impressões ou informações passadas, ou que ele representa como passadas” (LE GOFF, 2003, p. 419).

Partindo dessa premissa e atendo-se sobre a memória no âmbito social, pode-se inferir que ela muito se liga à História, pois se trata de um dos meios que esta disciplina encontrou para compreender o passado, de tal modo que memória é também o seu objeto de estudo. Entretanto, a memória é um objeto e categoria de análise de outros ramos do conhecimento científico que buscam compreender os eventos que ocorrem na contemporaneidade. Dentre esses ramos a Antropologia, a Sociologia, a Geografia, a Psicologia e a Filosofia são os que possuem maior interesse no estudo da memória.

Assim, entende-se que para o presente trabalho os pontos de vista antropológico, histórico e sociológico atendem com maior pertinência as questões a serem abordadas.

Situando a memória no plano teórico é possível observar que obras como “A memória coletiva” (2006), de Maurice Halbwachs, distinguem a memória coletiva da individual, mas coloca-se que ambas as memórias se conectam e trocam informações. Segundo o autor a memória individual é influenciada pela memória coletiva, pois:

“para evocar seu próprio passado, em geral a pessoa precisa recorrer às lembranças de outras, e se transporta a pontos de referência que existem fora de si, determinados pela sociedade. Mais do que isso, o funcionamento da memória individual não é possível sem esses instrumentos que são as palavras e as ideias, que o indivíduo não inventou, mas toma emprestado de seu ambiente” (HALBWACHS, 2006, p. 72).

Halbwachs (2006) também admite que “A memória se enriquece com as contribuições de fora que, depois de tomarem raízes e depois de terem encontrado seu lugar, não se distinguem mais de outras lembranças” (HALBWACHS, 2006, p. 98). Ou seja, a memória individual não é uma tábula rasa que está enclausurada sem sofrer influências de outras memórias.

Estabelecendo um diálogo com Hallbwachs (2006), Pollak (1989) entende que a memória individual é uma produção da interação do individual com o coletivo, sendo assim, uma “operação coletiva dos acontecimentos e das interpretações do passado que se quer salvaguardar” (1989, p. 9)

Em outra obra intitulada “Memória e identidade social”, de 1992, Pollak considera que a memória é uma constituição formada por três elementos básicos: os acontecimentos, as pessoas e os lugares. Ou seja, a memória é uma estrutura baseada em três alicerces sendo que o sujeito detentor da memória estará conectado a ela de forma direta ou indireta, pois ele pode rememorar acontecimentos que ocorreram fora de sua presença (POLLAK, 1992).

Focalizando o papel dos lugares, o texto de Pierre Nora “Entre memória e história – A problemática dos lugares” (1993) estabelece uma conexão com a necessidade moderna de eleger lugares para depositar e preservar a memória. A função desses lugares é fazer uma mediação entre o presente e o passado, sendo que sua razão fundamental é:

“parar o tempo, é bloquear o trabalho do esquecimento, fixar um estado de coisas, imortalizar a morte, materializar o imaterial para prender o máximo de sentido num mínimo de sinais, é claro, e é isso que os torna apaixonantes: que os lugares de memória só vivem de sua aptidão para a metamorfose, no incessante ressaltar de seus significados e no silvado imprevisível de suas ramificações” (NORA, 1993, p. 22).

Na discussão de Nora (1993) encontra-se uma ideia de que a memória moderna “é uma memória registradora” (1993, p. 15), que “os lugares de memória são, antes de tudo, restos” (1993, p. 12). Para o autor a materialização dos lugares de memória possibilita a desvirtuação ou a degeneração da memória, pois na tentativa de “ressuscitar” o passado por meio da criação de espaços destinados à contemplação da memória, impede-se que haja a evolução da memória como uma função social, pois para o autor ocorre sua estagnação já que ela se torna estática em determinados espaços.

Para a análise da função social da memória pode ser chamado ao debate o autor Henri Bergson (2006), que aborda a memória do ponto de vista individual sob dois aspectos: uma reprodução aprendida a partir de uma lição e como registro. Ou seja, a memória nesse último aspecto é uma representação, e como tal “registraria, sob a forma de imagens-lembranças, todos os acontecimentos de nossa vida cotidiana à medida que se desenrolam” (2006, p. 88).

Neste sentido, o autor percebe que o passado é conservado pelo homem como imagens-lembranças, nas quais a imagem é uma “existência situada a meio caminho entre a “coisa” e a “representação” (2006, p.2). E na forma de uma imagem a memória passa a ser selecionada como uma “lembrança útil” que é “aquela que completará e esclarecerá a situação presente em vista da ação final” (2006, p. 209).

Candau (2011) tendo uma perspectiva próxima de Bergson (2006), entende a memória pelo viés individual e afirma que a “memória coletiva” é uma “representação, uma forma de metamemória, quer dizer, um enunciado que membros de um grupo vão produzir a respeito de uma memória supostamente comum a todos os membros desse grupo” (2011, p. 24).

Para o autor:

“a memória é acima de tudo, uma reconstrução continuamente atualizada do passado, mais do que uma reconstituição fiel do mesmo: a memória é de fato mais um enquadramento do que um conteúdo, um objetivo sempre alcançável, um conjunto de estratégias, um estar aqui que vale menos pelo que é do que pelo que fazemos dele” (CANDAU, 2011, p. 9).

Candau (2006) faz referência aos “marcos sociais da memória”, uma proposta fundamentada por Halbwachs (2006). E corrobora a ideia deste que a memória não é uma realidade unicamente coletiva ou individual, mas diverge da ideia da memória como algo coletivo ao propor que ela é uma construção individual que se vincula aos marcos sociais que são individuais e é influenciada e orientada por estes. Ou seja, para Candau (2011) a memória humana é individual.

Da mesma forma que Bergson (2006), Candau (2011) indica classificações para a memória: a protomemória (baixo nível), a memória propriamente dita (alto nível) e a metamemória (representação). Assim, temos a primeira categoria como uma memória “social incorporada, por vezes marcada ou gravada na carne, bem como as múltiplas aprendizagens adquiridas na infância, [...] transmissão social que nos ancora em nossas práticas e códigos implícitos, costumes introjetados no espírito” (CANDAU, 2011, p. 22). Esta categoria dialoga com o conceito de memória hábito de Bergson (2006). A segunda categoria seria uma memória constituída a partir da “evocação deliberada ou invocação involuntária de lembranças autobiográficas [...] A memória de alto nível, feita igualmente de esquecimento, pode beneficiar-se de extensões artificiais que derivam do fenômeno geral de expansão da memória” (CANDAU, 2011, p. 23). A terceira categoria seria a “representação que cada indivíduo faz de sua própria memória,

o conhecimento que tem dela, e de outro lado, o que diz dela, dimensões que remetem ao modo de afiliação de um indivíduo ao seu passado” (2011, p. 23).

Nesta última, segundo o autor, seria onde os marcos sociais atuam, pois na representação ocorre uma “construção explícita da identidade” (2011, p. 23), já que tais marcos seriam fundamentais para que os indivíduos se situem socialmente dentro do grupo e assim dentro da sociedade, ou seja os marcos sociais, mesmo sendo individuais são inerentes para a formação da identidade como realidade coletiva.

A partir das contribuições teóricas desses autores é plausível considerar que de maneira geral há uma dicotomia na forma com que a memória é abordada, pois Candau (2006; 2011) e Bergson (2006) encaram a memória a partir de uma perspectiva individual, enquanto Halbwachs (2006) e Pollak (1989;1992) analisam a memória sob o ponto de vista coletivo.

Assim, sinteticamente, a memória pode ser compreendida como um meio de reconstituir o passado que funcionaria como uma forma de trazer ao presente os acontecimentos do passado, tornando este acessível a qualquer momento. E desse modo a memória passa a possibilitar a formação de uma identidade no presente por meio de uma lembrança do passado, pois “o homem aprende a suportar a duração: juntando aos pedaços do que foi uma nova imagem que poderá talvez ajudá-lo a encarar a vida presente” (CANDAU, 2011, p. 15) e também a fundamentar alguns laços sociais que fazem o indivíduo se reconhecer dentro do grupo, da mesma forma que o grupo passa a se reconhecer perante a sociedade mais ampla.

Entretanto, Bergson afirma que é “incontestável verdade que a lembrança se transforma à medida que se atualiza” (2006, p. 159). Assim, é plausível ressaltar que a memória, na forma de uma lembrança ou imagem, se torna algo passível de reconstrução, pois está sobre uma constante sobreposição de informação. Usando o exemplo da lembrança de seu pai, Halbwachs (2006) corrobora esta afirmação:

“A imagem que eu tinha de meu pai não parou de evoluir desde que o conheci, não apenas porque, durante sua vida, lembranças se juntaram a lembranças: mas eu mesmo mudei, e isso quer dizer que meu ponto de vista se deslocou, porque eu ocupava na minha família um lugar diferente e, principalmente, porque eu fazia parte de outros ambientes.” (HALBWACHS, 2006, p. 93-4).

Se a memória atua de maneira a sobrepor informações é possível conceber que ela seleciona quais informações estarão mais visíveis, assim a memória é capaz de trazer

o passado ao presente atendendo às intenções atuais do indivíduo, pois nas palavras de Candau, “a memória opera escolhas afetivas” (CANDAUI, 2011, p. 69).

Candau (2011) considera que existe um processo de gestão das informações do passado e essa “gestão exige, por vezes, a criação deliberada de artificios e artefatos memoriais [...]” (CANDAUI, 2011, p. 164). É concebível também que a gestão da memória implica numa relação dialética entre os atos de lembrar e esquecer, e para Pollak (1989) o processo memorial é um trabalho de organização do que será lembrado e o que será esquecido; porém o esquecimento não é algo concreto de fato, pois lembranças podem se tornar subterrâneas e num dado momento vir à tona no espaço público. Ou seja, gerir as lembranças do passado é um linha tênue entre o que será esquecido e o que será lembrado, daí ocorrerem conflitos de interesse pela gestão oficial da memória.

Neste sentido, Pollak (1989) afirma que há uma forte relação entre silêncio e esquecimento, pois o silêncio pode, por muito tempo, camuflar-se de esquecimento, objetivando contestar num determinado momento o direito ao passado. Ele cita o caso das “lembranças dissidentes nas redes familiares e de amizades, esperando a hora da verdade” (POLLAK, 1989, p. 5). O esquecimento atua também como uma forma de impor o poder de um grupo identitário sobre outro, pois ele pode silenciar por definitivo o passado de um determinado grupo.

Com todos esses argumentos é possível considerar que o trabalho da memória percorre um caminho de reapropriação do passado pelo presente de maneira objetiva. Esse processo de reapropriação se apoia em resquícios e vestígios do passado. Candau (2006; 2011) propõe que esses resquícios são propulsores que desencadeiam rememoração. Na perspectiva desse autor, a ação de conservar origina um patrimônio memorial que “serve de reservatório para alimentar as ficções da história que se constrói a respeito do passado, e, em particular, a ilusão de continuidade” (2011, p.158-9), sendo também “o relicário da memória que se transforma em um relicário de identidade que se busca no passado” (CANDAUI,2011, p. 159).

Diante dessas abordagens teóricas é possível afirmar que a memória funciona ordenando e relendo os resquícios do passado para guiar o presente e que o ser humano é dependente do passado para construir as relações cotidianas no presente. Por isso “as preocupações do momento constituem um elemento de estruturação da memória” (POLLAK,1992, p. 4).

Como já foi indicado anteriormente, a esfera alimentar contém signos de identidade e pode ser acionada para demarcar diferenças e limites entre os grupos sociais. A tradição alimentar, neste sentido, implica em um processo de reconstrução e de reelaboração da memória a partir de interesses do presente que orientam a seleção dos patrimônios alimentares que devem permanecer como vivos.

A alimentação como elemento identitário é analisada em investigações como as de KRONE (2009) e KRONE E MENACHE (2010), por exemplo, que abordam a produção alimentar artesanal como elemento capaz de identificar e diferenciar os produtores de queijo artesanal serrano dos demais produtores de queijo. Segundo essas pesquisas, é a característica artesanal da produção que cria sentimentos de “comunidade” e “continuidade”, pois se liga o saber-fazer à memória coletiva e ancestral, evocada no presente para marcar uma distinção perante os processos de industrialização dos queijos. Assim, não apenas os queijeiros artesanais marcam sua especificidade através do que Candau (2011) chama de “memória reivindicada”, ou seja, de uma memória valorizada em momentos de conflitos entre identidades, mas o próprio queijo, distanciando-se dos processos de homogeneização industrial, também possui uma memória e uma identidade vinculada a seu lugar de produção.

Nesse sentido, é possível considerar que ocorreu um rebaixamento da memória “do status de autoridade pública para o de um recurso auxiliar privado.” (THOMPSON, 1992, p. 50). Para uma “comunidade ameaçada, a memória deve, antes de mais nada, servir para acentuar um sentimento de identidade comum ” (Idem, p.191). Assim, a alimentação se liga intimamente a memória conforme Ferreira e Mello (2009) propõem, pois a comida é um texto falante, sendo também um fio condutor do convívio humano que traz à tona as escolhas feitas pelos grupos sociais no passado e que pode assumir um caráter reivindicatório em diferenciados contextos sociais e históricos.

Partindo de uma lógica mais individual, pode ser entendido que a comida é um evocador da memória, pois segundo Proust (1993), o odor e o sabor são sentidos capazes de permanecer por um período muito grande sem desaparecerem em meio às outras lembranças. O escritor destaca que:

[...] quando nada subsiste de um passado antigo, depois da morte dos seres, depois da destruição das coisas [...], o aroma e o sabor permanecem ainda por muito tempo, como almas, chamando-se, ouvindo, esperando, sobre as ruínas de tudo o mais, levando sem se

submeterem, sobre suas gotículas quase impalpáveis, o imenso edifício das recordações (PROUST, 1993, p. 68).

Assim, no raciocínio do autor, existe a chamada “memória gustativa”. Esta, segundo Corção (2007) e Severino (2010), distancia a comida de um caráter exclusivamente biológico e mecânico, e permite que haja um entendimento dela como produto cultural, e como dispositivo que liga a memória aos sentimentos evocados pelos paladares. Assim, “alimentar-se, no contexto de estudo da memória gustativa, é entendido como uma ação que engloba diversos aspectos sociais, tais como nutrição, economia, tradição, inovação, entre outros.” (CORÇÃO, 2007, p.21).

Para além da esfera individual, é possível entender que aparecem em meio aos discursos mnemônicos de grupos sociais, os “guardiões da memória”, atores que possuem como objetivo a representação da memória do grupo. Segundo Schneider (2012), é no contexto das festas e na exposição das mesas e alimentação festiva que se torna possível identificar o papel desses atores, pois essas festas são marcos com a finalidade de retomar a memória e dessa forma selecionar o que deve ser lembrado e esquecido. Assim, as festas podem também ser concebidas como “lugares de memória” (NORA, 1993), durante as quais o grupo familiar, especificamente, cede lugar à atuação das cozinheiras, guardiãs da memória, ao mesmo tempo em que se inicia os membros mais novos à tradição alimentar da família.

As tradições culinárias são práticas alimentares que envolvem saberes do passado e dos antepassados e constituem memórias gustativas que englobam tanto esferas individuais quanto coletivas de identificação. Elas não residem apenas nos domínios privados, mas extrapolam as fronteiras das relações sociais mais amplas (MORAIS, 2008)

Assim é possível conceber que na esfera alimentar os conceitos de tradição, identidade e memória dialogam entre si de maneira que também “podem perfeitamente ser negociadas [...] são valores disputados em conflitos sociais” (POLLAK, 1992, p.5). Nesse sentido, é possível se perceber que no discurso mnemônico surge um debate pautado na disputa do que é legítimo de ser lembrado e esquecido; desses conflitos emerge assim a ideia do patrimônio como marco da memória.

3.2. Patrimônio e alimentação

Etimologicamente, a palavra “patrimônio” se refere à herança paterna, aos bens familiares e a quaisquer bens, materiais ou morais, estando relacionada “às estruturas familiares, econômicas e jurídicas de uma sociedade estável, enraizada no espaço e no tempo”, conforme cita Choay (2001, p.11). Para Chagas (1994) o patrimônio é “um conjunto de bens culturais sobre o qual incide uma determinada carga valorativa” e é concebido “quando um indivíduo ou um grupo de indivíduos identifica seus objetos ou um conjunto de objetos” como significativamente importantes para a conservação (BALLART, 1997). E segundo Abreu (2008, p. 48), “de acordo com a tradição da Escola Sociológica Francesa, pode-se dizer que a categoria patrimônio está inserida no contexto das grandes categorias do espírito humano e serve para distinguir e demarcar valores sociais”.

Para Sant’anna (2009), a partir da Revolução Francesa, emerge um temor pela “perda do passado”, por meio da destruição dos monumentos e dos vestígios de tempos anteriores. Esse temor faz surgir a ideia de bens coletivos ou nacionais, sendo que a salvaguarda de bens “antes pertencentes ao clero e à nobreza, que foram transformados em propriedades do Estado” (SANT’ANNA, 2009, p. 50) foi possível graças à transformação do patrimônio como um discurso de unificação do Estado, calcado no sentimento nacional. Também é afirmado pela autora que a França foi um dos primeiros estados nacionais a criar uma legislação que possibilitasse a “proteção, guarda e conservação dos bens patrimoniais, pelo tempo mais longo e da forma mais íntegra.” (SANT’ANNA, 2009, p. 51).

Segundo Chagas (2002) e Choay (2006), foi a Revolução Francesa que instituiu e institucionalizou os marcos de memória (datas, heróis e monumentos) articulados com um novo conceito de nação produzido pelo projeto revolucionário. As festas não são apenas festas, são também lembranças da Revolução vitoriosa. A memória, que foi o dispositivo detonador do novo, agora é utilizada para recordar, para comemorar, para garantir a ordem inaugurada (no passado). Para Choay (2001), a princípio a noção de patrimônio se limitava aos bens materiais, tais como os monumentos históricos, mas também os conjuntos edificados, sendo que nesse momento a ideia de patrimônio se restringia apenas aos bens do meio urbano.

Desse modo, o patrimônio surgiu como um discurso político dentro de ambientes de formação dos Estados-nação no período moderno, conforme aponta Choay (2006) e a memória era um dos pilares de formação da identidade nacional, pois a “memória é a identidade em ação” (CANDAUI, 2011, p. 18). Trata-se de um “trabalho de reapropriação e negociação que cada um deve fazer em relação a seu passado para chegar a sua própria individualidade” (2011, p. 16), pois num momento de fragilidade das identidades no presente a memória permite “apoiar um futuro incerto em um passado reconhecível” (CANDAUI, 2011, p. 10).

No Brasil, fundou-se em 1930 o Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – SPHAN. Até a década de 1970, o conceito de patrimônio utilizado pelo poder público era restrito, assim como na França, ou seja, apenas aos monumentos históricos que traziam a ideia de um passado saudosista, em que os bens selecionados para serem salvaguardados eram obras de arte erudita e que possuíam uma arquitetura de viés elitista. Tal fato é confirmado por Fonseca (2009) em *Além da Pedra Cal*, ao citar a política patrimonial da Praça XV no centro do Rio de Janeiro.

Alguns anos mais tarde, em 1936, Mario de Andrade propõe a inclusão de alguns bens que seriam próximos aos bens imateriais que se tem hoje em dia, tais quais falares, cantos, lendas, medicina e culinária indígenas. Porém, mesmo sendo a primeira legislação patrimonial do país, o Decreto-Lei 25, de 30 de novembro de 1937 tratou de normatizar apenas o tombamento de bens materiais como patrimônios nacionais, tendo no artigo 4º a determinação da criação de 04 livros tombos, nos quais estão inscritos todos os bens culturais sob a proteção da lei. São eles: Livro do Tombo Histórico; Livro do Tombo das Belas Artes; Livro do Tombo Arqueológico, Etnológico e Paisagístico; Livro do Tombo das Artes Aplicadas.

Mais tarde, após o término da Segunda Guerra Mundial e com a implantação da UNESCO na década de 1940, emerge por parte de alguns Estados membros da organização a proposta de preservar o patrimônio histórico para as gerações futuras. Para Costa (2010), as ações patrimoniais ganharam força após a Segunda Guerra Mundial, pois as nações tinham o desejo de preservar os destroços de um passado materializado em seus territórios e que ainda não havia sido devastado. Esta pretensão de salvaguarda nasceu em meio a uma demanda mais ampla pelo direito à memória, que os povos envolvidos no conflito retomaram a fim de se reconhecerem e serem reconhecidos em suas especificidades frente aos demais.

Confirmando o ocorrido, Pereiro Perez (2003), afirma que “desde a Segunda Guerra Mundial deu-se um salto quantitativo e qualitativo na activação do património cultural”. Na década de 1970 ocorre a Convenção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural da UNESCO, na qual foram criados conjuntos de normas relacionadas à identificação, proteção, conservação, valorização e transmissão do patrimônio cultural às futuras gerações. Surgem desse evento categorias de patrimônios naturais (monumentos naturais, formações geológicas e fisiológicas, locais e zonas naturais estritamente delimitadas para a ciência) e culturais (monumentos, conjuntos arquitetônicos e outros locais de interesse) (UNESCO, 1999).

No caso do Brasil, até a década de 1980, as políticas patrimoniais são bem restringidas aos bens materiais, porém com a Constituição de 1988 é normatizado por meio do artigo 216, o “Patrimônio Cultural Brasileiro” e são elaboradas medidas iniciais para que se preserve não só os bens construídos e produzidos pelo homem, mas também os bens naturais e o patrimônio genético.

Em 04 de agosto de 2000 é aprovado o “Decreto 3.551” que cria o Programa Nacional de Patrimônio Imaterial, instituindo o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem o patrimônio cultural brasileiro, sendo categorizados em quatro livros:

- I – Livro de registros de saberes (para o registro de conhecimentos e modos de fazer);
- II – Livro de registro das celebrações (para festas, os rituais e os folguedos);
- III – Livro de registro das formas de expressão (para a inscrição de manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas);
- IV – Livro de registros dos lugares (destinado à inscrição de espaços onde se concentram e reproduzem-se práticas culturais coletivas).

Em 2002 foi registrado o primeiro bem brasileiro de categoria imaterial, a fabricação artesanal de panelas de barro em um bairro da cidade de Vitória, capital do Espírito Santo, registrado como “Ofício das Panelas de Goiabeiras”; e o mais recente foi o “Ritxòkò: Expressão Artística e cosmológica do povo Karajá”, registrado em 2012. Atualmente existem 25 bens registrados como patrimônio imaterial, sendo que mais inventários estão sendo realizados a fim de aumentar essa lista. Os bens registrados no IPHAN com relação à alimentação são:

- Ofício das Panelas de Goiabeiras;

- Ofício das Baianas de Acarajé;
- Feira de Caruaru;
- Modo artesanal de fazer queijo de Minas;
- Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro.

Segundo o artigo 216 da Constituição de 1988, relativo ao patrimônio cultural brasileiro, os bens de natureza material e imaterial tomados individualmente ou em conjunto e portadores de referência à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira incluem: as formas de expressão, os modos de criar, fazer e viver, as criações científicas, artísticas e tecnológicas, as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais, e os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (BRASIL, 2013, p.124).

A partir dessas definições, pesquisadores do patrimônio, inclusive do Brasil, refletem sobre os usos dos bens registrados como patrimônios no mundo globalizado, no qual o efêmero e a fluidez obtidos por meio dos avanços tecnológicos são preponderantes para a manutenção da vida cotidiana. Assim, é plausível afirmar que a “a instituição do patrimônio emerge na direção da visibilidade turística” (BARREIRA, 2007, p.167), ideia compartilhada por Pereiro Perez (2003) que classifica o patrimônio como um produto ou um recurso para o turismo cultural.

Na visão deste autor, o patrimônio possui muitas facetas, tanto teóricas quanto práticas, sendo que a ação patrimonial age atualmente com intencionalidades de não só deixar o passado presente, mas também tornar o passado um bem de uso no presente. Essa objetividade responde a uma nova estratégia de mercado da atualidade, que valoriza cada vez mais os patrimônios de acordo com suas especificidades históricas e culturais, ou seja, de acordo com a identidade expressa nesse bem.

Para Dodebei (2008), o conceito de patrimônio ainda está em expansão, pois possui articulação com o conceito de memória e por haver tensões em meio à conceituação da memória, ocorrem tensões também no conceito de patrimônio e quanto a sua natureza material e imaterial. Quanto à esta questão Fonseca (2009), afirma que “A imaterialidade é relativa e, nesse sentido, talvez a expressão “patrimônio intangível” seja mais apropriada, pois remete ao transitório, fugaz que não se materializa em produtos duráveis.” (FONSECA, 2009, p. 68). O que ambas as autoras concordam é que as questões e os enfrentamentos relativos ao patrimônio imaterial ou intangível são

recentes e que ganharam mais vulto quando o patrimônio se tornou um recurso para empreendimentos turísticos de pequeno, médio ou grande porte.

Em termos teóricos considera-se patrimônio como uma “uma construção social” (PRATS, 1997), que se perpetua a partir de um “conjunto de marcas ou vestígios da atividade humana que uma dada comunidade considera essenciais para a sua identidade e memória coletivas, a preservar e transmitir às gerações vindouras” (FRIER, 1997). Esse conjunto se torna então um ponto de referência, que oscila entre a memória e a história e privilegia conteúdos, ou melhor, algumas parcelas do passado que constituem um arranjo patrimonial a partir de escolhas feitas no presente (POLLACK, 1989).

Esses pontos de referência podem ser produtos materiais ou imateriais, pois sua importância reside em possibilitar definir quem e o que é comum ao grupo, diferenciando e reforçando os sentimentos de pertencimento e delimitando as fronteiras socioculturais com o outro (CHOAY, 2006; FONSECA, 2005). O patrimônio cultural é assim, um produto da prática social de preservação e/ou de conservação, desenvolvida por atores sociais (indivíduos e instituições) a fim de garantir a recuperação e manutenção da memória e da identidade do grupo. O caráter imaginário do patrimônio pode gerar identificações pessoais, ou acompanhar práticas coletivas das formas de viver o patrimônio "inventado" ou "construído" (POULOT, 2014).

Quanto a esta questão é plausível considerar que Hobsbawn e Ranger (1997) propõem o termo “tradições inventadas”, sendo estas uma maneira “artificial” de continuar o passado por meio de uma repetição obrigatória de um rito que passa a figurar na esfera dos costumes como “natural”. O termo invenção indica que “houve adaptação quando foi necessário conservar velhos costumes em condições novas ou usar velhos modelos para novos fins” (HOBSBAWN; RANGER, 1997, p.13). Os autores destacam, no entanto que “a força e a adaptabilidade das tradições genuínas não devem ser confundidas com a “invenção das tradições”. Não é necessário recuperar nem inventar tradições quando os velhos usos ainda se conservam. ” (HOBSBAWN; RANGER, 1997, p.16)

As tradições inventadas analisadas pelos autores são uma referência à seleção, pautada em determinadas ações culturais passadas, que perdem ou adquirem sentido na atualidade. Isso vai ao encontro do proposto por Pereiro Pérez (2003), que afirma que não se pode “patrimonializar nem conservar tudo, daí que o património cultural seja só

uma representação simbólica da cultura, e por isso mesmo, dos processos de selecção, negociação e delimitação dos significados” (PEREIRO PÉREZ, 2003).

Neste sentido é importante ponderar que estudos sobre a área de Alimentação e Cultura (HERNADEZ, 2005; GARCIA, 2003; FAGLIARI, 2005; MENASHE, 2008; MACIEL, 2001; PROENÇA, 2010, GIMENES, 2008, CANESQUI, 2005) vêm ressaltando que recentemente ocorre, por um lado, uma progressiva homogeneização das práticas alimentares devido à globalização; de outro instala-se o discurso de que os saberes e fazeres das cozinhas tradicionais estão perdendo certas características histórico-culturais e que as especificidades gastronômicas estão desaparecendo no processo; verifica-se, como resultado, uma pujante movimentação pela incorporação da alimentação nas políticas patrimoniais. Este discurso propõe que a comida representa os povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias, ou seja, se o bem desaparece, desaparece em conjunto a memória de determinado grupo e assim ele perde uma de suas demarcações de identidade, o que influencia na capacidade de se reconhecer.

Para o discurso da defesa da prática alimentar como patrimônio então incluídas as técnicas de preparo dos alimentos, pois se trata basicamente da forma que o grupo encontrou para se fixar em determinado espaço, ou seja, a maneira que o grupo encontrou para transformar o meio natural, mas também da forma de fazer o mesmo diferente. No mundo rural contemporâneo a produção artesanal é a que ainda se mantém mais próxima dessa lógica e por isso é considerada pelos discursos patrimoniais como um dos bens com maior capacidade para patrimonialização.

Na atualidade a ação patrimonial sobre a alimentação implica numa leitura da sua excepcionalidade, pois no momento que um item alimentar passa a ser entendida como um objeto simbólico (ABADALA, 1997; MACIEL, 2001; KRONE, 2009; KRONE e MENACHE, 2010; REINHARDT, 2007) que é capaz de representar culturalmente um grupo ocorre uma ressignificação no sentido de separá-lo da esfera meramente cotidiana e ser reconhecido pelos demais grupos sociais como algo especial.

Da mesma forma que os bens patrimoniais edificados recebem proteção legal, os patrimônios culturais alimentares também passam a exigir esta salvaguarda, o que impõe como desafio a preservação das tradições. Czergo (2011), ao tratar do patrimônio alimentar da França, considera que se:

“as especialidades culinárias são colocadas no mesmo plano dos acontecimentos gloriosos do local, do monumento histórico ou da paisagem natural propostos ao turista como merecedores de uma vista, é porque o discurso sobre as cozinhas regionais adquire nessa data uma amplitude considerável” (CZERGO, 2011, p.819).

Compreendendo que a relação entre patrimônio e alimentação é ampla, pois configura tanto uma esfera material quanto imaterial, é importante destacar o papel da patrimonialização de saberes e fazeres, já que são estes os principais bens patrimonializados na esfera alimentar.

3.3. Produção Artesanal/Tradicional de Alimentos

Conforme mencionado anteriormente, concebe-se na atualidade que o principal foco de patrimonialização na esfera alimentar refere-se ao saber-fazer artesanal de alimentos. Assim, discute-se aqui o que é uma produção artesanal de alimentos.

Segundo a portaria nº29, 2010, art. 2º um artesão é aquele:

“[...] trabalhador que de forma individual exerce um ofício manual, transformando a matéria-prima bruta ou manufaturada em produto acabado. Tem o domínio técnico sobre materiais, ferramentas e processos de produção artesanal na sua especialidade, criando ou produzindo trabalhos que tenham dimensão cultural, utilizando técnica predominantemente manual, podendo contar com o auxílio de equipamentos, desde que não sejam automáticos ou duplicadores de peças” (BRASIL, 2010).

Na mesma portaria é definido que uma peça artesanal é:

“[...] toda a produção resultante da transformação de matérias-primas, com predominância manual, por indivíduo que detenha o domínio integral de uma ou mais técnicas, aliando criatividade, habilidade e valor cultural (possui valor simbólico e identidade cultural), podendo no processo de sua atividade ocorrer o auxílio limitado de máquinas, ferramentas, artefatos e utensílios” (BRASIL, 2010).

A arte de trabalhar manualmente é um legado passado de geração para geração e constitui um grande acervo de conhecimentos e documentos, como experiência cultural cumulativa expressa em diferentes atividades humanas. O trabalho do artesão é uma arte de trabalho fundamentada numa experiência adquirida por meio de uma transmissão geracional de saberes, havendo sempre um mestre e um aprendiz.

Segundo Sennett (2009, p.19), a habilidade do artesão é relacionada com um estilo de vida que é suprimido na sociedade industrial, pois o trabalho manual se refere a um diálogo íntimo e permanente entre mão e cabeça, em que o artífice (artesão) sustenta um diálogo entre práticas concretas e ideias (Idem, p. 20) e também possui uma identificação com aquilo que produz, pois se trata de um trabalho que demanda muito tempo para aperfeiçoamento e por isso cria um grande vínculo entre o artesão e sua peça. Para o autor na revolução industrial a máquina se tornou uma ameaça física ao artífice (artesão), pois as máquinas industriais nunca se cansam e fazem o mesmo trabalho hora após hora sem reclamação.

Sennett (2009) também considera que o artesanato é um elemento da cultura material que se torna possível devido à habilidade que o artesão adquire com o tempo. Esta habilidade consiste em combinar uma matéria prima com uma técnica adequada para sua manipulação, se tornando assim, um fato cultural com significados construídos, manipulados e compartilhados pelos seres humanos que integram o grupo e que possuem competências de ler os códigos que possibilitam a manipulação da matéria prima para produção de determinado objeto.

Segundo Canclini (1983, p. 53), "necessitamos, portanto, estudar o artesanato como um processo e não como um resultado, como produtos inseridos em relações sociais e não como objetos voltados para si mesmos", pois se trata de uma organização de movimentos corporais e mentais que refletem a vida cotidiana e as relações sociais em tempos e espaços distintos. O autor ainda destaca que:

Falar sobre o artesanato requer muito mais do que descrições do desenho e das técnicas de produção; seu sentido só é atingido se o situarmos em relação com os textos que o predizem e o promovem [...], em conexão com as práticas sociais daqueles que o produzem e o vendem, observam-no ou o compram. [...]. (CANCLINI, 1983, p. 51).

Schwint (2005), ao analisar o “processo de rotinização do trabalho artesanal”, defende que mesmo a ideia de rotina estando relacionada pelo senso comum ao processo contrário à ideia de criação, a rotina se configura como um modelo métis, pois é uma ação que congrega astúcia, previsão, flexibilidade e senso de oportunidade. Desse modo é um produto da engenhosidade humana, sendo uma das melhores expressões para a cultura material. A produção artesanal surgiu com a “Métis” (DETIENNE e VERNANT, 2008), pois num determinado momento foi necessário produzir algo de

uma matéria prima ainda não trabalhada. Assim, o indivíduo com a maior habilidade foi o primeiro a criar um produto por meio da astúcia. Segundo M. Detienne e J.P. Vernant (2008):

“A *metis* é uma forma de inteligência e pensamento, um modo de conhecer. Implica um conjunto complexo, porém muito coerente, de atitudes mentais e de comportamentos intelectuais que combinam o olfato, a sagacidade, a previsão, a flexibilidade de espírito e a simulação, a habilidade para safar-se dos problemas, a atenção vigilante, o sentido de oportunidade, habilidades diversas e uma experiência largamente adquirida. Se aplica às realidades fugazes, movediças, desconcertantes e ambíguas, que não se prestam a medidas precisas, ao cálculo exato e ao raciocínio rigoroso.” (DETIENNE e VERNANT, 2008, p. 93).

A *métis* seria uma forma de encarar aquilo que não foi planejado, sendo basicamente uma forma do ser humano lidar com o mundo externo, sem uma estrutura sólida e com um caráter fluído. Na visão dos autores a *métis* remete à ambiguidade e à multiplicidade, pois astúcia e engano compõem as duas faces da estratégia. Ela se constitui a partir de realidades fluidas e incertas, em realidade cuja mudança é contínua e preponderante. A eficácia da *métis* se consolida quando seus componentes devem ser mais rápidos que as oportunidades, de maneira que possam agir no momento exato que estas surjam, ou seja, o indivíduo deve pensar de maneira que sua ação já esteja arquitetada quando determinado evento ocorra. Assim, *Métis* é um jogo das práticas intelectuais e sociais, no qual os indivíduos que apresentam o “faro” agem no tempo de um relâmpago, no momento um pensamento rápido que prevê os resultados futuros da ação.

Em outra perspectiva técnica, que enfatiza a ação, a produção artesanal está fundamentada na experiência vivida no processo histórico e na vida coletiva, conforme aponta Thompson (1981):

[...] a experiência é um termo médio necessário entre o ser social e a consciência social: é a experiência (muitas vezes a experiência de classe) que dá cor à cultura, aos valores e ao pensamento: é por meio da experiência que o modo de produção exerce uma pressão determinante sobre outras atividades: e é pela prática que a produção é mantida. (THOMPSON, 1981, p.139)

Retomando o conceito de *métis*, entende-se que ela é uma oposição à ideia de força ou guerra, utilizada por alguns autores como uma forma de fazer que tem um caráter “subversivo”. Um desses autores é Michel de Certeau (1990), que em *A Invenção do Cotidiano*, publicado originalmente em 1980, analisa as práticas cotidianas de uso ou consumo, que ele chama de maneiras de fazer. Para ele, *Metis* é uma potência criativa e subversiva por sua capacidade de aproveitar a oportunidade, ou seja, usar o tempo como uma força para enfrentar um adversário mais poderoso, a própria matéria, resultam em “uma arte de fazer”.

Richard Sennett compartilha dessa interpretação. O autor investiga historicamente o trabalho manual do artesão ou artífice e baseando-se em Hannah Arendt considera que existe uma divisão política entre os homens, o *Animal laborens* que produz as coisas e o *Homo faber* que pensa e controla o processo produtivo. Assim, Sennett (2009) entende que há um pensamento no fazer, “o pensamento e o sentimento estão contidos no processo do fazer” (SENNETT, 2009, p.17).

Para Sennett (2009) o artesão tem uma preocupação clara com a perfeição do trabalho, tomando como exemplo da ação do artesão o trabalho do cozinheiro, do luthier e do arquiteto. Ele enfatiza que o que move o artesão é a habilidade de fazer bem as coisas e o bom artífice “sustenta o diálogo entre práticas concretas e ideias; esse diálogo evolui para o estabelecimento de hábitos prolongados, que por sua vez criam um ritmo entre a solução de problemas e a detecção de problemas” (SENNETT, 2009, p.20).

Ainda segundo o autor, as atividades manuais continuam sendo parte de nossa cultura material e dizem muito sobre nós, como por exemplo, certos processos de conservação de alimentos que se estabeleceram séculos atrás devido à precariedade dos meios de conservação da época, mas que mesmo com a invenção da refrigeração dos alimentos, eles se mantiveram, pois se instituíram como formas mais adequadas e perfeitas para determinados grupos.

A partir da obra de Sennett (2009) infere-se sobre o trabalho do artesão que sua lógica se baseia na criação, organização e formalização de respostas e soluções para problemas diversos do mundo externo. Assim, o trabalho artesão consiste em um processo experimental em que o olhar pode substituir uma análise teórica muito complexa da situação. Como parte de seu capital intelectual, o domínio sobre uma técnica de transformação da matéria se fundamenta a partir da “formação do olhar”. O

olhar apurado e especializado pode ser compreendido como um processo de construção social do próprio indivíduo artesão.

A partir dessa formação do olhar o artesão passa a ter a capacidade de combinar e a solução encontrada pode criar algo. Essa combinação vai desde truques com as ferramentas (concepção ou adaptação de uma ferramenta, uma máquina), esquemas pessoais (desenvolvimento de um gesto, uma postura), materiais combinados (seleção de madeira, afiar ferramentas) ou em regimes processuais (por exemplo, remover ou acrescentar uma parte ao processo de fabricação). A combinação dos elementos possibilita os “pulos de gato¹” que podem diferenciar os artesãos entre si e dar especificidade ao produto.

A combinação é essencial para definir os limites de produção do artesão, pois a partir dela quantidade e qualidade são definidas. Assim, cria-se um domínio sobre a produção de determinado objeto, pois atinge-se um grau de eficiência satisfatória e suficientemente integrado à realidade do artesão para que ele possa realizar o trabalho de maneira regular.

A partir dessa regularidade é criada uma rotina de trabalho. A rotina é parte da méti, combinando memorização e criação, sendo o culminar de um processo focado na criação/produção, com uma pequena parte criativa (SCHWINT, 2005). A mão e o olhar são dois exemplos de instrumentos da constituição de uma rotina, pois são parte de uma memorização de gestos, mas que admite as características individuais de cada artesão.

No âmbito da esfera alimentar concebe-se que o saber-fazer artesanal é uma composição, em primeira instância, de bens imateriais, pois se trata de conhecimentos adquiridos por meio da experiência e do convívio entre indivíduos e, em segunda instância, de bens tangíveis, pois esse conhecimento é materializado na comida (CASCUDO, 2001). Gimenes (2008) considera que na esfera alimentar o artesanal reside nos

“saberes-fazeres transmitidos entre gerações e cujos significados, dentro da própria lógica da dinâmica cultural, podem ser alterados ou adaptados, sem que se percam, no entanto, determinadas características e conteúdos que garantam seu reconhecimento como tal” (GIMENES, 2008, p. 54).

¹ Expressão que faz referência a ações astutas entre pessoas de maneira que alguém leva vantagem em determinada situação, pois é mais esperto. Essa expressão será retomada mais adiante, na discussão do processo de produção da goiabada cascão em São Bartolomeu.

Essa perspectiva, também endossada por outros pesquisadores (MENEZES, 2009; KRONE, 2009; CRUZ e MENASCHE, 2011) considera que a produção artesanal é acima de tudo tradicional, pois se relaciona diretamente com os modos de vida de seus produtores, representando um universo de formas, cores, texturas e materiais que representam a vida individual e coletiva de quem produz.

Na atualidade a produção artesanal encontra-se em um contexto social mais amplo onde ocorrem processos contraditórios de valorização. De um lado há uma crescente valorização dos produtos devido à atual busca pela identidade nos produtos. Entretanto, há também uma dificuldade por parte dos produtos artesanais “de serem comercializados nos mercados formais e os produtos artesanais acabam apresentando um menor valor no mercado, e esse quadro de fragilidade pode levar a rupturas nos sistemas tradicionais de produção e na perda de práticas artesanais” (MENASCHE, 2003).

O processo de valorização de produtos artesanais está associado a imagens idealizadas do rural e é afinado com as propostas de alimentação saudável e de apelos que procuram fortalecer identidades e tradições culturais (SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012), ainda que aspectos relacionados à legislação sanitária defendam uma forte restrição que influencia na circulação e na preservação dos produtos artesanais, o que faz com que esses produtos tenham “circuitos curtos” (DEWAELE, 2007).

3.4. Tradição e transmissão cultural no meio rural contemporâneo

A palavra tradição origina-se num contexto religioso, significando: doutrina ou prática transmitida de século para século a palavra latina “*traditio*” significa “dar continuidade a algo do passado no presente ou no futuro”. A tradição envolve um produto cultural do passado que continua sendo aceito no presente, um conjunto de práticas e valores que se enraizou nos costumes de uma sociedade e por isso se torna legítimo aos olhos dos indivíduos atuais. Segundo Coutinho (2008), o vocábulo “*traditio*” significava transmissão de ideias, ensinamentos, práticas, normas e valores, e podia designar também a transmissão de algo material, o produto de uma atividade humana.

O termo tradição é muito utilizado pela literatura antropológica, histórica e sociológica, sendo um conceito polissêmico e nômade nas esferas acadêmicas. De maneira simplificada o termo se refere às práticas sociais particulares de longa duração sendo qualquer coisa transmitida ao longo do tempo de geração em geração. Segundo Shils (1981), para algo ser uma tradição tem que durar pelo menos três gerações – sejam elas longas ou curtas. A memória sem dúvida é um fator preponderante para a tradição, pois as tradições são concebidas como modos de tornar o passado presente, sendo algo compartilhado por um conjunto de pessoas. Para Giddens (2002), a tradição é uma rotina que possui um significado intrínseco, e não meramente um hábito vazio repetido só pelo hábito. As atividades rotineiras residem na tradição e na tradição ritualizada. Em outro texto o autor afirma que ela é uma “orientação para o passado, de tal forma que o passado tem uma pesada influência ou, mais precisamente, é constituído para ter uma pesada influência para o presente” (GIDDENS, 1997, p. 80). Um pouco à frente em seu texto Giddens (1997) considera que a tradição se relaciona com o conceito de memória coletiva de Halbwachs (2004) e que a memória, como tradição, trata de organizar o passado a partir do presente (Idem. 1997, p.81).

A partir de uma perspectiva sociológica, é colocado por Weber (1991) que os comportamentos tradicionais são formas de ação social legitimada pelo hábito, ou seja, são uma espécie de dominação legítima, pois o indivíduo não reflete sobre as razões desses comportamentos. Na perspectiva clássica das ciências sociais a tradição seria enfraquecida na civilização ocidental, pois ela não acompanha a emergência do individualismo como foco dos padrões de comportamento que ganharam força com o surgimento da industrialização e da sociedade industrial. Entretanto, algumas tradições acabam por se reconfigurar antes que desapareçam por completo.

Numa perspectiva histórica, o conceito de tradição pode ser analisado pela proposta de Hobsbawn e Ranger (1997), que analisando as tradições das sociedades industriais, no pós revolução industrial, propõe o termo “tradições inventadas. Nas palavras dos autores:

“Por ‘tradição inventada’ entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado” (HOBSBAWM e RANGER, 1997, p. 9).

Isto implicaria na naturalização de um feito, sendo este realizado sem que haja contraposição de indivíduos ou grupos. Ainda sobre a noção de tradição inventada, Luvizotto (2013) afirma que se trata do indício de um processo de racionalização das tradições que ocorre na modernidade tardia, em que a percepção de um caráter de continuidade e de uma estabilidade atrelada à tradição se torna um produto de uma ação objetiva no presente, ou seja, se relaciona com a ideia de tradição que é proposta por Giddens (1997).

A partir dessa conceituação de tradição como um conjunto de práticas e valores atrelados aos costumes, que acabam se repetindo e se modificando a fim de manter sua hegemonia, podemos relacionar o próprio conceito de “cultura”, que abarca uma perspectiva de padronização e ao mesmo tempo de mudanças. Opta-se aqui por utilizar uma conceituação de cultura como um processo dinâmico e próprio da condição de existência dos seres humanos (GEERTZ, 1989). A ideia de cultura implica em compreender que há uma tensão dinâmica entre tradição e movimento, ou seja, existe a necessidade de gerar “descontinuidades” ou rupturas nas relações internas que sustentam uma tradição, pois sendo uma lente interpretativa da realidade, a cultura está sujeita a processos dinâmicos de reconstrução das configurações ideológicas, simbólicas e das práticas.

Hall (2003), ao tratar destas “descontinuidades”, dialoga com Giddens e Harvey, e propõe que estas rupturas libertaram os indivíduos das amarras da tradição, pois também podem interromper a relação com o passado. De maneira mais intensa, essas descontinuidades ocorrem na modernidade tardia em uma espécie de “autodestruição criadora”. Segundo Harvey (1989), tal destruição é em parte fruto da indústria que se especializa em acelerar o tempo de giro por meio da produção e venda de imagens, pois as máquinas inventadas aumentam a velocidade e a quantidade de produtos, que com a baixa em seu valor, tornam-se indesejáveis por serem obsoletos. Ou seja, cria-se uma imagem de que algo velho é atrasado e não funciona como deveria. No entanto, Harvey (1989) entende que há criação na destruição na medida em que a cultura, a tradição e as identidades não são fechadas e acabadas. Hall (2003) afirma que:

A cultura é uma produção. Tem sua matéria-prima, seus recursos, seu “trabalho produtivo”. Depende de um conhecimento da tradição enquanto “o mesmo em mutação” e de um conjunto efetivo de genealogias. Mas o que esse “desvio através de seus passados” faz é nos capacitar, através da cultura, a nos produzir a nós mesmos de

novo, como novos tipos de sujeitos. Portanto, não é uma questão do que as tradições fazem de nós, mas daquilo que nós fazemos das nossas tradições. Paradoxalmente, nossas identidades culturais, em qualquer forma acabada, estão à nossa frente. Estamos sempre em processo de formação cultural. A cultura não é uma questão de ontologia, de ser, mas de se tornar. (HALL, 2003, p. 43)

A cultura é construção e permite aos indivíduos e aos grupos se projetarem no futuro (CLAVAL, 2007). É, enfim, um conjunto de significações que por meio das tradições, hibrida-se com novas concepções e compreensões que permitem a emergência de novos sujeitos na sociedade.

Na contemporaneidade, as culturas tendem a se aproximar e diminuir a disparidade entre tempo e espaço, fazendo flexibilização nas relações sociais e a “modernização das instituições”, que alteram “radicalmente a natureza da vida social cotidiana e afeta os aspectos mais pessoais de nossa existência” (GIDDENS, 2002, p. 09). Esse processo de aproximação, na visão de Giddens (1997) implica também que “[...] hoje em dia, as ações cotidianas de um indivíduo produzem consequências globais”, pois “a modernidade é inerentemente globalizante” (Giddens, 1991, p. 69).

Na perspectiva do autor, a modernidade é como um “carro desgovernado” ou “Carro de Jangrená”, metáfora utilizada pelo autor para se referir à noção de que o mundo se tornou um lugar perigoso, no qual a sociedade atual é marcada por um sentimento de desorientação e mal-estar, e assim, o indivíduo se sente inseguro. Em meio a esse vórtice de incertezas e desencaixes que reorganiza as relações sociais do âmbito local a partir de grandes distâncias tempo-espaciais que são encurtadas, a tradição surge como uma forma de responder o “Quem sou eu?” indagado pelo indivíduo que não mais distingue o “eu” e o “outro”, por causa da fluidez de informações produzida pela modernidade. Nesse sentido, o indivíduo passa a “evocar” tradições para se identificar frente ao outro. Para Giddens (2002), a modernidade acaba propondo não o extermínio da tradição, mas sim uma invenção ou reinvenção das tradições, que influencia na resistência local frente ao movimento global. A partir dessa concepção que a modernidade produziu mecanismos que desencaixam a realidade local devido a ações de nível global, podemos focalizar o debate sobre o mundo rural, cuja representação no imaginário social o liga “naturalmente” a tradição.

A ideia de rural presente no discurso científico, em geral, é apropriada por vários discursos acadêmicos e transformam o rural em diversas categorias analíticas: rural, campo, agrário ou agrícola. De acordo com sua proposta de análise, porém, algumas

dessas perspectivas acabam propondo, implicitamente, que possa existir uma dualidade entre rural e urbano, na qual o meio rural seria um espaço pouco provido de desenvolvimento, pois devido à modernidade o meio urbano passou a ser encarado como um espaço mais avançado, progressista e civilizado. “Essa concepção potencializou o aparecimento de várias instituições governamentais direcionadas a "modernizar" a cultura rural e a difundir técnicas agrícolas mais eficazes para o manejo do solo e dos rebanhos” (CARDOSO, 1996, p. 13). Em meados do século XX os complexos agroindustriais surgem em conjunto com um consenso de que o meio rural deveria ser modernizado, urbanizado e industrializado, de modo que esse espaço pudesse ser equiparado ao meio urbano, tanto em infraestrutura quanto em cultura. Entretanto, Paulo (2013) afirma que:

“O rural e o urbano não são universos opostos, mas que se complementam, estabelecendo entre si uma relação diádica, não se pode pensar, todavia, que esses sejam homogêneos, sendo uma das facetas da sua heterogeneidade, mesmo nos pequenos municípios, a representação de que a sua sede, denominada oficialmente de cidade, é o lugar do “moderno”, do “saber”, enquanto o rural fica nessa relação, como o lugar da tradição, sendo esta, entendida como “atraso””. (PAULO, 2013, s.p).

A partir dessa concepção, pode se considerar o rural como um espaço que dialoga com o urbano e não o contradiz, pois se trata de uma realidade que incorpora características de acordo com suas relações mais acentuadas com o meio urbano. No mundo rural contemporâneo ocorre a reorganização do espaço social e simbólico de seus habitantes de maneira que acaba reordenando as relações sociais que até então eram pautadas em modos de vida tradicionais. Todavia, existem atualmente movimentos de resistência locais que tentam por meio da evocação de memórias impedir ou negociar certos desencaixes dos grupos da localidade. Assim, Wanderley (2009) afirma que:

“está em curso uma nova visão do rural, que propõe uma nova concepção das atividades produtivas, especialmente daquelas ligadas à agropecuária, e uma igualmente nova percepção do “rural” como patrimônio a ser usufruído e a ser preservado” (WANDERLEY, 2009, p. 250).

Confirmando tal proposição, Elesbão (2007) afirma que o rural é um lugar onde ocorre a reprodução social da vida, sendo, além de espaço produtivo, um lócus de interação social, o que muitas vezes é colocado em segundo plano em detrimento da esfera produtiva. No caso brasileiro este autor considera que essa esfera sempre esteve

em evidência, pois desde o início de sua ocupação pelos colonizadores priorizou-se a produção de produtos para exportação, tal como apontou Prado Junior (1987). Entretanto, Graziano (1996) aponta que na contemporaneidade o homem rural combina as “atividades agropecuárias com outras atividades dentro ou fora de seu estabelecimento, tanto nos ramos tradicionais urbano-industriais, como nas novas atividades que vêm se desenvolvendo no meio rural” (GRAZIANO, 1996, p. 5). Esse processo é visto por Rua (2005, p.18) como uma possibilidade de convivência do rural e do urbano em uma mesma organização socioespacial, em que a cultura rural e a cultura urbana dialogam entre si.

Para Stropasolas (2013), as concepções pautadas em dualismos reducionistas rural-urbano ou tradição-modernidade acabaram por inferiorizar e estigmatizar as populações rurais e seus modos de vida. Desta forma, as escolhas profissionais e os projetos de vida, as relações de sociabilidade, os modelos de família e relacionamento, a religiosidade e a orientação sexual dos sujeitos do mundo rural acabam por também serem estigmatizados. Esses estigmas acabam por influenciar, principalmente, os processos de sucessão e transmissão geracional e as relações de gênero.

Conforme é apontado por Giddens (1997), a modernidade acabou propondo que os guardiões da tradição fossem “substituídos” pelos especialistas. Desse modo, a cultura como um identificador de símbolos partilhados pelos membros de uma sociedade por meio das tradições, passou a ser influenciada por descontinuidades/rupturas das práticas e valores do passado devido ao processo de globalização e da modernidade tardia. Nesse sentido, os mecanismos de desencalce citados por Giddens (1991), passam a influenciar nas formas de transmissão da cultura no meio rural, de modo que esta passa a ser vista a partir da perspectiva meio urbano, criando assim uma hierarquia entre urbano e rural.

Assim, é plausível aceitar a premissa de que a diversidade das formas de uso e do saber do meio rural está atrelada muitas vezes aos meios com os quais o conhecimento é acessado, de modo que as formas tradicionais de conhecimento enraizadas no cotidiano do sujeito rural passam a ser vistas pelo ponto de vista hegemônico (urbano) como algo inferior ou atrasado, mas também nostálgico em alguns casos.

Estas formas tradicionais são embasadas em conhecimentos populares. Enquanto o conhecimento científico é obtido de modo racional, transmitido por meio

de algum treinamento e se realiza através de procedimentos científicos, tendo como objetivo explicar os motivos pelos quais os fenômenos ocorrem e como estão correlacionados numa lógica global, o conhecimento popular possui características contrárias, sendo transmitido de geração para geração, utilizando a experiência pessoal; portanto é empírico e desprovido de procedimentos científicos (LAKATOS & MARCONI, 1991).

A categorização de conhecimento proposta por Lakatos e Marconi (1991) muito se aproxima da classificação de Nonaka e Takeuchi (1997), em que é classificado em tácito e explícito; o tácito está relacionado à experiência individual, habilidades e técnicas, envolvendo intangibilidade de sistemas de valores e crenças, e o conhecimento explícito baseado em uma racionalidade. Assim, o processo de socialização é de suma importância para o desenvolvimento do conhecimento tácito e implica colocar a ênfase no elo geracional.

Nesta perspectiva, entende-se o processo de transmissão cultural de conhecimento como uma base de sustentação dos valores, das crenças e dos saberes que asseguram a continuidade da tradição grupal (RUIZ CORREA, 2003), sendo constante e implicando na reelaboração e na transformação das informações transmitidas, tornando-se obrigatório para a ocorrência da sucessão das gerações. Entretanto, além da urgência de realizar a transmissão, também há urgência de interrompê-la, pois ocorre conflito entre as gerações no momento em que acontece a transição de uma geração para outra. Mesmo que a geração mais antiga se torne receptiva com as inovações e influências das mais novas ou que a geração mais nova aceite os patrimônios da mais antiga, ocorrem conflitos entre essas gerações (MANNHEIM, 1982), próprios da configuração dinâmica das sociedades e das culturas, notadamente no contexto contemporâneo.

Para Tomizaki (2010) um dos processos que contribui na relação entre diferentes gerações e na transmissão da herança cultural é a socialização, processo que implica numa relação dinâmica entre indivíduos e grupos. Transmitir e herdar são movimentos de mão dupla que coloca as gerações diante do desafio de definir como devem se conduzir em relação à sua herança. A memória se transmite pelo contato com outras gerações e pelas experiências vivenciadas pelo próprio indivíduo cotidianamente. Isso é particularmente importante quando focalizamos a transmissão geracional no meio rural, pois o trânsito mais acentuado entre os estilos de vida e entre os espaços campo-cidade pode ter diminuído a importância da oralidade, da observação e da

exemplaridade nessa transmissão das tradições e colocado à disposição das gerações mais novas outras formas de obter conhecimento e informação.

Assim, a partir da influência dos mecanismos de desencadeamento nas formas de transmissão da cultura no meio rural, pode-se questionar se ocorre uma ruptura dos processos de transmissão, pois como esta não é linear e ambas as gerações possuem saberes e modos de pensar, de agir e de sentir, ambas veem o mundo e interpretam-no de maneira distinta, conforme aponta Carvalho (2006).

3.5. Juventude, patrimônio e modernidade

Conforme visto anteriormente, o conceito de patrimônio se trata de um processo de transmissão intergeracional, em que uma memória é legitimada de maneira objetiva para que esta seja empregada no presente, ou seja, se trata de uma ação social racionalizada (WEBER, 1991) e também de uma construção social (PRATS, 1997). No contexto atual da modernidade, conforme analisado por GIDDENS (1991; 1997; 2002) e Hall (2003), muito apetece pensar o patrimônio como um processo de sucessão no meio rural, não somente no momento da transmissão da propriedade familiar, mas também das tradições relacionadas ao espaço social no qual as famílias vivem. Nesse sentido, compete conceituar teoricamente a juventude do meio rural.

No âmbito numérico, há cerca de oito milhões de jovens no campo, equivalendo a aproximadamente 30% da população rural brasileira. Considerando-se os 51 milhões de jovens brasileiros, significa que a cada seis jovens brasileiros, um vive no campo (IBGE, 2010). Segundo Castro (2005), o recorte etário de 15-24 anos, definido por organizações internacionais como OMS e UNESCO, utiliza como limites mínimos a entrada no mundo do trabalho e limites máximos o término da escolarização formal básica, buscando assim homogeneizar o segmento de “juventude” de modo que a concepção e a implementação de políticas públicas tenham maior correspondência com essa categoria social.

O conceito de juventude é recente, segundo Silva e Ojeda (2014), e como categoria de análise e categoria social ganhou força em meados do século XX. Para Hobsbawm (2001) é nesse período que a juventude passou a ser considerada como um estilo de vida, é também nesse período que a juventude, segundo os autores, passa a

simbolizar uma categoria social que tem como características fundamentais a rebeldia e a renovação, pois passa a questionar a sociedade e suas estruturas sociais.

Para Stropassolas (2002, p. 131), “abordar teoricamente a juventude representa um desafio, na medida em que considera-se esta categoria como sociologicamente problemática”, pois implica em um conceito com uma série de definições divergentes. Caliar e Siqueira (2010) apontam essa divergência de conceituação em nível acadêmico ao indicar que existem duas grandes correntes teóricas, a classista e a geracional.

Bourdieu (1983) é uma referência da corrente classista, e ao fazer uma relação entre idade biológica e idade social, afirma que “[...] a juventude e a velhice não são dados, mas construídos socialmente na luta entre os jovens e os velhos.” (BOURDIEU, p. 113). Ou seja, juventude acaba variando de acordo com o contexto de cada sociedade, em que gênero e classe são fatores que influenciam nessa construção social. Para ele, a idade é um “dato biológico socialmente manipulado e manipulável” (1983, p.113).

Mannheim (1982), que funda a corrente geracional, coloca que a discussão sobre juventude perpassa o conceito de geração e esta “não é um grupo concreto no sentido de uma comunidade, isto é, um grupo que não pode existir sem os seus membros terem um conhecimento concreto uns dos outros” (MANNHEIM, 1982, p. 69). Para Boessio (2015), a perspectiva mannheimiana analisa que a “interação social entre os indivíduos” é um fator importante para o entendimento das relações geracionais.

A preocupação central do texto de Mannheim (1982) está nas mudanças geracionais, bem como a transmissão dos bens culturais para as gerações consequentes. Isto, pois para o autor existe a necessidade de novos portadores de cultura para que haja um prosseguimento da dinâmica social. Desse modo, torna-se relevante compreender o conflito entre gerações.

O conflito geracional se fundamenta, segundo Eisenstadt (1956), nas divergências entre família e sociedade, sendo que o catalizador do conflito é a discordância das normas sociais com as normas familiares, em que a transição do indivíduo de um grupo menor para um grupo maior acabaria gerando tensões do indivíduo com seu grupo original. Para Forachi (1972), a continuidade dos atributos de uma geração implica numa possível ocorrência de conflitos entre os jovens e a sociedade que o rodeia, pois ele passa a questionar os valores e normas dessa sociedade, bem como sua localização dentro dela. A autora tem como bases para seu argumento a obra de Mannheim (1982).

Forachi (1972) ainda afirma que:

“a distância entre gerações que se manifesta socialmente sob a forma de rebelião ou de conflito é, sem dúvida, marcada por um ato de contestação que é puramente sintomático. O fato fundamental, nele subjacente, que imprime marca definitiva ao processo, é a rejeição da condição adulta, tal como a sociedade impõe” (FORACCHI, 1972, p. 27).

Pautando uma discussão sobre a juventude rural é possível perceber que muito se tem comentado sobre o “sair” e o “ficar” do jovem do meio rural. Tal como aponta Castro (2009):

“a juventude rural é constantemente associada ao problema da “migração do campo para a cidade”. A decisão entre “ficar” ou “sair” do meio rural envolve múltiplas questões mediante as quais a categoria jovem é construída e seus significados, disputados” (CASTRO et al., 2009, p. 23).

Pereira (2004) afirma que juventude é uma construção social heterogênea, que relaciona as representações e os processos sociais específicos às identidades de determinado universo empírico de recorte, seja ele no espaço público e/ou no privado. Tanto que para o autor:

“não podemos chegar a conceituar a juventude rural de modo generalizante. Talvez uma forma de visualizarmos a possibilidade dos jovens compartilhando certas características, seja descrever diferentes juventudes inseridas na dinâmica do desenvolvimento local (socioeconômico), apontando para a trajetória histórica do lugar – sua propriedade familiar e sua comunidade – os ritos que marcam a entrada e saída da juventude” (PEREIRA, 2004, p. 28).

Segundo Carneiro e Castro (2007) e Weisheimer (2005), a juventude rural é a mais afetada pela diluição das fronteiras material e simbólica entre os espaços rurais e urbanos, pois se trata da categoria social que muito transita entre os dois mundos, além de ser a categoria social dotada da transição propriamente dita, pois se localiza socialmente na etapa da vida que sucede a infância e antecede a vida adulta.

Castro (2009), também aborda essa questão ao afirmar que como categoria social, o jovem é ao mesmo tempo associado às mudanças sociais e ao futuro. A juventude pode ser considerada como uma subcategoria social em determinados momentos históricos ou contextos sociais, pois é tratada como uma fase transitória, em que não é mais criança, mas também ainda não é adulto. Mauger (2013) afirma que a juventude é o tempo para encontrar seu lugar na sociedade.

Para Groppo (2009), na contemporaneidade a “moratória social” tem feito com que essa fase se prolongue, quase que indefinidamente, pois a cada nova oportunidade de aumentar seu grau de qualificação profissional, o jovem urbano continua a depender economicamente de sua esfera familiar para se manter. Situação essa não vivenciada por jovens rurais que geralmente começam a trabalhar desde cedo.

Segundo Castro (2005; 2009), a juventude rural por estar em meio ao vórtice de indecisão entre ficar e sair, e também em meio ao trânsito campo/cidade, se torna um grupo que é capaz de sentir diretamente as influências do meio urbano no meio rural, e desse modo sentir as próprias transformações do meio rural, mas também passa a ser um ator importante para que essas transformações ocorram.

Nesse sentido Castro (2009), afirma que:

“a juventude rural é constantemente associada ao problema da “migração do campo para a cidade”. A decisão entre “ficar” ou “sair” do meio rural envolve múltiplas questões mediante as quais a categoria jovem é construída e seus significados, disputados” (CASTRO et al., 2009, p. 23).

Entende-se também que o jovem do meio rural tem um papel fundamental dentro da unidade familiar, pois acaba concebendo e consolidando novos projetos que pretendem viabilizar o desenvolvimento local e a sua permanência na terra de modo viável, o que implica na construção de demandas políticas juvenis a médio e longo prazo. (ABRAMOVAY, 1998; CARNEIRO, 1998; CASTRO, 2005). Entretanto, conforme foi comentado anteriormente, ainda há um grande processo de esvaziamento do meio rural por parte da juventude, pois o fato de estar em meio a dois mundos contribui para o jovem se interessar pelo meio urbano e migrar. Assim, percebe-se uma ampla “necessidade de desenvolvimento de políticas públicas específicas para os jovens rurais” (WEISHEIMER, 2005, p. 27).

Conforme foi destacado pelos autores que trabalham com juventude, em especial a juventude rural, o fato de estar em uma situação ou localização social ainda não devidamente solidificada, e de estar em trânsito entre fases da vida, e entre espaços e estilos de vida diferenciados, fazem com que o jovem seja um sujeito social que geralmente entra em conflito com as gerações anteriores, pois questiona suas normas e valores sociais. Assim, é possível conceber que o jovem rural inicia um processo de migração permanente ou temporário para o meio urbano, pois o meio rural não viabiliza seus projetos de vida. Isto muito se deve ao fato de que com o atual acesso a informação,

bem como a uma progressiva possibilidade de se qualificar profissionalmente, os jovens reformulam seus valores quanto às vantagens e desvantagens de cada espaço. De acordo com esses autores, no entanto, é necessário, desmistificar a “atração natural” que os jovens rurais sentem em relação às cidades, pois os espaços urbanos também passam a ser representados por seus aspectos negativos, tais como a violência, o desemprego e a ausência de laços comunitários. Assim, muitos jovens podem decidir permanecer no espaço rural, desde que as condições de desenvolvimento pessoal e coletivo sejam concretizadas.

Sendo assim, a possibilidade de utilização dos bens patrimoniais como meio de gerar desenvolvimento no meio rural provoca uma possível ressurgência da escolha por permanecer no meio rural, pois se trata então de uma oportunidade de atrelar a qualificação profissional obtida no meio urbano ou nos meios técnicos e informacionais ao modo de vida e às atividades exclusivas do meio rural, tais como a produção artesanal de alimentos. Essa possibilidade de entrelaçar conhecimentos e atividades rurais e urbanas se corrobora, por exemplo, por meio do turismo, pois contemporaneamente o meio rural tem se tornado um atrativo turístico que vem sendo muito valorizado, tal como aponta Pereiro Perez (2003) e Peixoto (2004).

Peixoto (2003) também considera que neste contexto o patrimônio pode funcionar como uma invenção cultural, que busca reanimar no presente um passado inerte e supostamente longínquo, mas que possui ainda meios e caminhos subterrâneos que emergem contemporaneamente a partir de uma refuncionalização. Assim, no processo atual de transformação do meio rural, em que se percebe uma diminuição dos modos de vida tradicionais em detrimento de uma aceleração da vida moderna, pode-se compreender que o jovem rural passa também a possuir a habilidade de influenciar uma reconfiguração de atividades do meio rural ou então de descobrir novas funções para o espaço rural que o envolve.

4. PATRIMONIALIZAÇÃO ALIMENTAR NO DISTRITO DE SÃO BARTOLOMEU

4.1. O lócus empírico da pesquisa

A pesquisa empírica foi desenvolvida nos arredores de uma área que já se considerou como uma das mais importantes regiões do Brasil no período colonial, sendo conhecida como “Região do Ouro”, descoberta por bandeirantes no fim do século XVII e que se transformou ao longo dos anos num importante centro de comércio de ouro, tanto para o Brasil (colônia), quanto para Portugal (metrópole). Hoje é um dos principais pontos turísticos do Brasil e recebe visitantes do mundo todo (Figura 3).

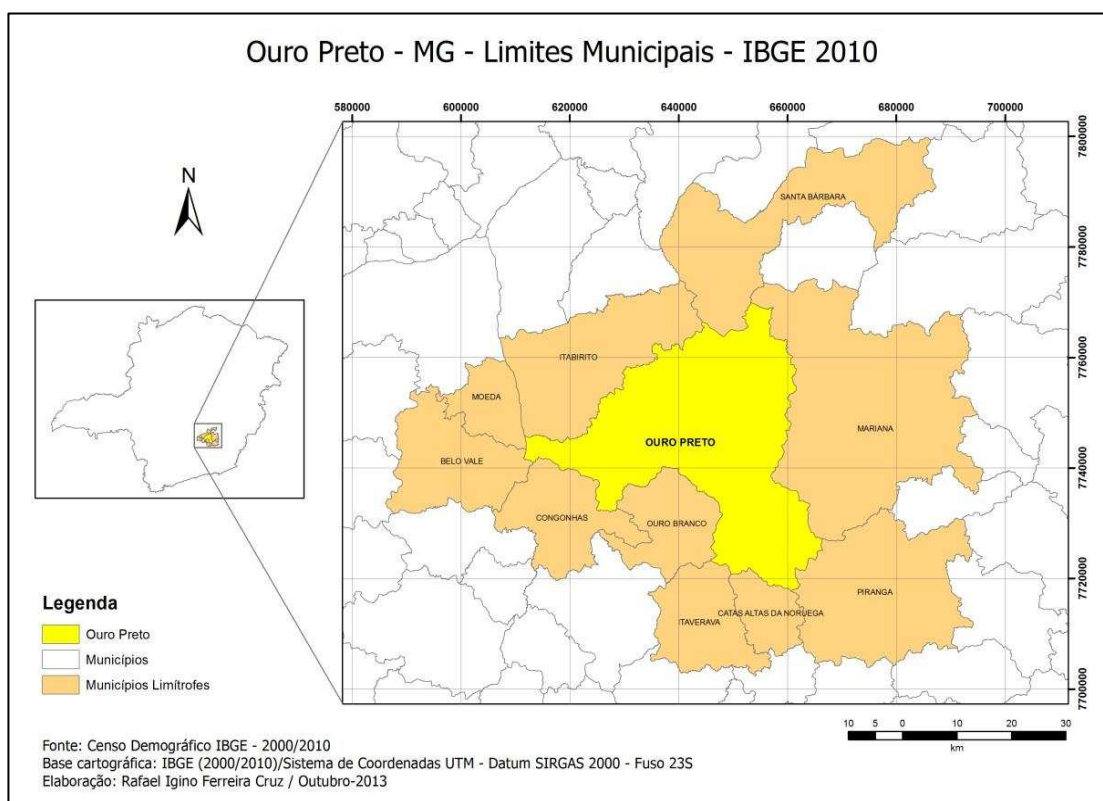


Figura 3. Mapa de localização do município de Ouro Preto, MG.
Fonte: Cruz (2013).

O principal centro urbano da região é a cidade de Ouro Preto, fundada como povoado em 1698. Em 1711 foi elevada à categoria de vila, Vila Rica D'Albuquerque e em 1823 à Imperial Cidade de Ouro Preto. A cidade possui relevância histórica por ter sido palco de eventos marcantes para história do Brasil, como por exemplo a descoberta de grandes quantidades de ouro na região (fim do século XVII e início do século XVIII), a Guerra dos Emboabas em 1708, a Inconfidência Mineira em 1789. Deixou de ser a capital mineira em 1897.

Segundo a divisão territorial de 2007, o município é constituído por 13 distritos: Ouro Preto, Amarantina, Antônio Pereira, Cachoeira do Campo, Engenheiro Correia, Glaura, Lavras Novas, Miguel Burnier, Rodrigo Silva, Santa Rita do Ouro Preto, Santo Antônio do Leite, Santo Antônio do Salto e São Bartolomeu. Alguns foram fundados ainda no período colonial e outros apenas no século XIX com a chegada da ferrovia na região ou pela atividade comercial que ali se desenvolvia. A febre aurífera foi o grande motor do desenvolvimento da cidade, valendo ressaltar que a região possui terrenos muito montanhosos e escarpados (UFV/IEF, 2005; SCALCO & GONTIJO, 2011; SILVA, 2012), fator que não impediu o crescimento urbano.

No início do século XX a cidade de Ouro Preto vivia à sombra da outrora Vila Rica, a cidade que minerava toneladas de ouro anualmente. Mas após a visita de uma equipe do órgão conhecido atualmente como IPHAN, em 1933, Ouro Preto foi declarada Cidade Monumento Nacional, ganhando destaque por se tornar um patrimônio nacional; em 1982 foi considerada pela UNESCO como Patrimônio Cultural da Humanidade, um importante marco para a preservação da cidade e seus monumentos históricos em nível internacional (FONSECA, 2005), (Figuras 4 e 5).



Figura 4. Praça Tiradentes, Ouro Preto/MG.
Fonte: Ouro Preto (2016).



Figura 5. Igreja de Nossa Senhora do Rosário, Ouro Preto/MG.
Fonte: Ouro Preto (2016).

No entorno dessa cidade que conheceu a opulência e a decadência do ouro, se encontra o distrito de São Bartolomeu, constituído por um pequeno conjunto

arquitetônico do século XVIII e XIX, tombado pelo serviço de patrimônio da cidade, (Figura 6). No período colonial servia como produtor de alimentos de subsistência para a cidade mineradora. Além desse conjunto arquitetônico, o distrito possui alguns bens imateriais registrados no serviço de patrimônio e dentre estes está o modo de fazer doces artesanais (Figura 7).

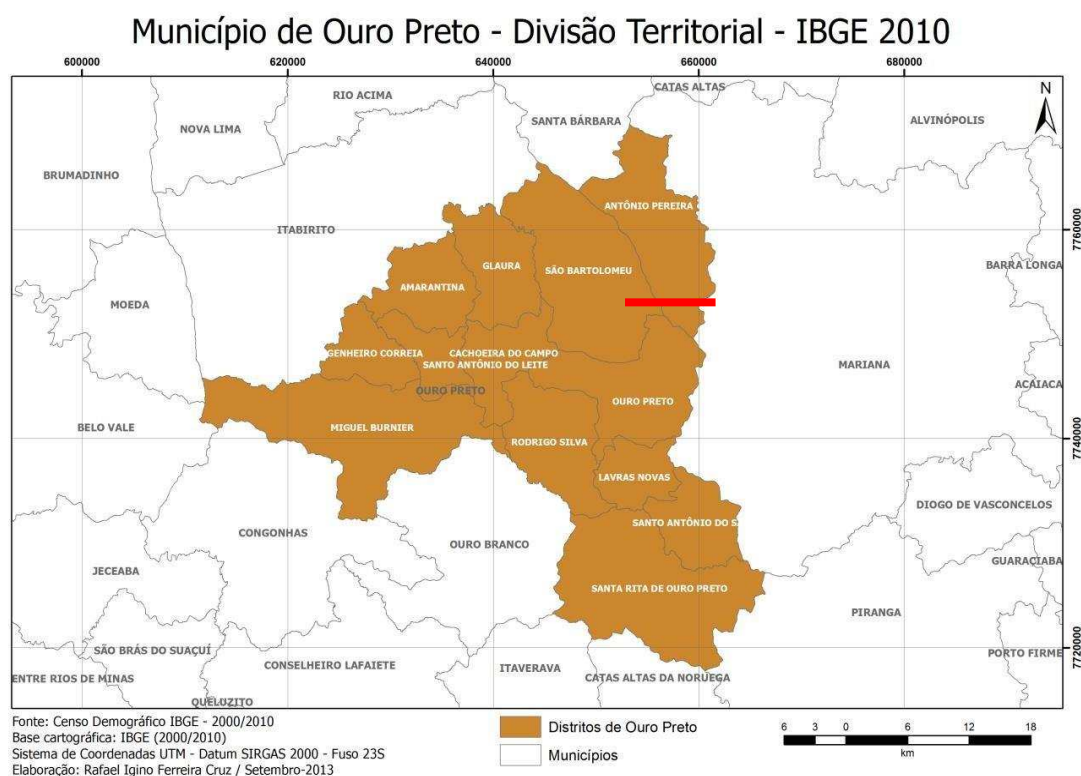


Figura 6. Mapa de localização dos distritos de Ouro Preto. Em destaque São Bartolomeu.
 Fonte: Cruz (2013).

Segundo Murta (2009), a paisagem de São Bartolomeu registrada nos relatos de Saint-Hilaire era caracterizada pelo verde crescente, sendo que em sua obra ele aponta que “arbustos substituem as florestas virgens que os primeiros mineradores haviam queimado para descobrir a região e em alguns lugares plantar o milho” (HILAIRE, 1974, p.85). Assim, se torna perceptível que o distrito possui desde os séculos XVII e XVIII uma forte relação com a atividade agrícola.



Figura 7. Vista panorâmica do centro urbano do distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto/MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

Quanto ao centro urbano do distrito é possível perceber que as características arquitetônicas permitem inferir, segundo Junqueira et al (s/d) apud Murta (2009), desde cedo havia uma forte presença da igreja católica na localidade, assim como existia uma forte atividade comercial, pois nota-se a presença em muitas casas de cômodos e entradas independentes, destinadas ao comércio (Figura 8).



Figura 8. Centro histórico do distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto/MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

O distrito localiza-se dentro da Floresta do Uaimii a noroeste do distrito-sede de Ouro Preto; possui uma área aproximada de 162 Km², habitada por aproximadamente 700 pessoas (IBGE, 2000) e está próxima à nascente do Rio das Velhas. A Floresta do Uaimii é parte da Área de Proteção Ambiental (APA) Estadual Cachoeira das Andorinhas, caracterizada pela transição entre os domínios morfoclimáticos neotropicais, do Cerrado e da Mata Atlântica. A APA apresenta uma grande diversidade de ambientes e tipos fitofisionômicos, destacando-se florestas semidecíduais, candeiais cerrado e afloramentos rochosos (UFV/IEF, 2005).

	1980	1991	%	1996	%	2000	%	2007	%
Urbana	37996	48150	21	49182	2,1	56292	12,63	57946	2,85
Rural	15417	14364	-7,33	12451	-15,3	9985	-24,7	9102	-9,7
Total	53413	62514	14,5	61633	-1,4	66277	7	67048	1,1

Tabela 1. Percentuais da evolução da população de Ouro Preto, MG.
Fonte: Cruz (2013).

Conforme a Tabela 1, é possível perceber que a população rural do município está em uma constante queda desde a década de 1980, sendo que sua maior taxa de declínio foi na virada do século XX para XXI. Em contrapartida a população urbana tem crescido de maneira considerável no mesmo período.

Na atualidade é possível colocar que a população do município se concentra em sua grande maioria no meio urbano como aponta a Tabela 2.

Município e distritos	População residente					
	Situação do domicílio e sexo					
	Urbana			Rural		
	Total	Homens	Mulheres	Total	Homens	Mulheres
Ouro Preto	61 120	29 530	31 590	9 161	4 747	4 414
Amarantina	2 384	1 196	1 188	1 193	604	589
Antônio Pereira	4 479	2 257	2 222	1	1	-
Cachoeira do Campo	7 637	3 711	3 926	1 286	660	626
Engenheiro Correia	283	137	146	120	68	52
Glaura	695	355	340	723	383	340
Lavras Novas	828	408	420	101	59	42

Miguel Burnier	233	112	121	576	317	259
Ouro Preto	40 214	19 228	20 986	702	370	332
Rodrigo Silva	724	349	375	356	183	173
Santa Rita de Ouro Preto	1 432	727	705	2 811	1 437	1 374
Santo Antônio do Leite	1 564	758	806	141	73	68
Santo Antônio do Salto	480	210	270	588	287	301
São Bartolomeu	167	82	85	563	305	258

Tabela 2. População residente no município de Ouro Preto, MG.
Fonte: IBGE (2010).

Fazendo um paralelo com o Gráfico 1 é possível considerar que esta concentração se deve ao fato de que a grande maioria das atividades econômicas nos distritos estão vinculadas ao setor industrial e de serviços, sendo que a atividade agropecuária praticamente não é representada no gráfico, pois seus rendimentos estão muito abaixo do rendimento dos outros setores.

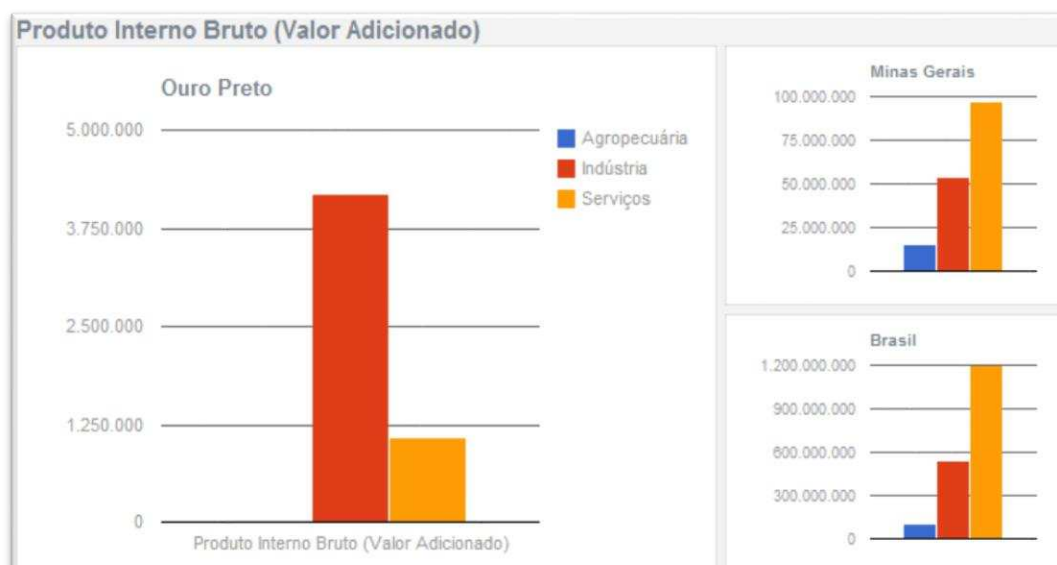


Gráfico 1. Setores econômicos do município de Ouro Preto, MG.
Fonte: IBGE (2010)

Entretanto é possível constatar por meio de dados do IBGE (2010), que existe no município uma produção agrícola que apesar de ser pouco considerável em valores financeiros, se mantém ativa gerando renda para as comunidades que ainda possuem meios para continuar a produção. Isto pode ser visto nas tabelas das lavouras permanente e temporária (Tabelas 3 e 4).

LAVOURA PERMANENTE	QUANTIDADE (Ton.)	VALOR (mil reais)	ÁREA PLANTADA (hec.)	RENDIMENTO (kg/hec.)
ARROZ	69	41	35	1971
BATATA-INGLESA	2210	1326	130	17000
CANA-DE-AÇÚCAR	8500	196	170	50000
FEIJÃO	378	236	535	706
MANDIOCA	225	70	15	15000
MILHO	3960	1069	1320	3000
TOMATE	240	96	4	60000

Tabela 3: Produção agrícola da lavoura permanente do município de Ouro Preto.
Fonte: IBGE (2010).

LAVOURA TEMPORÁRIA	QUANTIDADE (Ton.)	VALOR (mil reais)	ÁREA PLANTADA (hec.)	RENDIMENTO (kg/hec.)
BANANA	774	217	86	9000
CAFÉ (em grão)	138	593	120	1150
GOIABA	30	23	6	5000
LARANJA	870	96	60	14500
MAMÃO	25	10	1	25000
MARACUJÁ	14	17	1	14000
TANGERINA	11	9	2	5500

Tabela 4: Produção agrícola da lavoura temporária do município de Ouro Preto.
Fonte: IBGE (2010).

O predomínio das atividades agrícolas na região é representado pela agricultura familiar, sendo a produção de doces uma das principais fontes de renda dos moradores do distrito e da área rural. No início do ano a produção se intensifica com a época da colheita da goiaba, planta nativa da região, pertencente ao gênero *Psidium*, da família *Mitaceae* (POMMER, 2006), principal matéria prima para os doceiros, pois o doce mais produzido é a goiabada. O local também é reconhecido como lócus de origem da goiabada cascão. A atividade é familiar e considerada uma tradição local que vem sendo passada de geração em geração pelos habitantes do lugar (OURO PRETO, 2010).

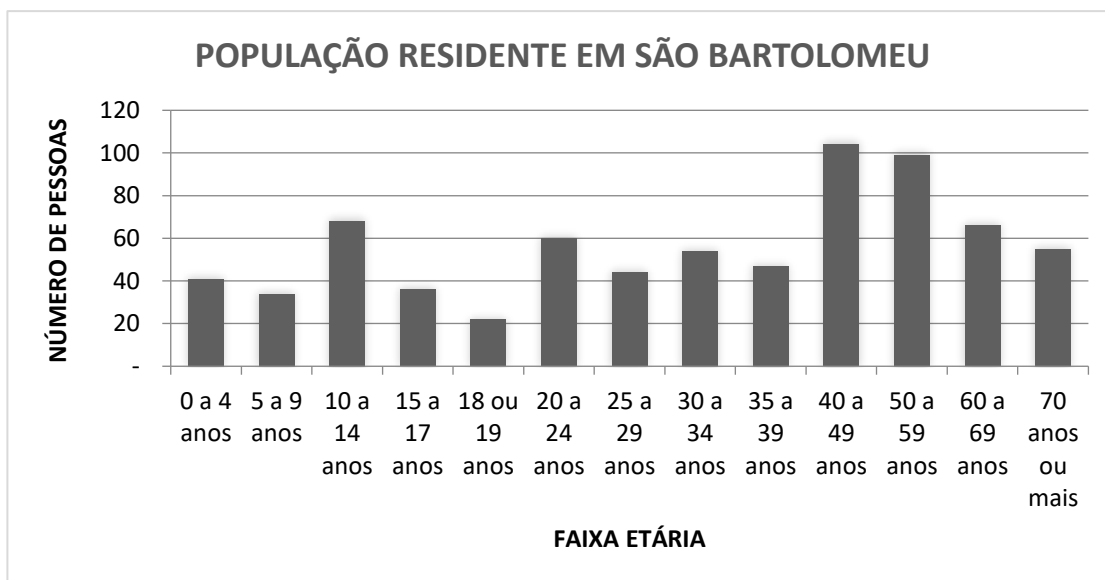


Gráfico 2. População residente em São Bartolomeu, Ouro Preto/MG.
Fonte: IBGE (2010).

Conforme consta no Gráfico 2 cerca de 30% da população se encontra acima dos 50 anos. À primeira vista essa não é uma informação que indica um envelhecimento da população no distrito, porém com base nas observações de campo e nas conversas informais, pode-se considerar que grande parte da população está envelhecida. Além disso, que muitos dos considerados como residentes não residem de fato em São Bartolomeu, pois são moradores de fim de semana, trabalham na cidade e nos fins de semana ficam no distrito. Assim, pode-se considerar, com determinadas ressalvas, que existe no distrito uma saída dos jovens, pois devido à falta de condições que possibilitem a formação profissional no distrito, os jovens buscam na cidade de Ouro Preto, no distrito de Cachoeira do Campo ou mesmo em Belo Horizonte meios que melhor satisfaçam suas aspirações profissionais.

A produção de doces no distrito possui cerca de 200 anos, sendo encontrados registros históricos no arquivo público de Ouro Preto dos Séculos XIX e XX; ambos os arquivos tratam da organização agrícola e industrial do distrito. No século XIX encontrou-se no livro de Registro das Portarias e Ordens do Governo Estadual de 1845, a seguinte informação: “tendo a notar-se que vão hoje de grande vantagem para o comercio a mandioca, e o marmello, aquella reduzida á farinha, tapioca, e polvilho, e

este doce que se importa em grande quantidade do Districto de S. Bartholomeu para o Rio de Janeiro” (OURO PRETO, 1845²).

No século XX vê-se a produção de doces se fortalecer e ganhar até mesmo sindicato, sendo que um dos doceiros mais influentes da época, Antônio Felix da Costa, não mantinha somente a profissão de doceiro, mas também comercializava outros produtos e era político influente da região, seu nome consta da Ata de fundação do sindicato em 1934:

“Acta de instalação da assembléa do Syndicato de empregadores (productores de doces) do districto S. Bartholomeu do municipio de Ouro Preto. Aos 29 dias do mez Setembro do anno de mil mil [sic] novecentos e trinta e quatro (1934). No Estado de Minas Geraes Reunidos, Chrispim Chrispiniano Araújo, Antonio Felix da Costa, Galdino Pimenta, Bartholomeu de Araújo, Chrispim de Souza Benedicto Rodrigues convida os presentes a designarem um presidentes para dirigir os trabalhos da reunião, sendo aclamado o Snr Chrispim Chrispiniano Araújo” (OURO PRETO, 1934)

Além de documentos oficiais é possível encontrar na obra de alguns naturalistas do século XIX, tais como August Saint-Hilaire, relatos que ajudam a montar um enquadramento histórico da produção de doces no distrito. Nas palavras do mesmo “não há, disseram-me, uma família em São Bartolomeu que não tenha um quintal plantado de marmeleiros e macieiras (...) os habitantes fazem um doce muito afamado” (HILAIRE, 1974, p.83). Saint-Hilaire também aponta que a produção de doces supria tanto as regiões próximas quanto regiões mais longínquas, tal como o Rio de Janeiro: “(...) e não somente vendem essas caixas [de doces] em Vila Rica e seus arredores, mas ainda fazem remessas ao Rio de Janeiro” (HILAIRE, 1974, p.83). Ele também descreve que não eram apenas as frutas que os habitantes utilizavam como matéria-prima para os doces, pois segundo ele se produzia doce de leite na localidade “as vacas são geralmente de boa raça e achei o leite produzido pelas de meu hospedeiro tão gordo quanto os melhores das vacas da França” (HILAIRE, 1974, p.84).

A partir desse relato é possível comprovar uma história local, a de que antigamente era produzido apenas doce de marmelo e não de goiaba como é feito atualmente. Todavia, deve ser destacado que ainda segundo a história local a produção

² Livro de Registro de Portarias e Ordens do Governo (1844-1848). Registro 0440. Arquivo Público Municipal de Ouro Preto.

de marmelo definhou por causas naturais, fazendo com que a goiaba se tornasse uma produção mais viável, pois é encontrada em toda a localidade.

A emergência do turismo rural fez com que fosse organizada a “Festa da Goiabada”, que em 2015 completou 19 anos de realização. A festa é realizada pela Associação de Doceiros Agricultores Familiares de São Bartolomeu (ADAF) e a Associação de Desenvolvimento Comunitário de São Bartolomeu (ADESCOB) e recebe o apoio da Prefeitura Municipal; a festa ocorre no mês de abril, período em que termina a colheita da goiaba na localidade (OURO PRETO, 2010).

4.2. A festa da goiaba

Conforme apontam Schneider (2012), Nora (1993) e Santos (2012), as festas são manifestações populares cuja função é evocar a memória, sendo assim, marcos de um acontecimento passado. Trigueiro (2004), porém, aponta que no mundo globalizado tais manifestações ganharam o papel de entreter uma população que é de fora do grupo que realiza as festas, acarretando na incorporação de valor econômico (financeiro) aos eventos.

A festa da goiaba tradicionalmente ocorre no fim da colheita da goiaba no distrito e seu objetivo é celebrar a colheita da fruta, para produção da tradicional goiabada Cascão. No ano de 2015 ela ocorreu entre os dias 17 e 19 de Abril, sendo percebido que sua principal intenção é divulgar a produção artesanal de doces como produto turístico, tanto que foi observado um grande fluxo de pessoas no segundo dia de festa que pelas placas dos carros não eram da região. Segundo a prefeitura de Ouro Preto (2013), a Festa da Goiaba “começou na década de 1990 em uma Oficina de Artes de Ofício realizada no distrito. Após alguns anos sem ser realizada, voltou a acontecer em 2007. A volta do festejo fez parte do registro da produção artesanal de doce de São Bartolomeu como Patrimônio Cultural e Imaterial do Município de Ouro Preto”.

Ainda segundo a prefeitura os objetivos da festa na atualidade é: “Promover e divulgar a tradição; Celebrar o patrimônio de São Bartolomeu, a produção artesanal de doces do distrito, em especial a Goiabada Cascão e sem gerar atos negativos para a comunidade e seu patrimônio. ”

Festa da Goiaba de São Bartolomeu

■ A tradicional Festa da Goiaba de São Bartolomeu acontece entre os dias 17 e 19 de abril. O festejo teve início em uma Oficina de Artes e Ofícios realizada no distrito nos anos 90, consolidou-se em 2007 e atualmente já é tradicional no calendário turístico de Ouro Preto. A data é uma homenagem ao ciclo da goiaba, desde a colheita, que acontece de fevereiro a abril, até a produção artesanal dos doces, que envolve grande parte da comunidade local.

A produção artesanal dos doces do distrito de São Bartolomeu foi a primeira, dentro do Programa de Patrimônio Municipal de Ouro Preto, contemplada com o Registro como bem imaterial. Há documentos históricos que apontam o início da produção de



Goiabada de São Bartolomeu, Patrimônio Imaterial Brasileiro

doces desde a metade do século XVIII na comunidade.

A organização do evento é feita pela Associação dos Do-

ceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu (ADAF).

Mais informações pelo telefone 35510930

Figura 9. Jornal com a divulgação da Festa da Goiaba de 2015, distrito de São Bartolomeu, Ouro preto, MG.

Fonte: Jornal Ponto Final (2015).

A Figura 9 mostra como era feita a divulgação da festa pelos meios midiáticos em geral; atualmente com as redes sociais, a divulgação da festa tem sido realizada majoritariamente por meio delas, desde 2013 quando se criou uma página no Facebook para fazer a divulgação da festa além do município de Ouro Preto e região.

A região pertence ao Circuito Turístico da Estrada Real e conta com uma quantidade considerável de sítios naturais da APA de Cachoeira das Andorinhas. Assim, o turismo é uma importante fonte de renda, pois beneficia cerca de 30 produtores de doces no distrito, menos de 5% do total de habitantes. No distrito podem ser observados estabelecimentos voltados para a demanda turística, tais como restaurantes, hotéis e pousadas, bem como aluguel de casas de temporada.

Nesse sentido, lembrando como foi a chegada até o distrito, observa-se que se trata de um percurso de incertezas, pois para ir de ônibus, teve-se que embarcar no terminal rodoviário de Cachoeira do Campo, às margens da Rodovia dos Inconfidentes. Tal terminal conta com uma infraestrutura que busca funcionar não só como local de embarque de passageiros, mas também como centro administrativo para a região do entorno, respondendo a prefeitura de Ouro Preto e como centro de apoio a turistas, pois

possui pequenas lojas cuja função é vender os produtos da região aos viajantes que não adentraram à cidade de Ouro Preto.

Em relação à ida ao distrito, nota-se uma certa precariedade devido às restrições de acesso, pois no passado existiam horários de ônibus na segunda e/ou sexta-feira, sendo esta uma informação coletada no site da prefeitura, mas percebeu-se um conflito dos dados, pois os horários não eram condizentes com os horários disponibilizados no site. O ônibus oferece poucas condições de uso, mas que para o trajeto em meio rural é tido como ideal, pois as estradas não pavimentadas danificam os veículos com mais intensidade. No trajeto de 13 km observou-se uma considerável distância entre as habitações, sendo que alguns conjuntos de casas estavam até mesmo abandonados. A paisagem apresenta uma semelhança com os mares de morro da Zona da Mata mineira e num primeiro momento boa parte da visão era dominada por matas e num segundo por pomares, pastagens e silvicultura em menor escala.

A chegada no distrito de São Bartolomeu aconteceu logo após um curto trecho em uma estrada de pedra fincada. Durante este trecho é notável perceber que existem vários pomares de frutas, que na sua maioria são dominados por goiabas, fruta típica da localidade. O ponto final do ônibus é onde hoje se encontra a parte mais recente da urbanização do distrito, às margens do Rio das Velhas.

Após desembarcar procurou-se encontrar a casa da doceira que foi o principal elo do pesquisador com a comunidade, pois a partir dela conseguiu-se saber quem eram os doceiros, onde se encontravam, obteve-se acesso à associação dos doceiros, além de apresentar o pesquisador para os doceiros. Em sua casa ela já se preparava para o início da festa que seria naquela noite às 18:00 horas, assim, já quase na hora, partimos em direção ao centro histórico. Na ida passamos no seu pomar de goiabas, pegamos algumas frutas para compor a decoração da casa da festa, local onde ocorre grande parte do movimento festivo. Subimos para o centro histórico que fica numa parte um pouco mais alta que o Rio das Velhas devido ao fato que no passado, segundo alguns relatos, ocorreram inundações na parte baixa.

Percorrendo o pequeno Centro Histórico, pode-se perceber que ele é constituído basicamente de uma rua principal e uma ou duas ruas auxiliares menores, existindo ainda no centro histórico algumas pequenas ruínas de casas que os herdeiros não se construíram depois da queda. A partir de uma pequena observação do Centro Histórico é possível ver vários vestígios da religião predominante no distrito, a religião católica,

visto que em várias casas tombadas existem oratórios à mostra em suas esquinas, além de crucifixos e demais objetos religiosos. Caminhamos até a casa de Vicente Tijolo, um dos doceiros mais velhos. Na casa funciona uma pequena loja que comercializa doces, tanto de sua família, quanto de outros doceiros, atrelando-se a associação dos doceiros. Além de funcionar ali também o cartório do distrito.

A Figura 10 é uma representação geográfica da área de ocorrência das atividades da festa da goiaba no distrito de São Bartolomeu, sendo utilizado como base o mapa de situação do Dossiê de tombamento do conjunto urbano de São Bartolomeu (OURO PRETO, 2007).

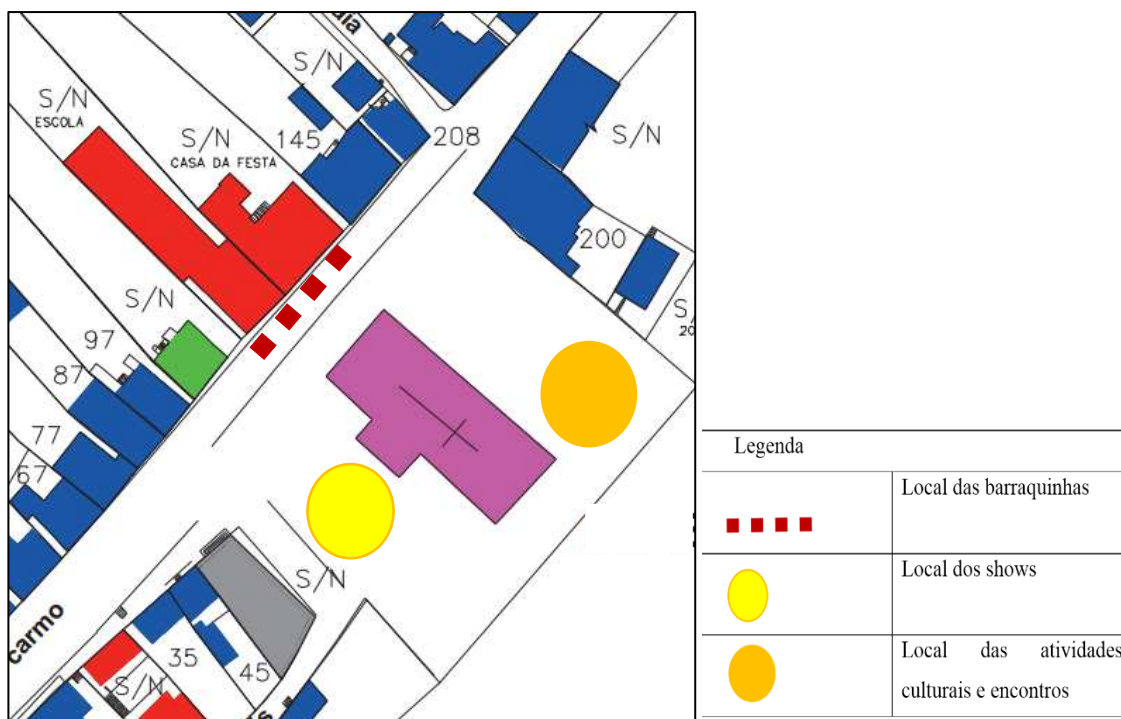


Figura 10. Localização das atividades da festa no distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto MG.
Fonte: adaptado de OURO PRETO (2007).

A casa da festa se encontra de frente a igreja de São Bartolomeu com a fachada de pintura esverdeada de aspecto colonial. Dentro da casa se encontra um memorial ao distrito, sendo que nos primeiros 3 cômodos, logo na entrada, se encontrava uma exposição destinada à produção de doces composta por fotografias dos moradores, dos locais onde são produzidos os doces, dos utensílios utilizados, das frutas etc. Por estes 3 cômodos estão distribuídos também, tachos, peneiras, as frutas e utensílios, que fazem referência ao modo de produção artesanal de doces do distrito. Entrando por um

corredor, chega-se a uma área reservada bem espaçosa, com uma grande mesa de madeira e cadeiras, e acima dessas cadeiras fotos dos moradores do distrito no início do século 20. Aos fundos dessa área, uma cozinha industrial utilizada nos períodos de festa. Segundo Junqueira et al (s/d) “na parte inferior, sob a varanda e a cozinha existem dois porões que teriam sido usados como senzala doméstica e local de despejo” (JUNQUEIRA; BAETA; MAZZONI FILHO et al, s/d apud MURTA, 2009).

A festa começou, aproximadamente, a partir das 18:00 horas, sendo que nesse primeiro dia não foram recebidos tantos participantes; segundo foi percebido por meio das conversas com os moradores que organizavam festa, o primeiro dia tem esse caráter “mais quieto”, pois ainda era sexta-feira e os turistas ainda estavam chegando, estabelecendo-se nas pousadas ou nas casas alugadas. O segundo dia pela visão da organização, é o dia que possui maior público e o terceiro se trata do dia que os turistas estão partindo, assim também é um dia com menos movimento.

No primeiro dia de festa aconteceu a abertura da exposição na casa da festa e em conjunto ocorreu uma mostra audiovisual do acervo do distrito, além das atividades de educação ambiental promovidas por parte do IEF (Instituto Estadual de Florestas). O Instituto atuou na escola do distrito promovendo ações com as crianças, e essas foram mostradas em um telão projetado na fachada da Igreja Matriz. Após a abertura ocorreu para os doceiros um jantar promovido no restaurante Cidadão da Mata, cujo foco é a gastronomia no meio rural utilizando produtos locais. Durante o jantar foi notado que grande parte dos doceiros ali presentes possui vínculos familiares. Um dos motivos pelos quais ocorreu esse jantar era uma homenagem prestada aos doceiros que receberam da EMATER-MG mudas de frutas que possibilitarão ampliar os pomares. As mudas em sua grande maioria eram de figo. Observando as programações da festa nos anos anteriores, disponível no site da prefeitura de Ouro Preto, pode-se perceber que essa é uma prática recorrente. Após a realização desse jantar ocorreu um Show que teve início por volta das 21:00 no adro da Igreja Matriz (Figura 11).



Figura 11. Palco onde foram realizados os shows, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto/MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo (2015).

O show seguiu tranquilo, tendo participação de um pequeno grupo de turistas e moradores, sendo que o show era uma mistura entre Baião, Forró e Samba, ou seja, uma apresentação voltada para a música brasileira. Para incorporar ainda mais o clima de “Rural” à festa, notou-se que foi colocada uma fogueira no adro da igreja e alguns moradores ficaram ali no entorno, pois no dia fazia frio (Figuras 12 e 13).



Figura 12. Imagem do primeiro dia de festa, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.



Figura 13. Fogueira, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

As 6:00 da manhã do dia 18 de abril já se percebia o movimento da organização da festa da goiaba, pois algumas pessoas já estavam a varrer as ruas, colocavam

banheiros químicos, assim como já se começava a delimitar o perímetro da festa com alguns cavaletes cedidos pela Prefeitura.

A participação da Prefeitura na festa da goiaba de 2015 se deu através do fornecimento da segurança para perímetro urbano, um funcionário da Secretaria de Patrimônio se manteve presente em cada dia para verificar o andamento da festa.

Na fachada e no entorno da igreja “adro” foi onde ocorreu grande parte das atividades culturais, sendo realizados os shows e as apresentações teatrais e os encontros de trilheiros e cavaleiros. Os shows ocorreram no lado direito e as demais atividades no lado esquerdo.

Na casa da festa foi onde se estabeleceu a maioria das atividades relacionadas aos doces, sendo que as barraquinhas foram montadas na fachada da casa da festa. As barraquinhas, não destoavam entre si, eram de metal com decoração básica de chita, tinham sempre produtos semelhantes e quem estava a trabalhar nelas eram os doceiros e seus familiares. Era notável que todos os doceiros estavam vestindo aventais, toucas e luvas descartáveis; tal fato se relaciona com a noção de que é necessário vender uma imagem de que tanto a produção de doces quanto seu comércio seguem normas sanitárias adequadas.

No segundo dia de festa ocorreu também uma oficina na parte da tarde com a Chef Karina Moreira, do restaurante onde aconteceu o jantar em homenagem aos doceiros. A oficina tinha como proposta elaborar um cardápio para o coquetel que ocorreria mais tarde utilizando os doces do distrito e incorporando-os à alta gastronomia. Os molhos e canapés destoavam dos pratos “típicos” de uma culinária tradicional, com pratos agridoces e etc. A oficina foi realizada na cozinha da casa da festa, pois esta possui utensílios industriais que eram capazes de garantir que os pratos estivessem prontos para o coquetel (Figura 14 e 15).



Figura 14: oficina na casa da festa, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.



Figura 15. Oficina na casa da festa, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

O coquetel estava planejado para acontecer após a missa em homenagem aos doceiros, sendo esta celebrada pelo padre da paróquia de Cachoeira do Campo. A missa terminou em torno das 19:30, e os participantes foram em direção à casa da festa. Chegando lá deparou-se com uma leve confusão, pois o espaço era pequeno demais para a quantidade de pessoas que queria entrar (Figura 16).



Figura 16. Mesa de aperitivos antes do início do coquetel, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.

Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

Enquanto comiam os aperitivos, pôde ser percebido a partir dos murmúrios dos participantes um pequeno conflito entre os moradores locais e os doceiros, pois eram ouvidas reclamações que os doceiros não estavam cuidando bem da casa da festa, que é um imóvel comunitário atrelado as festividades locais, em sua maioria relacionadas a Igreja. Assim, numa conversa com o padre, percebeu-se um interesse deste em manter o controle da igreja sobre a casa da festa (Figura 17).



Figura 17. Coquetel em homenagem aos doceiros, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

Após a realização do coquetel iniciaram os shows no adro da igreja. Os shows ocorreram da mesma forma que na primeira noite tendo em vista que nesse dia houve maior participação por parte dos turistas que eram também maioria dos participantes do festejo.

No terceiro dia de festa as atividades concentraram-se num jogo de futebol que ocorreu na parte baixa do distrito e num encontro de cavaleiros que ocorreu no adro da igreja. Neste dia houve um “show de prêmios”, nome para o antigo bingo cuja prática é proibida na atualidade. No terceiro dia de festa percebeu-se que haviam muitos moradores do entorno e das comunidades vizinhas ao distrito. Os turistas, na sua maioria, estavam ainda no local, pois se tratava de uma semana que se emendava o feriado de 21 de abril que acontecia na terça-feira. Segundo os moradores é comum que no domingo à tarde os turistas comecem a ir embora a fim de evitar o trânsito nas rodovias.

A partir da observação do espaço da festa foi possível notar uma repartição entre os participantes, pela localização dos mesmos no espaço, pois dois grandes grupos se formaram próximos a dois estabelecimentos: um grupo nos restaurantes que funciona apenas nos fins de semana para atender aos turistas e o outro no Boteco que funciona durante toda a semana.

Observou-se também que a festa divulga um discurso de ser uma celebração pelo fim da colheita que se tornou uma “tradição local”. Entretanto, observou-se que grande parte dos participantes eram turistas que, ao terminar a festa, foram embora; logo, trata-se de uma festividade que possui como objetivo atrair turistas. O primeiro dia se trata de apresentar a produção de doces, o segundo agregar os turistas à dinâmica comercial local e o terceiro de estreitar os laços com os moradores das comunidades vizinhas.

4.3. O processo de patrimonialização

O saber-fazer doces artesanais do distrito de São Bartolomeu foi registrado no ano de 2008 como um patrimônio imaterial do município. Até esse momento ocorreu a confecção de um inventário e dossiê com todas as informações relevantes sobre o bem cultural, para que este fosse analisado pelo COMPATRI (Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural), sendo registrado no dia 03 de abril de 2008, conforme a legislação vigente no período (OURO PRETO, 2010).

Diante da solicitação de consagrar o saber-fazer doces artesanais em um patrimônio imaterial da cidade de Ouro Preto, verifica-se no documento de solicitação uma estratégia de identificar o doce à história local. Tal fato pode ser notado nas partes do documento de patrimonialização que utiliza alguns trechos de relatos de naturalistas que estiveram na região no século XIX para endossar a relevância histórica da produção. É perceptível também que a defesa da patrimonialização está relacionada à ideia de que “as práticas culinárias se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e mais desprezado” (GIARD, 2003, p. 218).

A iniciativa partiu de alguns doceiros que hoje são membros da ADAF (Associação dos Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu). De início a ação proposta se viu necessária pelos órgãos públicos responsáveis, pois ocorria no distrito uma diminuição da produção dos doces devido à perda do principal mercado consumidor, o Rio de Janeiro, em decorrência da instituição de barreiras sanitárias que impediam a obtenção de um lucro viável, devido às taxas implementadas e ao transporte. Outro fator que influenciou o início dessa ação patrimonial foi a evasão dos jovens no distrito, pois na idade de 14 anos eles saem para estudar na sede do município e acabam não voltando, pois conseguem empregos ou preferem seguir com os estudos (OURO PRETO, 2010).

O uso do termo “agricultura familiar” por parte da associação muito se deve ao fato de que contemporaneamente este tipo de atividade possui maior acessibilidade às políticas públicas para o meio rural que a atividade de produção artesanal. Assim, percebe-se um de que por envolver os agricultores familiares, a associação pode ter acesso a programas do governo federal, mesmo que incorpore poucos agricultores à ela.

O plano de ações proposto pela Prefeitura Municipal de Ouro Preto para a salvaguarda e valorização do saber fazer, após o diagnóstico realizado de 2006 a 2008, previa as seguintes ações:

- 1- Divulgação dos doces de São Bartolomeu em feiras de turismo regionais, destacando o registro da celebração como patrimônio cultural imaterial do município;
- 2- Apoio logístico e cultural à Festa da Goiaba e de São Bartolomeu mediante contato e acompanhamento das atividades;
- 3- Análise nutricional dos doces para confecção de rótulos com tabela nutricional;
- 4- Divulgação do bem cultural em eventos apoiados pela Prefeitura Municipal de Ouro Preto;
- 5- Manutenção e conservação do núcleo urbano tombado.

A partir da pesquisa realizada, pode-se perceber que o plano de ações de salvaguarda foi seguido, porém na opinião dos doceiros ele não significou tanto, pois eles relatam que a prefeitura desenvolve ações de apoio, porém com menor intensidade que no início do processo. Atualmente, o saber fazer doces está registrado no livro de saberes de Ouro Preto.

É inegável que o registro do doce como patrimônio imaterial do município, e o “selo de patrimônio” possibilitam um marketing espontâneo. Uma vez patrimonializado os doceiros ganham divulgação automática e sem custos diretos, que se fosse realizada por eles demandaria a criação de uma campanha publicitária para divulgar os doces, que se torna inviável devido ao contexto da produção que é de pequena escala e com apenas o núcleo familiar envolvido.

Para os doceiros a principal vantagem está no selo ou registro, pois além da divulgação do bem, receber o selo de patrimônio imaterial auxilia na manutenção do modo de produção. Isso é perceptível nas falas dos doceiros, pois eles avaliam que a manutenção do modo de produção está relacionada diretamente ao uso do tacho de cobre, sendo que 12 dos 17 doceiros entrevistados responderam que a patrimonialização “permite o uso do tacho de cobre”. Esta relação é colocada, pois segundo os doceiros

o tacho de cobre é um dos principais, se não o mais importante item material da produção, pois seu uso influi numa produção de doce de melhor qualidade, em relação aos tachos de outros materiais. Essa afirmação é corroborada pelas falas dos doceiros também quando eles consideram que a patrimonialização assegurou o uso do tacho de cobre apesar das iniciativas de órgãos sanitários e de saúde contrários à sua utilização, como veremos adiante.

Pode ser notado que existe no distrito um uso intencional desse patrimônio, conforme apontam os autores, Pollak (1989) e Prats (1997), e também Hobsbawn e Ranger (1997) ao tratar das invenções de tradições.

Esta consideração muito se deve à linguagem utilizada no decorrer do dossiê de registro dos doces, pois em meio ao texto é perceptível estratégia de atrelar a produção artesanal à ideia de uma tradição familiar que incorpora o modo de vida da localidade, esta estratégia é muito utilizada como argumento dos grupos que pedem a legitimação de suas memórias, quando estas estão em processo de patrimonialização. Também é visível a tentativa de propor que pelo fato de o distrito de São Bartolomeu ter tido, segundo relatos, uma grande importância para a formação de Ouro Preto, pois abastecia a cidade de alimentos, a produção de doces é importante para a história nacional.

4.4. A produção artesanal de doces

A produção de doces de São Bartolomeu se caracteriza por quatro elementos fundamentais: tradicional, artesanal, associação com o modo de viver local e o núcleo familiar como principal produtor.

Ela possui uma característica tradicional, pois implica numa atividade rotineira, que está sendo passada de geração para geração por um período de 200 anos, segundo os relatos históricos oficiais e as narrativas locais. Esse período é colocado pela maioria dos entrevistados como um argumento para a patrimonialização, tanto é que grande parte deles repete, a frase “É centenário né, tem mais de 200 anos!”. Esta ideia é corroborada por Shills (1981), quando este coloca que uma tradição tem que durar pelo menos três gerações – sejam elas longas ou curtas.

Quanto à sua característica artesanal, ela se refere à forma com que é produzido cada tipo de doce, pois mesmo que haja uma padronização de alguns pontos do processo produtivo, cada doceiro possui especificidades, sendo estas referentes a seus saberes, à organização de seu espaço produtivo e utensílios, e até mesmo ao público que irá

consumir os doces. A Figura 18 permite uma comparação entre duas fornalhas que mostram especificidades da característica artesanal. Ambas representam a forma com que um doceiro diferiu do outro quanto à melhor condição para seu processo produtivo, pois mostram que o doceiro dono da fornalha à esquerda encontrou uma forma de deixar seu ambiente de trabalho mais confortável, diminuindo o calor ao colocar a boca da fornalha para fora da fábrica, enquanto o da direita mantém uma fornalha normal, sem modificações para melhorar o conforto térmico do ambiente. Isto faz referência à astúcia da métiis proposta por Vernant e Detienne (2008).



Figura 18. Comparação entre as fornalhas dos doceiros, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

Conforme foi encontrado na pesquisa a produção de doces está relacionada à localidade, sendo responsável no passado por uma grande geração de renda, mas que hoje disputa com outras atividades, como o turismo e outras atividades agrícolas. É comum encontrar no discurso dos entrevistados ou mesmo nas fontes documentais a

referência a um passado mais próspero que o presente, mesmo que também sejam encontradas algumas oscilações, tais como o fim da produção de marmelada, que foi durante muito tempo o motor da produção de doces, tanto que apareceu nos relatos de Saint-Hilaire (1974), em vez da goiabada cascão, o doce mais famoso no momento.

Quanto ao núcleo familiar como principal produtor, é possível perceber, segundo relatos, que o doceiro apresenta uma condição histórica estável, pois se trata de uma ocupação que vem sendo repassada geração após geração entre os moradores e que há desde a infância uma forte interação das crianças com a produção de doces. A Tabela 5 confirma essa continuidade, pois a partir de entrevistas com 17 doceiros caracterizou-se as principais formas com que eles aprenderam, com quem e por que aprenderam a profissão. O Gráfico 3 apresenta as relações de trabalho dos doceiros, sendo destacada a relação familiar como a mais citada.

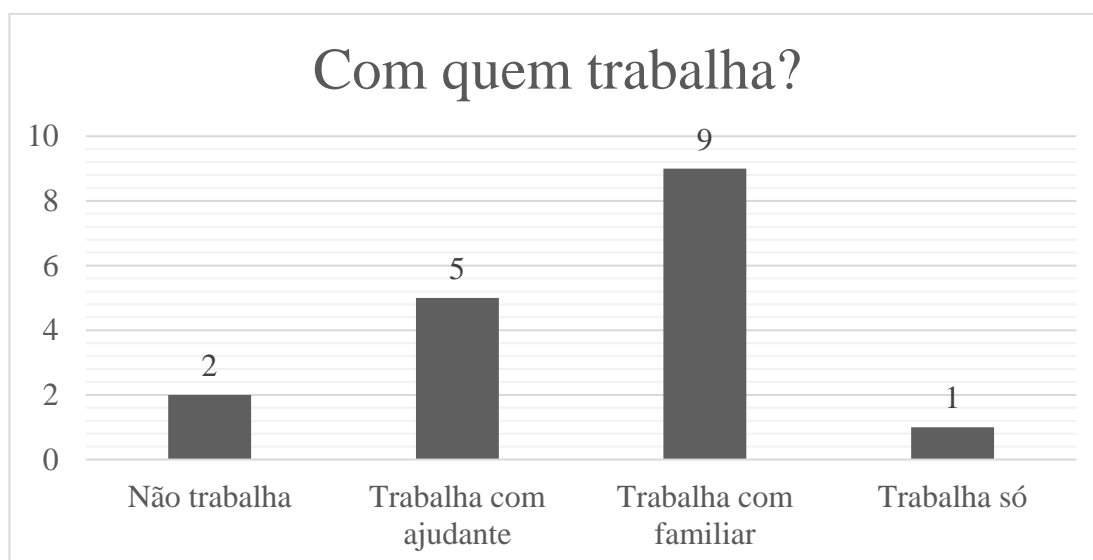


Gráfico 3. Relações de trabalho dos doceiros, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG. Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

COM QUEM APRENDEU?	COMO APRENDEU?	POR QUE APRENDEU?
AVÔ	Ajudando desde a infância	Interesse e tradição de família
PAI	Ajudando desde a infância	Tradição de família
MÃE	Ajudando desde a infância	Interesse
PAI	Ajudando desde a infância	Tradição de família
MÃE	Ajudando desde a infância	Tradição de família
PAI	Ajudando desde a infância	Interesse e tradição de família

MARIDO	Ajudando depois de casar	Tradição de família
PAI	Ajudando desde a infância	Tradição de família
VIZINHA	Pediu para aprender com a vizinha	Interesse
MARIDO	Ajudando depois de casar	Tradição de família
AVÔ	Ajudando desde a infância	Tradição de família
ESPOSA	Ajudando depois de casar	Tradição de família
PAI	Ajudando desde a infância	Tradição de família
PAI	Ajudando desde a infância	Tradição de família
PAI	Ajudando desde a infância	Tradição de família
AVÔ	Ajudando desde a infância	Tradição de família
TIO DA ESPOSA	Ajudando depois de casar	Interesse

Tabela 5. Formas de aprendizado e núcleo familiar, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

Na tabela anterior nota-se que a aprendizagem da produção de doces se deu para a maioria dos doceiros de maneira rotineira durante a infância e dentro do âmbito familiar, sendo que isso explicaria o fato de a maioria dos doceiros optarem por continuar a produção de doces para perpetuar a tradição da família.

Além da forma de aprendizado e suas motivações, é possível destacar uma relação entre os itens materiais da produção e o núcleo familiar, pois apenas os produtores de doces que possuem os instrumentos e as técnicas conseguem se manter na produção. Vale ressaltar que a patrimonialização da produção artesanal está atrelada não apenas ao saber-fazer, mas também aos utensílios utilizados. Assim, a produção está indissociável do núcleo familiar, pois a manutenção intergeracional da atividade implica em receber as receitas, ou seja, o saber-fazer, mas também os utensílios. Desse modo, uma pessoa acaba se tornando um doceiro quando recebe de seus antecessores familiares itens como o tacho e o espaço produtivo (fornalhas e pomares).

4.4.1. Os pulos do gato e os mitos fundadores relacionados a atividade.

A maioria dos entrevistados defende que a goiabada cascão (Figura 19) é um produto da localidade sendo assim um bem pertencente ao lugar, sendo possível perceber esse fato nas seguintes falas:

“Existe um caso aqui em São Bartolomeu que diz o seguinte. Quando o neném nasce a parteira joga ele na parede, se ele gruda na parede é doceiro e se ele cai é jogador de baralho. Eu

grudei, mas desci a parede escorregando, por isso eu joga baralho.” (Entrevistado 14)

“Depois veio a goiabada também, primeiro era o marmelo, mas o marmelo acabou, aí passou para a goiabada cascão.” (Entrevistado 11)

“A goiabada cascão começou foi com o meu avô, acho que foi o mesmo que Hélio falou. O negócio que meu avô começou e aí fomos tocando de família para família, e meu pai era mais ou menos humilde e fez pouca goiabada, mas eu aprendi mais trabalhando com os outros, pessoal que eram empregados aí, várias fábricas de doce; puxava goiabada em tropa e tudo. E depois eu tive acesso à profissão, cujo eu tenho um tacho — ainda está em Ouro Preto. O tacho é herança do meu avô, está comigo” (Entrevistado 11).

Conta a tradição local a goiabada cascão surgiu no distrito devido por acaso (ou acidente), pois é contado pelos doceiros e moradores locais que num dia qualquer do período de colheita da goiaba, um doceiro membro da Família Pimenta estava a produzir doces com seu ajudante. Num dado momento a peneira de taquara comumente usada da época, quebrou-se. Assim, com a massa da goiaba quase pronta e sem uma peneira reserva, o doceiro teve que adaptar sua receita e colocar as cascas da goiaba para cozinha junto com a massa que por consequência produziu um doce muito bom para o paladar dos consumidores e passou a ser adotado por outros doceiros no decorrer dos anos. Essa estória é contada na localidade sem modificações e é utilizada como uma forma de defender que a goiaba cascão surgiu na localidade, “legitimando” assim a ação patrimonial sobre o bem, segundo o entendimento dos doceiros.



Figura 19. Goiabada cascão, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

A partir dos relatos e dados das entrevistas é possível perceber a criação e a circulação de discursos que reforçam uma certa mitologia em torno da figura do doceiro. Em seu conjunto, esses discursos contribuem para legitimar a ação patrimonial no distrito e nos levam a entender o papel da tradição oral na configuração da identidade profissional e do próprio lugar. Segundo Godoi (1999) a oralidade tem função importante para demarcar lugares físicos, de memória e de pertencimento social e, ao evocar e relembrar personagens semi-míticos, ela estabelece os elos das pessoas que se reconhecem como membros de “uma grande família” formada por um ancestral comum que habita a memória genealógica. Oralidade e memória se reforçam "por um elemento simultaneamente de ordem histórica e simbólica, ou seja, o partilhar de uma história primordial e paradigmática: a origem da 'grande família'." (GODOI, 1999, p. 88). Essa ideia é corroborada por Thompson quando este coloca: "nem uma história fictícia, nem um relato de um passado morto; ele [o mito] é uma constatação de uma realidade maior em parte ainda viva." (THOMPSON, 1992, p. 88).

Também faz parte das narrativas dos doceiros a expressão nativa “pulos do gato”. A expressão remete ao conceito de méis que, como visto anteriormente, significa a habilidade e a astúcia em lidar com os imprevistos os as técnicas apresentam em um determinado momento. Quando ligada à produção de doces em São Bartolomeu, a expressão retoma a própria origem da goiabada cascão, pois esta forma diferenciada do doce surgiu como estratégia para driblar a dificuldade técnica de uma peneira furada. O “pulo do gato”, então, marca a origem dos doceiros locais em flexibilizar o saber e o

fazer diante de realidades desconcertantes (DETIENNE e VERNANT, 2008). Retomando Sennett (2009), o “pulo do gato” é essa combinação de truques, muitas vezes guardadas em segredo, que confere especificidade e identidade a cada doceiro e seu produto.

Na atualidade, essa expressão se relaciona à forma com que cada doceiro faz um uso mais lógico e criativo para produzir mais e melhor. Anteriormente foi citado o exemplo da boca da fornalha ser colada de maneira que melhorasse o conforto térmico do ambiente de trabalho. Outro exemplo que também pode ser citado é o uso de maquinário de fora do contexto doceiro para melhorar a produção (Figura 19).



Figura 20. Um “pulo do gato”, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

A Figura 20 ilustra o que foi dito anteriormente, aqui um misturador de massa de construção civil é utilizado na lavagem do figo com cascalho e cal, pois esta fruta precisa ser limpa por lixiviação mecânica e química, antes do início de seu processo de beneficiamento na fornalha. Outra forma de pulo de gato refere-se à cor dos doces, diferentemente de alguns produtores que utilizam anilina para deixar o doce com uma

cor mais vistosa, no distrito cada doceiro utiliza uma técnica diferente para cada fruta, sendo que alguns usam talos de couve e outros simplesmente fazem um processo de inversão térmica durante a feitura do doce, ou seja, tiram o doce do tacho ainda quente e o mergulham em água fria até que ele adquira a cor desejada.

Alguns pulos do gato podem ser socializados entre os doceiros; outros constituem o acervo familiar e são transmitidos entre as gerações, no âmbito doméstico e privado.

4.4.2. Os bens relacionados “Os tachos de cobre, as fornalhas e as formas e pás de madeira”

“se não são feitos no fogão a lenha, “não pegam cor”, “não ficam a mesma coisa”. “Doce bom tem de ser feito em tacho de cobre!” (Entrevistado 15)

Em relação aos utensílios o tacho de cobre não foi substituído pela panela de aço e no lugar da peneira de taquara (feita com tiras de bambu), também se utiliza uma peneira de aço ou a despoldadora elétrica (Figuras 21 e 22). Alguns utilizam até mesmo um maquinário de construção civil para manusear certas frutas, tal como o figo, conforme foi tratado anteriormente.



Figura 21. Peneira de cobre, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.



Figura 22. Despolpadora, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

Para a cocção dos doces, é comum e recomendável na localidade o uso do tacho de cobre, tradição que foi aprendida em família, pois segundo relatos, o doce produzido neste utensílio propicia um sabor e coloração diferenciados ao doce. A limpeza deste utensílio para a retirada do azinhavre 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 (Figura 23 e 24).



Figura 23. Tacho de cobre com azinhavre e a pá de madeira, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.

Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.



Figura 24. Tacho de cobre após a limpeza, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.

Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

Conforme Krone (2009) e Menezes (2009) a produção artesanal hoje é considerada como um fator que influencia a evocação da identidade da mesma forma que utiliza isso como meio de se proteger frente a processos de restrição sanitária. Nessa lógica é válido destacar que em 2007 a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA – baseada na resolução RDC 20/2007, instituiu a proibição do uso de

utensílios metálicos ferrosos ou não-ferrosos que entram em contato com alimentos a serem comercializados.

Em Minas Gerais, tal resolução atingiu muitos produtores artesanais e seus tachos de cobre. No caso de São Bartolomeu foi a patrimonialização que agiu como uma forma de manter a produção utilizando os tachos de cobre. Porém, segundo os doceiros, o utensílio se encontra em dificuldade de obtenção, pois além de ser raro de ser encontrado para a venda, também é colocado um alto valor para comprar³. Esses fatores reduzem a quantidade de doceiros capazes de produzir segundo a norma da patrimonialização, pois esta não se restringe apenas aos conhecimentos, mas também aos utensílios. As falas a seguir exemplificam tal afirmação:

“Pra comprar está difícil, manda fazer, mas quem produzia não faz mais” (Entrevistado 3)

“Tem essa questão do tacho ser difícil de encontrar pra comprar e tudo.” (Entrevistado 5)

“Quem tem não quer vender e hoje em dia eles tão mais pedindo o inox né, mas se for inox já não fica artesanal né” (Entrevistado 1)

“Não sei, diz que o doce não dá o doce mais né, me falaram, não sei por que”. (Entrevistado 7)

“Ele dá um doce mais bonito com uma qualidade melhor, dizem, que tacho de alumínio não dá doce bom, a probabilidade de queimar é maior e o doce sai mais escuro.” (Entrevistado 9)

Assim como os tachos as pás são também um dos itens componentes do patrimônio alimentar, porém em menor significância. Segundo os entrevistados, as pás também são instrumentos de trabalho repassados no grupo familiar entre as gerações:

³ Foi realizada uma busca na internet para saber quanto custava um tacho de cobre nos moldes dos utilizados no distrito, cujo volume varia entre 100 e 200 litros, como resultado encontrou-se valores relativamente elevados, variando entre 3000 reais e 18000 reais.

“Eram do meu pai”, “eram do meu avô e depois passou pro meu pai. Agora eu que tô usando”, “meu filho mandou fazer.”

Quanto às pás é possível também fazer uma relação com um movimento recente dentro da esfera culinária, o Manifesto da Colher de Pau, que tenta impedir que este item seja banido das cozinhas pela vigilância sanitária, pois esta considera a madeira como um possível vetor de proliferação e transmissão de microrganismos capazes de causar danos à saúde dos consumidores. O manifesto utiliza como argumento que as colheres de pau são itens que possuem um grande valor cultural para a tradição culinária e afirma-se que se forem utilizadas técnicas de higienização adequadas, a colher de pau não oferece riscos à saúde.

Este embate acaba afetando, de certo modo, a produção artesanal em geral, pois na contemporaneidade, a vigilância sanitária tem como uma de suas principais exigências, a padronização da fabricação. Esta padronização acaba sendo um entrave para o doceiro, pois ele sente a necessidade de adequar seu espaço produtivo e suas técnicas às normas propostas, mas acaba por considerar que é um grande risco para sua produção já que ao mudar de tacho ele acaba considerando o doce produzido de menor qualidade que o doce que produzia antes; ao mesmo tempo que se muda suas técnicas ele acaba perdendo suas certezas na qualidade do doce, pois uma pequena variação na quantidade de um ingrediente ou outro utensílio implica em mudar o sabor do doce todo.

Neste contexto, é possível considerar que de um lado o processo de patrimonialização opera positivamente, no sentido que ajuda a manter o uso de itens que são considerados danosos a saúde pelos órgãos de fiscalização sanitária, mas que por isso acaba gerando um forte embate entre conhecimento popular e conhecimento especializado, conforme foi apontado por Giddens (1997). Assim, acerca dos itens relacionados é possível perceber os conflitos gerados pela valorização ou desvalorização de certos conhecimentos.

4.4.3. A fruta

Conforme a Tabela 4 apresentada anteriormente, pode-se destacar que grande parte das frutas possuem produção local ou regional. As frutas encontradas na localidade podem ser classificadas como: Cítricas: cidra, limão, laranja; Não cítricas:

banana, figo, goiaba, mamão, manga, pêsego; Oleaginosas: amendoim; coco. Algumas frutas são produzidas em pomares e outras são produzidas nos quintais dos doceiros, ou em meio aos pomares (Figuras 25 e 26). Em face do discurso da alimentação saudável os doceiros entrevistados defendem possuir conhecimento sobre a origem dos componentes dos seus doces. Assim é comum encontrar nas falas dos doceiros que: “*A fruta é nossa mesmo*”, “*tenho meu pomar*”, “*a daqui dá um doce melhor, por que é natural*”.

Entretanto, é possível observar que muitos doceiros estão aderindo à prática de buscar no CEASA em Belo Horizonte as frutas para sua produção. Isto se deve ao fato de que a grande maioria das frutas colhidas em São Bartolomeu possui características sazonais, como a goiaba que tem sua colheita entre os meses de janeiro a abril, ou o figo que sua colheita se dá em novembro e dezembro. Desse modo, se o doceiro se especializa em um tipo específico de doce, ele acaba se tornando refém dessa sazonalidade. Neste contexto, buscar em Belo Horizonte ou em outro centro urbano as frutas implica em ter uma produção constante durante o ano e assim fortalecer sua produção própria, mesmo que por causa disto o discurso da fruta local seja relativizado.



Figura 25. Pomar de goiaba, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.



Figura 26. Pé de fruta plantado no quintal, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

4.4.4. O processo produtivo

O processo produtivo dos doces consiste de maneira geral na seguinte lógica: colheita da fruta no período indicado ou no recebimento dela pelo produtor; seleção das frutas que melhor atendem ao doceiro; lavagem da matéria prima; descascamento ou pelagem; (Figura 27) corte, ralagem ou despulpamento; escaldamento; inserção de açúcar; chegada ao ponto; resfriamento; escorrimento ou secagem (caso sejam doces cristalizados).

Para cada tipo de fruta e tipo de doce é utilizada uma técnica, sendo as principais técnicas de preparo: Calda, em que são usadas frutas inteiras, depois cortadas de variadas formas, acrescenta-se açúcar; Compota, sendo preparada de maneira semelhante quanto aos cortes, mas é impregnada com uma calda grossa de açúcar, e utilizando-se canela, cravo, casca de limão como aromatizante; Geleia, obtida a partir da cocção da fruta com açúcar, até que chegue ao ponto de uma massa pastosa e cremosa (Figura 28); Pasta, muito semelhante à geleia, porém a massa da fruta é peneirada antes de ir ao fogo, sendo colocado menos açúcar que em um doce em barra de modo que a massa fique entre uma geleia e o doce em barra; Cristalizada, a fruta é cozida por várias vezes, utilizando muito açúcar, até que a fruta seja coberta por uma camada de açúcar cristalizado; Seca, neste processo a fruta é desidratada por completo, de maneira que deve ser mantida após o processo fora de locais úmidos.



Figura 27. Limpeza da fruta antes da cocção, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.



Figura 28. Processo de cocção da jaboticaba, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

4.5. Transmissão do saber e transferência do fazer

Conforme foi citado anteriormente, uma das primeiras etapas para a produção de doce é a seleção das frutas mais sadias e a segunda etapa consiste na lavagem da matéria-prima com água corrente. Em seguida, os frutos são descascados e depois alguns são ralados em um ralador rústico, produzido em madeira e alumínio, e colocados em um recipiente. Vale ressaltar que, nesse processo, cada fruta é submetida a uma técnica diferente. A laranja, por exemplo, é descascada no próprio ralador que gradualmente elimina sua casca, depois é partida em quatro, seu interior é retirado e ela é imersa em água de um dia para outro para extrair o azedume da casca. Com os figos a limpeza é feita com sal, cal ou cinza, depois são abertos até que a primeira camada de casca tenha sido removida. Após esse processo de limpeza se tem a massa dos doces, sendo que alguns frutos são cortados, outros ralados ou despulpados. Em massa é colocada no fogão à lenha em tachos de cobre imersos em água quando será ferventado ou simplesmente pura. Alguns doces permanecem um período maior no fogo. E quando a massa já está cozida, é acrescentado o açúcar de maneira gradual. A matéria-prima constitui-se então por açúcar e a massa do fruto, no caso dos doces de frutas, e leite e açúcar no caso dos doces de leite (Figuras 29 e 30).



Figura 29. Produção do doce de leite, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.



Figura 30. Produção do doce de figo, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

Este é o processo habitual de produção dos doces, cada um com sua especificidade. O que é comum referente à produção dos doces é sua transmissão, sendo muito frequente ouvir do doceiro que aprendeu a produzir doces na infância, conforme já mencionado na Tabela 5. A evocação da infância e das memórias ligadas à cozinha reforça a ideia de que, durante este período, a transmissão da técnica culinária é muito mais recorrente como uma relação pedagógica que o ensino escolar formal, pois se trata de uma relação em que existe, na maioria dos casos, uma socialização continuada e cotidiana o que permite uma experimentação da prática a ser transmitida, que caso seja perpetuada de maneira concreta, ocorre uma identificação com a cozinha. As falas seguintes corroboram tal ideia:

“ Quando eu e meus irmãos éramos crianças, a gente ajudava o papai, com a embalagem e a limpeza das frutas. Por que criança num podia fazer doce ainda, era pesado e podia queimar quando mexia o tacho. Eu sempre gostei, mas num fiquei aqui fazendo doce por que resolvi estudar e depois casei, mas sempre que tô aqui eu faço doce. É bom, né! E a cocada que eu faço aqui e levo pra vender me ajuda muito, é uma renda extra pra mim.” (Entrevistado 12)

“O meu menino, ele gosta, ele gosta de fazer, no começo quando começou a fazer aqui ele me ajudava, aí depois ele fez uma proposta, "o mãe eu só tô levando tinta né, eu podia fazer a meia", ai pra mim foi bom. Ai a outra já não gosta muito não. Ela mora em Itabirito com tudo, mas o dia que eu preciso eu pago ela pra ela trabalhar pra mim.” (Entrevistado 5)

“Desde de menina eu gostava de mexer com doce, eu ajudava meu avô, na época da goiaba eu acordava cedo, as 4 horas da manhã, tinha que colher a goiaba cedo, pra num deixar ela ficar mole, por que num dá pra fazer a goiabada cascão, que era o que sai mais. Hoje eu me sinto bem produzindo doce, mesmo sendo uma vida difícil, criei meus filhos tudo com doces, estão estudado por causa do doce.” (Entrevistado 15).

No caso de São Bartolomeu, por exemplo, muito dos doceiros afirmam que estão bem produzindo doce, pois fazem algo que gostam, ou seja, se identificam com a produção. Sennett (2009) afirma que essa é uma característica do artesão, pois ele se identifica com a peça produzida e também com seu processo produtivo. Assim, a transmissão é enraizada em uma troca de experiências, em que o aspecto mais concreto é a observação e a repetição dos gestos, além da satisfação com o produto “bem feito”.

Assim, é possível perceber que o grupo familiar possui uma grande importância para a transmissão do saber, de modo que as formas de transmissão das receitas são sempre relacionadas à maior proximidade com o grupo familiar. No contexto do distrito, as formas de transmissão são:

1. Transmissão dentro do circuito familiar: Progenitor para prole
2. Transmissão fora do circuito familiar: Solidariedade e o controle de qualidade

As falas anteriores são exemplos de formas de transmissão dentro do circuito familiar, pois a aprendizagem se desenvolve em âmbito doméstico. Em um dos casos houve aprendizado com os vizinhos, tal como ocorreu com a doceira da fala seguinte:

“Quando eu vim pra São Bartolomeu eu não sabia fazer doces. Quem me ensinou foi a dona Maria Pimenta. A princípio eu aprendi apenas uns dois tipos de doces.” (Entrevistado 6)

Nota-se nesse caso que a transmissão do saber-fazer se deu entre duas mulheres, o que é mais raro no distrito, onde a profissão de doceiro é majoritariamente masculina.

A partir da observação de reuniões e conversas entre os doceiros percebeu-se que na troca de receitas existe uma forma de controlar o padrão de qualidade dos doces, ou seja, existe por meio da troca um controle social. Deste modo, neste tipo de transmissão existe uma relação de poder impregnada no saber-fazer, pois o doceiro que conseguir uma produção de doces maior ou melhor que outro poderá propor que este mude suas técnicas ou receitas para que aconteça uma melhoria de sua condição produtiva, tanto na esfera quantitativa quanto qualitativa. E como resultado desse tipo de transmissão e controle um doceiro pode se sobressair socialmente em relação ao outro.

3. Transmissão por agregação familiar: por matrimônio e adoção.

“Eu comecei a fazer doce depois de casar com meu marido.”
(Entrevistada 5)

“Ah é o meu sogro na época que casou com minha sogra o sogro dele que fazia doce, aí ele aprendeu com o sogro dele, aí depois eu casei e fui pra lá também e na época era a única coisa que a gente tinha até que dava muito dinheiro, era só o que a gente tinha, comecei a lua de mel fazendo doce, descascando laranja”. (Entrevistada 5)

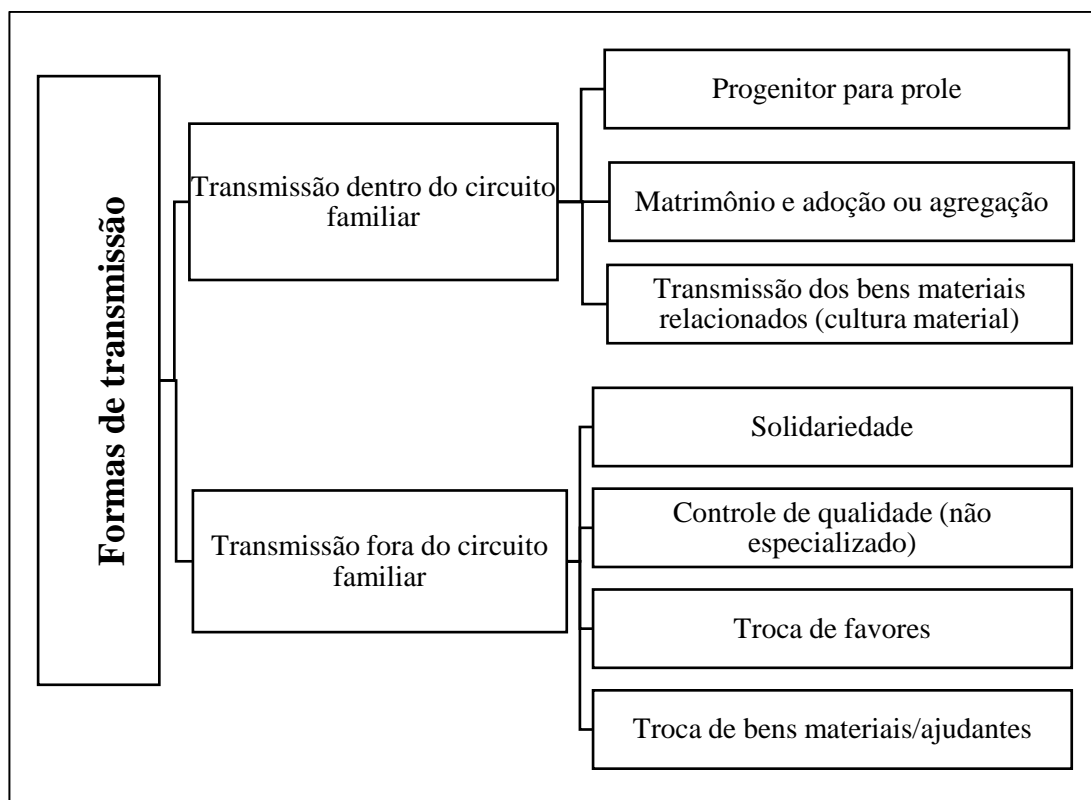
O relato da entrevistada 5 indica uma outra forma de transmissão de saber, aquela que acontece quando ocorre uma agregação familiar, neste caso, o indivíduo passa a aprender como fazer doce depois que se casa com alguém de uma família ligada à produção de doces, ou quando é adotado por essa família. Esse último caso foi observado no distrito, por meio de uma afilhada que foi morar com a madrinha para poder cuidar de seus filhos, com isso ela passou a produzir doces junto com a família e permanece até hoje assim.

Outro caso referente à agregação familiar ocorre quando um ajudante passa a trabalhar com um doceiro e depois assume a fábrica quando este se aposenta, em vez

dos filhos assumirem. Isto pode ser entendido no sentido de que o saber-fazer é mais do que uma tradição de uma atividade profissional. Assim, o doceiro trabalha com essa atividade e cria seus filhos com ela, os filhos por terem acesso a outros tipos de qualificação profissional não se tornam doceiros. Desta forma, o indivíduo receptor do conhecimento sobre a produção, dos itens materiais e também dos contatos comerciais acaba sendo o ajudante, pois este, devido à sua proximidade com o doceiro se torna um herdeiro do saber-fazer como um todo. Este caso não foi observado explicitamente em campo, mas pode ser implicitamente, verificado conforme a seguinte fala:

“Meu filho num é doceiro por que estudou, ele sabe fazer doce, mas num deve seguir a profissão depois que eu for embora. Hoje eu faço doce com a ajuda de uma moça daqui de baixo. Eu pago ela pra fazer a parte mais pesada, por que eu num aguento mais não.” (Entrevistado 15)

A partir desta fala percebe-se que com os doceiros cujos filhos foram embora do distrito, a possibilidade de transmitir do saber-fazer está relacionada mais aos ajudantes, pois estes são os que possuem um vínculo profissional com a atividade, diferentemente dos filhos dos doceiros (Quadro 1).



Quadro 1. Representação gráfica das formas de transmissão, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.

Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

O termo "levou eu lidar com isso" é usado frequentemente pelos entrevistados independentemente da geração a que pertencem e resume um momento de autonomia, ao mesmo tempo que indica que a produção de doces é encarada por alguns doceiros como uma possível falta de opção frente a outras atividades. Devido ao fato de que muitos doceiros têm a produção de doces como uma tradição familiar, e também que não buscaram por uma outra qualificação profissional enquanto eram jovens, a produção de doces acaba se tornando a única forma para que eles se mantenham economicamente ativos dentro do distrito.

Mais do que uma transmissão geracional dos conhecimentos culinários, o saber-fazer seria um processo não-linear de aprendizagem, mobilizando várias fontes de informação e inspiração, e cujos componentes são múltiplos e variam de acordo com as histórias individuais: impregnação, imitação, observação, participação, durante a infância e adolescência, em seguida, experiências pessoais quando chegam na vida adulta. O uso de receitas de família se torna comum, mas também se torna comum o uso de informações e instrumentos de fora do circuito familiar, tais como cursos promovidos por órgãos públicos de extensão, busca de receitas e técnicas em meio

virtual e troca de conhecimento entre vizinhos. A fala seguinte ressalta essa busca por conhecimentos como forma de aperfeiçoar a produção local:

“a gente pretende aperfeiçoar mais, buscar mais técnica, sem abandonar a forma tradicional. O mundo tá em mudança e quem para no tempo fica desatualizado” (Entrevistado, 17).

Em São Bartolomeu foi possível verificar algumas considerações sobre a configuração histórica do artesanato no mundo ocidental, presentes na obra de Sennett (2009), especificamente quando o autor afirma que “a cabeça e a mão não são separadas apenas intelectualmente, mas também socialmente” (2009, p. 57). Essa separação histórica levou os homens a ficarem com o trabalho “da cabeça” e as mulheres com o trabalho “das mãos”, pois no imaginário popular o trabalho com as mãos é menos complexo e exige menos qualificação. No distrito de São Bartolomeu a produção de doces e a sua grande quantidade acabou por necessitar, a priori, de maior força física no seu processo final de produção, na ação de dar o ponto no doce, assim a princípio apenas os homens trabalhavam nessa função e detinham o conhecimento de dar o ponto no doce. As mulheres e crianças trabalhavam em funções que não utilizavam de força, tais como beneficiamento e limpeza das frutas. Porém, com a morte de alguns doceiros, as mulheres passaram a também produzir o doce em sua etapa final de transformação, dando o ponto. Essa afirmação pode ser confirmada pela Tabela 5, que destaca uma forte influência masculina na produção e na transmissão do saber-fazer, visto que muitos dos doceiros, independentemente de seu gênero, aprenderam a produzir doces com seus pais ou avôs.

4.6. Situação da juventude na produção de doces

A partir do Gráfico 2 tornou-se possível ver que a população entre 15-29 anos⁴, os jovens do distrito, constituem cerca de 21.6% da população, entretanto é comentado pelos habitantes da localidade que a grande maioria da população é idosa, pois mesmo

⁴ A conceituação da faixa etária que constitui a juventude é uma discussão entre vários órgãos públicos e pesquisadores, sendo assim se adotou aqui uma classificação de 15 – 29 anos, que é a oficial e a que melhor se adequa à realidade pesquisada.

que os dados do IBGE constatem que existe uma boa parcela de adultos, estes adultos não são de fato residentes da localidade.

Por meio dessa classificação buscou-se encontrar quais seriam os jovens relacionados à produção de doces, sendo que foram encontrados 17 jovens: 14 ajudantes de doceiros e 3 doceiros (Gráficos 4 e 5).

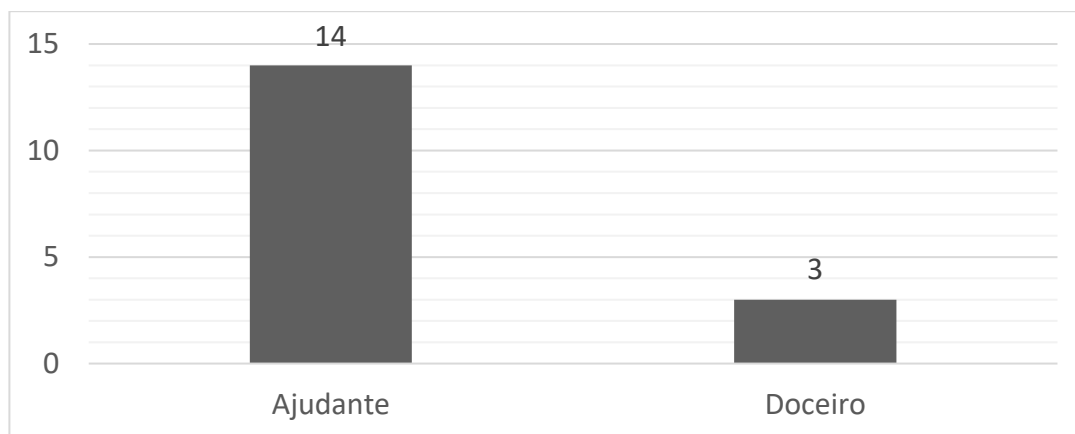


Gráfico 4. Profissões dos jovens entrevistados, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG. Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

Destes jovens foi possível constatar que eles trabalham majoritariamente com a família.

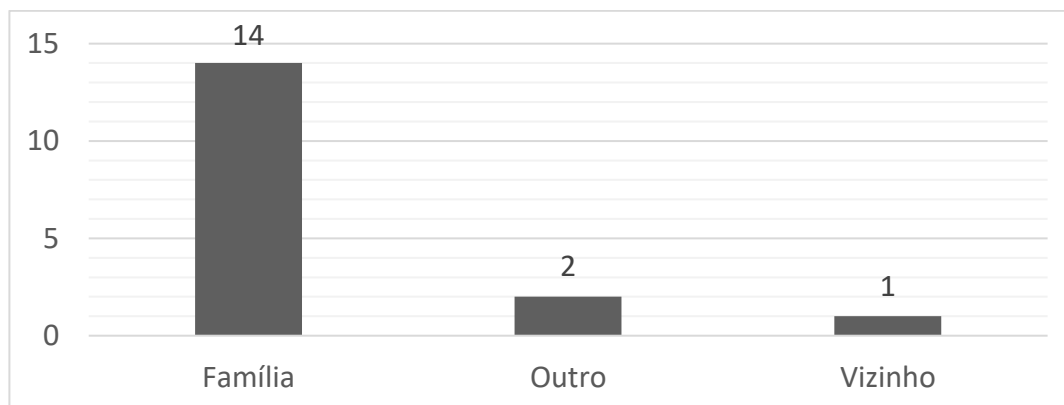


Gráfico 5. Com quem os jovens trabalham, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG. Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

Conforme foi destacado na caracterização da atividade, a produção de doces no distrito se baseia no núcleo familiar, e que também se trata de uma atividade profissional que se aprende por meio do contato direto com a produção. Os dois gráficos corroboram tal situação, mas indicam também, que embora a transmissão da atividade profissional aconteça em âmbito familiar, não necessariamente o filho é o receptor, pois mesmo que

os jovens tenham informado que trabalham com a família, apenas os três jovens que são doceiros, são filhos de doceiros. Neste sentido, pode-se inferir que a produção extrapola a relação pai e filho, e também incorpora os sobrinhos e primos.

Quando se pergunta o motivo pelo qual os jovens estão abandonando a produção de doces, é comum que seja respondido com a seguinte frase:

“Por que é um serviço não tão prazeroso e a gente vê que os jovens tão procurando outros tipos de conhecimento, é uma vida distante da cidade então eles perdem o interesse.”
(Entrevistado, 4)

Esta fala de um dos doceiros representa a junção de opiniões de alguns doceiros, pois mesmo que eles considerem pontos distintos, acabam convergindo em perspectivas semelhantes: a de que a vida de um doceiro não é tão rentável a ponto de um jovem segui-la (Gráfico 6). Outra fala que corrobora essa premissa é a da entrevistada 15, a seguir.

“O meu filho estudou num precisou fazer doce igual eu precisei.” “Ele sabe fazer doce, mas espero que não precise fazer doce, é uma vida muito difícil.” “Ele é engenheiro”.
(Entrevistada 15)

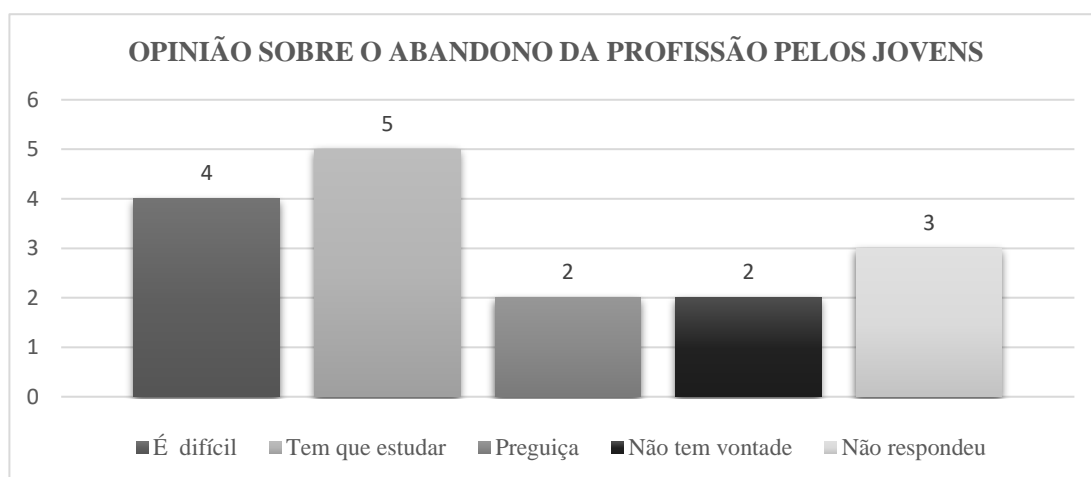


Gráfico 6. Motivos colocados para o abandono da produção de doces pelos jovens, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.

Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

Essas opiniões podem ser interpretadas como resultado de mudanças históricas-sociais que afetam a transmissão geracional entre velhos e novos portadores de cultura,

tal como foi proposto por Mannheim (1982), pois são falas de uma parcela da população adulta que encara os jovens como o grupo que não merece ou não quer passar pelas mesmas dificuldades enfrentadas pela geração anterior. No distrito essas dificuldades foram ocasionadas muitas vezes pelas barreiras fiscais e sanitárias, que implicaram na diminuição da rede comercial dos doceiros. Também pode ser percebido que alguns doceiros, por deterem muito mais recursos financeiros que outros trabalhadores do distrito, optaram por dar aos filhos as oportunidades de estudo que não tiveram em sua época de juventude.

Essas oportunidades de estudo e qualificação profissional hoje são muitas em relação a décadas atrás, pois na cidade de Ouro Preto, segundo dados do IBGE (2010), há um total de 41 escolas de nível Pré-Escolar, 49 escolas de nível fundamental e 12 escolas de nível médio, além de contar com uma Escola técnica (IFMG) e com a Universidade Federal de Ouro Preto. Assim, a oferta de meios para formação profissional da fração jovem é muito maior do que aquela que estava disponível aos seus pais e avós. Além da oferta educacional do município, vale considerar que devido à proximidade com a capital do estado, a oferta cresce e se diversifica mais.

Entretanto, mesmo com esta oferta, é possível perceber tanto pelas observações, quanto pelas entrevistas, que alguns jovens permanecem no distrito. Essa permanência se relaciona com o fato de terem uma ligação familiar com a produção de doces, pois como visto no Gráfico 4 boa parte dos ajudantes são membros da família de algum doceiro. Quanto ao vínculo afetivo, é possível considerar que o doce é parte da história de muitas famílias e existe uma forte carga emotiva incorporada aos doces, que influenciaria na permanência de alguns jovens no distrito, mesmo que as condições para a produção não sejam economicamente favoráveis para eles.

Devido à proximidade com a produção de doces, fica evidente que esses jovens sabem fabricar doces, pois conforme relatos dos doceiros, sua forma de aprendizagem na produção foi por meio de auxiliar um parente no cotidiano da fabricação de doces (Gráfico 7).

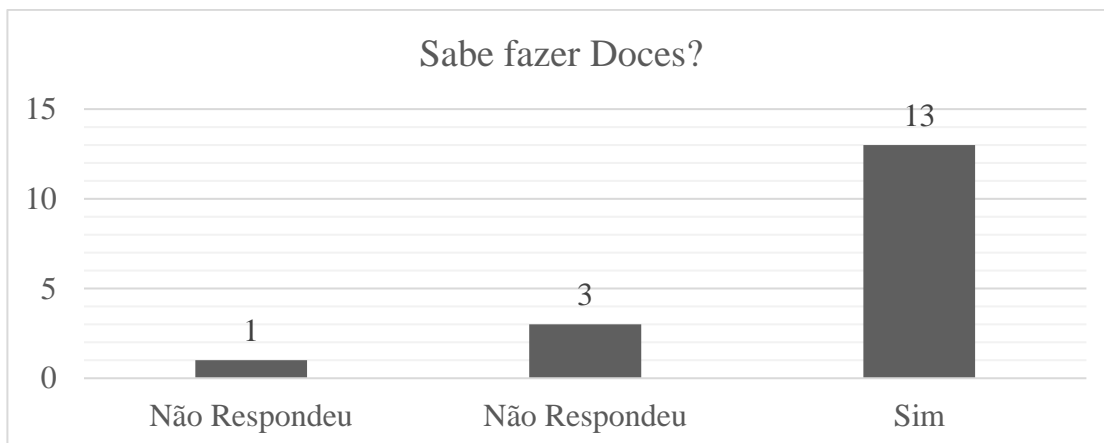


Gráfico 7. O saber-fazer pelos jovens, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
 Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

Este resultado corrobora a fala dos doceiros, pois informa que estes jovens, em sua grande maioria, sabem produzir doces. Isto se deve muito ao fato de que se trata de uma aprendizagem pautada na ação cotidiana e rotineira de ver o doceiro produzir os doces, desde a etapa inicial de colheita ao beneficiamento no tacho, sendo que nessa fase o ponto de tirar o doce também é aprendido. Esse é o momento mais importante do beneficiamento, segundo todos os doceiros entrevistados, e a única forma de aprender é tendo contato visual direto com a produção, ou como diria uma doceira, “No olhometro” (entrevistado 5). Assim, ter contato é essencial para a aprender as bases da profissão. Nesse sentido, podemos retomar os argumentos de Sennett (2009) quando ele destaca que a “formação do olhar” faz parte do capital cultural do artesão e o define socialmente.

Neste sentido, se questiona por que a quantidade de doceiros é pequena em relação ao distrito, sendo que há vários jovens que sabem como fazer os doces. As respostas estão no gráfico a seguir.

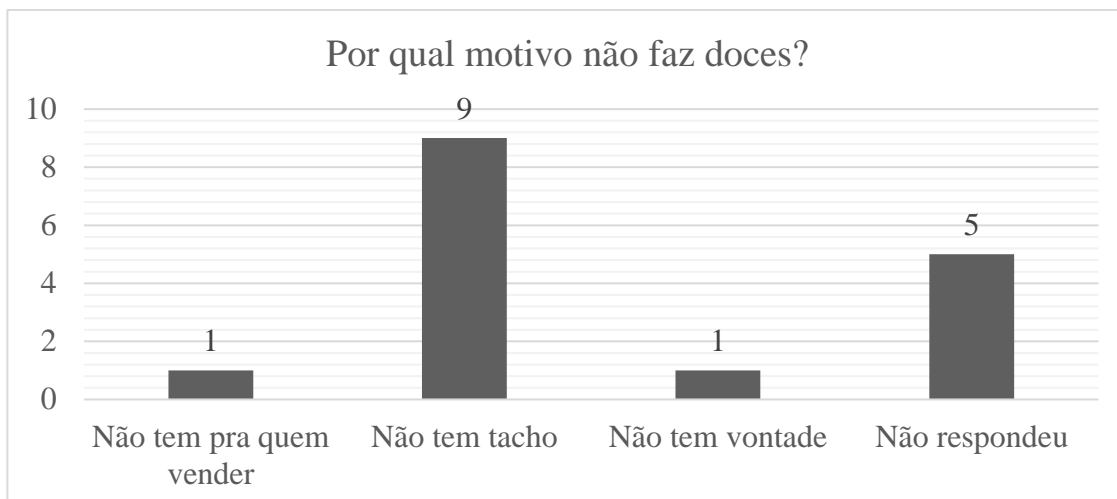


Gráfico 8. Motivos por não fazer doces, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

No Gráfico 8 é possível perceber que a grande maioria dos jovens não produz doces, pois não tem o seu próprio tacho de cobre. Na situação mais frequente, considera-se que o não ter o tacho inviabiliza a produção de doces segundo os padrões do distrito, pois o tacho é um item da cultura material do saber fazer que é diretamente ligado à patrimonialização; também se torna perceptível que o tacho é um bem que demarca um grupo, no caso os doceiros, e é possível enfatizar que para os entrevistados aquele que não possui um tacho não é considerado um doceiro.

Na segunda situação, considera-se a partir de informações obtidas em campo por meio das observações que se o jovem não tem para quem vender ele não tem porque produzir, pois, a rede de comércio dos doceiros é fortemente territorializada. Isto porque um doceiro não vende para um comerciante que compra de outro doceiro, e essa relação vendedor/comprador é passada de geração para geração, pai para filho, mãe para filho, marido para esposa (caso de falecimento).

Na atualidade, os principais consumidores dos doces de São Bartolomeu são os turistas, os comerciantes locais, proprietários de pousadas e de restaurantes da cidade de Ouro Preto e algumas cidades vizinhas, tais como Itabirito ou Mariana. Alguns doceiros comercializam ainda com lojistas do Mercado Municipal de Belo Horizonte, pois devido à proximidade com a capital do estado, os custos com o transporte são baixos.

Na terceira opção trata-se de um possível abandono da profissão pelo jovem, pois a atividade é vista como desfavorável para obtenção de bens de consumo. Assim, o jovem prefere não optar pela profissão relacionada ao modo de vida rural.



Gráfico 9. A produção de doces e o desenvolvimento local, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.

Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

O Gráfico 9 mostra opiniões sobre se a produção de doces poderia ou não trazer desenvolvimento para o distrito. Os jovens concebem que sim, porém essa não é uma opinião unânime. Com relação aos motivos, é considerado que os turistas são os principais promotores desse desenvolvimento os jovens não sabem o que e quanto é produzido no distrito, argumentam assim eles colocam que os doces são vendidos apenas in loco e no circuito turístico, e não em outros municípios, ou estados (Gráfico 10).

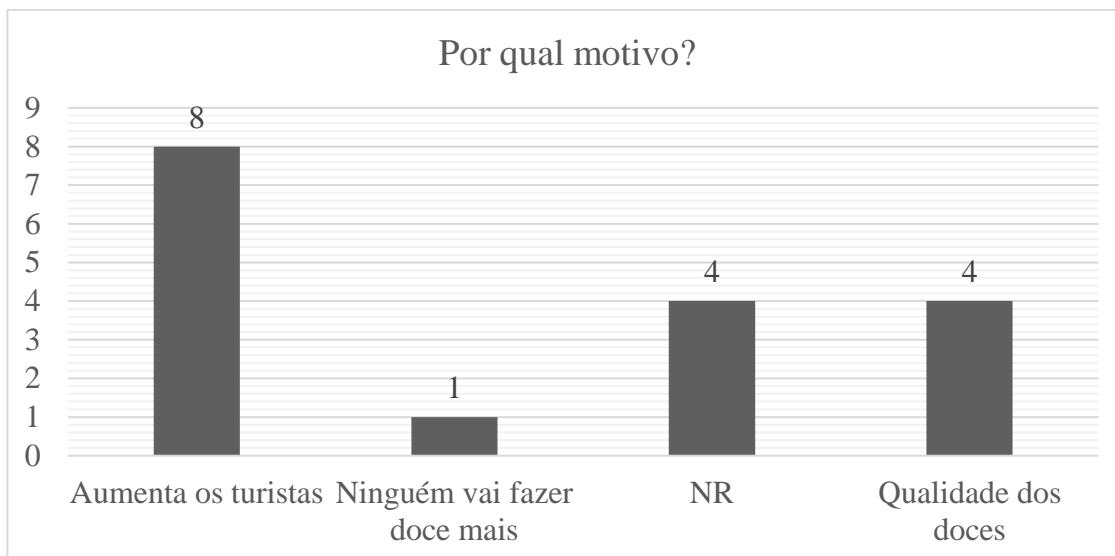


Gráfico 10. Os motivos do desenvolvimento, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

De acordo com as respostas os doceiros contribuem para o desenvolvimento local mantendo a qualidade dos doces e essa qualidade seria o motivo de atração dos turistas.

4.7. Repercussões da ação patrimonial

4.7.1. Os conflitos locais e os arranjos institucionais da produção artesanal de doces

Conforme foi encontrado no dossiê de patrimonialização dos doces, existiam na localidade várias formas de cultivos e outras produções artesanais que com o tempo deixaram de ser produzidas ou mesmo se perderam diante de pragas, tal como o alho⁵ e o marmelo. Neste sentido, é possível perceber também que devido à implementação de barreiras sanitárias e normatizações produtivas houver quedas na produção, pois alguns doceiros perderam seus contatos comerciais.

Conforme já mencionado em São Bartolomeu percebe-se o atrito entre os produtores de doce e a vigilância sanitária, pois no ano de 2007, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA – baseada na resolução RDC 20/2007, instituiu a

⁵ Apesar de não ter feito parte da produção de doces no distrito de São Bartolomeu, a cultura do alho foi durante um bom tempo, segundo os moradores, uma das principais atividades econômicas do distrito, mas assim como o marmelo foi vítima de uma praga em meados do século XX e até hoje não voltou a ter plantações.

proibição do uso de utensílios metálicos ferrosos ou não-ferrosos que entram em contato com alimentos a serem comercializados (Figura 31).

Assim, patrimonialização veio como um modo de salvaguardar o uso dos tachos de maneira indefinida, segundo os entrevistados: apesar da formação do azinhavre, o tacho de cobre pode ser usado, desde que sejam observados os cuidados com a sua limpeza. Tradicionalmente na região há a utilização do limão, vinagre, sal de cozinha, bicarbonato de sódio e cinza para a retirada do azinhavre.



Figura 31. Tacho com azinhavre, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

Entretanto, os produtores esbarram no grande investimento que deve ser feito, o que somado à produção que segundo eles vem decrescendo, acaba por tornar a troca de materiais inviável financeiramente. Além disso, trocar o tacho para os doceiros seria como perder um dos principais ingredientes para a produção. Assim, para continuar a troca alguns doceiros alternam recipientes durante o processo de feitura do doce, ou seja, cozinham o doce no tacho de cobre e, logo em seguida, o transferem para uma vasilha plástica.

Além do tacho de cobre, o controle higiênico e sanitário incorpora na fiscalização os locais de produção de doces, pois estes devem seguir normas rígidas que evitem a mínima contaminação da produção. Desta forma foi proposto aos doceiros que estes devem ter um local próprio para produção, que siga os padrões fixados pela ANVISA por meio da Portaria n° 326, de 30 de julho de 1997 (BRASIL, 1997), que se

exclui a possibilidade de utilizar a cozinha da casa em que os doceiros habitam, pois essa é um local de trânsito de pessoas e inclusive de animais domésticos.

Em diálogo contínuo com a EMATER-MG, os produtores do distrito têm tentado incorporar essas normas de produção, mas resistindo em não abandonar as características artesanais; desse modo, ocorre que o uso do tacho continua e deve continuar a gerar conflito entre produtores e vigilância sanitária, da mesma forma que a Secretária de Cultura e Patrimônio do município também entra em conflito com a vigilância sanitária. Sendo assim, o uso do tacho implica também em um conflito institucional, pois o patrimônio é utilizado como discurso de legitimação de uma atividade que confere identidade ao município, principalmente frente aos turistas.

Outro ponto de conflito relacionado à produção de doces trata da preservação ambiental e do corte de lenha nativa. A lenha corresponde a um insumo fundamental para a produção de doces, já que ela também confere o caráter artesanal e tradicional dos doces. Porém, o distrito de São Bartolomeu se encontra em uma APA, conforme já citado. Assim, o corte de madeira nativa fica inviável do ponto de vista ambiental. Logo se tem um dilema entre as partes, os produtores de doces que desde muito tempo tem utilizado a lenha das florestas do entorno para munir suas fornalhas e o IEF (Instituto Estadual de Florestas), órgão responsável em nível estadual pela preservação ambiental da APA de Cachoeira das Andorinhas e da Floresta do Uaimi.

Neste contexto, o selo de patrimônio opera como um fomentador de parcerias, pois a fronteira entre patrimônios ambiental e cultural permite que haja um diálogo entre instituições e atores sociais. O IEF, que anteriormente era encarado pelos doceiros como um possível obstáculo, passa a ser um parceiro, pois a lógica do poder público infere que ambos os discursos patrimoniais são legítimos. Assim, na atualidade, os doceiros destacam em seus relatos que o IEF tem ajudado na obtenção da lenha para a produção de doces, bem como atuado no distrito para que haja uma conscientização ambiental por parte da população além dos doceiros, e que estes não sejam interpretados como depredadores florestais.

A Figura 32 representa os principais itens geradores de conflitos devido a produção artesanal: o tacho de cobre, a lenha e o local de produção.



Figura 32. Os itens geradores de conflito na produção de doces, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.

Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

Outro aspecto que a patrimonialização influenciou refere-se à ADAF, pois após o processo, mais doceiros têm se interessado por participar da associação, bem como agricultores familiares do distrito e de distritos vizinhos; conforme citado anteriormente, a patrimonialização implica numa divulgação espontânea dos produtos relacionados à produção de doces, tanto é que existem produtores que pretendem utilizar o selo de patrimônio como uma marca coletiva para o distrito. Neste contexto, surgiu em meio aos debates da associação a proposta de construir uma fábrica coletiva de doces de maneira que todos os associados tenham acesso. Esta fábrica atenderia melhor as exigências higiênicas e sanitárias demandadas pelo poder público. Esta ideia de coletivização já foi implementada de certo modo, pois existe uma padronização dos preços dos doces, que gira em torno de doze reais por quilo, bem como locais de comércio coletivos.

No terminal rodoviário de Cachoeira do Campo há um local de comércio coletivo, assim como no distrito de São Bartolomeu, porém este ainda possui mais dificuldades para ser considerado “coletivo”, pois se trata de um espaço privado que vende os doces.

Conforme foi percebido, existe uma clara noção entre os entrevistados que o selo de patrimônio influencia positivamente a localidade. Isto, muito se deve ao fato de que com o registro, outras instituições passaram a apoiar a produção de doces, de modo que

o arranjo institucional passou a se expandir. Hoje não se tem apenas uma rede de comércio entre agricultor, doceiro e consumidor, e mesmo o atravessador, que segundo alguns doceiros teve um papel fundamental para a comercialização de doces na segunda metade do século XX, período em que começaram a se estabelecer as barreiras sanitárias e as normatizações quanto à higiene dos alimentos.

Neste sentido, a Figura 33 apresenta o arranjo institucional dos doceiros na atualidade, sendo que as que possuem setas com apenas um sentido, operam em menor intensidade segundo os doceiros, do que as que possuem os dois sentidos. Isto ocorre, pois, os doceiros percebem muitas vezes apenas os benefícios financeiros da produção, não considerando outros fatores, tais como as parcerias com o IEF para obtenção de lenha ou com prefeitura que tem atuado para manter seu plano de salvaguarda. Ou seja, mesmo que a instituição tenha uma forte influência na produção, ela ainda não se tornou visível ou significativa para os doceiros. A seguinte fala de um comerciante trata da questão da invisibilidade das instituições:

“Eles [os doceiros] vem trabalhando sozinhos entendeu, não tem nenhum órgão que vem aí tocando por eles, eles vem trabalhando com o conhecimento que tem, ficam correndo e tentando fazer pelas próprias mãos, talvez um incentivo federal ou governamental, não importa, na questão de melhoria de condições de qualidade deles trabalharem, exporem os produtos, conseguir fazer um rótulo falando do produtos deles, uma padronização pra terem uma melhor posição no mercado.”
(Entrevistada 18).

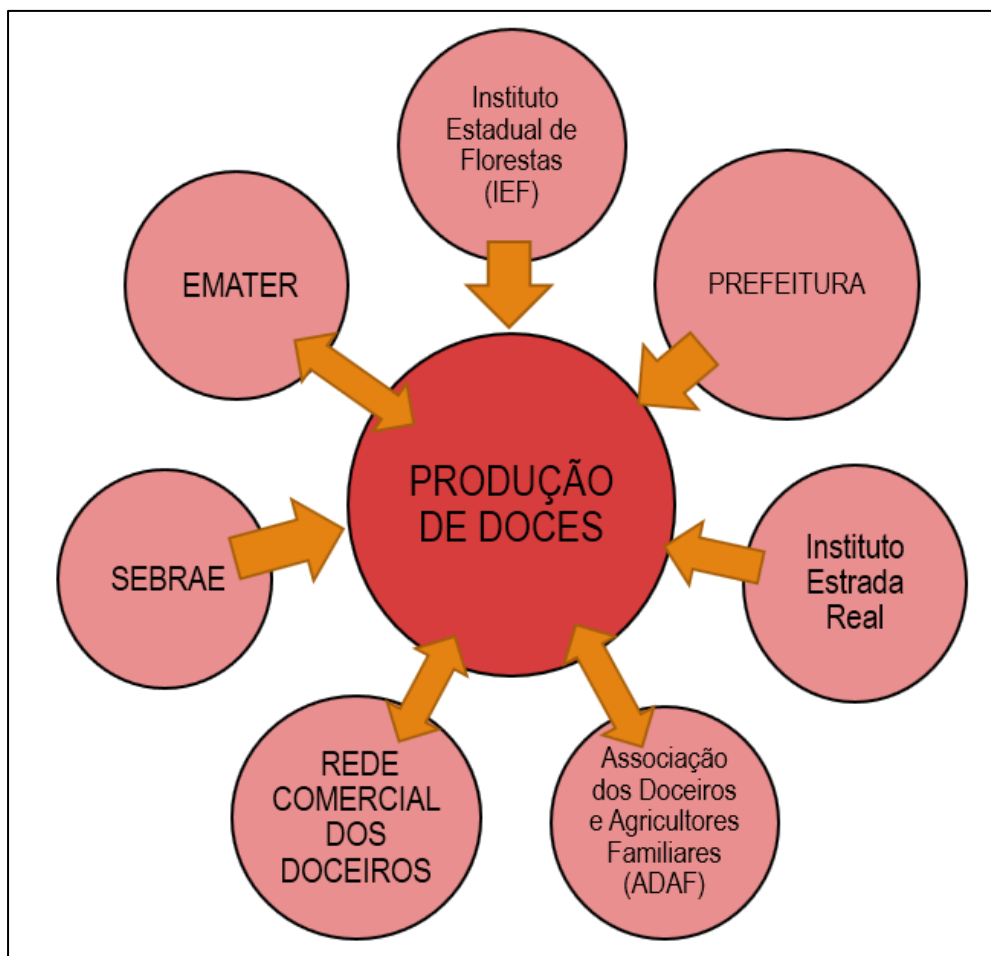


Figura 33. Arranjo institucional da produção de doces, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
 Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

A partir da percepção desses conflitos e do aparato institucional, tornou-se possível perceber as possibilidades para a produção de doces no distrito referentes à geração de desenvolvimento, pois estas possibilidades seriam ampliadas conforme os doceiros passassem a melhor se relacionar e com as instituições na defesa de seus interesses coletivos.

A incorporação dos doceiros a ADAF pode facilitar esse caminho, pois ela tem parcerias e acesso a políticas públicas que, sozinho, o doceiro não poderia alcançar. Esta incorporação tem se tornado recorrente ultimamente, visto que segundo o Entrevistado 5:

“por que tem mais gente começando a fazer doce. Mesmo com a venda estando ruim tem gente que tá tentando. Já entrou mais 2 associados na ADAF.” (Entrevistado 5).

Outra proposta comentada anteriormente relacionada à ADAF é a fábrica coletiva. Segundo a presidência da ADAF:

“a associação tem uma meta de criar uma fábrica de doce artesanal o que além de propiciar uma melhora na profissão ainda iria gerar bastante emprego de uma forma direta na economia e desenvolvimento” (Fala do presidente da associação durante uma das reuniões acompanhadas durante o campo)

Outro ponto sobre a viabilidade do desenvolvimento atrelado à produção de doces está no estabelecimento de novos moradores, ou retorno de antigos moradores, bem como a criação de empreendimentos comerciais voltados para o turismo. Segundo a fala seguinte, existe no distrito uma representação de que o lugar é acolhedor e familiar, o que explicaria o retorno e o estabelecimento de novos moradores:

“Primeiro por que eu conheci uma família nova, uma família que a gente escolhe, e também por que eu achei que aqui é um lugar que tem uma história muito rica e misteriosa e aqui um povo simples, com a vida pacata, especial. Me sinto à vontade, em casa.” (Entrevistado 6)

Recentemente, devido à implantação do Circuito Turístico da Estrada Real, muitos estabelecimentos voltados para a atividade turística têm sido criados, no centro urbano do distrito ou nos arredores. Estes empreendimentos utilizam os doces como uma forma de atrativo, conforme é destacado na fala a seguir:

“[A importância é] extrema, por que além da parceria com o pessoal do doce suprindo a gente com doces e sobremesas, por que o pessoal vem pra cá pra comer o doce de São Bartolomeu e come no meu restaurante. Então a questão do doce, pra mim e vários outros comerciantes é muito importante, a visita, turismo e mesmo a cultura deles é muito forte. Eles tem um pomar no fundo de casa, trabalham com a agricultura familiar,

então quando você não tem vai ali e compra com o vizinho, um dia um tem outro não tem, quando um doceiro não tem o tacho os outros emprestam.” (Entrevistada 18)

Também pode ser notado na fala deste comerciante que a solidariedade é uma marca do lugar, discurso esse que é incorporado à atividade doceira e repassado aos turistas. Também na venda ocorre a incorporação de outros argumentos, tais como a tradição familiar, a especificidade da produção artesanal, da alimentação saudável ou mesmo do valor histórico, conforme a seguinte fala:

“Por que [...] eles tem em mão uma coisa muito rica, é uma cultura de 300 anos, não é possível que vamos valorizar a coca-cola e esquecer da nossa cultura. Eu mexo tacho, [...] é lindo ver isso tudo, é até poético, me encanta.” (Entrevistada 18)

Segundo a mesma entrevistada, a produção de doces oferece ao empreendedor possibilidade de visão, de enxergar a oportunidade. Ela cita o exemplo da alimentação saudável:

“Hoje em dia existe essa questão da importância da saúde, da coisa ser consumida saudável, um orgânico ne, então esse tipo de coisa além de fazer bem traz visitantes pra gente. Essa busca de visitante a um produto de melhor qualidade, com respeito a comunidade e a natureza enriquece não só a comunidade local, mas quem trouxe o seu comercio pra cá, por que é uma coisa que a gente sabe que tem credibilidade.” (Entrevistada 18)

Para os estabelecimentos comerciais a patrimonialização é a principal repercussão para a atração de turistas para a localidade, sendo que na fala seguinte é possível perceber isto com maior clareza. O Entrevistado 6 destaca não apenas o doce patrimônio local, mas também a interligação entre os patrimônios locais, nacionais e internacionais. Ou seja, existe na patrimonialização uma possibilidade de gerar desenvolvimento. Porém, distinção e reconhecimento social.

“Como eu te falei, ele traz pessoas por exemplo, na semana passada tivemos pessoas de Maceió, Natal e eles sabiam que o doce era patrimonial, que a cidade de Ouro Preto é patrimônio, como aqui tem a questão de patrimonialização os municípios se encaixam num bem maior que é essa coisa forte do patrimônio que temos aqui.” (Entrevistado 6).

4.7.2. Turismo

No atual contexto da produção artesanal de doces, se tornou visível em campo que ela é também um atrativo turístico, pois a localidade é caracterizada pelo bucolismo e nos fins de semana há uma grande quantidade de visitantes; além disso, há duas festas relacionadas a tradição culinária, a Festa da Goiaba e o Encontro de Tradições Culinárias promovido pelo Slow Food de Belo Horizonte.

Com o Gráfico 11, apontando, a localização dos 38 turistas entrevistados, é possível verificar que a maioria dos visitantes são de regiões do entorno, cujo acesso ao distrito se faz com menos de uma hora de viagem de automóvel. Por causa disto verifica-se que o turismo na localidade é voltado ao turista de fim de semana, ou ao turista que vai e volta no mesmo dia, sendo que este muitas vezes possui conhecidos no local (Gráfico 12).

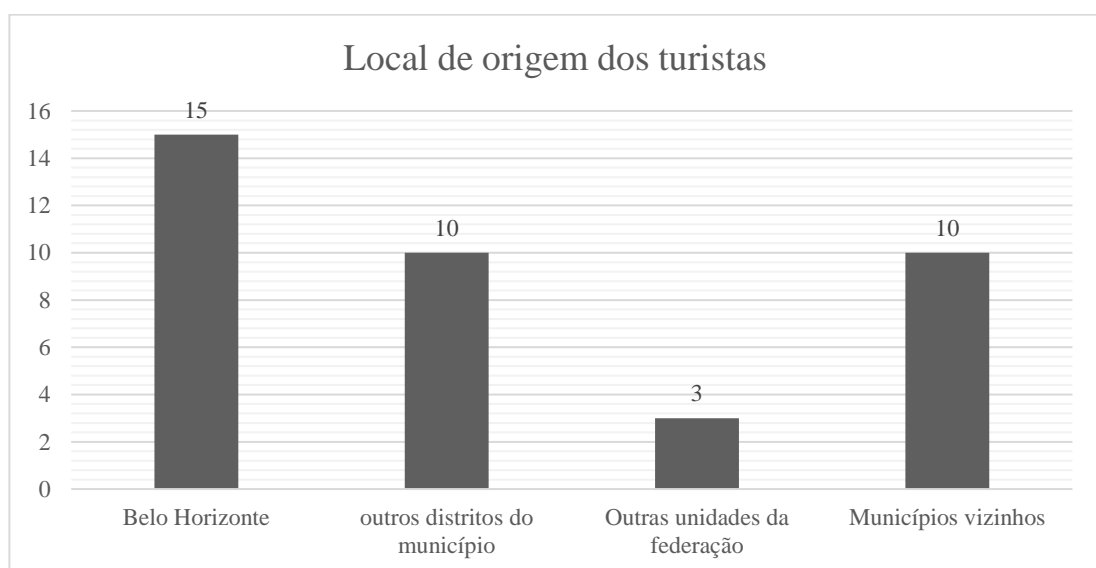


Gráfico 11. Local de origem dos turistas, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

O Gráfico 12 apresenta os motivos pelos quais os turistas frequentam o local e torna-se visível que os meios de comunicação são importantes para a oferta turística, pois a grande maioria dos entrevistados foi até São Bartolomeu após ter lido alguma notícia sobre a localidade.

Isto é um indicativo de que o plano de salvaguarda tem sido seguido, uma de suas atribuições é a divulgação dos doces e do distrito. Os principais meios de divulgação têm sido a internet e os jornais impressos (gráfico 13).

Ainda no gráfico 12 é possível ver que os doces são de fato um atrativo turístico, bem como as cachoeiras locais. Sendo assim, pode-se entender que a junção dos dois patrimônios se torna fundamental para o desenvolvimento da atividade turística na região e conforme visto anteriormente, se constituem um importante fator para a continuação da parceria entre IEF e doçeiros, pois a salvaguarda ambiente cultural também incentiva a relação entre os turistas e estes patrimônios.

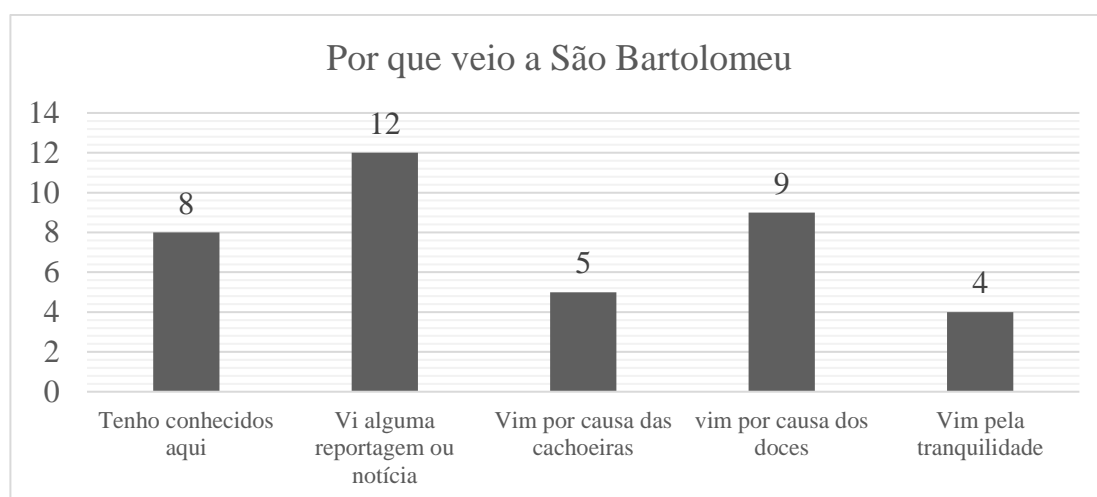


Gráfico 12. Motivo da visita, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.

Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

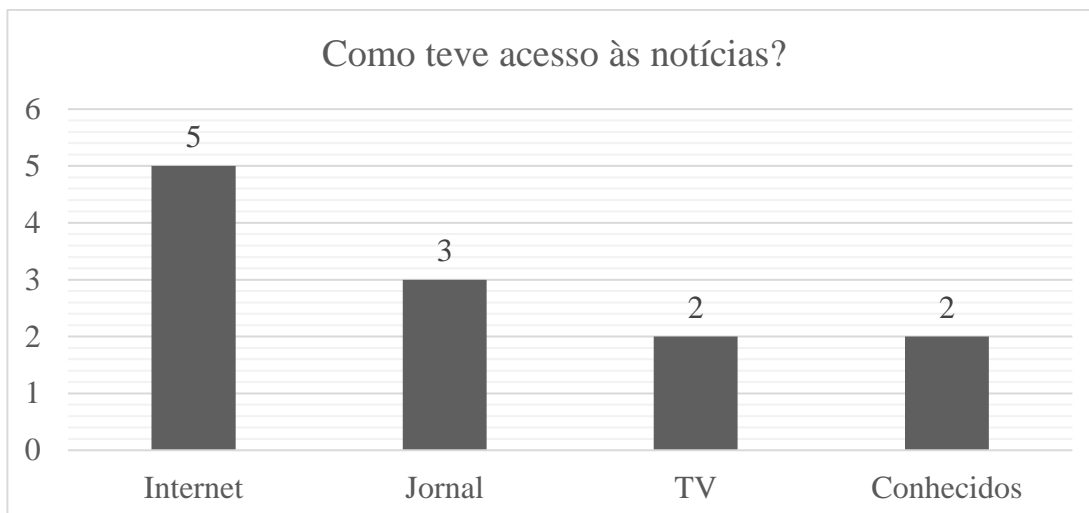


Gráfico 13. Como conheceu o distrito, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
 Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

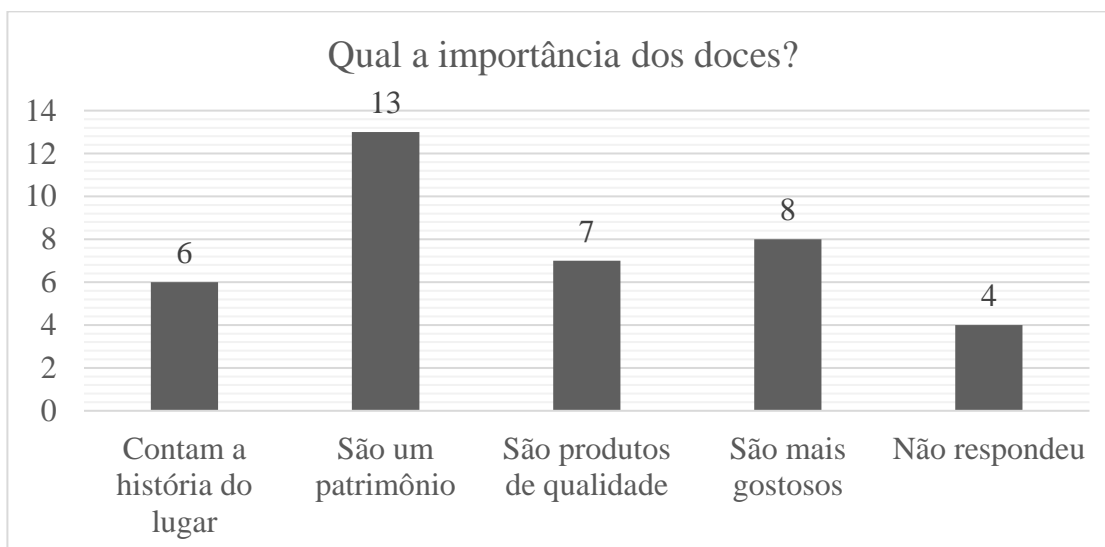


Gráfico 14. Importância da produção de doces, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.
 Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

O Gráfico 14 aponta a importância da produção de doces, como um patrimônio e como história local, mas também pela qualidade torna o produto diferenciado. Assim como o turista almeja levar uma lembrança de sua viagem, como testemunha pode-se pensar que os doces são souvenirs locais, mas que também podendo ser um objeto que remetem a um passado nostálgico do turista, configurando-se como uma peça de uma memória da infância ou adolescência.



Figura 34. Visitação ao local de produção de doces e a ludicidade do patrimônio, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.

Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

Conforme aponta a Figura 34, ocorre na localidade uma prática que aproxima os doceiros os turistas, pois nos fins de semanas sempre há um doceiro produzindo doces no horário da tarde, após o almoço. Este fato se deve a que nos fins de semana, alguns turistas vão ao distrito para comprar doces após irem às cachoeiras, e durante a compra se proporciona uma mostra de como são feitos os doces. Esta é uma forma de tornar lúdico o patrimônio, pois além de desfrutar dos sabores, o turista também resgata ou incorpora a ideia de que aquela tradição se mantém ativa nos dias atuais, bem como o faz lembrar, quando é o caso de lembranças referentes à sua infância. Deste modo, a memória gustativa e a oportunidade de visualizar o saber-fazer em ação são fatores que matizam as experiências dos visitantes e agregam valor ao atrativo turístico.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considera-se ao fim deste trabalho de pesquisa que por mais que exista uma noção de crise na transmissão geracional do saber-fazer, esta crise pode estar sendo mal interpretada, pois está se considerando muitas vezes que a transmissão da atividade profissional ocorre apenas dentro do núcleo familiar; assim exclui-se a perspectiva de que se transmite e se herda fora do núcleo, pois os ajudantes também são receptores do saber-fazer, e podem herdar os utensílios enquanto filhos e netos não. Desse modo, a transmissão geracional extrapola os núcleos familiares.

Outro ponto a ser considerado é que, quando se caracteriza um patrimônio cultural, ocorre uma “segurança da sua tradição”, aliviando assim as tensões referentes à vigilância sanitária e à preservação ambiental, visto que a localidade se encontra dentro de uma APA. Assim, no distrito de São Bartolomeu, a patrimonialização operou como uma forma de “salvaguardar uma representação de identidade local”, sendo possível perceber isso em algumas falas de doceiros e também no documento de patrimonialização. Entretanto, julga-se necessário destacar que a ação patrimonial do saber-fazer doces artesanais, por si só não é capaz de resolver dois problemas consideráveis: o envelhecimento da população e o abandono de grande parte dos jovens das atividades de produção de doces.

Neste sentido, cabe-se estruturar e implementar políticas públicas que melhor atendam a população local, bem como melhorar a percepção dos doceiros e comerciantes locais de que algumas instituições possuem um forte vínculo com a produção artesanal de fazer doces, tais como, IEF, EMATER e Prefeitura Municipal. Assim, seria recomendável que esses atores sociais possam estruturar melhor suas parcerias e desse modo ter um acesso facilitado a informações e às políticas públicas, e consequentemente podendo melhorar sua produção, em qualidade e quantidade.

Quanto à juventude na produção de doces é considerável propor que sejam implementadas ações além das patrimoniais para fomentar a permanência destes no meio rural, sem que tenham que ir para centros urbanos, a fim de se qualificar profissionalmente, pois segundo alguns doceiros a dificuldade em manter esses jovens no campo se encontra na falta de remuneração adequada e pela falta de oportunidades.

Percebe-se que apesar de haver hoje doceiras produzindo, não há nenhuma jovem na atividade no momento; vimos que a produção de doces era uma produção

exclusivamente masculina, mas que com o decorrer do tempo algumas mulheres passaram a fabricar doces em conjunto com seus maridos ou assumiam a produção quando o marido falecia. Assim, vissem as jovens como ajudantes e considera-las na transmissão e na herança do saber-fazer pode-se ser uma alternativa para a continuidade da atividade e para a validade do processo de patrimonialização.

Existe uma estratificação na localidade que se estabelece de maneira que o doceiro possui maior reconhecimento social entre a população. Isso ocorre porque o doceiro é aquele que dentro do circuito social de produção doces possui o conhecimento sobre como se produzem os doces e, assim, pode influenciar a economia local.

Este trabalho mostrou que, além do elevado valor para a alimentação no sentido nutricional e social, os doces desempenham um papel importante na manutenção de aspectos culturais das famílias e do distrito. O vínculo sociocultural e afetivo dos atores sociais envolvidos na atividade tem garantido a manutenção do saber-fazer na região. No caso da transmissão das tradições culinárias, existe uma forte aceção que os mais velhos são ocupantes de um papel de destaque na produção, circulação, consumo e legitimação das narrativas. O problema da transmissão geracional reside no fato de que não se pode esperar que as gerações jovens venham a abraçar a profissão de doceiro apenas para preservar uma tradição ou para usufruir desse status dos mais velhos. É necessário que a ela se agreguem novos campos de possibilidade de satisfação, de autonomia financeira, liberdade criativa, capacitação e atualização profissional, uso de tecnologias e desenvolvimento pessoal, ou seja, concretizar as aspirações que os jovens rurais projetam em relação às cidades.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDALA, M. C. Receita de mineiridade. **A cozinha e a construção da imagem do mineiro**. Uberlândia, Universidade Federal de Uberlândia, 1997.

ABRAMO, H., W.; FREITAS, M., V., SPOSITO, M., P. (Org.). **Juventude em debate**. São Paulo: Cortez, 2000.

ABRAMOVAY, R. et al. **Juventude e agricultura familiar: desafios dos novos padrões sucessórios**. Brasília, DF: UNESCO, 1998.

ABREU, Regina. Patrimônios etnográficos e museus: uma visão antropológica. In: DODEBEI, Vera; ABREU, Regina (Orgs.). **E o patrimônio?** Rio de Janeiro: DP&A, 2008. p. 33– 58.

AGIER, Michel. Distúrbios identitários em tempos de globalização. *Mana*, v.7, n.2, 2001. p.7- 33.

BALLART, J. **El Patrimonio Histórico y Arqueológico: Valor Y Uso**. Barcelona: Editorial Ariel Patrimonio Histórico, 1997.

BARREIRA, Irllys Alencar F. Usos da cidade: conflitos simbólicos em torno da memória e imagem de um bairro. *Análise Social*, vol. 42, 2007 p.163–180.

BAUMAN, Zygmunt, **Globalização: as conseqüências humanas** / Zygmunt Bauman; tradução Marcus Penchel. — Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1999

BERGSON, Henri. **Matéria e Memória**. Ensaio sobre a relação do corpo com o espírito. Tradução: Paulo Neves - São Paulo: Martins Fontes, 2006.

BESSIERE J.; RAYSSAC, S. et al. Patrimoine alimentaire et innovations: essai d'analyse typologique sur trois territoires de la Région Midi-Pyrénées. In: Actes du colloque international ISDA 2010: Innovation and Sustainable Development in Agriculture and Food, CIRAD - INRA -SupAgro Montpellier, Montpellier, 12 p. 2010.

BOESSIO, Amábile Tolio et al. Jovens rurais e processos de sucessão: em análise uma cooperativa agropecuária no Triângulo Mineiro. Dissertação (Mestrado em

Extensão Rural) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG. 2015.

BORÉM, A.; MILACH, S.C.K. **Melhoramento de plantas: O melhoramento de plantas na virada do milênio**. 1999. Disponível em: <http://www.biotechnologia.com.br>.

BOURDIEU, P. A “juventude” é apenas uma palavra. In: **Questões de Sociologia**.

Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007. Aprova o regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 26 mar. 2007. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=26268&word>>. Acesso em: 10. Abr. 2016.

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. 40ª ed. Brasília: Câmara dos Deputados, Edições Câmara, 2013.

BRASIL. Decreto no. 3.551, de 4 de agosto de 2000. Institui o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem o patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 4 de agosto de 2000. Disponível em: <<http://www.Iphan.gov.br/legislac/decreto3551.htm>>. Acesso em: 28 abril de 2015.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Biblioteca do IBGE. Disponível em:<<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/minasgerais/ouropreto.pdf>> Acesso em: abril de 2015.

BRASIL. Portaria nº 29 de 05 de outubro de 2010. Torna pública a base conceitual do Programa do Artesanato Brasileiro (PAB). Diário Oficial da União, República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, nº 192, quarta-feira, 6 de outubro de 2010, Seção 1, p. 100, 2010.

BRAUDEL, F. **Civilização material, economia e capitalismo séculos XV-XVIII**. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

CALIARI, Hingridy Fassarella; SIQUEIRA, Marcia Smarzaró. CONVERSANDO SOBRE JUVENTUDE. In: Lutas Sociais e Exercício Profissional no Contexto da crise do capital: mediações e a consolidação do projeto ético-político do Serviço Social, XIII Congresso Brasileiro de Assistentes Sociais, Anais. Brasília: CFESS, CRESS 8ª Região, ABEPSS, ENESSO, 2010.

CANCLINI, Nestor Garcia. **As culturas populares no capitalismo**. São Paulo: Editora brasiliense, 1983.

CANDAU, Joël. **Memória e identidade**. Tradução: Maria Leticia Ferreira. São Paulo: Contexto, 2011.

CANESQUI, Ana Maria. Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. 1º ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. 1º ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

CARDOSO, A. M. P. Trabalho com comunidades no Brasil: Uma interpretação baseada na História. Inf. & Soc.: Est, João Pessoa, v.6 n.1, p.12-18, jan. /dez. 1996.

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: significados sociais na História da Alimentação. História. Questões e Debates, Curitiba-PR, v. 42, p. 71-80, 2005.

CARNEIRO, M. J. O Ideal Rurbano: campo e cidade no imaginário de jovens rurais. In: SILVA, F.C.T.; SANTOS, R.; Costa, L.F.C. (Org.). **Mundo Rural e Política: ensaios interdisciplinares**. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

CARNEIRO, M. J.; CASTRO, E. G. C. **Juventude rural em perspectiva**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.

CARNEIRO, Maria. **Do rural e do urbano: uma nova terminologia para uma velha dicotomia ou a reemergência da ruralidade (versão preliminar)**. Campinas: NEA, Instituto de Economia – UNICAMP, 2001.

CARNEIRO, Maria. Ruralidade: novas identidades em construção. In: Revista Estudos, sociedade e agricultura. Rio de Janeiro: CPDA/UFRRJ: 1998.

CARVALHO, I. C. M. As transformações na esfera pública e ação ecológica: educação e política em tempos de crise da modernidade. Revista Brasileira de Educação, v. 11, p. 308-315, 2006.

CASCUDO, L. C. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. São Paulo: Global, 2001.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, E. G. Entre Ficar e Sair: uma etnografia da construção da categoria Jovem rural. Tese de Doutorado. Rio de Janeiro: UFRJ/PPGAS, xiii, 380f. 2v.: il. 2005.

CASTRO, E. M. R. **Dinâmica de atores, uso da terra e desmatamento na Rodovia Cuiabá-Santarem**. Papers do Naea. Belém, 2005.

CASTRO, J. **Geografia da fome**. O dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro, Casa do Estudante, 1953 (1a. ed., 1946).

CERDAN, C. Globalização, vantagens competitivas e sistemas agrifalimentares localizados em zonas rurais de países latino-americanos. Eisforia (UFSC), v. 4, p. 107-134, 2006.

CERDAN, C; VITROLLES, D. Valorisation des produits d'origine : contribution pour penser le développement rural. geocarrefour, v. 83, p. 191-200, 2008.

CERTEAU Michel, **A invenção do cotidiano**. 1990.

CHAGAS, M. C. Memória e Poder: dois movimentos In: Cadernos de Sociomuseologia, N.º 19. Lisboa: ULHT. 2002.

CHOAY, F. A. **Alegoria do Patrimônio**. 3 ed. São Paulo: Unesp, 2006.

COOK, I.; JACKSON, P.; HAYES-CONROY, A. ABRAHAMSSON, S., SANDOVER, R., SHELLER, M., HENDERSON, H., HALLETT IV, L., IMAI, S., MAYE, D. Et al (2013). Food's cultural geographies: texture, creativity & publics. In.

JOHNSON, N.; SCHEIN, R.; WINDERS, J. In **The Wiley-Blackwell Companion to Cultural Geography**, Oxford:Wiley-Blackwell, 343-354. Disponível em:<<http://foodculturalgeographies.wordpress.com/>>. Acesso em 27 de abril de 2014.

CORÇÃO, M.. Memória Gustativa e Identidades: de Proust à Cozinha Contemporânea. XXIV Simpósio Nacional de História, São Leopoldo, RS, Brasil. 2007.

COSTA, E. B. **A concretude do fenômeno turismo e as Cidades – Patrimônio - Mercadoria**. Uma abordagem geográfica. 1ª ed. Rio de Janeiro: Livre Expressão, 2010.

COUTINHO, E. G. Os sentidos da tradição. In: Raquel Paiva; Alexandre Barbalho. (Org.). **Comunicação e cultura das minorias**. São Paulo: Paulus, 2005, v., p. 219-235.

CROSBY, Alfred W. **Imperialismo Ecológico**, São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

CRUZ, F.T; MENASCHE, R. “Se o leite é cozido, o queijo não é Serrano”: tradição, conhecimento e discurso instituído no controverso debate em torno de queijos feitos de leite cru. In: III Colóquio Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural. Porto Alegre, 2011.

CRUZ, F.T; MENASCHE, R. Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados. Revista IDEAS, v. 5, n. 1, p. 91-114, 2011.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. “Se o leite é cozido, o queijo não é Serrano”: tradição, conhecimento e discurso instituído no controverso debate em torno de queijos feitos de leite cru. In: III Colóquio Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural. Porto Alegre, 2011.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados. Revista IDEAS - Interfaces em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, v. 5, p. 91-114, 2011.

CRUZ, Rafael Igino Ferreira. Análise da evolução populacional dos distritos de Ouro Preto/MG entre os anos 2000 e 2010. xi, 37f. Monografia de especialização em Geoprocessamento. Universidade Federal de Minas Gerais, Instituto de Geociências, 2013.

CSENGO, J. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2011.

DA CRUZ, F.T; MENASCHE, R. Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados. Revista IDEAS, v. 5, n. 1, p. 91-114, 2011.

DÉTIENNE, Marcel; VERNANT, Jean-Pierre. **Métis: as astúcias da inteligência**. São Paulo: Odysseus, 2008

DEWAELE, E. Production alimentaire en circuits courts. Nouvelles opportunités pour l'économie sociale? chargé de projets, SAW-B, Bruxelas, 2007. <http://www.saw-b.b>, acesso em 18 de junho de 2015.

DI MÉO, G. Processos de patrimonialização e construção de territórios. Geosaberes, Fortaleza, v. 5, número especial, dez. 2014.

DIAMOND, J: **Armas, germes e aço: os destinos das sociedades humanas**. W.W. Norton & Company, 2012.

DODEBEI, Vera; ABREU. Apresentação. In: DODEBEI, Vera; ABREU, Regina (Orgs.). **E o patrimônio?** Rio de Janeiro: DP&A, 2008. p. 07– 10.

DOUGLAS, M. **Pureza e Perigo**. Tradução: Sônia Pereira da Silva, Lisboa, Edições 70 (col. Perspectivas do Homem, n.º 39), 1966.

DURKHEIM, Émile. **As formas elementares da vida religiosa**. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

DUTRA, R. C. A. Nação, Região, Cidadania: A construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro. Campos (UFPR), Curitiba- Paraná, v. 05, n.01, p. 93-110, 2004.

EISENSTADT, S. N. **De geração a geração**. Editora Perspectiva, 1956.

ELESBÃO, I. O espaço rural brasileiro em transformação. Finisterra (Lisboa) , v. 42, p. 47-65, 2007.

ELIAS, N., **O processo civilizador**. Rio de Janeiro, Zahar, 1990.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e Alimentação: Análises introdutórias**. Ed. Roca, São Paulo, 2005.

FERREIRA, A. G. C.; MELLO, Beliza Áurea de Arruda. Ciranda dos sabores: da doçaria portuguesa às mesas populares. In: VI Congresso Internacional da Abralin, 2009, João Pessoa. Anais eletrônicos do VI Congresso Internacional da Abralin. João Pessoa: Ideia, 2009. p. 133-137.

FERREIRA, J. S. W. Os Contrastes da Mundialização: a economia como instrumento de poder em um sistema internacional excludente. 1997. Dissertação (Mestrado em Ciência Política) – Universidade de São Paulo.

FISCHLER, C. A “McDonaldização” dos Costumes. In: Flandrin, J. L.; Montanari, M. **A História da alimentação**. Estação Liberdade, São Paulo, P. 841-863. 2011.

FISCHLER, C. MASSON, E. **Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2011.

FONSECA, Maria Cecília Londres. **O patrimônio em processo: trajetória da política federal de preservação no Brasil**. 2ª edição, Rio de Janeiro: Editora UFRJ; MINC-IPHAN, 2005.

FONSECA, Maria Cecília Londres. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Orgs.). **Memória e Patrimônio**: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A, 2009. p. 59–79.

FORACCHI, M. M.. **A juventude na sociedade moderna**. São Paulo, Livraria Pioneira, 1972.

FREYRE, G. **Casa- grande & senzala**. 51ª Ed. rev.- São Paulo: Global, 2006.

FRIEIRO, E. **Feijão, angu e couve**: ensaio sobre a comida dos mineiros, Belo Horizonte/Itatiaia-São Paulo/Edusp, 1982 (1. ed.1967).

FRIER, P. L. **Droit du patrimoine culturel**. Paris: Presses Universitaires de France.1997.

GARCIA, R.W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Revista de nutrição, Campinas, v.16, n.4, out/dez, 2003.

GEERTZ, C. **A Interpretação das culturas**. Editora Guanabara, Rio de Janeiro, 1989.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano 2**: morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 2003.

GIDDENS, A. A vida em uma sociedade pós-tradicional. In: BECK, U., GIDDENS, A., LASH, S. **Modernização Reflexiva**: política, tradição e estética na ordem social moderna. Tradução: Magda Lopes. São Paulo: Editora UNESP, 1997.

GIDDENS, A. **Modernidade e Identidade**. Rio de Janeiro: Zaltar, 2002.

GIDDENS, Anthony. **As conseqüências da modernidade**. São Paulo: Unesp, 1991.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense. Tese (Doutorado em História). Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. Apresentado no GT3, 2006. Disponível em: <http://www.ucs.br/ucs>. Acesso em setembro, 2015.

GOMES, P.C.C.; RIBEIRO, L. P. Cozinha geográfica: a propósito da transformação de natureza em cultura, ESPAÇO E CULTURA, UERJ, RJ, N.29, P.69-81, JAN./JUN. 2011.

GRAZIANO, J. S.. **A nova dinâmica da Agricultura Brasileira**. Campinas: Instituto de Economia/Unicamp, 1996. 217 p.

GROPPO, Luís Antônio. O funcionalismo e a tese da moratória social na análise das rebeldias juvenis. Estudos de Sociologia, Araraquara, v.14, n.26, p.37-50, 2009.

- HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.
- HALL, S. Da Diáspora: **identidades e mediações culturais**. Belo Horizonte: UFMG, 2003.
- HARRIS, M. **Vacas, porcos, guerras e bruxas: os enigmas da cultura** / Marvin Harris: Tradução de Irma Fioravante, Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.
- HARVEY, D. **Condição pós-moderna**, São Paulo, Loyola, 1994.
- HERNANDEZ, Jesus Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- HOBSBAWN, E. **A Era dos Extremos**. S. Paulo: Cia das Letras, 2001.
- HOBSBAWN, E.; RANGER, T. **A invenção das tradições**. São Paulo: Paz e Terra, 1997.
- Jornal Ponto Final. Edição de 10 a 16 de abril, 2015. Disponível em: <<http://jornalpontofinalonline.com.br/download-jornal-informativo/b6642949e5df7a04bce12e820728c89616565>>. Acesso em 25 de Abril de 2016.
- KRONE, E. E., MENACHE, R., IDENTIDADE E CULTURA NOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. Ateliê Geográfico. Ateliê Geográfico Goiânia-GO v. 4, n. 10, p.61-85, abr/2010.
- KRONE, Evander Elói. Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do queijo Serrano. 2009. Porto Alegre, RS, 142f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2009.
- LACOSTE, Y. **A geografia – isso serve, em primeiro lugar, para fazer a guerra**. 2a ed. Campinas: Papirus, 1989.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. 3.ed. rev. ampl. São Paulo: Atlas, 1991.
- LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Campinas: Ed. Unicamp, 1994.
- LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**: Mitológicas I, Paris, Plon, 1964.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, Le triangle culinaire, L'Arc. Paris, v.26: p. 19-29, 1968.
- LUVIZOTTO, Caroline Kraus. A racionalização das tradições na modernidade: o diálogo entre Anthony Giddens e Jürgen Habermas. Trans/Form/Ação, Marília, v. 36, n. esp, p. 245-258, 2013.
- MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M. (org.) **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ. 2005.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos* (Rio de Janeiro), Rio de Janeiro, v. 33, p. 25-39, 2004.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. *Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre. v.7, n.16, p. 01-10, 2001

MANNHEIM, K. O problema sociológico das gerações, tradução: Cláudio Marcondes, In Marialice M. Foracchi (org), **Karl Mannheim**: Sociologia, São Paulo, Ática, pp. 67-95. 1982.

MAUGER, Gérard Juventude: Idades da Vida e Gerações Dados - *Revista de Ciências Sociais*, vol. 56, núm. 1, p. 169-183, 2013.

MAUSS, Marcel, **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify. 2003.

MENESES, J. N. C. Produção de alimentos e atividade econômica na Comarca do Serro Frio - século XVIII. In: 9o Seminário sobre a economia mineira. 2000, Diamantina. Anais. 9o Seminário sobre a economia mineira. Belo Horizonte: UFMG/CEDEPLAR, 2000. v. 1. p. 123-146.

MENACHE Renata. Somos o que comemos? *Revista Mundo Jovem*, 2008. Disponível em www.mundojovem.com.br. Acesso em Janeiro 2011.

MENASCHE, Renata. Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul. 2003. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

MENEZES, Ulpiano T. Bezerra; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, Nova Série, v. 5, p. 9-92, jan./dez. 1997

MENEZES, U. T. B. A Cidade como Bem Cultural: áreas envoltórias e outros dilemas, equívocos e alcance na preservação do patrimônio ambiental urbano. In: **Patrimônio**: atualizando o debate. São Paulo: IPHAN, 2006.

MENEZES. Sônia de Souza Mendonça. A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo. 2009. São Cristóvão, SE, 359f. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal de Sergipe, 2009

MONTANARI, M. (org.) **O mundo na cozinha**. História, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2009.

MORAIS, Luciana Patrícia de; GIMENES, Maria Henriqueta S. G. Vozes femininas, saberes culinários: o feminino e a dinâmica das identidades regionais por meio da culinária. *Caderno Espaço Feminino*, vol. 19, n. 01, Jan/Jul. 2008, p. 356.

MURTA, Ivana B. D. A gente é dono e não é: representações sociais em torno da atividade turística e do processo de patrimonialização em São Bartolomeu. 142f.

Monografia (Graduação em Turismo) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2009.

NONAKA, I.; TAKEUCHI, H. **Criação do conhecimento na empresa**. Tradução: Ana beatriz Rodrigues e Priscila Martins Celeste. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 1997.

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. Projeto História. São Paulo: PUC-SP, n. 10, 1993.

ORTIGOZA, S. M. G. Fast food e a mundialização do gosto, O. Cadernos de Debate, Campinas, v.5, 1997. Páginas 21-45.

OURO PRETO. Dossiê de Registro da Tradicional produção de doces artesanais de São Bartolomeu. Prefeitura de Ouro Preto. 2010. Disponível em: <<http://www.ouropreto.mg.gov.br/patrimonio/index/secao.php?id=6>>. Consultado em Abril de 2015.

OURO PRETO. Decreto Nº 456 de 08 de fevereiro de 2007. Inscrição sob o Nº 09 no Livro do Tombo dos Bens Históricos, Artísticos e Arquitetônicos.

PANEGASSI, R. L. Plantas de civilização e equivalência simbólica. Mneme (Caicó. Online), Caicó, v. 7, n.16, p. 101-123, 2005.

PAULO, Maria de Assunção Lima de. Entre a vergonha e o orgulho: o dilema dos jovens rurais em relação a profissão de agricultor. Reunião Equatorial de Antropologia, Fortaleza. IV REA ABANNE, 2013.

PEIXOTO, Paulo. A identidade como recurso metonímico dos processos de patrimonialização, Revista Crítica de Ciências Sociais, v. 70, p. 183 – 204. 2004.

PEREIRO PÉREZ, X. Patrimonialização e transformação das identidades culturais, em Portela, J. e Castro Caldas, J. (coords.): **Portugal Chão**. Oeiras: Celta editora, 2003, p. 231-247.

POLLAK, M. Memória, Esquecimento, Silêncio. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

POLLAK, Michel. Memória e Identidade Social. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, p. 51, 992.

POMMER, C. V.; MURAKAMI, K. R. N.; WATLINGTON, F. Goiaba no mundo. O Agrônomo, Campinas, p. 22 - 26, 12 dez. 2006.

PORTO-GONÇALVES, C. W. **A Globalização da natureza e a natureza da globalização**. 1. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006. v. 1.

POULAIN, J. P; PROENÇA, R. P. C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. Revista de Nutrição, Campinas, 16(3): 245-256, jul./set., 2003.

POULOT, D. Da Razão Patrimonial aos Mundos do Patrimônio. Geosaberes, Fortaleza, v. 5, número especial (1), dez. 2014.

PRADO JÚNIOR, C. **Formação do Brasil contemporâneo**. 20. ed. São Paulo: Brasiliense, 1987. .

PRATS, L. **Antropologia Y Património**. Barcelona: Editorial Ariel, 1997.

PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. *Ciência e Cultura*, v. 62, p. 43-47, 2010.

PROUST, Marcel. **Em busca do tempo perdido**: o caminho de Swann. 15. Ed. São Paulo: Globo, 1993, p.68.

RECLUS, Elisee; ANDRADE, Manuel Correia de. **Elisee Reclus**: geografia. Coleção Grandes Cientistas Sociais, v.49. São Paulo: Ática, 1985.

REINHARDT, Juliana Cristina. Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade. Curitiba: Tese (Doutorado em História) Universidade Federal do Paraná, 2007.

RUA, JOAO. A Ressignificação do Rural e as Relações Cidade-Campo: uma contribuição geográfica. *Revista da ANPEGE*, Fortaleza, v. 1, n.1, p. 45-66, 2005.

RUIZ CORREA, O. B. Transmissão Psíquica entre as Gerações. *Psicologia USP*, 14(3), 35-45, 2003.

SACCO DOS ANJOS, F.; AGUILAR CRIADO, E.; CALDAS, N. V. Indicações geográficas e desenvolvimento territorial: um diálogo entre a realidade europeia e brasileira. *Dados* (Rio de Janeiro. Impresso), p. 207-236, 2013.

SACCO DOS ANJOS, F.; SILVA, F. N.; CALDAS, N. V. São as indicações geográficas um instrumento para o desenvolvimento dos territórios? Estudo de caso sobre duas experiências no estado do Rio Grande do Sul. *Política & Sociedade* (Online), v. 13, p. 163, 2014.

SAHLINS, Marshall. **Cultura e Razão Prática**. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

SAINT - HILAIRE, A.. **Viagem pelo Distrito dos Diamantes e Litoral do Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo. 1974

SANT'ANNA, Maria. A face imaterial do patrimônio cultural: os novos instrumentos de reconhecimento e valorização. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Orgs.). **Memória e Patrimônio**: ensaios contemporâneos. 2ª ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2009. p. 49-58.

SANTOS, C. R. A dos. A alimentação e seu lugar na História: a preservação do patrimônio gustativo da sociedade curitibana. *História: Questões & Debates*. Curitiba, p. 11-31; p. 14, 2005.

SANTOS, J. S.; CRUZ, F. T. da; MENASCHE, R. O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. *Revista de Economia Agrícola*, v. 59, p. 7-19, 2012.

SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização - do pensamento único à consciência universal**. São Paulo: Record, 2000.

SCALCO, R. F. GONTIJO, B. M. Paradoxos e complexidade na gestão do mosaico de unidades de conservação da Área de Proteção Ambiental Cachoeira das Andorinhas – Ouro Preto/MG. GEOUSP - Espaço e Tempo, São Paulo, Nº 30, pp. 90 - 106, 2011.

SCHNEIDER, Cláides Rejane. Comida, História e Culturas nas festas gastronômicas de Francisco Beltrão – PR (1996-2010). Tese (Doutorado em História). UFPR, Curitiba, 2012.

SCHWINT, D. La routine dans le travail de l'artisan. *Ethnologie française*. 5(35): 521-529, 2005.

SENNETT, Richard. O artífice. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2009. 364 p.

SEVERINO, N. S.. A memória de um paladar; o queijo mineiro e sua patrimonialização. 2012. Disponível em: <http://gthistoriacultural.com.br/VIsimposio/anais/Natalia%20Soares%20Severino.pdf>.

SILVA LEMOS, M. E. O Artesanato como Alternativa de Trabalho e Renda. Avaliação do Programa Estadual de Desenvolvimento do Artesanato no Município de Aquiraz-CE. Dissertação mestrado em Avaliação de Políticas Públicas, Universidade Federal do Ceará – UFC, 2011.

SILVA, Ana Beatriz Pinheiro e ; OJEDA, K. H. . Enfoques sobre o estudo da juventude: uma visão sobre as perspectivas latino-americanas. In: Valéria Viana Labrea; Pablo Vommaro. (Org.). **Juventude, Participação e Desenvolvimento Social na América Latina e Caribe**. 1ed.Brasília; São Paulo: Secretaria Nacional de Juventude; Conselho Latino-Americano de Sociologia, 2014, v. 1, p. 38-.

SILVA, H. M. Por uma teorização das organizações de produção artesanal: habilidades produtivas nos caminhos singulares do Rio de Janeiro, Tese de doutorado em administração, Fundação Getúlio Vargas – FGV, 2006.

SILVA, R. A., Estrutura da paisagem em área de Mata Atlântica, na região de Ouro Preto - MG, Dissertação de mestrado, Universidade Federal de Lavras-UFLA, 2012.

SORRE, Maximilien. La géographie de l'alimentation. In: *Annales de Géographie*, t. 61, nº325, p. 184-199, 1952.

SOUZA, A. N. L. Globalização: origem e evolução. *Caderno de Estudos Ciência e Empresa*, Teresina, Ano 8, n. 1, jul. 2011.

SOUZA, C. Políticas Públicas: uma revisão de literatura. In *Sociologias*, n. 16, Jun/2006.

STROPASOLAS, V. L. O Mundo Rural no Horizonte dos Jovens. Tese de Doutorado Interdisciplinar em Ciências Humanas. Florianópolis: UFSC, 2002.

STROPASOLAS, Valmir Luiz. A dimensão da diversidade social na abordagem das crianças e jovens rurais. GT - Sociologia da Infância e da Juventude. 2013.

TEIXEIRA. E. C. O Papel das Políticas Públicas no Desenvolvimento Local e na Transformação da Realidade. AATR-BA. 2002.

THOMPSON, E. P. **A miséria da teoria ou um planetário de erros**: uma crítica ao pensamento de Althusser. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.

THOMPSON, Paulo (1935). **A voz do passado História Oral**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

TOMIZAKI, K. Transmitir e herdar: o estudos dos fenômenos educativos em uma perspectiva intergeracional. Educação & Sociedade (Impresso), v. 31, p. 327-346, 2010.

TRIGUEIRO, O. M. A espetacularização das culturas populares ou produtos folkmediáticos. In: XI Congresso Brasileiro de Folclore, 2004, Goiânia - GO. XI Congresso Brasileiro de Folclore: metodologia da pesquisa em folclore. Preservação dos bens da cultura imaterial. Goiânia - GO: Kepls, 2004. Disponível em: <http://bocc.ubi.pt/pag/trigueiro-osvaldo-espetacularizacao-culturas-populares.html>.

UNESCO. Convenção do Patrimônio Mundial, a Proteção do Patrimônio Mundial Cultural e Natural, Paris, 1972. Cadernos de Sociomuseologia. Portugal. v. 15, n. 15, p. 123-145. 1999.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA / INSTITUTO ESTADUAL DE FLORESTAS. Zoneamento ecológico da Área de Proteção Ambiental Estadual Cachoeira das Andorinhas. Ouro Preto, Minas Gerais: relatório do meio biótico. Viçosa, 2005

VITROLLES D.; FONTAINE, A., 2013, « La Patrimonialisation alimentaire en France et dans le monde », Food Geography, n°2, p.3-9. 2013.

VITROLLES, D. Construction sociale du lien à l'origine dans le cadre de l'émergence des indications géographiques au Brésil: le cas de la viande do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional. 2007. 146 f. Dissertação (Mestrado em Estudos Rurais – Geografia) – Université Lumière Lyon, Faculté GHHAT, Département de Géographie, Lyon, 2007.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. **O Mundo Rural como um Espaço de Vida** – reflexões sobre a propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade. Porto Alegre: UFRGS Editora, 2009.

WEBER, M. **Economia e sociedade**: fundamentos da sociologia compreensiva: Tradução de Regis Barbosa e Karen Elsabe Barbosa. Brasília: UNB, 1991.

WEISHEIMER, Nilson. **Juventudes rurais**: Mapa de estudos recentes. MDA/NEAD, Brasília, 2005 (Primeira parte).