

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

Inacio Andrade Silva
Sheila Maria Doula

1. INTRODUÇÃO

As tradições alimentares têm emergido na atualidade em grande parte devido ao fato de o processo de globalização funcionar como um poderoso fator de impactos na esfera alimentar e na homogeneização de culturas alimentares. Como campo interdisciplinar de pesquisa e sua importância para a Extensão Rural, a alimentação pode ser analisada no meio acadêmico não apenas por métodos e diálogos nos diversos campos de conhecimento, mas também por sua relevância na implementação de políticas públicas.

É possível 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, como analisam Flandrin e Montanari (2011), Claval (2007) e Crosby (2011). Para esses autores, no entanto, em determinado momento da história humana alimentar-se passou a ser um ato indicativo de valores e símbolos, ou seja, deixou de ser um processo fisiológico de recarga corporal com nutrientes e passou a ser, também, um processo para simbolizar traços da dinâmica social de grupos humanos, além de orientar as escolhas individuais.

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. Lévi-Strauss (1964), desenvolveu o argumento de que a cozinha é um dos espaços onde as classificações culturais de uma sociedade são reproduzidas. As concepções destes autores convergem com a noção de fato social total (MAUSS, 2003).

Poulain e Proença (2003), concordando com Mauss (2003), afirmam a existência de um “*espaço social alimentar*”. O conceito proposto por estes

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 terceira etapa é enfatizada nesta pesquisa, pois para a análise dos dados empíricos corrobora-se a ideia central de Lévi-Strauss (1964) e Gomes e Ribeiro (2011) que no espaço culinário acontece a transformação da natureza em cultura. Concordamos também com Maciel (2001) no entendimento de que a cozinha é o espaço onde ocorre a transformação dos nutrientes em comida.

Outro pressuposto da pesquisa é que a alimentação pode ser considerada um elo entre o presente e o passado, pois por meio de experiências sensoriais ela provoca a evocação da memória gustativa (PROUST, 1993; CORÇÃO, 2007), sendo esta também um meio de evocação da memória individual (BERGSON, 2006; CANDAU, 2011) e da memória coletiva (HALBWACHS, 2006; POLLAK, 1989). Nesse sentido, pode-se compreender que a alimentação, como um objeto simbólico e de rememoração, tenha alcançado visibilidade nas políticas públicas de ação patrimonial.

O patrimônio, nesta pesquisa, é entendido como uma construção social (BALLART, 1997), pois é passível de escolhas e seleções daquilo que melhor atende a um determinado grupo (POLLAK, 1990), ou mesmo de invenções de tradições e manifestações relacionados à memória (RANGER e HOBBSAWN, 1997) a fim de salvaguardar um acervo selecionado por um grupo. A ação patrimonial na contemporaneidade utiliza como argumento principal a noção de que a globalização estaria homogeneizando hábitos e costumes, dentre estes o “saber-fazer artesanal” e desse modo, fazendo com que as tradições culinárias fossem subjugadas – e esquecidas - por técnicas culinárias modernas ou industrializadas.

Nesse contexto, o saber-fazer artesanal implica em uma forma diferenciada de produção de determinados bens e que o artesão se relaciona mais proximamente com a matéria do produto (SENNETT, 2009). Essa produção é fruto de uma otimização de certas técnicas que surgiram devido a astúcia e à *métis* do indivíduo artesão, conforme apontado por M. Detienne e J.P. Vernant (2008), mas também fruto de uma ação rotineira,

mas não repetitiva, com espaço para novas experimentações (SCHWINT, 2005). Assim, o processo produtivo artesanal constitui uma prática tradicional por estar relacionada ao estilo de vida e à reprodução social do artesão e, recentemente, trata-se de uma forma manter a identidade de grupos sociais, conforme apontado por Giddens (1991; 1997; 2002), Weber (1991), Hobsbawn e Ranger (1997).

Como o “patrimônio” implica em manter um bem imaterial ou material para as gerações futuras, as relações geracionais passam a ser centrais nas políticas de preservação das tradições. No contexto atual da modernidade ocorrem discordâncias mais acirradas por parte dos jovens (MANNHEIM, 1982) em relação às heranças patrimoniais. Tais discordâncias também são verificadas no meio rural, pois ao mesmo tempo em que ocorrem processos que influenciam a saída dos jovens em busca de qualificação profissional, trabalho, renda e autonomia, o processo de sucessão no meio rural envolve não somente a propriedade, mas também as tradições relacionadas a um saber-fazer das atividades dessa propriedade, o que torna o momento sucessório conflituoso (WEISHEIMER, 2005; CARNEIRO, 1998 e CASTRO, 2005).

A partir dessas considerações, o objetivo geral desta 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.

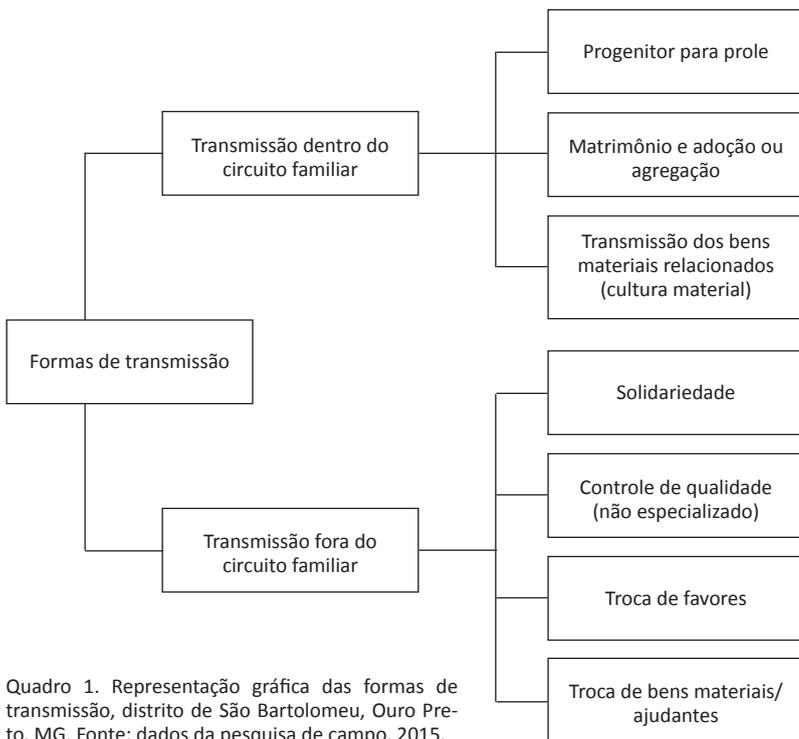
2. METODOLOGIA

A partir da perspectiva interdisciplinar sobre o tema da alimentação ponderou-se a melhor metodologia para a pesquisa, definindo-a como

qualitativa com caráter exploratório. Como métodos de coleta de dados utilizou-se pesquisa bibliográfica, Pesquisa documental, entrevista em profundidade, entrevista semiestruturada e diário de campo. Após esta etapa houve a categorização das respostas. No total obteve-se a seguinte composição de entrevistas: Doceiros (17), Familiares (22), ajudantes (14), Turistas (38) e Comerciantes (4).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da pesquisa de campo foi possível elaborar o seguinte esquema das formas de transmissão do saber-fazer artesanal no distrito (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 Quadro permite visualizar que a transmissão geracional extrapola os núcleos familiares, pois em muitas das vezes ocorre uma transmissão do saber e do fazer para os jovens ajudantes dos doceiros, pois estes atuam cotidianamente na rotina da produção artesanal, de modo que podem adquirir uma experiência maior que os próprios familiares descendentes dos doceiros. Assim, deve-se ponderar que não há uma crise na transmissão do saber-fazer, mas que ele está sendo transmitido, porém fora da esfera familiar.

Com relação ao processo de patrimonialização dos doces do distrito, foi possível perceber que ele funcionou como uma maneira de aliviar as tensões entre doceiros, vigilância sanitária e órgãos de preservação ambiental, pois o discurso de salvaguardar um patrimônio cultural acaba sendo tão forte a ponto de possibilitar um diálogo entre saberes técnicos e saberes tradicionais (OURO PRETO, 2008). Por ser patrimonializado como artesanal, o doce pode ser feito em tachos de cobre e pás de madeira, o que atenua a fiscalização. Também em função do reconhecimento como patrimônio, a madeira antes retirada de uma área de proteção ambiental, passou a ser fornecida pelo Instituto Estadual de Florestas (IEF).

O selo de patrimônio foi a forma que os produtores artesanais de doces encontraram para conseguir manter seus meios de produção. O selo também funciona como um meio de divulgação da produção, principalmente entre os turistas, sendo que esta divulgação é realizada em sua maioria pelos órgãos públicos, que são os que legitimam o patrimônio como política pública. Entretanto, é necessário destacar que a patrimonialização do saber-fazer doces artesanais, por si só, não é capaz de resolver dois problemas consideráveis: o envelhecimento da população do distrito e o abandono de grande parte dos jovens das atividades de produção de doces. Assim, torna-se também necessário estruturar e implementar políticas públicas para a valorização financeira da atividade, bem como fortalecer as parcerias dos doceiros e comerciantes locais com algumas instituições que já desenvolvem ações relacionadas à produção artesanal de fazer doces, tais como IEF, EMATER e Prefeitura Municipal (Figura 1).



Figura 1. Arranjo institucional da produção de doces, distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG. Fonte: dados da pesquisa de campo, 2015.

O universo jovem da produção é constituído em sua grande maioria por ajudantes (14), sendo que apenas 3 jovens são filhos de doceiros. Segundo alguns doceiros entrevistados, a dificuldade em manter esses jovens no distrito e na atividade artesanal reside na remuneração inadequada e na falta de oportunidades para maior qualificação profissional. Outro ponto destacável é que as jovens são pouco incorporadas à produção e não são consideradas de fato como continuadoras da atividade de fazer doce. Isto muito se deve ao fato de que histórica e tradicionalmente a produção de doces no distrito é uma atividade masculina. Atualmente há algumas doceiras atuando na atividade; essas são, na maioria dos casos, herdeiras dos maridos que faleceram, ou trabalham com o marido.

4. CONCLUSÕES

Conclui-se com esta pesquisa que a alimentação desempenha um importante papel de manutenção de aspectos culturais das famílias e do

distrito. Na transmissão do saber-fazer, o vínculo sociocultural e afetivo dos atores sociais tem garantido a manutenção da produção, da circulação, do consumo e da legitimação de narrativas que agem salvaguardando o patrimônio. O problema da transmissão geracional se encontra em não poder esperar que as gerações jovens abracem a profissão de doceiro apenas pela tradição. Seria necessário incorporar à profissão a 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 e às profissões urbanas. Sabendo-se que o doceiro é aquele que dentro do circuito social de produção de doces possui a expertise de cultivar as frutas, fabricar o seu fogão a lenha e fabricar os doces, e que essa atividade, devido à sua patrimonialização, incrementa o turismo e a economia local, torna-se importante que os atores sociais e as instituições envolvidas estruturem ações para facilitar o acesso a informações e às políticas públicas de capacitação com vistas a melhorar a produção, em termos de qualidade, quantidade, divulgação e retorno financeiro.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BALLART, J. **El Patrimonio Histórico y arqueológico**: Valor y Uso. Barcelona: Editorial Ariel Patrimonio Histórico, 1997.
- BERGSON, H. **Matéria e Memória**. Ensaio sobre a relação do corpo com o espírito. São Paulo: Martins Fontes, 2006.
- CANDAU, J. **Memória e identidade**. Tradução: Maria Leticia Ferreira. São Paulo: Contexto, 2011.
- 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.
- CASTRO, E. G. **Entre Ficar e Sair**: uma etnografia da construção da categoria Jovem rural. Tese de Doutorado. Rio de Janeiro: UFRJ/PPGAS, 380f. 2v.: il. 2005.

- CORÇÃO, M. **Memória Gustativa e Identidades**: de Proust à Cozinha Contemporânea. XXIV Simpósio Nacional de História, São Leopoldo, RS, Brasil. 2007.
- CROSBY, A. W. **Imperialismo Ecológico**, São Paulo: Companhia das Letras, 2011.
- DÉTIENNE, M; VERNANT, J.P. **Métis**: as astúcias da inteligência. São Paulo: Odysseus, 2008
- FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2011.
- GIDDENS, A. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Unesp, 1991.
- 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: Zahar, 2002.
- 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.
- HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.
- HOBBSBAWN, E.; RANGER, T. **A invenção das tradições**. São Paulo: Paz e Terra, 1997.
- 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, E. E. **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.
- LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**: Mitológicas I. Paris: Plon, 1964.
- MACIEL, M. E. **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.
- MAUSS, M. **Sociologia e antropologia.** São Paulo: Cosac & Naify. 2003.
- 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.
- POLLAK, M. **Memória, Esquecimento, Silêncio.** Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.
- 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.
- PROUST, M. **Em busca do tempo perdido:** o caminho de Swann. 15. Ed. São Paulo: Globo, 1993, p.68.
- SCHWINT, D. **La routine dans le travail de l'artisan.** Ethnologie française. 5(35): 521-529, 2005.
- SENNETT, R. **O artífice.** 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2009. 364 p.
- WEBER, M. **Economia e sociedade:** fundamentos da sociologia compreensiva: Tradução de Regis Barbosa e Karen Elsabe Barbosa. Brasília: UNB, 1991.
- WEISHEIMER, N. **Juventudes rurais:** Mapa de estudos recentes. MDA/NEAD, Brasília, 2005 (Primeira parte).

Agência Financiadora da Pesquisa: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq.

Banca: Sheila Maria Doula, Luciano Rodrigues da Costa e Leonardo Civalo.