

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
ESCOLA DE DIREITO TURISMO E MUSEOLOGIA
DEPARTAMENTO DE MUSEOLOGIA**

Helena de Souza Silva

**A dádiva das amêndoas:
doce patrimônio luso-brasileiro em Ouro Preto**

**Ouro Preto, MG.
2023**

Helena de Souza Silva

A dádiva das amêndoas:

doce patrimônio luso-brasileiro em Ouro Preto

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Museologia do Departamento de Museologia (DEMUL-UFOP) da Escola de Direito, Turismo e Museologia da Universidade Federal de Ouro Preto, como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Museologia.

Linha de Pesquisa: Memória, Museu e Patrimônio Cultural Imaterial.

Orientador: Prof. Dr. Célio Macedo Alves

UFOP/EDTM/DEMUL - MG, março de 2023.

**Ouro Preto, MG.
2023**

SISBIN - SISTEMA DE BIBLIOTECAS E INFORMAÇÃO

S586a Silva, Helena de Souza.

A dádiva das amêndoas [manuscrito]: doce patrimônio luso-brasileiro em Ouro Preto. / Helena de Souza Silva. - 2023.

91 f.: il.: color..

Orientador: Prof. Dr. Célio Macedo Alves.

Monografia (Bacharelado). Universidade Federal de Ouro Preto. Escola de Direito, Turismo e Museologia. Graduação em Museologia .

1. Confeitaria - confeito de amêndoa. 2. dádiva. 3. Confeitaria luso-brasileiro. 4. Memória. 5. Museus. 6. Patrimônio cultural. I. Alves, Célio Macedo. II. Universidade Federal de Ouro Preto. III. Título.

CDU 069

Bibliotecário(a) Responsável: Maristela Sanches Lima Mesquita - CRB-1716



FOLHA DE APROVAÇÃO

Helena de Souza Silva

A dádiva das amêndoas: doce patrimônio luso-brasileiro em Ouro Preto

Monografia apresentada ao Curso de Museologia da Universidade Federal de Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Museologia

Aprovada em 28 de Março de 2023

Membros da banca

Professor Doutor Gilson Antônio Nunes - Universidade Federal de Ouro Preto
Professora Doutora Yara Mattos - Universidade Federal de Ouro Preto
Doutor Célio Macedo Alves - Universidade Federal de Ouro Preto

Célio Macedo Alves, orientador do trabalho, aprovou a versão final e autorizou seu depósito na Biblioteca Digital de Trabalhos de Conclusão de Curso da UFOP em 31/05/2023



Documento assinado eletronicamente por **Celio Macedo Alves, PROFESSOR DE MAGISTERIO SUPERIOR**, em 31/05/2023, às 09:54, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art.6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufop.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0534155** eo código CRC **0F6BCED3**.

AGRADECIMENTO

Dedico este trabalho primeiramente à dádiva Divina e aos detentores do fazer das amêndoas em Ouro Preto;

Sou grata a Nossa Senhora da Conceição pela concepção deste tema;

Sou grata a Diego por ter me ofertado os cartuchos de amêndoas da Festa de Nossa Senhora da Conceição do Tripuí;

Sou grata aos meus pais, Eva Sabina e Silva e José de Souza e Silva (in memoriam), pelo acolhimento, amor e dedicação em me criar;

Sou grata aos meus irmãos Eva, Arlinda, Adão, Ângela e José, pela experiência de vida compartilhada e pelas minhas sete sobrinhas, vocês são verdadeiros presentes na minha vida;

Sou grata ao companheiro de caminhada dessa graduação, Livison Ferreira Assunção, pelo incentivo de ir até o fim;

Sou grata aos amigos e colegas de curso Mara, Marcelo, Francine, Marizabel, Juliano, Guilherme, Luiz e Ana Lígia (in memoriam), saibam que guardarei para sempre todos vocês em meu coração;

Sou grata aos professores do curso Fábio, Mannuella, Vânia, Yara, Gabriela, Luciana, Márcia, Lia, Priscila, Ana, Sineide e Gilson, por compartilharem cada conhecimento específico para a minha formação como museóloga;

Sou grata ao Edson Fialho, pela supervisão do meu estágio, por toda disposição em ajudar e pelo incentivo de seguir em frente;

Sou grata a D. Lenita (in memoriam) e família, pela sabedoria, fé, amizade e acolhimento;

Sou grata aos autores e teóricos que, através de seus estudos, me ajudaram a estruturar e justificar este tema;

Sou grata à equipe da Secretaria Municipal de Cultura e Patrimônio da prefeitura de Ouro Preto, pelos documentos enviados;

Sou grata a Elenice, pelo acolhimento no Arquivo Público Municipal de Ouro Preto;

Sou grata a Maria Agripina, pelo acolhimento e dedicação em me ajudar nas pesquisas realizadas no Arquivo da paróquia Nossa Senhora do Pilar;

Sou grata ao poeta Khalil Gibran, “O Profeta”, pelas sábias palavras sobre a dádiva;

Sou grata ao meu professor e orientador, Célio Alves Macedo, por ter acreditado neste tema.

“Doam muito pouco quando doam suas posses.
É quando doam de si mesmos que o fazem verdadeiramente”

(Khalil Gibran)

RESUMO

O Trabalho de Conclusão de Curso de Museologia, aqui apresentado, trata-se do estudo acerca da tradição das amêndoas em Ouro Preto, doce tradicionalmente ofertado às figuras litúrgicas da Semana Santa e em festividades ligadas ao culto católico na cidade. O tema a “Dádiva das Amêndoas” faz referência à teoria antropológica produzida ao longo do século XX e introduzida por Marcel Mauss, no “Ensaio sobre a Dádiva”, o ato de dar, receber e retribuir dos povos antigos. Do ponto de vista religioso a dádiva ocorre pela fé. Podemos pensar, então, que a oferta das amêndoas no final de algumas festividades católicas, em Ouro Preto, é uma ligação simbólica do divino com os fiéis? E que na Semana Santa as amêndoas representam a materialização do próprio Cristo?

Em se tratando de um Patrimônio Cultural Imaterial luso-brasileiro, a pesquisa busca expor a relação de estreitamento da Metrópole Portuguesa para com a colônia brasileira, através de um trajeto histórico da matéria-prima, o açúcar, e um dos seus produtos, os confeitos de amêndoas.

Palavras-chave: Confeitos de amêndoas, Dádiva, Doçaria luso-brasileira, Memória, Museu, Patrimônio Cultural Imaterial.

ABSTRACT

The presented Museology thesis deals with the study of the tradition of almonds in Ouro Preto, a sweet traditionally offered to liturgical figures during Holy Week and in festivities related to Catholic worship in the city. The theme of "The Gift of Almonds" refers to the anthropological theory produced throughout the 20th century and introduced by Marcel Mauss in his "Essay on the Gift," which discusses the act of giving, receiving, and reciprocating among ancient peoples. From a religious point of view, the gift occurs through faith. Can we then think that the offering of almonds at the end of some Catholic festivities in Ouro Preto is a symbolic connection between the divine and the faithful? And that during Holy Week, almonds represent the materialization of Christ himself?

Regarding the intangible cultural heritage of Portuguese-Brazilian origin, the research aims to expose the relationship of closeness between the Portuguese metropolis and the Brazilian colony, through a historical path of the raw material, sugar, and one of its products, almond confections.

Keywords: Almond confections, Gift, Luso-Brazilian confectionery, Memory, Museum, Intangible Cultural Heritage.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - A cana-de-açúcar, uma das culturas trazidas para o Egito pela disseminação do Islã	22
Figura 2 - Homem sendo atacado por abelhas.....	23
Figura 3 - A boticária, afresco, final do século XV, início do século XVI, Itália.....	24
Figura 4 - Os Quatro Humores, Século XV.....	25
Figura 5 - Casa de purgar do Engenho Jundiá, em Vicência/PE, construção do século XIX ..	30
Figura 6 – Amêndoas cobertas feitas por “Cobrideiras”, produção artesanal	37
Figura 7 - Amêndoas da Páscoa ou confeitos, produção semi-industrial.....	38
Figura 8 - Amêndoas ou dragées, produção industrial	38
Figura 9 - Representação de um Menorah em um códice hebraico do século XIII, Bíblia de Cervera.....	40
Figura 10 - Representação do Menorah, Arco de Tito em Roma, Itália.....	41
Figura 11 - A Ressurreição de Jesus por Perugino	42
Figura 12 - Representação de confeitos de açúcar, natureza morta, século XVII.....	46
Figura 13 - Representação de confeitos de açúcar, natureza morta, século XVII.....	46
Figura 14 - Capa do livro “Doceiro Nacional ou Arte de fazer toda a qualidade de doces” de 1895	48
Figura 15 - Homenagem da Aviação Naval a Ouro Preto pelo título de Monumento Nacional	53
Figura 16 - As senhoras Nadir e Maria Benância, durante o fazer das amêndoas	56
Figura 17 - Tacho de cobre e fornalhas utilizados no fazer das amêndoas	57
Figura 18 - Temperos, dedais de pinhão e cartucho no qual são distribuídas as amêndoas.....	57
Figura 19 - Família Corrêa, amêndoas	59
Figura 20 - Alunos do programa “Guardiões do Patrimônio, um abraço protetor”	60
Figura 21 - Oficina de Confeção de Amêndoas.....	61
Figura 22 - Pagamento por amêndoas a serem distribuídas aos anjos nos dias de procissão...	65
Figura 23 - Recibo de pagamento de amêndoas	67
Figura 24 - Recorte de jornal do ano de 1982, mulheres durante o ofício das amêndoas	67
Figura 25 - Descendimento da Cruz, presença dos anjos de prata e figuras bíblicas, 2010.....	70
Figura 26 - Cerimônia do “lava pés”, apóstolos com as amêndoas, 1966.....	71
Figura 27 - Cerimônia do “lava pés”, amêndoas sendo ofertadas às crianças, 2022.....	71

Figura 28 - Devoção a Santo Amaro	73
Figura 29 - Devotos de Santo Amaro com cartucho de amêndoas, 2019.....	73
Figura 30 - Imagem de Santa Quitéria com as joias.....	75
Figura 31 - Amêndoas distribuídas pelos organizadores dos festejos	76
Figura 32 - Coroação Nossa Senhora da Conceição, Tripuí, 2005.....	78
Figura 33 - Oferta das amêndoas, após a coroação de Nossa Senhora da Conceição	78
Figura 34 - Procissão em honra a São Gonçalo do Amarante	81
Figura 35 - Imagem São Gonçalo do Amarante e as amêndoas	82

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADOP - Agência de Desenvolvimento Econômico e Social de Ouro Preto

APMOP - Arquivo Público Municipal de Ouro Preto

APNSP - Arquivo Paróquia de Nossa Senhora do Pilar

BID - Banco Interamericano de Desenvolvimento

COMPATRI - Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural de Ouro Preto

DEMUL - Departamento de Museologia

FAOP - Fundação de Arte de Ouro Preto

IEF - Instituto Estadual de Florestas

IPAC - Inventário de Proteção do Acervo Cultural

INRC - Inventário Nacional de Referências Culturais

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

MINOM - Movimento Internacional para uma Nova Museologia

ONU - Organização das Nações Unidas

PNPI - Programa Nacional do Patrimônio Imaterial

SPAN - Serviço do Patrimônio Artístico Nacional

UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e a Cultura

SUMÁRIO

1	MEMÓRIA, PATRIMÔNIO E MUSEU	13
1.1	Memória social, patrimônio cultural e museu	13
1.2	Ampliação do conceito de patrimônio cultural	15
1.3	Ampliação do conceito de patrimônio cultural nos Museus	18
2	O AÇÚCAR E A DOÇARIA	21
2.1	O açúcar e a doçaria portuguesa	21
2.2	A doçaria luso-brasileira	29
2.3	A doçaria Conventual	33
3	A DÁDIVA DAS AMÊNDOAS	37
3.1	A dádiva das amêndoas e seus simbolismos	37
3.2	A presença dos confeitos na pintura de Josefa de Óbidos	44
3.3	O “Doceiro Nacional” e os confeitos	48
4	AMÊNDOAS, UM PATRIMÔNIO LUSO-BRASILEIRO EM OURO PRETO	53
4.1	O patrimônio imaterial e o ofício das amêndoas em Ouro Preto	53
4.2	A presença das amêndoas nas festividades religiosas de Ouro Preto	62
4.3	Semana Santa em Ouro Preto	68
4.4	Festa de Santo Amaro em Botafogo	72
4.5	Festa de Santa Quitéria em Boa Vista	74
4.6	Festa de Nossa Senhora da Conceição no Tripuí	76
4.7	Festa de São Gonçalo do Amarante e Cavallhada de Amarantina	79
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	84
6	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	86

INTRODUÇÃO

As manifestações culturais são saberes e fazeres que surgem espontaneamente na sociedade, sendo passados de geração em geração e muitas vezes ressignificados ao longo do tempo. As festas e celebrações fazem parte da cultura imaterial como manifestações tradicionais que se repetem ano após ano. São práticas repletas de ritualismo envolvendo adoração, cantos, danças, alimentação e rituais variados. Suas riquezas sensoriais e simbólicas nos permitem determinar seu caráter etnográfico.

Partindo do entendimento de que a manutenção de uma tradição se dá pela memória afetiva a ela atrelada, o desejo de viver momentos que possibilitam o reencontro com o passado e o interesse por uma vivência cultural, este estudo visa preencher a carência de uma pesquisa histórica e simbólica sobre a existência, sentido e continuidade das amêndoas em Ouro Preto. O objetivo da pesquisa sobre a manifestação tradicional do ofício das amêndoas em Ouro Preto centra-se na investigação histórica dos confeitos de amêndoas, sua relação com a dádiva religiosa e a memória do povo ouro-pretano. Os objetivos específicos incluem a investigação da trajetória simbólica dos confeitos de amêndoas e sua relação com a dádiva, a investigação do porquê um doce chamado amêndoas não contém amêndoas como ingrediente, a verificação da proteção legal do ofício das amêndoas e a coleta de informações sobre as festas onde as amêndoas são ofertadas. A proposta aqui apresentada tem como visão a valorização dessa prática por meio da pesquisa sobre sua origem, preservação e continuidade.

O desenvolvimento metodológico inicialmente se deu pelo levantamento bibliográfico e pesquisa de campo de forma interdisciplinar, com autores que dialogam com o patrimônio imaterial e as teorias museológicas. Durante esse período foram utilizados: sites nacionais e internacionais, livros físicos e digitais. A pesquisa de campo foi realizada por meio da coleta de dados nos órgãos públicos de Ouro Preto, tais como a Secretaria Municipal de Cultura e Patrimônio, Arquivo Público Municipal e o arquivo da Paróquia Nossa Senhora do Pilar. Nesses órgãos, foi possível o acesso às fichas de inventários, dossiês, assentos referentes às despesas com festas e acervos fotográficos. Como representantes de possíveis objetos museológicos, durante a pesquisa bibliográfica e de campo, foram encontrados registros das amêndoas em pinturas, gravuras, manuscritos, receitas e outras fontes.

O primeiro capítulo, “Memória, patrimônio e museu”, apoia-se nos estudos acerca da memória social, buscando definir os tipos, as dimensões e a relação entre a memória e o Patrimônio Cultural Imaterial.

Para tanto, recorro ao teórico Maurice Halbwachs (1990), em "Memória coletiva", para entendermos a relação existente entre a memória coletiva, a individual e a histórica. Com relação às memórias coletiva e individual, o autor acredita que as lembranças individuais, quando apoiadas pelas de determinados grupos, ganham uma evocação permanente e maior exatidão de detalhes. Já com relação às memórias coletiva e histórica, ocorre o contrário: a memória coletiva se apoia na histórica, em uma relação que tem como resultado um resumo esquematizado, sem maiores detalhes sobre os fatos vivenciados.

Essa reflexão pode ser estendida ao teórico Pierre Nora (1993), no estudo "Entre memória e história", onde critica a sociedade atual que, a seu ver, tornou-se acumuladora de arquivos e criadora de "lugares de memória", espaços esses que são criados para ancorar a "memória histórica". Dessa forma, os museus Institucionais podem ser compreendidos como um desses campos, pela predominância desse tipo de memória neles existentes.

Segundo capítulo, "O açúcar e a doçaria", buscou expor fatos históricos sobre a produção do açúcar e a doçaria portuguesa e luso-brasileira, bem como as transformações socioculturais providas dessa relação.

Para o desenvolvimento desse capítulo, recorreu-se aos autores Daniel Strum (2012), em sua obra "O comércio do açúcar: Brasil, Portugal e Países Baixos (1595-1630)" e Luís da Câmara Cascudo (2016), na sua obra "História da Alimentação no Brasil". Ambos os autores contribuíram para o recorte histórico sobre a origem, o cultivo da cana-de-açúcar e as transformações socioculturais geradas no mercado europeu a partir da comercialização do açúcar. A substituição dos ingredientes das receitas tradicionais por produtos similares encontrados no Novo Mundo foi o que permitiu a continuidade da doçaria portuguesa em terras distantes.

O terceiro capítulo, "A dádiva das Amêndoas", nos levou à reflexão sobre a dádiva do ponto de vista religioso e social. Nesse sentido, a obra "Ensaio sobre a Dádiva" de Marcel Mauss (2003), está presente no desenvolvimento deste capítulo.

Sendo a amendoeira uma das árvores presentes no Antigo Testamento, as passagens bíblicas que fazem referência a seus galhos, flores e frutos permitiram a compreensão sobre o seu simbolismo e representatividade dentro do cristianismo. A partir do entendimento de sua origem simbólica, foi possível compreender como os confeitos de amêndoas se tornaram uma tradição da Páscoa Cristã. A sua oferta aos fiéis em alguns cerimoniais católicos nos levou a refletir sobre a dádiva existente nessa relação.

O quarto Capítulo, “Amêndoas, um patrimônio luso-brasileiro em Ouro Preto”, permite-nos dizer que para além da riqueza material, presente na forma arquitetônica e urbanística, em Ouro Preto existe um patrimônio vivo expresso nas manifestações intangíveis.

Tais confeitos representam uma dessas manifestações que têm origem na cultura “ibérico-cristã”. Em Ouro Preto, as amêndoas representam uma dádiva presente na Semana Santa e em alguns festejos, uma tradição que surgiu ao longo do século XVIII e permanece ainda nos tempos atuais, como uma expressão cultural e um patrimônio vivo.

1 MEMÓRIA, PATRIMÔNIO E MUSEU

1.1 Memória social, patrimônio cultural e museu

A Memória é a certeza de estarmos guardando algo que aconteceu no passado. Funciona como uma bússola que nos localiza no espaço e no tempo, como um relógio que marca a constância da vida humana e das sociedades. A dinâmica entre espaço e tempo a torna fluída, receptível à lembrança e ao esquecimento.

Sob a ótica de Maurice Halbwachs (1990), a memória pode ser definida como coletiva, individual ou histórica. É possível observar uma relação de apoio entre elas, onde a memória coletiva serve de suporte para a memória individual, ao passo que não se isenta dos fragmentos deixados pela memória histórica. Para esse autor, o meio em que vivemos influencia na seleção das nossas lembranças. “Diríamos voluntariamente que cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva”. Assim, a memória se apresenta em diferentes dimensões. (HALBWACHS, 1990, p.51).

Halbwachs (1990) trabalha com a ideia de “memória autobiográfica” e “memória histórica”, definindo a primeira como sendo formada por um indivíduo em determinado grupo ao qual ele é inserido, enquanto a segunda, possui certo distanciamento do indivíduo ou grupo sobre os acontecimentos. Dessa forma, o autor explica que:

Seria o caso, então, de distinguir duas memórias, que chamaríamos, se o quisermos, a uma interior ou interna, a outra exterior; ou então a uma memória pessoal, a outra memória social. Diríamos mais exatamente ainda: memória autobiográfica e memória histórica. A primeira se apoiaria na segunda, pois toda história de nossa vida faz parte da história em geral. Mas a segunda seria, naturalmente, bem mais ampla do que a primeira. Por outra parte, ela não nos representaria o passado senão sob uma forma resumida e esquemática, enquanto que a memória de nossa vida nos apresentaria um quadro bem mais contínuo e mais denso. (HALBWACHS, 1990, p. 55).

Halbwachs (1990) afirma que a história escrita “tem tudo o que é preciso para constituir um quadro vivo e natural em que um pensamento pode se apoiar, para conservar e reencontrar a imagem de seu passado”. No entanto, não podemos esquecer que para além da história escrita “há uma história viva que se perpetua ou se renova através do tempo”. (HALBWACHS, 1990, p. 67 e 71).

Desse modo, para Pierre Nora (1993) “a história é a reconstrução sempre problemática e incompleta do que não existe mais”. A história “pertence a todos e a ninguém, o que lhe dá uma vocação para o universal”. Por isso, a “história escrita” muitas das vezes é carente em

relação ao sentimento de pertencimento individual e coletivo, configura-se como algo externo ao sujeito. (NORA, 1993, p.9).

Nesse sentido, Jacques Le Goff (1990), em “História e Memória” contribui para esse entendimento ao dizer que:

Tornarem-se senhores da memória e do esquecimento é uma das grandes preocupações das classes, dos grupos, dos indivíduos que dominaram e dominam as sociedades históricas. Os esquecimentos e os silêncios da história são reveladores desses mecanismos de manipulação da memória coletiva. (LE GOFF, 1990, n. p.).

Portanto, o patrimônio como “suporte da memória” não está isento de uma seleção que privilegia certos tipos de vestígios, sobretudo os materiais, a partir daqueles que detêm o poder e impõem o que deve ser lembrado.

Segundo Nora (1993), o “respeito ao vestígio” tornou a sociedade atual acumuladora de arquivos e criadora de “lugares de memória”, a fim de suprir a necessidade de manter "viva" uma memória histórica.

Como sabemos, os museus surgiram a partir das coleções particulares, motivados por uma visão voltada para a vaidade de possuir o exótico, a raridade e o belo. Dessa forma, os museus como instituições tradicionais são geralmente voltados para a exposição do erudito, o que muitas vezes os torna desprovidos da diversidade cultural, territorial e do patrimônio imaterial, presente em diversas manifestações culturais.

De forma geral, se pensarmos na musealização¹ como sendo a perda funcional do objeto a partir da retirada do seu contexto de origem e posterior ressignificação, fica evidente a falta de um olhar voltado para os detentores das técnicas e práticas que deram origem a tais objetos. O museu, sendo visto como “lugar de memória”, precisa ser repensado a partir da necessidade do acolhimento ao sujeito e da aproximação das manifestações populares, vivenciando-as.

Sobre a importância da memória social atrelada ao patrimônio cultural, Mário Chagas (2006) nos diz que:

O uso social do bem cultural preservado pode ser compreendido como a possibilidade do mesmo ser utilizado como referência de memória por determinados segmentos sociais, ou ainda como recurso de educação, de conhecimento e de lazer para uma determinada coletividade. Consequentemente, o uso social do bem cultural passa necessariamente através da democratização do acesso ao patrimônio cultural, da democratização da produção cultural e da incorporação ao patrimônio cultural brasileiro de representações de memória de origens sociais diversas. (CHAGAS, 2006), p.112).

¹ De um ponto de vista mais estritamente museológico, a musealização é a operação de extração, física e conceitual, de uma coisa de seu meio natural ou cultural de origem, conferindo a ela um estatuto museal – isto é, transformando-a em “musealium” ou “musealia”, em um “objeto de museu” que se integre no campo museal. (DESVALLÉES, 2013, p. 57).

Sendo assim, o bem cultural preservado deve ser utilizado na educação patrimonial nos museus, a serviço da integração social às diversas formas de manifestações culturais existentes no país. O Patrimônio Cultural Imaterial tem por característica a aproximação do sujeito à sua memória e origem, sendo fluido o entendimento da importância de sua preservação.

Em resumo, as memórias individuais e coletivas de um grupo não são suficientes para incorporar ao sujeito o sentimento de pertencimento nacional. É preciso garantir a ele o direito a uma história mais adequada às suas experiências culturais. Assim, alcançaremos uma memória histórica e um patrimônio cultural mais inclusivo, sem hierarquias. Desse modo, podemos considerar a memória social como um ato político, sendo importante lutar por uma reparação capaz de preencher as lacunas sociais existentes na memória.

1.2 Ampliação do conceito de patrimônio cultural

A Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), como autoridade paralela ao sistema das Nações Unidas (ONU), sustentada pelos pilares da educação, ciência e cultura, tem contribuído em escala global para a paz e o desenvolvimento sustentável. Por meio de conversações entre países membros, surgem convenções, recomendações e declarações voltadas para a preservação do "patrimônio da humanidade". Dessa forma, o posicionamento da UNESCO no cenário mundial, no que tange à cultura, tem sido de agente interlocutora em diálogos com e entre as nações.

Como “patrimônio da humanidade” a Convenção de 1972, definiu os grandes monumentos criados pelo homem, formações naturais e o misto homem/natureza. No tocante ao reconhecimento antropológico do que venha ser a cultura, a 25ª Conferência Geral da UNESCO, realizada em 1989 em Paris, colocou em pauta a importância da “Salvaguarda da Cultura Tradicional e do Folclore”. A partir daí, surgiram os primeiros projetos e programas voltados para a salvaguarda de práticas intangíveis.

Tendo como proposta a identificação dos mestres dos saberes e fazeres, a fim de apoiar as práticas e garantir a transmissão às novas gerações, a UNESCO criou em 1993, inspirada no pensamento oriental, coreano e japonês², o programa "Tesouros Humanos

² A origem do conceito do Tesouro Humano Vivo remonta a 1950. Nessa altura o governo do Japão, consciente das transformações que sua civilização milenar estava passando e pela importância de preservar a sua vasta cultura imaterial, começou a designar como “Tesouro Humano Vivo” aquelas pessoas que encarnavam os valores culturais intangíveis do país. Outros estados seguiram o exemplo do Japão, estabelecendo os seus próprios programas oficiais para o reconhecimento de valores intangíveis, tais como a França, Filipinas, Romênia, Coreia

Vivos".³ Como "Tesouros Humanos Vivos", a UNESCO definiu as "pessoas que incorporam, ao máximo, os conhecimentos e técnicas necessários para a manifestação de certos aspectos da vida cultural de um povo e a manutenção do Patrimônio Cultural Imaterial" (UNESCO, Sistema de Tesouros Humanos Vivos).

Como cultura intangível, em 2003, na Convenção de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, realizada pela UNESCO, foi definida:

As práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este Patrimônio Cultural Imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (CONVENÇÃO, 2003).

Esse reconhecimento foi importante na representatividade de práticas até então invisíveis, democratizando o acesso de países periféricos à lista de “patrimônio da humanidade”, uma vez que a lista criada na Convenção de 1972 teve como maiores beneficiados os países ocidentais mais ao norte. A entrada dos países periféricos nesta lista representou uma conquista, o reconhecimento da diversidade cultural e suas formas de expressões.

No Brasil, a década de 1920 chama a atenção por ter sido marcada por inúmeros movimentos intelectuais de valores nacionalistas, que buscavam redescobrir o Brasil. Segundo Mário Chagas (2006), o modernismo brasileiro foi inovador e ao mesmo tempo cultor das tradições, uma vez que realizou a busca do sentido nacional em meio ao coloquial, o “primitivo”, o “folclórico” e o etnográfico, enfim, na diversidade de tradições culturais. Segundo o próprio Mário de Andrade, o “modernista não se alimentava apenas de elucubrações em torno de ‘A estética da Vida’ ou de ‘A escrava que não é Isaura’, mas também de comida afro e luso-brasileira e de doces tradicionais brasileiros” (ANDRADE, 1971, p. 239, apud CHAGAS, 2006, p. 63).

A década de 1930, assim como a de 1920, teve o seu papel na cena patrimonial do país. Tendo como idealizadores, Paulo Duarte e Mário de Andrade, o projeto de criação de um departamento de cultura na cidade de São Paulo foi aprovado em 1936, pelo prefeito

do Sul e Tailândia. Disponível em: <http://smartminho.eu/que-son-os-tesouros-humanos-vivos/?lang=pt-pt> Acesso em: 21 de set. 2022.

³ Criado em 1993 e descontinuado com a entrada em vigor da Convenção de 2003, o programa “Living Human Treasures” visava encorajar os Estados-Membros a reconhecer oficialmente os talentosos detentores de tradições e praticantes, contribuindo assim para a transmissão dos seus conhecimentos e competências às gerações mais jovens. Disponível em: <https://ich.unesco.org/es/tesoros-humanos-vivos> Acesso em: 21 de set. 2022.

Fábio Prado. Sendo estruturado em cinco divisões: Expansão Cultural, Bibliotecas, Educação e Recreio, Documentação Histórica e Social e Turismo e Divertimentos Públicos.

Mário de Andrade foi o diretor responsável pelo Departamento de Cultura e Expansão Cultural. Atendendo a solicitação do ministro Gustavo Capanema, neste mesmo ano, apresentou o anteprojeto de criação de Serviço do Patrimônio Artístico Nacional (SPAN), atual Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Pensando na abrangência e ampliação do conceito de patrimônio, o anteprojeto de Mário de Andrade incluía os bens tangíveis e intangíveis de interesse arqueológico e etnográfico ameríndios. Assim, as manifestações foram categorizadas em objetos, monumentos, paisagem e folclore ameríndio. Como folclore, Mário de Andrade compreendia os “vocabulários, cantos, lendas, magias, medicina, culinária ameríndias, etc.” (ANDRADE, 1980, p.92, apud CHAGAS, 2006, p.106).

Porém, o decreto de lei nº 25 aprovado em 1937 não contemplou os bens de caráter intangível. Seu primeiro capítulo, artigo 1º, define como patrimônio histórico artístico nacional:

[...] o conjunto de bens móveis e imóveis existentes no país e cuja conservação seja de interesse público que por sua vinculação a fatos memoráveis a história do Brasil, quer por seu excepcional valor arqueológico ou etnográfico, bibliográfico ou artístico. (LEI nº 25,1937).

Indo ao encontro dessa demanda observada por Mário de Andrade nas décadas de 20 e 30, a Constituição Federal de 1988, em seus artigos 215 e 216, estabelece, respectivamente, como dever do Estado e como Patrimônio Cultural Brasileiro:

O Estado garantirá a todos o pleno exercício dos direitos culturais e acesso às fontes da cultura nacional, e apoiará e incentivará a valorização e a difusão das manifestações culturais.

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se 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; os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. (CONSTITUIÇÃO, 1988).

Os artigos 215 e 216 da Carta Magna propõem a criação de políticas de salvaguarda alinhadas com a promoção dos bens e a democratização do que venha a ser o Patrimônio Cultural Nacional. Ao incluir as manifestações de caráter intangível, o Estado se posicionou como tutor legal junto aos detentores das práticas e se propôs a valorizar a memória, a identidade e a diversidade social do povo brasileiro.

O avanço efetivo sobre as políticas públicas referentes ao Patrimônio Cultural Imaterial no Brasil veio com o Decreto nº 3.551/ 2000, que sobre a supervisão do IPHAN e avaliação do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, instituiu a metodologia do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) e o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI). O registro de bens culturais de natureza imaterial é um instrumento legal responsável por registrar os bens segundo a sua natureza em Livros de Registros classificados em Saberes, Celebrações, Formas de Expressão e Lugares.

Com base na diversidade e identidade existentes nos grupos sociais, o INRC é o instrumento responsável por produzir o conhecimento voltado para o reconhecimento cultural dos territórios. Através de sua aplicação, é possível coletar informações acerca das manifestações culturais e seus detentores, possibilitando a valorização, preservação e promoção do Patrimônio Cultural Imaterial brasileiro.

Com relação ao PNPI, este é o instrumento que propõe o registro, o inventário e a salvaguarda, além de incentivar o reconhecimento e a preservação dos bens de natureza imaterial no Brasil. Sua linha de apoio e incentivo financeiro é voltada para projetos que possuem características como sustentabilidade, promoção, capacitação, pesquisa, documentação e informação.

Podemos dizer que o anteprojeto de Mário de Andrade e o compromisso feito ao povo brasileiro pela Carta Magna, nos artigos 215 e 216, tornou-se uma realidade através do decreto nº 3.551 de 2000. É importante lembrar que o reconhecimento de um bem de caráter imaterial pode ser feito em diferentes instâncias, seja municipal, estadual ou federal, sendo qualquer uma dessas capazes de valorizar, reconhecer e preservar o patrimônio.

1.3 Ampliação do conceito de patrimônio cultural nos Museus

As críticas às instituições consagradas como igrejas, escolas, museus entre outras, pelos movimentos sociais e intelectuais nos anos de 1960 e 1970, provocaram uma ruptura ideológica. As reflexões sobre as necessidades sociais fizeram com que esses espaços fossem retirados da posição de intocáveis, e chamados ao serviço social.

Como resposta, a Declaração de Santiago de 1972, no Chile, introduziu o conceito de museu integral, ou seja, aquele que busca a compreensão total das dinâmicas sociais e se posiciona como agente. A Declaração de Quebec de 1984, no Canadá, reforçou o discurso da mesa-redonda de Santiago, ao afirmar que o museu deve ser capaz de gerar mudanças sociais

significativas. Ancorada nessas reflexões, em 1985, surgiu o Movimento Internacional para uma Nova Museologia (MINOM).⁴

Sendo assim, as novas experiências "museográficas e museológicas" têm caminhado em direção à memória e preservação do patrimônio cultural daqueles que foram silenciados.

[...] gradualmente, as grandes narrativas nacionais e épicas deixaram de exercer a primazia de outrora, quando alicerçaram as práticas discursivas dos grandes museus, para entrarem em novos vetores expressões de uma sociedade cada vez mais polifônica. (ABREU; CHAGAS, p.15, 2009).

Segundo Carvalho (2011), a ampliação do conceito de patrimônio cultural a partir dos estudos da cultura imaterial tem como resultado o alargamento da atuação dos museus, tornando inevitável o envolvimento dessas instituições nas problemáticas que assolam a sociedade. Dessa forma, o museu ao ir ao encontro das manifestações culturais de caráter popular acaba se aproximando dos detentores em uma relação de troca entre saberes.

Para Hugues de Varine (2014), a museologia comunitária oferece ao sujeito a libertação, o poder de moldar o seu futuro a partir da sua própria cultura:

[...] a museologia comunitária preocupa-se em libertar as próprias pessoas da alienação cultural, ou liberar sua capacidade de imaginação ou iniciativa, ou liberar a consciência dos seus direitos de propriedade sobre seu patrimônio, tanto material quanto imaterial. (VARINE, 2014, p. 32).

Pensar o papel social dos museus é um exercício que exige práticas e políticas, pensadas na diversidade cultural existente nos territórios, com uma abordagem capaz de integrar os aspectos biológicos, genéticos, materiais e imateriais, potencializando-os em conjunto com a comunidade detentora.

O museu, ao deixar a rigidez institucional, se abre, se transforma e se posiciona frente às questões que envolvem a sociedade contemporânea. Esse novo pensamento museal fez com que surgissem conceitos como museu de território, museu de comunidade, ecomuseu⁵, entre outros.

O ecomuseu, por pensar o território e a comunidade, e ainda abranger o patrimônio material, imaterial e natural é visto como “um dos campos de experimentação por excelência

⁴ Este movimento ideológico – baseado num número de precursores que, a partir de 1970, publicaram textos inovadores – enfatizou a vocação social dos museus e seu caráter interdisciplinar, ao mesmo tempo que chamou a atenção para modos de expressão e de comunicação renovados. O seu interesse estava principalmente nos novos tipos de museus concebidos em oposição ao modelo clássico e à posição central que ocupavam as coleções nesses últimos: tratava-se dos ecomuseus, dos museus de sociedade, dos centros de cultura científica e técnica e, de maneira geral, da maior parte das novas proposições que visavam à utilização do patrimônio em benefício do desenvolvimento local. (DESVALLÉES, 2013, p. 62 e 63).

⁵ O surgimento e o desenvolvimento do conceito de ecomuseu se deve aos franceses Georges Henri Rivière, museólogo e primeiro Diretor do Conselho Internacional de Museus (ICOM), entre 1946 a 1962 e Hugues de Varine, arqueólogo, historiador e museólogos e também diretor do Conselho Internacional de Museus (ICOM), entre 1965 a 1974.

da nova museologia, é apontado por vários pesquisadores como sendo um possível modelo para uma aproximação ao Patrimônio Cultural Imaterial”. (CARVALHO, 2011, p. 12/51).

Para Carvalho (2011), os museus, frente aos desafios do Patrimônio Cultural Imaterial, têm a possibilidade de atuar como catalisador, intermediário e espaço em si mesmo. O museu, no papel de catalisador cultural frente à comunidade, pode realizar a mobilização da mesma, ser intermediário nas reflexões e estratégias que vão de encontro à salvaguarda e ao desenvolvimento local. Já o museu como espaço em si mesmo, pode se abrir quando necessário para a guarda de documentos, receber exposições provenientes das comunidades, a fim de divulgar, oferecer aprendizagens e vivências.

Dessa forma, podemos entender que “um museu ‘normal’ tem um objetivo oficial: servir ao conhecimento e à cultura. Um ‘museu comunitário’ tem outro objetivo: servir à comunidade e ao seu desenvolvimento”. Tendo a comunidade como público-alvo, o museu deixa de ser um espaço detentor e se torna um parceiro. A criação de um vínculo com a comunidade detentora possibilita o acompanhamento do processo de guarda de um bem material ou manifestação cultural. (VARINE, 2014, p. 26).

Enfim, a ampliação do conceito de patrimônio cultural nos museus fez deles facilitadores de processos. Sendo assim, o potencial dos museus no que tange ao Patrimônio Cultural Imaterial está na mediação da identificação do bem, na pesquisa e coleta de documentação, na capacidade de realização do inventário, na comunicação e ação educativa. Esse conjunto de medidas e ações tem como resultado a preservação e valorização do patrimônio cultural.

2 O AÇÚCAR E A DOÇARIA

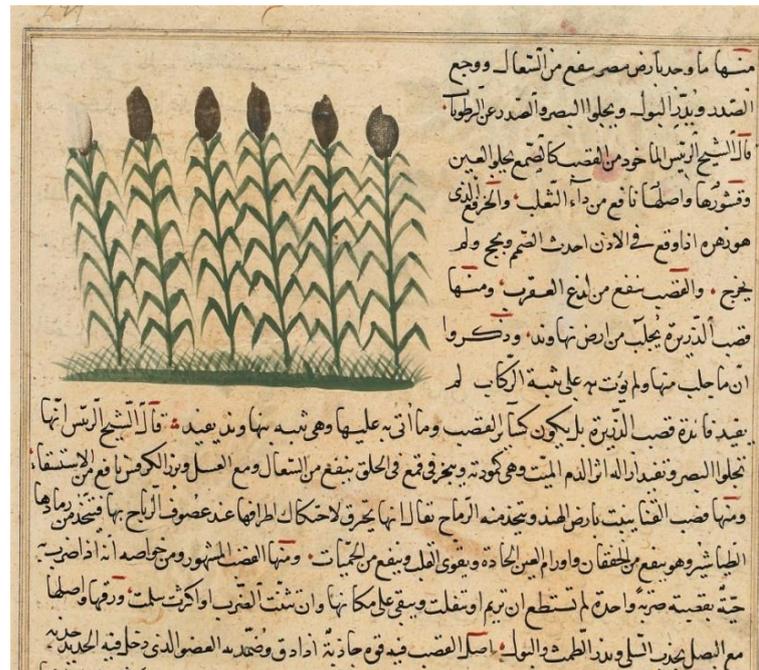
2.1 O açúcar e a doçaria portuguesa

A cultura da cana-de-açúcar é datada na Antiguidade no norte da Índia, onde certo tipo de cristalização rudimentar existiu. Sendo assim, o Sudeste Asiático e a Ilha do Pacífico são os supostos locais de início do seu cultivo. Os “primeiros indícios são linguísticos e sugerem a mudança do significado de palavras em sânscrito e páli, antigos idiomas da Índia”. No final do século IV a. C.⁶, a palavra *guda* que significava formar bolinhas ou conglomerar, passa a significar “também coágulos açucarados formados com a fervura do caldo de cana”. Antes da metade do último milênio a.C., a palavra sânscrita para grânulos, *śarkarā*, passou a designar o açúcar em cristais”. Do termo *sarkara*, derivaram as variações linguísticas indo-europeias: latim *saccharum*, inglês *sugar*, turco *seker*, italiano *zuccherò*, árabe *sukkar*, entre outros. (STRUM, 2012, n.p.).

Segundo Daniel Strum (2012), antes da invasão árabe, na Pérsia e na Mesopotâmia, já havia a produção do açúcar. O desenvolvimento das técnicas de irrigação, após a conquista islâmica, foi o que permitiu o surgimento do cultivo em outras regiões como Síria, Palestina e Egito (**Figura 1**), este último a depender das cheias do Rio Nilo.

⁶ No final do século IV a. C., já há referências ao cultivo da cana, a prensas para a extração do caldo e à produção de açúcar com diferentes graus de pureza, entre o *guda* e o *śarkarā*. Possivelmente, os generais de Alexandre, o Grande, provaram essas variações do açúcar na Índia, e é provável que, ainda no mundo clássico, o açúcar indiano chegasse a Roma em quantidades muito pequenas, para fins medicinais, por meio da Arábia. No século III a.C., o açúcar já era produzido também no Vietnã, de onde era levado para a China, que, depois do século VIII d.C., também receberia o açúcar da Pérsia pela rota da seda, até, finalmente, produzir o seu próprio. (STRUM, 2012, n.p.).

Figura 1 - A cana-de-açúcar, uma das culturas trazidas para o Egito pela disseminação do Islã



Fonte: Galeria de Arte Freer e Galeria Arthur M. Sackler, Smithsonian Institution, Washington, DC.

Disponível em: <http://sossegodaflora.blogspot.com/2021/03/o-acucar-e-civilizacao-arabe-islamica.html>

Na Idade Média, período entre 476 d.C. e 1453, entre os séculos IX e XI, os muçulmanos cultivavam a cana-de-açúcar de forma pujante “nas Ilhas Atlânticas, em Chipre, na Sicília, no norte da África e na Península Ibérica”. Os cristãos ocidentais, ao serem expulsos do Oriente Médio, mantiveram paulatinamente “a produção açucareira nas ilhas mediterrânicas tomadas aos muçulmanos ou aos bizantinos, como Chipre, Creta e Sicília”. (STRUM, 2012, n.p.).

Já na Idade Moderna, produzir grande quantidade de *qandi* ou *cândi*⁷, assim chamada a cristalização do caldo da cana-de-açúcar na Ilha de Creta, era um sonho para os reis. Com a exigência de um bom solo para o cultivo, era necessário ocupar novos territórios com terras mais propícias ao plantio. Por iniciativa do Infante D. Henrique, na primeira metade do século XV, a cana-de-açúcar trazida da Sicília foi introduzida nas Ilhas Atlânticas, e posteriormente seu cultivo e produção açucareira foram iniciados pelos portugueses nas Américas.

No arquipélago da Madeira, os colonos portugueses optaram por implantar o sistema de “levada”, devido à topografia montanhosa e a pouca irrigação natural existente na região. Com a exaustão do solo no início do século XVI, o “ouro branco”, assim conhecido o açúcar

⁷ Segundo o Vocabulário Portuguez e Latino (1712-1728), de autoria do padre D. Raphael de Bluteau açúcar cande, ou candi. É aquele que depois de três ou quatro fervuras fica muito branco e duro como pedra. O açúcar cande se chama assim por ser cândido, ou seja, branco e puro. (BLUTEAU, 1712-1728 Vol.1, A, p.116). Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/5446>

madeirense, sofreu um rápido declínio. Sua pouca produção, mas superior qualidade, fez com que o açúcar na Ilha da Madeira passasse a ser utilizado primordialmente para a doçaria de exportação.

A necessidade de manter a produção de açúcar em expansão levou a coroa portuguesa a estender o cultivo para São Tomé, Canárias e Américas, com destaque para o Brasil, principal produtor a partir do final do século XVI e início do século XVII. A alta qualidade do açúcar brasileiro dispensava o refino, o que possibilitou sua exportação e utilização clandestina na produção de doces no Arquipélago da Madeira.

A História da doçaria portuguesa começou bem antes da disseminação do açúcar no Ocidente. Como na Antiguidade Clássica, para obter o sabor adocicado, fazia-se uso do mel de abelhas. Apesar do contato nada amigável das abelhas com o homem (**Figura 2**), esse não resistiu ao seu mel e desenvolveu formas de cultivar tão apreciada iguaria.

A sedução do mel venceu a defesa furiosa das abelhas e o homem pré--histórico aprendeu depressa os segredos da localização das colmeias para o assalto e depois para a construção cuidadosa dos colmeias ao redor das residências, para o cultivo regular. O mel e a cera significavam muito mais na economia pretérita que presentemente. A cultura greco-romana do mel deixou bibliografia, estudos, observações, poemas e mesmo a especialização humana dos *apiarius*, *mellarius*, *curator apiarii*, *melitturgus*, realizando ciumenta vigilância. (CASCUDO, 2016, n. p.).

Figura 2 - Homem sendo atacado por abelhas



Fonte: Bestiário medieval de Pierre de Beauvais 1200, Haia.

Disponível em: <https://bestiary.ca/beasts/beastgallery260.htm>

Em Portugal, não só faziam doces com o mel, mas também pagavam impostos.⁸ Com o açúcar, a história não foi diferente. Pelo contrário, a sua utilização foi explorada de diversas formas, desde a medicina até a decoração de festas. No entanto foi na culinária como um todo, que seu uso foi visto como um exagero.

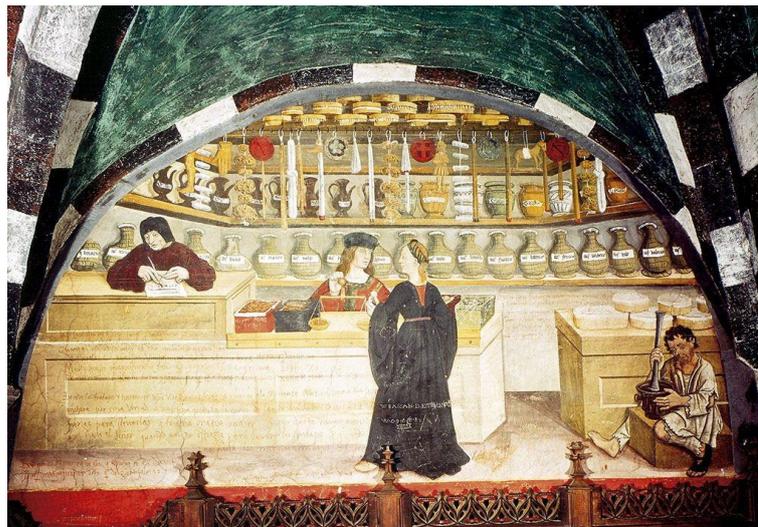
⁸ Ainda no reinado de D. João III o mel de abelhas era de peso sensível e notório na arrecadação das sisas, impostos de transmissão. A sisa do mel de abelhas alcançava seis mil-réis. (CASCUDO, 2016, n.p.).

O açúcar embriagava muito mais do que o vinho. Quando o cardeal Alexandrino, legado do Papa Pio V, visitou Portugal em 1571, hospedou-se no Paço da Vila Viçosa, residência de D. João, sexto duque de Bragança. Notou a aluvião de doces servidos e a sem cerimônia com que o pasteleiro ducal polvilhava de açúcar e canela quase todos os pratos, tornando-os estranhos ao paladar cardinalício. (CASCUDO, 2016, n. p.).

O consumo do açúcar como substituto ao mel, em Portugal, foi exponencial a sua oferta. A antiga doçaria à base de mel cedeu lugar a esse novo produto, que se tornaria cada vez mais abundante. Assim, tudo o que era produzido com mel passou a ser feito com açúcar. Por conseguinte, a apreciação do seu sabor pelos europeus refletiu-se em significativas transformações sociais, econômicas e gastronômicas.

Para Strum (2012), o contato com o mundo muçulmano, que por sua vez apresentava uma vida cortesã mais tradicional, intelectual e requintada do que a dos europeus influenciou os hábitos alimentares e farmacológicos da Europa cristã (**Figura 3**).

Figura 3 - A boticária, afresco, final do século XV, início do século XVI, Itália



Fonte: Pintura mural do castelo Challant, em Issogne, Itália, c. 1390. Magister Collinus (Colin).
Disponível em: <http://www.storiadellafarmacia.it/armamentario/6-ostendere/>

A apreciação do açúcar na culinária e seus supostos benefícios à saúde surgiram em conjunto com a teoria da “Medicina Humoral”⁹, já que os estudos sobre hábitos alimentares e saúde física, mental e até espiritual estavam interligados na época.

⁹ Na base dessas tradições médicas estavam os conceitos elaborados até o século V a.C. e integrados na Coleção Hipocrática. A eles somaram-se a farmacopeia de Dioscórides e a ciência de Aristóteles, depois sistematizadas pelo médico romano Galeno, no século II, e outras influências, sobretudo vindas da Índia. Todo esse conhecimento foi reelaborado por doutores da cultura de matriz árabe, como o célebre médico da Ásia Central Abū `Alī al-Ḥusayn ibn `Abd Allāh ibn Sīnā (conhecido na Europa como Avicena). Mais tarde, essas obras foram traduzidas do árabe, diretamente ou por via do hebraico, e estudadas e adaptadas pelos europeus no século XII. Posteriormente, com o humanismo, no século XV, a tradição clássica começa a ser resgatada diretamente

Em um período em que não havia muitos outros recursos, a dieta, que se acreditava influir inclusive sobre o espírito, era um dos principais meios terapêuticos da medicina. A culinária, envolvendo não só o paladar, mas também a visão, o olfato e o tato, podia acionar os poderes transcendentais dos ingredientes utilizados, emular o paraíso e elevar o comensal. Dentro dessa lógica, no mundo islâmico, a combinação do açúcar com as especiarias era considerada benéfica, pois o primeiro nutria o corpo, e as segundas, o espírito. (PETERSON apud STRUM, 2012, n. p.).

A “Medicina Humoral” ou “Teoria dos Humores” (**Figura 4**) teve seu início em Hipócrates (460-377 AC), sendo difundido pelo médico romano Galeno (129-216 DC), considerado pai da Medicina Moderna.

Figura 4 - Os Quatro Humores, Século XV



Descrição: Representando os quatro fluidos corporais associados a certas características de personalidade. Da esquerda no sentido horário, a bile negra - melancolia - sangue, sanguínea, fleuma - fleumática e bile amarela - colérica. Manuscrito de iluminação.

Disponível em: <https://museudouniversodafarmacia.com.br/acervo/linha-do-tempo/hipocrates/>

“A concepção fisiológica corrente na Idade Média e em boa parte da Idade Moderna era que a digestão, assim como a vida de modo geral, era uma forma de cozimento”. Dessa forma, a palavra tempero do Latim *temperare*, foi relacionada com o comportamento individual, ou seja, o temperamento, do latim *temperamentum*. Com isso, acreditava-se ser

dos textos gregos e latinos recuperados, para, no século seguinte, passar a ser refutada, com base nos conhecimentos químicos resultantes dos experimentos da alquimia. (STRUM, 2012, n.p.).

possível controlar o humor dos pacientes através de uma dieta equilibrada. (STRUM, 2012, n.p.).

Logo, para a manutenção da saúde do corpo bastaria se alimentar de forma a mantê-lo no temperamento sanguíneo, levemente quente e úmido. Assim, os temperos eram divididos em quentes, frios e mornos. As especiarias e os ácidos eram tidos, respectivamente, como quentes e frios, já o açúcar e o mel, considerados como mornos, tinham a função de equilibrar.

Dessa maneira, recomendava-se adoçar os ingredientes básicos que não fossem naturalmente doces, para torná-los edíveis. As receitas norteadas por esse princípio eram criadas de tal forma a conter o açúcar como ingrediente geral de todas as refeições, incluindo carnes e vegetais (STRUM, 2012, n.p.).

Em Portugal, o açúcar foi tratado como “ouro branco”, produto reservado ao consumo dos nobres. Para os mais pobres, de início, seu uso era destinado ao tratamento da saúde. Não se sabe o período exato em que o consumo do açúcar e suas iguarias se popularizaram na sociedade lusitana, mas é possível depreender que uma maior oferta deste produto, a partir do século XVI, resultou na necessidade de mais consumidores. Sendo assim:

O status social atribuído ao açúcar caía à medida que aumentava sua importância econômica e dietética. O crescimento da oferta solapou seu capital simbólico, ao mesmo tempo que seu peso econômico crescia com sua produção, comércio, transporte, refino e tributação. (MINTZ apud STRUM, 2012, n. p.).

O crescente consumo do açúcar na Europa fez com que a doçaria se tornasse uma área específica dentro da culinária. Com relação às receitas de família, podia-se dizer que “toda mulher portuguesa não faz três doces, ensina cinco e opina sobre dez”. Os doces estavam presentes no recebimento das visitas, eram doados, presenteados e faziam parte dos cerimoniais religiosos (STRUM, 2012, n.p.).

Os estudos realizados por Strum (2012) apontaram que os livros de receitas dos séculos XII e XIV, na Europa, traziam técnicas e costumes do mundo Árabe. As técnicas de conservação surgiram da necessidade de guardar o alimento diante do difícil acesso à sua forma natural durante o ano e das condições de higiene desfavoráveis da época. As conservas “exigiam a cuidadosa limpeza dos frutos e, muitas vezes, vários cozimentos, sempre atentando aos pontos de cozedura”. O fabrico dos confeitos, assim como o das conservas, exigia muita técnica em um processo trabalhoso e demorado. (STRUM, 2012, n.p.).

O status dos confeitos e a sua importância foram tão elevados, a ponto dos confeitores serem descritos como parte dos dotes e séquitos das monarcas e duquesas.¹⁰ Segundo Strum (2012), com o crescimento das atividades ligadas a esse fazer em Portugal, no século XVI, surgiram várias tendas de confeitos em Lisboa. O incômodo causado pelas moscas e abelhas, fez com que as tendas fossem concentradas em uma única rua, a chamada “Rua dos Confeitores”.¹¹

Fez-se necessário o controle do açúcar quando dele se fazia o uso fármaco. Sendo assim:

Parte do açúcar, do alfenim e dos confeitos deveria ser reservada para venda a miúdo àqueles que não pudessem comprá-los no atacado e precisassem deles para fins terapêuticos. Apenas o açúcar de qualidade superior podia ser utilizado na produção de confeitos frios, contra doenças de quenturas. [nota 82] (STRUM, 2012, n.p.).

Em 1572, com o aumento do comércio ambulante de doces, a Coroa portuguesa, juntamente com outros ofícios, criou o regimento do confeitoiro a fim de regulamentar a profissão e ter um maior controle sobre o consumo do açúcar.

Dessa forma, o “Livro dos regimentos dos oficiais mecânicos da cidade de Lisboa” (1572-1808), estabelece que os “confeitores faras de açúcar branco clarificado todas as coisas que se fazem para doenças de quenturas”. Para as “confeituras” frias é estabelecido o uso do açúcar da Ilha da Madeira e para as quentes o açúcar de São Tomé. (AML-AH, 1572-1808, lib. 1, cap. 67, fl. 294).

Entre as proibições estava que os “confeitores não cozerão amêndoas em mel”¹² e não poderiam comprar açúcar diretamente dos navios. O regimento do confeitoiro deixa claro que as “confeituras é coisa de confeitores” e não deveriam ser vendidas por outros pela cidade. (AML-AH, 1572-1808, lib. 1, cap. 67, fl. 294).

Assim, os profissionais da doçaria que quisessem exercer a profissão de forma pública teriam que passar por exames oficiais que comprovassem:

[...] a perícia do postulante no fabrico de confeitos de rosas, da ilha, de diacidrão e de talos e em cobrilos com açúcar, bem como no preparo de amêndoas

¹⁰ Ao que parece, ao menos nos séculos XV e XVI, rainhas, infantas e senhoras nobres influentes como D. Beatriz, duquesa de Viseu, cunhada, tia e mãe de monarcas, traziam confeitores em seus dotes e séquitos. [nota 39] D. Catarina de Áustria, esposa de D. João III, levou para Portugal um confeitoiro flamengo a quem se davam fartas quantidades de açúcar. Anos depois, intercederia por outro confeitoiro seu, esse luso, contra as autoridades lisboetas que o queriam juntar aos demais confeitores na Rua do Saco. D. Maria Manuela, primeira mulher do futuro Filipe II, levou seu confeitoiro de Portugal. O mesmo fez a princesa D. Joana de Áustria, irmã de Filipe II e mãe de D. Sebastião, ao voltar para Castela, viúva, para assumir a regência até a chegada de seu irmão da Flandres. [nota 40] (STRUM, 2012, n.p.).

¹¹ “Rua dos Confeitores”, que permaneceria até as reformas pombalinas após o terremoto de 1755. {R} Porém, certamente também se fabricavam confeitos em outros lugares. [nota 79] (STRUM, 2012, n.p.).

¹² Em nascimentos e casamentos na Roma Antiga, na busca por fertilidade, riqueza, longevidade, saúde e felicidade havia a tradição de ofertar a amêndoas cobertas com mel.

marquezinhas, conservas de peras e pêssegos, açúcar rosado e marmeladas, marzipã e alfenim, entre outros. (OLIVEIRA apud STRUM, 2012, n.p.).

As "amêndoas marquezinhas" que aparecem na citação, segundo o "Grande dicionário português ou Tesouro da língua portuguesa", de 1871-1874, seriam uma variação dos confeitos de amêndoas, um doce que consiste no descascamento e posterior recobrimento das amêndoas com açúcar, porém essa versão resultaria em um tamanho menor.

Em meio ao auge do consumo do açúcar e suas iguarias, durante o século XVI, na Europa, surgiram as primeiras indagações sobre a medicina humoral a partir das teorias do místico e alquimista Paracelso¹³. Para Paracelso, as causas das doenças não estavam “no desequilíbrio interno dos humores, mas sim em intoxicação causada por uma agressão exógena, a qual deveria ser curada com pequenas doses do mesmo tóxico” (STRUM, 2012, n.p.).

A Joseph Du Chesne, um dos discípulos de Paracelso e médico no final de sua carreira do rei Henrique IV, da França, é atribuída a primeira crítica ao consumo do açúcar na Europa. Seus estudos apontavam que:

Sob sua brancura, esconderia um grande negror e, sob a doçura, uma grande acrimônia, que se equipararia à da água forte; isto é, o ácido nítrico ou sulfúrico. Possivelmente, aludia ao sabor restante após seu consumo, ao enegrecimento dos dentes e às cáries que os comiam. Seguindo os passos e a prepotência de Paracelso, dizia que se poderia encontrar no açúcar um solvente que dissolvesse o ouro, e que os médicos tradicionais não o entendiam porque tinham um conhecimento superficial. (STRUM, 2012, n. p.).

Apesar da crescente produção e conseqüente aumento do consumo do açúcar na Europa nesse período, observa-se por estudiosos uma descontinuidade desse ingrediente nos livros de receitas franceses. As receitas agridoce foram reduzidas, e o consumo do açúcar sofreu uma transferência para o final das refeições, desjejum, merendas e festas.

Devido ao fato dos estudos apresentados estarem ligados a uma tradição lusitana, segundo Strum (2012), a desvinculação do consumo do açúcar e o seu suposto benefício à saúde em Portugal foi pacífica, mas apresentou certa lentidão. Somente ao longo do século XVII, graças ao contínuo desenvolvimento da medicina e às novas descobertas desfavoráveis ao consumo do açúcar, foi possível perceber a descontinuidade do seu uso na corte portuguesa. Assim, diferentemente da dominância de 42,3% do açúcar encontrado nas supostas receitas elaboradas para a infanta D. Maria¹⁴, os livros portugueses passam a

¹³ O místico e alquimista Paracelso desenvolveu seus estudos fundamentados na cosmologia do neoplatonismo, no hermetismo renascentista e na medicina popular.

¹⁴ Ao analisá-lo, Antonieta Buriti de Souza Hosokawa aponta a tendência agridoce, uma vez que o manuscrito incluía o açúcar em 42,3% de suas receitas de carne, juntamente com ácidos como o vinagre e o limão, o sal e a pimenta. As especiarias, como cravo, açafrão, pimenta e gengibre, também aparecem com relativa frequência. O

apresentar em suas receitas apenas 14% do açúcar, sendo o consumo de doces deslocado para o final das refeições.

Podemos concluir que, o desenvolvimento e disseminação da doçaria portuguesa ocorreram a partir da ampliação da produção açucareira. A sua utilização como fármaco também ajudou na popularização, uma vez que, havia algumas iguarias medicamentosas, e quem possuía menos condições financeiras precisava ter acesso. O que não podemos negar é que, durante a colonização portuguesa, a apreciação pelo doce aliada à tradição do seu preparo, fez com que várias iguarias, como os confeitos de amêndoas, atravessassem os oceanos.

2.2 A doçaria luso-brasileira

A extensão territorial, aliada às boas condições climáticas e o tipo de solo massapé, favoráveis ao cultivo da cana-de-açúcar, fizeram com que Portugal voltasse sua atenção para essa terra até então chamada Santa Cruz. Desde seu descobrimento em 22 de abril de 1500 por Pedro Álvares Cabral, não havia despertado significativo interesse metropolitano. Como ao longo dos primeiros trinta anos de colonização não se encontrou nenhum metal precioso, os portugueses, a fim de garantir a extração do pau-brasil, introduziram a prática do escambo para estabelecer relações com os indígenas habitantes do litoral brasileiro.

Com as constantes ameaças ao Tratado de Tordesilhas feitas pelos franceses e holandeses, e o declínio do comércio das especiarias das Índias, o rei português D. João III decidiu, em 1534, dividir o território da América portuguesa em 15 faixas, que formam as capitânicas hereditárias. Dessas capitânicas, somente duas prosperaram de imediato: a de São Vicente, no litoral do atual estado de São Paulo, devido à comercialização de escravos indígenas, e a de Pernambuco¹⁵, no plantio da cana-de-açúcar e na produção de açúcar nos engenhos¹⁶. Desta forma:

açúcar e o sal são mencionados na mesma proporção no caderno dos manjares de carne, onde se receitam pedaços de carne servidos sobre fatias de pão passadas no açúcar. Já entre os manjares de ovos, que incluíam desde ovos mexidos a tortas, o açúcar é o ingrediente mais usual. [nota 30] (STRUM, 2012, n.p.).

¹⁵ O centro da produção açucareira não ficaria no Sul. Seria o Nordeste, com seu solo de aluvião fértil, o massapé que desenvolveria a lavoura de cana e o fabrico do açúcar, transformando a Colônia em elemento fundamental do Império Português. Não apenas o solo favorecia o plantio da cana e os negócios do açúcar no Nordeste. Servida por vasta rede hidrográfica litorânea, com clima quente e úmido, as comunicações com a Metrópole eram facilitadas pela menor distância em relação à Europa e pelo regime favorável de ventos, fundamental à navegação. Os primeiros engenhos de Pernambuco começaram a funcionar a partir de 1535, com Duarte Coelho. (FERLINI, 1994, p.24).

¹⁶ Na segunda metade do século XVI, o açúcar do Brasil constituía um dos vértices do sistema triangular de comércio, que envolvia a América, a Europa e a África. Navios partidos de Lisboa carregavam para as costas do

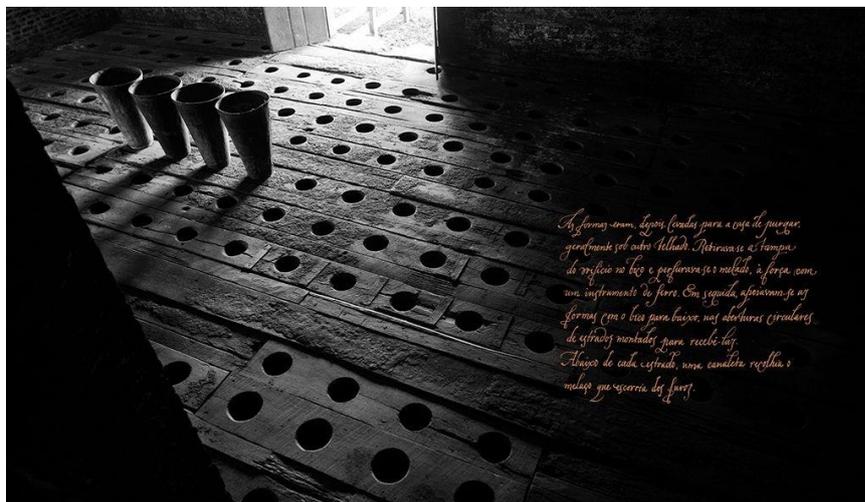
A lavoura canavieira, como opção para a ocupação do Brasil, inaugurava nova forma de colonização. A ocupação dos territórios conquistados limitara-se, até então, à comercialização de produtos encontrados nas terras descobertas. Portugal transformava a empresa colonial em sistema produtivo, onde técnicas e recursos metropolitanos criavam fluxo constante de produtos destinados ao comércio europeu. (FERLINI, 1994, p.17).

O trabalho desempenhado nos engenhos era dividido em vários processos, sendo mantido dia e noite pelos escravos, que eram separados em grupos.

As canas eram colocadas nas moendas e o caldo processado na casa de cozer era sucessivamente fervido, coado, purificado, até obter o ponto para ser colocado nas formas. Estas, depois de esfriadas e colocadas nos balcões da casa de purgar, eram submetidas ao longo processo de clarificação. O açúcar aguardaria cerca de quarenta dias para ser desenformado, dividido, pesado e encaixotado. (FERLINI, 1994, p.46 e 47).

Na casa de purgar (**Figura 5**), as formas de “pão de açúcar” eram assentadas em cavidades de encaixe, onde se esperava a “purga” por cerca de quarenta dias. Essa secagem também podia ser realizada ao sol. No formato de cone, esses vasos de barro queimado tinham a capacidade de comportar até 32 litros de melaço, que eram despejados em diferentes temperaturas, resultando em diversos produtos. O açúcar desenformado era subdividido em mascavo, branco baixo, branco redondo e branco fino ou macho, sendo este último o de maior valor comercial.

Figura 5 - Casa de purgar do Engenho Jundiá, em Vicência/PE, construção do século XIX



Fonte: STRUM, 2012, p. n. E-book.

Diante do grande potencial comercial do açúcar na Europa, o africano traficado para o Brasil se viu obrigado a aceitar a identidade de escravo e se submeter ao trabalho desumano,

golfo da Guiné produtos manufaturados, conduzindo depois para o Brasil escravos negros e posteriormente, açúcar brasileiro para Lisboa. Numa outra corrente de comércio, navios carregavam produtos manufaturados, vinhos e alimentos, artefatos de cobre para o Brasil, levavam aguardente e tabaco para a África, retornavam ao Brasil com negros, seguindo abarrotados de açúcar para Lisboa. (FERLINI, 1994, p.62).

imposto pela figura do Senhor do Engenho, que muitas vezes utilizava da violência física e punições com açoites no tronco para manter a ordem e aumentar a produção.

É verdadeiramente quem via na escuridade da noite aquelas fornalhas tremendas perpetuamente ardentes [...] a ruído das rodas, das cadeias, da gente toda de cor da mesma noite, trabalhando vivamente, e gemendo tudo ao mesmo tempo, sem momento de tréguas, nem de descanso; quem vir enfim toda a máquina e aparato confuso e estrondoso daquela Babilônia, não poderá duvidar, ainda que tenha visto Etnas e Vesúvios, que é uma semelhança do inferno. (P^o. ANTÔNIO VIEIRA apud FERLINI, 1994, p.45).

Assim, existiu no Brasil uma economia em que “o açúcar era branco, o trabalho era negro. Havia doçura nas mesas e sofrimento nos engenhos: riqueza nas casas-grandes e miséria nas senzalas”. Os negros trazidos à força para o Brasil tiveram que ser resilientes perante as situações impostas pela escravidão, e suas habilidades foram exploradas de diversas formas, da lavoura ao serviço doméstico. Ser Senhor de engenho no Brasil equivalia a título de nobreza; possuir, nem que seja um escravo era sinônimo de status social. (FERLINI, 1994, p.78).

O fabrico do açúcar foi responsável por “inaugura a sobremesa que os negros e amerabas desconheciam”. Na cultura indígena e africana, não existia o doce. O paladar adocicado conhecido por esses povos tinha origem nas frutas e no mel. Por outro lado, para os portugueses, o verdadeiro alimento vinha da panela, temperado com sal, açúcar e outros condimentos. As frutas in natura, na visão lusitana eram consideradas, alimentos pobres, fracos e em abundância, um hábito popular. (CASCUDO, 2016, n. p.).

As sobremesas criadas para os nobres podem ser caracterizadas como “comida de passatempo, sem intuito alimentar, aperitivo, para abrir o desejo, acompanhando bebidas, ajudando conservas, motivando convívios, inteiramente distante da noção negra e indígena de comer para sustentar-se”. (CASCUDO, 2016, n. p.).

O primeiro contato dos portugueses com o povo nativo foi registrado na carta enviada ao rei D. Manoel por Pero Vaz de Caminha, em 24 de abril de 1500. Nessa descrição consta a oferta de iguarias aos índios tupiniquins:

Deram-lhes ali de comer: pão e peixe cozido, confeitos, fartéis, mel e figos passados. Não quiseram comer quase nada daquilo; e, se alguma coisa provaram, logo a lançaram fora. Trouxeram-lhes vinho numa taça; mal lhe puseram a boca; não gostaram nada, nem quiseram mais. Trouxeram-lhes a água em uma albarrada. Não beberam. Mal a tomaram na boca, que lavaram, e logo a lançaram fora. (A CARTA DE PERO VAZ DE CAMINHA, 1500).

Entre as iguarias oferecidas aos nativos brasileiros estavam os confeitos, que, segundo o “Vocabulário Portuguez e Latino” de 1712-1728, são o resultado do ato de cobrir algo com açúcar, à moda dos confeitos de amêndoas.

Apesar do estranhamento inicial do povo nativo e posterior dos africanos, o açúcar e a doçaria português aos poucos foram conquistando seu espaço na formação da identidade nacional brasileira. Assim, culturas alimentares geograficamente distantes foram unidas.

Alguns produtos usados em receitas tradicionais portuguesas, como as amêndoas, não eram encontrados no Brasil e a importação era inviável. Por isso, foram substituídos por frutos nativos.¹⁷

Em que se declara a natureza, dos amendois, e o para que servem [...]. D'esta fruta fazem as mulheres portuguezas todas as cousas doces, que fazem das amendoas, e cortados os fazem cobertos de assucar de mistura como os confeitos. [...] (SOARES DE SOUSA, 1879, p.165).

O amendoim é uma planta originária da América do Sul. A etimologia da palavra amendoim vem do tupi “mãdu’bi”, que significa enterrado. Com a colonização portuguesa e seu amplo uso na culinária em substituição às amêndoas, o termo sofreu influência cultural de “mãdu’bi”, “mindubi”, “menduí”, “mendubi”, “mandubi”, “mandobi”, “amendoís” e “amondoí”, passando a ser conhecido como amendoim.

Essa adoção da fauna e flora locais valoriza a cozinha para as descendências branca e mestiça sem que os pratos passassem a constituir curiosidades toleradas e servidas como quem apresentam exotismos folclóricos. A ciência colonizadora do português atingiu o esplendor na transmissão do seu paladar aos aborígenes e sucessores. [...] (CASCUDO, 2016, n. p.).

Dessa forma, o apelo pela doçaria fez com que os portugueses no Brasil, por intermédio do açúcar, fizessem “marmelada sem marmelos, pinhoadas sem pinhões e perada sem peras”. Assim, as receitas antigas foram adaptadas, mantendo os nomes originais portugueses. (CASCUDO, 2016, n. p.).

Como em Portugal, no Brasil as iguarias à base de açúcar causaram impacto nas relações sociais. Para os mais abastados, representava distinção social, enquanto para os escravizados, significava uma oportunidade de equiparação social.

A contribuição do povo africano na formação da doçaria luso-brasileira é inegável, pois eram as mucamas que tinham acesso às receitas tradicionais vindas de Portugal, sob a supervisão inicial das sinhás cabia a elas o preparo dos alimentos.

“Negras de tabuleiro”, assim eram chamadas as mulheres negras alforriadas ou não que vendiam produtos alimentícios em tabuleiros. Vistas como uma ameaça pela Coroa

¹⁷ Outros frutos encontrados no “Tratado descritivo do Brasil em 1587” de Gabriel Soares de Souza, foram o caju: “Tem esta castanha o miolo branco, tamanho como o de uma amêndoa grande, a qual é muito saborosa, e quer arremedar no sabor aos pinhões, mas é de muita vantagem”. [...] O pino: “de que fazem todas as frutas doces que se costumam fazer das amendoas, os quaes pinos, lançados em agua fria, incham e ficam muito desenfastiados para comer, e são bons para dor de cabeça, de que se fazem amendoados”. (SOARES DE SOUSA, 1879, p. 167 e 175).

portuguesa, durante o século XVIII, essas mulheres foram proibidas de circularem nas áreas de mineração.

As “negras de tabuleiro” inauguraram o comércio ambulante no Brasil. Por trás das iguarias vendidas por elas, foram guardados muitos saberes e fazeres que não só fazem parte da nossa história, mas são capazes de contá-la. Podemos dizer que a doçaria luso-brasileira, com o passar do tempo, tornou-se histórica e simbólica, sendo capaz de aproximar os comensais da cultura intangível.

Sendo assim, a doçaria luso-brasileira é um reflexo da mistura de culturas que ocorreu no Brasil, tendo o açúcar como principal ingrediente trazido pelos portugueses. A contribuição dos povos indígenas e africanos foi essencial para a formação da culinária brasileira, e isso também se reflete na doçaria.

2.3 A doçaria Conventual

Em Portugal, a presença feminina na doçaria se fez com grande maestria nos conventos, onde se desenvolveu a chamada Doçaria Conventual, cuja prática foi atrelada ao calendário religioso em devoção aos santos padroeiros portugueses. Os doces eram preparados nesses espaços tanto para a oferta quanto para a comercialização.

Durante a época Moderna, observa-se em Portugal o surgimento de novas ordens religiosas e o aumento do número de conventos. Regidos pelas decisões tomadas pelo Concílio de Trento¹⁸, esses espaços eram vistos como lugares de refúgio e educação religiosa. Por essa razão, tornou-se comum para a realeza e nobreza portuguesa, como meio de controle e reclusão, o envio de membros familiares. Ter um representante familiar, seja masculino ou feminino, nesses ambientes significava fortalecimento, preservação da honra e criação de uma aliança. Essa aliança era feita hierarquicamente, com a aceitação de dotes matrimoniais.

Segundo Isabel Drumond Braga (2015), nesses conventos havia serviçais para a realização dos serviços domésticos. Com isso, entre as obrigações com o celibato sacerdotal e os momentos tidos como livres, as freiras realizavam tarefas menos árduas, como a doçaria.

¹⁸ O concílio de Trento 1545-1563, convocado pelo papa Paulo III, foi um movimento da Reforma Católica em resposta as ideias humanistas e o movimento da Reforma Protestante encadeada pelo monge agostiniano alemão Martinho Lutero, que pregava contra os dogmas da igreja. Insatisfeita com a igreja pelo seu domínio de terras, cobranças de impostos e a sua condenação aos avanços do mercantilismo, parte da nobreza europeia, foi apoiadora das ideias luteranas. As 95 teses publicadas por Lutero em 1517, contra o cristianismo fez com que surgissem outras doutrinas religiosas, sendo a primeira o Luteranismo, houve também o surgimento de algumas vertentes religiosas ligadas à nobreza, exemplo a Anglicana criada em 1534, pelo rei da Inglaterra Henrique VII.

Por conseguinte, dentro do claustro ocorreu o aperfeiçoamento de muitas das técnicas culinárias que hoje conhecemos. Diante desses fatos, podemos inferir que a cozinha conventual ganhou forma a partir das receitas tradicionais vindas das famílias mais nobres, por essa razão são encontradas em muitas receitas as especiarias, como o cravo, erva-doce e canela, gêneros de luxo para a época.

A ligação existente entre os conventos e a Casa Real portuguesa prevaleceu até o XVIII. Em 1834, durante o reinado de D. Pedro IV, houve a dissolução das ordens religiosas pelo então maçom e ministro Joaquim Antônio de Aguiar, o “Mata-frades”¹⁹, que confiscou todo o patrimônio provido da doçaria conventual.

Durante esse período, os nomes escolhidos para os doces, passaram a serem verdadeiras “confissões, apelos, críticas, murmúrios de queixas: bolinhos de amor, esquecidos, melindres, paciências, raivas, sonhos, beijos, suspiros, abraços, caladinhos, saudades”. (CASCUDO, 2016, n. p.).

Tradicionalmente, as instituições conventuais da época possuíam o seu manuscrito de receitas, os chamados “livros de segredos”.²⁰ No convento de Santa Clara de Évora, na primeira metade do século XVIII, foi encontrada a seguinte recomendação no final de um dos “livros de segredos”: “este livro não se entregara a outrem que não seja pessoa desta casa, nem por cedência, nem por empréstimo, por afetar os proventos da feitura de doces que nesta casa são feitos”. (MONTE DO CARMO, apud BRAGA, 2015, p. 39).

Nos “livros de segredos”, além das receitas doces e salgadas, são encontrados os xaropes e “mezinhas”, remédios estes à base de açúcar, utilizados para cuidar da saúde em Portugal e suas colônias. Alguns desses manuscritos hoje fazem parte do acervo documental sobre a doçaria conventual portuguesa, sendo disponibilizados ao público em arquivos físicos e digitais.²¹

A doçaria conventual, ao ganhar fama na sociedade lusitana, passou a realizar a oferta e vendas de doces dentro e fora dos conventos. A liturgia católica obteve atenção especial na

¹⁹ Quando o ministro Joaquim Antônio de Aguiar, o "Mata-frades", em 30 de maio de 1834, aboliu as ordens religiosas em Portugal, confiscando-lhes o patrimônio capitalizado no tempo, a doçaria conventual, que não ocorria ao viver irascível do frade abrutalhado e brigão, *membrudo fradalhão de larga venta*, como desabafava Bocage, sofreu, não colapso, mas retardo no seu ritmo produtor. (CASCUDO, 2016, n. p.).

²⁰ D denominados “livros de segredos”, existiram um pouco por toda a Europa e neles se encontram matérias que tinham como palco as cozinhas. Produziam-se a partir das heranças dos conhecimentos de alimentação e de saúde antigos, elaborados e reelaborados de acordo com as práticas e as integrações de novos produtos. (BRAGA, 2015, p. 92).

²¹ Site: Arquivo Nacional Torre do Tombo < <https://antt.dglab.gov.pt/exposicoes-virtuais-2/receitas-e-mezinhas/>> Acesso em 17 de ago. 2022.

cozinha conventual, sendo reservadas determinadas receitas para os dias festivos do Santo Padroeiro, Natal e Páscoa:

[...] no século XVI, as freiras de Santa Clara, de Santarém, preparavam desfeito, pão de calo, beilhós, chouriços (doces), picado (doce), arroz doce, malassadas e farteis pelo Natal, enquanto pela Páscoa a mesa contava com desfeito de arroz e manteiga, pão de calo, pão-de-ló, biscoitos, beilhós, ovos mexidos com açúcar, queijadinhas das Endoenças e amêndoas confeitadas. (BEIRANTE apud BRAGA, 2015, p. 32).

A devoção aos Santos Padroeiros das diversas casas religiosas fez com que o calendário português fosse preenchido por romarias devocionais e festas repletas de comensais durante os doze meses do ano.

[...] Romarias, devoções coletivas aos Santos e Santas, inumeráveis invocações divinas, levam o povo a cantar e dançar, cargas, fogaças, durante os doze meses porque cada semana, praticamente, tem seu orago patrocinador de uma “festada”. Essas romarias musicais de “arraial” possuem acepipes típicos, correspondentes às estações e momentos lúdicos, indispensáveis e característicos. Festa portuguesa sem comida e bebida é uma anomalia inconcebível. (CASCUDO, 2016, n. p.).

Podemos dizer que, os Conventos ao unir as festividades religiosas com a oferta de bens alimentícios, criaram uma aproximação entre o sagrado e o profano, “uniam-se as delícias sensoriais aos tempos sagrados, o dom com o doce, a guloseima com o ritual”. Dessa forma, a distribuição do doce conventual foi se tornando ponto de interesse central no cerimonial religioso, não sendo mais possível o seu distanciamento diante das simbologias criadas. (STRUM, 2012, n.p.).

Em festas litúrgicas, gerais ou locais, os institutos religiosos, seculares e regulares, confrarias, irmandades, preparavam doces especiais. Quer pelos nomes, por que eram conhecidos, quer pelos Santos invocados na comemoração individualizada, quer ainda pelas marcas impressas com “pintadeiras” e “chavões”, e por desenhos alusivos de pó de canela em doces de prato, sem esquecer formatos simbólicos, ficaram notáveis na história da doçaria portuguesa. Muitos dos conceitos, dos feitios e dos nomes têm hoje continuidade de uso. Doces de virtudes profiláticas e curandeiras, doces simbólicos por via da forma ou da nomenclatura, – antropomórficos, ideomórficos, talismânicos, provenientes de religiões primitivas em superstição pagã, superficialmente cristianiforme, continuam hoje nas festas de Santos milagreiros e nas romarias, que lhes andam adstritas”. (CHAVES apud CASCUDO, 2016, n. p.).

De Portugal para o Brasil não veio somente o modo de fazer doces, mas toda uma tradição a eles atrelada. Uma das primeiras denúncias feitas ao tribunal do Santo Ofício²², no Brasil, refere-se à distribuição de doces durante uma procissão, na qual um indivíduo

²² [...] dise elle denunciante que Estevão Ribeiro morador em Sam Vicente lhe dise que em hua procissão das emdoenças em que hiam hu homem na figura de christo com hua cruz as costas e outros nas figuras dos fariseus puxando pella corda hia o ditto fernão roiz co hua caixa de cousas doces da misiricordia consolando os penitentes e sempre dava consollação e cousas doces aos fariseus e nada ao da figura de christo de que se escandelisou o dito Estevão Ribeiro. (MENDONÇA, p. 331). Disponível em: <https://bdlb.bn.gov.br/acervo/handle/20.500.12156.3/429232>.

chamado Fernão Roiz foi acusado de praticar judaísmo por oferecer doces ao representante da figura dos fariseus, o inimigo de Cristo, e nada aos representantes da figura de Cristo.

Na primeira visitação do Santo Ofício à colônia, em 1591, o jesuíta Luiz da Grã denunciou um mestre de açúcares da capitânia de São Vicente, cristão-novo e já falecido, sobre quem havia ouvido de terceiros. Em uma procissão na quinta-feira de endoenças, celebrando-se a Paixão de Cristo, levavam imagens de Jesus com uma cruz às costas e de fariseus. O mestre de açúcares carregava uma caixa de coisas doces fornecida pela Santa Casa da Misericórdia local para consolar os penitentes. No entanto, o denunciado "sempre dava consolação e cousas doces aos fariseus e nada ao da figura de Christo". (STRUM, 2012, n.p.).

No Brasil, assim como em Portugal, a doçaria passou a complementar a “liturgia sagrada” e o “cerimonial soberano” através do seu simbolismo. Dessa forma, os doces e festas portuguesas não apenas se adaptaram ao novo território tropical, mas também ajudaram a criar uma identidade nacional.

Conservou-se no Brasil colonial a tradição de acompanharem as procissões pessoas conduzindo tabuleiros ou caixas de doces, que iam oferecendo generosamente, se não a penitentes que se flagelavam - como em Portugal, a indivíduos que representavam figuras da Paixão ou da História Sagrada. (FREYRE, 1997, p.78).

Dessa forma, as festas promovidas pelo cristianismo oficializaram a tradição da dádiva dos doces em seus cerimoniais.

A doçaria conventual representa hoje um orgulho para o povo português, que busca a manutenção do seu saber através da valorização dos seus detentores, preservação arquivística e divulgação em feiras locais, promovidas por museus e sites que contam a história desses saberes. À doçaria conventual é conferida a exímia identidade regional lusitana.

Podemos concluir que os conventos, para além do culto religioso, reuniram diversas técnicas, o que contribuiu para a criação e o desenvolvimento da doçaria portuguesa, de uma doçaria luso-brasileira.

3 A DÁDIVA DAS AMÊNDOAS

3.1 A dádiva das amêndoas e seus simbolismos

O confeito de amêndoas é uma iguaria de Páscoa muito apreciada pelos portugueses. Durante a colonização, essa tradição chegou à Vila Rica e a outras cidades do período colonial brasileiro. Como já mencionado, no “Vocabulário Português e Latino” e no “Grande Dicionário Português ou Tesouro da Língua Portuguesa”, os confeitos consistem no resultado do ato de confeitar, cobrir com açúcar. O confeito de amêndoas resulta das amêndoas descascadas e cobertas com açúcar, e as receitas podem ter ou não essa oleaginosa como ingrediente.

No desenvolver da pesquisa, foi observado que a nomenclatura dos confeitos de amêndoas varia de país e região. Em Portugal, aparecem as amêndoas marquezinhas, amêndoas do Porto, amêndoas cobertas de Moncorvo (**Figura 6**) e amêndoas de Páscoas (**Figura 7**); na França, “dragée” (**Figura 8**); no Brasil, especificamente em Ouro Preto, as amêndoas de Santo Amaro ou simplesmente amêndoas.

O termo francês *dragée* provém do grego *tragemata*, que significa guloseima, e que por sua vez faz referência à amêndoa de Páscoa na França. Esse termo drágeas é utilizado também pela indústria alimentícia para designar os confeitos industrializados, e na indústria farmacêutica faz referência aos medicamentos que recebem uma cobertura de açúcar, geralmente comprimidos e pílulas.

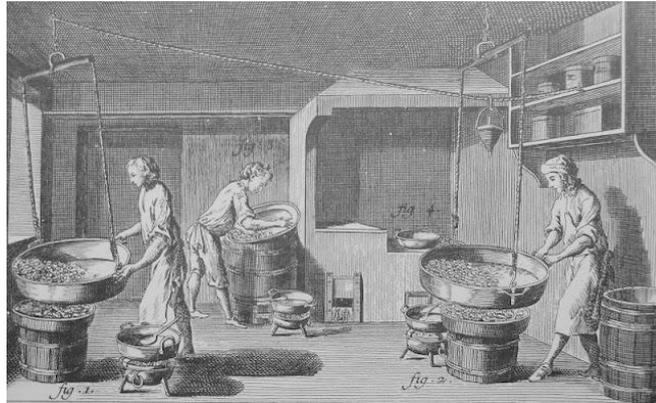
Figura 6 – Amêndoas cobertas feitas por “Cobrideiras”, produção artesanal



Fonte: Núcleo Museológico da Fotografia do Douro Superior, Câmara Municipal de Torre de Moncorvo - Caderno de Especificações das Amêndoas Cobertas de Moncorvo.

Disponível em: <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/doces-e-produtos-de-pastelaria/275-amendoas-cobertas-de-moncorvo>

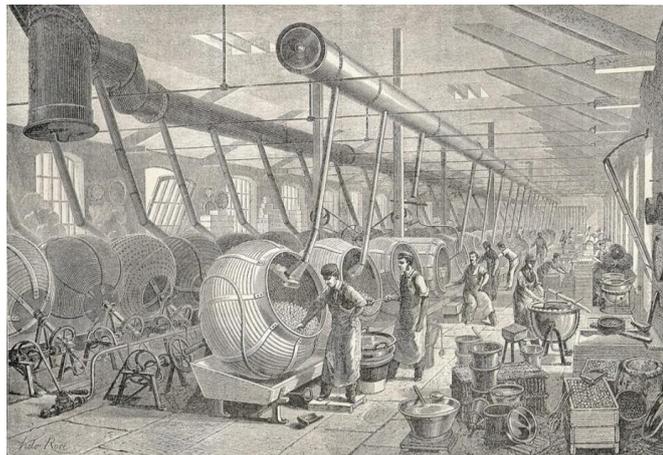
Figura 7 - Amêndoas da Páscoa ou confeitos, produção semi-industrial



Fonte: Coleção privada

Disponível em: < <https://historiaschistoria.blogspot.com/2017/04/amendoas-da-pascoa.html> >

Figura 8 - Amêndoas ou dragées, produção industrial



Fonte: Coleção privada

Disponível em: <https://historiaschistoria.blogspot.com/2017/04/amendoas-da-pascoa.html>

A teoria sobre o surgimento dos confeitos de amêndoas está relacionada com as boticas e as drágeas ou “*grageas*”. Acredita-se que uma espécie amarga do fruto teria sido coberta com açúcar por um médico árabe com o intuito de tornar o seu consumo mais agradável ao paladar dos pacientes.

Na obra “Grande dicionário português ou Thesouro da língua portuguesa”, de autoria do Dr. Frei Domingos Vieira (1871), juntamente com a definição de amêndoas confeitadas aparecem as seguintes definições:

[...] Amendoas doces, base de muitas preparações medicas emulsivas. Amêndoa amarga, as que encerram os mesmos principios que as amendoas doces, mas que contem especialmente um veneno bastante energico chamado ácido ‘hydrociánico’ [...]. (VIEIRA, 1871, p. 368).

Em 1873, o volume III do “Grande dicionario português ou Thesouro da língua portuguesa” define “*grageas*” como sendo:

Gragêa, s. f. Espécie de confeitos seccos, muito miúdos, preparados com amêndoas, fruetas miúdas, sementes, bocadinhos de cascas ou raízes aromáticas, etc.. que se cobrem com uma massa adocicada ou com assucar crystallizado. As gragêas são hoje muito usadas em phamacia pela facilidade com que se atenua ou disfarça o mau gosto de alguns medicamentos, para melhor poderem ser tomados pelas crianças e pessoas delicadas. (VIEIRA, 1873, vol. III, p. 113).

O “Dicionario de medicina popular” de Pedro Luiz Napoleão Chernoviz 1812-1881, traz nas páginas de anúncios e propagandas os “Confeitos vermifugos de Royer”:

Estes confeitos tão preconizados pelos médicos actua infallirelmente, o seu gosto é assaz agradável, as crianças os chupam sem a menor repugnância, e até por gosto. [...]

Administram-se estes confeitos em jejum, durante três dias seguidos : 1 confeito para as crianças de meuos de 2 annos de idade; 2 confeitos para as de menos de 5 annos de idade; 4, para as de 6 a 10 annos de idade; 5, para as de 10 a 15 annos de idade; 6, para os adultos. (CHERNOVIZ, 1812-1881, p.).

Machado de Assis (1892), em “A semana” também colabora com essa teoria ao dizer que:

Um fino espírito deste país, político e filosófico, definia-me uma vez as nossas farmácias como outras tantas confeitarias. Confesso que antes as quero confeitarias, que palácio dos Bórgias; não tanto porque nestes se possa achar a morte, como porque nós amamos os confeitos, e os frascos vindos do exterior têm ar de trazer amêndoas. É bom encontrar a saúde onde só se procura gulodice. (MACHADO DE ASSIS, 1996).

Como já mencionado no “livro dos regimentos dos oficiais mecânicos da cidade de Lisboa” (1572-1808), os confeitores podiam fazer com o açúcar “as coisas que se fazem para doenças de quenturas”. Isso nos leva a entender que, assim como nas boticas, alguns doces/medicamentos eram vendidos nas tendas dos confeitores. (AML-AH, 1572-1808, lib. 1, cap. 67, fl. 294).

Segundo os princípios da Medicina Humoral, para se ter saúde, o corpo deveria ser mantido no temperamento sanguíneo, ou seja, quente e úmido. O açúcar, por muito tempo, foi considerado como o tempero capaz de equilibrar os humores. Sendo assim, a ingestão de certos doces serviria tanto para cuidar da saúde quanto para se alimentar.

A amendoeira é originária da Ásia. A etimologia da palavra amêndoa vem do latim “*amygdala*” e, em grego, “*amygdále*”. Os romanos usavam o termo “noz grega”. É uma das poucas árvores citadas no Antigo Testamento, havendo oito passagens bíblicas que revelam a

aproximação de Deus com o homem por intermédio da amendoeira²³. Isso sugere uma relação entre os confeitos de amêndoas e algumas festas religiosas.

Segundo o livro de Êxodo 25:1-40, Deus se dirigiu a Moisés para que fosse construído um santuário, no qual Ele pudesse habitar. Foi então passado o modelo da habitação, bem como o seu mobiliário. Dentre os móveis escolhidos por Deus, está o *Menorah*, o candelabro de sete braços que, conforme o modelo apresentado foi feito em uma única peça de ouro puro batido (**Figura 9**).

Numa haste haverá três copos a modo de amêndoas, um botão e uma flor; e três copos a modo de amêndoas na outra haste, um botão e uma flor; assim serão as seis hastes que saem do candelabro.

Mas no candelabro mesmo haverá quatro copos a modo de amêndoas, com seus botões e com suas flores;

E um botão debaixo de duas hastes que saem dele; e ainda um botão debaixo de duas outras hastes que saem dele; e ainda um botão debaixo de duas outras hastes que saem dele; assim se fará com as seis hastes que saem do candelabro.

Os seus botões e as suas hastes serão do mesmo; tudo será de uma só peça, obra batida de ouro puro.

Também lhe farás sete lâmpadas, as quais se acenderão para iluminar defronte dele. (Êxodo 25:37-40).

Figura 9 - Representação de um Menorah em um códice hebraico do século XIII, Bíblia Judaicas



Fonte: Bíblias Judaicas. Trata-se de um Tanach, um Antigo Testamento, que foi produzido na cidade catalã de Cervera, Espanha.

Disponível em: <https://noticiasdesiao.com/2018/02/a-biblia-de-cervera/>

²³ Amendoeira he arvore, que na sagrada Escritura se acha muitas vezes referida, encobrin-do mysterios profundos, como ella sabe encobrir seu fructo, & ser mysteriosa nelle. [...] Como também escondem mysterio aquellas palavras do Esclefiastico. Que florecerá a Amendoeira., pela qual os Padres antigos entendem o mesmo Christo. [...] Senão quisermos dizer, que fisa vara que ele vio de Amendoeira, eráo segurissimas esperanças do Filho de Deos haver de encarnar cedo, & vestir-se de nossa humanidade; como alguns Authores querem que se entédão por Christo nossa única esperança aquellas palavras do Esclesiastes: forest mygdalus, que querem dizer: florecerá a Amendoeira. A qual tem cortiça amargosa, & o miolo saborosíssimo, e Chisto teve carne sugeita a amarguras, & teve Divindade chea de toda a doçura. Esta singular Amendoeira então se diz que mostrou flores quando refloreceo em sua gloriosíssima Refurreição, sendo primeiro secca, mortificada, & abatida em sua santíssima Morte, & Payxáo. (BARREIRA, 1698, p.194).

A escolha das flores da amendoeira por Deus para adornar a *Menorah* lhe atribui relevância e representatividade simbólica na literatura bíblica. “Foi construída, assim, uma clara associação entre Deus, enquanto fonte da vida, e a amendoeira”. (NETO, 2016, p.62).

A representação da *Menorah* pode ser observada no Arco de Tito em Roma, Itália (**Figura 10**). Este foi um dos troféus tomados de Jerusalém pelos romanos após a destruição do Segundo Templo, durante a primeira guerra judaico-romana, por volta de 70 d.C. A sua representação no Arco de Tito é uma das provas da existência desse candelabro fora da mencionada passagem bíblica.

Figura 10 - Representação do Menorah, Arco de Tito em Roma, Itália



Disponível em: <https://www.shalom.it/blog/cultura-a-roma-bc211/la-menora-energia-di-un-simbolo-b1126031>

Na primavera, a amendoeira é a primeira árvore a florescer, antes mesmo do término do inverno. Para os sábios escritos do Talmude, esse fato explica a escolha da amendoeira por Deus para profetizar a destruição do Templo de Jerusalém.

Ainda veio a mim a palavra do Senhor, dizendo: Que é que vês, Jeremias? E eu disse: Vejo uma vara de amendoeira.

O Senhor me disse: Você viu bem, porque eu estou vigiando para que a minha palavra se cumpra. (Jeremias, 1: 11, 12).

Para Neto (2016) e outros teóricos, a similaridade em hebraico das palavras *shaged* (amendoeira) e *shoqued* (vigilante) demonstra a aproximação simbólica dessa árvore e a presença de Deus. Na bíblia, a palavra “vara” significa pessoas, “vejo uma vara de amendoeira”, vejo uma pessoa vigilante.

A Páscoa em hebraico, *Passach*, é a mais importante comemoração judaica e significa a passagem. O Antigo Testamento, no livro do Êxodo 12:1-51, fala da *Passach*, em que o povo de Israel é libertado do cativeiro no Egito.

A Páscoa cristã tem sua origem no Judaísmo e, a partir do Concílio de Nicéia no século IV d.C., passou a ser celebrada no equinócio da primavera, entre os meses de março e

abril. O Domingo de Ramos, que inicia a Semana Santa, é o último da Quaresma e serve como uma ponte entre ela e a Páscoa. Na tradição católica, a Páscoa representa a morte e a ressurreição de Cristo, simbolizando a passagem do homem de um estado de pecado para a graça, do vale de lágrimas para a glória do céu (MODESTO; PRAÇA; CALVET, 1999, p.32).

A *Mandorla*, que em italiano significa amêndoa, é outro símbolo criado diante da representatividade que a amendoeira adquiriu entre os povos Ortodoxos Orientais. Nos países à margem do Mediterrâneo até o Irã, nas representações ligadas à iconografia bizantina, Jesus (**Figura 11**) e Maria aparecem envolvidos em uma auréola oval, semelhante ao formato de uma amêndoa, símbolo de glória e apoteose.

Figura 11 - A Ressurreição de Jesus por Pietro Vannucci



Fonte: Palácio Apostólico, Vaticano. Pietro Vannucci, conhecido como ‘il Perugino’ (1448-1523), A Ressurreição, têmpera sobre madeira com moldura dourada, 1499-1500.

Disponível em: <https://www.vaticannews.va/pt/vaticano/news/2020-05/beleza-arte-fe-consolacao-oracao-42.html>

A história alimentar da amendoeira demonstra que, assim como o açúcar, as amêndoas foram notoriamente utilizadas pelas boticas e cozinhas europeias. Da união desses dois ingredientes e incorporado à tradição judaico-cristã, surgiram os confeitos de amêndoas, que passaram a ser ofertados em algumas celebrações, em especial na Páscoa.

Em Portugal, a tradicional festa em comemoração à Páscoa passa pelas liturgias e a oferta de bens de natureza alimentar. Em comemoração à Páscoa, diversas receitas tradicionais do período são feitas, como folar²⁴, o ovo²⁵ e as famosas amêndoas de Páscoa.

Assim, os confeitos de amêndoas são tradicionalmente ofertados com o mesmo significado dos ovos de Páscoa: fecundidade e renovação. A tradição do folar de Páscoa é muitas vezes substituída pela das amêndoas de Páscoa. "Assim, em vez de dar (ou receber) o folar, também se diz dar (ou receber) as amêndoas" (MODESTO; PRAÇA; CALVET, 1999, p.88).

A oferta de amêndoas confeitadas entre os padrinhos e os afilhados é outra tradição portuguesa. Teófilo Braga (1885), em seu livro “Povo Português nos seus costumes, crenças e tradições”, nos traz uma crença antiga ligada à amêndoas:

[...] se a criança se demora a fallar, a madrinha é que a póde curar levando-a dentro de um sacco a trez casas da visinhança, em trez dias a fio, pedindo: “Dae uma esmolinha À menina do folie, Que quer fallar e não póde”. No Minho faz-se com que a criança segure um cartucho de confeitos, e passa-se com ella debaixo do andor de S. Luiz, dizendo: “S. Luiz, rei de França, Dae falia a esta criança, Que ella quer fallar e cança”. (BRAGA, 1885, p. 103).

Em casamentos, os confeitos de amêndoas são ofertados como símbolo de fertilidade e abundância. Essa tradição de origem italiana tem seu fundamento nas atribuições simbólicas feitas à amendoeira.²⁶

Essas tradições judaico-cristãs de matriz mediterrânea nos remetem aos fenômenos de trocas, observados pelo sociólogo e antropólogo francês Marcel Mauss no livro "Ensaio sobre a Dádiva", que analisa o ato de dar, receber e retribuir presentes entre os povos antigos.

A partir do entendimento de Mauss (2016), podemos dizer que a dádiva é coletiva e não individual, sendo algo mútuo. Sendo assim, a obrigação de dar, de um lado, e receber do outro, é uma construção social da qual não se pode desvincular, devido ao espírito existente na coisa dada.

²⁴ O folar talvez mais corrente em Portugal é um “bolo de massa seca, doce, e ligada, feito com farinha de trigo, ovos, leite, azeite, banha ou pingue, açúcar e fermento, e condimentado com canela e erva-doce – uma espécie de fogaça- encimado, conforme o seu tamanho, por um ou vários ovos cozidos inteiros e em certos lugares tingidos, meio incrustados e visíveis sob as tiras de massa que os recobrem” (MODESTO; PRAÇA; CALVET, 1999, p.13).

²⁵ Os símbolos alimentares da Páscoa têm, durante todo este período, uma forte presença, a começar pelo ovo que, estando na origem de tudo (ab ovo...), é geralmente considerado como “símbolo de fecundidade e da abundância” (MODESTO; PRAÇA; CALVET, 1999, p.67).

²⁶ [...] que ella he figura de esperanças bem fundadas, que promettem certos , seguros bens, porque esta arvore não somente apregoa fertilidade em mostrar flores tanto na manhã da Primavera, mas também prognostica fartura de paõ, que este anno se ha de seguir; porque escrevem os naturaes, que quando virmos as Amendoeiras carregadas de frutto depois que lhe cahio a flor, he final de grande fertilidade, & abundancia de paõ,que este anno haverá. (BARREIRA, 1698, p.192).

Ademais, essa obrigação se exprime de maneira mítica, imaginária ou, se quiserem, simbólica e coletiva: ela assume o aspecto do interesse ligado às coisas trocadas: estas jamais se separam completamente de quem as troca; a comunhão e a aliança que elas estabelecem são relativamente indissolúveis. (MAUSS, 2003, p. 232).

Dessa forma, a dádiva é capaz de criar uma associação simbólica, mediante a uma crença, que não só aproxima a coisa dada do homem, mas também o homem do que é considerado por ele como sagrado. Assim, o que faz os confeitos de amêndoas serem tão especiais não é somente o sabor adocicado vindo do açúcar e a crença no seu poder curativo, mas toda uma aura divina que envolve a amendoeira.

Podemos dizer que, independentemente do contexto ou época em que uma sociedade se encontra, seja moderna ou tradicional, há uma dimensão simbólica que a leva a uma forma de aliança mediante ao ato de dar, receber e retribuir. A representatividade simbólica da amendoeira para os povos antigos foi capaz de criar todo o imaginário simbólico que hoje envolve os confeitos de amêndoas.

Em resumo, a tradição de ofertar confeitos de amêndoas em contextos festivos, como a Páscoa e os casamentos, é um reflexo da dimensão simbólica que permeia as relações humanas em todas as épocas e culturas. A crença na capacidade curativa da amendoeira e a associação simbólica com a fertilidade e a abundância são exemplos do poder que as tradições ancestrais exercem sobre as práticas culturais. Assim, os confeitos de amêndoas continuam a ser um símbolo de conexão e aliança entre pessoas, mesmo em tempos modernos e globalizados.

3.2 A presença dos confeitos na pintura de Josefa de Óbidos

O tema natureza-morta é conhecido por trazer para dentro da pintura o protagonismo de objetos e seres inanimados, organizados em um campo estético capaz de revelar os aspectos do cotidiano e sua época. As primeiras representações de natureza-morta com doces surgiram a partir do século XVII, período em que o açúcar se equiparava ao mel, símbolo da doçura espiritual, em valores sociais, incluindo o religioso. Sendo assim, o doce levado à mesa demonstrava sofisticação, celebração e religiosidade.

Os hábitos alimentares foram registrados por muitos artistas do Barroco²⁷ português. Em se tratando de uma sociedade basicamente analfabeta, a pintura nesse período continuou sendo utilizada na educação religiosa como uma forma de comunicação simbólica.

²⁷ Marcado pela crise do antropocentrismo renascentista e pelo retorno ao teocentrismo medieval, o barroco foi uma época de modificações e conquistas que avivaram o homem, especialmente no campo religioso. A dialética

Trago como representante da mesa portuguesa no gênero natureza-morta no Barroco a pintora Josefa de Ayala Camacho Figueira Cabrera Romero²⁸, nascida em 1630 em Sevilha, Espanha, e falecida em 1684 em Óbidos, Portugal. Durante certo período, Josefa frequentou o convento de Santa Ana em Coimbra, Portugal. Como pintora, obteve reconhecimento ainda em vida, com encomendas vindas da realeza e do clero, em um contexto em que a igreja passava pela contrarreforma e necessitava de se afirmar perante seus fiéis. Em várias de suas obras, a artista assinou como “Josefa em Óbidos”, ficando conhecida por “Josefa de Óbidos”.

Influenciada pela educação religiosa, a partir de temas cristãos e de um sentimento religioso percebido nas coisas inanimadas, Josefa de Óbidos representava a mesa em suas pinturas como algo sagrado, uma dádiva divina da natureza ao homem. Em algumas de suas pinturas são observados inúmeros doces tradicionais, como "pão-de-ló, folar da Páscoa, queijadas, bolos de amêndoas, doces de colher, rebuçados vidrados de açúcar, confeitos de amêndoas e morcelas doces" (PINTO apud MARQUES, 2021, p. 122).

Na “natureza-morta com caixas, barros e flores” (**Figura 12**), além dos utensílios domésticos, chama atenção as pequenas esferas irregulares nas cores branca e vermelha, indicando se tratar de confeitos semelhantes aos “confeitos do Porto” descrito no “Vocabulário Portuguez e Latino”, 1712-1728:

Confeitos do Porto. São feitos como as nossas amendoas cobertas, mas redondos, e do tamanho de medronhos. Outros não tem amendoas algumas, mas são todos feitos de açúcar, e muito duros, e ambarados”. (BLUTEAU, 1712-1728, p. 254).

dos valores como o material e o espiritual, a razão e a emoção, o corpo e a alma, altera os costumes, as relações sociais, a cultura, o modo de pensar e a imaginação do homem de Seiscentos, marcando o período que engloba diferentes linguagens estéticas. MARQUES, 2021, p. 122).

²⁸ Adotou a referência toponímica em seu apelido: Josefa de Óbidos, como nos é habitualmente reconhecida. O pai, Baltazar Gomes Figueira (Óbidos, 1604- 1674) teve oficina em Sevilha, onde ensinava os seus discípulos. A primogénita do casal formado pelo pintor e pela mãe, a nobre andaluza D. Catarina de Ayala Camacho Cabrera Romero (? – depois de 1684), adquiriu de maneira natural a profissão. Talvez tivesse o seu lugar predestinado, pois além do pai a ter preparado precocemente, o padrinho de Josefa, Francisco Herrera – o velho (1590- 1656), também era artista, e o avô materno era aficionado pelas artes. SERRÃO,2003; PINTO, 2010 apud MARQUES, 2021, p. 122).

Figura 12 - Representação de confeitos de açúcar, natureza morta, século XVII



Fonte: MNAA-Museum National Museum of Ancient Art/Josefa de Óbidos, Natureza morta com caixas, barros e flores, c. 1660-70 A.53,9 x L.89,2 cm Óleo sobre tela.

Disponível em: <https://useum.org/artwork/Still-life-with-boxes-glass-and-ceramic-planter-Josefa-de-Obidos-1660>

Outra pintura de Josefa de Óbidos que aparece os confeitos é a “natureza-morta com doces e barros” (**Figura 13**). A cena foi organizada no plano horizontal e os utensílios usados na composição foram o púcaro, bilha de barro, caixas, tabuleiro, pote metálico e de barro, repletos de guloseimas, doces e confeitos em meio às flores e tecidos.

Figura 13 - Representação de confeitos de açúcar, natureza morta, século XVII



Fonte: MNAA-Museum National Museum of Ancient Art/Josefa de Óbidos, natureza-morta com doces e barros, 1676 A.85,0 x L.161,0 cm, Óleo sobre tela.

Disponível em: <https://useum.org/artwork/Untitled-Josefa-de-Obidos>

A análise simbólica de alguns elementos dessa pintura foi realizada a partir do “Tratado das significações das plantas, flores, e frutos, que se referem na Sagrada Escritura: tiradas de divinas, e humanas letras” de 1698.

Nessa pintura, a cor vermelha que domina a cena alude ao sangue e sacrifício de Jesus, ao passo que a cor branca o traz à vida, luz e ressurreição. Nota-se que alguns dos elementos são representados simultaneamente por essas duas cores.

As rosas e os lírios são as principais flores que "Deus pusera no paraíso terrestre", fazem referência a Maria e a José, mãe e pai adotivo de Jesus, simbolizam respectivamente graça e pureza. As rosas e os lírios, quando fechados, significam a passagem anterior à paixão de Cristo, abertas após a ressurreição de Cristo. A presença das palmas²⁹ serve para lembrar a entrada de Jesus em Jerusalém, sendo um sinal sagrado da presença e proteção divina. (BARREIRA, 1698, p. 333)

Na caixa à direita e espalhadas sobre a mesa, há hóstias, que no cristianismo simbolizam o corpo de Cristo em comunhão. Misturadas entre elas estão as amêndoas envolvidas no amargor de suas cascas, que por sua vez esconde a doçura existente em seu fruto. Os dois cravos com cabeça de flor e a dupla de palmas com borboletas reforçam a ideia da representação da paixão e ressurreição de Cristo.

Sobre a mesa e espalhados entre as guloseimas, parecem estar os confeitos de amêndoas. Na Páscoa cristã, as amêndoas confeitadas simbolizam a presença de Jesus, que escondeu sua divindade por trás de sua natureza humana. Chama a atenção, mais ao centro, o pote metálico no qual está gravado o brasão da família que celebra a ocasião.

A análise iconográfica realizada nesta pintura demonstrou tratar-se de uma comemoração com referências simbólicas na Páscoa. A cena revela uma relação entre o sagrado e o profano, isto é, entre a celebração religiosa e a prática alimentar. A complexidade das escolhas da artista pode ser entendida pela relação entre o sujeito e o objeto, em que o processo criativo se mistura com a vida real, “a partir da entrega visual e das competências cognitivas, psicofísicas e sensoriais” da artista (MARQUES, 2021, p. 135).

Em suma, esse tipo de registo pictórico tem sua importância histórica e etnográfica na representação comportamental, onde a simples exposição de objetos à mesa é capaz de revelar alguns aspectos do cotidiano. A pintura Barroca com as suas simbologias sagradas nos permite analisar a composição da cena fora do horizonte das técnicas empregadas,

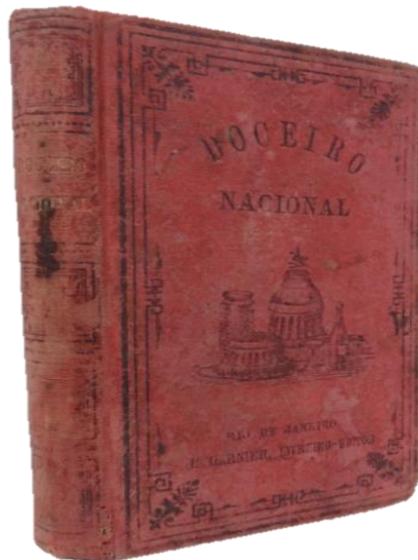
²⁹ Santo Augustinho diz que a palma he symbolo da vittoria , & que os ramos da palma com que os de jerusalem fahirão a receber o Senhor, significavão a Vittoria,com a qual morrendo havia de vencer a morte , & triunfar do príncipe das trevas no alto da Cruz. (BARREIRA, 1698, p.65).

proporcionando revelações de um passado, onde a natureza-morta foi além, ao representar a satisfação espiritual de quem a pintou, observou e ainda observa. Além disso, a presença de simbologias sagradas na pintura barroca nos permite compreender a forte influência religiosa na sociedade da época, assim como a importância que a arte tinha para a expressão da espiritualidade.

3.3 O “Doceiro Nacional” e os confeitos

A obra “Doceiro Nacional ou Arte de fazer toda a qualidade de doces” (**Figura 14**), é um dos mais significativos registros da especialização da doçaria no Brasil. Não se sabe quando foi a sua primeira publicação, a mais conhecida e acessível é a 4ª edição de 1895. Esse livro é considerado um marco na especialização da doçaria brasileira e revela a diversidade de ingredientes utilizados na época, além de técnicas e receitas que foram passadas de geração em geração.

Figura 14 - Capa do livro “Doceiro Nacional ou Arte de fazer toda a qualidade de doces” de 1895



Disponível em: <https://www.veranunesleiloes.com.br/peca.asp?ID=5453458>

Esta obra contém 1.200 (mil e duzentas) receitas, conhecidas e inéditas para a época, organizadas em três partes: 1ª Parte “Doceiro e confeitores” com XVII capítulos, 2ª Parte “O pasteleiro” com XI capítulos e 3ª Parte “O limonadeiro e sorveteiro” com X capítulos. Além das receitas, a obra traz informações e instruções gerais sobre os ingredientes e utensílios utilizados na doçaria. Atentamos às observações e conclusões na introdução da 1ª Parte: “Doceiro e confeitores” e no Capítulo XIII “Confeitos”.

Sendo o açúcar o principal ingrediente de um doce, a introdução do 1º capítulo do “Doceiro Nacional ou Arte de Fazer Toda a Qualidade de Doces” é dedicada a essa iguaria, com recomendações acerca da importância de se “conhecer bem sua origem, composição, qualidade e preparação” (O DOCEIRO NACIONAL, 1895, p. 09).

Tendo como referência a forma de produção do açúcar “candi”, cãndi ou “qandi”, técnica de cristalização do caldo da cana na Ilha de Creta, durante a Idade Média, o receituário define que:

O assucar em estado puro é sem côr, solido, e sem cheiro; é transparente, sendo crystallizado, como acontece no assucar candi, tem um gosto doce e agradável, e esfregando-se dois pedaços no escuro, um contra o outro, saem-lhe faíscas luminosas. (O DOCEIRO NACIONAL, 1895, p.09).

Quanto à qualidade e preparação do açúcar a ser empregado nos doces, com o intuito de atingir a depuração e clarificação satisfatórias, são apresentadas diversas receitas e técnicas, que vão desde o uso da cal, clara de ovo e banana, até o exótico sangue de boi.

Para o tingimento do açúcar utilizado nos confeitos, além das diversas receitas de tintas e cores apresentadas, há uma preocupação com relação à pigmentação, sendo recomendado que estes sejam de origem vegetal e não mineral. O “Dicionário de Medicina Popular” de Pedro Luiz Napoleão Chernoviz (1812-1881) também apresenta essa discussão sobre os “confeitos coloridos” e a saúde:

Os confeitos simples, isto é, aquellos que são feitos simplesmente com assucar, não apresentam inconveniente algum, á excepção das indigestões que resultam ás vezes da ingestão considerável d'estas substancias. Mas os accidentes, que podem occasionar os confeitos, dependem das substancias corantes que se empregam para lhes dar côr. (CHERNOVIZ, 1812-1881, p.662)

Com relação aos utensílios e equipamentos utilizados nas feituradas são descritos o formato, material, temperatura ideal e a utilização na confeitaria. Pensando mais uma vez na saúde dos comensais, com relação ao uso do tacho de cobre, a partir do conhecimento existente na época, são deixadas as seguintes recomendações:

Tachos de cobre. Os tachos e outros utensilios não deve ser estanhados, mas sempre bem polidos antes de usar-se, porque o sumo dos fructos, não ataca o cobre, entretanto que ataca o estanho, tornando-o preto pelo calor, em seguida dissolvendo-o, e portanto tornando as iguarias nocivas á saúde. (O DOCEIRO NACIONAL, 1895, p.03 e p.04).

Em substituição às unhas de mexer, úteis ao fazer dos confeitos, é apresentado a seguinte solução:

Unhas de mexer confeitos. São dedaes de osso ou marfim que se enfião nos 5 dedos das mãos para mexer os confeitos; nas provincias de S. Paulo e Minas, usão-se de

cascas de pinhões que preenchem perfeitamente o fim que se deseja. (O DOCEIRO NACIONAL, 1895, p.08).

No Capítulo XIII, “Confeitos”, do “Doceiro Nacional”, há algumas etapas que devem ser seguidas para a confecção dos confeitos, entre elas o cobrimento e o alisamento. Por exigir grande perícia e prática no preparo ao “modo antigo manual”, são apresentadas as seguintes dicas:

[...] primeiro, não manipular maior quantidade de amêndoas ou ingredientes do que a que cabe na bacia; segundo, manipular bem os confeitos com as mão; terceiro, temperar convenientemente o forno para que não fique nem muito quente, nem muito frio; quarto, evitar com muito cuidado que adhera o assucar no fundo da bacia, etc. (O DOCEIRO NACIONAL, 1895, p. 109).

No livro “Doceiro Nacional” foi encontrado oito receitas de confeitos. Abaixo seguem algumas delas.

3. Confeitos de amêndoas á moda de Paris

Tomão-se dez libras³⁰ de amêndoas descascadas e bem seccas, oito libras de assucar e doze onças³¹ de polvilho. Humedecem-se as amêndoas com uma solução concentrada de goma-arabia, deixão-se seccar; faz-se entretanto com o assucar uma calda que se leva ao ponto de espelho, tira-se do fogo, e mistura-se-lhe o polvilho desfeito em uni pouco de água : mexe-se bem, e vai-se deitando por cima das amêndoas, fazendo-se os confeitos, como acaba de ser indicado. (O DOCEIRO NACIONAL, 1895, p. 110).

6. Confeitos de herva doce á Fluminense

Limpas e seccas duas libras de herva doce, faz-se uma calda com quatro libras de assucar, acrescenta-se meia libra de polvilho, e acabão-se de fazer os confeitos pelo modo indicado. Pelo mesmo modo fazem-se confeitos com pedacinhos de canella, com cravos da índia, com diferentes doces de fruetas cortados em pedacinhos, com amendoins inteiros, com sapucaias, com coquinhos da índia, de embrejauba, e com raízes de junça.

7. Confeitos de herva doce á Mineira

Lavão-se, e depois seccão-se, duas libras de herva doce. Em seguida, esfregão-se entre as mãos, e passão-se por um a peneira, para separar, quanto fôr possível, os pés das fructinhas. Tendo-se feito uma calda com cinco libras de assucar, fazem-se os confeitos pelo modo ordinário. (O DOCEIRO NACIONAL, 1895, p. 111).

A título de comparação segue também a receita de confeitos encontrada no livro “Um Tratado da cozinha Portuguesa do século XV”³², considerado o mais antigo do gênero em língua portuguesa.

³⁰ A libra, cujo símbolo é lb, consiste numa unidade da grandeza física massa. É muito utilizada no sistema inglês e é definida como 0,45359237 quilogramas. Porto Editora – *libra (lb)* na Infopédia [em linha]. Porto: Porto Editora. [consult. 2022-09-09 15:48:52]. Disponível em: [https://www.infopedia.pt/\\$libra-\(lb\)](https://www.infopedia.pt/$libra-(lb))

³¹ A onça, cujo símbolo é oz, consiste numa unidade da grandeza física massa. É uma unidade de massa anglo-saxónica pertencente ao sistema avoirdupois e é equivalente a 28,349 g. Porto Editora – *onça (oz)* na Infopédia [em linha]. Porto: Porto Editora. [consult. 2022-09-09 15:36:36]. Disponível em: [https://www.infopedia.pt/\\$onca-\(oz\)](https://www.infopedia.pt/$onca-(oz))

³² O livro “Um tratado da cozinha Portuguesa do século XV”, a partir da sua forma manuscrita, foi adaptado ao português contemporâneo e disponibilizado em formato digital pelo Ministério da Cultura, Fundação Biblioteca

Confeitos: Torrem meio quilo de erva-doce e limpem-na numa peneira. Em seguida façam uma calda com quatro quilos de açúcar, levando o tacho ao fogo brando. Quando levantar fervura, que forme pérolas na tona, deem dentro a erva-doce torrada, conservando o tacho sempre sobre brasas, para que a fervura seja a mais branda possível. Quando estiver quase no ponto do confeito, adicionem um pouco de água-de-flor.

É importante nunca deixar o tacho sobre labaredas. (GOMES FILHO, 1994, s/p).

Outra referência do modo de fazer e das iguarias utilizadas nos confeitos foi encontrada no “Vocabulário Portuguez e Latino” do padre D. Rafael Bluteaud escrito entre 1638-1734:

Confeitos do Porto. São feitos com as nossas amêndoas cobertas, mas redondos, e do tamanho de medronhos. Outros não tem amêndoas algumas, mas são todos feitos de açúcar, e muito duros, e ambarados[...]. (BLUTEAUD, 1638-1734, P. 1 A-L, fl. 254).

[...] Canelões, confeitos de canela coberta de assucar a modo de amêndoas confeitada [...]. (BLUTEAUD, 1638-1734, Vol. 1 A-K, fl. 225).

CONFITOS, f. m. pl. herva doce coberta de assucar, fica em varias figuras, faz-se deitando-lhe calda grossa, n'hum bacia ao fogo, mexendo-se [...]. (BLUTEAUD, 1638-1734, Vol. 1 A-K, fl. 307).

Nas receitas de confeitos encontradas no "Doceiro Nacional", as amêndoas como ingrediente estão presentes somente nos confeitos à moda de Paris e europeia, enquanto que nas demais há especiarias ou frutos tropicais.

Nos “confeitos de erva doce à Fluminense”, além das ervas-doces, é sugerido o uso de canela e cravo, bem como de pedacinhos de frutos, como amendoim, sapucaias, coquinhos da Índia e raízes de embiraúba e junça.

Para fazer os “confeitos de herva doce à Mineira”, como os fluminenses aparecem as ervas-doces, sendo estas receitas similares a apresentada no livro “Um tratado da cozinha Portuguesa do século XV”. No “Vocabulário Portuguez e Latino” de Bluteaud (1638-1734), além da erva-doce e da canela, também são mencionadas as amêndoas.

A presença dos confeitos à Mineira e à Fluminense no livro “Doceiro Nacional” é justificada pela relação comercial que existiu entre Minas Gerais e o Rio de Janeiro, pela Estrada Real. Essa ligação territorial permitiu o expressivo fluxo de importação do gênero alimentício, escravos e mercadorias europeias vindas do norte fluminense, resultando no compartilhamento de costumes e tradições vindas da Corte Portuguesa.

Com relação à denominação das receitas, em Minas Gerais, mesmo com a ausência das amêndoas nas receitas, convencionou-se chamar de “confeitos de amêndoas” ou “amêndoas”.

Em síntese, o “Doceiro Nacional ou arte de fazer toda a qualidade de doces”, é um notável registro bibliográfico sobre a doçaria brasileira. A sua dedicação aos detalhes acerca dos confeitos demonstra a importância deste fazer para época. Os nomes das receitas separadas por regiões nos permitiu traçar um registro histórico e regional, sobre os ingredientes utilizados e o intercâmbio cultural entre as províncias de Minas e do Rio.

4 AMÊNDOAS, UM PATRIMÔNIO LUSO-BRASILEIRO EM OURO PRETO

4.1 O patrimônio imaterial e o ofício das amêndoas em Ouro Preto

A cidade de Ouro Preto é reconhecida mundialmente por guardar os monumentos arquitetônicos do período colonial brasileiro. Entre 1698, data da chegada dos Bandeirantes no alto do Morro João, e 1711 já havia diversos arraiais. Com a criação da Câmara, houve a elevação do espaço à categoria de Vila. Sua importância econômica para a coroa Portuguesa em tempos auríferos lhe rendeu, em 1720, o título de Capitania de Minas Gerais. Em 1823, após a Independência do Brasil, D. Pedro I conferiu à Vila Rica o título de Imperial Cidade de Ouro Preto, permanecendo como capital do Estado de Minas Gerais até 1897, quando, por motivo político ligado ao desenvolvimento urbano, a capital foi transferida para o Curral Del Rei, atual Belo Horizonte.

Seu relativo esvaziamento populacional após a perda da administração do Estado, aliado ao seu reconhecimento como Monumento Nacional em 1933 (**Figura 15**) e ao posterior tombamento como Patrimônio Nacional pelo SPHAN (atual IPHAN) em 1938, para muitos estudiosos, foi o que assegurou a preservação do seu conjunto arquitetônico e urbanístico.

Figura 15 - Homenagem da Aviação Naval a Ouro Preto pelo título de Monumento Nacional



Fonte: Arquivo IFAC/UFOP

Em 1980, Ouro Preto foi inscrita pela UNESCO na Lista do Patrimônio Mundial, sendo o primeiro bem cultural do Brasil a receber esse título. Porém, a falta de políticas

públicas voltadas para a preservação do seu conjunto arquitetônico e urbanístico fez com que, em 2002, o título fosse ameaçado. Esse fato gerou algumas iniciativas, como seminários para avaliar as condições dos sítios históricos brasileiros. No seminário organizado pela Caixa Federal e a UNESCO em Olinda, Ouro Preto obteve moção em caráter de urgência para a sua preservação, sendo o pedido encaminhado ao Ministério da Cultura, UNESCO e à prefeitura municipal.

Como resposta, a prefeitura municipal de Ouro Preto, neste mesmo ano regulamentou a lei Orgânica Municipal no exercício da lei nº 17/2002. O artigo 165, capítulo I, artigo 1º estabeleceu que:

Ficam sob a proteção especial do Poder Público Municipal os bens culturais materiais e imateriais, de propriedade pública ou particular, existentes no município, que, dotados de valor estético, ético, filosófico, histórico, paisagístico, etnográfico ou científico, justifiquem o interesse público na sua preservação. (LEI nº 17/2002)

A lei 17/2002, em seu terceiro inciso, garante a proteção especial aos bens culturais de natureza imaterial, relacionados à identidade, memória e ação de grupos sociais de Ouro Preto.

Sobre o processo de registro do patrimônio imaterial, o capítulo V da referida lei, no artigo 20, são estabelecidos três Livros de Registro: Saberes e Práticas relacionadas ao modo de fazer, rituais e festas; Formas de Expressão literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas; e Lugares como mercados, feiras, santuários e demais lugares onde há práticas culturais coletivas.

O decreto nº 59/2005, que regulamenta a lei nº 17/2002, designa a Secretaria Municipal de Cultura e Patrimônio com o dever de criar, organizar e manter os livros de Registro. Além disso, considera como partes legítimas para requerer o registro: o proprietário, qualquer pessoa do povo, pessoas jurídicas de direito público e privado e entidades culturais do município.

Depois de inscrito em um dos Livros de Registro, ao bem registrado é assegurada pelo poder Público Municipal a guarda em banco de dados de toda documentação produzida no processo e a sua ampla divulgação e promoção. Fica a cargo do mesmo a reavaliação do bem registrado a cada cinco anos e o encaminhamento da avaliação ao Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural de Ouro Preto (COMPATRI).

No que tange a valorização e preservação do Patrimônio Cultural Imaterial, a prefeitura municipal de Ouro Preto juntamente com a Secretaria de Cultura e Turismo, através do decreto 743/2007, realizou as seguintes iniciativas:

[...] revitalização de antigas corporações musicais, revitalização da tradição natalina de pastorinhas, apoio nas festas tradicionais do calendário festivo-cultural, apoio aos grupos de culturas populares tais como: folias de reis, boi da manta, guardas de congado, corporações musicais, etc. Além disso, o programa trabalha nas pesquisas para inventário e registro dos bens imateriais do município. (DOSSIÊ, Cavalhadas, Amarantina, 2011).

No atual momento, na esfera municipal, Ouro Preto possui na categoria de Patrimônio Imaterial seis bens registrados, sendo eles: Tradicional Produção Artesanal de Doces de São Bartolomeu (2008); Festa de Nossa Senhora dos Remédios do Fundão do Cintra - Santo Antônio do Salto (2009); Cavalhadas de Amarantina (2011); Celebração do Divino Espírito Santo de São Bartolomeu (2014); Reinado de Nossa Senhora do Rosário e Santa Efigênia (2019). Os demais bens dessa categoria, a priori, são descritos individualmente nas fichas de Inventário de Proteção do Acervo Cultural (IPAC) do Município.

O Inventário consiste em um registro, serve de direcionamento para uma pesquisa documental mais profunda que visa o processo e organização do dossiê para registro. A criação de um Plano de Salvaguarda efetivo, após o processo do inventário ou dossiê é uma das formas de garantir a continuidade do bem.

Sobre as amêndoas, a prefeitura em 2012, a fim de reconhecer a sua importância como bem imaterial ouro-pretano, através do IPAC a incluiu na categoria de “ofícios e modo de fazer”.

O “Inventário Ofício das Amêndoas”, realizado pela prefeitura, conta a história das amêndoas de forma a ressaltar seus traços “ibérico-cristãos”, razão pela qual é justificada a sua presença em alguns cerimoniais religiosos na cidade. Sua oferta nas festividades é descrita como uma forma de dádiva, símbolo de gratidão para com aqueles que de alguma forma atuam nas celebrações.

A ficha do "Inventário Ofício das Amêndoas" foi realizada na Rua Tomé Afonso, número 336, bairro Água Limpa, na residência de Dona Nadir Angélica Corrêa Magalhães. Além de Dona Nadir, as executantes identificadas na época foram Maria Benância (**Figura 16**), Vera Lúcia Corrêa Pereira, Jandira Bernarda de Souza e Liliana Pereira, responsável pela confecção dos cartuchos. Em outras localidades, foram identificadas Dona Marli, no distrito de Cachoeira do Campo, e outra Dona Marli, no distrito de Antônio Pereira. Outros espaços de execução citados no inventário foram os distritos de Botafogo e Amarantina.

Figura 16 - As senhoras Nadir e Maria Benância, durante o fazer das amêndoas



Foto: Vanessa Pereira Silva

Fonte: IPAC, Ofício Amêndoas, 2012.

Dona Nadir, em entrevista concedida à prefeitura durante a realização do inventário, contou que a tradição em sua família teve início com sua irmã mais velha, Eunice Corrêa. A mesma história é contada com mais detalhes por sua sobrinha, Angélica Pereira, em outra entrevista:

Pelo o que a minha mãe conta, a minha tia deixa todo mundo sair no feriado de 21 de abril e queria testar como que faz amêndoas porque ela sempre foi doceira. Ficaram tipo torrões de açúcar que ela guardou em uma lata de alumínio, só que as irmãs chegaram da festa de 21 de abril, comeram todos os torrões, só que ela insistiu em fazer e foi perguntar Dona Gabriela Simões como que fazia né, se tava certo, aí dona Gabriela teve a ideia junto com seu João Roxo que essas bolinhas poderia ser distribuídas na Semana Santa e que ela tinha capacidade para tá fornecendo mais, o que acontece ela juntou todas as irmãs para produzir essas amêndoas e começou. O trabalho começou a render frutos, então foi crescendo, crescendo a produção e começou a fazer parte da Semana Santa. Isso assim deve ter aproximadamente umas 6 décadas que está amêndoas é produzido aqui pela nossa família. As amêndoas elas são distribuídas para figuras bíblicas no período de Semana Santa antigamente nós distribuimos toda sexta-feira da Paixão, Domingo de Ramos, Procissão do Encontro e o Domingo da Ressurreição [...] são distribuídas pelos padres, pra banda, pra os anjinhos, para figuras bíblicas [...] com o passar do tempo as tias foram falecendo e a gente falou essa tradição não pode acabar, a gente tem que continuar. É um trabalho muito gratificante. Foi aí que nós começamos a produzir só que aí numa outra roupagem e pra não perder a tradição nós resolvemos montar um selo ‘Tradição ouro-pretana Vera Corrêa filhos’. (YOUTUBE, vídeo. Prefeitura municipal de Ouro Preto. As tão famosas amêndoas da Semana Santa, 2021).

A designação do fazer no inventário da prefeitura foi “produção de balas de amêndoas”, já a pesquisa realizada mostrou que o termo mais correto seria “produção de confeitos de amêndoas”.

As transformações ocorridas no ofício identificadas pelo IPAC estão relacionadas aos utensílios, da caçarola de ferro utilizada nos primeiros experimentos de Dona Eunice ao tacho de cobre. Quanto aos ingredientes adaptados à receita, há o uso do coco nucifera, conhecido popularmente como coco-da-baía.

Foi observado que o modo de fazer as amêndoas em Ouro Preto segue etapas similares às encontradas no livro “Doceiro Nacional”, incluindo o uso de calda, tacho de cobre (**Figura 17**) e dedais de pinhão (**Figura 18**). Isso mostra que a tradição das amêndoas em Ouro Preto está enraizada em técnicas antigas de produção de doces e confeitos, que foram passadas de geração em geração.

Figura 17 - Tacho de cobre e fomalhas utilizados no fazer das amêndoas



Foto: Vanessa Pereira Silva

Fonte: IPAC, Ofício Amêndoas, 2012.

Figura 18 - Temperos, dedais de pinhão e cartucho no qual são distribuídas as amêndoas



Foto: Vanessa Pereira Silva

Fonte: IPAC, Ofício Amêndoas, 2012.

No livro “Memória Culinária de Ouro Preto”³³, em entrevista Dona Nadir descreve os passos a serem seguidos para realização da receita:

Em uma panela, coloque o açúcar e a água e leve ao fogo por uma hora. Retire a espuma escura que forma por cima e descarte. Adicione ½ copo de leite para clarear a calda (se necessário, repita o processo até que a calda fique bem clara) e reserve. Coloque o restante dos ingredientes em um tacho de cobre (posicionado em cima de um fogareiro a carvão aceso, mantendo a brasa acesa durante todo o tempo) e despeje 1 colher de sopa de calda (rala). Com o auxílio de um garfo, mexa a farinha que está sendo formada. À medida que o açúcar for incorporando os ingredientes (cravo, erva-doce, canela) e as amêndoas foram se formando, passe a mexê-las com a mão utilizando as “dedeiras” (ela utiliza cascas de pinhão), movimentando-as de um lado para o outro, fazendo um movimento circular. No momento em que a mão ficar esbranquiçada, adicione mais uma colher de calda (neste ponto a calda deve estar um pouco mais grossa). Repita esse processo até atingir a quantidade desejada. Separe as amêndoas por tamanho e embale em cartuchos de papel. Os ingredientes da receita (cravo, erva-doce, canela) podem ser substituídos por amendoim, coco ou nozes. Se for fazer de chocolate, basta adicionar chocolate em pó na calda pronta. Ao colocar a calda, ela deve cair sobre as amêndoas, que devem estar quentes, e nunca no fundo do tacho, caso contrário, elas ficam açucaradas.

Obs.: Para começar a formar as primeiras amêndoas, o processo dura cerca de uma semana. Para se obter 1kg, gastou-se cerca de 15 dias. (BEZERRA, 2015, p.17 e 18).

Como observado, a feitura tradicional das amêndoas passa por um processo demorado, que exige o contato direto das mãos da doceira na formação das florzinhas, nome carinhoso dado ao formato irregular das amêndoas. Os segredos do fazer são tantos que requerem muita força de vontade, como a de Dona Eunice. É admirável a força de vontade e dedicação das doceiras em manter viva essa tradição e em preservar um ofício tão importante para a história e cultura de Ouro Preto.

Vale ressaltar a importância que Dona Eunice teve na manutenção dessa tradição na Semana Santa de Ouro Preto. Essa prática vem sendo transmitida nas gerações da família Corrêa (**Figura 19**), o que a torna guardiã e referência no estudo e compreensão do fazer em Ouro Preto.

Atualmente Vera Lúcia Corrêa e as filhas Angélica e Juliana, trabalham na fabricação das amêndoas, uma tradição que está sendo passada de mãe para filha. A família trabalha de maneira singular, pois há todo cuidado no modo de fazer, tratamento e manuseio dos processos de fabricação das amêndoas, desde a escolha do carvão até a embalagem, em forma de cartucho. [...] São produzidos em média, 100 quilos de amêndoas para a Semana Santa. A produção é iniciada três dias após o Carnaval e durante a quaresma, essa é a rotina da família Corrêa. (OURO PRETO ONDE TODO DIA É HISTÓRIA. Amêndoas: Uma saborosa tradição da Semana Santa. Disponível em: <https://www.turismo.ouropreto.mg.gov.br/noticia/1920>. Acesso em: 17 de jan. 2023).

³³ Este livro é fruto de um projeto de resgate parcial da Memória Culinária de Ouro Preto inserido no Programa de Preservação do Patrimônio Material e Imaterial de Ouro Preto, desenvolvido no âmbito da Pró-Reitoria de Extensão da Universidade Federal de Ouro Preto. Buscou-se identificar, valorizar, resgatar e resguardar os costumes e os conhecimentos culinários do município para melhor compreensão futura da sua identidade. (BEZERRA, 2015, p. 11).

Figura 19 - Família Corrêa, amêndoas

Foto: Patrícia Souza

Disponível em: <https://www.turismo.ouropreto.mg.gov.br/noticia/1920>

No distrito de Rodrigo Silva, em Ouro Preto, o fazer das amêndoas tem sido mantido pelas mãos de Gilma Ferreira, que há anos vem fornecendo as amêndoas para as festas das redondezas, sendo: Festa de Santo Amaro, Festa de Santa Quitéria, Festa de Nossa Senhora da Conceição e Festa de Santo Antônio na cidade de Ouro Branco. Antigamente havia outras ocasiões onde as amêndoas eram distribuídas como o dia de Nossa Senhora do Rosário e mês de Maria.

As amêndoas fazem parte da vida de Gilma desde a infância, em Rodrigo Silva havia algumas senhoras, inclusive uma de suas tias que faziam as amêndoas, mas no atual momento somente ela continua a tradição. Além das festas dos padroeiros, as amêndoas feitas em Rodrigo Silva têm sido destinadas à venda em feiras e encomendas para festas de casamento, batizado e primeira eucaristia.

A divulgação do ofício do fazer das amêndoas em Ouro Preto tem sido feita através de sites, entrevistas e vídeos gravados em canais abertos, como o youtube da prefeitura de Ouro Preto. Para a sua continuidade alguns projetos e oficinas já foram realizados na cidade, como por exemplo, o programa “Guardiões do Patrimônio, um abraço protetor”, os projetos “Calendário de Manifestações Populares” e “Correndo na História”.

O programa “Guardiões do Patrimônio, um abraço protetor” (Figura 20) em Ouro Preto surgiu a partir da exposição realizada pelo arquiteto Benedito de Oliveira, representante do IPHAN, no Seminário voltado para a avaliação das condições dos Sítios Históricos Brasileiros, ocorrido em Olinda no ano de 2002. Essa exposição confrontava imagens das mudanças paisagísticas ocorridas na cidade ao longo dos anos.

Aprovado em janeiro de 2005, pelo Programa Monumenta³⁴, o projeto “Guardiões do Patrimônio, um abraço protetor” ministrou aulas sobre a história de Minas Gerais, cultura e arte barroca, arquitetura e urbanismo, patrimônio cultural e preservação sustentável. Com 39 alunos diplomados, o curso teve sua conclusão em dezembro do mesmo ano.

De acordo com a pedagogia adotada, “nossa intenção era fazer com que essas pessoas assumissem seu papel como protagonistas na conservação do patrimônio. Que elas pudessem se colocar como cidadãos capazes de formular, defender e executar projetos em suas comunidades, se colocando à frente dos processos de preservação do patrimônio na cidade. Isso foi trabalhado o tempo todo”. (PROGRAMA MONUMENTA, 2008, p. 26).

No final do curso, alguns alunos apresentaram um projeto voltado para o fomento da feitura das amêndoas na cidade. Embora não tenha havido continuidade nesse projeto específico na época, anos depois essa iniciativa veio a fazer parte de outro projeto chamado “Calendário de Manifestações Populares”.

Figura 20 - Alunos do programa “Guardiões do Patrimônio, um abraço protetor”



Fonte: IPHAN/programa Monumenta, 2008.

Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Salvaguarda_do_Patrimonio.pdf

Em 2005, com o objetivo de revitalizar e resgatar o patrimônio imaterial da cidade, tornando-o atrativo turístico, a Agência de Desenvolvimento Econômico e Social de Ouro Preto (ADOP) apresentou ao Programa Monumenta o projeto "Calendário de Manifestações Populares".

³⁴ O Monumenta na qualidade de programa do Ministério da Cultura, foi criado em 1997. No ano de 2000, com a assinatura do Contrato de Empréstimo com o Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID) e o apoio da UNESCO, deu início a sua atuação frente às demandas relativas restauração e recuperação de bens tombados nas cidades históricas protegidas pelo IPHAN. Em conjunto com o Ministério da Cultura, prefeituras e estados, desenvolve atividades voltadas para a capacitação, educação, cultura e economia.

Após a sua aprovação, o primeiro passo do projeto foi a realização de uma consulta às comunidades sobre quais festividades ou expressões culturais deveriam ser revitalizadas em cada mês do ano. Foi observado que, em sua totalidade, as escolhas tiveram como base as festividades correspondentes ao calendário católico e que a tradição do ofício das amêndoas foi contemplada em dois meses: o mês de maio, coroação da Virgem Maria, no distrito de Santa Rita, com a oficina “cartuchos de amêndoas”, e o mês de setembro, na festa de São Gonçalo, no distrito de Amarantina, com a oficina “Simbologia da amêndoa na festa”.

Outra iniciativa pública relacionada foi o projeto “Correndo na história: patrimônio, festa e cavalhadas em Amarantina” ocorrido em 2018. O projeto foi uma iniciativa da Fundação de Arte de Ouro Preto (FAOP) em conjunto com a Prefeitura Municipal. Foram desenvolvidas três oficinas, todas voltadas para a realização da tradicional festa da Cavalhada de Amarantina, oficinas de Confeção de Amêndoas (**Figura 21**), Confeção de flores e Pintura de painéis com motivos das Cavalhadas.

Figura 21 - Oficina de Confeção de Amêndoas



Fonte: Oficina FAOP, Amarantina, 2018.

A FAOP contou com a presença de Angélica Pereira Correia, considerada uma referência na cidade de Ouro Preto como detentora e guardiã do fazer das amêndoas, para ministrar a oficina de “Confeção de Amêndoas”.

Em se tratando do patrimônio material como já mencionado, Ouro Preto é uma cidade reconhecida mundialmente por sua riqueza arquitetônica e urbanística. Quanto a sua riqueza imaterial, o estudo e reconhecimento são recentes, e há muito a ser pesquisado e registrado. No atual momento a tradição do ofício das amêndoas em Ouro Preto não se configura como

um bem registrado. A família Corrêa tem o interesse de fazer tal solicitação à prefeitura municipal.

O Inventário do Ofício das Amêndoas realizado pela prefeitura de Ouro Preto em 2012 teve a sua importância no estudo sobre “A dádiva das amêndoas: um doce patrimônio luso-brasileiro em Ouro Preto”, no que tange o direcionamento da pesquisa, a confirmação de alguns dados e utilização de referências bibliográficas e documentais.

4.2 A presença das amêndoas nas festividades religiosas de Ouro Preto

A palavra patrimônio origina-se do latim, *Patrimonium*. Segundo Sandra C. A. Pelegrini e Pedro Paulo Funari (2017), o termo patrimônio para os Romanos era uma referência ao pater ou pater famílias, ou seja, tudo aquilo que pertencia ao pai ou pai de família. No contexto romano, tudo incluía os bens móveis e imóveis, animais, escravos, filhos e esposas. Hoje em dia, existem diferentes conotações para o que venha a ser o patrimônio, desde o valor afetivo, simbólico e histórico até o valor monetário. É certo que o patrimônio está relacionado ao tempo, uma vez que há a possibilidade dele ser passado de geração em geração.

A palavra cultura teve sua origem no latim para designar as práticas de cultivo. “O sentido é bastante concreto: plantar, cuidar da plantação, colher, tudo isso faz parte da cultura”. Em suma, é o resultado do trabalho humano, cujas etapas faziam referência ao plantio (PELEGRINI, FUNARI, 2017, n. p.).

Segundo Genaro Alvarenga Fonseca (2007), na Antiguidade o culto atrelado aos deuses agrários possuíam caráter festivos, que lembram a cultura como a vemos hoje. Sendo assim:

As comemorações festivas que envolvem a sociedade como um todo são tão antigas quanto a própria cultura; elas procuram expressar sentimentos coletivos como agradecimento, adoração, ou simplesmente arraigar na memória eventos que merecem ser lembrados por serem essenciais à cultura.(FONSECA, 2007, p.1 e p.2).

Sendo assim, pode-se dizer que a cultura tem uma relação intrínseca com as celebrações, ritos e festividades que se desenvolveram a partir dos cultos agrários na Antiguidade. Com o passar do tempo essas comemorações festivas e práticas foram disseminadas sobre outras óticas, sendo uma delas a do cristianismo.

As festas do século XVIII, trazidas de Portugal para o Brasil, eram em sua maioria de cunho religioso. Nas festas Barrocas, o cerimonial religioso se unia ao banquete, ou seja, a um estado espiritual/físico, representando um momento de dedicação e renovação do exercício

devocionário. . Momento no qual era permitido que a coletividade se sobrepusesse ao individual, havendo uma fruição popular momentânea, um falso fausto.³⁵ (FONSECA, 2007, p.2).

As festas, em última instância, desvendam a natureza sutil da personalidade de seus convivas, da mentalidade.e da época e apresentam episódios por vezes não revelados em documentos oficiais. Há um verdadeiro relato indireto da vida cotidiana deste povo expresso em suas inúmeras manifestações, revelando as dimensões da história cultural da mentalidade e do exercício da edificação de identidades sócio culturais. A abertura de reflexões neste sentido permite vislumbrar o processo de participação de pessoas comuns na construção da história. (FONSECA, 2007, P.05).

As Associações Religiosas, no Brasil, foram as responsáveis por disseminar os traços das manifestações culturais religiosas vindas de Portugal, sendo assim, o calendário católico com o intuito pedagógico organizou “culto aos oragos, as procissões, a revificação dos carismas, assim como as epifanias”. Nesse contexto, em Minas Gerais, Vila Rica, uma das principais províncias e centro econômico da época, configurou-se em “uma verdadeira Babel da cultura luso-brasileira”. (FONSECA, 2007, p.2).

A Irmandade patrona em quase todas as Vilas de Minas Gerais do início do século XVIII era a Irmandade do Santíssimo Sacramento, e cabia a ela a responsabilidade pelas construções das igrejas matrizes, onde o Corpus Christi pudesse ocupar o lugar de destaque e o status simbólico da supremacia celestial. A criação da Irmandade do Santíssimo Sacramento de Nossa Senhora do Pilar³⁶, em Ouro Preto, é datada de 1712.

O Triunfo Eucarístico³⁷, que ocorreu em 1733 durante o mês de maio em Vila Rica, representa historicamente o mais importante cerimonial do Brasil colônia. Sua opulência e alegorias chamam a atenção pela grandiosidade dogmática existente na sociedade setecentista, marcada pela euforia aurífera.

Sua festividade marcou a inauguração da Matriz de Nossa Senhora do Pilar, sendo o ponto principal a procissão do Santíssimo Sacramento da igreja de Nossa Senhora do Rosário

³⁵ Em “O falso fausto”, capítulo do livro *Desclassificados do Ouro: a pobreza mineira no século XVII*, Laura de Mello e Souza analisa a situação econômica da capitania de Minas Gerais no século XVIII. Levanta a questão da pobreza mineira, em meio à exploração aurífera, camuflada pela chamada opulência barroca. Neste contexto, aborda a festa como mecanismo de inversão e neutralização social, criadora de um espaço de riqueza comum. (NEVES, 2009, p.10).

³⁶ De maneira geral, a irmandade do Santíssimo Sacramento era formada pelos membros iniciais da elite local, como representantes e funcionários da Coroa, grandes mineradores e proprietários de escravos. (MAYOR, 2014, p. 21).

³⁷ Quando olhamos para o modo de produção da festa Triunfo Eucarístico, duas irmandades se destacam: a do Santíssimo Sacramento e a de N. Sra. do Rosário. Foi o provedor da Irmandade do Santíssimo Sacramento quem custeou as despesas de grande parte da festa de Trasladação e foi a Irmandade de N. Sra. Rosário dos Pretos quem financiou o relato sobre a festa, de autoria do português Simão Ferreira Machado e publicou em Lisboa, em 1734. (MAYOR, 2014, p. 20 e 21).

dos Pretos, onde ficou aos cuidados dessa Irmandade³⁸ até a Matriz de Nossa Senhora do Pilar. Momento no qual todas as outras Irmandades de Vila Rica e os populares puderam participar.

Em Ouro Preto, nos arquivos da Igreja do Pilar, nos livros de Receita e Despesa, são encontrados registros de gastos das Irmandades com datação a partir de 1712.

Os gastos mais comuns eram aplicados para a contratação de músicos, dos sacerdotes para os sermões (Mandato, Paixão, Soledade e Páscoa), para a cera (velas), tochas, turíbulo e naveta, pálio franjado de ouro, armações efêmeras indispensáveis aos ritos e amêndoas para os anjinhos nas procissões. (OLIVEIRA, 2022).

Com o objetivo de encontrar registros que incluíssem a tradição das amêndoas nas festividades religiosas em Ouro Preto, foram realizadas pesquisas no Arquivo Público Municipal de Ouro Preto (APMOP) e nos livros de Receitas e Despesas de algumas Irmandades e Ordens Terceiras³⁹ no Arquivo da Paróquia de Nossa Senhora do Pilar de Ouro Preto (APNSP), que é responsável pela guarda dos registros das Irmandades, incluindo os da Paróquia de Antônio Dias.

Com a colaboração da pesquisadora e historiadora Maria Agripina, foram encontrados no APNSP, nos livros da Irmandade do Senhor Bom Jesus dos Passos e da Venerável Ordem Terceira de Nossa Senhora do Monte do Carmo, um registro da oferta de doces e dez registros da oferta de amêndoas durante as festividades religiosas em Ouro Preto.

Na Irmandade do Senhor Bom Jesus dos Passos, no volume 392, entre 1716-1737, as referências que aparecem são de doces a serem ofertados aos anjos que acompanhavam as procissões da Semana Santa. Entre 1728-1729, aparece gasto com “doces para os anjos que professar nas duas procissões”, o mesmo observa-se nos anos de 1730-1731, referente ao valor pago de 34/8^{as} de ouro “pelo que se gastou com doces que se deram para os anjos na procissão”. As crianças vestidas de anjo eram vistas como seres celestiais que acompanhavam as procissões e deveriam ser honrados com oferendas, sendo os doces uma dessas ofertas. (APNSP, 1728-1729, vol. 392, fl. 46; 1730-1731, vol. 392, fl. 52v.).

Entre 1737-1777, a Irmandade do Senhor Bom Jesus dos Passos, no volume 393, juntamente com anjos e procissão, aparece o termo amêndoas para designar os doces. Nota-se

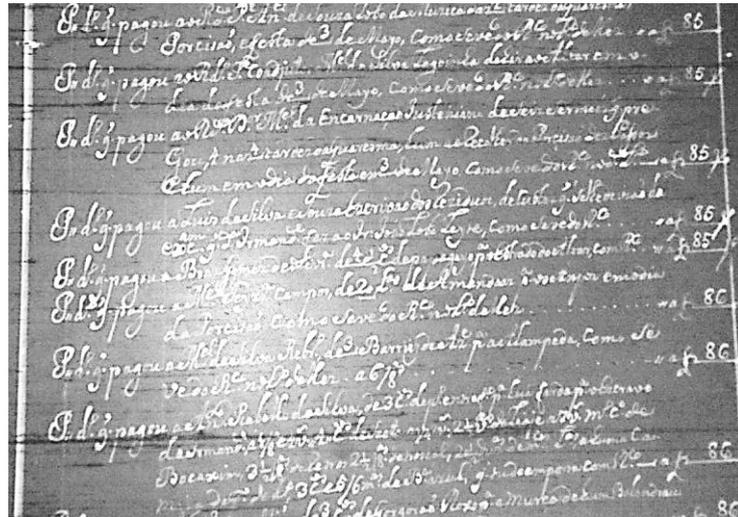
³⁸ Era composta pelo grupo social dos negros escravos e forros da comarca de Vila Rica. Como outras irmandades de negros na colônia, era exemplo do processo de cristianização e aculturação de africanos. (MAYOR, 2014, p. 25).

³⁹ As ordens terceiras são confrarias, associação de leigos católicos, que se dedicam a devoção religiosa. Essas ordens durante a colonização espanhola e portuguesa se espalharam pelas Américas com o papel de orientar espiritualmente o povo. No Brasil durante o ciclo do ouro as ordens terceiras, Nossa Senhora das Mercês, São Francisco de Assis e Nossa Senhora do Carmo, construíram seus próprios templos, juntamente com outras irmandades, para louvar os seus padroeiros e padroeiras.

que os tesoureiros colocaram os nomes dos fornecedores das amêndoas existentes nesse período. Na folha 24, entre 1743-1744, há o valor pago a Bernardo de Araújo Franco pela compra de “12 libras de amêndoas para os anjos a 1/2 pataca [a cada?], [...] que recebeu a dita quantia e passou o recibo”. (APNSP, vol. 0393, 1743-1744 fl. 24). A folha 98v., trás o valor equivalente a 37/8^{as}. “por ouro que pagou a Francisco Domingos de 1/2 arroba de amêndoas para os anjos que foram na procissão”. Na folha 136 v., há o valor de 8/8^{as}. “pelo que pagou a Luis Antônio de Barros de 1 arroba de amêndoas para os anjos”. (APNSP, 1743-1744, vol. 0393, fl. 24; 1764-1765, fl. 98v.; 1774-1775, fl. 136 v.). A inclusão dos nomes dos fornecedores nos registros mostra como essas transações comerciais faziam parte do cotidiano das Irmandades e da vida dos ouro-pretanos na época.

A imagem (**Figura 22**) refere-se a um pagamento realizado em 1749-1750, pela Irmandade do Senhor Bom Jesus dos Passos de 5/8^{as} de ouro, por 20 libras de amêndoas para os anjos nos dias de procissão.

Figura 22 - Pagamento por amêndoas a serem distribuídas aos anjos nos dias de procissão



Fonte: Livro de Receita e Despesas da Irmandade do Senhor Bom Jesus dos Passos, Arquivo Paróquia de Nossa Senhora do Pilar – Casa dos Contos (APNSP), microfilme, rolo 102/0001-0115, vol. 0393, fl. 47.

No que tange à Venerável Ordem Terceira de Nossa Senhora do Monte do Carmo, no livro de volume 051, entre 1812-1826, nas fls. 71, 85 e 102, nota-se uma semelhança entre todos os registros encontrados. Com uma descrição mais detalhada, além de amêndoas para “brindar” os anjos, na Semana Santa, aparecem os gastos com os cartuchos de papel. É interessante notar também que nas fls. 71 e 85, observa-se a compra do açúcar e o valor destinado ao pagamento pelo feitio, ou seja, a Irmandade comprava algumas amêndoas prontas e fornecia o açúcar para que fossem feitas outras, como é possível observar:

Para brindar os anjos nas formas praticadas em semelhantes procissões.
 1 e 1/2 libra de amêndoas a 750 = 1125
 2 arroba de açúcar 2250= 4500
 Feitio =1800 reis
 12 quaderno (caderno) papel para cartucho (675 reis total de 8100 reis).
 (APNSP, 1817, vol. 051, FL.71).

"2 arrobas de açúcar para amêndoas 3600 reis
 1 e 1/2 libra de amêndoas 675 reis
 Feitio e papel para cartuchos (2175 reis total de 6450 reis).
 (APNSP, 1818, vol. 051, FL. 85).

Na folha 102, desse mesmo volume, no ano de 1820, o gasto ocorreu em julho, mês que se comemora a festa em honra a Nossa Senhora do Carmo. Além de itens como azeite, vinho, incenso, cera para velas, fogos e bentinho (escapulário), comuns às festas, aparece a compra das amêndoas para os anjos, que participaram da coroação. Nos últimos anos nota-se que a tradição da oferta das amêndoas não tem apresentado continuidade.

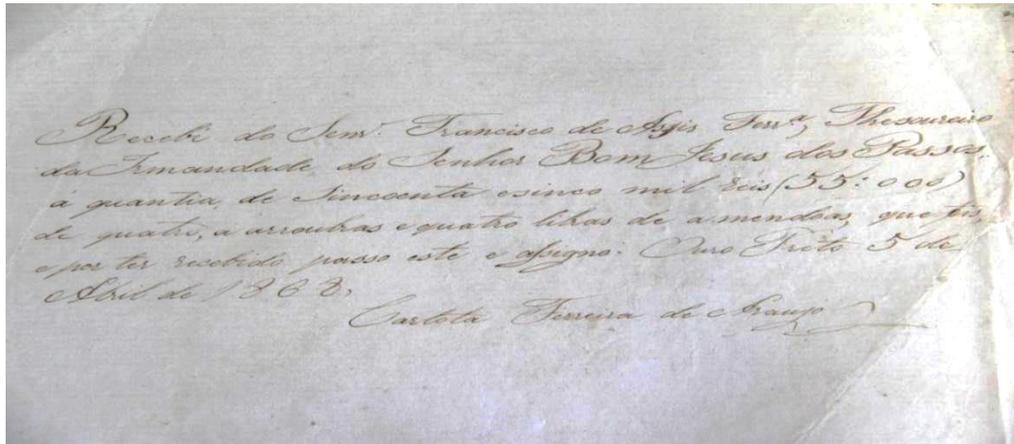
Entre 1896-1904, a Venerável Ordem Terceira de Nossa Senhora do Monte do Carmo, no livro de volume 2447, na fl. 25, aparece os gastos com a Semana Santa, pagos em 17 de junho de 1898, “a D. Carlota de Souza de 6 arrobas de amêndoas”, no valor de 150.000 mil réis. (APNSP, 1898, vol. 2447, fl. 25).

Nos arquivos da Paróquia de Nossa Senhora do Pilar de Ouro Preto, não foram encontrados registros sobre as amêndoas em todos os anos, o que pode indicar a falta de uma continuidade dentro da tradição. No entanto, é sabido que essa tradição está vinculada à celebração da Semana Santa e à coroação da Virgem Maria, eventos que ocorrem anualmente na cidade.

Não é possível afirmar qual o motivo da ausência anual dos registros sobre o fazer das amêndoas nos documentos referentes às Receitas e Despesas da Paróquia do Pilar de Ouro Preto. O que se sabe, é que para a realização dos festejos da Semana Santa, a fim de evitar conflitos, as duas principais paróquias da cidade (Nossa Senhora do Pilar e Nossa Senhora da Conceição) passaram a alternar os anos, nos cerimoniais externos, fato que ainda permanece nos dias de hoje. Outro fato é que, as amêndoas, em alguns anos poderiam ter sido oferecidas por devotos não necessitando de registro nesses livros. É possível também que em alguns anos os gastos com amêndoas não tenham sido registrados pelas irmandades, o que não necessariamente indica o abandono completo da tradição.

No Arquivo Público Municipal de Ouro Preto, foi encontrado um recibo (**Figura 23**) datado de 05 de abril de 1868, véspera da Sexta-feira da Paixão. A quantia descrita foi de cinquenta e cinco mil réis (55:000) de quatro arrobas e quatro libras de amêndoas, pago pela Irmandade do Senhor Bom Jesus dos Passos a Carlota Ferreira de Araújo.

Figura 23 - Recibo de pagamento de amêndoas



Fonte: APMOP. Fundo: CMOP1; Série: Fazenda; Subsérie: Comprobatórios de Receita e despesas.

Nesse mesmo arquivo, obtivemos também um recorte de jornal de 1982 (**Figura 24**) que mostra a imagem de mulheres preparando as amêndoas. Segundo a redação do jornal, os confeitos seriam distribuídos para os anjinhos e crianças na Semana Santa.

Figura 24 - Recorte de jornal do ano de 1982, mulheres durante o ofício das amêndoas



Fonte: APMOP.

Como temos assinalado aqui, com os primeiros registros datados do início do século XVIII, as ofertas dos cartuchos de amêndoas aos fiéis é uma tradição que vem sendo mantida em algumas festividades religiosas em Ouro Preto. Esses registros históricos são importantes para entendermos como a religiosidade e as tradições se desenvolveram em Ouro Preto ao longo dos anos e como foram incorporadas na cultura local. Além disso, eles também revelam

aspectos interessantes sobre a economia e o comércio da época, como a presença de fornecedores específicos de amêndoas para essas ocasiões.

As amêndoas permeiam o imaginário do ouro-pretano, muitos a consideram um mistério, na memória o seu cheiro e sabores são guardados. Quando perguntados sobre as amêndoas não há aquele que não tenha algo excepcional a ser dito sobre elas. Embora muitos possam não compreender completamente a simbologia por trás do uso das amêndoas nas festividades religiosas, elas ainda são valorizadas e vistas como um elemento místico e especial, que contribui para a riqueza cultural de Ouro Preto.

Com a ajuda de alguns moradores ouro-pretanos e por meio dos inventários fornecidos pela prefeitura municipal, foram identificadas algumas festas católicas em que as amêndoas estiveram ou ainda estão presentes em seus cerimoniais. As festividades encontradas incluem: na sede, a Semana Santa; nos povoados do distrito de Rodrigo Silva: Festa de Santo Amaro em Botafogo, Festa de Santa Quitéria em Boa Vista e Festa de Nossa Senhora da Conceição no Tripuí; e no distrito de Amarantina, a Festa de São Gonçalo e a Cavallhada de Amarantina. Todas as festividades citadas, com exceção da Festa de São Gonçalo, são supervisionadas pela Paróquia de Nossa Senhora do Pilar de Ouro Preto.

4.3 Semana Santa em Ouro Preto

A Semana Santa no Brasil é uma herança do cristianismo medieval, trazida pelos colonizadores portugueses, que buscavam lembrar a paixão, morte e ressurreição de Cristo. Essa tradição continua sendo mantida nos dias atuais, e sua liturgia é celebrada nas ruas, adros e igrejas de todo o país.

Em Ouro Preto, as liturgias da Semana Santa tiveram início nos primeiros anos da fundação de Vila Rica, e as Associações Religiosas possuíam e ainda possuem forte influência na organização deste evento. Para evitar conflitos entre as duas paróquias existentes naquele período, ainda hoje é mantida a alternância entre os chamados "Jacubas" (Antônio Dias) e "Mocotós" (Pilar). Em anos ímpares, a Paróquia de Nossa Senhora da Conceição é responsável por organizar as celebrações externas do "Lava Pés", do Descendimento da Cruz e outras cerimônias tradicionais, enquanto nos anos pares, a responsabilidade fica com a Paróquia de Nossa Senhora do Pilar. As celebrações começam na quarta-feira Santa e vão até o Domingo da Ressurreição.

Na quarta-feira Santa ocorre o "Ofício de Trevas". Com as luzes da igreja apagadas, a iluminação fica por conta do tenebrário (candelabro) e das suas quinze velas. Ao canto dos

salmos, essas velas ao poucos vão sendo apagadas restando apenas uma para simbolizar a “luz de Cristo e esperança na sua ressurreição. Ao final da liturgia, canta-se ‘christus factus est’, conhecido canto gregoriano. (IPAC, 2010, p. 65).

Na quinta-feira Santa ocorre a “Santa Missa do Senhor”, para lembrar os últimos momentos de Cristo junto aos seus apóstolos. Durante essa celebração, em sinal de humildade, ocorre o ato do “Lava Pés”. Neste dia também se faz a bênção dos santos óleos, usados no batismo, crisma e extrema-unção. Essa cerimônia vem sendo realizada pelo Arcebispo na Catedral da Sé, Arquidiocese de Mariana/MG. (IPAC, Semana Santa, 2010, p. 65).

Na sexta-feira da Paixão, os fiéis são chamados a refletir sobre a vida e sua plenitude em Cristo. Na fé católica, esse dia é um momento de luto, jejum e silêncio. Na parte da tarde, ocorre o beijo na Santa Cruz, que atualmente tem sido realizado pela igreja de Nossa Senhora do Carmo. À noite, o Descendimento da Cruz ocorre durante o sermão, com a participação dos anjos de prata e das figuras bíblicas do Antigo e Novo Testamento. Logo após, é realizada uma procissão do Enterro com a imagem do Senhor Morto, que é acompanhada pelos fiéis, irmandades, ordens terceiras e outras associações religiosas da cidade.

No sábado as celebrações da “Vigília Pascal”, preparam os fiéis para o encontro com o Senhor ressuscitado, a passagem da morte para a vida eterna. Neste momento ocorrem a desnudação dos altares, a bênção do fogo e a procissão do Círio Pascal.

Figura 25 - Descendimento da Cruz, presença dos anjos de prata e figuras bíblicas, 2010



Foto: Neno Vianna

Fonte: IPAC, Semana Santa, 2010.

No Domingo da Ressurreição, os moradores e turistas se reúnem na madrugada para a confecção de tapetes devocionais feitos com serragem tingida. A procissão da ressurreição é acompanhada por fiéis, bandas, corais e pelas mesmas figuras bíblicas e anjos de prata presentes na sexta-feira da Paixão. À noite, a cerimônia culmina com o Te-Deum, um salmo cantado em latim, e a Coroação de Nossa Senhora, realizada pelos anjos de prata. Na paróquia de Antônio Dias eram anjos de rosa, mas desde a reabertura do Santuário de Nossa Senhora da Conceição os anjos passaram a ser dourados.

Nos últimos anos, em Ouro Preto, a oferta de amêndoas durante a Semana Santa ocorre em dois momentos distintos. Na quinta-feira Santa, durante ou após a “Santa Missa do Senhor”, conhecida por “Lava pés”, as amêndoas são oferecidas exclusivamente para as figuras dos doze apóstolos (**Figuras 26 e 27**). Já no domingo da Ressurreição, as amêndoas são distribuídas para aqueles que de alguma forma contribuíram para a realização das celebrações.

Figura 26 - Cerimônia do “lava pés”, apóstolos com as amêndoas, 1966



Fonte: APMOP Revista Brasileira de Automóveis e Turismo. Ano VI. Nº 68. Março de 1966.

Figura 27 - Cerimônia do “lava pés”, amêndoas sendo ofertadas às crianças, 2022



Fonte: Paróquia de Nossa Senhora do Pilar em Ouro Preto MG, 2022. Youtube Vídeo de Arquivos e Tradições em Ouro Preto Oficial.

O domingo da ressurreição é conhecido como domingo de Páscoa, e é comum presentear familiares e pessoas queridas com ovos de chocolate. Para alguns fiéis ouro-pretanos, o significado espiritual dos ovos e das amêndoas é o mesmo deste dia santo, ressurreição e vida. Nessa época, alguns moradores de Ouro Preto, como a historiadora e pesquisadora Maria Agripina, fazem encomendas de amêndoas para presentear amigos e familiares. Nos últimos anos, a oferta das amêndoas na Semana Santa tem contado com a colaboração financeira da prefeitura municipal e são fornecidas pela família Corrêa Magalhães e Gilma Ferreira.

4.4 Festa de Santo Amaro em Botafogo

Santo Amaro, conhecido como “o patriarca dos monges no Ocidente”, foi entregue por seu pai, Equício Senador de Roma, aos cuidados de São Bento em um mosteiro beneditino quando ainda era jovem. Com grande zelo e fidelidade aos princípios do cristianismo, tornou-se abade e foi nomeado supervisor do novo mosteiro beneditino em Glanfeuil, na França. O culto a este Santo Abade Beneditino teve grande expansão na Europa, e várias igrejas foram erguidas em sua homenagem. A ele são atribuídos alguns milagres, sendo o mais conhecido a caminhada sobre as águas em prol do salvamento de um monge.

A imagem de Santo Amaro é comumente de um jovem trajando hábito beneditino constituído por uma túnica e um escapulário com capuz na cor preta para simbolizar o luto em vida, ou seja, a recusa das necessidades terrenas. Em uma das mãos leva o livro do Santo Evangelho e na outra o báculo (cajado) representando seu atributo pastoril e na cabeça um resplendor em sua glória.

De acordo com o IPAC da Festa de Santo Amaro, a história do povoado de Botafogo e seu antigo nome, Santo Amaro do Botafogo, faz referência à fé existente nesse Santo. Em 1774 nessa região foi erguida uma capela em sua honra. Segundo contam os populares para essa região, durante o século XVIII, eram deslocados os enfermos da mineração. Santo Amaro por sua vez é invocado por fiéis diante das enfermidades.

Santo Amaro é oficialmente homenageado em 15 de janeiro, dia de sua morte, no entanto, a festa em honra ao Santo ocorre sob a supervisão da Paróquia do Pilar no primeiro domingo de agosto em Botafogo no distrito de Rodrigo Silva.

Durante a festa há o deslocamento de inúmeros fiéis para Botafogo, a fim de pedir ou agradecer os milagres. Tradicionalmente a festividade conta com o levantamento do mastro, decoração de bandeirolas no adro da capela, barracas de comidas e doces, banda de música e coral. A missa campal no adro da capela é seguida por procissão acompanhada por outras imagens de Santos e banda de música. O encerramento da festividade é o momento em que os fiéis e devotos se aproximam da imagem de Santo Amaro para tocá-la e pedir a sua benção (**Figura 28**).

Figura 28 - Devoção a Santo Amaro



Fonte: IPAC, Festa de Santo Amaro, 2005

Em Botafogo a tradição de ofertar as “amêndoas de Santo Amaro” durante a festividade permanece viva (**Figura 29**). Nota-se que as amêndoas nesse povoado recebem o nome do Santo, demonstrando a existência de um vínculo especial.

A escolha do padroeiro de Botafogo tem como justificativa histórica a ida de pessoas enfermas durante o século XVIII para essa região. Os confeitos de amêndoas, por sua vez, também estavam relacionados ao tratamento de doenças, o que pode explicar a presença de uma memória social para o bem. A permanência deste vínculo de devoção entre as amêndoas e Santo Amaro é de suma importância para a continuidade e o entendimento simbólico dessa tradição.

Figura 29 - Devotos de Santo Amaro com cartucho de amêndoas, 2019



Foto: Nádia Silva

Disponível em: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100069219752088>

Com relação à salvaguarda desta manifestação, em 2020 na 192ª reunião ordinária do COMPATRI, houve a deliberação da abertura do processo de registro da Festa de Santo Amaro como Patrimônio Cultural Imaterial. Atualmente, as amêndoas distribuídas na festividade tem sua origem no distrito de Rodrigo Silva.

4.5 Festa de Santa Quitéria em Boa Vista

Santa Quitéria foi uma das nove filhas de Lúcio Caio Oflíio, governador romano em Braga, Portugal, durante o século II. Conta-se que sua esposa Cásia Lúcia, mesmo considerada estéril por anos durante a ausência de seu marido por viagem, milagrosamente dá a luz a nove meninas. Pressionada pelas circunstâncias Cásia ordena que suas filhas fossem afogadas em um rio, porém a fé de sua serva a impediu de cometer tal ato. As meninas então foram entregues ao arcebispo de Braga que após batizá-las as levam para o vilarejo, sendo criadas segundo os preceitos cristãos.

O dia 23 de fevereiro do ano de 303 ficou conhecido pela história como o início da Grande Perseguição aos Cristãos, onde o imperador romano Diocleciano ordenou a perseguição e a pena de morte àqueles que professassem tal culto. Esse fato fez com que as nove meninas fossem entregues aos cuidados de seu pai biológico, que ao perdoar sua esposa, as reconheceu como filhas. O imperador, sabendo do perigo que a fé cristã representava, tentou convencê-las, sem sucesso, a abandonar o voto de castidade.

Aos treze anos, uma das meninas, chamada Quitéria, ao ouvir o chamado de um anjo, resolveu dedicar-se inteiramente à vocação religiosa e seguiu solitária para as montanhas. Seu pai, preocupado, pediu que ela retornasse, mas ao chegar, foi apresentado a seu futuro marido, o que ela recusou. Quitéria fugiu pelo Vale de Aufrázia, foi perseguida e, quando encontrada, teve a cabeça decapitada. Ela mesma havia indicado o local onde gostaria de ser enterrada, e sua cabeça foi colocada lá. Diante de sua coragem e exemplo de devoção para os cristãos, Quitéria tornou-se mártir e santa venerada pela Igreja Católica, sendo invocada para as curas consideradas impossíveis. Além disso, é padroeira dos garimpeiros.

A imagem de Santa Quitéria é representada por uma mulher jovem com vestes vermelhas e verdes, dos mesmos tons da bandeira de Portugal. Sua iconografia varia, podendo ter em suas mãos uma palma, símbolo de seu martírio, e um livro que representa os princípios cristãos; um cão aos pés, fazendo referência a sua caçada, ou um demônio simbolizando as tentativas de convertê-la ao paganismo; ou ainda com uma espada e a imagem da própria cabeça em uma das mãos.

A imagem do povoado de Boa Vista em Ouro Preto possui na mão esquerda o livro sagrado aberto e abaixo uma espada. Sua vestimenta é no estilo medieval, nas cores branca, vermelha e verde. Sua particularidade está na coroa, brincos e colares de prata, decorados com topázio encontrado na região (Figura 30).

Figura 30 - Imagem de Santa Quitéria com as joias



Fonte: IPAC, Festa de Santa Quitéria, 2005.

Conforme o inventário da prefeitura, o povoado de Boa Vista surgiu no início do século XVIII, ocasião em que os bandeirantes, em busca de metais preciosos, foram guiados por referências naturais até a região onde foi possível avistar o Pico Itacolomi, o local recebeu o nome de Santa Quitéria da Boa Vista. Pela fé na proteção de Santa Quitéria à atividade da mineração, durante o século XVIII, foi erguida uma capela em sua honra e devoção.

O dia oficial de Santa Quitéria é 22 de maio, a festa do povoado de Boa Vista ocorre geralmente no último final de semana do mês de agosto. Por questões de segurança, a imagem fica durante todo o ano sob os cuidados da paróquia do Pilar, sendo liberada apenas para participar da festividade.

Durante a festa, há presença da banda de música Santa Cecília de Rodrigo Silva, que acompanha a Santa Quitéria em cortejo após a missa. No adro da capela, são erguidas tradicionalmente as bandeiras de Nossa Senhora do Rosário, Santa Efigênia, Sagrado Coração de Jesus e São Sebastião. No final da celebração, como prática tradicional, as amêndoas são ofertadas aos fiéis (**Figura 31**).

Figura 31 - Amêndoas distribuídas pelos organizadores dos festejos



Fonte: IPAC, Festa de Santa Quitéria, 2005.

Nota-se que a fé em Santa Quitéria, assim como em Santo Amaro, está ligada à cura das enfermidades, além de representar a proteção para aqueles que praticam a atividade da mineração. Sendo assim, a história do povoado e a memória dos moradores de Boa Vista, mesmo que de forma inconsciente, se relacionam com o lado curativo das amêndoas. As amêndoas ofertadas nesta festividade também têm sua origem no distrito de Rodrigo Silva.

4.6 Festa de Nossa Senhora da Conceição no Tripuí

A Imaculada Conceição de Maria é um dogma católico que atribui a Nossa Senhora, mãe de Jesus Cristo, a plenitude da bênção Divina e a isenta de todo pecado original. Maria, filha de Ana, teria sido concebida no dia 08 de dezembro, sendo o dia 08 de setembro dedicado à Natividade. Apesar de ter sido oficialmente reconhecido pela Igreja Católica apenas a partir do século XIX, “há registros confirmando a veneração que remontam ao século VIII no Oriente e ao IX no Ocidente, particularmente na Inglaterra e Normandia”. O dogma de Maria ganhou força quando a mesma solicitou a Catarina Labouré a difusão de medalhas com os seguintes dizeres: “Maria concebida sem pecado, rogai por nós”. (IPAC, Festa de N. Sra. da Conceição, 2005, p. 141).

Nomeada como padroeira do Brasil, Nossa Senhora da Conceição Aparecida. Aos frades franciscanos se deve a sua devoção, iniciada pelo litoral e, mais tarde, no interior a partir das Entradas e Bandeiras.

Sua iconografia é de uma mulher jovem com veste longa nas cores azul e branca, cabelos soltos ou cobertos por véu, rodeada por querubins. Pode ser representada também acima do globo terrestre com os pés sobre uma serpente. A imagem do Tripuí é do final do século XVIII e possui como atributo os querubins aos pés.

O povoado do Tripuí, localizado no distrito de Rodrigo Silva, teve origem às margens do Rio Tripuí, onde foram encontrados os primeiros veios de ouro no final do século XVII. Em 1978, a área foi transformada na Estação Ecológica do Tripuí⁴⁰, em unidade de conservação do Estado, que tem como objetivo a proteção da fauna, flora e recursos naturais presentes no local. Os moradores do povoado têm o direito de permanecer na área, desde que cumpram as normas estabelecidas pelo Instituto Estadual de Florestas (IEF), órgão responsável pela gestão da unidade de conservação.

A construção da primeira capela dedicada a Nossa Senhora da Conceição remonta ao século XVIII. Nessa época, “a construção de um templo religioso para a devoção de um santo padroeiro era condição de legitimação de uma localidade”. No final do século XIX, a capela foi vítima de um incêndio considerado criminoso, restando somente a imagem primitiva de Nossa Senhora da Conceição. O santuário atual é datado de 1936 e está sob o zelo da Paróquia de Nossa Senhora do Pilar de Ouro Preto. (IPAC, Festa de N. Sra. da Conceição, 2005, p. 141).

A festa de Nossa Senhora da Conceição no povoado do Tripuí ocorre geralmente no primeiro sábado do mês de julho. Durante os oito dias que antecedem o festejo, a novena percorre as casas. No nono dia, o terço é proferido na casa dos mordomos e de lá, os fiéis seguem em cortejo iluminado, acompanhados por cânticos, até o pequeno outeiro em frente à capela, onde o mastro com a bandeira de Nossa Senhora da Conceição é erguido. No domingo, ocorre a “missa campal” em frente à capela, seguida da procissão. O percurso é decorado com flores e bandeiras e acompanhado por bandas de música e cânticos. No retorno, Nossa Senhora da Conceição é coroada por crianças vestidas de anjo (**Figura 32**).

⁴⁰ Em 1978 após mobilização do meio científico nacional e internacional e da população de Ouro Preto para a preservação da área, devido à existência do P. acacoi, foi criada em 24/04/1978 a Estação Biológica do Tripuí, pelo Decreto No. 19.157, assinado pelo Governador Aureliano Chaves, ficando a Implantação e Administra. Mudada a Categoria da U. C. de Estação Biológica para Estação Ecológica do Tripuí a fim da ser enquadrada na Lei Federal n° 6.902 de 24/04/81. Disponível em: https://ambientes.ambientebrasil.com.br/unidades_de_conservacao/estacao_ecologica/estacao_ecologica_tripui.html. Acesso em: 10 de out. 2022.

Figura 32 - Coroação Nossa Senhora da Conceição, Tripuí, 2005



Fonte: IPAC, Festa de N. Sra. da Conceição, 2005.

Ao final da coroação é uma tradição as crianças receberem os cartuchos de amêndoas. Para muitos moradores do Tripuí as amêndoas estão guardadas na memória desde a infância quando as recebiam no festejo. No povoado havia senhoras responsáveis pelo ofício, hoje as amêndoas têm sido encomendadas pelos mordomos no próprio distrito de Rodrigo Silva (**Figura 33**).

Figura 33 - Oferta das amêndoas, após a coroação de Nossa Senhora da Conceição



Foto: Diego Mapêro

À festa de Nossa Senhora da Conceição do Tripuí se deve à concepção deste trabalho, o meu conhecimento sobre a tradição das amêndoas em Ouro Preto veio através do festejo

realizado em 2019. Perguntada se as conhecia, em negativa, chegou até a mim um dos seus cartuchos. Fui tomada por curiosidade ao provar aquelas singelas e irregulares esferas, chamadas de amêndoas. O primeiro fato que me chamou atenção foi o seu nome, pois ao sentir seus cheiros e sabores, ora de amendoim, coco, ora cravo e erva doce, perguntei e as amêndoas onde estão? Essa pergunta me levou a uma espontânea e rápida pesquisa, e ao deparar com as suas simbologias e representatividade cultural para os ouro-pretanos, decidi fazer das amêndoas o meu tema de conclusão do curso de Museologia, cuja área de atuação envolve o Patrimônio Cultural Imaterial.

Apesar da distribuição de cartuchos de amêndoas representar uma tradição na festa de Nossa Senhora da Conceição do Tripuí, na ficha de Inventário realizada em 2005, não há menção a esse costume.

4.7 Festa de São Gonçalo do Amarante e Cavalhada de Amarantina

A data de nascimento de Gonçalo do Amarante fica entre 1187-1200. Ainda menino, foi enviado para um mosteiro beneditino, onde estudou e se tornou sacerdote. Foi pároco da abadia de São Paio de Riba-Vizela e, fiel à sua castidade, deu atenção caridosa aos pobres. Após anos nessa abadia, deixou-a aos cuidados de seu sobrinho sacerdote e seguiu em peregrinação a Santiago de Compostela. Ao voltar após 14 anos, já idoso, descobriu que foi dado como morto e encontrou seu sobrinho entregue aos prazeres mundanos. Seus questionamentos desencadearam a sua expulsão. Sem rumo, chegou à cidade de Amarante em Portugal, onde, inspirado pela fé na Virgem Maria, se entregou aos hábitos dominicanos.

O povoamento do Arraial do Fogo teve início no século XVIII, em virtude das crises de fome ocorridas entre 1699-1702. Buscando locais mais propícios para a agricultura, parte da população mineradora se deslocou para os arredores de Vila Rica. À margem do Rio Maracujá, surgiu o “Tijuco” (termo tupi que significa região alagada ou muito úmida) ou Vargem e, posteriormente, São Gonçalo do Tijuco (topônimo que conjugava a figura devótica local à nomenclatura indígena), ou São Gonçalo da Vargem. Hoje, a região é conhecida como Amarantina. (DOSSIÊ, Cavalhadas de Amarantina, 2011, p. 30).

O surgimento de capelas nos lugarejos na sociedade setecentista de Minas está ligado a uma mentalidade disciplinar religiosa lusitana e, ao mesmo tempo, à legitimação de povoamento. A capela em honra a São Gonçalo, em Amarantina, surgiu nesse contexto. Em 1758, foi inaugurada a capela de São Gonçalo, e nessa mesma data há o primeiro registro da Cavalhada de Amarantina.

A sociedade cavaleiresca surgiu na França no século XI. No Brasil, as tradicionais cavalcadas surgiram no século XVIII e tiveram como origem a celebração festiva do tempo monárquico, que aludia ao heroísmo medieval na reconquista territorial e imposição dogmática. Juntamente com a devoção a São Gonçalo, a Cavalcada de Amarantina em Ouro Preto há mais de 250 anos narra a batalha ocorrida na Península Ibérica, região invadida pelos mouros.

Nos registros sobre o Triunfo Eucarístico ocorrido em 1733 em Vila Rica, há relato de uma encenação responsável por:

Narrar a “huma dança de Turcos, e Christãos, em numero de trinta e duas figuras, militarmente vestidos; huns, e outros, em igualdade divididos a hum Imperador, e Alferes; a estes conduziaõ dous carros de excellente pintura, e dentro acompanhavaõ musicos de suaves vozes, e varios instrumentos”. (MACHADO apud DOSSIÊ, Cavalcadas de Amarantina, 2011, p. 45).

Outra referência é das Cartas Chilenas, entre 1788-1789, que circulavam por Vila Rica:

Chegam-se enfim, as horas do festejo;
Entra na praça a grande comitiva;
trazem os pajens as compridas lanças
de fitas adornadas, vem a destra
os famosos ginetes arreados
Seguem-se os cavaleiros, que cortejão
Primeiro ao bruto chefe, logo aos outros,
Dividindo as fileiras sobre os lados; [...].
(GONZAGA, Cartas Chilenas, p.114, 1863).

A data oficial de celebração de São Gonçalo é dia 10 de janeiro, mês que faz referência às “calendas de Janeiro”, que na Antiguidade Romana eram comemoradas com danças, músicas e comidas. Por esse motivo, sua imagem é representada com um violão e, em alguns lugares, recebe o nome de São Gonçalo Violeiro. A fé em São Gonçalo também está ligada à prosperidade e fertilidade, por essa razão costuma ser invocado pelas mulheres como Santo Casamenteiro. Um dos milagres atribuídos a São Gonçalo é o projeto e construção de uma ponte sobre o rio Tâmega, para que os fiéis pudessem chegar à ermida. Por essa razão, além de padroeiro dos violeiros, São Gonçalo é também padroeiro dos arquitetos, sendo assim, a sua outra representação é com uma ponte arqueada em estilo romano.

Atualmente, o festejo de São Gonçalo do Amarante e a Cavalcada de Amarantina ocorrem no mês de setembro (**Figura 34**). Juntamente com os cavaleiros, banda de música e folia de São Gonçalo, a população segue com a imagem em procissão até o parque de exposições, onde o padroeiro permanece por sete dias. No sábado seguinte, acontece a Cavalcada Mirim e a procissão da bandeira com a imagem do padroeiro. No domingo, a festa

é encerrada com a tradicional Cavalhada. A manifestação da Cavalhada Mirim tem como importância a perpetuação dessa tradição para as próximas gerações.

Figura 34 - Procissão em honra a São Gonçalo do Amarante



Fonte: Dossiê, Cavalhadas de Amarantina, 2011

Sobre a tradição da oferta das amêndoas (**Figura 35**), no dossiê de registro das Tradicionais Cavalhadas de Amarantina⁴¹, foram encontrados os seguintes relatos:

[...]

J.I: Me falaram sobre umas amêndoas.

A.B: Ah não, as amêndoas são da festa de São Gonçalo, aí não tem nada a ver aqui não, no entanto uma vez viram um pessoal para estar ensinando, fazendo aqui e tal, ano passado não fizeram, esse ano não fizeram. Ano passado não foi feita a amêndoa não, foi?

E.M: Ângela, foi feita, mas não sei se compraram, mas a amêndoa tradicional mesmo, aquela que saiu cem por cento foi só em um ano, que a Prefeitura deu um apoio para a resgatar, mas esse negócio é assim: Os festeiros mudam de ano em ano, então aqueles que tinham uma cabeça que foi assim preparada para estar resgatando, estar voltando para manter essa tradição já não foram mais os mesmos, então cada um que chega, no próximo ano já não vem com essa cabeça evoluída, acha que é bobagem, e aí foi uma pena, aí compraram, mas não é mais a tradicional, que é feita com os dedos dentro da pinha, que joga a calda, que mexe, que mexe, secou, põe mais calda, são 3 dias para fazer a amêndoa.

J.I: É um doce?

E.M: É um ritual né? Na verdade, mas é uma delícia também. Você já chegou a comer ela feita como ela tem que ser feita?

[...]

J.I: Não, eu não. Mas é uma comida que era feita tradicionalmente na festa?

E.M: Isso foi da época mesmo antiga que se fazia, quando não se fazia esses doces industrializados nem nada era o que?

J.I: Ela era feita na festa de São Gonçalo, não é isso?

E.M: Isso, que dava depois da procissão, depois da missa, não é Ângela?

A.B: Isso, para os meninos que coroavam.

⁴¹ Entrevista com Ângela Maria Basílio Dias (A.B), 48 e Moacir Basílio, (M.B) 76 sobre as cavalhadas de Amarantina, contando também com a participação de Erica Maria Santana (E.M), de 56 anos. Realizada dia 11 de Setembro de 2010, no Parque das Cavalhadas em Amarantina. Entrevistadores: Julia Indira Peixoto (J.I) e Luis Carlos Teixeira (L.T).

E.M: Não, dava para todo mundo...
[...]
(DOSSIÊ, Cavalhadas de Amarantina, 2011, p. 233 e 234).

Figura 35 - Imagem São Gonçalo do Amarante e as amêndoas



Fonte: Oficina FAOP, Amarantina, 2018.

Através da análise dessa entrevista realizada pela equipe de patrimônio da prefeitura de Ouro Preto a dois moradores de Amarantina, é possível inferir que as amêndoas tradicionalmente fazem parte da festividade de São Gonçalo, porém, no momento atual, essa tradição no distrito não possui autonomia, ficando dependente dos resgates realizados pela prefeitura e parceiros.

A oficina realizada pela FAOP em 2018 é um registro das tentativas de resgate das amêndoas na comunidade. A figura do mordomo é importante para a manutenção de algumas tradições do festejo, mas é preciso considerar que a troca de mordomos ocorre anualmente. Como relatado na entrevista, nem todos na comunidade possuem o entendimento da importância de se manter a tradição dos cartuchos de amêndoas.

O fato de São Gonçalo ser conhecido como santo casamenteiro e a Cavalhada de Amarantina no final narrar um casamento tornam-se pontos interessantes para a tradição das amêndoas, uma vez que, para muitos povos, a amendoeira carregada de flores e frutos simboliza fertilidade e abundância. Desde a Roma Antiga, esse fruto era coberto por mel e oferecido em casamentos. Em Portugal e no Brasil, os confeitos de amêndoas ainda são procurados para esse fim.

O estudo realizado sobre o modo tradicional de fazer as amêndoas demonstrou a existência de um caráter ritualístico, o que foi percebido também por alguns moradores de Amarantina. Uma educação patrimonial voltada para o entendimento histórico e simbólico das amêndoas pode representar o fortalecimento e melhor entendimento sobre essa tradição no distrito.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A permanência de uma manifestação cultural está ligada ao conhecimento que o povo tem sobre ela. A falta de uma história que dê sentido e justifique o porquê de sua existência no presente pode levar à perda da tradição. O trabalho apresentado aqui sobre a herança cultural luso-brasileira do ofício das amêndoas e sua relação com a dádiva em algumas festividades em Ouro Preto demonstra a importância do estudo da história das práticas intangíveis. A busca por uma compreensão simbólica do processo de fazer das amêndoas levou ao entendimento da força subjacente a uma manifestação cultural, bem como às dinâmicas que contribuem para a formação e estruturação de sua memória.

A definição de cultura na antropologia passa por valores, hábitos, costumes e experiências que são adquiridas e transmitidas por grupos humanos em um determinado tempo e espaço. Os estudos antropológicos contribuíram para o entendimento do que é a cultura, permitindo uma valorização das práticas e não somente dos vestígios deixados por elas.

Os fragmentos da memória têm o poder de manter vivo o desejo pela vivência. Uma lembrança pode ser reativada em uma conversa, por um cheiro, pelo contato visual ou simplesmente ser projetada pela mente em um dado momento. A memória, seja individual, coletiva ou histórica, tem um papel social na identidade, no reconhecimento e no pertencimento cultural.

A preservação do Patrimônio Cultural Imaterial representa um desafio que está presente no discurso da Nova Museologia, que tem como reflexão o papel social dos museus. Sendo assim, as diversas manifestações culturais vêm sendo apresentadas como um dos caminhos para o desenvolvimento de um museu que diverge do pensamento museal tradicional e seja capaz de refletir as questões que norteiam o patrimônio vivo. Ao explorar esse potencial, o museu é inserido nas problemáticas contemporâneas e se configura como um dos principais agentes de salvaguarda do patrimônio intangível.

Por conseguinte, uma museologia colaborativa pensada na comunidade e com a participação da mesma é capaz de identificar os aspectos culturais mais sutis existentes no território, desenvolver estudos técnicos e treinamentos que terão como resultados a proteção, preservação e divulgação do patrimônio. Inserir o Patrimônio Cultural Imaterial nos programas de educação patrimonial nos museus torna-se um ganho para ambas as partes. Para os detentores representa uma maior visibilidade, reconhecimento, fortalecimento das práticas,

já para o público visitante há a possibilidade de ter uma interação mais dinâmica e o surgimento da alteridade, ou seja, a compreensão sobre a cultura do outro.

A presença feminina no registro e continuação da tradição dos confeitos de amêndoas é muito significativa. Josefa de Óbidos, por exemplo, deixou a sua contribuição para a história desse bem, ao demonstrar o seu conhecimento sobre este costume e a importância simbólica, fazendo dele um registro pictórico. A continuidade do fazer das amêndoas em Ouro Preto é mantida por mulheres que têm o ofício como um legado, mulheres negras que são prova da existência do vasto conhecimento cultural mantido pelos afrodescendentes no país.

A obra “O Doceiro Nacional” destaca o valor das práticas e técnicas transmitidas ao longo do tempo. A obra aborda a história e a cultura do fazer doceiro no Brasil, evidenciando a riqueza e a diversidade de técnicas e sabores que compõem essa tradição. Através dessa obra foi possível realizar um recorte histórico, cultural e regional da tradição dos confeitos de amêndoas no Brasil.

A temática “Tesouros Humanos Vivos”, é uma pauta necessária e pode ser vista como um importante passo, não só para o entendimento do que venha ser a cultura intangível, mas também para a preservação da memória inerente às técnicas. Segundo a UNESCO a identificação e o devido reconhecimento dos detentores das práticas é a forma mais eficaz de garantir a sua continuidade às futuras gerações.

Enfim, podemos pensar na cultura intangível como uma herança. A manutenção de sua riqueza e seu fortalecimento depende de uma constante vivência em grupo, capaz de levar ao entendimento de seu processo como um todo. Sendo assim, sua transmissão às futuras gerações se torna fluida e natural.

6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, Regina; CHAGAS, Mário. **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.

AML-AH, Casa dos Vinte e Quatro, **Livro dos regimentos dos oficiais mecânicos da cidade de Lisboa** reformados por ordem do Senado por Duarte Nunes de Leão, doc. 1 a 99, f. 1 a 316. Disponível em: <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/Result.aspx?id=1572353&type=PCD>. Acesso em: 21 jan. 2023.

ASSIS, Machado de. **A Semana**, crônicas (1892-1893). Edição, introdução e notas de John Gledson. São Paulo: Hucitec, 1996.

BARREIRA, Isidoro de et al. **Tratado das significações das plantas, flores, e fruttos, que se referem na Sagrada Escritura: tiradas de divinas, e humanas letras, com suas breves considerações**. Na officina de Manoel Lopes Ferreyra & à sua custa, 1698. Disponível em: <https://digitalis-dsp.uc.pt/handle/10316.2/4283>. Acesso em: 21 jan. 2023.

BEZERRA, Olívia Maria de Paula Alves. **Memória culinária de Ouro Preto** /Olívia Maria de Paula Alves Bezerra, Simone de Fátima Viana e Maria Tereza de Freitas. – Ouro Preto: Editora UFOP, 2015.

BLUTEAU, Rafael. **Vocabulario portuguez, e latino, aulico, anatomico, architectonico, bellico, botanico ...** : autorizado com exemplos dos melhores escritores portuguezes , e latinos; e offerecido a El Rey de Portugal D. Joaõ V. Coimbra, Collegio das Artes da Companhia de Jesus: Lisboa, Officina de Pascoal da Sylva, 1712-1728. 8 v; 2 Suplementos. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/5446> Acesso em: 25 jan. 2023.

BRAGA, Isabel Drumond. **A botica conventual no feminino: o receituário das visitandinas portuguesas (século XVIII)**. **Caderno Espaço Feminino | Uberlândia, MG | v.34 | n.1 | seer.ufu.br/index.php/nequem | jan./jun. 2021 | ISSN 1981-3082** .Disponível em: https://www.academia.edu/download/68618640/IDB_Boticas_conventuais.pdf. Acesso em: 20 jan. 2023.

BRAGA, Isabel Drumond. **Sabores e segredos: receituários conventuais portugueses da Época Moderna**. Imprensa da Universidade de Coimbra/Coimbra University Press, 2015. Disponível em: https://www.academia.edu/download/54836813/Sabores_e_segredos.pdf. Acesso em: 25 jan. 2023.

BRAGA, Teófilo. **O povo português nos seus costumes, crenças e tradições: vol. II**. Volume 11 de Portugal de perto: Biblioteca de etnografia e antropologia. Universidade de Indiana. Publicações Dom Quixote, 1985.

BRANDÃO, Angela; DE BRITO YANG, Klency Kakazu; DOMENECH, Fernanda. **O açúcar nas festas barrocas: a arte efêmera nos séculos XVII e XVIII**. X EHA - Encontro de História da Arte, 2014.

BRASIL. Constituição de 1988. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Centro Gráfico, 1988.

BRASIL. **Decreto nº 3.551**, de 04 de agosto de 2000. Institui o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o programa nacional do patrimônio imaterial e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, pág. nº 2. 2000. Disponível em: http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/DEC_3.551-2000?OpenDocument. Acesso em: 25 jan. 2023.

BIBLIA ONLINE. Êxodo 12:1-51. Disponível em: <https://www.bibliaonline.com.br/acf/ex/12/1-51> . Acesso em: 13 jan. 2023.

BIBLIA ONLINE. Êxodo 25: 1-40. Disponível em: <https://www.bibliaonline.com.br/acf/ex/25/1-40> . Acesso em: 13 jan. 2023.

BIBLIA ONLINE. Jeremias 1:11,12. Disponível em: <https://www.bibliaonline.com.br/acf/jr/1/11,12> . Acesso em: 13 jan. 2023.

CADERNO, de especificações. **Amêndoas cobertas de Moncorvo**. IGP-Indicação Geográfica Protegida. Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR). Moncorvo. Disponível em: <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/doces-e-produtos-de-pastelaria/275-amendoas-cobertas-de-moncorvo>. Acesso em: 10 mai. 2021.

CARVALHO, Ana. **Os Museus e o Património Cultural Imaterial: Estratégias para o Desenvolvimento de Boas Práticas**. Edições Colibri e CIDEHUS-Universidade de Évora, Lisboa, 2011.196 páginas, ISBN: 978-989-689-169-5. p.101-162. Disponível em: <https://journals.openedition.org/midas/292>. Acesso em: 10 mai. 2021.

CARVALHO, Judith Coelho de. **Olhares, cores e sabores**. Editora CRV LTDA ME. Curitiba, 2018.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**.1ª edição digital São Paulo: Editora Global, 2016. E-book. Disponível em: <https://pt.scribd.com/document/535980686/Livro-Historia-Da-Alimentacao-No-Brasil-Camara-Cascudo#>. Acesso em: 14 mai. 2021.

CHAGAS, M. S. **Há uma gota de sangue em cada museu: a ótica museológica de Mario de Andrade**. Chapecó: Argos, 2006.

CHERNOVIZ, Pedro Luiz Napoleão, 1812-1881. Dicionario de medicina popular e das ciencias accessorios para uso das familias, contendo a descripção das Causas, symptomas e tratamento das moléstias; as receitas para cada molestia; As plantas medicinaes e as alimenticias; As aguas mineraes do Brazil, de Portugal e de outros paizes; e muitos conhecimentos uteis (v.1). 6ª ed. consideravelmente argumentada, v.1 A-F, A. Roger & F. Chernoviz. Paris, 1890. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/6947>. Acesso em: 27 fev. 2023.

CHILE 1972, Declaração de Santiago do. **Mesa-Redonda de Santiago do Chile - ICOM**, 1972. Tradução de Marcelo M. Araújo e Mª Cristina ° Bruno. Disponível em:

<https://ceam2018.files.wordpress.com/2018/05/declaracao-icom-unesco-santiago-do-chile-1972.pdf> . Acesso em: 08 jan. 2023.

COUTO, Cristiana Loureiro de Mendonça et al. **Alimentação no Brasil Imperial**: elementos para um estudo de questões dietéticas, químico-médicas e da fisiologia do gosto. Doutorado em História da Ciência. PUC- São Paulo, 2011.

DE CAMINHA, Pero Vaz. **A carta de Pero Vaz de Caminha**. Ministério da Cultura. Fundação Biblioteca Nacional Departamento Nacional do Livro. Disponível em: http://objdigital.bn.br/Acervo_Digital/Livros_eletronicos/carta.pdf. Acesso em: 01 jan. 2023.

DECRETO, lei nº 25, de 30 de novembro de 1937. Organiza a proteção do patrimônio histórico e artístico nacional. Rio de Janeiro/Capital Federal, 1937. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Decreto no 25 de 30 de novembro de 1937.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Decreto%20no%2025%20de%2030%20de%20novembro%20de%201937.pdf). Acesso em: 08 out. 2022.

DECRETO, nº 59/2005. Regulamenta a Lei 17/2002 que disciplina o tombamento de bens móveis e imóveis e o registro dos bens imateriais pelo município de Ouro Preto. Disponível em:

https://docs.google.com/a/ouropreto.mg.gov.br/viewer?a=v&pid=explorer&chrome=true&srcid=0Bx2R4pZULip6OTU5MmNIYjgtZTQxZC00YzQ3LTk5ZTAtZTMzMGUyMjZiZGIy&hl=pt_BR. Acesso em: 12 out. 2022.

DECRETO, nº 743 de 03 de Setembro de 2007. Estabelece os parâmetros das ações a serem desenvolvidas no Programa de Valorização e Preservação do Patrimônio Imaterial. Disponível em:

https://docs.google.com/a/ouropreto.mg.gov.br/viewer?a=v&pid=explorer&chrome=true&srcid=0Bx2R4pZULip6NDdjMDlmYzMtM2RlZi00NTY4LWJhYzYtYTE1MzZjOWRhZWYx&hl=en_US. Acesso em: 12 out. 2022.

DESVALLÉES, André; MAIRESSE, François (Ed.). **Conceitos-chave de Museologia**. São Paulo: Comitê Brasileiro do Conselho Internacional de Museus, 2013.

DOCEIRO, Nacional ou a arte de fazer toda qualidade de doces. 4ªed. Rio de Janeiro: Tipografia Garnier Irmãos, 1895. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3821>. Acesso em: 25 jan. 2023.

FERLINI, Vera Lúcia Amaral. **A civilização do açúcar (séculos XVI a XVIII)**. 11ª Ed. São Paulo: Editora Brasiliense S. A. 1994.

FONSECA, Genaro Alvarenga. **Imaginário e festividade na Villa Rica setecentista**. IN Revista Eletrônica Cadernos de História. Ouro Preto, Ano II, n. 1, p. 2-11, 2007. Disponível em: www.ichs.ufop.br/cadernosdehistoria. Acesso em: 25 jan. 2023.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: Uma sociologia do doce, receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. Ilustração Guilherme Vianna. São Paulo: Campanha das Letras, 1997.

FUNDAÇÃO DE ARTE DE OURO PRETO. Relatório de execução de atividades. **Projeto Correndo na História**: Patrimônio, Festa e Cavalhadas em Amarantina. Sistema Estadual de Cultura, 2018.

GOMES FILHO, Antonio. **Um tratado da cozinha portuguesa do século XV/** leitura diplomática e modernização por Antonio Gomes Filho.- 2º ed. Fundação Biblioteca Nacional. Dep. Nacional do Livro, Rio de Janeiro, 1994.

GOMES, João Pedro. **Uma doce viagem:** doces e conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647-1652). **Ensaio sobre património Alimentar Luso-brasileiro.** Universidade de Coimbra, Série Diáita, p. 213-244, 2014. Disponível em :<https://estudogeral.sib.uc.pt/handle/10316/44913> Acesso em: 21 jan. 2023.

GONZAGA, Tomás António. **Cartas chilenas.** Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1863. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/4606>. Acesso em: 10 mai. 2022.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva.** Traduzido do original francês LA MEMOIRE COLLECTIVE (2.a ed.) Presses Universitaires de France Tradução de Laurent Léon Schaffter. 2ª ed. São Paulo, 1990.

HUGUES, Varine. **O museu comunitário como processo continuado.** Cadernos do CEOM - Museologia Social, v. 27, n. 41, 2014.

IPAC-Inventário de Proteção do Acervo Cultural. Patrimônio imaterial, Celebrações, **Semana Santa**, Ouro Preto, 2010.

IPAC-Inventário de Proteção do Acervo Cultural. Patrimônio imaterial, Celebrações. **Dossiê de Registro das Tradicionais Cavalhadas de Amarantina.** Ouro Preto, 2011.

IPAC-Inventário de Proteção do Acervo Cultural. Patrimônio imaterial, Celebrações. **Ficha de inventário: Ofício Amêndoas.** Ouro Preto, 2012.

IPAC-Inventário de Proteção do Acervo Cultural. Patrimônio imaterial, Celebrações. **Ficha de inventário: Festa de Nossa Senhora da Conceição.** Ouro Preto, 2005.

IPAC-Inventário de Proteção do Acervo Cultural. Patrimônio imaterial, Celebrações. **Ficha de inventário: Festa de Santo Amaro.** Ouro Preto, 2005.

IPAC-Inventário de Proteção do Acervo Cultural. Patrimônio imaterial, Celebrações. **Ficha de inventário: Festa de Santa Quitéria.** Ouro Preto, 2005.

LEI 17/2002, regulamenta o artigo 165 da Lei Orgânica Municipal, implanta e regulamenta o tombamento de bens móveis e imóveis, assim como o registro dos bens imateriais pelo Município de Ouro Preto e dá outras providências. Disponível em: https://docs.google.com/a/ouropreto.mg.gov.br/viewer?a=v&pid=explorer&chrome=true&srcid=0Bx2R4pZULip6NDExZGY4ZTEtMGQ2NS00MTA3LWI1M2ItNDM0MTRIODIwM2E3&hl=pt_PT Acesso em: 20 set. 2022.

LE GOFF, Jacques. **História e Memória.** Tradução de Bernardo Leitão. Campinas, São Paulo: Editora da UNICAMP, 1990. E-book Disponível em: <https://www.ufrb.edu.br/ppgcom/images/História-e-Memória.pdf>. Acesso em: 25 ago. 2022.

MARQUES, Cinthia Elizabet Otto Rolla. À mesa com Josefa de Óbidos. **Mesa dos Sentidos & Sentidos da Mesa: Vol. II**. Imprensa da Universidade de Coimbra/Coimbra University Press, Série Diaita p. 221-153, 2021. <https://books.google.com.br/>. Acesso em: 10 fev. 2022.

MAUSS, Marcel [1872-1950]. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. **Sociologia e antropologia**. Título original: Sociologie et anthropologie Tradução: Paulo Neves São Paulo: Cosac Naify, 2003. Disponível em: https://ppgh.ufba.br/sites/ppgh.ufba.br/files/mauss_m_ensaio_sobre_a_dadiva.pdf. Acesso em: 10 ago. 2022.

MAYOR, Mariana França Soutto. **Triunfo eucarístico como forma de teatralidade no Brasil colônia**. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo, 2014.

MINISTÉRIO, da cultura. Fundação Biblioteca Nacional Departamento Nacional do Livro **A carta de Pero Vaz de Caminha**. Transcrição da Biblioteca Nacional Disponível em: http://objdigital.bn.br/Acervo_Digital/Livros_eletronicos/carta.pdf. Acesso em: 25 jan. 2023. Digitalização. Disponível em: <https://digitarq.arquivos.pt/details?id=4185836>

MENDONÇA, Heitor Furtado de. **Primeira Visitação do Santo Officio As partes do Brasil**: Confissões Da Bahia, 1591-1592. F. Briguiet, 1935.

MODESTO, Maria de Lurdes; PRAÇA, Afonso; CALVET, Nuno. **Festas e comeres do povo português**. 1999.

NETO, Edgar Leite Ferreira. **A menorá e a árvore da vida**. Dossiê: Religiões no Mundo Antigo. Revista Hélide, v.2, n. 2, p. 59-65, 2016. Disponível em: <https://periodicos.uff.br/helade/article/view/10569/7366> .Acesso em: 01 dez. 2022.

NEVES, Gilciane Aparecida Gesualdo Marques. **Festas de Vila Rica e Mariana**: referenciais teóricos e metodológicos. 2009. 51 f. Monografia (Especialização em Cultura e Arte Barroca) - Instituto de Filosofia, Artes e Cultura, Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, 2009.

NOGUEIRA, Paulo. **Amêndoas da Páscoa**. História com História, 2017. Disponível em: <https://historiaschistoria.blogspot.com/2017/04/amendoas-da-pascoa.html> Acesso em: 20 marc. 2021.

NORA, Pierre. **Entre memória e história**: a problemática dos lugares. Tradução Yara Aun Khoury. Projeto História. São Paulo: PUC-SP. N° 10, 1993.

OLIVEIRA, Carlos José Aparecido de. **A devoção das dores de Nossa Senhora na basílica de Nossa Senhora do Pilar. Paróquia N. S. do Pilar**. Ouro Preto, 24 fev. 2022. Disponível: em <https://pilarouopreto.com.br/artigos/o-que-e-o-setenario-das-dores-de-maria/>. Acesso em: 16 set. 2022.

PELEGRINI, Sandra; FUNARI, Pedro Paulo. **O que é Patrimônio Cultural Imaterial** 1ª ed. E-book. Brasiliense, 2017. E-book

PRIORE, Mary Del (org.); BASSANEZI, Carla (coord. de textos). **História das mulheres no Brasil**. 7ª ed. São Paulo: Contexto, 2004.

- QUEBEC 1984, Declaração de. **Princípios de base de uma Nova Museologia.** Quebec, 12 de Outubro de 1984. Adotado pelo I Atelier Internacional Ecomuseus/ Nova Museologia. Disponível em: <http://www.iber museos.org/wp-content/uploads/2020/05/declaracao-de-quebec-1984-por.pdf>. Acesso em: 05 jan. 2023
- SALVAGUARDA, do patrimônio. **Ouro Preto-MG.** Brasília, DF: IPHAN / Programa Monumenta, 2008. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Salvuarda do Patrimonio.pdf>. Acesso em: 10 ago. 2022.
- SOARES, Carmen; SILVEIRA, Anny Jackeline Torres; LAURIOUX, Bruno. **À mesa com Josefa de Óbidos.** Mesa dos Sentidos & Sentidos da Mesa: Vol. II. Imprensa da Universidade de Coimbra/Coimbra University Press, 2021.
- SOARES DE SOUZA, Gabriel. **Tratado descritivo do Brasil em 1587.** 2ª ed. Biblioteca do Senado Federal, Rio de Janeiro, 1879.
- SOUZA, Patrícia. **Amêndoas:** Uma saborosa tradição da Semana Santa. Ouro Preto, onde todo dia é história. Disponível em: <https://www.turismo.ouropreto.mg.gov.br/noticia/1920>. Acesso em: 10 nov. 2022.
- STRUM, Daniel. **O comércio do açúcar: Brasil, Portugal e Países Baixos (1595-1630).** Rio de Janeiro; Versal: São Paulo: Odebrecht, 2012. E-book.
- UNESCO. **Convenção para a Salvaguarda o Patrimônio Cultural Imaterial.** Paris, 2003. Documento originalmente publicado pela UNESCO sobre o título Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, Paris, 17 October 2003. Tradução feita pelo Ministério das Relações Exteriores, Brasília, 2006. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ConvencaoSalvuarda.pdf>> Acesso em: 10 mai. 2021.
- UNESCO. **Convenção para a proteção do patrimônio mundial, cultural e natural de 1972.** Paris, 1972. Disponível em: <https://whc.unesco.org/archive/convention-pt.pdf>. Acesso em: 20 out. 2019.
- UNESCO. **Sistema de Tesouros Humanos Vivos.** Disponível em: <https://unesdoc.unesco.org/search/73882bab-b60b-429f-8e3c-db90b15ba9cf>. Acesso em: 01 dez. 2022.
- VIEIRA, Domingos Frei. **Grande dicionario português ou thesouro da lingua portuguesa.** Porto: Ernesto Chardron e Bartolomeu H. de Moraes, 1871-1874. Disponível em: <https://bibdig.biblioteca.unesp.br/items/b969bec8-75ba-40d7-b1be-6bf8ae2de65c>. Acesso em: 25 jan. 2023.
- YOUTUBE, vídeo. Prefeitura de Ouro Preto. **As tão famosas amêndoas da Semana Santa.** Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=wHfVFvQOtY>. Acesso em: 03 de abr. 2022.