



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

**CRISTIANE DA SILVA DAMAS**

**PATRIMÔNIO E AS LEMBRANÇAS DE UM SABOR CULTURAL ENRAIZADO NA  
MEMÓRIA DOS MORADORES DO DISTRITO DE SÃO BARTOLOMEU - O U R O  
PRETO (MG)**

**OURO PRETO**

**2024**

CRISTIANE DA SILVA DAMAS

**PATRIMÔNIO E AS LEMBRANÇAS DE UM SABOR CULTURAL ENRAIZADO NA  
MEMÓRIA DOS MORADORES DO DISTRITO DE SÃO BARTOLOMEU - O U R O  
PRETO (MG)**

Monografia apresentada como requisito parcial  
para a obtenção de título de Bacharel em  
Turismo pelo Departamento de Turismo –  
UFOP.

Orientadora: Profa. Dra. Maria do Carmo Pires

OURO PRETO

2024

## SISBIN - SISTEMA DE BIBLIOTECAS E INFORMAÇÃO

D155p Damas, Cristiane da Silva.

Patrimônio e as lembranças de um sabor cultural enraizado na memória dos moradores do distrito de São Bartolomeu - Ouro Preto(MG). [manuscrito] / Cristiane da Silva Damas. - 2024.

54 f.: il.: color., gráf., tab., mapa.

Orientadora: Profa. Dra. Maria do Carmo Pires.

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

1. Patrimônio cultural. 2. Turismo - Patrimonialização. 3. Confeitaria - Doces São Bartolomeu - São Bartolomeu (Ouro Preto, MG). I. Pires, Maria do Carmo. II. Universidade Federal de Ouro Preto. III. Título.

CDU 338.48

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



## FOLHA DE APROVAÇÃO

**Cristiane da Silva Damas**

**Patrimônio e as lembranças de um sabor cultural enraizado na memória dos moradores do distrito de São Bartolomeu em Ouro Preto (MG)**

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

Aprovada em 01 de fevereiro de 2024

### Membros da banca

Doutora - Maria do Carmo Pires - Orientadora (Universidade Federal de Ouro Preto)  
Doutora - Kerley dos Santos Alves (apenas a primeira letra de cada nome maiúscula) - (Universidade Federal de Ouro Preto)  
Doutor - Solano de Souza Braga (apenas a primeira letra de cada nome maiúscula) - (Universidade Federal de Ouro Preto)

Maria do Carmo Pires, orientadora do trabalho, aprovou a versão final e autorizou seu depósito na Biblioteca Digital de Trabalhos de Conclusão de Curso da UFOP em 22/05/2024



Documento assinado eletronicamente por **Maria do Carmo Pires, PROFESSOR DE MAGISTERIO SUPERIOR**, em 22/05/2024, às 19:49, 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](http://sei.ufop.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0714388** e o código CRC **BAEADC46**.

Este trabalho é dedicado unicamente a Deus por ter estado comigo em todos os momentos deste processo de estudo e é certo que nunca me deixará.

## **AGRADECIMENTOS**

Primeiramente quero agradecer a Deus por esse momento tão sonhado e desejado durante a minha trajetória de vida, de um sonho impossível Deus fez com que se tornasse real. Agradeço a minha família (marido e filhos) pelo apoio emocional e por estar juntinho de mim, em qualquer decisão que eu tomasse, caso desistisse do curso.

Agradeço aos proprietários da casa aonde moro Sr. Wadinho e Dona Cleuzinha por todo apoio que me deram no período de dificuldades. Agradeço aos meus irmãos em Cristo que oraram por mim durante estes anos de estudo. Agradeço as minhas colegas Mônica Sacramento e Terezinha Villela pelo suporte nos momentos tensos da graduação. Agradeço aos meus colegas de curso do Turismo da turma 16.1, pela parceria e apoio em vários períodos que passamos juntos.

Agradeço ao Dr. Bruno Bedim por me dar a chance de ser voluntária do Projeto de extensão Oportunidades em Focos: Trabalho e Cidadania em Periferias Urbanas. Agradeço a Dra. Kerley dos Santos Alves, pela oportunidade de ser bolsista da disciplina Estágio I. Agradeço a Dra. Maria do Carmo Pires por aceitar o convite de ser minha orientadora.

Agradeço aos meus professores pelo profissionalismo e também pela empatia nos períodos difíceis em que tive que me ausentar e nos momentos que estive de luto. Enfim, agradeço a todos que direta e indiretamente fizeram parte desta minha trajetória.

*“Porque Sou Eu que conheço os planos que tenho para vocês, diz o Senhor, planos de fazê-los prosperar e não de causar dano, planos de dar a vocês esperança e um futuro.” (Jeremias 29:11).*

## RESUMO

Este trabalho teve como objetivo compreender o que é patrimônio e suas facetas, bem como sua importância na patrimonialização de bens imateriais ocorridos no Brasil apontando algumas dificuldades existenciais diante desta ação. Apontou-se como foi o processo do Registro dos doces de São Bartolomeu e sua importância para a identidade familiar dos doceiros. Em consonância com isto, buscou-se sugerir como essa cultura pode influenciar turistas estimulando assim o seu retorno ao local. Para tanto, se fez necessário, no primeiro momento, a realização da pesquisa bibliográfica e, no segundo momento, foi realizada uma pesquisa qualitativa e quantitativa, visitando o distrito de São Bartolomeu para conhecer o local e foram entrevistadas três doceiras nesta primeira visita. No dia da Festa das Goiaba foi aplicado um questionário para 21 pessoas entre moradores, doceiras e turistas. Dos resultados, a análise revelou que a tradição dos doces não apenas sustenta a economia local mas também fortalece a identidade cultural e a coesão comunitária, sugerindo que a patrimonização de práticas culinárias é importante para unificar gerações. Observou-se que patrimônio material e imaterial caminham juntos e que os moradores de São Bartolomeu conhecem a importância de ter o modo de fazer dos doces registrado para preservar história familiar dos seus antepassados e tornar o distrito mais conhecido fazendo. Isso pode fazer com que o distrito seja mais visitado por turistas curiosos por conhecer e adquirir os produtos artesanais gerando mais renda para os doceiros e comerciantes.

**Palavras-chave:** Patrimônio. Patrimonialização. Doces de São Batolomeu.

## **ABSTRACT**

This paper sought to understand what patrimony is and its many facets, as well as its importance in the process of preservation intangible goods that has taken place in Brazil, pointing out some existential difficulties in the face of this action. The paper analyzed the process of registering the "doces de São Bartolomeu" (sweets from São Bartolomeu) and their importance for the family identity of the sweets makers. In this context, we sought to suggest how this culture can influence tourists and encourage them to return to the area. To achieve this, it was first necessary to carry out bibliographical research, and secondly, qualitative and quantitative research was conducted, visiting the district of São Bartolomeu to visit the place and taking advantage of the opportunity to interview three (3) women confectioners, and the day of the "Festa das Goiabas" (guava festival), a questionnaire was administered to 21 people, including residents, confectioners and tourists. The results showed that tangible and intangible heritage go hand in hand and that the residents of São Bartolomeu know the importance of having the traditional way of making sweets recorded to preserve the family history of their ancestors and make the district more known so that it is visited more often by tourists who are curious to learn about and buy the artisanal products, generating more income for the sweets producers and merchants.

**Keywords:** Heritage. Patrimonialization. Candies of São Bartolomeu.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

### LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Símbolos dos livros do Tombo.....	23
Figura 2 – Livros de Registro .....	24
Figura 3 – Registro dos bens culturais.....	25
Figura 4 – Cidade de Pelotas e seus doces tradicionais .....	27

### LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Gênero .....	44
Gráfico 2 – Faixa etária .....	44
Gráfico 3 – Estado civil .....	44
Gráfico 4 – Residência.....	45
Gráfico 5 – É a primeira vez que você visita São Bartolomeu? .....	45
Gráfico 6 – O que os doces de São Bartolomeu representam para você em uma palavra? .....	46
Gráfico 7 – Qual lembrança o doce de São Bartolomeu traz na memória? .....	46

### LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Elaboração do inventário dos doces de São Bartolomeu .....	41
---	----

## **LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS**

CDL	Câmara de Dirigentes Lojistas
DO	Denominação de Origem
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
IG	Indicação Geográfica
INPI	Instituto Nacional de Propriedade Industrial
IP	Indicação de Procedência
SECULT	Secretaria Municipal de Cultura de Pelotas
SPHAN	Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
UFMG	Universidade Federal de Minas Gerais

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>14</b>
<b>2 FACETAS DO PATRIMÔNIO E SEUS SIGNIFICADOS.....</b>	<b>16</b>
2.1 Afinal, o que é patrimônio?.....	16
2.2 Patrimônio material e suas concepções.....	19
2.3 Patrimônio imaterial e seus sentidos.....	22
<b>3 COMO SE ESTABELECE A IDENTIDADE GASTRONÔMICA DE UM LUGAR?.....</b>	<b>28</b>
3.1 Queijo Minas e o saber tradicional.....	29
3.2 A cachaça como sabor cultural brasileiro.....	31
3.3 Os doces tradicionais de Pelotas.....	35
<b>4 SÃO BARTOLOMEU E SEUS DOCES ARTESANAIS.....</b>	<b>38</b>
4.1 Goiabada cascão e sua importância para a memória local: processo de patrimonialização municipal.....	38
4.2 Doces de São Bartolomeu: Um legado de família.....	42
4.3 Resultado da pesquisa de campo.....	43
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>48</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>50</b>
<b>APÊNDICE.....</b>	<b>54</b>

## 1. INTRODUÇÃO

O que é patrimônio? Patrimônio é uma palavra ampla que traz na memória um valor simbólico, familiar, um legado de família, uma herança passada de geração para geração. Nesse sentido, a palavra patrimônio “vem do latim, *patrimonium* (que deriva de *pater* – pai) e era aplicada, originalmente, ao conjunto de bens que pertenciam aos pais de famílias passando para seus sucessores” (TAVARES; DANTAS; NÓBREGA, 2015, p. 3).

O objetivo desse trabalho foi compreender o que é patrimônio e seus significados, bem como sua importância na patrimonialização de bens imateriais ocorridos no Brasil apontando algumas dificuldades existenciais deste processo. A partir desse contexto, a proximidade da autora com o tema se deve no teor familiar, quando inesperadamente sua cunhada veio a falecer e as lembranças afetivas de um sabor cultural, despertaram na autora o interesse de se aprofundar no estudo do saber fazer, no distrito de São Bartolomeu, de onde a autora comprava doces para sua cunhada que morava em outro estado do Brasil, especificamente no Espírito Santo.

Dessa forma, analisou-se como foi o processo do Registro dos doces de São Bartolomeu e sua importância para a identidade familiar dos doceiros. Em consonância com isto, buscou-se sugerir como essa cultura pode influenciar turistas a retornar ao distrito de São Bartolomeu.

Quanto a metodologia, no primeiro momento, fez-se uma pesquisa bibliográfica (CORDEIRO, 2015), através de livros, dissertações, periódicos e vídeo, no segundo e terceiro momento a pesquisa foi qualitativa e quantitativa (RODRIGUES, 2007), fazendo-se necessário ir em campo, e assim por três vezes, a primeira vez foi para conhecer o local, pois ainda não havia estado no distrito de São Bartolomeu, a segunda e a terceira vez foram para interagir com a comunidade aplicando um questionário semiestruturado para 21 pessoas entre moradores, doceiros e turistas na Festa da Goiaba em São Bartolomeu do ano de 2023. Para a seleção dos participantes, utilizou-se uma amostra intensional, composta por doceiras locais, moradores e turistas, visando abranger as diversas percepções sobre o patrimônio imaterial. A análise dos dados foi realizada através de técnicas de análise de conteúdo, permitindo a identificação de temas recorrentes nas respostas dos questionários e entrevistas, esses estudos e pesquisas deu-se no início no ano de 2019 e finalizou-se em 2023, devido à pandemia de Covid 19.

No primeiro capítulo, buscou-se classificar o que é patrimônio a partir das facetas

de patrimônio e seus significados; patrimônio material e suas concepções e patrimônio imaterial e seus sentidos e ainda apontar as dificuldades existenciais do processo de patrimonialização.

No segundo capítulo, buscou-se apresentar como se estabelece a identidade gastronômica em um lugar, por meio do estudo sobre o queijo de Minas e o saber cultural, a cachaça como um sabor cultural brasileiro e os doces tradicionais de Pelotas

No terceiro capítulo, buscou-se apontar como foi o processo do Registro dos doces de São Bartolomeu e sua importância para a identidade familiar dos doceiros e ainda sugerir como essa cultura pode influenciar na vida dos turistas aguçando assim o seu retorno ao local, além de apresentar os resultados e considerações finais da pesquisa de campo em São Bartolomeu.

## 2. FACETAS DO PATRIMÔNIO E SEUS SIGNIFICADOS

Em determinado momento da vida, seja no ciclo familiar, na escola, entre amigos ou no trabalho, o assunto sobre patrimônio acontece de variáveis formas e sentidos. Para um grupo de pessoas o patrimônio maior é a família, para outro grupo são os bens imóveis e ainda para outro grupo é o conhecimento familiar, passado de geração para geração. Diante de tantas variedades de opiniões, surge a necessidade de discorrer sobre o tema. É o que será abordado neste capítulo.

### 2.1 Afinal, o que é patrimônio?

Devido o amplo sentido que essa palavra se refere e para responder essa pergunta, faz-se necessário começar pela origem da palavra patrimônio, quando esse termo traz na memória um valor simbólico, familiar, um legado de família, uma herança passada de geração para geração. Nesse sentido a palavra patrimônio “vem do latim, *patrimonium* (que deriva de *pater* – pai) e era aplicada, originalmente, ao conjunto de bens que pertenciam aos pais de famílias passando para seus sucessores” (TAVARES; DANTAS; NÓBREGA, 2015, p. 3).

No decorrer dos anos, a palavra patrimônio foi ampliando o seu sentido, não apenas permanecendo na raiz familiar, mas, envolvendo determinadas relações e interesses “é o conjunto de bens que uma pessoa ou entidade possuem, mas que, transportado a um determinado território, o patrimônio passa a ser o conjunto de bens que está dentro de seus limites e competência administrativa” (BRUSADIN, 2016, p. 44). Sendo assim, no decorrer dos tempos a palavra patrimônio abrange uma maior área.

Com o passar dos tempos, a palavra patrimônio se estendeu para domínios das cidades e das nações. A partir daí o que acontece é que o patrimônio sai do âmbito familiar, passando a representar um grupo, uma cidade ou uma nação, ou seja, expandiram-se as relações de identidade do âmbito familiar para proporções maiores. (CORÁ, 2011, p. 73).

Em consonância com a afirmativa anterior, o conceito de patrimônio “é temporal e flexível porque vive em constante revisão, conforme a sociedade se reconstrói e aprofunda contextos sociais, históricos e econômicos que ela mesma deseja preservar” (BRUSADIN, 2016, p. 48).

É correto afirmar que o conceito de patrimônio tinha em cada família, em cada geração e para cada cultura o seu valor simbólico e peculiar que se

refere primeiramente a bens deixado pelo pai, “herança paterna, aos bens familiares e a quaisquer bens, materiais ou morais, estando relacionada às estruturas espaço e no tempo” (SILVA, 2016, p. 32). Dessa forma pode-se pensar ainda que patrimônio era um acúmulo de bens feita pelo homem e reconhecido pelos habitantes de um determinado lugar.

Património é o conjunto das obras do homem nas quais uma comunidade reconhece os seus valores específicos e particulares e com os quais se identifica. A identificação e a valorização do património é, assim, um processo relacionado com a seleção de valores. (BARRANHA, 2016, p. 26).

Nesse sentido, é importante destacar os objetos sagrados que faziam parte do culto religioso no cristianismo no período medieval como: cabelo de um santo, pregos da cruz, onde a comunidade se identificava a prática e memória da religião, surgindo então a necessidade de conservá-las em locais sagrados. Devido a tanta reverência a esses objetos surgiu então a noção de patrimônio. Essa concepção foi sendo estendida também à noção de cultura sendo assim valorizadas as bibliotecas, os arquivos e obras de artes.

Na Idade Média, o culto e a devoção a objetos sagrados, ou seja, a devoção às relíquias cristãs, introduziu a concepção de que tais tesouros simbolizavam a presença de memória associada à prática social da religião, justificando a necessidade de preservá-las em espaços definidos, sejam templos, tumbas ou locais sagrados. A veneração a esses objetos fundou a noção de patrimônio e inscreveu os bens culturais no espaço de legitimação do poder, realçando o caráter pedagógico dessa prática simbólica. (BARRANHA, 2016, p. 69).

Então, foi na Revolução Francesa (SANT’ANNA, 2009, p. 50) que aflorou o receio de se perder lembranças do passado, por meio de destruição de imóveis, de obras de artes, surgindo então a associação desses bens na representação de identidade de uma nação, deixando de pertencer ao clero e a nobreza para pertencer ao Estado, firmando assim, a ideia de patrimônio nacional.

No período da Revolução Francesa, entretanto, a concepção se estendia aos edifícios de um passado medieval mais recente, que também eram considerados obras de artes, testemunho do saber humano ou, mesmo, de uma história. Foi nesse momento que a expressão começou a ser vinculada mais estreitamente ao campo da representação e a ser utilizada com fins políticos, objetivando unir grupos socialmente, e até culturalmente, heterogêneos a uma identidade ou a um projeto de nação. Os monumentos históricos, os saberes e as práticas que os rodeiam institucionalizaram-se e, com a criação dos primeiros instrumentos de preservação-museus e inventários-, surgiu e consolidou-se a ideia de patrimônio nacional. (SANT’ANNA, 2009, p. 50).

Durante o século XIX, os países da Europa, tinham como patrimônio de sua cultura objetos de arte e edificações e representavam seu gênio e a sua história. Já no mundo oriental, o “conhecimento” era o principal patrimônio para preservar e transmitir o saber, permitindo assim, a vivência da tradição do passado no presente. (SANT’ANNA, 2009).

Pode-se notar a diferença desses dois continentes no que se refere ao significado de patrimônio e o que eles representavam para sua cultura. Se para o continente ocidental o valor do patrimônio era dado para a matéria e em se conservar os bens materiais, para o continente oriental o saber-fazer e transmitir o conhecimento eram o mais importante para permanência de sua cultura e conservação do seu patrimônio.

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) é um órgão do governo responsável pelas políticas nacionais de patrimônio cultural e seus principais mecanismos de proteção são: o tombamento, o registro e o inventário. O processo de tombamento é feito somente de um bem denominado material e a partir do seu valor histórico para a preservação de sua identidade, de sua raiz e entra para um dos quatro livros do Tombo, podendo ser feita pelo Governo Federal, Estadual ou Municipal (IPHAN, 2014).

Já o bem imaterial não se aplica ao livro do Tombo, tem o seu processo em um dos quatro Livro de Registro, a partir do Decreto 3.551, de 4 de agosto de 2000, podendo ser modo de fazer, rituais, manifestações literárias, praças onde se reproduz manifestações culturais coletivas (IPHAN, 2014).

O Inventario por sua vez, tem a finalidade de identificar um bem cultural, com o intuito de preservar, passando por uma especificação e assim podendo ser aquele bem incluído no livro do Tombo ou no livro de Registro (IPHAN, 2014).

No Brasil, até os anos 1970, o patrimônio era visto apenas nas obras de arte erudita e que pertencia a elite.

Até a década de 1970, o conceito de patrimônio utilizado pelo poder público era restrito, assim como na França, ou seja, apenas aos monumentos históricos que traziam a ideia de um passado saudosista, em que os bens selecionados para serem salvaguardados eram obras de arte erudita e que possuíam uma arquitetura de viés elitista (SILVA, 2016, p. 34).

O órgão responsável por cuidar do patrimônio brasileiro e de sua preservação, foi criado nos anos 1930 e chamava-se Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN).

O Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN) órgão criado em pleno Estado Novo pelo Decreto-Lei nº 25, de 30 de novembro de 1937, para levar a cabo uma política de patrimônio que visava à constituição da memória nacional por meio da preservação e da conservação do patrimônio material – instituiu a prática do tombamento como instrumento central da política de preservação (SANTOS, 2011, p. 73).

Não foi uma tarefa fácil para os representantes do SPHAN, que mais tarde passou a ser chamado de Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), de ter que percorrer o Brasil fazendo levantamentos de bens materiais que representasse a identidade do povo brasileiro transformando-os em patrimônio nacional e assim declarar um bem tombado.

Tendo em vista a necessidade de uma abrangência mais detalhada de patrimônio, no próximo subitem será discutido sobre o patrimônio material.

## **2.2 Patrimônio material e suas concepções**

O conceito de patrimônio material era apenas bens móveis e imóveis até na década 1970, ou seja, tudo que era tangível. Como já foi citado no tópico 2.1, o SPHAN atual IPHAN, foi criado para identificar e zelar do patrimônio cultural brasileiro, isso ocorreu nos anos 1930, e o que se entendia de patrimônio naquela época era apenas as obras artísticas e arquitetônicas.

As primeiras ações em defesa do patrimônio nacional incluíram a seleção de edifícios do período colonial – em estilo barroco – e palácios governamentais, em sua maioria prédios neoclássicos e ecléticos. Essas escolhas foram feitas de acordo com o que era considerado como a história oficial da nação que se desejava construir. Em sentido estrito, entendia-se como patrimônio cultural as obras de arte no espaço, ou seja, a pintura, a escultura e a arquitetura (BRUSADIN, 2016, p. 45).

Dessa forma, criou-se o tombamento de bens materiais como mecanismo de gestão e defesa patrimonial, onde tudo que oficialmente seria tombado, não poderia ser destruído e sim restaurado com autorização prévia do IPHAN.

(...) para passar a integrar o patrimônio nacional, os bens seguem uma trajetória: especialistas constroem um estudo detalhado sobre esse bem a fim de justificar seu valor e a importância de sua conservação. O reconhecimento oficial desse valor se faz pelo tombamento, isto é, pela inscrição do bem em um dos quatro “Livros do Tombo”: “Arqueológico, etnológico e paisagístico”; “Histórico”; “das Belas-artes” e “das Artes aplicadas”. A partir do tombamento, esse bem deve ser preservado, protegido de qualquer dano ou destruição, para usufruto no presente e no futuro (DELGADO; DE OLIVEIRA, 2009, p. 129).

Durante este período muitas cidades mineiras com os seus sítios arquitetônicos foram tombadas, entre elas está a cidade de Ouro Preto (BISPO; MANGILI, 2018) que,

com sua representatividade nacional, foi agraciada com vários títulos, sendo assim, a primeira cidade declarada Monumento Nacional pelo Decreto nº 22.928 de 12 de julho de 1933.

Considerando que a cidade de Ouro Preto, antiga capital do Estado de Minas Gerais, foi teatro de acontecimentos de alto relevo histórico na formação da nossa nacionalidade e que possui velhos monumentos, edifícios e templos de arquitetura colonial, verdadeiras obras d'arte, que merecem defesa e conservação; Resolve:

**Art. 1º** Fica erigida em Monumento Nacional a Cidade de Ouro Preto, sem ônus para a União Federal e dentro do que determina a legislação vigente.

**Art. 2º** Os monumentos ligados à História Pátria, bem como as obras de arte, que constituem o patrimônio histórico e artístico da Cidade de Ouro Preto, ficam entregues à vigilância e guarda do Governo do Estado de Minas Gerais e da Municipalidade de Ouro Preto, dentro da órbita governamental de cada um.

**Art. 3º** Os monumentos de arte religiosa, mediante acordos que forem firmados entre as autoridades eclesiásticas e o governo do Estado de Minas e a Municipalidade de Ouro Preto, poderão ser por estes mantidos em estado de conservação e assim incorporados ao patrimônio artístico e histórico do Monumento Nacional erigido pelo presente decreto.

**Art. 4º** Em virtude deste decreto nenhuma alteração ou modificação advirá no organismo municipal da Cidade de Ouro Preto e, bem assim, em todas as suas relações de dependência administrativa com o Governo do Estado de Minas Gerais (BRASIL, 1933).

Perante essa conquista, sendo Ouro Preto declarada em 1933 com o monumento nacional é importante ressaltar que nos anos anteriores, a cidade em questão, estava passando por momentos de degradação e abandono, correndo o risco de perder parte de seu acervo, visto que deixaria de ser a capital do estado de Minas Gerais (NATAL, 2007). E com isso, aproximadamente 45% da população migrou para a nova capital, Belo Horizonte (MENICOME apud NATAL, 2007, p. 73).

Justamente por ter perdido sua centralidade política, por não ter sido modernizada, e adentrado um período ruinoso, de perdas materiais, simbólicas, políticas e econômicas, é que Ouro Preto irá conformar-se como uma referência identitária do passado. A perspectiva da ruína e do esquecimento atua em função de sua rememoração e de seu simbolismo histórico: a cidade passa a ser vista como vestígio de um passado, uma cidade “antiga”, a paisagem clara, tangível e descritiva de outrora, pois que atesta em sua materialidade as mudanças que se deram no tempo (NATAL, 2007, p. 76).

Diante de tantas perdas, Ouro Preto quase deixou de existir, mas sua história estava enraizada, fazendo brotar novamente sua memória. De acordo com Natal (2007, p. 78) a partir de 1890 se tem registro de acontecimentos em Ouro Preto que valorizam o seu passado, fazendo da cidade um marco na história. Em consonância com isso, no dia

21 de abril 1893 foi inaugurado a estátua de Tiradentes, o herói da inconfidência mineira, o herói nacional.

Tiradentes era eternizado e a cidade recebia em seu seio a marca de seu maior símbolo histórico. Além de ser eleito como herói nacional republicano, Tiradentes figurava como o representante dos ideais altaneiros da Inconfidência Mineira. Seu monumento servia, assim, como demonstração de respeito pelo regime que se instaurava e também como construção de uma referência histórica central, de um território respeitável por representar valores como patriotismo, liberdade, coragem, luta soberania e tradição (NATAL, 2007, p. 78).

Dessa forma, Ouro Preto vai se consolidando como principal palco de identidade mineira fortalecida pelas suas raízes e tradições, trazendo na sua bagagem marcos da história em sua arquitetura, casarões e obras de artes.

Em 1911, portanto, Ouro Preto completava duzentos anos de existência. Nesta ocasião, foram organizados grandes festejos para comemorar a aludida efeméride. As comemorações do bicentenário da cidade tiveram enorme importância na sedimentação da sua imagem de núcleo histórico, além de ensejar os primeiros discursos que definem a cidade, ele toda, como um monumento nacional (NATAL, 2007, p. 88).

Dessa maneira, o processo de construção do valor histórico da cidade mineira se fortaleceu. Com a chegada de Mário de Andrade em Ouro Preto, em 1919, com o objetivo de estudar para identificar a legitimidade brasileira em obras de arte, ele descobriu então as obras de Aleijadinho e publicou um artigo intitulado “A arte religiosa no Brasil” fruto de suas viagens pelo país. Assim, Mário de Andrade elegeu os conjuntos arquitetônicos baiano, carioca e mineiro, como legítimos representantes do que seriam as primeiras manifestações de obras artísticas nacionais, dando ênfase às obras de Aleijadinho (NATAL, 2007).

Segundo Natal (2007, p. 124), Mário de Andrade em 1924, retornou a Ouro Preto com a caravana dos modernistas paulistas, para juntos pesquisarem os fundamentos da brasilidade e assim chamar a atenção da nação para seu tesouro maior que é a cidade de Ouro Preto.

Deste modo, a partir da excursão modernista, Ouro Preto passa a fazer parte dessa linguagem maior que convencionou-se chamar barroco mineiro. A partir de então, compartilhando das características das cidades coloniais de Minas, Ouro Preto se insere num programa mais amplo, num campo relacional maior, o que a possibilitará ser identificada e tombada como patrimônio anos mais tarde. O barroco mineiro, portanto, será uma referência central às atividades do SPHAN nas primeiras décadas de sua atuação (NATAL, 2007, p. 131).

Assim, em 1933 Ouro Preto foi a primeira cidade declarada como Monumento Nacional como já foi mencionado anteriormente e, em 1938, a cidade de Ouro Preto foi tombada pelo SPHAN atual IPHAN no qual passa a zelar pelo patrimônio cultural.

No dia 12 de julho de 1933, Getúlio Vargas, chefe do governo provisório do Brasil, assina o decreto nº 22.928 que eleva Ouro Preto à condição de monumento nacional. Com tal medida, o governo federal chama para si a responsabilidade de tutelar a cidade. O tombamento de Ouro Preto, ou seja, sua transformação em monumento, consolida seu valor histórico (NATAL, 2007, p. 150).

No próximo tópico, faz-se necessário discorrer acerca do reconhecimento do patrimônio imaterial ao longo da história.

### **2.3 Patrimônio imaterial e seus sentidos**

Nos primeiros anos da criação do SPHAN, apenas os bens móveis e imóveis de interesse público eram reconhecidos e considerados como patrimônio cultural, através do Decreto-Lei nº 25 de 30 de novembro de 1937.

Art. 1º Constitui o patrimônio histórico e artístico nacional o conjunto dos bens móveis e imóveis existentes no país e cuja conservação seja de interesse público, quer por sua vinculação a fatos memoráveis da história do Brasil, quer por seu excepcional valor arqueológico ou etnográfico, bibliográfico ou artístico (BRASIL, 1937).

Dessa forma, os costumes, o modo de fazer algo, as músicas de rodas de brincadeiras infantis, os rituais, as lendas não tinham o seu valor reconhecido como identidade nacional, conforme destaca Maria Corá.

As tradições e culturas populares, na maior parte das vezes, estavam relacionados às pessoas mais simples, iletradas, nas quais os saberes eram passados no âmbito familiar de pais para filhos, não tinham antes legitimidade no campo dos patrimônios (CORÁ, 2011, p. 85).

Mas a partir do ano de 1988, a Constituição Federal passou a considerar as formas de expressão, os modos de fazer, criar e viver como bens culturais e assim tanto os bens materiais como imateriais, passaram a fazer parte do patrimônio cultural.

Art. 216. 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:

I - as formas de expressão;

II - os modos de criar, fazer e viver;

III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

§ 1º O Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação. (BRASIL, 1988).

Cabe aqui evidenciar que os patrimônios culturais materiais são inscritos em um dos quatro Livros do Tombo, que pode ser: Livro do Tombo Histórico, Livro do Tombo das Belas Artes, Livro do Tombo Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico ou Livro das Artes Aplicadas (IPHAN, 2014).

Figura 1: Símbolo dos livros do Tombo



Fonte: Adaptado de IPHAN, 2014.

Já os patrimônios culturais imateriais são inscritos em um dos quatro Livros do Registro, que pode ser: Livro de Registro dos Saberes, Livro de Registros das

Celebrações, Livro de registro das Formas de Expressão ou Livro de Registro dos Lugares (IPHAN, 2014).

Figura 2: Símbolo dos livros de registro



Fonte: Adaptado de IPHAN, 2014.

Foram dois bens registrados inicialmente no ano de 2002 feito pelo IPHAN e um deles foi o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, identificado no mapa logo na sequência pelo número 7, o saber na fabricação artesanal de panelas de barro. Ele está registrado no Livro de Registro dos Saberes.

O saber envolvido na fabricação artesanal de panelas de barro foi o primeiro bem cultural registrado, pelo Iphan, como Patrimônio Imaterial no Livro de Registro dos Saberes, em 2002. O processo de produção no bairro de Goiabeiras Velha, em Vitória, no Espírito Santo, emprega técnicas tradicionais e matérias-primas provenientes do meio natural. A atividade, eminentemente feminina, é tradicionalmente repassada pelas artesãs paneleiras, às suas filhas, netas, sobrinhas e vizinhas, no convívio doméstico e comunitário (IPHAN, 2014, n.p).

As práticas artesanais e o conhecimento de se fazer as panelas de bairro têm passado de geração para geração, constituindo assim um legado de família e também um conhecimento para a comunidade de Goiabeiras, que fica na cidade de Vitória no estado do Espírito Santo (SOUZA, 2016). A figura 3 mostra os bens imateriais que estão registrados no Livro de Registro dos Saberes (IPHAN, 2014).

Figura 3: Registro de bens culturais imateriais no Brasil



Fonte: Adaptado de IPHAN, 2014.

É de suma importância os registros de bens imateriais, para o reconhecimento oficial da identidade de uma sociedade. Como se pode perceber na figura 3, as práticas alimentares começaram a ser registradas no ano de 2005, neste ano foi feito o primeiro registro de práticas afro-brasileira do modo de fazer no Brasil, que é o Ofício das Baianas de Acarajé, no Livro de Registro dos Saberes.

O registro do Ofício das baianas de acarajé como Patrimônio Cultural do Brasil, no Livro dos Saberes, é ato público de reconhecimento da importância do legado dos ancestrais africanos no processo histórico de formação de nossa sociedade e do valor patrimonial de um complexo universo cultural, que é também expresso por meio do saber dos que mantêm vivo esse ofício (IPHAN, 2007, p. 11).

O acarajé é um alimento vendido nas ruas de Salvador e em outros municípios do Brasil e tradicionalmente é feito com feijão fradinho e frito no azeite-de-dendê, pode ter em seu recheio a pimenta, o camarão e outros acompanhamentos.

O acarajé é um bolinho de feijão fradinho, cebola e sal, frito em azeite-de-dendê. É uma iguaria de origem africana, vinda com os escravos na colonização do Brasil. Hoje está plenamente incorporado à cultura brasileira. É alimento do dia-a-dia – comida de rua – em Salvador e em tantas outras cidades, vendido com acompanhamentos como a pimenta, o camarão, o vatapá e, às vezes, molho de cebola e tomate [...] (IPHAN, 2007, p. 11).

Essa prática de fazer o acarajé e vender é tão marcante e importante na identidade cultural brasileira que engloba todos os estados do Brasil, como se pode observar na figura

3 identificado pelo número 1. O Ofício das Baianas do Acarajé é o único bem imaterial registrado em todo o território nacional até o presente momento. Somente depois de três anos que o IPHAN torna a registrar mais um bem imaterial, no sentido de práticas alimentares que é o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas identificado pelo número 2 na figura 3, nas Regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre, tão importante para a identidade mineira.

Fazer e comer queijo são parte do modo de ser mineiro. A produção artesanal de queijos de leite cru é uma atividade tradicional, enraizada no cotidiano de fazendas e sítios de Minas Gerais, e remete ao processo de ocupação desse território, durante os séculos 17 e 18 (IPHAN, 2014, p. 13).

Passaram mais dois anos e o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, no estado do Amazonas foi registrado no Livro de Registro do Modo de Fazer, figura 3 e número 3. Diferente dos registros já mencionados, o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, abrange várias áreas e é considerado como multidimensional, por ser difícil em uma expressão englobar suas características distintas (IPHAN, 2010, p. 9).

Em 2014, mais uma prática foi registrada como patrimônio imaterial, figura 3, número 4, a Produção Tradicional e Práticas Sociocultural Associadas à Cajuína no Piauí. A cajuína, não é uma bebida alcoólica, é muito apreciada pelos piauienses pois traz na sua memória tradições sociais que além do modo de fazer familiar, traz a hospitalidade seguidos de comentários tradicionais sobre a bebida como sua cristalinidade, doçura, qualidade e o lugar na qual foi fabricada (IPHAN, 2009).

Já no ano de 2015, o Modo de Fazer cuias, que tem seus registros desde o século XVIII entra para o Livro de Registro, devido seu valor histórico e o seu modo de fazer que tem ultrapassado gerações “Até hoje, as cuias pintadas continuam sendo produzidas de acordo com as mesmas técnicas registradas no século XVIII” (IPHAN, 2015, p. 4),

Pode-se notar que em 2017, as Tradições das Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu), passa a fazer parte do livro de Registro do Modo de Fazer, englobando assim, tanto o modo de fazer tradicional dos doces finos feito por famílias mais abastadas como o modo de fazer tradicional dos doces coloniais que por sua vez eram produzidos por famílias de imigrantes (IPHAN, 2015, p. 5).

Figura 4: Cidade de Pelotas e seus doces tradicionais



Fonte: IPHAN, 2014.

Em 2018, o Sistema Agrícola Tradicional de Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira é registrado pelo IPHAN no Livro de Registro dos Saberes. Como já foi mencionada neste tópico, a partir da Carta Magna de 1988, no artigo 216, a cultura imaterial brasileira, passa a ser reconhecida como um patrimônio, abrindo portas para a cultura raiz do nosso Brasil (CORÁ, 2014), as quais são as manifestações culturais indígenas e a afro-brasileira ou qualquer outra forma de manifestação étnico racial.

É importante salientar que no mesmo dia em que a cidade de Pelotas com seu valor histórico, artístico e paisagístico foi tombada pelo IPHAN, o modo de fazer os doces pelas doceiras de Pelotas entrou para o Livro de Registro dos Saberes. Recebendo assim o valor pelo patrimônio material e imaterial em um dos Livros de Registro do IPHAN.

### **3. COMO SE ESTABELECE A IDENTIDADE GASTRONÔMICA DE UM LUGAR?**

Sabe-se que a primeira comunidade instituída é a família e cada família tem seu modo de pensar, de agir e de viver a vida com base nos ensinamentos dos seus antepassados, valorizando seus saberes, ou seja, fundamentada na sua cultura, no que chamamos de identidade cultural de um povo, que pode ser adaptada no decorrer do tempo mais que não interfere na sua essência. E essa identidade pode ser representada através do modo de preparo de um alimento que identifica uma sociedade.

Nesse sentido, neste capítulo será abordado o processo de valorização artesanal de se fazer o queijo minas, que é um dos símbolos da mineiridade, e também do processo de patrimonialização da cachaça e dos doces de Pelotas.

### 3.1 Queijo Minas e o saber tradicional

Ao se pensar no estado de Minas Gerais, logo é lembrada a hospitalidade, a mesa farta e o queijo de Minas. Quem já visitou uma das cidades mineiras em algum momento da vida, pode apreciar a recepção calorosa que se recebe ao visitar a cidade, ao ir na casa de um parente, ao visitar um amigo e até mesmo nos meios de hospedagens, sempre tem uma boa brosa e um cafezinho com um pedaço generoso de queijo. Esse sabor tradicional tem passado de geração para geração e se tornou um legado de família ou de uma comunidade.

A prática queijeira artesanal em Minas Gerais continua a ser praticada nos moldes tradicionais, transmitida por diversas gerações, transformando-se em uma herança culturalmente difundida na região. Ela exprime sentimentos vividos e valores, conformando uma das mais significativas e importantes manifestações, do ponto de vista econômico e cultural, fortemente enraizadas no universo do cotidiano dos agricultores que configuram os territórios queijeiros. A esse modo de fazer acrescentam-se formas de viver, significados atribuídos, sentidos e simbologias aderidos ao espaço (MENESES, 2011, p. 4).

Nesse sentido, a tradição de se fazer o queijo artesanal do leite de vaca cru, traz na sua história sentimentos marcantes na vida dos agricultores, para se manter viva e valorizada e reconhecida a identidade local em micros regiões específicas do Serro, Canastra, Serra do Salitre, Alto Paranaíba, Araxá, Serras do sul de Minas.

Serro, Canastra, Serra do Salitre, Alto Paranaíba, Araxá, serras do sul de Minas, Campo das Vertentes são microrregiões onde se desenvolvem e se estabelecem, em dinâmica tradição, os modos de fazer de um queijo reconhecido mundialmente como “Artesanal tipo Minas”. É o queijo elaborado a partir de leite cru, como produto de uma tradição familiar e de uma economia local que o associa à atividade fundamental da fazenda mineira típica (IPHAN, 2014, p. 13).

Como já foi mencionado no capítulo 1, esse bem imaterial foi reconhecido pelo IPHAN e entrou para o Livro de Registro dos Saberes no ano de 2008. O queijo Minas, tem em sua origem a descendência de portugueses e os seus ingredientes básicos são: o leite cru, coalho e sal e fermento (IPHAN, 2014).

Por se tratar do principal ingrediente ser utilizado cru, no ano de 2001 houve uma denúncia sobre a contaminação a partir da fabricação desse legado deixado pelos seus antepassados, com base no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952.

No entanto, em maio de 2001, o Ministério Público Federal, respondendo a denúncias de contaminação de queijos de leite cru, proibiu a produção dos queijos artesanais<sup>1</sup>. A determinação exigia sua retirada do mercado, a não ser que se enquadrassem nos padrões oficiais estabelecidos pela legislação

sanitária em vigor. Esse instrumento legal, ainda vigente, é o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que estabelece o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (IPHAN, 2014, p. 14).

Esse fato, união os queijeiros de micros regiões para lutarem pelo direito a fabricação tradicional do queijo feito partir do leite cru, pois é uma tradição tricentenária (IPHAN, 2014) e não poderia ser bruscamente modificada pois perderia totalmente a identidade tradicional.

As tentativas de melhoramento através da legislação sanitária, prejudicou o produto final do queijo artesanal feito de leite cru. Nesse instante, a comunidade como também as pessoas de departamentos públicos e amantes dessa tradição se reuniram para juntos lutarem a favor da permanência dessa cultura.

Nesse contexto, deve se destacar o registro do queijo artesanal do Serro como Patrimônio Cultural Imaterial de Minas Gerais, em 07 de agosto de 2002, com base em legislação estadual instituída nesse mesmo ano. Foi também por iniciativa da Associação dos Amigos do Serro – Aaser que a Secretaria de Cultura do Estado de Minas Gerais apresentou ao Iphan, em agosto de 2001, o pedido de registro do queijo artesanal do Serro no Livro dos Saberes e, conseqüentemente, seu reconhecimento como Patrimônio Cultural do Brasil (IPHAN, 2014, p. 16).

Para que o pedido de registro do queijo artesanal fosse aceito pelo IPHAN, foi necessário apresentar o dossiê feito por Maria Coeli Simões Pires, onde continha nele significadas justificativas com embasamentos nas experiências vividas pela cultura local para que esse modo de fazer entrasse para o livro de Registro e assim pudesse ser preservado (IPHAN, 2014).

Houve a necessidade de fazer uma pesquisa minuciosa através de pessoas totalmente qualificadas para entender melhor todo o processo do modo de fazer do queijo e provar cientificamente que todo o procedimento advindo dos portugueses eram práticas seguras, que não prejudicaria a saúde dos consumidores e assim também não se perderia esse bem cultural.

Dessa forma, o IPHAN, deu início as pesquisas sobre a metodologia de Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), onde se fez o levantamento bibliográfico e de fontes documentais, entrevista com a sociedade local, onde descobriu um marco na história daquela região, o modo de se fazer o queijo minas feito de leite de vaca cru.

Para a execução do registro, o IPHAN realizou um extenso trabalho de inventário nas regiões do Serro, da Serra da Canastra, da Serra do Salitre e de Araxá, identificando os principais produtores artesanais, reuniu acervo audiovisual e escrito sobre a prática e catalogou as etapas de elaboração do queijo Minas artesanal com o leite cru (MENESES, 2011, p. 5).

Para concluir toda a pesquisa foi aberta uma licitação para trabalhar nas investigações, a empresa ganhadora foi a empresa Outro Consultoria e Projetos, onde contratou para coordenar a equipe José Newton Coelho Meneses – pesquisador e autor de publicações sobre abastecimento alimentar em Minas Gerais no século XVIII e professor da Escola de Veterinária da UFMG (IPHAN, 2014, p. 18).

As pesquisas foram realizadas com sucesso e no dia 13 de junho de 2008, o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas foi reconhecido como Patrimônio Cultural do Brasil. Dessa forma, fica assim registrado o processo do modo de fazer do queijo artesanal segundo o Dossiê (2014):

O Modo de Fazer o Queijo Artesanal de Minas compreende a seguinte sequência de atividades: 1. Ordenha das vacas para obtenção do leite (que pode ser manual ou mecânica, desde que observados os procedimentos prévios de higienização dos úberes e que seja feito o teste para diagnóstico negativo de mamite); 2. Coagem do leite e acondicionamento em vasilhame próprio; 3. Adição do coalho (natural, feito de estômago de bezerro, ou industrial); 4. Adição do pingo; 5. Coagulação do leite, por um período de até 90 minutos; 6. Corte da massa e mexedura; 7. Dessoragem e colocação da massa em formas de 13 a 15 cm de diâmetro, espremedura e prensagem manual. Esta pode ser feita apenas com o uso das mãos (como no Serro), ou com a ajuda de um pano (como se faz na Serra da Canastra e em Serra do Salitre/ Alto Paranaíba); 8. Primeira salga (sal grosso), por período de 6 a 12 horas; 9. Recolhimento do pingo; 10. Viragem do queijo e segunda salga, por 12 horas; 11. Após 48 horas, o queijo é retirado da forma e colocado na prateleira para maturar (curar). O tempo de maturação (ou de cura) varia de região para região. O queijo do Serro fica curado em 14 dias e o da Canastra em 21 dias. 12. Acabamento: grosagem, ou rala (rela), feita na região do Serro com ralos artesanais ou industriais. Nas regiões da Canastra e de Serra do Salitre, o acabamento é feito com lixas, ou então não se faz, deixando a casca amarela ao natural (IPHAN, 2014, p. 53).

Esses processos caracterizam enfim, um legado de família, um marco na história de uma sociedade e assegura a preservação da identidade cultural da mineridade.

### **3.2 A Cachaça como um sabor cultural brasileiro**

Sabe-se que a muda de cana-de-açúcar foi trazida pelos portugueses ao Brasil colônia e assim, cultivada para produção e exportação do açúcar. Dela, se consomem o caldo de cana ou garapa, além do melado, açúcar mascavo e a rapadura e ainda se fabrica a cachaça artesanal ou industrial, que é um símbolo da identidade do povo brasileiro, “a cachaça, além de seu fundamental papel na economia nacional, tornou-se um dos símbolos da cultura popular brasileira” (SIQUEIRA; DIAS, 2013, p. 12).

Sua produção vem de muito tempo, seguindo a tradição de família “a produção da cachaça vem de tradição familiar, cujos segredos são mantidos como patrimônio do cultural” (MACIEL, PEREIRA, VALENTE, 2020, p. 213). Embora a cachaça ainda não foi reconhecida pelo IPHAN, ela se tornou um Patrimônio Histórico Cultural no estado do Rio de Janeiro e ainda a Cachaça de Alambique em Minas, recebeu o título de Patrimônio histórico e Cultural de Minas Gerais.

A cachaça não configura como bem registrado pelo IPHAN em nenhum dos livros de registros para bens imateriais brasileiros. No entanto, a cachaça é Patrimônio Histórico Cultural do Estado do Rio de Janeiro, garantido pela Lei 6.291/12, daquele estado. Enquanto a Lei 16.688/2007 concede, ainda, à Cachaça de Alambique de Minas o título de Patrimônio Histórico e Cultural de Minas Gerais (COSTA; PORTUGUEZ, 2015, p. 12).

A cachaça artesanal, geralmente é produzida em alambiques e varia conforme o modo de fazer de cada tradição familiar existente em uma região que produza a bebida.

A cachaça artesanal se diferencia por ser produzida em alambiques e em pequenos volumes. O modo de produção é feito em parte manual, e é comum que, em cada alambique, exista uma tradição familiar ou regional que influencie diretamente em seu processo produtivo (ANDRADE *et al.*, 2018, p. 187).

Em contrapartida a cachaça industrial é feita de forma mais rápida e superficial, agilizando o resultado final. Ela é produzida com o auxílio de maquinários que tornam mais rápido o processo de obtenção do produto final. Embora a origem da cachaça artesanal e industrial seja a mesma, os dois produtos são diferenciados (ANDRADE *et al.*, 2018, p. 185).

A cachaça foi descoberta ocasionalmente pelos escravizados (DANTAS, 2016), quando no seu processo de fabricação manual do açúcar se extraía o caldo de cana e ao ferver, levantava uma espuma que era descartada e lançada para os animais. Em um dado momento se observou que os animais ficavam mais agitados ao ingerirem aquela espuma, sendo assim, alguns dos escravizados resolveram experimentar aquela espuma e a sensação de beber aquele líquido, foi de deixar o corpo mais resistente e disposto ao trabalho além de suportar os maus tratos recebidos dos seus senhores.

O surgimento da cachaça ocorreu por acaso, pois, no processo de fabricação do açúcar, fervia-se uma garapa e dessa fervura surgia uma espuma que era rejeitada e colocada nas cocheiras dos animais, servindo de alimento para os mesmos. Como essa garapa ficava ali exposta, acabava fermentando-se. Por sua vez, os escravos passaram a perceber que após o consumo da garapa pelos animais, estes ficavam mais agitados. Assim, como sua alimentação não era de boa qualidade, os escravos passaram a incluir também aquela garapa azeda em seu cardápio. Com isso, os negros passaram a trabalhar mais dispostos e não sentiam tanto a ausência de uma boa alimentação, suportando com mais

facilidade o cansaço e os maus tratos por parte de seus senhores (DANTAS, 2016, p. 35-36).

Pode-se notar, que desde então, o consumo da cachaça começou a multiplicar e a sua fabricação começou a se expandir por todos os engenhos, trazendo mais disposição no trabalho dos escravizados que consumia a cachaça, por conseguinte, surgiu a proibição da sua fabricação, devido ao vinho português ter começado a perder espaço para a cachaça e assim Portugal não teria mais lucro na comercialização do vinho, era a identidade brasileira se afluindo através do consumo da cachaça.

Da produção do engenho, resultante da fermentação e destilação do mosto do caldo de cana de açúcar, a cachaça, bebida legitimamente brasileira e conhecida mundialmente, surge no Brasil junto com sua colonização, com a chegada dos portugueses e a cultura da cana de açúcar. A produção da cachaça ora era instigada, ora coibida, e a sua volta o Brasil era construído. Assim a cachaça se apresenta marcante, presente até os dias atuais, no cotidiano dos brasileiros (MACIEL; PEREIRA; VALENTE, 2020, p. 210- 211).

Não se pode negar que a cachaça está presente na vida dos brasileiros desde muito tempo, fazendo parte da sua cultura, do seu marco na história.

Consumida pela massa inconformada com a exploração portuguesa, a cachaça transformou-se num símbolo nacional. Tornou-se a bebida preferida dos inconformes e da população que apoiava a revolução mineira, entre 1789 a 1792. Brindar com a cachaça significava lutar contra a opressão colonial, saudar com vinho ou outra bebida significava alinhar-se com o lado português (CETEC, 2007, p. 4-5).

A cachaça é utilizada em vários momentos na vida do brasileiro, ela está presente no velório e ser utilizada como consolo, seja num batizado ou em um casamento, como motivo para comemorar e se alegrar, seja apenas num momento rápido de uma prosa em um barzinho da esquina, está lá a bebida, sendo ingerida e assim, afluindo a identidade nacional.

O ato de beber cachaça possui as mais peculiares simbologias. Em momentos tristes, a bebida é utilizada como consolação; em momentos alegres, como comemoração; no inverno, como aquecimento para o corpo, e, no verão, para refrescamento. Apesar das motivações para o consumo serem diversas, a paixão do brasileiro pela cachaça é sempre a mesma. Seja no século XV, seja nos dias atuais, os admiradores da bebida são fiéis (ANDRADE *et al.*, 2018, p. 184).

Ela pode ser identificada como: pinga, água-que-passarinho- não -bebe, branquinha, tira juízo, aguardente.

A cachaça, no decorrer dos anos, foi sendo enriquecida por uma variedade de sinônimos na língua portuguesa, dentre os quais destacamos: água-que-passarinho-não-bebe, aguardente, amarelinha, branquinha, caiana, cana, caninha, malvada, parati, pinga, tira-juízo. Essa riquíssima nomeação da

bebida demonstra seu forte apelo social e cultural em todas as regiões do Brasil (SIQUEIRA; DIAS, 2013, p. 12).

Apesar de ser a cachaça artesanal fabricada praticamente em todo o território brasileiro, apenas na região de Salinas em Minas Gerais, na micro região de Abaíra na Bahia e em Paraty no estado do Rio de Janeiro é que ela recebe o selo de Indicação Geográfica (IG) concedido pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) (SEBRAE, 2016).

As indicações geográficas são divididas em duas modalidades: indicação de procedência (IP) e denominação de origem (DO). A primeira “consiste no nome geográfico que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou prestação de determinado serviço” (SEBRAE, 2016, p. 18), já a segunda, “consiste no nome geográfico que designe o produto ou o serviço cujas as qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos” (SEBRAE, 2016, p. 18).

Este selo garante a sua qualidade e a sua identidade própria “O selo de indicação geográfica é uma garantia para o consumidor, pois comprova que o produto é genuíno e possui qualidades particulares, ligadas à sua origem (SEBRAE, 2017). Ou seja:

O registro de Indicação Geográfica (IG) é conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado (MAPA, 2017, n.p).

Suas características são peculiares, a cachaça produzida em Abaíra, tem a graduação alcoólica menor, o seu saber fazer difere das outras e assim resulta num produto de qualidade superior. Já a cachaça produzida em Paraty, é um produto artesanal familiar que cumpre rigorosamente com a norma técnica, seus produtos de indicação além da cachaça, está a cachaça envelhecida, a cachaça Premium e a aguardente da cana composta azulada.

Já a cachaça de Salinas, é obtida de destilação do mosto fermentado da cana-de-açúcar, produzidos em alambiques e condensado de cobre, as marcas de cachaça de Salinas são as mais famosas do Brasil (SEBRAE, 2016).

Existem ainda algumas associações de produtos de cachaça que já entraram com o pedido de selo de indicação geográfica, como em Luiz Alves em Santa Catarina e Morretes no Paraná.

### 3.3 Os doces tradicionais de Pelotas

Pelotas é uma cidade do estado do Rio Grande do Sul, fundada no começo do século XVI, onde se começou a criar e a comercializar gado.

O processo histórico de ocupação do território compreendido como Pelotas deu-se ainda no século XVIII onde, inicialmente, instalou-se uma rede de criação e comércio de gado. Posteriormente, em função de alguns ciclos migratórios, a região também começou a ser utilizada para a produção de charque (PERALTA *et al.*, 2016, p. 332).

No início do século XIX, Pelotas começou a se expandir e seu crescimento foi possível através da comercialização de charque.

Situada ao sul do Brasil, em uma região de grande proximidade da fronteira com o Uruguai, a cidade de Pelotas, fundada no começo do século XIX, desenvolveu-se graças à produção da carne salgada – o charque –, atividade que foi muito importante até o começo do século XX (FERREIRA; CERQUEIRA, 2009, p. 256).

Esta atividade se baseava em conservar por mais tempo carne de boi depois de abatido, num processo de salga “Para melhor conservar a carne do boi, depois de abatido, a solução, já conhecida no norte do país, foi aplicada às propriedades do Sul, porém com uma alteração, pois ao contrário do sol, se utilizava o vento para secar as mantas de carne cobertas com sal” (FERREIRA; CERQUEIRA, 2009, p. 256).

Em meio a produção de charque se desenvolveu nas cozinhas dos grandes casarões os chamados doces finos, que eram servidos nos encontros sociais.

As reuniões sociais, denominadas saraus, representaram uma das expressões dessa sociedade que desejava e via-se como refinada e culta: encontros musicais e de declamação de poemas, ao lado do piano, nos quais eram oferecidos os doces feitos pelas escravas negras, sob a orientação e vigilância da dona da casa. Eram doces ditos de tradição portuguesa, tais como o camafeu, uma pasta de nozes recoberta por glacê branco, ou ainda as fatias de Braga, pasta de amêndoas e glacê (FERREIRA; CERQUEIRA, 2012, p. 256-257).

É importante ressaltar que os charqueadores eram pessoas vindas de Portugal que introduziram sua paixão pelo doce no Brasil e as transmitiam para seus filhos.

Os charqueadores eram portugueses ou descendentes de portugueses, e trouxeram de Portugal, além do gosto pelo doce açucarado, receitas e modos de fazer dos doces, que transmitiam aos filhos. Nessa época, a riqueza era demonstrada através de festas, banquetes, saraus, nos quais os doces eram servidos fartamente (SOUZA, 2021, p. 14).

Inspirados nos conhecimentos da culinária portuguesa, outros doces foram sendo criados e assim os doces de Pelotas foram se transformando num paladar brasileiro com as adições das frutas existentes no Brasil (PERALTA *et al*, 2016). Trazidas pelos imigrantes alemães e franceses (FERREIRA; CERQUEIRA, 2012).

Dessa forma, vão se construindo os saberes e os sabores de um paladar a partir da miscigenação brasileira.

Pode-se dizer que se formaram duas tradições: a que emergiu no meio urbano, de doces finos ou “doces de bandeja”, e a de doces cuja base foi a fruta cozida na calda de açúcar, os “doces coloniais”, oriundos do meio rural. Se à primeira é possível creditar-se uma origem que se encontra na doçaria de tradição portuguesa, sobretudo a doçaria feita nos espaços conventuais, à segunda é fundamental recuperar o papel desses fluxos migratórios que conferiram uma tonalidade étnica a essa prática culinária (FERREIRA; CERQUEIRA, 2012, p. 260).

A primeira tradição diz respeito aos doces finos ou doces de bandeja, que demoravam muito tempo para ser feito e chegava a ser exaustivo sua produção, como já foi mencionado nesse tópico, esses doces eram servidos em festas de casamento e sua apresentação era perfeita. Os doces eram apresentados em bandeja de prata, em tamanhos e formatos simétricos, eram colocados ainda sobre base de papel de seda.

Esses “doces de bandeja”, dentre os quais figuram os camafeus, ninhos de fios de ovos, e outros que podem remeter a uma antiga tradição portuguesa, eram pequenos, feitos artesanalmente pela própria doceira, confeitados individualmente e dispostos nas “bases para doces”, feitas também artesanalmente e que constituem um dos elementos da cultura material associada ao doce, o qual pode ser considerado como criação artística, devido à sua delicadeza e criatividade (MIGUENS, 2015, p. 89).

A segunda tradição, que são os doces coloniais ou doces feito à base de frutas eram feitos pelos colonos imigrantes alemães, franceses, italianos, poloneses e pomeranos.

Graças a uma política pública voltada à formação de uma sociedade camponesa policultora, a partir de 1858 a região de Pelotas recebeu imigrantes de diversas origens, especialmente, alemães, franceses, italianos, poloneses e pomeranos. À época cada família imigrante recebia um lote agrícola, denominado de colônia, logo, o termo colônia passou a ser uma categoria geográfica, indicativa de rural, e toda a zona rural de ocupação europeia dessa região passou a ser chamada de colônia (KRONE, 2019, p. 29).

Dessa forma os doces finos eram reconhecidos como doces urbanos e os doces feito à base de frutas eram reconhecidos como doces rurais. Com o fim das riquezas da produção de charques, os doces finos saíram da mesa dos casarões e foram vendidos

publicamente, tornando fonte de renda dos pelotenses. “Após o fim do período áureo das charqueadas, os doces finos saíram do interior dos casarões e ganharam o espaço público da cidade, principalmente para, junto aos doces coloniais, tornarem-se fonte de renda de muitos pelotenses” (UFPEL, 2022, n.p).

Devido essa tão conhecida tradição em Pelotas o pedido de Registro foi feito e em 2005, “a Câmara de Dirigentes Lojistas/CDL e a Secretaria Municipal de Cultura de Pelotas /SECULT deram o primeiro passo no sentido de tal reconhecimento” (MIGUENS, 2015, p. 120).

#### **4. SÃO BARTOLOMEU E SEUS DOCES ARTESANAIS**

São Bartolomeu é um dos 13 distritos da cidade de Ouro Preto em Minas Gerais e se localiza as margens do Rio das Velhas e fica cerca de 13km aproximadamente do município de Ouro Preto. Segundo estudos seus mais antigos registros datam do século XVII, seu local servia de passagem para diversos viajantes que circulavam pelos arraiais em busca de aventuras e explorações, foi palco de plantações voltada para a alimentação de mineradores em época de crise, que viam em busca de riqueza na antiga Vila Rica, atual Ouro Preto (SILVA, 2016).

No distrito de São Bartolomeu, sendo a Igreja Matriz, dedicada a São Bartolomeu e localizada no pequeno centro e ainda sendo tombada juntamente com seus casarões ao redor, preserva seu valor arquitetônico e religioso tendo em sua construção da arte barroca.

Com a cultura de se fazer doces artesanais que ultrapassam gerações, o modo de fazer doces em São Bartolomeu, teve esse bem registrado no ano de 2008, sendo o primeiro patrimônio imaterial a ser registrado em Ouro Preto, é o que será tratado no tópico a seguir.

##### **4.1 Goiabada cascão e sua importância para a memória local: processo de patrimonialização municipal**

No distrito de São Bartolomeu há mais de dois séculos se tem registro da fabricação de doces como pessegada, goiabada, marmelada. No passado, a produção maior de doces se baseava na marmelada, doce feito com o marmelo.

A produção Artesanal de Doces em São Bartolomeu tem registro de pelo menos 2 séculos, os primeiros indícios da produção se dão no âmbito das marmeladas.

No começo do século XIX os viajantes, eximia fonte histórica que temos da história regional de Minas gerais, relatam os costumes e tradições alimentares detalhadamente em todos os locais por onde passam (OURO PRETO, 2008, p. 31).

O marmelo era uma fruta cultivada no período colonial em várias partes do Brasil “Do período colonial até os primeiros decênios do século XX o marmeleiro foi cultivado em diversas áreas do Brasil, com produções exuberantes e frutos comercializados em abundância” (ARAÚJO, 2019, p. 121). Entretanto, devido a um fungo chamado *Entomosporium*, os marmeleiros foram desaparecendo da agricultura brasileira.

[...] nas fazendas, chácaras e quintais, plantavam-se estacas de marmelo que brotavam, entouceiravam e anualmente se cobriam de frutos. Progressivamente, a plantação de marmelo começou a desaparecer devido à uma moléstia causada pelo fungo *Entomosporium maculatura*. Felizmente hoje, essa moléstia é perfeitamente controlada por meio de pulverizações (SOBRINHO; MONTENEGRO, 1949, p. 170).

O desaparecimento do marmeleiro em São Bartolomeu, ocasionou o fim da produção artesanal da marmelada por volta dos anos 1950 “[...] segundo os relatos de doceiros e moradores do distrito e região, a marmelada teria se extinguido por volta da década de 1940/1950, devido a uma praga que teria eliminado os pés de marmelo” (OURO PRETO, 2008, p. 38) e, assim, a marmelada que era o doce mais produzido em São Bartolomeu deixou de ser feita. Dessa forma o doce artesanal da goiabada passou a ser produzido e comercializado com maior proporção entre os doceiros do distrito de São Bartolomeu.

Se utilizava apenas a goiaba colhida do próprio pomar e açúcar, para se fazer o doce. Limpava as goiabas lavava-as, partiam ao meio, separava as cascas do miolo e coava-se os miolos para separa-las das sementes para ter uma massa lisa, depois colocava-as dentro de um tacho de cobre e levava-as para cozinhar no fogo de lenha com açúcar, mexia com uma colher de pau que parecia uma pá, até dá o ponto certo. Pronta a goiabada, colocava-a dentro de um caixote de madeira embaladas com folhas de bananeira até o tempo de vende-las.

Cada família tinha suas próprias técnicas artesanais, com poucas diferenças. Mas houve em um determinado dia em que um dos doceiros, não se pode afirmar quem foi, estava coando a massa na peneira e ela quebrou, daí ele teve que fazer o doce sem coar para não perder o produto final, desta forma surgiu a goiabada cascão (OURO PRETO, 2008; ARAÚJO, 2019).

Conta a tradição local a goiabada cascão surgiu no distrito devido por acaso (ou acidente), pois é contado pelos doceiros e moradores locais que num dia qualquer do período de colheita da goiaba, um doceiro membro da Família Pimenta estava a produzir doces com seu ajudante. Num dado momento a peneira de taquara comumente usada da época, quebrou-se. Assim, com a massa da goiaba quase pronta e sem uma peneira reserva, o doceiro teve que adaptar sua receita e colocar as cascas da goiaba para cozinha junto com a massa que por consequência produziu um doce muito bom para o paladar dos consumidores e passou a ser adotado por outros doceiros no decorrer dos anos. Essa estória é contada na localidade sem modificações e é utilizada como uma forma de defender que a goiaba cascão surgiu na localidade, “legitimando” assim a ação patrimonial sobre o bem, segundo o entendimento dos doceiros (SILVA, 2016, p. 83).

É indispensável ressaltar que além do saber-fazer os doces, os objetos usados, como o tacho de cobre, a pá de madeira, a lenha e o fogo a lenha, estão interligados no saber-fazer e são essenciais para a memória da cultura local.

Em busca da preservação desse bem cultural imaterial, que alguns doceiros preocupados com a diminuição da venda dos doces, e a migração de muitos descendentes de doceiros para as regiões urbanas em busca de estudos e empregos (SILVA, 2008), fizeram o pedido de registro a prefeitura de Ouro Preto, que desde 2002, criou a Lei Municipal 17/02 que visa o estabelecimento do Registro Municipal para proteção de seus bens culturais de natureza imaterial (OURO PRETO, 2008, p. 6).

Dessa forma, uma equipe de pesquisa e elaboração do inventário, nomeados pelo órgão competente, foram até São Bartolomeu para trabalhar o inventário interagindo com a comunidade local. Foi feito a caracterização do bem cultural, o histórico do bem cultural, informações descritivas, dados etnográficos, dados sociológicos, informações eco ambientais, bens culturais relacionados, municípios e distritos envolvidos, pesquisas relacionadas, bibliografia, ficha técnica e mídia disponível, como consta com mais detalhes no quadro 1.

Quadro 1: Elaboração do Inventário dos doces de São Bartolomeu

<b>Proteção Legal</b>	Informação Técnica sobre a legislação vigente.
<b>Caracterização do Bem Cultural</b>	Apresentação do bem cultural e breve resumo histórico. Foco para a relevância do bem e para o local e a comunidade onde se dá. Pode-se também aqui elaborar uma pequena introdução à bibliografia e estudos disponíveis sobre o bem cultural.
<b>Histórico do Bem Cultural</b>	Trajetória histórica do bem, assim como dos produtores e do mesmo. Focar sua continuidade através do tempo as mudanças adquiridas, as possíveis influências e as regionalidades inerentes a ele. Incluir breve histórico sobre o local (distrito, município) de produção do bem.
<b>Informações Descritivas</b>	Descrição sobre a produção do bem, etapas e setores envolvidos. Focar o papel dos produtores e do meio no processo. Especificação de informação química e biológica constam nesta seção.
<b>Dados etnográficos</b>	Informação sobre a área humana envolvida com o bem e os significados atribuídos ao mesmo pela comunidade que o produz.
<b>Dados sociológicos</b>	Informação sobre o impacto do bem cultural na sociedade/comunidade que o produz. Levantamento socioeconômico da comunidade envolvida.
<b>Informações eco-ambientais</b>	Informações sobre a situação dos bens naturais e do meio ambiente do bem cultural.
<b>Bens culturais relacionados</b>	Relações de outros bens culturais de mesmas qualidades ou características.
<b>Municípios e Distritos envolvidos</b>	Mapeamento da comunidade atingida pelo bem cultural
<b>Pesquisas Relacionadas</b>	Estudos já efetuados sobre o bem cultural em questão.
<b>Bibliografia</b>	Literatura utilizada.
<b>Ficha Técnica</b>	Pessoal envolvido no processo e elaboração do inventário.
<b>Mídia disponível</b>	Imagens, fotografias, pinturas, áudio e vídeo.

Fonte: Ouro Preto, 2008.

Em meio ao processo de inventário em São Bartolomeu, surgiu uma Lei feita pela Anvisa da proibição de materiais metálicos no uso de produtos comestíveis feitos para a comercialização, pois os mesmos faziam mal para a saúde do consumidor, expostas essas questões, gerou-se um conflito entre a vigilância sanitária e os doceiros de São Bartolomeu.

De um lado estava a tradição de se fazer os doces com todos os utensílios usados para a formação dos doces a mais de 100 anos, do outro lado estava a vigilância sanitária com a preocupação da saúde pública em relação dos utensílios usados para o cozimento dos doces. Um ano após esse ocorrido, o modo de fazer-doce de São Bartolomeu foi registrado, desta forma essa tradição teve sua prática preservada sobre a salvaguarda.

[...] no ano de 2007, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA – baseada na resolução RDC 20/2007, instituiu a proibição do uso de utensílios metálicos ferrosos ou não-ferrosos que entram em contato com alimentos a serem comercializados. Assim, patrimonialização veio como um modo de salvaguardar o uso dos tachos de maneira indefinida, segundo os entrevistados: apesar da formação do azinhavre, o tacho de cobre pode ser usado, desde que sejam observados os cuidados com a sua limpeza. Tradicionalmente na região

há a utilização do limão, vinagre, sal de cozinha, bicarbonato de sódio e cinza para a retirada do azinhavre (SILVA, 2016, p. 108).

No ano de 2008, o saber-fazer dos doces artesanais de São Bartolomeu, foi registrado no livro de Registro Municipal de Ouro Preto, e recebendo o selo de qualidade, sendo o primeiro patrimônio imaterial a ser registrado na cidade “O saber-fazer doces artesanais do distrito de São Bartolomeu foi registrado no ano de 2008 como um patrimônio imaterial do município” (SILVA, 2016, p. 77). Passaram-se 10 anos e esse registro foi novamente revalidado.

É importante salientar que em outras cidades mineiras o modo de fazer o doce de goiaba teve também seu Registro, como em Barão de Cocais pela Lei Municipal n° 1548/2011 no ano de 2012 e em Ponte Nova.

São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto; Barão de Cocais e Ponte Nova possuem títulos de registro do saber fazer da goiabada cascão específicos de cada região; São Bartolomeu e Barão de Cocais em Instituições municipais e Ponte Nova no Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA/MG). De acordo com o Decreto n° 9720, de 14 de novembro de 2014, o modo de fazer da goiabada cascão de Ponte Nova se destaca por seu valor gastronômico, antropológico e de elemento integrante da identidade cultural pontenovense (MONTEIRO, 2020, p. 7).

Desta forma, independente de qual cidade essa tradição de se fazer doces é registrada, sempre será uma conquista para a população doceira. Como em São Bartolomeu que há mais de 100 anos como já foi citado neste trabalho conseguiu da continuidade a esse legado de família, assunto esse que será abordado no próximo tópico.

#### **4.2 Doces de São Bartolomeu: um legado de família**

Memória é uma palavra que remete lembranças diversas, seja de um passado distante ou não.

Filosoficamente (Memória) significa a capacidade de reter um dado da experiência ou conhecimento adquirido e de trazê-lo à mente; e esta é necessária para constituição das experiências e do conhecimento científico. Toda produção do conhecimento se dá a partir de memórias de um passado que é consolidado no presente (MAGALHAES, 2005, p. 28).

Dessa forma, as experiências são passadas de uma pessoa para outras pessoas e assim se forma o conhecimento, que vão formando novas experiências, seja ela no trabalho, na igreja, num encontro com amigos ou no ciclo familiar.

Logo, pode-se dizer, que o sabor de um alimento é importante, porque fica na memória e traz lembranças vividas na infância. “O ato de comer, especialmente através

dos cheiros e sabores, transmite poderosas pistas mnemônicas que nos acompanham para toda a vida” (GUERRA; MARQUES, 2018, p. 17).

Em Trilhas do Sabor, no episódio 1 parte 03, conta-se sobre a volta de seu Vicente a São Bartolomeu para dar continuidade a tradição familiar, que é a fabricação artesanal de doces, uma vez que sua irmã desistiu de fazê-los, por motivos desconhecidos. Percebe-se a importância tanto da tradição como da cultura na preservação da memória afetiva do morador (seu Vicente). Ressalta-se, a tradição cultural dos doces tendo em vista sua presença no mercado há mais de 100 anos.

Em consonância com isso, Magalhaes (2005, p. 30) afirma que através da memória e da construção da identidade de um povo, surge o turismo com a perspectiva de preservar a cultura e fazer dela um produto turístico. Como ocorreu em São Bartolomeu e seus variados eventos durante parte do ano, sendo assim, os turistas vão em busca de mais conhecimento do saber fazer. E esse saber fazer é um legado das famílias dos doceiros ainda existentes no distrito, que foi passado de pai para filho, de marido para esposa entre gerações.

### 4.3 Resultados da pesquisa de campo

A aplicação da pesquisa em São Bartolomeu, aconteceu em dois dias diferentes, no primeiro dia foi na data de 13 de outubro de 2022, quando estive no distrito para conhecer São Bartolomeu e mesmo sem marcar essa visita entrevistei 3 doceiras que me receberam com muita hospitalidade e as respostas que obtive foram:

Felicidade porque é uma tradição familiar, então se está na quarta geração que isso vai dá continuidade, porque se não acaba. Porque aqui em casa é artesanal, é com peneira, não tem maquinarios, entendeu? É o que eu estou passando isso pros netos, o negocio é artesanal né. Porque, pra que maquinário? Maquinario tu vai numa fabrica grande ai ó, cheio e maquinarios ne. E aqui não tem maquinario (Doceira 1)

É uma felicidade pra familia, é uma coisa, né que veio do passado, da familia, deles né e pra mim também, isso ai é muito importante e é o que eu pude estudar meus filhos e hoje estou muito feliz que todos estudaram ne e a gente fazendo doce, isso pra mim é uma vitoria os doces, gosto muito de fazer doces, tem muto amor pra fazer os doces. Porque se você não tiver amor pra fazer um doce não adianta, você fazer por fazer não, você tem que ter amor e degustar pra ver se tá gostoso ( risos) (Doceira 2)

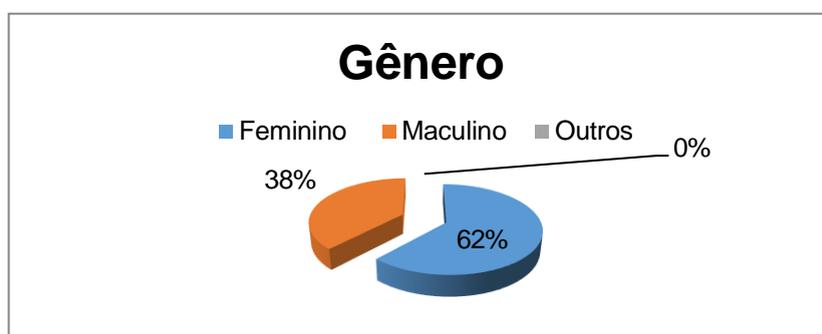
É de poder fazer os doces e dá continuidade da familia do meu marido porque era ele. Porque o avô dele morava aqui nesta casa, ele foi até capitão da guarda aqui e inclusive tem o cartório né, porque foi passando de pai pra filho, tive dificuldade por causa da lenha, então, a gente tem um terreninho ai, e a mata foi tombada [sic], é Mata Atlântica hoje[...], a dificuldade é a lenha mesmo, que tudo é fogão a lenha né? (Doceira 3)

No dia 22 de Abril de 2023, na Festa Cultural da Goiaba, apliquei o questionário e 21 pessoas responderam, sendo que 13 pessoas se identificaram com o gênero feminino

e 8 pessoas com o gênero masculino (gráfico 1).

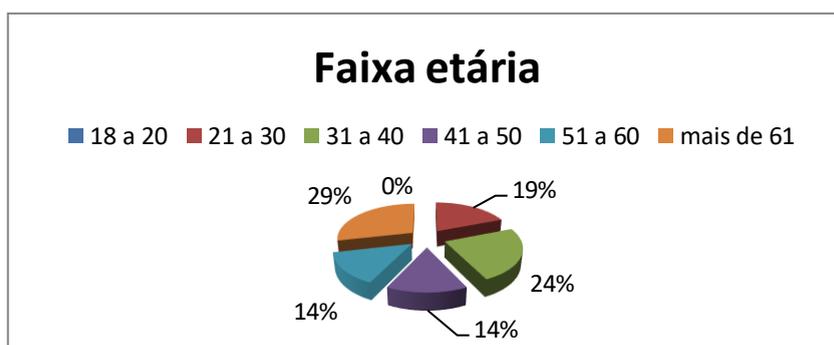
Segundo as respostas obtidas pelo questionário da faixa etária, 100% das pessoas entrevistadas tinham mais de 31 anos (gráfico 2) e 52% eram casadas (gráfico 3) e ainda 33% das pessoas que responderam à pesquisa moram em São Bartolomeu e tem um vínculo familiar com a história dos doceiros e do modo de fazer os doces que é um legado de família (gráfico 5).

Gráfico 1: Gênero



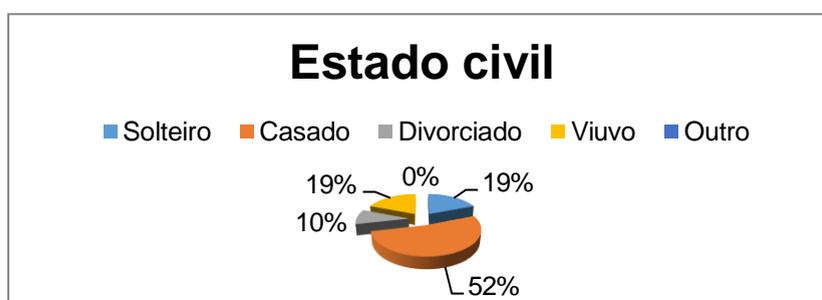
Fonte: Elaborado pela autora.

Gráfico 2: Faixa etária



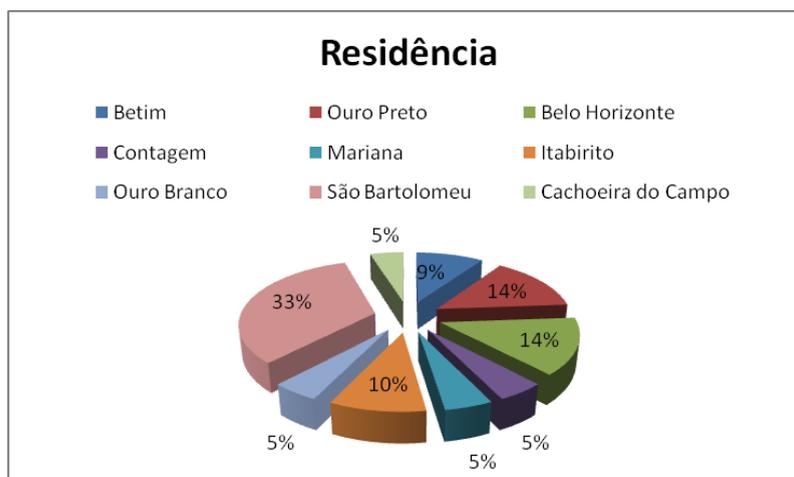
Fonte: Elaborado pela autora.

Gráfico 3: Estado civil



Fonte: Elaborado pela autora.

Gráfico 4: Residência



Fonte: Elaborado pela autora.

Observou-se que todos os entrevistados moram no estado de Minas Gerais (gráfico 4) e que apenas 33% dos entrevistados era a primeira vez que visitava o distrito (gráfico 5). Aprofundando mais na pesquisa, foi perguntando o que os doces produzidos em São Bartolomeu representam para eles em uma palavra, e a maioria dos entrevistados responderam “tradição” e as palavras “patrimônio” e “alegria” apareceram com a mesma porcentagem de 19%.

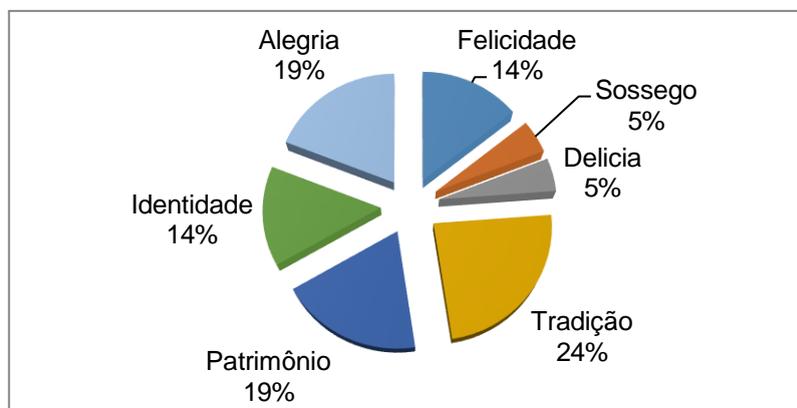
Já a palavra “felicidade” e “identidade” tiveram 14% das respostas e as palavras “sossego” e “delícia” apareceram com as mesmas porcentagens de 5%, ver no (gráfico 7). Quando foi perguntado que lembrança os doces de São Bartolomeu trazem na memória? a maioria lembrou da família, da casa da avó, do tempo de criança. Com essas respostas foi possível notar a familiaridade dos entrevistados com os doces e que encontram-se enraizado em sua memória.

Gráfico 5: É a primeira vez que você visita o distrito de São Bartolomeu?



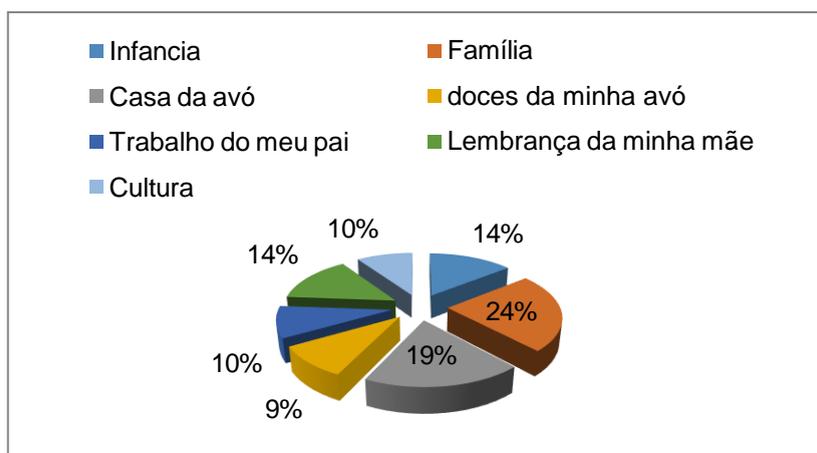
Fonte: Elaborado pela autora.

Gráfico 6: O que os doces de São Bartolomeu representam para você em uma palavra?



Fonte: Elaborado pela autora.

Gráfico 7: Qual lembrança o doce de São Bartolomeu traz na memória?



Fonte: Elaborado pela autora.

Foi perguntado apenas para os moradores de São Bartolomeu qual a importância para eles de ter os doces registrados como patrimônio imaterial pelo município? As respostas obtidas foram:

- 1- “a gente sente valorizado”
- 2- “conserva a história dos doceiros daqui”
- 3- “aqui passou a ser mais visitado por causa das notícias no jornal, na mídia, nas pesquisas, porque muita gente vem aqui pesquisar e com isso a venda dos doces aumentou muito”
- 4- “sempre vem gente aqui, mais no final de semana”
- 5- “é muito bom pra história daqui, dos doces ne”
- 6- “ajuda muito ne, quem mexe com doces”
- 7- “é muito bom pra todo mundo, quem mexe com venda”

Diante das respostas colhidas pode-se observar que com o registro dos doces do distrito de São Bartolomeu foi de suma importância para enraizar na memória a identidade dos antepassados e com isso fomentar o número de turistas no distrito.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Recorrendo ao referencial teórico e as pesquisas de campo foi possível concluir esse trabalho e assim alcançar o resultado final que foram os objetivos propostos. Desta forma, pode-se notar que patrimônio era algo pessoal, familiar, mas com o tempo, o sentido da palavra tornou-se mais amplo alcançando cidades e nações, como afirma Corá (2011), valorizando assim outros patrimônios que antes não eram reconhecidos.

Em consoante com a afirmativa, constatou-se que a cidade de Ouro Preto, após deixar de ser a capital de Minas passou por momentos de degradação e logo quando foi declarada como monumento nacional e tombada no ano de 1938 teve o seu valor histórico e a sua memória preservada.

Nesse sentido, o conhecimento que passa de geração e geração como a forma artesanal de fazer panelas de barro em Goiabeiras no Espírito Santo, o modo de fazer cuias no Amazonas e ainda as práticas alimentares tiveram seus valores reconhecidos como bens imateriais valorizando e preservando assim a identidade de um povo. Daí a importância de se ter um bem registrado (IPHAN, 2014).

Entretanto, pode-se observar as dificuldades para ter um bem reconhecido, como aconteceu no caso do ofício das baianas do acarajé, com a luta para não perder a identidade para outra crença.

Quando o queijo de Minas estava para ser registrado, surgiu a denúncia de contaminação do leite cru, usado na tradição para se fabricar o queijo artesanal, houve a união dos queijeiros das micros regiões que lutaram e conseguiram ter esse modo de fazer artesanal reconhecido pelo IPHAN e assim registrado como patrimônio imaterial. O que dizer ainda da cachaça que não teve seu registro oficial, embora seja considerada um dos símbolos da cultura popular brasileira (SIQUEIRA; DIAS, 2015).

Cabe mencionar ainda do surgimento da Lei feita pela Anvisa proibindo qualquer utilização de produtos metálicos para a fabricação de alimentos artesanais pois estava prejudicando a saúde dos consumidores e assim trouxe um transtorno momentâneo para a tradição do modo de fazer doces em São Bartolomeu que por sua vez estava passando pelo processo de inventariar o modo de fazer doces com seus utensílios e um desses objetos era o tacho de cobre. Após um ano de luta para ter o seu reconhecimento o modo de fazer doces de São Bartolomeu teve seu Registro efetivado. Eventuais problemas com a prática do modo original de se usar determinado utensílio, será um excelente tema para eventuais pesquisas. Recomenda-se ainda a criação de oficinas de capacitação para os doceiros, visando aprimorar técnicas de produção e gestão, ao mesmo tempo em que se promove a história e a cultura de São Bartolomeu

em feiras gastronômicas e eventos culturais, ampliando o reconhecimento e a valorização do patrimônio imaterial e a valorização do território local.

Ao concluir essa pesquisa e tendo como suporte a pesquisa bibliográfica, pode-se afirmar que o valor de um bem cultural está na sua essência, está na sua raiz, está na sua história. Ele carrega marcas para o futuro e hoje pode ser um bem tangível ou intangível, como ao longo dessa jornada de estudo pode-se notar. E esses bens podem ter o seu valor reconhecido pelo poder municipal como os doces de São Bartolomeu, pelo poder estadual como os doces de Pelotas ou pelo poder federal como os acarajés das baianas. Todos os bens tombados ou registrados pelo poder federal se encontram nos 4 livros de Tombos ou nos 4 livros dos Registros.

## REFERÊNCIAS

- ANDRADE, Paula Lilian *et al.* Cachaça sob uma Perspectiva Histórica, Cultural e Simbólica. **Revista Gestão em Análise**. Fortaleza, v. 7, n. 2, p. 184-201, jul/dez., 2018.
- BARRANHA, Helena (org.). **Patrimônio cultural: conceitos e critérios fundamentais**. Primeira edição: IST Press e ICOMOS-Portugal: Lisboa, 2016.
- BISPO, A.; MANGILI, L. Arquitetura moderna nas cidades coloniais mineiras: um antagonismo? **Revista Fórum Patrimônio: Ambiente Construído e Patrimônio Sustentável**, [S. l.], v. 9, n. 2, 2018.
- BRASIL, Senado Federal. **Decreto nº 22.928, de 12 de julho de 1933**. Disponível em: <https://legis.senado.leg.br/norma/443909/publicacao/15695633>. Acesso em: 17 jun. 2023.
- BRUSADIN, Leandro Benedini. **História, turismo e patrimônio cultural: o poder simbólico do Museu da Inconfidência no imaginário social**. Curitiba: Prismas, 2015.
- CORÁ, Maria Amelia Jundurian. **Do material ao imaterial: patrimônios culturais do Brasil**. 2011. 334 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2011.
- CORÁ, Maria Amelia Jundurian. Políticas públicas culturais no Brasil: dos patrimônios materiais aos imateriais. **Rev. Adm. Pública**, Rio de Janeiro, v. 48, n. 5, p. 1093-1112, set./out., 2014.
- COSTA, Ewerton Reubens; PORTUGUEZ, Anderson Pereira. **Por uma dose de cachaça brasileira: Indicações Geográficas e o Decreto da cachaça como mecanismos de preservação do Patrimônio Cultural Brasileiro**. Observatório Economia Latinoamericana ISSN: 1696-8352, n. 209, 2015. p.1-25.
- DANTAS, José da Paz. **Um brinde à cachaça: o patrimônio histórico cultural e seus usos turísticos nos alambiques do Rio Grande do Norte**. 2016. 126f. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2016.
- DELGADO, A. F.; DE OLIVEIRA, I. L. B. C. Educação patrimonial como experiência interdisciplinar: patrimônio e memória na Cidade de Goiás. **Revista Polyphonia**, Goiânia, v. 19, n. 2, p. 135-150, 2009. DOI: 10.5216/rp.v19i2.5902.
- FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi; CERQUEIRA, Fabio Vergara. Mulheres e doces: o saber-fazer na cidade de Pelotas. **Revista Patrimônio e Memória**. Unesp, v. 8, n. 1, p. 255-276, jan-jun., 2012.
- FUNDAÇÃO CENTRO TECNOLÓGICO DE MINAS GERAIS – CETEC. **Dossiê Técnico: Processamento da cachaça de alambique**. CETEF. 2007. Disponível em: <https://sbrtv3.ibict.br/dossie-tecnico/downloadsDT/MTc4>. Acesso em: 01 out. 2022.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. **Bens Culturais registrados**. 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1383>. Acesso em: 03 jun. 2023.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. **Dossiê Ofício Baianas de Acarajé**. 2007. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie\\_oficio\\_baianas\\_acaraje.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_oficio_baianas_acaraje.pdf). Acesso em: 03 jun. 2023.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. **Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas**. 2014. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie\\_Queijo\\_de\\_Minas\\_web.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minas_web.pdf). Acesso em: 03 jun. 2023.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. **Dossiê de registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro**. 2010. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie\\_sistema\\_agricola\\_rio\\_negro.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_sistema_agricola_rio_negro.pdf). Acesso em: 03 jun. 2023.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. **Modo de Fazer Tradicional da Cajuína do Estado do Piauí**. 2009. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie\\_cajuina\\_piaui.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_cajuina_piaui.pdf). Acesso em: 03 jun. 2023.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. **Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas**. 2015. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie\\_%20tradicoes\\_doceiras\\_de\\_pelotas\\_antiga\\_pelotas.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_%20tradicoes_doceiras_de_pelotas_antiga_pelotas.pdf). Acesso em: 03 jun. 2023.

KRONE, E. Doces da Resistência: A Luta pela Manutenção das Práticas Tradicionais de Produção de Doces Coloniais de Pelotas (RS). **Illuminuras**, Porto Alegre, v. 20, n. 51, 2019. DOI: 10.22456/1984-1191.92030.

MACIEL, Marcia Maria de Figueiredo; PEREIRA, Juliano Sebastião Gonçalves; VALENTE, Tadeu Rena. A ressignificação da cachaça: um olhar sob a perspectiva teórica da memória social. **RACIn**. João Pessoa, v. 8, n. 1, p. 210-225, jan./jun., 2020.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Queijo Artesanal: identidade, prática cultural e estratégia de reprodução social em países da América Latina. **Revista Geográfica de América Central**. Universidad Nacional Heredia, Costa Rica, v. 2, p. 1-16, jul./-dez., 2011.

MICHELON, Francisca Ferreira; LEAL, Noris Mara Pacheco Martins; NUNES, João Fernando Igansi. **Os Doces Sentidos**: poesias, estudos, imagens, receitas. Orgs. MICHELON, Francisca Ferreira; LEAL, Noris Mara Pacheco Martins; NUNES, João Fernando Igansi. Pelotas, Rio Grande do Sul: Editora Buhring, 2016.

MIGUENS, Carolina Gheller. **Valorização de produtos gastronômicos no Brasil e em Portugal**: Estudo de caso do pastel de tentúgal e dos doces de Pelotas. 2015. 198f. Dissertação (Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade – Faculdade de Letras, Universidade de Coimbra, Coimbra, 2015.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA – MAPA. **O que é Indicação Geográfica? Como obter o registro?** 2017. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig>. Acesso em: 01 out. 2022.

NATAL, Caion Meneguello. **Ouro Preto: a construção de uma cidade histórica, 1891-1933.** 2007. 239f. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo.

PERALTA, Patrícia Pereira et al. A Indicação de Procedência como instrumento de diferenciação: o caso do Doce de Pelotas. **Redes (St. Cruz Sul, Online)**, v. 21, n. 2, p. 319-343, maio/ago., 2016.

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

SANTOS, Adalberto Silva. **Patrimônio e Memória: da imposição de identidades à potencialização de atos coletivos.** Bahia: Universidade Federal da Bahia, 2011.

SANTOS, Jacileda Cerqueira. **Revitalização da área do comércio em Salvador-BA: A construção de consensos sobre requalificação de áreas centrais urbanas.** 2007. 212f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Instituto de Geociências, Universidade Federal da Bahia, Bahia, 2007.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO À MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. **Indicações Geográficas Brasileiras.** Cachaça. 1ª edição, 2016. Disponível em: [https://www.gov.br/inpi/pt-br/backup/arquivos/catalogo\\_IG\\_cachaça\\_web.pdf](https://www.gov.br/inpi/pt-br/backup/arquivos/catalogo_IG_cachaça_web.pdf). Acesso em: 01 out. 2023.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO À MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. **Data Sebrae.** 2016. Disponível em: <https://datasebrae.com.br/?s=cacha%C3%A7a&cat=360>. Acesso em: 01 out. 2023.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO À MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. **Entenda o conceito de indicação geográfica.** 2017. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/entenda-o-conceito-de-indicacao-geografica,5a8e438af1c92410VgnVCM100000b272010aRCRD>. Acesso em: 01 out. 2023.

SILVA, Ailton Batista da. O Banho de cachaça: Convergência entre patrimônio material e imaterial. **Imagem Brasileira**, n. 7, p. 245-247, 2013.

SILVA, Inácio Andrade. **Patrimonialização, tradição e transmissão: o caso do saber fazer doces artesanais no distrito de São Bartolomeu (Ouro Preto/Minas Gerais).** 2016. 132f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2016.

SIQUEIRA, Euler David de; DIAS, Caroline Nathália. “A cachaça é nossa”: Cultura e ideologia na construção da identidade nacional brasileira. In: **VII Jornadas Santiago Wallace de Investigación en Antropología Social.** Sección de Antropología Social.

Instituto de Ciências Antropológicas. Facultad de Filosofía y Letras, Buenos Aires, 2013. Disponível em: <https://www.academica.org/000-063/126.pdf>. Acesso em: 02 out. 2023.

SOUZA, Izabel Cristina Fernandes de. **Doces finos tradicionais de pelotas**: validação de cálculos nutricionais. 2021. 53f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia em Alimentos) – Programa de Pós-Graduação em Ciência Tecnologia dos Alimentos, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2021.

SOUZA, Luciana Cristina de. **Sem torno, nem forno**: uma análise do processo de institucionalização da categoria imaterial do patrimônio e o caso das Paneleiras de Goiabeiras (1936-2013). 2016. 104f. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo.

TAVARES, Amada Gama; DA PAZ DANTAS, José; DE MENDONÇA NÓBREGA, Wilker Ricardo. **Patrimônio cultural e turismo**: a cachaça como instrumento de valorização e desenvolvimento. Rio Grande do Norte: ANPUTUR, UFRN, 2014.

---

TRILHAS do Sabor.Direção Rusty Marceline,.Publicado em 26 de junho de 2012.Disponível em:

<[https://www.youtube.com/results?search\\_query=trilha+do+sabor++ep+1+parte+3](https://www.youtube.com/results?search_query=trilha+do+sabor++ep+1+parte+3)>

Acesso em 16 agosto 2019

GUERRA,Paula; MARQUES, Kadma. **Culturas alimentares**: identidades, trânsitos e metamorfoses.O Público e o privado N ° 32 julh/dez 2018 .Disponível em:<<https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/121837/2/345807.pdf>>.

Acesso em 05 Set 2019.

MAGALHAES, Claudio Batista. **Memória e identidade**: aspectos relevantes para o desenvolvimento do turismo cultural.Caderno Virtual de Turismo.

Disponível em: <<https://www.redalyc.org/pdf/1154/115416147004.pdf>>. Acesso em: 06 Set. 2019

