

PATRIMÔNIO E IDENTIDADE REGIONAL: TRADIÇÕES DOCEIRAS EM PERSPECTIVA

CULTURAL HERITAGE AND REGIONAL IDENTITY: THE CONFECTIONERY TRADITIONS IN PERSPECTIVE

Egrimont Wagner Teixeira Neto

egimont_netto@hotmail.com

Mestrando em Antropologia Social

Pesquisador do Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação da Universidade Federal de Goiás (GECCA-UFG) e do Centro de Ciência e Tecnologia em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional de Região Centro-Oeste (Centro SSAN)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1975-3390>

Filipe Augusto Couto Barbosa

scientificfil@gmail.com

Doutor em Sociologia

Pesquisador do Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação da Universidade Federal de Goiás (GECCA-UFG) e do Centro de Ciência e Tecnologia em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional de Região Centro-Oeste (Centro SSAN)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4578-8562>

Janine Helfst Leicht Collaço

janinecollaco@ufg.br

Doutora em Ciências Sociais (Antropologia)

Professora da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás

Coordenadora do Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação da Universidade Federal de Goiás (GECCA-UFG) e do Centro de Ciência e Tecnologia em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional de Região Centro-Oeste (Centro SSAN)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7530-0348>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

No presente artigo, buscamos compreender o “ofício de doceira” na Cidade de Goiás, a partir do processo de reconhecimento de produtos alimentares como patrimônio, em seus aspectos culturais e históricos, sendo que a importância das cozinhas típicas para a cultura local/regional dependerá de articulações políticas visando fortalecer a identidade cultural das comunidades que encarnam os saberes e práticas alimen-

tares. Comparando o processo de registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (RS) com o caso das tradições docesiras da Cidade de Goiás (GO), abordado aqui por meio de pesquisa documental e de entrevistas, respectivamente, buscamos trazer reflexões que sirvam a explorar os motivos pelos quais os saberes e práticas alimentares tradicionais no Estado de Goiás ainda não foram reconhecidos oficialmente como patrimônio cultural, conceito este quase ausente nos discursos sobre a identidade local/regional, inclusive entre as narrativas das nossas interlocutoras. A partir dessa abordagem, procuramos desenhar uma imagem de doceira menos romantizada, revelando os motivos reais que levaram essas mulheres a assumirem o ofício, muitas vezes relacionados à luta por sobrevivência ou para se manter a família. Constatamos também que as cozinhas locais se destacam como elementos importantes para o turismo, que se apropria dos patrimônios alimentares para criar mercadorias a partir dos produtos locais, e, não sem contradições, acaba também por proporcionar notoriedade e mais recursos financeiros às doceiras profissionais da Cidade da Goiás.

Palavras-chave: cidade de Goiás; patrimônios alimentares; doçaria; identidade cultural; turismo.

ABSTRACT

In the present article, we seek to understand the confectionary tradition in the city of Goiás, from the process of recognition of food products as heritage, in its cultural and historical aspects. Having in mind that the importance of local cuisines for the regional culture will depend on political articulations aiming at strengthening the cultural identity of the communities that embody the knowledge and food practices. Comparing the registration process of the Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (RS) with the case of the confectionary traditions in the city of Goiás (GO), approached here through documentary research and interviews, respectively, we seek to bring reflections that serve to explore the reasons why the traditional food knowledge and practices in the State of Goiás have not yet been officially recognized as cultural heritage, a concept almost absent in the discourses on local/regional identity, including among the narratives of our interlocutors. From this approach, we have tried to create a less romanticized image of the confectioners, by revealing the real reasons that led these women to take up the profession, often related to the struggle for survival or to support their families. We also found that local cuisines stand out as important elements for tourism, which appropriates the food heritage to create commodities from local products, and, not without contradictions, also ends up providing notoriety and more financial resources to the professional confectioners from the city of Goiás.

Keywords: city of Goiás; food heritage; confectionary; cultural identity; tourism.

INTRODUÇÃO

Recentemente, temos presenciado um crescente interesse em torno de processos de reconhecimento de saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural. Enquanto processo, é preciso considerar um amplo leque de variáveis para entender sua constituição e de que forma dialoga com as identidades locais e regionais.

Após dois anos de pesquisa sobre saberes, práticas e produtos regionais no Estado de Goiás¹, foi notória uma área nebulosa acerca das representações e narrativas em torno dos patrimônios alimentares. Não houve por parte do poder público, nem por parte dos interlocutores (comerciantes e produtores locais), referência a esforços, lutas ou processos pelo reconhecimento de alguma comida, prática ou saber como patrimônio cultural. Essa baixa ressonância, no sentido atribuído por Gonçalves (2005), sugere que não basta ter a consciência de que um ingrediente, prática, saber e/ou técnica é tradicional, pois a busca por sua legitimidade para se tornar patrimônio não se afirma só na historicidade, mas nos arranjos políticos que envolvem o reconhecimento. Ainda segundo o autor, o patrimônio é ambíguo, pois reúne a um só tempo o herdado e o construído, implicando em diferentes concepções desse patrimônio, ora como experiência, ora institucionalizado e objetificado.

O patrimônio, para obter reconhecimento, precisa reverberar socialmente, ter certa notoriedade e “relevância nacional”. A princípio, as instituições de pesquisa e os órgãos responsáveis por propor ações no campo do patrimônio devem atender essa ressonância e, desse modo, democratizar seu alcance. A partir das experiências em práticas de registro e tombamento de patrimônios imateriais relacionados à alimentação, esses instrumentos e ferramentas, ainda que com limitações, oferecem modelos para refletir outros contextos em suas particularidades (e interconexões), além de oferecerem novas possibilidades de reconhecimento nesses múltiplos processos.

Nesse sentido, decorre que o reconhecimento pode promover uma união entre o patrimônio e o mercado, atraindo um público fora do local, por meio do turismo cultural. A valorização do patrimônio como parte da cultura e sua apropriação pelo mercado como bem com valor de troca são somadas ao fenômeno da globalização, e, com isso, valoriza-se também as ideias de local, diferença e tradição, possibilitando que a alimentação, em suas várias dimensões, seja acionada como patrimônio.

Ainda, atualmente, trata-se de um meio de agregar valor ao produto turístico e, de modo mais específico, servindo de fio condutor para formatar novos tipos de viagem em que a ênfase é dada na cultura e na experiência. Se os destinos que predominavam eram de sol e praia ou de exuberância natural, hoje, as escolhas turísticas foram multiplicadas e os viajantes buscam uma aproximação com a história e a cultura dos destinos, e, aqui, a gastronomia encontra seu espaço.

Nesse contexto, no Brasil, as iniciativas de valorização de pratos e /ou cozinhas regionais ainda são bastante tímidas. Mas emerge uma questão: por que demoramos tanto para prestar atenção à cozinha em nosso país? Esse processo trouxe desdobramentos, pois surgem movimentos de valorização da cozinha regional, ingredientes locais estimulados como meio, entre outros sentidos, de resistência, ante um processo global de padronização da alimentação, enquanto fornecem uma alternativa econômica para sobreviver, por meio da venda desses produtos, concebidos como tradicionais.

Vale lembrar que nenhuma cozinha regional é dada, *a priori*, em uma relação entre território e grupo. Seu reconhecimento e sua importância na identidade local, regional ou nacional dependerão de distintas combinações nas dinâmicas sociais, e que envolvem a gastronomia como um processo cultural. Conflitos e negociações de ordem política para assumir o *status* de patrimônio cultural dos sistemas agroalimentares brasileiros, em tese, visam atender demandas das comunidades locais, que se beneficiam para fortalecer sua economia e identidade cultural. Essa relevância no imaginário coletivo para um grupo também dependerá de arranjos culturais e políticos internos, que selecionam elementos do ambiente e do inventário local, para definir quais pratos que constituem sua cozinha, bem como quais deles são apropriados, de forma que pareçam derivados de uma relação *natural* entre geografia e grupo historicamente construída.

Os dados aqui apresentados são decorrentes do referido (em nota) projeto sobre saberes e práticas alimentares da “cultura regional” como manifesta no Estado de Goiás. Neste, os saberes e práticas associados à cultura alimentar da Região Centro-Oeste foram mapeados em duas cidades consideradas parte de uma área culturalmente fundamental na constituição cultural do Estado de Goiás. Acessamos dados ainda pouco explorados, por terem modos particulares de manejo, produção, conservação, distribuição e comércio de alimentos e de produtos, cada vez mais considerados como saudáveis e valorizados por serem tradicionais – tanto por motivos relacionados a sua forma de produção, quanto por seu expresso reconhecimento pelos grupos locais de sua autenticidade histórica, oriundo de famílias, pessoas e grupos que são herdeiras de uma “cultura regional goiana”.

Foram realizadas quatro visitas mais extensas de campo: à cidade de Pirenópolis, em setembro de 2018 e janeiro de 2020; e à “Cidade de Goiás”, como é denominada pelos sujeitos locais, em novembro de 2018 e janeiro de 2020, portanto, duas imersões em cada sítio. Os pesquisadores percorreram casas, fazendas, feiras, lanchonetes, restaurantes etc. E, neste artigo, em especial, iremos nos aprofundar em fragmentos do trabalho de campo feito junto às doceiras da Cidade de Goiás, antiga capital do Estado de Goiás, e que teve o seu Centro Histórico reconhecido como um sítio do Patrimônio Cultural Mundial, pela UNESCO, em 2001.

Entre as interlocutoras, e para este artigo em especial, selecionamos três mulheres autorreconhecidas como doceiras e uma boleira (dedicada à feitura de bolos). Tais ofícios estão associados a diversas dimensões da vida cultural e social nas cidades, presentes em festejos tradicionais, da degustação hedonista no turismo cultural à alimentação cotidiana. E, ligadas às tradições locais e regionais, essas mulheres se mostraram como importantes reprodutoras e reinventoras do patrimônio alimentar na Cidade de Goiás.

Assim, a partir de noções como as de patrimônio e processos de reconhecimento, discutiremos um fenômeno que nos chamou a atenção durante o campo: a vasta produção de doces por mulheres (de distintas origens e grupos sociais) na Cidade de Goiás. E, de forma inesperada, constatou-se certa ausência de reconhecimento deste ofício por parte das instituições responsáveis pela preservação do patrimônio cultural, como um todo. Na página do IPHAN dedicada a Goiás², não há menção específica a essa atividade, mesmo após o importante processo de registro do conjunto arquitetônico do Centro Histórico da Cidade de Goiás como Patrimônio Cultural Mundial, deixando de lado ou coadjuvantes práticas e saberes que constituem os sistemas agroalimentares, entre outros, considerados tradicionais da Região Centro-Oeste, carecendo de maiores ações, discussões e pesquisa em torno de sua dimensão patrimonial – como se denota da única referência ao tema no texto de apresentação geral do sítio: “A rica tradição cultural inclui não somente a arquitetura e as técnicas construtivas, mas também a música, poesia, culinária e festas populares. Entre elas se destaca a Procissão do Fogaréu, que ocorre todos os anos, na quinta-feira da Semana Santa”.

Diante do exposto, a proposta deste texto é trabalhar as atividades empreendidas por essas doceiras, embasando parte de nossas reflexões em uma breve comparação com o processo de reconhecimento dos doces na cidade de Pelotas, no Rio Grande Sul, além de analisarmos entrevistas realizadas durante o trabalho de campo que subsidia o artigo³, pensando os arranjos das referências culturais e históricas a partir de ideias como as de autenticidade, patrimônio e tradição, entre outras noções que encontramos presentes nas narrativas das doceiras da Cidade de Goiás, a fim de compreender as dinâmicas sociais e narrativas que organizam os usos e as apropriações dessas noções, em torno da construção do ofício de doceira e das tradições doceiras locais.

DOCEIRAS DA CIDADE DE GOIÁS

No Brasil, o tema dos patrimônios culturais reúne importantes objetos e sujeitos de pesquisa e delinea um interdisciplinar campo de estudos e debates, perpassando áreas como Arquitetura, Artes, Literatura, Música e História, mas, em especial, a Antropologia. (GONÇALVES, 2007; ARANTES, 2009; CHUVA, 2012; MENESES, 2012).

Nesse contexto, a Antropologia tem produzido leituras críticas que divergem das ideologias e retóricas da “perda” (GONÇALVES, 2012), a informar as autoridades que determinam as políticas culturais em torno do patrimônio, preocupadas com o registro e a salvaguarda de saberes, práticas e objetos (de arte, artefatos, prédios e outros), de uma perspectiva da conservação, muitas vezes sem considerar as dinâmicas e as mudanças por que têm passado as manifestações culturais e os sujeitos históricos em que se baseiam.

Esse debate possui diversos desdobramentos nas pesquisas antropológicas (ou em intersecção com a Antropologia) mais atuais, dentre as quais destacamos os trabalhos que focam os saberes e práticas alimentares enquanto patrimônios imateriais, e a relação que guardam com a soberania alimentar dos sujeitos (coletivos e individuais) que detêm estes patrimônios – a exemplo das dissertações de Barbosa (2015), Wolff (2015), Sena (2017), Toralles (2017) e Pieroni (2018), e da tese de Bonomo (2020), entre outros.

De maneira geral, essa compreensão acerca da dimensão cultural dos sistemas agroalimentares tradicionais como modalidade de patrimônio é relativamente recente e se encontra diante de desafios conceituais e práticos perante a atual política de preservação e registro de patrimônios imateriais, apesar de avanços inegáveis. Estes trabalhos também apontam para uma relação intrínseca entre o processo de reconhecimento de patrimônios alimentares, sua sobrevivência e o turismo cultural – relação em que noções como a de “soberania” e “sustentabilidade” se tornaram categorias norteadoras dos novos modelos de desenvolvimento cultural e econômico que se almeja nas diferentes regiões.

Pensando o caso aqui analisado e os sujeitos evocados, um fator importante para nossa escolha por essas mulheres – as doceiras (e quitandeiras) da Cidade de Goiás –, que compartilham suas biografias criando a identidade de seu ofício, é o reconhecimento local entre os moradores, ao apontá-las como representativas reprodutoras da tradição doceira. Neste sentido, a definição de “doceira” se aproxima daquela pensada por Toralles (2017) para compreender o ofício das “quitandeiras”. A produção caseira e a clientela fiel são os principais fatores de reconhecimento local, assim como a venda de seus produtos em diversos estabelecimentos e de variadas formas, atendendo desde residências particulares até lojas, hotéis, barracas de feira, cestos de ambulantes pela rua etc. De modo que essas mulheres se tornaram parte importante da dinâmica urbana do consumo de alimentos e de comidas considerados tradicionais, tanto pela comunidade local, como pelos turistas.

Os papéis sociais das mulheres quitandeiras pirenopolinas, destacados por Toralles (2017), são deslocados pela dinâmica comercial da produção e venda das quitandas, assim como percebemos entre as doceiras de Goiás. Mas as relações entre o ambiente privado da cozinha e seus produtos e da aproximação do público com a comercialização dos

bolos, biscoitos e quitandas em geral têm sentidos próprios do conjunto de referências culturais de Pirenópolis, de modo que precisamos tecer relações históricas e culturais próprias ao contexto da Cidade de Goiás a fim de compreender as peculiaridades da doçaria local.

Utilizamos, portanto, um critério similar para selecionar nossas interlocutoras na Cidade de Goiás, buscando por aquelas com reputação local, regional ou mesmo nacional. Dona Inês⁴, boleira eminente, é quitandeira há 45 anos, sendo famosa por seu “bolo de arroz”. Dona Rita, notória pela feitura do “pastelinho”, inclusive conhecida como *Rita do pastelinho*, exerce seu ofício há 29 anos. Dona Augusta, que tem como ofício a produção dos doces para fins comerciais desde que se aposentou, ainda aos 41 anos, hoje, já idosa, contribuiu para a continuidade dessa tradição. E, por fim, Dona Josefina, que assumiu mais recentemente o ofício, atuando com a produção dos doces cristalizados há 10 anos. A trajetória de vida de algumas destas mulheres revela que o ofício de doceira, bem como a atividade comercial, deu-se a partir do deslocamento de outras ocupações, tendo, muitas das vezes, o receituário e o conhecimentos adquiridos em ambiente familiar se tornado as fontes de valorização econômica do seu trabalho.

Os doces da Cidade de Goiás aparecem vinculados à memória da famosa poetisa Cora Coralina, que exerceu o ofício de doceira por 14 anos, o que, atualmente, proporciona-lhe (ou à sua memória e símbolo) tanta fama quanto as letras. Os doces produzidos nessa cidade são tidos como “caseiros”, e em sua maioria feitos à base de frutos encontrados com facilidade no Cerrado, comumente cristalizados em uma camada de açúcar ou embebidos em uma calda feita do mesmo açúcar (compotas), assim como em versões cremosas, entre muitas outras variedades de formato. Há também os “alfenins”, de tradição mourisca, que consistem em uma massa açucarada modelada nas formas de pássaros, flores, animais etc. É uma atividade feminina e ainda empreendida em casa por algumas doceiras, cujos doces são muito procurados pelos moradores locais para decorar suas festas e pelos turistas para presentear amigos e familiares como *souvenir* (DELGADO, 1999).

Mas se Cora Coralina foi um símbolo da doçaria vilaboense, vivendo entre poesias e doces, as referências de nossas interlocutoras são contraditórias quanto ao seu papel na constituição do ofício de doceira, e tensões foram observadas nas falas de algumas delas:

[Me lembro de] muito pouco, muito pouco, é os vizinhos que conta né [...]. Mas os turistas ela tratava bem, mas *os doces mesmo né não era ela que fazia não*, era a... como que ela chamava mesmo? Ela me contava, era uma menina boa pra ajudar, trabalhava, ela fazia tudo de doce. Até o filho dela sempre vem pra cá, me ajuda nas coisas, hoje trouxe as frutas para mim, e tudo. Da mãe ele trazia, diz que tinha um doce que ela fazia lá, esse ela que fazia. Agora, mas nunca falou, morreu para levar para ela. Nem a menina que trabalhava deixa ver para aprender. Ninguém sabe, não sei de que que era (D. AUGUSTA).

[...] hoje a cidade é mais divulgada. *Coralina levou o nome da nossa cidade pro mundo*. A Cora Coralina mudou muito [a cidade]. Ah, ela foi fundamental mesmo. Ela divulgou a cidade. Goiandira do Couto, mas a Coralina, realmente, ficou conhecida a cidade (D. RITA).

Ela foi uma mulher muito grande. *Eu enxergo que é uma tradição*, ela é uma pessoa muito importante de Goiás. Ela... como diz... ela fundou muita coisa aqui, né? Chamou atenção das pessoas. Pessoal de longe... vem conhecer, quem que é, o que que ela foi, sabe? O que que ela fez de bom, veio saber da vida (D. INÊS).

Isso aí eu acho que já é para ganhar dinheiro. [...] Uns fala bem, outros já criticava. Fala que ela não gostava de gente pobre e ela era pobre. [...] Não, a gente não conheceu ela. A gente morava na fazenda [...] (FILHA DE D. INÊS).

[Cora Coralina foi] um marco pra Goiás né, eu tiro o chapéu praquela velha. Ela era sem paciência, era encanizada era, mas ela tinha cacife demais. Cora Coralina, pra vocês terem noção de quem foi Cora. Eu vendi muito cajuzinho pra ela fazer doce. [...] Conheci Cora demais, lembro dela velhinha, a casa dela tava em ruína, ela fazia doce para sobreviver. [...] Cora fazia doces, outros falavam assim 'Ah, aquela velha não fazia doce não, ela comprava doce dos outros e vendia caro'. *Fazia doce sim*, eu chegava lá e ela tava fazendo docinho de caju, lá na cozinha dela tinha um velhinho branquinho que ajudava ela. Já bem velha, sabe? (D. JOSEFINA).

A figura de Cora Coralina é bastante contraditória, transitando entre imagens que afirmam ou negam o exercício de sua atividade de “doceira”, apoiada em representações construídas temporalmente no imaginário das doceiras e quitandeiras na região. A questão é que a fama da poetisa jogou luz aos doces e esses se transformaram em um atrativo turístico, para o qual o reconhecimento de uma tradição agrega mais valor, como deixam claro as falas de Dona Rita e Dona Inês sobre a divulgação do ofício atribuída a Cora Coralina, no sentido de que trouxe mudanças positivas para se reconhecer a Cidade de Goiás nos circuitos culturais em nível nacional, popularizando a literatura e a culinária regional.

Por um lado, a filha de D. Inês, que não conviveu com Cora Coralina e possui uma visão crítica da *persona* histórica, contesta a validade do estatuto de “doceira” de Cora, ao negar o exercício do ofício pela poetisa, declarando que outra pessoa era quem realizava a feitura dos doces, pelos quais ela ganhava fama.

Por outro lado, essa perspectiva se distancia da afirmada pela entrevistada que se mostrou mais afetada pelas recordações associadas à figura de Cora Coralina, por quem expressava profunda estima. Dona Josefina diverge radicalmente da visão expressa pela filha de Dona Inês. A partir das lembranças de infância que foram evocadas, recordou-se de vender “cajuzinhos” destinados à feitura dos doces por ela, os quais

Josefina também ajudou a fazer durante a velhice de Cora Coralina. As imagens associadas ao modo de fazer dos doces, aos ingredientes locais utilizados nas receitas, ao ambiente da cidade e à topografia da residência onde morava Cora Coralina têm em suas memórias um lugar de profundo afeto e emoção, ligado a múltiplos momentos de sua trajetória, desde a infância, na coleta e venda de produtos do cerrado, depois, na vida adulta, enquanto professora de Letras, até a assunção de seu atual ofício. Estes intercruzamentos de referências impactam na percepção que Josefina tem sobre a poetisa e doceira:

Nossa, para mim Cora é uma das pessoas que mais merecem nosso respeito. Eu emociono em falar dela. Vocês me desculpam, tá? Quando as pessoas apedrejam, eu afago. ‘– Ela gostava só de turista. Metida’. Injusto, demais! (D. JOSEFINA).

Aqui, o que está em jogo não é se Cora Coralina fazia ou não doces de fato, mas a forma pela qual trouxe visibilidade para um ofício que até então era pouco valorizado, abrindo o ponto em questão para outra discussão: a importância do ofício para o sustento próprio e da família. Momentos de dificuldade aparecem como parte do motivo da escolha pelo ofício de doceira: a vontade de independência financeira apresentada por Dona Rita, casada e com filhos, preocupada com a situação da economia doméstica; Dona Josefina e Dona Augusta, respectivamente, com salário e aposentadoria de professora insuficientes para uma vida que consideravam adequada, ambas com seus filhos e maridos; Dona Inês e os obstáculos relacionados à sua vinda do interior para a cidade, enfrentados até o seu estabelecimento na lanchonete adquirida por seu pai (ponto no Mercado Municipal, que é frequentado por moradores e destino turístico certo no circuito gastronômico da cidade). Acostumadas ao modo de vida rural ou trabalho remunerado, ficar sem atividade que lhes desse sustento ou proporcionasse renda a elas e a suas famílias foi uma preocupação evidente e que marcou o início de suas trajetórias no ofício de doceiras (e boleira).

O doce foi pra ajudar na renda familiar. Eu já fazia... isto porque o salário de professor, convenhamos, né? (D. JOSEFINA).

Eu acho... não sei se por necessidade. Tinha a necessidade, assim, de não estar à toa, sabe? Você se aposenta e não sabe o que você faz da vida. Porque, quando fui professora, no comecinho, nosso dinheiro valia... férias eu passeava... passava férias em Santos, Rio, ia viajar bastante. Mas, depois, dinheiro nosso foi... é... desvalorizando tudo... quando você recebe já leva o todo, não é? Então, aí, eu não podia viajar mais, não tinha mais coisa, fui trabalhar... (D. AUGUSTA).

Foi difícil... quem mora na fazenda e vem pra cidade estranha, né? [...] Aí meu pai vendeu lá, a chacinha que a gente tinha lá em Ouro Fino. E comprou essa lanchonete aqui, até hoje. Era lá, passou pra cá [com a restauração do Mercado Municipal, o seu ponto mudou de local]. E meu

pai e minha mãe comprou, trabalharam no braço e comprou. Vendeu as vaquinhas, tudo, pra comprar. [...] foi muito difícil, mas passou (D. INÊS, comentário nosso).

O saber/fazer desses tipos de doces é um conhecimento tradicional e muitas vezes familiar, no sentido de que é transmitido entre as mulheres e a cada geração, associado à vida doméstica, em geral, como cultura oral. Nesse contexto, às vezes, pode-se encontrar um caderno de receitas escrito à mão, com referências que somente são passíveis de serem entendidas por aquelas que detêm o conhecimento tradicional e têm acesso à linguagem gastronômica regional (como medidas descritas enigmáticamente para os padrões atuais, em exemplos como “um punhado”, “um pires”, “uma caneca” etc.). Essa continua sendo uma produção de origem eminentemente “caseira”, mas que extrapola os limites da casa, tornando-se um produto emblemático e que atende, entre outros consumidores, os turistas que frequentam a cidade.

A Cidade de Goiás foi a antiga capital do Estado de Goiás, como mencionamos, e seu Centro Histórico, em seu conjunto sociocultural, foi reconhecido pela UNESCO, em 2001, como Patrimônio Cultural Mundial, muito em função da relação que guarda com o período colonial e o auge da mineração no Brasil, no século XVIII. Assim, para além das edificações, os saberes e práticas presentes na memória são compartilhados e encarnados em indivíduos, famílias e grupos, constituindo, por isso, mas não somente por tal motivo, importantes formas de patrimônio.

A respeito do processo de reconhecimento do Centro Histórico da Cidade de Goiás na forma de Patrimônio Cultural Mundial, bem como os seus efeitos, alguns autores, em dissertações e teses, já discutiram de maneira mais aprofundada os conflitos e negociações que o envolveram (DELGADO, 2003; TAMASO, 2007; OLIVEIRA, 2014). No entanto, acerca dos patrimônios imateriais relacionados à alimentação, a nossa pesquisa apontou uma ausência de esforços específicos e de pesquisa social no sentido de se reconhecer a gastronomia como relevante na construção da identidade goiana – diferentemente do que houve em outros estados brasileiros, como Minas Gerais, Rio Grande do Sul e Bahia, por exemplo, respectivamente, em torno do reconhecimento do Queijo da Canastra e também do Queijo do Serro, da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas e do ofício das Baianas do Acarajé.

Para elucidar parte das motivações deste distanciamento, mobilizamos elementos do percurso histórico de Goiás passíveis de exercer a função de *background* para embasar a criação de tradições, servindo de referências “relevantes” na construção da identidade regional, para além da marca colonial da mineração, importante na fundação da Cidade. Pois as transformações ocorridas na transição da mineração para a agricultura em Goiás, impactando na produção e comércio de alimentos, podem ser comparadas com a mudança do período histórico de produção do charque pelotense para sua tradição doceira atual.

Em Goiás, Chaul (2018) aponta alguns aspectos para compreender a construção da ideia de “atraso”, erguida por relatos de viajantes e discursos oficiais, devido a uma suposta decadência da província, que foi associada à redução dos rendimentos oriundos da extração do ouro na região, durante o período minerador aurífero, que irá se estender até a década de 1930. Esta visão, como o autor afirma, está permeada por um imaginário de desenvolvimento e progresso ligado à urbanidade e à criação de grandes centros para o trabalho assalariado, voltados ao comércio e à acumulação imperial ou capitalista, típica de processos econômicos e políticos europeus, na modernidade. Abdala (1997) observa esse mesmo fenômeno em parte de Minas Gerais, uma vez que o povoamento inicial das regiões mineradoras se deu em torno de cidades, para só depois da crise da mineração se voltar ao rural – ao contrário dos núcleos coloniais antigos, dependentes da economia do campo, em movimento que será invertido novamente (urbano-rural e depois rural-urbano) com a intensificação da industrialização, no início do século XX.

Esse último momento foi especialmente caro à Cidade de Goiás, uma vez que esse município perdeu o *status* de capital, tendo perdido uma enorme quantidade de recursos financeiros e humanos e sua importância política para a nova capital, Goiânia, construída então para este propósito. Desde então, apesar de apelidada pejorativamente de Goiás Velho, a contragosto dos naturais do município, os vilaboenses, a Cidade de Goiás é tida como guardiã de tradições locais e regionais, permanecendo como uma referência cultural para o Estado de Goiás.

Desde a sua ocupação colonial inicial, a partir da “conquista”, da perspectiva do bandeirantismo, passando pela crise da mineração e dependência econômica e social do trabalho escravo, até a consolidação da república, a Cidade de Goiás teve sua importância do ponto de vista político e econômico ao centralizar tanto as instituições financeiras e de tributação, como os centros administrativos estaduais, o que lhe conferia uma dinâmica política, comercial e de intercâmbio de produtos no mercado local e regional. Além disso, a ideia de “decadência”, devido à redução abrupta da atividade mineradora, obscurece as contribuições da agricultura e da pecuária em Goiás para a retomada, lenta e progressiva, do comércio e da economia no Estado – e aí poderíamos acrescentar, pensando funções mais básicas, sua contribuição à subsistência e à segurança alimentar da população.

Para contestar essa noção de “decadência”, Chaul (2018) demonstra que, após o colapso da mineração, a população se dedicou à lavoura e à pecuária como fonte de renda a partir da produção mercantil. A agricultura e a pecuária, de importância secundária na economia mineradora, foram ascendendo gradativamente até se tornarem as principais atividades para o sustento familiar. Espécies alimentícias como trigo e cana e a produção de açúcar, carne seca, pirão e farinha de milho eram alguns dos produtos agroalimentares de consumo e de comércio à época (CHAUL, 2018):

Os frutos da terra eram variados, mas o conjunto da produção não era todo representativo. Os gêneros básicos – milho, arroz, feijão, cana e mandioca – alternavam-se na mesa dos goianos e, somente aos poucos, iam tendo sua produção canalizada para a exportação (CHAUL, 2018, p. 118).

Essa configuração da produção, organizada mais para o consumo familiar, com o seu excedente destinado à venda no mercado local, conta também com o fato de que, em Goiás, “as rendas familiares eram mais agrícolas do que pecuárias” (CHAUL, 2018, p. 118), em que a pecuária, focada na criação de gado, tinha privilégio, devido à sua facilidade de transporte na ausência de estradas. Com a construção da estrada de ferro, intensificou-se o crescimento da produção de gêneros agrícolas. Com a chegada da companhia cafeeira e o aumento do plantio de arroz, a relevância da agricultura na economia do Estado teve impactos também políticos e culturais.

Nesse contexto, o trabalho feminino permaneceu “invisível”, mesmo fornecendo constantemente produtos alimentícios voltados ao consumo doméstico e ao lazer, sendo raramente mencionado – tal como também observara Collaço (2008), analisando o caso das mulheres entre os imigrantes italianos no Brasil, em um quadro que começa a mudar quando elas passam a profissionalizar as suas cozinhas e seus serviços e se impõem como importantes para o sustento da família, não somente com o trabalho doméstico, já bastante importante, mas, agora, também com o trabalho profissional.

Foi quando, já no final da década de 1970, a figura da poetisa Cora Coralina ganha destaque, ao ser descoberta pelo Brasil, já quase ao final de sua vida, fazendo e vendendo doces para se manter. A partir de então, a visibilidade da poetisa no mundo literário, com direito a reconhecimentos importantes – como o Prêmio Juca Pato e o título de Doutora Honoris Causa pela UFG – e a elogios públicos de Carlos Drummond de Andrade, acaba por evidenciar as situações de uma multiplicidade de mulheres que partilhavam o mesmo propósito básico ao assumirem o ofício de doceira: a luta pela sobrevivência (DELGADO, 1999). Esta sim uma referência presente também nos discursos de nossas interlocutoras, e que, pode-se dizer, levou, por necessidade, ao surgimento do ofício de doceira, assim como dá contornos específicos ao seu prestígio na Cidade de Goiás, enquanto símbolo da força e resiliência das mulheres locais.

O reconhecimento do Centro Histórico da Cidade de Goiás como um Patrimônio Cultural Mundial impactou diretamente o ofício das doceiras, pois, apesar da arquitetura colonial possuir uma posição de destaque no processo, considerou-se também a paisagem cultural que lhe dá vida, em especial, as manifestações associadas à tradição local, como a arte, o artesanato, a gastronomia e a literatura. Com isso, retomaram-se e se reforçaram movimentos no sentido de subsidiar uma

ideia de tradição doceira local vinculada a um sabe/fazer feminino, geracional e, até certo ponto, “invisível”, mas que, ao ser capturado pelo mercado turístico, conquistou um lugar renovado no discurso patrimonial. E isso foi bem percebido pelas doceiras, cuja produção vai cada vez mais para as mãos dos turistas, que, ao voltarem para casa, acreditam estar levando tradição e autenticidade, reforçando esse imaginário, na maioria das vezes, urbano – já que muitos dos visitantes são oriundos de cidades maiores e de capitais.

Entre as interlocutoras, o que ficou evidente é o uso da ideia de tradição como um patrimônio, aproveitando os novos significados sociais produzidos em torno do conceito, desde que a cidade obteve o reconhecimento pela UNESCO em 2001. Nesse sentido, nas narrativas das doceiras, percebe-se representações deste imaginário, que aciona o passado colonial, trazendo o rural evocado na ideia da roça e o feminino como detentor do legítimo saber/fazer que dá forma ao patrimônio alimentar local – não se referindo diretamente ao patrimônio, mas, constantemente, a ideias associadas à tradição, reforçada pela procura de produtos “autênticos” e “típicos” por turistas, em busca de uma experiência “local”, e, por vezes, nostálgica.

A centralidade da questão da tradição é evidente, e, dado seu caráter polissêmico, assume tanto um sentido de herança, de um saber/fazer que não segue um roteiro padrão, mas um processo geracional e orgânico, quanto outros sentidos de construção, associados ao exercício do ofício como prática, em ambos os casos, dialogando-se de maneira muito próxima com a concepção de patrimônio. Decorre dessa constatação que, embora o ofício das doceiras em Goiás não esteja registrado no IPHAN ou em processo de identificação, há uma latência desse patrimônio nas narrativas das nossas interlocutoras.

No material levantado em campo, foram identificadas preocupações em torno da autenticidade e a historicidade dos doces e quitandas enquanto bens culturais relacionados à alimentação tradicional, ainda que não reconhecidos oficialmente como patrimônio. Ou seja, em algumas narrativas, subentende-se uma referência ao “tradicional” no sentido de um *patrimônio não oficial ou patrimônio latente*. Com isso, notamos que a seleção do que será a base para o registro do patrimônio depende não só da trajetória histórica, mas também de arranjos envolvendo interesses políticos e econômicos, em um sentido amplo e relacionado à cultura.

Considerando a perspectiva comparativa aqui empreendida, tem-se que o processo de construção do ofício de doceira em Goiás possui aspectos semelhantes aos observados em Pelotas, em que houve um reconhecimento do “local” ou da “região” como um todo, mas na cidade goiana parece existir um transbordamento semântico do patrimônio, pelo fato de o reconhecimento dado pela UNESCO priorizar o Centro Histórico, estendendo-se às tradições locais como coadjuvantes, e, as-

sim, também, às comidas ditas tradicionais e aos saberes e práticas que as envolvem, no caso, os doces, a doçaria e o ofício de doceira.

AS TRADIÇÕES DOCEIRAS

Para refletir sobre as questões encontradas em campo e associadas aos saberes e práticas implicadas na tradição dos doces na Cidade de Goiás, por meio da comparação entre dois casos, iremos recorrer ao processo de reconhecimento das *Tradições doceiras de Pelotas e antiga Pelotas*, inscritas, em 2018, no *Livro de Registro dos Saberes*⁵ do IPHAN, que lhes confere estatuto oficial de *patrimônio registrado*.

Este processo pode ser elucidativo no sentido de melhor compreendermos a forma de tramitação dos processos de reconhecimento de patrimônios alimentares no Brasil, e como se dá a seleção para o registro de comidas e de saberes e práticas alimentares, ou a delimitação de áreas culturais e sistemas alimentares, como foi no caso da Região Doceira de Pelotas, em que se reconheceu toda uma “geografia do doce”. O referido processo nos mostra caminhos legais e de pesquisa percorridos, assim como os apoios necessários, para a legitimação (ao menos em termos oficiais) das tradições, receituários e modos de fazer relacionados às cozinhas locais e regionais enquanto patrimônios alimentares.

O *Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Tururu)*/RS⁶ teve como base um Inventário Cultural, o documento *Inventário Nacional de Referências Culturais Produção de Doces Tradicionais Pelotenses*, feito entre 2006 e 2008, e produzido com subsídio do *Programa Monumenta*, por meio da Secretaria de Cultura do Rio Grande do Sul (SECULT/RS), e foi realizado pela Superintendência do IPHAN no Rio Grande do Sul e pelo Laboratório de Ensino e Pesquisa em Antropologia e Arqueologia da Universidade Federal de Pelotas (UFPel).

O historiador e consultor da equipe, Mario Osório Magalhães, apresenta os elementos utilizados na reconstituição da trajetória de determinados produtos culturais, no processo de reconhecimento por meio do registro. A respeito da identificação e pesquisa em torno das origens dos doces pelotenses, nesse documento, são apontados elementos econômicos e políticos na historiografia desta região, denominada de Pelotas e Antiga Pelotas, que compreende uma extensa área cultural do Rio Grande do Sul, formada por estruturas de relações sociais e intercâmbio de produtos da cultura material no território, bem como a “migração” de práticas, saberes e técnicas entre distintos lugares, que integram circuitos e formam uma cultura alimentar cuja continuidade se baseia nas tradições doceiras.

No caso pelotense, o charqueado foi, desde o período aurífero até o século XIX, a atividade de produção e de comércio dominante, a qual dependia do trabalho escravizado e da criação pecuária, compreendida dentro de propriedades rurais de grande extensão, assim como predo-

minou após o período áureo da mineração em Goiás, em que ocorreu uma intensificação da atividade agropecuária (CHAUL, 2018). Em outras palavras, no Dossiê, o consultor Mario Osório Magalhães descreve a dependência de certo modelo produtivo na formação dessa região, onde grupos reprodutores (e reinventores) do saber/fazer doces “finos” e doces “coloniais” estavam inseridos e donde emergiram como doceiros.

Os autores desse Dossiê afirmaram, por meio de referências, que, após a crise da Indústria Charqueadora, entre o final do século XIX e o início do século XX, a produção doméstica de alimentos voltados ao consumo familiar foi levada ao comércio, tornando-se uma alternativa econômica para diferentes grupos sociais, em condições assimétricas – posto que barões, representantes dos setores médios, migrantes e libertos do regime de trabalho escravo compunham importantes grupos e famílias herdeiras da cultura alimentar pelotense (BRASIL, 2018, p. 31).

Em destaque, os autores ressaltam a relevância da imigração de colonos europeus, entre portugueses, franceses e italianos, durante e após este período, pela modificação nas formas de cultivo e diversificação da produção agrícola da região, com a introdução de frutas e produtos de seus lugares de origem, importantes ingredientes do receituário local/regional de doces.

Esta dupla referência dos doces constitui divisões territoriais e de parentesco, em uma territorialização sociogeográfica na paisagem cultural da região: a tradição dos doces finos é atribuída aos portugueses (e luso-brasileiros) e aos africanos (e afro-brasileiros, escravizados e libertos), que praticavam atividades pastoris, antes vinculadas à Indústria do Charqueado, baseada em torno das casas-grandes; já no que diz respeito à tradição dos doces coloniais, o documento faz referência à sua origem (e continuidade) em pequenas propriedades, cuja produção alimentar se dava em torno de gêneros de hortifrúti, em geral, povoadas por populações de imigrantes europeus (BRASIL, 2018, p. 41-42). Propõe-se, portanto, uma relação entre o território e o processo de diferenciação dos doces contidos no receituário local. Porém, esta relação entre cultura, geografia e “pertencimento”, que liga determinados produtos culturais a sujeitos coletivos, como os grupos imigrantes, tem também seus limites, uma vez que os produtos e os saberes associados, assim como as pessoas, têm uma circulação cada vez mais ampla entre os lugares da região.

Ainda com base nos apontamentos do consultor Mario Osório Magalhães, agora por meio da análise de entrevistas com as famílias que têm por ofício a (re)produção e a (re)invenção dos doces pelotenses no presente momento, podemos destacar algumas das características desse sistema alimentar em torno da doçaria local: (1) a forma de produção caseira e em pequenas fábricas familiares tem sua continuidade em um empreendimento familiar, herdado e compartilhado entre pessoas próximas; (2) a transmissão do saber-fazer da doceira se dá pela expe-

riência prática da feitura dos doces, e “em estreita relação com uma memória familiar e identitária”, podendo-se “dizer que a tradição de doces coloniais articula, de forma original, relações entre território, trabalho, família e memória familiar”; (3) há uma relação entre o lócus rural da tradição doceira e a zona urbana; (4) tem-se que o “elenco de doces produzidos é diversificado, em conformidade com a policultura de frutíferas praticada na região”; (5) e o “uso de determinados utensílios e equipamentos é entendido pelas famílias doceiras como um aspecto da tradição, como é o caso do tacho de cobre, das colheres de pau e do fogo a lenha” (BRASIL, 2018, p. 90).

Nessa dinâmica, ressalta-se o importante papel das mulheres, dentre os “distintos extratos na sociedade” pelotense, que “encontram-se profundamente ligados à região colonial, como um espaço de vivências, trabalho e afetos” (BRASIL, 2018, p. 100), na continuidade e transmissão das tradições doceiras dessa Região. A relação destacada entre gênero, território e tradição no processo de registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas pode ser também percebida na tradição doceira em Goiás.

Nesse sentido, alguns pontos apresentados podem elucidar as relações construídas a partir do modo de fazer das tradições doceiras em Goiás, a começar pela sua produção. O saber/fazer dos doces é uma tradição familiar, mas nem sempre sua transmissão se dá de mãe para filha, sendo que, às vezes, eram as tias ou irmãs mais velhas que ensinavam o ofício. De maneira geral, as mulheres se referem à finalidade de complementar a renda da casa como motivo para o início da atividade de doceira e/ou quitandeira, um trabalho cansativo, porém, de certa forma, “reconhecido”. Dona Inês, por exemplo, refere-se aos turistas que a procuram por seu famoso bolo de arroz orgulhosamente.

O uso de determinados ingredientes ou modos de preparo, entre mudanças que descaracterizariam as comidas locais, são criticados por algumas de nossas interlocutoras. Lembrando de um episódio relacionado ao “comer fora”, D. Augusta faz considerações sobre o “empadão goiano” que ilustram certa preocupação, como se pode ver na sua fala transcrita a seguir. Por outro lado, curiosamente, não houve menção aos implementos e utensílios tecnológicos novos como introduções temerárias – a modernidade entrou na forma de batedeiras, liquidificadores, fogões a gás, comodidades que também poderiam afetar o sentido tradicional dos doces, no entender de algumas das outras interlocutoras:

[...] aí empadão a gente põe tudo grande. Carne de porco grande porque os pedaços você comer e sentir o que que tem, um frango... antigamente era frango caipira... era menor do que esses outros... a gente punha com o osso, a gente tinha a forma, assim, né [?], ovalada, bem compridinha, pra caber coxa de frango tudo direitinho... hoje em dia, eles põe tudo picadinho, aquele molho horroroso. [...] Gente, eu ensinei tanto às pessoas como fazer... e ainda faz errado. Um dia eu fui no... vou nem contar

onde foi... com minha irmã e minha sobrinha, que gosta dessas coisas... eu nunca gostei, porque as comidas é pior que a minha. Aí eu pedi uma empada. Demoraram quantos séculos! Sabe o que tinha dentro? Sal-sicha!!! Deu vontade de gritar. [...] Tem gente que não capricha e quer ganhar dinheiro (D. AUGUSTA).

Nesta passagem, nas entrelinhas, Dona Augusta compara tempos distintos. Se no tempo de *antigamente* – retratado por festas tradicionais, nas quais o empadão fazia parte das comidas servidas recorrentemente – ela descreve elementos com a nostálgica pujança dos pedaços “grandes” e inteiros de frango e porco, oriundos de criação caipira nas roças – associados à fartura da vida rural, quando os empadões eram “bem-feitos” –, no tempo presente, em oposição à fartura e ao cuidado empregado na técnica tradicional de feitura desse prato emblemático (focada mais na qualidade que na facilidade de se produzir), ela critica os tipos de ingredientes (inclusive ultraprocessados) e a forma como são utilizados, revelando uma dissonância de princípios e de receituário entre as comidas comerciais e os saberes e sabores rememorados da sua experiência.

Entretanto, Dona Augusta e Dona Rita divergem quanto à utilização de produtos industrializados na confecção dos pastelinhos:

Mas o doce mesmo que é mais assim antigo que tu era para ter, que antigamente até a gente fazia com massa folhada, porque era uma que... sabe? Essa massa [...] que é muito gostosa, crocante, e tudo... a gente fazer... e o doce é feito em casa... tem gente que faz o pastelinho... que faz a casquinha... de qualquer massa, põe leite condensado com doce de leite comprado. Não, a gente faz em casa o doce, que você assa com o doce [...] Esses doces que compra fora... vai pôr, vai assar... derrama, suja tudo, fica aquela coisa feia. Então, a gente faz o doce... que fica mais ou menos da cor da casquinha, para ficar bonitinho (D. AUGUSTA).

O meu doce de leite é industrial, só que é um bom doce. Vocês vão conhecer meu pastelinho, eu deixei reservado aqui pra vocês. E aí o doce de leite eu já faço um estoque grande, porque eu faço muito, né... Todo dia eu trabalho um pouquinho, porque final de semana eu tô com esses de pronta entrega... o turista passa e já leva. E as encomendas grandes são feitas por telefone... e, assim, com antecedência... os de pronta entrega tem aí pra entrega pequena, né? (D. RITA).

Novamente, associado ao tempo de *antigamente*, os “pastelinhos” produzidos com doce de leite feito em casa, por Dona Augusta, têm o seu uso justificado por um conjunto de fatores sensoriais e estéticos, que vão desde a harmonização visual entre o recheio e a massa, até aspectos práticos no momento de execução da receita. Por outro lado, Dona Rita, com pastelinhos conhecidos por toda região, objetos de reportagens, e que leciona cursos e oficinas sobre o ofício, recorre ao doce de leite industrial, afirma que o uso de um bom doce de leite “industrial” não afeta a qualidade do seu produto, justificando esse uso, também, pela

alta demanda de encomendas, pois facilita a conservação e o transporte dos produtos em questão.

Nesse sentido, fica clara uma disputa pelos elementos que conferem autenticidade a um alimento, no caso, o “pastelinho”. Mesmo assim, apesar dos incrementos modernos, em geral, os doces, além do bolo de arroz e outras quitandas, são reconhecidos por essas mulheres como parte de alimentação tradicional de Goiás.

[...] pastelinho, a rosa de coco é também, porque é uma coisa bonita, [...] doce de frutas, laranja cristalizada [...], [doce] de laranja, [de] mamão maduro, [de] mamão verde, [de] abóbora [...], alfenim (D. AUGUSTA, comentário nosso).

Eu considero. O doce, o bolo de arroz, o pastelinho (D. JOSEFINA).

[Quando perguntada sobre o pastelinho] É tradicional. [...] Aqui na cidade tem muita coisa, o empadão, tradicional, né [...] o pequi que é tradicional juntamente com a guariroba (D. RITA).

Então o bolinho sempre tradicional [...] Eu considero assim tipo, bolo de arroz, empadão, arroz com pequi, pamonha. Eles faziam tipo assim beiju de farinha, cuscuz. Nois assava, punha no prato na boca da panela. Ficava assim pra cima. E curau. É... Arroz com galinha. Empadão [...] Tem outra coisa também que tem aqui que o povo fala muito na cidade. É alfenim, né. Os doces, tipo pastelinho sabe. Eu faço (D. INÊS).

A forma de transmissão dos conhecimentos relacionados às culturas alimentares na região se dá, em geral, por dois caminhos. O primeiro afirma, direta ou indiretamente, a transmissão familiar em ambiente doméstico, como nos casos de Dona Augusta e Dona Inês. O segundo caminho para a aprendizagem na produção de doces é o “autônomo”, por meio da experimentação e prática de execução na feitura de receitas. Obviamente, ambos os caminhos se dão a partir de múltiplas influências invisibilizadas, mas, no segundo caso, nenhuma referência marca a transmissão direta no “ensino” de receitas específicas – sob o julgo dos gostos e dos recursos à disposição destas mulheres, em busca de um sustento para sua família, reinventando-se sob o ofício de doceira, a partir de novos conhecimentos e novos ingredientes acessíveis, revelando outras formas de leitura e pertencimento diante das tradições alimentares já reconhecidas na localidade, apesar das críticas.

Quanto ao primeiro modo de transmissão, as entrevistadas descrevem memórias entre vivências familiares, nas quais bolos e doces compunham o cenário da casa, e a um tempo de infância e juventude, evocado como contexto em que os doces integravam redes de sociabilidade e espaços particulares na lembrança destas mulheres.

Eu comecei... assim... o bolinho de arroz foi na fazenda, sabe? Eu e o meu pai. Aí, dessa fazenda, nois vinha pra cá, sabe? E, aqui, o bolinho ficou tradicional, sabe? O povo de fora gosta do bolinho, todo mundo

aqui gosta do bolinho... então, ficou que eu fiquei fazendo... e tem 45 anos mexo com bolinho de arroz. [...] Meu pai fazia a receita do bolinho de arroz lá na roça. [...] Ele fazia mais em casa. [...] Era mais pros companheiros dele de serviço (D. INÊS).

[...] A minha vida é assim: a minha irmã mais velha... que ficou pra me criar... ela gostava de cozinha... minha família toda gosta da cozinha. Todo mundo, quando vai estudar fora, não passou muito aperto porque gosta de cozinha. Aí, eu ajudava... minha irmã gostava de fazer doces que aqui em Goiás sempre teve nas festas, sempre com muito doce [e] muito salgado, né? Então, eu ajudava. Aí, aprendi fazer também, né? (D. AUGUSTA).

O bolo que Dona Inês fazia com seu pai, ainda na juventude, quando morava na fazenda, era servido aos “companheiros de serviço” de seu pai, em sinal de hospitalidade, sintonizada com os modos tradicionais de comensalidade ao se receber visitas, situação em que era comum o consumo de doces e quitandas do receituário goiano e vilaboense – ao qual o “bolo de arroz” também pertence, guardadas suas devidas especificidades (dado o fato de ter sido herdado de migrantes vindos do Mato Grosso, como é o caso da família de Dona Inês).

Os doces que Dona Augusta preparava com sua irmã, para consumo familiar e em festas da cidade, rememoram o gosto e o prazer na convivência durante o ato de comer, e portanto, evocam também esferas socioculturais importantes, cujas dinâmicas sociais são notadamente marcadas pela comensalidade (como o preparo de alimentos e as refeições em família, e a preparação de comidas de festa).

Em ambos os casos, a cozinha se revela como importante espaço de sociabilidade familiar (Dona Inês, antes, com seu pai, e, hoje, com sua filha, e Dona Augusta com a sua irmã mais velha, que a criou e ensinou a cozinhar) e em que os conhecimentos, saberes e técnicas do saber/fazer da culinária tradicional são transmitidos, assim como são também construídos os hábitos alimentares e fortalecidos os laços afetivos – tanto com a família, no preparo de alimentos e nas refeições, quanto com a comunidade, nas festas.

Segundo nossas interlocutoras, o segundo caminho que leva ao ofício de doceira, como apontamos anteriormente, é o da aprendizagem autônoma, compreendendo aquelas que afirmaram ter aprendido “sozinhas”, no sentido de uma ausência de referências para atribuir como ascendentes tradicionais ou mestras de quem herdassem seu saber doceiro. Esse segundo caminho se basearia, portanto, em processos criativos e práticos, nos quais receitas podem ser reproduzidas ou (re)criadas a partir da experiência gustativa, visual e de conhecimentos que circulam, principalmente, por meio da oralidade. Assim, apesar de baseados em uma cultura local/regional, tais processos podem acontecer individualmente, como atividades de (re)descoberta na cozinha, e não diminuem o reconhecimento dessas mulheres, enquanto doceiras locais, bem como não

lhes negam a devida importância para a continuidade e transmissão das tradições docerias na Cidade de Goiás.

Se eu falar que tinha receitas pra fazer doce eu estou mentindo. Tinha uma tia que fazia uns doces de limão recheados com doce de leite, que ela trabalhava com o bispo... *eu nem aprendi a fazer esse doce com ela... foi assim na prática mesmo* [...]. Tudo é criatividade nossa... assim... a gente vai tentando aqui, tentando ali (D. JOSEFINA).

Sozinha... assim, não é porque eu tenha nada, minha família não tem nada a ver com culinária. Minha mãe era costureira, então, ela não tinha nada a ver com cozinha, de doce, pra falar que herdei assim, jamais. Foi porque... assim... eu casei, tava com um filho de um ano e pouquinho em casa... assim... e eu estava acostumada a trabalhar fora, né? Fiquei um pouco perdida, querendo... assim... fazer alguma coisa. Independência financeira. E aí eu ganhei os docinhos de minha irmã, ela trouxe pra mim, que ela tinha feito e eu falei gente: nossa, isso aqui me lembra tanto da minha infância... o pastelinho, né? Aí eu fui lá na minha infância, assim, apreciando com maior sabor o pastelinho. E aí eu falei assim: eu vou tentar fazer esse pastelinho. Porque, até então, meu esposo, ele tem um posto de combustível, que é o Taboão, lá acima do Hotel Vila Boa. Hoje a gente tá arrendado... hoje, a gente alugou. E o bar, que é o Bar da Patricinha, é da minha cunhada. Hoje, ela também arrendou, eles alugaram lá aquele espaço. Existia o posto e o bar, e vou tentar fazer, botar de experiência na lanchonete, e coloquei. E aí vieram as encomendas, o pessoal começou a encomendar, eu passei a fazer mais encomenda e assim foram (D. RITA).

Continuando a comparação entre os contextos aqui abordados, faz-se interessante também aprofundar a análise das categorias êmicas e das representações associadas aos produtos do ofício de doceira. No contexto da Cidade de Goiás, e tendo em vista a doçaria pelotense, guardadas as diferenças e semelhanças, os doces encontrados em Goiás estão mais próximos de certos produtos caseiros encontrados em Pelotas, os “doces finos”. A identificação de referências culturais e os motivos para uso de classificações como esta precisam ser compartilhados para interpretar determinadas categorias, como as noções de “colonial” e “fino”, aplicadas aos “tipos” de doces, assim como o estatuto simbólico que adquiriram certos utensílios, como o “tacho de cobre” e o “fôgão a lenha”, entre outros – realidade que se testemunha de forma semelhante em Goiás, inclusive com o uso de certas categorias e representações com significados próximos.

É importante ressaltar que, assim como foi feito no caso dos doces de Pelotas, em Goiás, os aspectos culturais e econômicos da historiografia regional selecionados para reconstituir a trajetória de ocupação de um determinado território são aqueles que definem o pertencimento de certas famílias como reprodutoras, reinventoras e transmissoras do saber-fazer e do receituário reconhecido como tradicional da região, e, dessa

forma, em ambos os contextos, criam a imagem de um passado colonial capaz de proporcionar autenticidade não só ao casario, mas também aos saberes e práticas alimentares enquanto patrimônio imaterial.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste breve artigo, buscamos apresentar algumas contribuições para a definição do que significa o ofício de doceira, mediante recortes de difícil delimitação, ainda mais com tantas cozinheiras e cozinheiros que compartilham os saberes e práticas da cozinha regional, goiana e vilaboense, reconhecidos como detentores e guardiões dos patrimônios alimentares na Cidade de Goiás. A necessidade de mais atenção às delimitações culturais e geográficas (ou territoriais) que situam as famílias (re)produtoras da tradição doceira, às suas relações com a dinâmica da cidade e suas clientelas e ainda às biografias que dão rostos à identidade do ofício de doceira foi uma lição importante que trouxemos dos casos e exemplos discutidos ou mencionados no artigo, em especial, ao trazeremos elementos do processo de reconhecimento da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas.

Na tentativa de compreensão da tradição doceira da Cidade de Goiás, optou-se por focar nas mulheres que detêm um reconhecimento local no ofício, produzindo entre doces cremosos, compotas, cristalizados, “glacados” e passas, e em combinações desses tipos (como se vê no limãozinho recheado com doce de leite), além de pastelinho, rosa de coco (branca ou colorida), alfenins (escupidos nas formas de flor, de pomba, de imagens sacras e outras mais), entre muitos outros produtos açucarados (como os licores), que já foram levantados anteriormente em outras pesquisas como parte da cozinha tradicional da região e como patrimônios alimentares que adquirem usos turísticos (BARBOSA, 2015). Os doces ganham relevância acentuada quando associados ao conjunto arquitetônico colonial do Centro Histórico, mas fazem mais sentido ainda no contexto de afirmação dos saberes e práticas da cozinha regional e da cultura alimentar de que essas doceiras são também guardiãs, de modo a criar conjuntos de patrimônios culturais paralelos àqueles, até então, oficialmente reconhecidos.

A discussão aqui apresentada tem base em uma pesquisa (mencionada na primeira nota) conduzida no âmbito do Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação da Universidade Federal de Goiás (GECCA-UFG), em torno dos patrimônios alimentares que abrangem a Cidade de Goiás e Pirenópolis, no Estado de Goiás. Nesta, as doceiras se mostraram atrizes culturais e políticas importantes para a reprodução e a reinvenção dos alimentos do receituário local, sendo que o seu conhecimento dos pratos típicos, na maior parte das vezes, não se limitava aos doces, estendendo-se ao “empadão goiano” (tal como ficou conhecido, ou “empada” apenas, como dizem os vilaboenses), pratos com gueroba e pequi, entre outras receitas e ingredientes regionais. Das entrevistas

realizadas para essa pesquisa, sendo ao todo treze (13) entre moradoras da Cidade de Goiás, trouxemos aqui excertos de quatro (4) delas, três (3) com docerias e uma (1) com uma “boleira” – as quais foram indispensáveis às reflexões e questões levantadas neste artigo, trazendo elementos biográficos que cristalizam os fluxos e geografias culturais e dão contornos específicos a cada manifestação do patrimônio, em sua particularidade histórica e socioantropológica.

Diante desses argumentos e a partir da breve comparação que propusemos aqui, trazendo algumas partes do processo de reconhecimento da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas, tira-se a perspectiva central ponderada no artigo: seria possível pensar em uma antropologia e uma geografia das tradições docerias e do ofício de doceira na Cidade de Goiás pela perspectiva do patrimônio? Neste sentido, o patrimônio evocado vai além daquele das antigas ações e políticas oficiais voltadas à salvaguarda de objetos estáticos, como artefatos e obras de arte, prédios e complexos arquitetônicos com um valor histórico que “privilegiava os bens culturais produzidos pelas classes hegemônicas” (CANCLINI, 1994, p. 96), transbordando para os saberes e práticas dos sujeitos reais, para as histórias de vida e as relações que estabelecem aqueles que reproduzem e atualizam as cozinhas e as culturas alimentares locais – para além do que é eleito tradicional, e, ainda, para além de uma espécie de “compressão” simbólica que sofrem do turismo cultural, que captura virtualidades do patrimônio alimentar para criar um efeito “emblemático” (e redutor) em torno de certos pratos ou comidas como representantes da cozinha local e, assim, produzir mercadorias típicas, quase que descoladas dos sujeitos que as produzem.

Assim, buscamos apresentar um amplo repertório de abordagens que pode servir de base para o reconhecimento patrimonial em sentido amplo, desde uma geo-história dos imaginários relativos à ocupação cultural do espaço, até as transformações no mundo do trabalho, deslocando os sujeitos reais através dos períodos da mineração, da agropecuária e, hoje, para a vocação turística. Esta trajetória e os rearranjos culturais e geográficos que implicaram e configuraram, assim como no caso dos doces de Pelotas, revelam o pano de fundo e as fontes de matéria-prima que compuseram o receituário de comidas da região. Alguns receituários são consagrados, no que se refere à sua contemplação no *hall* oficial da cozinha tradicional goiana, de modo que a descrição e o levantamento de receitas dos pratos típicos de Goiás – como o realizado por Bariani Ortêncio (2004) – se mostram de grande importância e valiosa contribuição para um possível inventário dos ingredientes, instrumentos, práticas, saberes e técnicas que tiveram continuidade no território, devendo assim ser aprofundados em outras ações e pesquisas.

De outro lado, raramente surgem referências ao passado da região nos discursos das interlocutoras, revelando algumas das ambiguidades do processo patrimonial, como destacado por Pieroni (2018). Esses

conflitos e negociações, tanto em nível interno como externo, das instituições de preservação do patrimônio, estão presentes na construção das discussões, pesquisas e políticas sobre salvaguarda do patrimônio alimentar. Com isso, revela-se uma rede em que atuam múltiplos agentes e agências na dinâmica dos processos de seleção e documentação das práticas e saberes relacionados a sistemas agroalimentares e culinários, bem como seus bens associados (PIERONI, 2018).

Por fim, em relação às demandas da sociedade civil, observadas a partir de uma leitura subjetiva e interpretativa das solicitações de *registro* enviadas ao IPHAN, identifiquei dois tipos de motivações principais: 1) obter o reconhecimento de alguns produtos e serviços ligados à alimentação enquanto comidas típicas que representam identidades regionais e que portanto procuram conquistar uma representatividade nacional, visando, sobretudo, ampliar sua visibilidade e valorização comercial e/ou turística; 2) utilizar o instrumento legal do registro como garantia de direitos junto a outras instâncias governamentais para a manutenção de processos de produção, sejam elas ligadas a acesso a matérias-primas, questões territoriais e fundiárias, ou mesmo a restrições sofridas por parte de legislações sanitárias e ambientais (PIERONI, 2018, p. 101).

O patrimônio imaterial relacionado à alimentação, ou o patrimônio alimentar, das tradições doceras na Cidade de Goiás, passa por uma questão fundamental: como definir o que é uma doceira ou o que configura o ofício? Antes de pensar o que seria uma doceira tradicional (enquanto simples “recorte de pesquisa ou seleção de sujeitos”), essa pergunta faz parte de uma reflexão consciente entre as próprias doceiras, no sentido da construção e reinvenção da identidade de seu ofício. Compreendendo identidade como um processo, as doceiras se definem individualmente, de maneira própria e autônoma, criando imagens que não são estáticas, mas, muito ao contrário, revelam conflitos e rupturas, mas também conservações e continuidades. Destarte, o debate sobre a definição do ofício das doceiras da Cidade de Goiás deve ser ampliado e discutido coletivamente, extrapolando os círculos acadêmicos e técnicos, a partir da participação conjunta das mulheres representantes do ofício, a fim de vislumbramos suas autodefinições e, portanto, como se projetam no atual contexto, tal qual o percebem.

Outro aspecto identificado é a importância do turismo, que poder ser mobilizado não somente no sentido da valorização comercial dos produtos locais como mercadoria, mas do reconhecimento da cadeia de produtores locais enquanto detentores e guardiões do patrimônio cultural, os quais, não raramente, veem-se em situação de vulnerabilidade social. A aproximação das políticas patrimoniais e de turismo tem se expandido em níveis regionais, nacionais e internacionais. Esse fator impacta significativamente as atividades e tradições doceras, na Cidade de Goiás e no mundo como um todo. E suas implicações precisam ser aprofundadas sem perder de vista que, assim como a identidade das

doceiras não se baseia em referências estáticas, as mudanças e permanências no modo de fazer dos doces também fazem parte de processos culturais mais amplos – como aqueles advindos com a própria globalização e o cosmopolitismo do consumo, que situa o local em meio a novos fluxos culturais, econômicos e políticos.

Dessa maneira, a função de emancipação econômica dessas mulheres, assim como de sustento da família, por meio da produção de alimentos, a multiplicidade de sentidos atribuídos ao ambiente doméstico como espaço do vivido, relacionado à transmissão de saberes e práticas, e à sociabilidade envolvida na prática de feitura dos doces se mostram como elementos essenciais para a definição do ofício de doceira e para traçar caminhos reais e plurais ante o desígnio histórico das tradições doceiras da Cidade de Goiás. Essas mulheres adquiriram consciência de seu trabalho e aprenderam a se apropriar da tradição para valorizar seus doces e do turismo como meio de aumentar seu prestígio e impulsionar vendas, dando corpo a uma ideia de *patrimônio latente*, presente no imaginário local e de visitantes, mas ainda não reconhecido de maneira oficial.

NOTAS

1. *Projeto Saberes, práticas e soberania alimentar da cultura regional do Centro-Oeste do Brasil*: mapeamento do patrimônio alimentar, dos sistemas agroecológicos de produção no Cerrado e análise das condições de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) entre pequenos produtores das populações rurais dos municípios de Goiás e Pirenópolis (Estado de Goiás – Brasil), em atendimento ao edital nº 16 de 2016 do CNPq/MCTIC.

2. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/362/>>. Acesso em: 06 jan. 2021.

3. As entrevistas aqui citadas foram realizadas entre os dias 16 e 23 de janeiro de 2020, na Cidade de Goiás.

4. A escolha por mencionar o nome destas doceiras tem dois motivos. Primeiro por se tratarem de doceiras reconhecidas e eminentes na região, que tem seus nomes encontrados facilmente a partir de diversas fontes de busca, seja na internet, em jornais ou perguntando entre moradores. Em segundo, por elementos também relativos ao anterior, visando mesmo evocar nomes em torno da identidade que envolve o ofício de doceira, dando notoriedade a essas pessoas que compartilharam os seus conhecimentos e trajetórias de vida durante a pesquisa.

5. Acompanhando recomendações da UNESCO para a proteção e salvaguarda de “manifestações culturais tradicionais”, o *Livro de Registro dos Saberes* foi estabelecido pelo Decreto 3.551, de 4 de agosto de 2000, que dispõe sobre o Registro dos Bens Culturais de Natureza Imaterial:

“Art. 1º Fica instituído o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro.

§ 1º Esse registro se fará em um dos seguintes livros:

- I – Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades;
- II – Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social;
- III – Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;
- IV – Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas.” (BRASIL, 2000).
6. Dossiê relativo ao processo de registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas realizado a pedido pela Câmara de Dirigentes de Lojistas – CDL em articulação com IPHAN e SECULT.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica. *Receita de mineiridade*. Uberlândia: Edufu, 1997.
- ARANTES, Antônio Augusto. Sobre inventários e outros instrumentos de salvaguarda do patrimônio cultural intangível: ensaio de antropologia pública. *Anuário Antropológico*, Brasília, p. 173-222, 2007-8, 2009.
- BARBOSA, Filipe Augusto Couto. *Dos usos turísticos do patrimônio alimentar: formação cultural e os mercadores de comida típica na Cidade de Goiás*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Faculdade de Ciências Sociais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2015.
- BONOMO, Juliana Resende. “Com gosto” e “por gosto”: o ofício das quitandeiras de Minas Gerais sob uma perspectiva histórica. Tese (Doutorado em História Econômica) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2020.
- BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. *Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000*. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Brasília-DF: 2000.
- BRASIL. Ministério da Cultura. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. *Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Tururuçu)/RS*. Brasília-DF: 2018.
- CANCLINI, Néstor García. O patrimônio cultural e a construção imaginária do nacional. *Revista do patrimônio histórico e artístico nacional*, Brasília, n. 23, p. 94-115, 1994.
- CHAUL, Nasr Fayad. *Caminhos de Goiás: da construção da decadência aos limites da modernidade*. 4. Ed. Goiânia: Editora UFG, 2018.
- CHUVA, Márcia. Por uma história da noção de patrimônio cultural no Brasil. *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, Brasília, n. 34, p. 147-165, 2012.

- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 143-174, 2008.
- DELGADO, Andréa Ferreira. Memória, trabalho e identidade: as docerias da cidade de Goiás. *Cadernos Pagu*, n. 13, p. 293-325, 1999.
- DELGADO, Andréa Ferreira. *A invenção de Cora Coralina na batalha das memórias*. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2003.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. As transformações do patrimônio: da retórica da perda à reconstrução permanente. In: TAMASO, Izabela Maria; LIMA FILHO, Manuel Ferreira (org.) *Antropologia e patrimônio cultural: trajetórias e conceitos*. Brasília: Associação Brasileira de Antropologia, 2012. p. 59-74.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Os limites do patrimônio. In: LIMA FILHO, Manuel Ferreira; ECKERT, Cornélia; BELTRÃO, Jane Felipe (org.). *Antropologia e patrimônio cultural: diálogos e desafios contemporâneos*. Blumenau: Nova Letra, 2007. p. 239-247.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 11, n. 23, p. 15-36, jan.-jun., 2005.
- MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de. O Campo do Patrimônio Cultural: uma revisão de premissas. In: IPHAN. *I Fórum Nacional do Patrimônio Cultural*, Ouro Preto, 2009, Brasília: IPHAN, 2012. p. 25-39. (v. 1).
- OLIVEIRA, Marcelo Iury de. *Das margens ao centro histórico: patrimônios e turismo na perspectiva dos moradores das áreas periféricas na Cidade de Goiás – Goiás*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Faculdade de Ciências Sociais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2014.
- ORTÊNCIO, W. Bariani. *Cozinha goiana: conceito, histórico, receituário*. Goiânia: Editora Kelps, 2004.
- PIERONI, Gabriella Cristina. *Fazedores de cultura, comedores de patrimônio: Estado e sociedade civil no registro do patrimônio imaterial ligado à alimentação (2000/2016)*. Dissertação (Mestrado profissional em Preservação do Patrimônio Cultural) – IPHAN, Rio de Janeiro, 2018.
- SENA, Caio César Alencar de. *Alimentação, território e turismo em Pirenópolis (GO): implicações da mundialização nas identidades locais*. Dissertação (Mestrado em Geografia) – IESA/UFG, Goiânia, 2017.
- TAMASO, Izabela Maria. *Em nome do patrimônio: representações e apropriações da cultura na cidade de Goiás*. 2007. 787 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

TORALLES, Katia Karam. *Entre cozinhas e quitandas: patrimônio e globalização em Pirenópolis*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS-UFG, Goiânia, 2017.

WOLFF, Ana Carolina. *Direito à soberania alimentar e ao patrimônio cultural: perspectivas para uma alimentação identitária*. 2015. 135 f. Dissertação (Mestrado em Direito) – Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Humanas e Sociais, Franca, 2015.

SUBMETIDO EM: 15/12/2020

APROVADO EM: 12/07/2021