

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Instituto de Ciências Humanas
Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural



Dissertação

Tesouro Humano Vivo:

os guardiões do saber-fazer da tradição doceira de Morro Redondo/RS

Giane Trovo Belmonte

Pelotas, 2023

Giane Trovo Belmonte

Tesouro Humano Vivo:

os guardiões do saber-fazer da tradição doceira de Morro Redondo/RS

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, do Instituto de Ciência Humanas, da Universidade Federal de Pelotas, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestra em Memória Social e Patrimônio Cultural.

Orientadora: Profa. Dra. Francisca Ferreira Michelin

Pelotas, 2023

Giane Trovo Belmonte

Tesouro Humano Vivo:

os guardiões do saber-fazer da tradição doceira de Morro Redondo/RS

Dissertação aprovada, como requisito parcial, para obtenção do grau de Mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural, Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural do Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas.

Data da Defesa: 28 de abril de 2023.

Banca Examinadora:

Prof.^a Dr.^a Francisca Ferreira Michelin (Orientadora)

Universidade Federal de Pelotas – UFPel

Prof. Dr. Fábio Vergara Cerqueira

Universidade Federal de Pelotas – UFPel

Prof.^a Dr.^a Kátia Brasilino Michelin

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Departamento de Patrimônio Imaterial - IPHAN



Foto: Feitura da schmier de pêssego no tacho de cobre.
Fonte: autora, 2023.

Aos Tesouros Humanos Vivos do saber-fazer
da tradição doceira da antiga Pelotas, Morro Redondo.

AGRADECIMENTOS

À Universidade Federal de Pelotas e ao Curso de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural e à CAPES pela bolsa de mestrado recebida durante os 24 meses de pesquisa e estudos.

À minha orientadora e amiga professora Francisca Michelin por confiar em mim e me presentear com este tema tão doce e repleto de memórias e sabores. Com a tua orientação foi possível realizar um sonho adormecido numa cidade pela qual tenho imenso carinho. Gratidão!

Às bolsistas Rayza Roveda e Laila Oliveira por nos acompanharem durante as entrevistas e registrarem imagens, vídeos e sons.

À Fabíola Weykamp, pela parceria, profissionalismo e, principalmente, pelo apoio, carinho e compreensão durante estes dois anos de mestrado. Suas palavras são inspiração para quem está “do lado de cá”! Gratidão!

Aos amigos que a vida me deu e aos colegas de PPG pelas palavras de apoio, parceria em trabalhos apresentados, publicados e informações. Pelos cafés, seminários e, por juntos, saímos às ruas reivindicando um Estado justo e democrático de direito!

Aos professores Fábio Cerqueira Vergara e Kátia Michelin pela gentileza de aceitarem fazer parte da banca e pelas valiosas sugestões na qualificação.

Às famílias doceiras, municipalidade e demais entrevistados, meus sinceros agradecimentos. Sem vocês este trabalho não existiria.

Meus familiares, em especial ao Altair por compor a música que embala meu poema no vídeo das famílias de tradições doceiras, parte desta pesquisa.

Aos meus filhos Lincoln e Ihan e ao meu neto Murilo. Vocês são o maior presente da vida. Com vocês me fortaleço e por vocês existo e resisto. Obrigada pelo carinho e reconhecimento expressado constantemente com a célebre frase a cada avaliação: “não faz mais que tua obrigação (risos)!” Amo vocês!

Isabella Michelin, você é luz por onde passa. Obrigada por me ouvir e estar junto!

Especial agradecimento ao Márcio Fehlberg, pela paciência e pela parceria de vida! Gracias pelas jantas, passeios e risadas quando precisei de colo nos momentos de angústia e tristezas que a vida impôs. Amo você!

Por fim, a todos que, direta ou indiretamente, contribuíram ao longo da minha pesquisa e no desenvolvimento deste trabalho.

RESUMO

BELMONTE, Giane Trovo. **Tesouro Humano Vivo: os guardiões do saber fazer da tradição doceira de Morro Redondo/RS.** 2023. 108 folhas. Dissertação (Mestrado em Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural) Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, 2023.

Esta pesquisa apresenta uma investigação sobre os detentores da tradição do doce colonial da antiga Pelotas, juntamente às famílias de tradição doceira da cidade de Morro Redondo, que mantêm os costumes da feitura do doce transmitida por meio de gerações. O objetivo do estudo foi identificar quem é ou quem são os Tesouros Humanos Vivos que a comunidade e o poder público reconhecem como tal. Identificou-se elementos que concentram ações de proteção ou indicam conflitos sobre as práticas desse detentor, gerando reflexão sobre as garantias de viabilidade desse Patrimônio Cultural Imaterial. Os procedimentos metodológicos adotados foram de caráter qualitativo, descritivo e empregaram-se instrumentos de pesquisa bibliográfica e documental, registros fotográficos, visitas e entrevistas e suas transcrições parciais. Mediante o cenário e às ações coletivas praticadas, observou-se que o THV existe tanto quanto a tradição. Contudo, identificou-se um cenário de conflitos e resistências que causam ranhuras e descrença no patrimônio como instituição. Sendo assim, o cenário e as ações coletivas de salvaguarda da tradição doceira devem ser pensadas de maneira a auxiliar e proteger esse patrimônio vivo.

Palavras-chave: Doces tradicionais. Patrimônio Imaterial. Tesouro Humano Vivo. Salvaguarda. Morro Redondo.

RESUMEN¹

BELMONTE, Giane Trovo. **Tesoro Humano Vivo**: los guardianes del saber y del hacer de la tradición repostera de Morro Redondo/RS. 2023. 108 hojas. Trabajo Fin de Máster (Máster en el Programa de Posgrado en Memoria Social y Patrimonio Cultural) Instituto de Ciencias Humanas, Universidad Federal de Pelotas. 2023.

Esta investigación presenta un análisis sobre los detentores de la tradición del dulce colonial de la antigua Pelotas, juntamente a las familias de tradición repostera de la ciudad de Morro Redondo, que aún mantienen las costumbres transmitidas de generación a generación, el arte de hacer los dulces. El objetivo del estudio fue identificar quienes o cuáles son los Tesoros Humanos Vivos (THV) que la comunidad y el poder público reconocen como tal. Se han identificado los elementos que concentran acciones de protección o indican conflictos sobre las prácticas de este detentor, generando reflexiones sobre las garantías de viabilidad de este Patrimonio Cultural Inmaterial. Los procedimientos metodológicos utilizados fueron de carácter cualitativo y descriptivo, para ello se utilizan instrumentos de investigación bibliográfica y documental, registros fotográficos, visitas, encuestas y sus transcripciones parciales. Frente el escenario y las acciones colectivas practicadas, se observa que THV existe tanto cuanto la tradición. Entretanto, se identifica una situación de conflictos y resistencias que provocan fisuras e incredulidad en el patrimonio como institución. Siendo así, el escenario y las acciones conectivas de salvaguardia de la tradición deben ser pensadas de manera a auxiliar y proteger ese patrimonio vivo.

Palabras clave: Dulces tradicionales. Patrimonio Inmaterial. Tesoro Humano Vivo. Salvaguardia. Morro Redondo.

¹Tradução de Liliâne da Cruz Caldas. Mestre em Gestão e Planejamento Turístico, pela Universidade de Málaga, Espanha. Doutoranda em Desenvolvimento Regional da Universidade de Santa Cruz do Sul.

Lista de figuras

Figura 1 - Imagem de Rosário Rocha e Clementina reconhecidas como THV pela prática do dialeto goianês.....	366
Figura 2 - Imagem do compartilhamento da prática da falcoaria.....	377
Figura 3 - Imagem da repentista Mocinha de Passira: patrimônio vivo de Pernambuco/PE.	39
Figura 4 - Imagem de dona Irinéia é mestra artesã do Patrimônio Vivo de Alagoas.	40
Figura 5 - Imagem do ofício de Mestres e da Roda de Capoeira reconhecidos como Patrimônio Cultural do Brasil	41
Figura 6 - Mapa de localização da cidade de Morro Redondo.	43
Figura 7 - Mapa de distribuição espacial das colônias de Morro Redondo/RS.	45
Figura 8 - Fotografia de galpão centenário em MR. Fonte: Rayza Roveda/2021.	51
Figura 9 - Fotografia do fogão a lenha/MR.....	53
Figura 10 - Fotografia da estrada de acesso à propriedade rural em MR.	56
Figura 11 - Três gerações da família Costa – Sr. Jordão e esposa; Cibeles, Daniel e Cíntia.....	588
Figura 12 - Sr. Rui Cruz e Sra. Celso - Doces Celoc.	59
Figura 13 - Maria Helena e David Armendaris - Doces João de Barro.....	60
Figura 14 - Foto em frente à residência, mesmo local onde são fabricados os Doces da Bia - da esquerda para direita: Sra. Zilda, Dóris Beatriz e seu esposo.	61
Figura 15 - Máquina de mexer doce construída pelo esposo de Dóris.	62
Figura 16 - Professora Francisca, pesquisadora Giane e a Sra. Solange durante a entrevista.....	63
Figura 17 - Parte interna do galpão antigo: fogão a lenha onde eram produzidos os doces.....	64
Figura 18 - Doces de figo em calda, geleia de pêssego e chimia de goiaba produzidos pela professora Solange.	65
Figura 19 - Família Scheer em frente à sua casa construída há cem anos, hoje propriedade ecológica Oikos.....	66
Figura 20 - Espaço onde funcionava a fábrica de doce da família Costa Gomes:	

fogão à lenha, tachos de cobre, pás de madeira e joeiras (parede).....	69
Figura 21 - Passas de pêsego sendo colocadas na desidratadora.	72
Figura 22 - Tabuleiros confeccionados pela família Costa para secagem das passas ao sol.	74
Figura 23 - Tacho de cobre, sobre fogão, e pá de madeira usados no preparo dos doces.....	77
Figura 24 - Doces Vô Jordão: família Costa.....	80
Figura 25 - David e Maria Helena (João de Barro) na Expofeira de Pelotas - Setor da agricultura familiar.....	82
Figura 26 - Quatro gerações da família Rosler na Feira do Artesanato e dos Produtos coloniais de Morro Redondo. Da direita para esquerda: Miriam, Beatriz, Zilda e Dóris Beatriz.	84
Figura 27 - Doces coloniais de Morro Redondo expostos para venda no Mercado Público de Pelotas.....	85
Figura 28 - Caroço de marmelo (esquerda) e pêsego seco (direita) – produtos comercializados na Festa do doce em Morro Redondo.	87
Figura 29 - Frutas cristalizadas (acima), origone (abaixo à esquerda) e figo cristalizado (direita) – produtos comercializados na Festa do doce em Morro Redondo.....	88
Figura 30 - Maria Helena na agroindústria João de Barro, financiada por projeto do governo do Estado, mexendo doce no tacho de inox com colher de polietileno.	90
Figura 31 - Capa do relatório do projeto.....	93

Lista de quadros

Quadro 1	Entrevistas realizadas pela Cátedra, por intermédio do GIPC, em 2021.....	19
Quadro 2	Famílias doceiras entrevistadas pela pesquisadora.....	20
Quadro 3	Representantes da municipalidade e de instituições com algum tipo de relação com as famílias e as tradições doceiras.....	21

Lista de siglas

AETMORE - Associação de Empreendedores de Turismo de Morro Redondo

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

APF - Associação Portuguesa de Falcoaria

CCQFA - Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos

CTG - Centro de Tradições Gaúchas

EMATER - Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

EXPOINTER - Exposição Internacional de Animais

FCC - Fundação Catarinense de Cultura

GIPC - Gestão Integrada do Patrimônio Cultural de Morro Redondo

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

INRC - Inventário Nacional de Referências Culturais

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

IPT - Instituto de Pesquisas Tecnológicas

MEI - Microempreendedor Individual

MHMR - Museu Histórico de Morro Redondo

MinC - Ministério da Cultura

MR – Morro Redondo

ONU (Organização das Nações Unidas)

PCI - Patrimônio Cultural Imaterial

PMMR - Prefeitura Municipal de Morro Redondo

RPV - PE Registro do Patrimônio Vivo do Estado de Pernambuco

SAF - Sistema Agro Florestal

SNIC - Sistema Nacional de Informações Culturais

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

THV - Tesouro Humano Vivo

UFPEl – Unioversidade Federal de Pelotas

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

Sumário

Introdução	11
1 Patrimônio cultural imaterial: o tesouro humano vivo	27
1.1. Tesouro humano vivo: origem, conceito e salvaguarda	28
1.2. Salvaguarda do tesouro humano vivo	34
2 As transformações sociais em meio rural e a produção doceira	43
2.1. Antiga Pelotas: Morro Redondo e a tradição doceira	43
3 A tradição e suas dificuldades — a transmissão	57
3.1. Fiscalização Sanitária	71
3.2. A comercialização do doce e o descaso com a tradição	79
3.3. Ações da comunidade para salvaguarda da tradição	87
Considerações finais	95
Referências Bibliográficas	101
Apêndice A - Roteiro para entrevistas	109
Apêndice B - Termo de consentimento do uso da entrevista	111

Introdução

A necessidade de salvaguardar e proteger o Patrimônio Cultural Imaterial (PCI) para evitar que não seja esquecido é um grande desafio nos dias de hoje. A salvaguarda não é somente garantir sua proteção, mas identificar e saber o que fazer com aqueles que detêm esse conhecimento. Alguns fatores colaboram para o esquecimento e extinção de costumes e tradições, e o resultado é a perda de referências culturais e identitárias.

Este trabalho, que se insere no contexto do patrimônio cultural imaterial, pretende contribuir com a salvaguarda daquela que é a manifestação e expressão do intangível, que possui na oralidade o seu meio de preservação e transmissão.

A escolha do tema surgiu com o cruzamento e motivação de uma afinidade da pesquisadora com a cidade de Morro Redondo, território da pesquisa — pela convivência com a comunidade nos anos que fixou residência na cidade e pelo período que transitou nas escolas do município como educadora.

Outro fator colaborativo são as características de resgate das memórias culturais, participação da comunidade neste processo, a interatividade entre comunidade e poder público² e o investimento em educação. Esses fatores levaram a cidade ser escolhida para sediar o projeto do polo da Cátedra UNESCO-IPT Humanidades e Gestão Integrada do Território, a partir da Gestão Integrada do Patrimônio Cultural de Morro Redondo/RS (GIPC). A Cátedra tem como objetivo elaborar projetos no âmbito da memória, do patrimônio e do processo de desenvolvimento local bem como pelo reconhecimento da tradição doceira de Pelotas e Antiga Pelotas — que dá conta dos municípios de Turuçu, Arroio do Padre, Morro Redondo e Capão do Leão; considerados antes distritos de Pelotas em seu Registro no livro dos saberes pelo IPHAN — como PCI do Brasil.

A tradição doceira da antiga Pelotas é expressão cultural de grande importância para a memória e identidade da população. Para muitas doceiras que pertencem ao meio rural, espaço de vivência, trabalho e dedicação, o fazer

² Refere-se aos representantes dos órgãos governamentais (legislativo e executivo) e de instituições públicas que atuam no município de Morro Redondo e/ou com a patrimonialização do doce colonial.

doce é a continuidade da trajetória de sua família. É o conhecimento arraigado em cada utensílio, transmitido de geração em geração. Um conhecimento sutil e particular que se manifesta no ponto do doce reconhecido pelo olhar ou pelo cheiro que exala pela casa. É mexer o doce com a pá de madeira fazendo movimentos muito peculiares, apreendidos só de ver os mais velhos fazer. Reconhecer a tradição como PCI requer muito mais. Demanda garantir que ela tenha continuidade.

Portanto, o reconhecimento dessa tradição exige políticas de salvaguarda como forma de realizar ações concretas em benefício do bem reconhecido como parte da tradição cultural. Um dos objetivos centrais da salvaguarda é garantir a continuidade e o acesso ao bem cultural pelas pessoas e comunidade que detêm e transmitem esse saber-fazer — o Tesouro Humano Vivo (THV) —, além da ampla divulgação e promoção das manifestações culturais registradas como forma de valorizá-las junto à sociedade brasileira.

O IPHAN adota as recomendações da Convenção de 2003 para a Salvaguarda do PCI³, publicada pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco). Dentre as cidades de tradição de doces coloniais citadas no Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas/RS (2008)⁴, Morro Redondo teve destaque por apresentar intensa participação e interatividade da comunidade com o poder público em atividades de registro das memórias culturais e por desenvolver projetos educacionais que valorizam a cultura e a história local.

Partindo dessa explanação, este trabalho levantou o seguinte problema: Com base na verificação da prática doceira, em Morro Redondo, chegar ao reconhecimento dos detentores dessa tradição e potencializar as ações que irão valorizar a cultura local a partir da transmissão e promoção deste saber-fazer, protegendo essa tradição.

Portanto, o estudo teve como objetivo central, identificar quem é(são)

³ IPHAN - INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Instrumentos de Salvaguarda. Brasília, 2018b.

⁴ FREIRE, B. M.; *et al.* (coord.). Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu) /RS. IPHAN, 2018.

o(s) THV que a comunidade e o poder público⁵ reconhecem como tal, além da identificação de elementos que concentram ações de proteção ou indicam conflitos sobre as práticas desse detentor e que gerem reflexão sobre as garantias de viabilidade desse Patrimônio Cultural Imaterial. Para tanto, a pesquisa foi realizada junto às famílias produtoras de doces tradicionais coloniais, residentes no meio rural (colônias) e na área central da cidade de Morro Redondo/RS.

Para atingir o objetivo, realizou-se primeiramente uma pesquisa bibliográfica, que teve como base os acervos on-line do IPHAN e da Unesco, entre outras fontes e que orientaram sobre a importância do reconhecimento daquele que detém o saber. No atingimento deste objetivo, encontra-se a relevância desta pesquisa que vem preencher uma lacuna importante no processo de salvaguarda desse bem. Somou-se a essa busca a revisão documental realizada em sites de Cidades e Estados brasileiros e de outros países que promovem ações de proteção dos detentores do saber de bens reconhecidos como patrimônio.

Após serem identificados em uma população de produtores de doces tradicionais e representantes da municipalidade que estão direta ou indiretamente envolvidos com a proteção desse PCI, considerou-se, como amostragem, sujeitos que permanecem produzindo seus doces em suas propriedades para consumo próprio ou para comercialização, os gestores públicos Municipais e representantes de instituições que, assim como os demais, estão envolvidos no processo de salvaguarda da tradição doceira na cidade de Morro Redondo. A entrevista semiestruturada foi o instrumento de pesquisa aplicado nas visitas de campo, proporcionando ao entrevistado liberdade para se expressar. Observações e registros fotográficos incorporam ao material coletado durante as visitas e constam no decorrer deste trabalho.

No roteiro das entrevistas, foram considerados questionamentos com perguntas amplas, de maneira que o entrevistado se sentisse à vontade para desenvolver suas ideias, opiniões e seus mais diferentes sentimentos. Iniciava-se a entrevista solicitando que se identificassem. Para tanto, perguntava-se: “Quem é o/a (dizia o nome do/a entrevistado/a)?”, momento que apresentava a

Refere-se ao poder executivo municipal, as secretarias, coordenadorias, fundações e autarquias

si próprio, a sua família, suas origens, entre outras características. Seguiu-se conduzindo a entrevista com os demais temas: localidade que residem, como aprenderam a fazer e a proximidade da família com o doce, como se deu e ainda se dá a transmissão desse saber na família, como é realizada a feitura do doce, seu consumo, sua comercialização e a continuidade da tradição.

Durante as entrevistas, percebeu-se a existência de fatos conflitantes manifestados pelos entrevistados. Fatos estes que implicam em tensão e impactos emocionais, podendo gerar consequências negativas tanto para os detentores quanto para a tradição e, por essa razão, ocorreu a necessidade de entrevistar outros atores, além das famílias doceiras.

As falas coletadas durante estes diálogos estão nos relatos das entrevistas e nas narrativas que, além de enriquecerem este estudo, respondem ao problema de pesquisa, visto terem sido necessárias para compreender como a tradição doceira e seus detentores vêm sendo cuidados e protegidos.

Sendo assim, a estrutura da dissertação organiza-se da seguinte forma:

O **capítulo 1** trata da composição do quadro teórico sobre o surgimento e a importância do Tesouro Humano Vivo na transmissão e salvaguarda do patrimônio imaterial. Está alicerçada nos referenciais teóricos em autores como ABREU (2009), CERQUEIRA (2012), COSTA (2015) além do IPHAN (1964, 2000, 2003, 2006, 2012, 2014, 2017) e UNESCO (1993, 1997, 2006, 2021), que trazem informações sobre a origem e o conceito do THV. Apresenta, com base em informações obtidas nos sites oficiais de diferentes locais, exemplos práticos de ações de salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, realizados no Brasil e no mundo, com o objetivo de manter vivo o patrimônio cultural.

O **capítulo 2** versa sobre as transformações sociais no meio rural e a produção doceira, abordando o território de pesquisa que, apoiado em autores como COSTA (2011), CUNHA (2012), FERREIRA (2008), FROELICH (2002), KUMMER (2021), MICHELON (2020), MORENO (2017), SCHEUNEMANN (2020), SCHLEE (2019), aborda sua posição geográfica e as características que a classificaram como antiga Pelotas pelo INRC. Trata de temas relevantes para a salvaguarda, como: patrimônio, educação, ruralidade, tradição, a juventude e sustentabilidade.

O **capítulo 3** está sustentado em CANDAU (2020) e HALBWACHS

(1990) e organizado em quatro categorias. Nele é apresentada a tradição do doce colonial de Morro Redondo por meio das narrativas e percepções dos sujeitos entrevistados, a fim de verificar como tem sido o processo de transmissão e a manutenção do saber-fazer. Também é possível perceber o potencial vetor de transmissão do conhecimento e os modos como ele opera, além das dificuldades enfrentadas por estes sujeitos, elementos importantes para subsidiar ações de salvaguarda da tradição do doce colonial de Morro Redondo.

Importante destacar que o conhecimento e a documentação produzidos sobre o bem cultural, com o auxílio do instrumento INRC, além de serem consideradas ações estratégicas, passam por transformações e suas interpretações são realizadas com base em seus resultados.

A partir da teoria de BADIN (1979), GIL (2021), MINAYO (2016) e YIN (2016), debruça-se a descrição metodológica do caminho percorrido durante a pesquisa e que orientaram os procedimentos para a coleta e para a análise de dados. Faz-se saber que um problema de investigação é algo que se deseja explicar a partir do trabalho do pesquisador: “nada pode ser intelectualmente um problema se não tiver sido, em primeiro lugar, um problema da vida prática” (MINAYO, 2016, p.16).

A compreensão destes problemas diz respeito ao propósito da pesquisa, ou seja, aquilo que se propõe a investigar se torna algo a resolver. Ainda segundo Minayo (2016), toda pesquisa se origina de um problema, da busca de respostas diante de uma questão e a resposta para esse movimento, frequentemente, é vinculada a conhecimentos anteriores ou na busca de novas referências.

Proteger o patrimônio cultural imaterial da população, que se encaminha para o desaparecimento, é um dos grandes desafios do mundo atual. Um dos objetivos desta pesquisa foi verificar, a partir das recomendações que constam no instrumento INRC e no Dossiê das tradições doceiras, com suporte nas diretrizes da convenção da salvaguarda do PCI, o exercício da prática da tradição doceira na comunidade rural da cidade de Morro Redondo.

Como verificação deste fazer e diante da revisão teórica e bibliográfica apresentadas nos capítulos anteriores, a investigação teve como possível desdobramento potencializar as ações que poderão valorizar a cultura local por

meio da transmissão e promoção do saber-fazer, protegendo a tradição reconhecida como PCI Nacional.

O estudo teve suas premissas baseadas no contexto social, com a visão voltada à vitalidade da existência humana, das relações entre os sujeitos e deles com o coletivo, das suas vivências, seus aprendizados e ensinamentos que o ciclo da vida é capaz de oferecer a todo ser vivo. Tem sua abordagem com base nos princípios de uma pesquisa qualitativa que, conforme Minayo (2016),

Ela se ocupa, dentro das Ciências Sociais, com o universo dos significados, dos motivos, das aspirações, das crenças, dos valores e das atitudes. Esse conjunto de fenômenos humanos é entendido aqui como parte da realidade social, pois o ser humano se distingue não só por agir, mas também por pensar sobre o que faz e por interpretar suas ações dentro e a partir da realidade vivida e compartilhada com os seus semelhantes. (MINAYO, 2016, p. 20)

Para interpretar melhor esses significados, optou-se pela entrevista qualitativa como a principal técnica de coleta de dados. O objetivo foi de “compreender os participantes em seus próprios termos e como eles dão sentido às suas próprias vidas, experiências e processos cognitivos” (BRENER apud YIN, 2016, p. 120).

É uma técnica utilizada para retratar “um mundo social complexo da perspectiva de um participante” (YIN, 2016, p.120), atendendo uma meta fundamental da pesquisa qualitativa visando a interação social, se utilizando de diálogos em busca de informações, relatos, histórias e memórias. Esse método permite, ao entrevistado, uma maior liberdade de expressão de seus pensamentos e sentimentos e, ao pesquisador, a partir das respostas do entrevistado, ir elaborando novas questões em construção conjunta. Com o propósito de coletar material para compreender a transmissão do saber-fazer dos doces coloniais, recorreu-se de registros documentais, produziu-se entrevistas e fotos como fonte de dados.

A população principal, referência para este estudo, são as famílias produtoras de doces tradicionais coloniais residentes nas colônias e área central da cidade de Morro Redondo/RS. No que tange à amostragem, ela é não probabilística e por intencionalidade, uma vez que “nem todos os componentes da população terão a mesma chance de serem selecionados” (GIL, 2021, p.103). Além disso, o que mais interessa na seleção da amostra é

“garantir a variabilidade de seus integrantes em relação às características pré-estabelecidas” (p. 106), visto que essa inconstância permite a comparação das informações coletadas com outras existentes.

Fazem parte dessa amostragem, famílias oriundas do universo anteriormente pesquisado, que constam no INRC da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (2018a), inventário este que concedeu a certificação do Doce Colonial como PCI e seu Registro no Livro dos Saberes. Também foram utilizadas algumas das Entrevistas realizadas de forma on-line pelos coordenadores do trabalho executado no âmbito do projeto Polo Morro Redondo, vinculado à Cátedra UNESCO-IPT Gestão Cultural Integrada do Território. A atividade desenvolvida no projeto faz parte do Acordo de Cooperação da Universidade Federal de Pelotas com o Instituto Politécnico de Tomar cujo objetivo era subsidiar o trabalho fotográfico da exposição Morro Redondo Paisagens.

Foram igualmente entrevistados os sujeitos indicados pelos gestores locais e os que surgiram nos relatos durante as entrevistas por terem a prática da produção doceira conhecida na comunidade. Integram a esse universo, as entrevistas obtidas com os gestores e representantes das secretarias municipais, os representantes de instituições e da comunidade diretamente relacionadas e/ou que exercem funções importantes para as ações de salvaguarda da tradição doceira.

As análises dos resultados desta pesquisa foram organizadas por categorias, ou seja, agrupadas por elementos que mais se fizeram presentes nas narrativas durante as entrevistas cuja frequência de aparição tenham significância para o objetivo de análise escolhido (BARDIN, 1977). Essas categorias auxiliam na compreensão do contexto analisado e nos pontos de vista representativos da realidade dos produtores de doces coloniais tradicionais, dos gestores municipais e das instituições envolvidas no processo de salvaguarda dessa tradição.

Em um primeiro momento, o estudo se deu a partir da leitura e conhecimento dos resultados das entrevistas e indicações que constam no FREIRE (2018). Ao analisá-los, teve-se como foco conhecer a história, os doces patrimonializados, a região de abrangência, o instrumento metodológico aplicado e as ações de salvaguarda indicadas, além de elencar as famílias

entrevistadas que fazem parte da população de interesse.

Após a leitura do Dossiê das tradições doceras (FREIRE, 2018), documento oriundo dos resultados apresentados no INRC, observou-se que, das indicações de ações para salvaguarda, não havia alguma que contemplasse o reconhecimento do THV, isto é, daquele que detém o conhecimento e deve ser identificado e protegido como tal.

Integraram a amostragem, atores entrevistados pelo grupo de pesquisa do GIPC. Entre eles, os gestores e secretários do município, representantes de instituições e grupos locais, agricultores, jovens, quilombolas, professores, produtores de doces coloniais de Morro Redondo e famílias tradicionais da cidade. Dessa amostragem, foram relacionadas àquelas entrevistas que estavam intimamente ligadas ao doce colonial, visto que “quando se considera grande número de eventos da mesma categoria, emerge um comportamento estável” (GIL, 2021, p.103).

Paralelamente às análises das entrevistas já disponíveis, realizou-se pesquisa bibliográfica e documental em busca de material com referências sobre os THV. A intenção foi de conhecer e embasar o referencial teórico bem como a problemática quanto à origem, conceito, experiências práticas realizadas de outros lugares, políticas de reconhecimentos desses guardiões, ações de salvaguarda, entre outros. Faz-se saber que a base documental da pesquisa foram as publicações da Unesco e do Iphan pela importância dessas instituições no contexto da patrimonialização da cultura nacional e no mundo.

Outro movimento foi recorrer às propriedades e entrevistar os produtores de doces coloniais tradicionais, selecionados das entrevistas e indicados/as pelos gestores municipais, a fim de conhecer os locais e as pessoas que fazem e compartilham seus saberes e o modo de fazer dos doces coloniais. O contato se deu de modo informal, visto que o objetivo era deixar as pessoas à vontade para que se estabelecesse um diálogo, provocando-os a contarem suas vivências, aprendizados, experiências e histórias.

Considerando o objetivo do estudo e o problema de pesquisa, foram analisadas 07 (sete) entrevistas cedidas pelo GIPC (Quadro 1); 07 (sete) entrevistas realizadas junto às famílias produtoras de doce colonial (Quadro 2) e 08 (oito) entrevistas realizadas com sujeitos que possuem algum tipo de relação com as famílias e/ou a patrimonialização dos doces coloniais de Morro

Redondo (Quadro 3). Com esse número de entrevistados, foi possível obter narrativas que possibilitaram análise da situação em que se encontra o saber-fazer da tradição doceira na cidade de Morro Redondo e destacar a importância de salvaguardar o seu THV.

Entrevistados/as	Marca ou nome do empreendimento	Localidade
Celoé e Rui Cruz	Doces Celoc	Santo Amor
Cibele e Daniel	Doces Vô Jordão	Santo Amor
Dóris Beatriz	Doces da Bia	Central
João Carlos	Sítio Flor e Osória	Santo Amor
Márcia	Oikos	São Domingos
Maria e Davi	Doces João de Barro	São Domingos
Lorena	Armazém	Central

Quadro 1 - Entrevistas realizadas pela Cátedra, por intermédio do GIPC, em 2021.

Fonte: Autora, 2023.

Entrevistados/as	Marca/ Nome do Empreendimento	Localidade
Cibele e Cíntia	Doces Vô Jordão	Santo Amor
Dóris Beatriz	Doces da Bia	Área central
João Carlos	Sítio Flor e Osória	Santo Amor
Márcia	Oikos	São Domingos
N.*	Does Santa Rita	Açoita Cavalo
Maria e Davi	Doces João de barro	São Domingos
Solange	Café Negrinho do Pastoreio	Açoita Cavalo

Quadro 2 - Famílias doceiras entrevistadas pela pesquisadora. *Entrevista cedida por telefone.
Fonte: Autora, 2023.

Entrevistados/as	Atividades que exercem	Abordagem
Adriana Lobo	Extensionista da Emater	Ações e projetos que visem manter a tradição do saber fazer do doce colonial de MR
Anderson Güths	Secretário da Educação	Visão da Secretaria de educação quanto a situação das famílias e das novas gerações em relação ao ensino sobre patrimônio.
Angélica Santos	Vice-prefeita	Critérios utilizados para indicar as famílias/pessoas a serem entrevistados/as; como foi esse contato inicial para que estas famílias recebessem as pesquisadoras; visão da municipalidade quanto a tradição doceira.
Antônio Martins	Secretário de Desenvolvimento Rural e Turismo de	Políticas sanitárias; regulamentação dos produtos; comercialização; apoio aos produtores de doces.
Fábio Vergara*	Prof. responsável pelo INRC dos doces coloniais	Abrangência da área pesquisada em MR; outras questões que abordaria como as mais importantes para falar das famílias produtoras de doces coloniais de MR.

Márcia Gularte	Química de alimentos/UFPel	Proibição do uso do tacho de cobre e da colher de pau na produção de doces; Benefícios e malefícios de ambos comparando com os tradicionais; Condições de trabalho dos produtores e a segurança da alta temperatura sobre o material e uso da colher de polietileno; diferença das características dos doces produzidos em material diferente.
Pedro Vieira	Gestor de Turismo da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Turismo	Projetos que beneficiam a tradição; participação das famílias produtoras de doces coloniais no Roteiro turístico da cidade e nas demais ações do município.
Rui Brizolara	Prefeito municipal	Visão como gestor em relação às famílias doceiras; Como o município pode agir em prol dessas famílias para que consigam manter esta tradição; Como esse patrimônio que foi reconhecido pode ser preservado.

Quadro 3 – Representantes da municipalidade e de instituições com algum tipo de relação com as famílias e as tradições doceiras.

Fonte: Autora, 2023.

As entrevistas *in loco* foram realizadas com o auxílio de um roteiro, com questões norteadoras para a identificação e origem da família, a localidade, a transmissão do saber doceiro, a feitura do doce, a comercialização, o significado da tradição e do território em suas vidas. As exceções são em relação à entrevista concedida pelo professor Fábio Vergara* ao Museu do Doce da UFPel, que conta sua experiência como pesquisador durante a realização do INRC das tradições doceiras de Pelotas e região, vindo ao encontro do tema a ser abordado nesta pesquisa. Assim sendo, fez-se o uso desse material com ciência e autorização do entrevistado, visto a intencionalidade da abordagem estar contemplada naquela narrativa.

Outra exceção corresponde às informações coletadas a partir de ligação telefônica e visita informal à Sra. N. que, por motivos pessoais, se recusou a receber a pesquisadora e gravar entrevista. Importante salientar que, antes de iniciar as entrevistas, os entrevistados deveriam autorizar o uso de suas informações compartilhadas e as imagens feitas durante a estada na propriedade, para fins de uso desta pesquisa. A autorização era realizada verbalmente, gravada em áudio e/ou vídeo ou por escrito.

As entrevistas semiestruturadas foram importantes pelo fato de os sujeitos terem liberdade de fala livre, “sem se prender à indagação formulada” (MINAYO, 2016, 59). Foram gravados pela pesquisadora, por meio de um aparelho celular da marca Motorola, modelo G82 e com autorização prévia dos sujeitos de fala, apenas áudio e, algumas, em áudio e vídeo. As imagens e os vídeos foram registrados por câmeras profissionais de duas estudantes bolsistas da orientadora desta pesquisa. Uma do curso de Cinema e Animação e a outra da faculdade de Conservação e Restauro, ambas da UFPel.

O trabalho de campo teve como principal objetivo identificar o vetor de transmissão do conhecimento da tradição doceira e o modo como ele opera, visto ser este protagonista um elemento importante para subsidiar ações de salvaguarda da tradição doceira.

Para Minayo (2016), o trabalho de campo permite a aproximação do pesquisador com a realidade sobre a qual formulou as perguntas, estabelecendo uma interação com os diferentes atores. Aspirando esse contato com as pessoas com as quais se pretendia trabalhar é que se deu início, na cidade de Morro Redondo, às visitas em propriedades rurais e da área central,

agendadas previamente.

Indispensável esclarecer como foram selecionados os sujeitos que participaram das entrevistas realizadas pelo GIPC e os agendamentos às propriedades das famílias doceiras. A seleção dos entrevistados pelo GIPC foi realizada pela Vice-prefeita do município, Sra. Angélica Santos. Segundo conta, inicialmente fez uma busca mental relacionando os doceiros que participavam da associação de turismo e vendiam seus produtos: “incluí na listagem, àqueles que vendiam seus doces desde criança”. Em contato com um morador que participou do INRC, “pedi para me passar os nomes de alguns que não conhecia e apresentei essa lista para o Prefeito e para o Secretário de Educação”. Algumas famílias convidadas recusaram-se a participar do projeto argumentando que “não estão formalizadas, mas que tinha intenção de se formalizar e teve àquelas que disseram: não conta comigo eu não quero me formalizar. Se eu puder vender meu docinho informal eu sigo” (ANGÉLICA SANTOS, 2022). Quanto às entrevistas *in loco*, realizadas durante esta pesquisa, necessitou-se da mediação do gabinete da Vice-prefeita para os agendamentos. Visando entender essa negativa, procurou-se a Sra. Angélica Santos que argumentou:

eu acho que é porque eles pensavam assim, não aguento mais falar, contar minha história e de fato, o que tô tendo de retorno? porque eu fico uma tarde fora da propriedade, eu não vou para a lavoura, eu não vou colher, eu não vou fazer um processamento [...] Essa foi a grande resistência, não por contar, porque eles se enchem de orgulho de contar a história. Só que muitos vieram acreditando que a gente ia conseguir mudar essa realidade, sabe? (ANGÉLICA, 2022)

As transcrições das entrevistas foram realizadas pela pesquisadora com auxílio da ferramenta gratuita *WebCaptioner*, que opera de forma on-line e realiza transcrições por meio de reconhecimento de voz, em tempo real e de forma automática. Após a transcrição automática e com o suporte dos áudios, as transcrições foram corrigidas e se encontram de forma parcial, transcritas no decorrer do trabalho, em trechos previamente selecionados dos áudios e/ou vídeos, conforme o assunto em discussão, no capítulo 3 e nas considerações finais.

Assim como as narrativas dos sujeitos, os registros de imagens capturadas por fotografias e filmagens foram realizados durante as visitas e fazem parte da estrutura deste trabalho. É importante salientar que os registros por imagens dos utensílios tradicionais foram autorizados pelo entrevistado.

Sobre esse momento, algumas vezes, mostravam-se com orgulho por fazerem parte da história, da tradição familiar, já outras, havia lamentações devido à proibição de uso dessas ferramentas pela vigilância sanitária.

Mesmo não sendo a observação a principal técnica de coleta de dados deste estudo, ela é um elemento fundamental para a pesquisa, visto que “boa parte daquilo que conhecemos, decorre da observação. É graças à atenção que dedicamos a coisas, seres e eventos que chegamos ao conhecimento” (GIL, 2021, p.113). Portanto, algumas observações com descrições dos locais visitados, dos doces, das pessoas, aquelas não captadas nas imagens e/ou gravações, foram anotadas em um caderno de campo e estarão entre as linhas desta dissertação. Ainda, durante o período em que a pesquisa estava sendo realizada, foi possível participar de eventos organizados pela Associação de Empreendedores de Turismo de Morro Redondo (AETMORE) com apoio da prefeitura municipal, onde o doce colonial mantinha destaque.

O contato *in loco*, proporcionado pelas visitas, teve como objetivo identificar o contexto ambiental das famílias, a posição de cada membro dentro do processo de produção do doce e suas características. As impressões a respeito da tradição do doce por parte dos detentores, dos gestores públicos e da comunidade, suas perspectivas, facilidades e impedimentos são os fatores que norteiam o objeto de estudo e os quais serão tratados no capítulo 3.

Esta pesquisa possibilitou gerar uma circunstância de localização de pessoas que se destacam na transmissão deste THV e que são capazes de subsidiar as estratégias para sua promoção.

Considera-se que, por entender que a atribuição de parte dos valores se dá pelo grupo social, este estudo possibilitou a identificação dos verdadeiros protagonistas que nas famílias assumem a missão de serem os transmissores da tradição e de suas técnicas. Sendo assim, foi possível entender que há um vetor humano de transmissão do saber-fazer e que contextos desfavoráveis podem vir a interromper a transmissão dessa tradição.

O capítulo a seguir, versa sobre o surgimento e a importância do Tesouro Humano Vivo na transmissão e salvaguarda do patrimônio imaterial. Expõe informações sobre a origem e o conceito do THV e apresenta exemplos práticos de ações de salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, realizados no Brasil e no mundo, com o objetivo de manter vivo o patrimônio

cultural.

1 Patrimônio cultural imaterial: o tesouro humano vivo

Com o sentimento da busca pela paz após as duas grandes guerras mundiais no século XX, que exterminou milhões de pessoas, foi criada a ONU (Organização das Nações Unidas) com a missão de promover a paz e o desenvolvimento mundial, aspirando estabelecer regras para evitar novos confrontos através de leis internacionais em defesa dos direitos humanos. A organização internacional é formada por países-membros que concordem com seus princípios e, voluntariamente, somem na construção dessas metas.

Ainda com o objetivo de garantir a paz por meio da cooperação intelectual entre as nações, acompanhar o desenvolvimento mundial e auxiliar os Estados na busca de soluções para os problemas que desafiam as sociedades, foi criada a UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) agência especializada dentro da ONU, que atua nas áreas da educação, ciências naturais, ciências humanas e sociais, cultura e comunicação e informação.

Essa agência desenvolve projetos de cooperação técnica em parceria com a União, estados e municípios, com a sociedade civil e a iniciativa privada. Auxilia na formulação de políticas públicas que estejam em sintonia com as metas acordadas entre seus estados-membros.

Com relação ao âmbito das políticas culturais empreendidas e amplamente reconhecidas pela UNESCO para a proteção e promoção da diversidade cultural, destaca-se o programa THV (Tesouros Humanos Vivos), garantido no artigo dois da Convenção para a Salvaguarda do PCI, adotado em outubro de 2006. Esse artigo imprime às comunidades, grupos e indivíduos um sentimento de identidade e continuidade, garantindo a proteção de sua cultura.

As indicações contidas no documento são de fundamental importância para que medidas sustentáveis de proteção a esses patrimônios sejam adotadas, visto que uma grande parte destes conhecimentos e técnicas associadas ao patrimônio intangível encontram-se ameaçados pelos desaparecimentos das pessoas que as praticam, do desinteresse das novas gerações, falta de recursos financeiros (UNESCO, s.d.) e de políticas públicas que as preservam.

O IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional)

responde pela preservação do Patrimônio Cultural Brasileiro. Cabe a ele proteger e promover os bens culturais do país, assegurando sua permanência e usufruto para as gerações presentes e futuras. Interpreta o patrimônio cultural imaterial ou intangível como um “conjunto dos saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos, que remetem à história, à memória e à identidade de um povo” (IPHAN, 2012, p.12).

A UNESCO considera como PCI (Patrimônio Cultural Imaterial),

as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (UNESCO, 2006, on-line, artigo 2: definições)

Existem diferentes ações aprovadas pelo Decreto Legislativo 22/2006 e promulgada por meio do Decreto 5.753/06 que objetiva seu cuidado e preservação. Entre elas, talvez “movida pelo temor da perda de referências importantes com relação a uma espécie de acervo cultural do planeta” (ABREU, 2009, p. 83) o programa THV, que visa a valorização dos mestres culturais e patrimônio por eles herdado.

Entender a origem e o conceito dos detentores dos saberes, pessoas que possuem um nível de conhecimento e habilidades necessárias para realizar ou recriar os elementos de um patrimônio cultural imaterial é parte importante neste processo de identificação do THV.

Visto sua importância, a seguir, entra-se no conceito e origem do THV.

1.1. Tesouro humano vivo: origem, conceito e salvaguarda

A origem do conceito de THV se deu no governo japonês na década de 1950 em detrimento às mudanças pelas quais seu povo estava passando. Após a 2ª Guerra Mundial, muitos monumentos considerados patrimônio material foram destruídos. A impossibilidade de recuperar e mantê-los como símbolo do país aumentou a preocupação em preservar a cultura milenar material, mobilizando o governo a nomear de THV do Japão as pessoas que

manifestavam os valores intangíveis daquela civilização, preservando através dos saberes as suas tradições.

Por iniciativa de instituições, com atribuições específicas, como a UNESCO e o IPHAN, ou através da atuação de profissionais relacionados ao patrimônio cultural, a partir de consensos possíveis, são produzidas cartas patrimoniais que especificam diretrizes que normatizam procedimentos e métodos de preservação do patrimônio.

As primeiras cartas de manifesto eram referentes somente ao patrimônio material. Nelas foram registradas recomendações de normas e condutas para a conservação das edificações, garantindo seus atributos históricos e culturais, além de sua preservação e a manutenção das suas características originais.

Em 1964, o Japão sediou a Conferência de Nara (1994)⁶ realizada na cidade homônima. O encontro tratou da autenticidade no reconhecimento e na conservação da técnica genuína do patrimônio histórico.

A preocupação oriental japonesa com a valorização e preservação de seu território como patrimônio busca, no espírito do local, a autenticidade do seu refazer. Reconhece, através da Carta de Nara, a diversidade cultural e a pluralidade de formas possíveis de lidar com o passado, redefinindo os parâmetros qualificadores dos bens patrimoniais e orientando as formas para a sua conservação, preservando e resgatando os valores que fazem parte de algum momento da história do patrimônio.

Conforme a carta resultante da Conferência de Nara (1994), a autenticidade discutida na convenção, no que tange ao campo patrimonial, refere-se às características que tornam um bem em um documento histórico legível. Esse documento deve ser capaz de transmitir informações confiáveis relativas aos seus materiais constituintes originais, ao seu significado social e cultural e à sua evolução física ao longo do tempo.

A autenticidade pode se referir a vários elementos do bem, como a sua forma, sua essência, seu uso, função, tradições, técnicas, sistemas de gestão, lugares, linguagem, formas do patrimônio imaterial, espírito e sentimentos, entre outros.

⁶Carta de Nara, ver: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Conferencia%20de%20Nara%201994.pdf>>.

Tomando como exemplo as ações do Japão, o mesmo título de THV foi sugerido na convenção realizada pela UNESCO (1993) para denominar os depositários de conhecimentos e técnicas necessárias para interpretar e recriar determinados elementos do PCI.

Segundo a UNESCO, cada Estado-membro escolhe o nome mais adequado para intitular aquele que detenha o conhecimento da tradição. Várias nomenclaturas já foram adotadas por alguns países: Maestro artista (França), Depositário da tradição de artes e ofícios populares (República Checa), Tesouro Nacional Vivo (República Coreana) e Depositário de um bem cultural e imaterial importante (Japão e República da Coreia). Independente da nomenclatura, a UNESCO (1993) define Tesouro Humano Vivo como uma pessoa que possui um alto grau de conhecimento e habilidades necessários para executar ou recriar elementos específicos do patrimônio cultural intangível.

A vulnerabilidade da consolidação do pluralismo cultural, da perpetuação da diversidade e de um desenvolvimento humano durável guiado pela preservação das culturas tradicionais e populares, fontes inspiradoras da criatividade moderna, foram motivos suficientes para que a UNESCO reconhecesse a necessidade de proteger os mestres dos muitos ofícios, garantindo que transmitissem seus saberes e suas referências (ABREU, 2009).

O processo de construção destas diretrizes da salvaguarda da PCI, como já dito, vem de longa data. A Carta de Veneza (1964), sobre a conservação e a restauração de monumentos e sítios, teve como um dos objetivos reexaminar as medidas da Carta de Atenas (1931)⁷ que marcou o começo das formulações intergovernamentais, em nível internacional, de diretrizes voltadas para a proteção e conservação do patrimônio material cultural. Nos artigos 1º e 2º, fica explícita a preocupação com os significados, a conservação e a restauração cultural dos monumentos históricos.

A Convenção de Paris (1989)⁸ foi fundamental para as novas diretrizes

⁷Documento que registra preocupação com a deterioração de monumentos históricos, artísticos e científicos, e sugere meios de salvaguarda e preservação do patrimônio. Para lê-lo na íntegra: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Carta%20de%20Atenas%201933.pdf>>.

⁸Ver mais em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Recomendacao%20Paris%201989.pdf>>.

de reconhecimento do THV. A UNESCO aprovou a Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular que orienta os estados-membros a realizarem inventário, criar sistemas de Registros⁹ ou aprimorar os que já estão em vigência como forma de conhecer as diferentes manifestações culturais existentes.

Segundo a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, a UNESCO (2006) instituiu um marco indutor de políticas públicas voltadas à preservação das práticas culturais de identidade e memória, deslocando o olhar dos estados-membros das coisas e objetos para o ser humano, sujeito ativo e protagonista do patrimônio.

Desde o século XX foram criados, com base em experiências já desenvolvidas por países-membros, diferentes documentos visando a proteção e a salvaguarda do patrimônio imaterial. Entre os dias 29 de setembro e 17 de outubro de 2003, em Paris, foi realizada a Conferência Geral da UNESCO¹⁰ que resultou em medidas para salvaguardar o patrimônio cultural imaterial (IPHAN, 2003).

A Convenção é um documento estabelecido pela UNESCO que permite adaptações, podendo ser aplicada de maneira flexível a cada realidade. Adaptações estas que não se aplicam para os inventários, os quais devem ser elaborados da forma prevista na Convenção e nas diretrizes para a criação desses sistemas.

Destaca-se o Brasil como pioneiro e referencia no reconhecimento, preservação e proteção do PCI, por meio do Decreto 3551/2000 que institui o registro de bens de natureza imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o programa nacional do patrimônio imaterial e dá outras providências, (Brasil, 2000). Sendo assim, é primordial promover e proteger aqueles que detêm o conhecimento e permitem a continuidade dessa manifestação cultural.

No Brasil, quando da comemoração dos sessenta anos do IPHAN, a cidade de Fortaleza sediou o evento do qual resultou a Carta de Fortaleza

⁹ Registro como instrumento legal de preservação, reconhecimento e valorização do patrimônio imaterial do Brasil, composto por bens que contribuíram para a formação da sociedade brasileira.

¹⁰Para ler o documento na íntegra, ver: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Convencao_Salvaguarda_Patrimonio_Imaterial.pdf>.

(1997)¹¹, em defesa à legislação de preservação do PCI mencionada no artigo 216 da Constituição Federal do Brasil de 1988, recomendando:

a realização do inventário desses bens em âmbito nacional, a integração das informações produzidas ao Sistema Nacional de Informações Culturais (SNIC) e a criação, pelo Ministério da Cultura (MinC), de um grupo de trabalho para desenvolver estudos e propor a edição de um instrumento legal dispondo sobre a criação do instituto jurídico denominado Registro. (IPHAN, 2014, on-line, segundo parágrafo)

Com a formação de um grupo de trabalho, materializou-se em 1999 o INRC (Inventário Nacional de Referências Culturais), disponibilizado como instrumento que busca a identificação e documentação dos bens materiais e imateriais para que sejam preservados. Segundo o IPHAN (2000), seus principais objetivos são:

1. identificar e documentar bens culturais, de qualquer natureza, para atender à demanda pelo reconhecimento de bens representativos da diversidade e pluralidade culturais dos grupos formadores da sociedade; e
2. apreender os sentidos e significados atribuídos ao patrimônio cultural pelos moradores de sítios tombados, tratando-os como intérpretes legítimos da cultura local e como parceiros preferenciais de sua preservação. (IPHAN, 2000, p. 8)

Cerqueira (2012) também reforça as particularidades da metodologia do INRC ao defender que,

Essa metodologia tem o propósito de reunir informações disponíveis sobre um determinado bem cultural e, através de pesquisas realizadas por historiadores e antropólogos, compreender os sentidos e significados que lhes são atribuídos por diferentes grupos". (CERQUEIRA, 2012, p. 56)

Proteger um bem é “salvaguardar de suas expressões culturais, que dão sustentação à sua identidade e memória” (CERQUEIRA, 2012, p. 50), é realizar ações de identificação, reconhecimento, apoio e fomento de bens culturais imateriais de comunidades e grupos. Segundo IPHAN (2017), para ser protegido, esse bem cultural deve ter sido reconhecido como patrimônio cultural do Brasil e registrado em um dos Livros de Registro. A salvaguarda de bens registrados tem como base a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Imaterial da UNESCO, aprovada pelo Decreto Legislativo 22/2006, promulgada por meio do Decreto 5.753/06, e faz sua consideração:

¹¹Para ler a Carta de Fortaleza (1997) na íntegra, ver: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Carta%20de%20Fortaleza%201997.pdf>>.

Entende-se por “salvaguarda” as medidas que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como a identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a proteção, a promoção, a valorização, a transmissão – essencialmente por meio da educação formal e não-formal – e revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos. (UNESCO, 2006, p. 5)

Com a inscrição do bem em um dos Livros de Registro, faz-se necessário identificar quem são os detentores deste saber-fazer. Uma das medidas propostas aos Estados é a de que designem o título de Tesouro Humano Vivo a um sujeito ou a um grupo que detenham técnicas, métodos, conhecimentos de determinada expressão cultural e sejam transmissores desse conhecimento.

Uma das intenções da política desenvolvida pelo IPHAN é a valorização do protagonista da preservação desse bem ou os chamados detentores, conceituados como:

Pessoas que integram comunidades, grupos, segmentos e coletividades que possuem relação direta com a dinâmica de produção e reprodução de determinado bem cultural imaterial e/ou de seus bens culturais associados, para as quais a prática cultural possui valor referencial por ser expressão da história e da vida de uma comunidade ou grupo, de seu modo de ver e interpretar o mundo, ou seja, sua parte constituinte da memória e identidade. Os detentores possuem conhecimentos específicos sobre esses bens culturais e são os principais responsáveis pela sua transmissão para as futuras gerações, pela continuidade da prática e dos valores simbólicos a ela associados ao longo do tempo. (IPHAN, 2017, p. 11)

Esses protagonistas também são reconhecidos como Tesouros Humanos Vivos pela UNESCO, que assim os define: “Los Tesoros Humanos Vivos son individuos que posuen en sumo grado los conocimientos y técnicas necesarias para interpretar o recrear determinados elementos del patrimonio cultural inmaterial” (UNESCO, s.d, p. 3).

A salvaguarda é um processo que mobiliza tanto os detentores do saber-fazer e a comunidade como os parceiros envolvidos para identificar a real situação em que se encontra esse bem junto a sua comunidade, mas para que essas ações sejam realizadas é necessário que,

Estejam inicialmente fundamentadas nas recomendações observadas ao longo da pesquisa de identificação realizada para o dossiê de Registro respeitando a competência de atuação do Iphan e, posteriormente, devem ser elaboradas e executadas conforme as demandas apresentadas pelos detentores no contexto presente. (IPHAN, 2017, p. 13)

Para o IPHAN (2006), um importante objetivo do INRC é manter a diversidade cultural do país diante das tendências semelhantes, bem como

contribuir para a integração social e a melhoria das condições de vida dos guardiões da tradição por meio da aplicação de mecanismos de salvaguarda.

Ao serem inventariados e identificados, esses THV podem receber, como forma de reconhecimento, benefícios que irão colaborar com suas atividades. Contudo, deverão, de forma colaborativa, comprometer-se a repassar e a desenvolver seus conhecimentos para outras pessoas, além de compartilhar com o público o fruto do seu trabalho.

Todavia, muitos dos conhecimentos do saber-fazer podem estar em perigo e, com isso, desaparecer, devido ao desinteresse das novas gerações, ao envelhecimento dos detentores desse conhecimento, e até a industrialização e a comercialização exploratória destes bens.

A identificação desses elementos se faz necessário para que sejam salvaguardados aqueles que detêm e queiram compartilhar seus conhecimentos e suas habilidades, preservando suas memórias através das tradições.

Existem vários locais investindo em ações de salvaguarda de seu PCI que servem de exemplo e de motivação para novos reconhecimentos e proteções destes mestres do saber.

1.2 Patrimônio humano vivo no mundo e no Brasil

Com a necessidade de proteger o saber — patrimônio coletivo do qual o detentor atua como guardião e transmissor da cultura e das tradições —, vários países vêm desenvolvendo projetos de reconhecimento e ações de salvaguarda de seus THV reconhecendo a habilidade e a técnica que representam as manifestações culturais de um povo e sua manutenção, bem como a inserção deste bem em uma dinâmica de transmissão geracional e o caráter dinâmico e processual desses bens culturais.

Segundo Costa (2015), na Coréia, o título de *Poyuja* é concedido desde 1964 como forma de proteção e fomento da cultura coreana. O THV recebe mensalmente ajuda financeira, além de seguro contra enfermidades e uma ajuda para o desenvolvimento de seus projetos a fim de que transmita seus conhecimentos difundindo a cultura popular, também participa das apresentações organizadas pelo Ministério da Cultura e do Turismo. “Quando

na formação de algum dos aprendizes dos depositários, aqueles que se destacarem são premiados com uma bolsa de estudos e também acabam por se obrigar a, junto com seu mestre, repassar suas técnicas” (COSTA, 2015, p. 32).

Na Romênia, os artistas que valorizam as tradições locais são considerados THV por um programa nacional (ABREU, 2009).

Os National Artists, na Tailândia, devem garantir a transmissão de seus conhecimentos e técnicas desde 1985. Para isso, recebem ajuda de custo mensal, têm direito a auxílio acidente, seguro enfermidade e cobertura funerária (COSTA, 2015).

Já na Filipinas, uma lei de 1992 concede o título de THV para indivíduos e grupos sobre os detentores das artes filipinas.

A obrigação dos tesouros nacionais segue as diretrizes da UNESCO de proporcionar a aprendizagem do patrimônio imaterial por jovens aprendizes. Esses mestres recebem uma placa ou uma medalha, bem como subsídio mensal vitalício sob a égide do compromisso da transmissão. (COSTA, 2015, p. 32)

O destaque concedido aos mestres da arte na França teve início em 1994. As distinções são pelo saber-fazer dos artesãos e sua missão é transmitir esse conhecimento a novas gerações (ABREU, 2009).

Exemplos internacionais mais recentes foram encontrados através de pesquisas na plataforma da UNESCO e em sites de países com histórico de valorização de sua cultura.

Em Portugal, a busca pela vivência direta com as pessoas que detêm o conhecimento é respeitada como a mais valiosa forma de preservar os tesouros culturais herdados. Com essa visão e o desejo de recuperar a memória cultural galego-portuguesa minhota, foi criado o projeto de cooperação transfronteiriça Smart Minho¹², com o objetivo de valorizar esse patrimônio e garantir a sua transmissão para os mais jovens.

Apesar da fronteira política que separou o Vale do Minho em dois estados durante séculos, a população deste território galego português continuou a partilhar uma cultura comum que foi transmitida oralmente, de geração em geração, e que constitui parte da identidade deste território. Alguns desses conhecimentos e sabedoria estão atualmente em perigo de desaparecer e apenas são mantidos vivos por pessoas, geralmente de idade avançada, que são capazes de os recordar e recriar e por isso são uma referência para a

¹² Sobre o Projeto dos THV do Smart Minho, ver: <<http://smartminho.eu/o-proxecto-tesouros-humanos-vivos/?lang=pt-pt>>.

comunidade, o chamado 'Tesouro Humano Vivo. (INTERREG, s.d., on-line)

O projeto é realizado através de um trabalho conjunto entre a Deputación de Pontevedra¹³ e a Comunidade Intermunicipal do Alto Minho¹⁴. Tem a colaboração da Asociación Cultural e Pedagógica Ponte nas...ondas!¹⁵ e segue a metodologia da Unesco, trabalhando inicialmente com a documentação da cultura imaterial do rio Minho Transfronteiriço, partindo para a identificação e o reconhecimento do THV para, posteriormente, realizar um processo de transmissão à comunidade através de atividades educacionais formal e não formal, exposições, publicação de livro, evento de homenagem.



Figura 1 - Imagem de Rosário Rocha e Clementina reconhecidas como THV pela prática do dialeto goianês.

Fonte: Projeto Smart Minho.

O projeto já tem dezesseis THVs reconhecidos nacionalmente e categorizados em diferentes saberes e fazeres, todos envolvendo o território galego-português do Vale do Minho. A pesca e o rio, que envolvem o conhecimento da construção e manutenção dos barcos; a língua, o goianês, dialeto galego que já dominou a forma de comunicação da região; a vida na montanha, que contempla o modo de vida nas montanhas que abraçam as margens do Minho; o jogo tradicional, herança praticada na infância com utensílios encontrados nos arredores; a cantiga, festa e romaria, que contemplam as festas culturais da comunidade, religiosas ou não, oportunidade de lazer no passado e a gastronomia, com o reconhecimento das técnicas ancestrais da forma de preparo dos produtos das águas do Minho.

¹³ Projeto do governo espanhol que visa impulsionar o desenvolvimento de forma igualitária e transparente. Veja mais sobre o projeto em: <<https://www.depo.gal/>>.

¹⁴ Informações da Comunidade Intermunicipal do Alto do Minho podem ser lidas também em: <<http://www.cim-altominho.pt/>>.

¹⁵ Saiba mais sobre a Associação Cultural e Pedagógica que desenvolve atividades educativas e culturais na Galiza e Norte de Portugal em: <<http://pontenasondas.org/?lang=es>>.

A mais recente inscrição de patrimônio humano vivo mundial realizada pela Unesco é a Falcoaria¹⁶. Prática de caça milenar, realizada entre o homem e a ave de presa (falcão, águia etc.) através de práticas que respeitam o equilíbrio do meio natural. A falcoaria encontra-se classificada como PCI pela Unesco desde 2010 e, também, já havia sido reconhecida como patrimônio imaterial nacional.



Figura 2 - Imagem do compartilhamento da prática da falcoaria.
Fonte: Escola de falcoaria/Portugal.

Em 2021, foi inscrita uma Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade como patrimônio humano vivo multinacionais dos Estados Partes dos Emirados Árabes Unidos, Áustria, Bélgica, República Checa, França, Hungria, República da Coreia, Mongólia, Marrocos, Qatar, Arábia Saudita, Espanha, República Árabe da Síria, Alemanha, Cazaquistão, Itália, Paquistão e Portugal.

Alguns estados realizam práticas que permitem a transmissão desses conhecimentos. Muitas dessas ações são transmitidas no âmbito familiar, de geração em geração, por ser uma prática tradicional que é típica na República do Quirguistão, Mongólia, Marrocos, Paquistão, Qatar, Arábia Saudita e Emirados Árabes Unidos, mas também são ensinadas formalmente em clubes e escolas. Como acontece na Áustria, República da Croácia, República Tcheca, Alemanha, Hungria, Irlanda, Itália, Holanda, Polônia, Portugal e República Eslovaca, em que o candidato deve passar por um exame oficial para obter uma licença para se tornar um falcoeiro (UNESCO, 2021).

Segundo a UNESCO (2021) de Portugal — um dos países que reconheceu esses mestres e desenvolve ações de salvaguarda e transmissão

¹⁶ Para saber mais sobre Falcoaria: <<https://apfalcoaria.org/>>.

dos seus saberes —, esta prática está ligada à paixão pelas aves de presa, ao culto da natureza, do voo e da beleza.

Seguindo o seu próprio conjunto de tradições e princípios éticos, os falcoeiros treinam, fazem voar e criam aves de rapina (que abrangem, além dos falcões, aves como as águias e outros accipitrídeos), desenvolvendo um vínculo com as aves e tornando-se os seus principais protetores. Esta prática, presente em muitos países do mundo, pode variar no que se refere a determinados aspetos como, por exemplo, o tipo de equipamento utilizado, mas os métodos permanecem similares. (UNESCO, 2021, on-line, Lista representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade)

No Brasil, o programa nacional do patrimônio imaterial é o que tem de mais próximo das ações e planos para a salvaguarda dos patrimônios vivos através do apoio à transmissão do conhecimento às novas gerações, à promoção do bem cultural, à organização de atividades comunitárias e à valorização dos mestres e executantes. Muitos estados e municípios vêm adotando políticas voltadas ao reconhecimento dessas sabedorias preservadas por cidadãos que representam a identidade de determinados grupos através de suas memórias, seus fazeres e saberes e que, de maneira informal e até mesmo involuntária, vêm compartilhando com seus pares.

No estado de Pernambuco, foi criada a política de Registro do Patrimônio Vivo do Estado de Pernambuco (RPV-PE) sob a Lei nº 12.196, de 2 de maio de 2002, que considera como Patrimônio vivo “a pessoa natural ou grupo de pessoas naturais, dotado ou não de personalidade jurídica, que detenha os conhecimentos ou as técnicas necessárias para a produção e para a preservação de aspectos da cultura tradicional ou popular de uma comunidade estabelecida no Estado de Pernambuco” (PERNAMBUCO, 2002, on-line, Cap I, Art. 1º).



Figura 3 - Imagem da repentista Mocinha de Passira: patrimônio vivo de Pernambuco/PE.
Fonte: Diário de Pernambuco/2020.

Para se inscrever, seja de forma individual ou em grupo, além de estar vivo, deve ser brasileiro, residir no estado há mais de 20 anos e estar capacitado para transmitir seus conhecimentos e técnicas a alunos ou a aprendizes. Como direito, receberá o título de Patrimônio Vivo, uma bolsa de incentivo, prioridade na análise de projetos de incentivo à cultura e deverá participar de programas de ensino e de aprendizagem organizados pela secretaria de cultura do estado e, por fim, ceder ao estado os direitos patrimoniais de autor sobre os conhecimentos e as técnicas que detiver. Contudo, esses direitos serão extinguidos pelo cancelamento da inscrição da pessoa física ou dissolução do grupo ou falecimentos do inscrito. A lei também limita o número máximo de dez Patrimônio Vivo por ano e um total de 90 Registros ativos a qualquer tempo.

Em Minas Gerais, o decreto nº 42.505/2002 de 15 de abril de 2002 institui as formas de Registros de bens culturais de natureza imaterial do intangível que constituem patrimônio cultural daquele estado. As personalidades notoriamente reconhecidas por sua excelência criativa e exemplaridade recebem o título de Mestre das Artes de Minas Gerais. Aos contemplados, medalha e diploma alusivos ao título.

A lei 13.842 de 27 de novembro de 2006 trata do Registro dos "Tesouros Vivos da Cultura" no Estado do Ceará. Para seu reconhecimento devem seguir alguns requisitos e comprovações. Também são agraciados com diploma solene e têm preferência na tramitação de projetos culturais do estado. Contudo, o auxílio financeiro somente será concedido se comprovar situação

de carência econômica. Aos Tesouros Vivos da Cultura cabe a manutenção, o desenvolvimento e a transmissão das atividades do seu reconhecimento.

O estado da Bahia abre inscrições anualmente para candidatos a Mestres do Saberes e Fazeres da Cultura Tradicional e Popular de determinado segmento da cultura popular, priorizando aqueles que têm risco de extinção. Aos escolhidos, cederá diploma concedendo o título e o valor de um salário mínimo como auxílio financeiro. Como dever, terá que realizar ação de transmissão de seus saberes a alunos e aprendizes (BAHIA, 2003).

É considerado Mestre do Patrimônio Vivo de Alagoas o cidadão que detenha e esteja habilitado a transmitir seus conhecimentos ou suas técnicas à sociedade de forma presencial e/ou por diferentes meios de comunicação, para preservar e repassar às novas gerações os saberes relacionados a danças e folguedos, literatura oral e/ou escrita, gastronomia, música, teatro, artesanato, dentre outras práticas da cultura popular que vivenciam. Por meio da Lei Estadual, os Mestres recebem título alusivo e incentivo de 1,5 salário mínimo nacional e o quantitativo de inscrições de novos mestres não poderá exceder cinco ao ano e o total de no máximo 40 a qualquer tempo (ALAGOAS, 2010).



Figura 4 - Imagem de dona Irinéia é mestra artesã do Patrimônio Vivo de Alagoas.
Fonte: BR104 / 2020.

Tendo em vista o Registro como referência histórica do bem e sua relevância para a memória local e regional, e a identidade e formação cultural das comunidades catarinenses, o governo de Santa Catarina, através de decreto nº 2.504, em seu artigo nono dispõe que por meio do Conselho estadual de cultura do estado “concederá o título de “Mestre das Artes e

Ofícios de Santa Catarina” a personalidade cujo desempenho notável e excepcional, em consagrada trajetória no campo do patrimônio imaterial ou intangível, seja notoriamente reconhecido por sua excelência criativa e exemplaridade”. A Fundação Catarinense de Cultura – FCC criará medalha e diploma alusivos ao título de “Mestre das Artes e Ofícios de Santa Catarina” a serem entregues solenemente pelo Governador do Estado (SANTA CATARINA, 2004).



Figura 5 - Imagem do ofício de Mestres e da Roda de Capoeira reconhecidos como Patrimônio Cultural do Brasil.

Fonte: Ministério do Turismo Brasileiro/2021.

Conhecida na Paraíba como Lei do canhoto, a lei nº 7.694 de dezembro de 2004 estipula diretrizes para que pessoas que contribuam há mais de 20 anos com atividades culturais na Paraíba — nas áreas de dança, brincadeiras, músicas, folguedos, artes visuais e outras atividades que por tradição oral recebem e repassam para as novas gerações — sejam reconhecidos como “Mestre ou Mestra das artes”. Assim como em outros estados recebem a titulação de reconhecimento, é concedido um auxílio financeiro mensal de dois salários mínimos além de acompanhamento do governo, podendo ser convidados a participarem de programas culturais (PARAÍBA, s.d.).

Segundo Abreu (2009), várias são as políticas de Registro e promoção do patrimônio intangível e valorização dos mestres da cultura na esfera municipal, sejam eles individuais ou de grupos, que tenham este conhecimento do saber e das técnicas nas quais o fazer, a preservação e a transmissão sejam consideradas particulares e peculiares na representatividade daquela

comunidade na qual estão inseridos.

Para Cerqueira (2012), um bem cultural que contribua para desenvolvimento, seja ele social, econômico ou ecológico, deve se embasar do desenvolvimento cultural e na sua proteção:

Vê-se assim o quanto a preservação patrimonial das várias formas da cultura é um garante para um desenvolvimento duradouro e inclusivo, o que justifica o imperativo dos entes estatais salvaguardarem a diversidade cultural. Não se alcançará um desenvolvimento justo sem as ferramentas sociais do empoderamento e as ferramentas culturais da multivocalidade. (CERQUEIRA, 2012, p. 62)

Observa-se que, em vários lugares, as tradições estão sendo reconhecidas e, de alguma maneira, protegidas pelo poder público e a comunidade. Contudo, há uma preocupação recorrente quando essa tradição se encontra no meio rural. O êxodo rural é uma temática que vem sendo discutida com frequência devido a vários fatores que causam preocupações, principalmente quando o assunto é a continuidade da tradição através das novas gerações que, por desinteresse ou falta de oportunidades, acabam abandonando o meio rural em busca de estudo, novos desafios e melhores condições de vida.

O próximo capítulo, versa sobre as transformações sociais no meio rural e a produção doceira. Trata dos fatores que caracterizaram os municípios de Morro Redondo, Turuu, Capão do Leão e Arroio do Padre como antiga Pelotas pelo INRC, além de temas relevantes para a salvaguarda, como: patrimônio, educação, ruralidade, tradição, a juventude e sustentabilidade.

2 Transformações sociais em meio rural e a produção doceira

O recorte territorial proposto corresponde a um dos municípios da Antiga Pelotas, situado na região da Serra do Tapes e faz limite com as cidades de Pelotas, Capão do Leão, Cerrito e Canguçu, sendo reconhecido e identificado no INRC como aquele que concentra grande parte das famílias doceiras (FREIRE, 2018, p. 39). A 35km de Pelotas, município do qual se emancipou em 12 de maio de 1988, Morro Redondo se encontra a 200 metros do nível do mar e preserva áreas de bosques nativos, proporcionando, aos admiradores da natureza, momentos ímpares promovidos pela riqueza ambiental através de largos e extensos vales e diferentes espécies exóticas da fauna brasileira.



Figura 6 - Mapa de localização da cidade de Morro Redondo.
Fonte: Plano Municipal de Saneamento Básico de Morro Redondo/2016.

2.1 Antiga Pelotas: Morro Redondo e a tradição doceira

Um morro existente com forma arredondada inspirou tropeiros a darem àquela localidade, posteriormente município, o nome de Morro Redondo. A luta

pela conquista da independência contou com o apoio de toda a comunidade que, antes distrito de Pelotas, teve sua emancipação¹⁷ em 12 maio de 1988.

Dados do IBGE (2010) apresentam uma população de aproximadamente 6.500 habitantes, destes 49,65% são mulheres e 50,35% homens. Segundo o Plano de Educação de MORRO REDONDO (2015), as etnias que se destacam entre a população são, em sua maioria, descendentes de alemães, portugueses e negros. O município está localizado em uma região privilegiada, com suas belezas naturais, clima agradável e terras produtivas, como descreve Michelin (2020):

O clima é outro aspecto favorável porque, tanto nos meses quentes como nos frios, a paisagem do local é característica, com chuvas bem distribuídas em estações marcadas pela vegetação bem como por temperaturas próprias. Trata-se, portanto, de um local aprazível: paisagem que varia conforme a estação, coloridos naturais ao longo dos meses, aromas próprios de uma vegetação diversificada sobre uma terra generosa e fértil. (MICHELON, 2020, p. 88)

Morro Redondo faz limite com as cidades de Pelotas, Capão do Leão, Cerrito e Canguçu. Divide-se em zona urbana com uma população em torno de 2.648 habitantes que representa 35,86%, e zona rural com cerca de 3.583 pessoas, ou seja, 64,14% da população que se divide em 15 localidades (Figura 11): Rincão da Caneleira, São Domingos, Cachoeira, São Pedro, Palha Branca, Santa Bernardina, Colorado, Passo do Valdez, Campestre, Afonso Pena, Cerro da Buena, Reserva, Açoita Cavalo, Santo Amor, Capela da Buena. Possui aspectos predominantes da colonização alemã e portuguesa caracterizando uma arquitetura própria da região rural do sul do Estado do Rio Grande do Sul, bela por sua simplicidade e homogeneidade (MORRO REDONDO, 2015). A maior concentração da população está na zona rural. Contudo, sabe-se que uma projeção realizada em estudos para o Plano municipal de saneamento básico sinalizou um aumento do êxodo rural, ao que:

revela um decréscimo da população rural do município acompanhada de um alto crescimento da população urbana do mesmo, fato cujo qual indica um possível desenvolvimento na parte urbana do

¹⁷ A cidade de Morro Redondo emancipou-se de Pelotas através do plebiscito realizado em 10 de abril de 1988. Em 12 de maio de 1988, o governo Estadual criou o município através da Lei no. 8.633/88 (PLANO DE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DA PREFEITURA DE MORRO REDONDO, 2015).

município, tanto em seu perímetro como nas atividades ali realizadas. (MORRO REDONDO, 2016, p. 22)

Ainda segundo Morro Redondo (2016, p. 19), "pesquisas apontam que a população de Morro Redondo está envelhecendo, com a diminuição das crianças nas primeiras idades e aumento substancial de pessoas da terceira idade". Enfatizando, estudos transcritos por Scheunemann (2020) salientam dados que mostram a baixa taxa de natalidade e abandono dos jovens da atividade rural:

[...] a respeito da juventude rural no município de Morro Redondo constata a realidade sobre a queda da taxa de natalidade: não encontrou famílias com mais de 3 filhos sendo que a média de filhos das famílias dos entrevistados está em 2,0 por família. [...] em 2005. (COSTA, 2011, apud SCHEUNEMANN, 2020, p. 67)

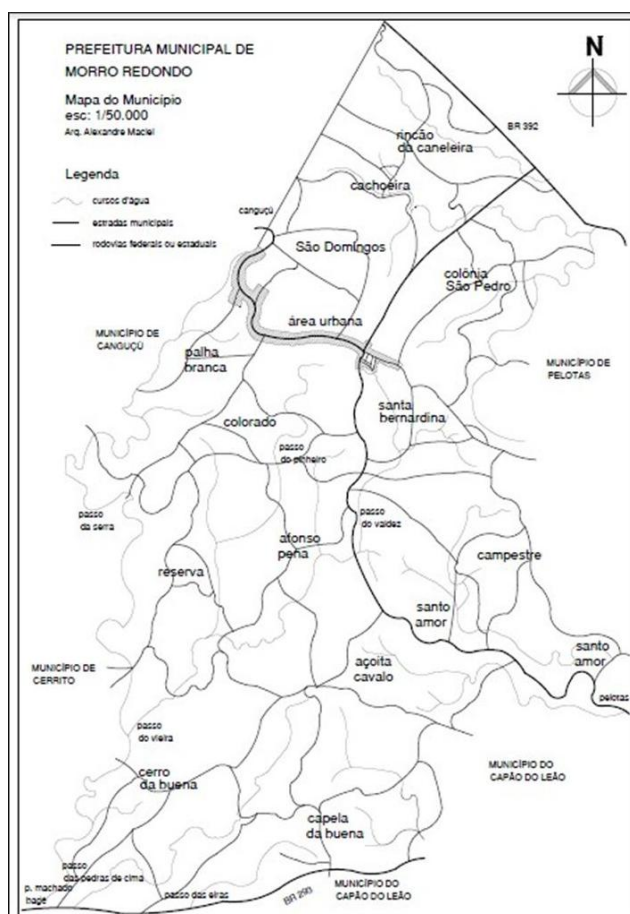


Figura 7 - Mapa de distribuição espacial das colônias de Morro Redondo/RS.
Fonte: Plano Municipal de Saneamento Básico de Morro Redondo/2016.

É com preocupação que Scheunemann (2020) reflete o descuido na manutenção da sobrevivência das tradições e costumes pelas novas gerações:

Praticamente todos os jovens tinham intenção em dar continuidade aos estudos como forma de ascensão social e, abandonar a atividade rural, encarando a educação formal como modo de obter uma renda fixa mensal e desvincular-se da vida de agricultor familiar, que exige

muito esforço físico e concede remuneração incerta.
(SCHEUNEMANN, 2020, p. 69)

Um fator relevante coloca a educação de Morro Redondo em destaque entre os municípios brasileiros. Scheunemann (2020, p. 70) revela que, “no que guarda à educação, dados do SEBRAE (2020), mostram que o município tem de 98,5% de taxa de escolarização na faixa de 6 a 14 anos, o que o coloca em uma posição muito positiva entre os municípios brasileiros”. A preocupação e os investimentos em educação da população, associado a projetos que envolvem toda uma comunidade, somados à permanência das crianças por mais tempo nas escolas corroboram para que haja um direcionamento com vistas ao desenvolvimento econômico na área rural e a importância da preservação de costumes com permanência de novas gerações na cidade:

Os programas escolares no ensino fundamental incluem três dias semanais em que os alunos permanecem os dois turnos na escola com ensino de inglês, informática, atividades voltadas à compreensão da questão ambiental, em que são utilizadas a música, o teatro e passeios como meios. A Mostra Literária, realizada anualmente em todas as escolas do município, trabalha a cultura com foco especial na cidade, bem como a literatura. Referência deve ser feita ao projeto Caixa de Memória em que os alunos exercitam o resgate das histórias familiares e de constituição de Morro Redondo (SCHEUNEMANN, 2020, p. 68)

Ações culturais são desenvolvidas pela comunidade que, quando unidas, anseiam por crescimento, valorização, reconhecimento e desenvolvimento através de convênio para elaboração de um plano municipal de turismo que, conforme Michelin (2020, p. 89), “expressou o movimento contínuo, motivado pela vontade da comunidade, que vem identificando o patrimônio como um caminho para vencer a perda dos laços identitários que as novas gerações vivem em relação à cidade”.

Essa movimentação da comunidade, quando desenvolvida de modo abrangente e respeitando a diversidade das práticas culturais, é de grande valia para a salvaguarda do bem cultural.

Além da Associação Amigos da Cultura, outras associações da comunidade foram criadas e se juntaram na promoção de atividades que tem como base a cultura, quais sejam, a Associação de Artesãos de Morro Redondo e a Associação de Turismo Morro de Amores. A tradição e cultura gaúcha tem a liderança do CTG - Centro de Tradições Gaúchas Cancela Grande, que, também, desenvolve atividades junto às escolas e à comunidade e em parceria com o poder público. (MICHELON, 2020, p. 71)

O movimento de preservar, conservar e valorizar um bem cultural e social e imaterial causam grandes impactos em uma sociedade que se movimenta pela fé em suas crenças, pelo respeito aos seus antepassados, para firmar, em suas tradições, seus aprendizados e ensinamentos. Schlee (2019), ao destacar um excerto do dossiê denominado Estudo de proteção do centro histórico de Pelotas/RS, ilustra muito bem esse sentimento:

O Estudo começa com uma espécie de confissão de fé: “A identidade e o autoconhecimento dos povos são condições indispensáveis para a existência da democracia e o exercício da cidadania. Para tanto, é necessário considerar que a preservação do patrimônio cultural é um ato político. Preservar para construir. Preservar não no sentido imobilizador, mas sim como instrumento ativo e transformador da realidade, como objetivo de resguardar a produção do homem como testemunha do modo de vida, possibilitando a avaliação do presente para projetar o futuro”. (Sociedade de Arquitetos do Uruguai. Relatório de atividades. Montevideu: 1988 apud SCHLEE, 2019, p. 33)

Fatos históricos fortalecem argumentos importantes para que, em um processo de patrimonialização, haja argumentos sólidos e precisos como a origem da cidade de Morro Redondo, “que se deu com a ocupação de sesmarias por famílias portuguesas e posteriormente por alemães e italianos, originando nos anos de 1880 a história da cidade de Morro Redondo” (MICHELON, 2020, p. 88) ou, como evidência Schlee:

Cabe mencionar que também foram consideradas as informações contidas no Dossiê de Registro da Região doceira de Pelotas e antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu) Tratando-se, por tanto, de um reposicionamento institucional no sentido de compreender, simultaneamente, as manifestações materiais e imateriais do patrimônio cultural, no caso específico, do rico patrimônio cultural da cidade de Pelotas, Rio Grande do Sul. [...] Os quatro processos de tombamento acima mencionados apresentam semelhanças entre si. Todos contemplam bens localizados no atual município de Pelotas, ou seja, no mesmo território; compartilham uma história comum, em maior ou menor grau, relacionada com o chamado ciclo do charque [...] explica que inicialmente, as informações foram consolidadas e organizadas conforme a seguinte estrutura: (1) a ocupação do território; (2) a distribuição de sesmarias; [...]. (SCHLEE, 2019, p. 33 - 34)

Schlee (2019) afirma que, após a análise de cada um dos itens acima mencionados, “conclui-se que o que estamos denominando de conjunto histórico de Pelotas é, simultaneamente, fruto e testemunho único do ciclo econômico e cultural do charque, que ocorreu no Rio Grande do Sul, aproximadamente de 1800 a 1900” (p. 34).

O Plano Municipal de Educação (MORRO REDONDO, 2015), no item contexto histórico do município, descreve que os portugueses, alemães e italianos foram os primeiros núcleos de moradores que se estabeleceram na localidade entre os anos de 1865 e 1872. Por volta do ano de 1888, em busca por terras férteis, algumas famílias alemãs migraram da cidade de São Lourenço do Sul e se instalaram na região hoje conhecida como São Domingos. Os produtos cultivados tinham boa aceitação em Pelotas, atraindo outros produtores vindos de Blumenau/SC, Montenegro, Pelotas, de outros lugares do país e até diretamente da Alemanha. As famílias que chegaram de São Lourenço do Sul eram: Noremberg, Neumann, Kuhn, Borarg, Buss, Dobke, Rosler, Holz, Jaeckel, Hackbart, Schimidt, Baumbach, Marten, Muller, Kutter, Stein, Krolow, Rommel, Hommel, Hoffmann, Schwantz, Kruger, Waltzer, entre outras. Antes da chegada dessas famílias, já moravam nos arredores do Morro Redondo as famílias Nachtigall, Islabão e Crizel que lá se instalaram por ocasião da Guerra dos Farrapos. Informações obtidas no Consulado italiano afirmam que em 1872, antes dos alemães, chegaram os italianos das famílias Cantarelli, Franchini, Nizolli, Laner, Botezelli, Bertoldi, Pederzolli, Signorini, entre outras (MORRO REDONDO, 2015, p. 6).

O Plano Municipal de Educação (MORRO REDONDO, 2015) destaca a família Holz como proprietária da primeira casa comercial de Morro Redondo, a qual desde 1919 até hoje pertence à família Fiss. A família Fiss, tradicional na cidade, também era proprietária de uma fábrica de vinhos e de um hotel — parada obrigatória dos viajantes, pois a estrada estadual que hoje liga Canguçu - Morro Redondo - Pelotas, naquela época, era passagem de viajantes de Canguçu, Piratini, Caçapava, Santana da Boa Vista e outras cidades, com destino a Pelotas.

Com o crescimento da cidade e produção de frutas, se instalaram em Morro Redondo indústrias de conservas, couros, fumos, laticínios, entre outras, aumentando a necessidade de mão de obra trabalhadora, contribuindo para o aumento da população que caminhou com passos firmes em busca do progresso e do bem-estar da comunidade que, com união, conseguiu torná-la cidade. Toda essa trajetória, desde a ocupação das sesmarias — associada à evolução e desenvolvimento das comunidades, com união e luta —, culminou no reconhecimento do Doce Colonial como patrimônio imaterial:

Toda essa riqueza oriunda do sal e da salga, fez ainda prosperar outros bens, como a tradição doceira – e que em excelente momento o Iphan decidiu registrar como Patrimônio Cultural do Brasil. O historiador Mário Osório Magalhães, incansável estudioso das tradições pelotenses explicou a relação entre o sal e o açúcar, ou entre o material e o imaterial que ambos simbolizam. [...] Sabe-se que a região Nordeste do Brasil é a área por excelência do açúcar e que não são menos famosos os doces do Nordeste; a região Sul, por sua vez, jamais produziu açúcar de forma significativa. Não obstante, a tradição do doce em Pelotas praticamente coincidiu, no tempo, com a implantação das primeiras charqueadas. (SCHLEE, 2019, p. 35)

A integração do patrimônio material com o imaterial permite perceber a importância dos costumes, das heranças, das memórias e características de uma sociedade. Vivemos em um país com uma expressiva diversidade étnica, diferentes credos e religiões que se entrelaçam às construções, tornando-se um só.

As Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Turuçu) foram inscritas pelo Iphan, no Livro de Registro dos Saberes, em maio de 2018, após a reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, em Brasília (DF). Pela primeira vez, os conselheiros analisaram, a um só tempo, os dois instrumentos de proteção – tombamento e Registro que abrangem os aspectos arquitetônicos e artísticos associados ao modo de fazer dos doces dessa região. (IPHAN, 2018a, on-line)

Essa simbiose só é possível se os atores demonstrarem envolvimento, e foi este sentimento de pertencimento que resultou no certificado de reconhecimento do Conjunto Histórico de Pelotas e das Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas, no Rio Grande do Sul, como Patrimônio Cultural do Brasil, conferido pelo BRASIL (s.d.):

A integração entre o material e o imaterial é imprescindível para a compreensão da dimensão das tradições, memórias e identidade da nação brasileira. Todos esses aspectos são fruto de uma rica diversidade étnica, cultural e religiosa, que interage e se integra perfeitamente no patrimônio cultural material e nas manifestações culturais imateriais. Pelotas encontra-se no epicentro de uma região doceira que abarca uma multiplicidade de saberes e identidades sob a forma de duas tradições: a de doces finos e a de doces coloniais. [...] Para a maioria das doceiras e doceiros, esse ofício é a continuidade das trajetórias de suas famílias, principalmente no meio rural, entre os produtores de doces de frutas, que se encontram profundamente ligados à região colonial - um espaço de vivências, trabalho e afetos. Assim, o Registro das Tradições Doceiras de Pelotas e Antiga Pelotas contemplam o espaço de ocorrência e os sentidos que a elas são atribuídos, por grupos detentores, e se justifica tendo em vista seu valor identitário e a relação demonstrada entre o saber doceiro e o território referido (BRASIL, on-line).

Mesmo que um bem cultural não seja legalmente reconhecido ou registrado, o direito das pessoas sobre seu patrimônio cultural deve ser

respeitado, visto ser de direito que escolham e exerçam suas próprias práticas culturais (IPHAN, 2017). Contudo, o reconhecimento como Patrimônio Cultural e Registro no Livro dos Saberes, faz com que as tradições doceras sofra ações que servirão para salvaguardá-las. Esse percurso envolve vários termos e definições importantes nesse processo.

A história da agricultura no Brasil pode ser definida como o registro¹⁸ de lutas em prol de um espaço próprio na economia e na sociedade. Esse mesmo espaço pode ser plural e proporcionar aos seus moradores diferentes formas de se agrupar, de se identificar com o local, seja ou por motivos de moradia, lazer, emprego, produção ou pelo patrimônio.

Esses sujeitos, de uma maneira muito peculiar, se articulam em busca de produtos comercializáveis que se convertem no carro chefe do sistema produtivo de sua propriedade. Uma das estratégias que os agricultores familiares elaboram para reproduzir o seu modo de vida e, conseqüentemente, a sua unidade de produção é a agroindústria artesanal. Conforme Wanderley (1989, p. 44),

a experiência do envolvimento nessa dupla face da atividade produtiva gerou um saber específico que pôde ser transmitido através das gerações sucessivas e serviu de base para o enfrentamento da precariedade e da instabilidade. Transmitiu como patrimônio o próprio modo de vida. (WANDERLEY, 1989, p. 44 apud BRITO, 2007, p. 143)

Ainda que estes processos toquem à área urbana, às pequenas cidades, o mundo rural tornou-se predisposto a constituir o polo do passado histórico, da herança, dos valores seguros, da sociabilidade convivial (MORMONT, 1996 apud FROEHLICH, 2002).

Dessa forma, pode-se pensar a ruralidade como um espaço de símbolos com uma visão de mundo que inspira as diferentes práticas sociais em um ambiente social heterogêneo. Para Froehlich (2002), “a ruralidade pode ser vista como um processo dinâmico de constante reestruturação dos elementos das culturas locais com base na incorporação de novos valores, hábitos e técnicas” (FROEHLICH, 2002, p. 3).

¹⁸ Registro como ação ou efeito de documentos, públicos ou privados, como prova de autenticidade.



Figura 8 - Fotografia de galpão centenário em MR.
Fonte: Rayza Roveda/2021.

Segundo Kummer (2021), no século XIX, Ferdinand Tönnies (1973) classificou a ruralidade como uma organização onde “as relações são mais íntimas, efetivas e coletivas, onde persiste um viés de natureza e tradição” (KUMMER, 2021, p. 3), onde as forças produtivas são artesanais e a produção é agrária.

No Brasil, com a valorização do meio rural em meados dos anos 90, através de programas de apoio à agricultura familiar e movimentos sociais rurais, a pequena propriedade rural começou a ter uma concepção de agricultura diferente, passando a ser percebido como espaço de trabalho e vida. Essas ações que caracterizam a nova ruralidade promoveram a permanência e até o retorno de membros da família ao meio rural, motivados pela possibilidade de diversificação de produção agrícola, continuidade às tradições familiares, preservação do meio ambiente e qualidade de vida.

Entende-se o meio rural, neste estudo, como um espaço de relações sociais específicas que se constroem, se reproduzem, se particularizam e se identificam em um mesmo espaço de vida no qual é preciso considerar a dinâmica familiar, com sua menor ou maior complexidade. Um espaço construído por um grupo em detrimento às suas funções, aos seus modos de

vida, aos laços com a família e com seus vizinhos. Movimentos centrados no patrimônio que, muitas vezes, determinam o lugar da família como um elemento de referência e de convergência mesmo quando seus membros não vivem todos no mesmo local.

Essas famílias e suas ações culturais também são depositárias de uma cultura, a qual sua reprodução é necessária para firmar seus costumes, tradições, suas origens e, também, a dinâmica econômica e social no meio rural, produzindo um sentimento de pertencimento com este espaço de vida familiar.

Hernández e Meza (2006 apud MORENO, 2017, p. 223) definem os novos territórios rurais como resultado de sua função mutável para a sociedade globalizada. Por serem criados a partir daqueles existentes, acabam se interligando e, de certo modo, interagindo e incorporando os costumes locais. Quando falamos da categoria de nova ruralidade, nos referimos a uma categoria universal que se materializa especificamente em cada país, região e comunidade. Nesse sentido, Cerón (2015) enfatiza a necessidade de utilizar esse conceito a partir do lugar em que é aplicado: “La nueva ruralidad es un proceso que engloba realidades que es necesario interpretar en cada caso; para ello hay que tomar en cuenta las condiciones específicas de los espacios en los que se aplica” (CERÓN, 2015, p. 194 apud MORENO, 2017, p. 223).

As relações sociais oriundas destes novos territórios, que atravessam os limites das propriedades, é o que promove o significado e integra os grupos, estreitando as relações entre seus pares. A essência da vida no meio rural é orquestrada pelo contato com a natureza, trabalho na terra, produção rural artesanal, práticas de lazer e religiosas, tendo, historicamente, origem nos costumes trazidos pelos imigrantes. Esses comportamentos permanecem por gerações em suas relações familiares e sociais, preservando suas origens.

Os indivíduos não pertencem mais a um só grupo ou localidade e, portanto, não têm mais uma única identidade distintiva e coerente. As identidades construídas e permeadas pela lógica cultural pós-moderna são híbridas, maleáveis e multiculturais (CANCLINI, 1995 apud FROEHLICH, 2002, p. 2).



Figura 9 - Fotografia do fogão a lenha/MR.
Fonte: Rayza Roveda.

Essas relações, muitas vezes, são estabelecidas através de histórias orais que reúnem memórias coletivas e afetivas, as quais acabam sendo incorporadas não só por familiares, mas por outras pessoas que, de alguma forma, se relacionam com aqueles que detêm estes conhecimentos. Segundo Froehlich (2002), a ruralidade pode ser vista como um processo dinâmico de constante reestruturação dos elementos das culturas locais com base na incorporação de novos valores, hábitos e técnicas.

Os conhecimentos tradicionais transmitidos de pai/mãe para filho/a, entre grupos sociais, que se preservam na memória coletiva por várias gerações, são repetidos através de palavras, de ações, modos de fazer, de agir, de observar e ensinar. Entende-se que a tradição é um fator dinâmico de transferência, de manutenção e transformação do conhecimento herdado, diferente e autêntico.

Portanto, a tradição não é simplesmente o passado, mas a continuidade, a revitalização de um local, a reconstrução de identidades. É uma semente plantada que deve germinar e dar novos frutos através das gerações mais novas.

A temática êxodo rural vem sendo discutida por muitos anos, principalmente quando o assunto é a continuidade das atividades agrícolas

pelas gerações mais novas que migram do interior por causa da modernização e das novas tecnologias do setor agrícola, em busca por melhores condições de trabalho ou, ainda, por ter como imagem negativa a atividade agrícola, processos sucessórios, falta de oportunidades e continuidade dos estudos. Portanto, “diante da falta de perspectivas profissionais para os jovens, torna-se cada vez mais difícil encontrar um sucessor para as unidades familiares” (COSTA, 2006, p. 7).

A agricultura familiar é de grande importância para o desenvolvimento agrícola do país, visto que, segundo o censo agropecuário de 2017 (Brasil, 2019), 77% dos estabelecimentos agrícolas do Brasil desenvolvem a agricultura familiar.

A Lei 11.326, define as diretrizes para formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e os critérios para identificação desse público. Conforme a legislação, é considerado agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, possui área de até quatro módulos fiscais, mão de obra da própria família, renda familiar vinculada ao próprio estabelecimento e gerenciamento do estabelecimento ou empreendimento pela própria família. (BRASIL, 2019, on-line)

A agricultura familiar basicamente se define pelo trabalho ser realizado pela própria família; a gestão, incluindo decisões e investimentos, é de responsabilidade daqueles que têm laços entre si, além da terra ser de propriedade da família, ou seja, dos agricultores.

O processo sucessório hereditário na agricultura familiar, segundo Costa (2006), é uma temática que vem apontando transformações que poderão comprometer o futuro da propriedade e dos membros da família. “O êxodo rural acentuado dos jovens, associado ao envelhecimento da população, e a baixa escolaridade, levantam a discussão dos aspectos relativos à questão sucessória no campo” (COSTA, 2006, p. 20).

A continuidade pelos mais jovens no gerenciamento da propriedade familiar é uma das grandes preocupações das famílias que se dedicam, por várias gerações, na construção e manutenção da propriedade, tirando dela o sustento da família. Ao mesmo tempo que anseiam pela ininterruptão da produção familiar, ambicionam para seus filhos “um futuro melhor, assumindo a percepção das prováveis dificuldades vivenciadas para quem permanece no campo” (COSTA, 2006, p. 17).

O tempo e as dificuldades enfrentadas pelos trabalhadores e produtores rurais são acontecimentos vividos que provocam ausências de esperança, do sentido em manter uma tradição, de viver em um espaço que foi idealizado para um futuro e um presente lutando para preservar o passado. Esse sentimento gera um desencanto de quem ainda é capaz de experimentar, preservar e compartilhar o prazer de manter uma história, um legado, uma identidade.

As alterações sofridas pelas sociedades contemporâneas tornaram o rural um espaço cada vez mais ausente de jovens, permanecendo os idosos e pessoas com menor escolaridade. Apesar desse panorama, quem fica na propriedade continua assumindo novas funções, procurando diversificar o espaço rural, promovendo, de alguma maneira, o desenvolvimento local.

Segundo Ferreira et al. (2008), ao escrever sobre a população que deu origem à cidade de Morro Redondo, enfatiza que as manobras realizadas pelos “colonos, de origem pomerana, alemã, italiana e sobretudo francesa, contribuíram para a tradição dos doces de fruta, recriando saberes herdados dos antepassados e adaptados aos recursos locais” (FERREIRA *et al.*, 2008, p. 107) a fim de dar continuidade ao legado familiar, diversificando sua produção agrícola e, assim, permanecer no campo.

O enfraquecimento da agricultura motivado pelo envelhecimento da população e desinteresse dos mais jovens fez com que a área rural se diversificasse, precisando lançar mão de outras atividades, não somente agrícola, para voltar a ser valorizado. Uma dessas alternativas foi o turismo rural que, associado a conceitos como a produção agroecológica ou o turismo de experiência, culminou em uma renovação do conceito rural diante dos turistas e da própria comunidade.

Como forma de seduzir o turista, aumentar a renda, aproveitar melhor a produção e superar as dificuldades de vender um produto *in natura*, processar as frutas, transformando-as em doces, geleias, compotas e cristalizados, é uma alternativa de agregar valor à venda, promover o produto, o espaço, a ruralidade, elevando a renda da família rural.



Figura 10 - Fotografia da estrada de acesso à propriedade rural em MR.
Fonte: Rayza Roveda/2021.

Todas as mudanças necessárias para o fortalecimento das famílias rurais devem ser associadas às suas memórias de maneira a interligar o passado com o futuro, resgatar costumes, modos de fazer e as tradições, potencializando a procura por estes locais e a preservação da tradição e da ruralidade (CUNHA, 2012). A ideia de consolidação histórica de um grupo é o que alimenta a criatividade e a esperança dos descendentes culturais, recriando um meio rural que inove através do cuidado de manter a identidade destes sujeitos, com mais oportunidade de renda, qualidade de vida, produção com valor agregado, isto é, valorizando o que produzem, suas plantações, respeitando o solo, as águas, gerando a inclusão social e produtiva.

No último capítulo está apresentada a tradição do doce colonial de Morro Redondo por meio das narrativas e percepções dos sujeitos entrevistados. É possível perceber o potencial vetor de transmissão do conhecimento e os modos como ele opera, além das dificuldades enfrentadas por estes sujeitos, elementos importantes para subsidiar ações de salvaguarda da tradição do doce colonial de Morro Redondo.

3 A tradição e suas dificuldades — a transmissão

Vale evidenciar que o foco da pesquisa encontra-se na identificação do Tesouro Humano Vivo de Morro Redondo, ou seja, naquele que detém o conhecimento e permite a continuidade da manifestação cultural que é o doce tradicional colonial, reconhecido como PCI brasileiro pelo Iphan. Essa identificação passa a ser também o problema de pesquisa, visto que a proposição do trabalho foi além do “quem” e como “chegar a esse quem”. Como já mencionado, o THV é interpretado pela UNESCO (1993) como sendo uma pessoa que possui um alto grau de conhecimento e habilidades necessárias para executar ou recriar elementos específicos do patrimônio, sendo capaz de transmitir esse conhecimento e não deixar a tradição desaparecer.

Os detentores do saber-fazer, descrito na metodologia, são famílias que mantêm o hábito de produzir o doce tradicional e é por suas narrativas que se pontua as perspectivas, as adversidades e as angústias presentes nessas técnicas. Importante esclarecer que os produtores do saber-fazer do doce colonial tradicional, já referenciados no INRC, concentram-se nas Colônias Santo Amor e Açoita Cavalo, em Morro Redondo. Encontram-se sem perspectivas para enfrentar os obstáculos e dar seguimento à produção contínua do doce, mas relutantes em abandonar por definitivo a tradição.

Dessa forma, foram reunidas narrativas de indivíduos que, mesmo desanimados, não abandonaram de um todo a produção e continuam interessados em preservar essa cultura viva. Entende-se que esses depoimentos também são uma forma de alertar para a relevância que esse bem tem na manutenção da identidade dos produtores em questão, visto que, segundo Candau (2020), toda identidade comunitária é construída a partir da memória compartilhada. Este compartilhamento torna-se evidente quando, durante as entrevistas, são mencionados os ensinamentos transmitidos por gerações anteriores. Halbwachs (1990) afirma que a memória é construída em grupo, e o sujeito que lembra está inserido na sociedade que possui um ou mais grupos de referências; contudo, cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva. Justamente nesses grupos que as tradições são reproduzidas e modificadas.

Algumas entrevistas demonstram claramente que o saber-fazer vem sendo transmitido por gerações, seja no âmbito familiar, por vizinhos ou grupos. Corrobora com essa proposição levantada a senhora Cibeles, nora do Sr. Jordão com quem aprendeu a fazer doces. Na propriedade, localizada na Colônia Santo Amor, residem Sr. Jordão e esposa, seu filho Daniel Costa e a nora Cibeles Costa, juntamente com suas netas Cíntia e Estela Costa (Figura 11). Cultivam uma variedade de frutas para venda e produção de doces. Próximo a casa, há uma construção destinada para o fabrico dos doces. Segundo Cibeles, faz mais de 50 anos que a família produz as passas de pêssego, de marmelada branca e de goiaba.

Foi meu sogro que começou com o cunhado dele, o tio Flor, como a gente chama. O tio Flor é pai do Costa Gomes. Eles começaram fazendo a passa de pêssego e a marmelada branca na propriedade do cunhado. Aí ele se casou e veio morar para cá. Já faz 51 anos que eles estão casados. Vieram para essa propriedade e começaram a fabriquinha deles. Começaram a fazer a passa de pêssego, a marmelada branca e passa de goiaba. O figo deve fazer menos tempo. Não sei dizer quanto tempo. Eles criaram os filhos e seguiram sempre na produção e agora, quando eu e meu marido a gente casou, nós não queríamos morar na cidade, a gente gostava da colônia e aí a gente resolveu continuar com o doce. (COSTA, CIBELES 2021)



Figura 11 - Três gerações da família Costa – Sr. Jordão e esposa; Cibeles, Daniel e Cíntia.
Fonte: Rayza Roveda, 2021.

O Sr. Rui Cruz, 84 anos e a Sra. Celoé Cruz (Figura 12), casados há 54 anos, moram na Colônia Santo Amor. Explicam que essa vontade de fazer doce é de família. Iniciou-se com os avós do Sr. Rui e, explicam, agora “nós

estamos fazendo ali também. Nós estamos morando na casa do meu sogro. A casa e a fábrica estão todas juntas. Sempre foi a casa na frente à fábrica no fundo” (CRUZ, 2021). Segundo o senhor Rui (2021), eles produzem 9 (nove) variedades de doces, entre eles o doce de pêssago, de figo, de abóbora, de batata, de goiaba, de banana e chimia.

Observa-se que a família Cruz é uma família de características tradicional doceira. Seus avós iniciaram a fábrica na qual o casal segue produzindo doces até os dias atuais, com marca comercial: “Nós continuamos lá com o doce, registramos tudo e colocamos o nome de Celoc” (CRUZ, R., 2021). O casal tem 3 (três) filhos, 6 (seis) netos e 7 (sete) bisnetos, “só a mais velha que mora aqui, no Santo Amor. Um mora em Pelotas, é advogado e a outra mora no Capão do Leão” (CRUZ, C., 2021).



Figura 12 - Sr. Rui Cruz e Sra. Celoc - Doces Celoc.
Fonte: Extraída de entrevista cedida à Cátedra, 2021.

Outra narrativa que descreve as formas de transmissão do saber é da senhora Maria Helena. Ela e o seu esposo (Figura 13), senhor David, naturais do Uruguai, foram atraídos para Morro Redondo por suas belezas naturais. Logo que lá chegaram, investiram em leitearia, mas, por motivos de saúde, mudaram de ramo. Devido à grande produção de goiaba em sua propriedade, tiveram a ideia de produzir doce. O casal narra, com entusiasmo, como tudo iniciou:

E eu não sabia fazer os doces. Até o Sr. João Carlos me deu algumas dicas também, porque eu não sabia muito bem fazer os doces. A gente foi conseguindo umas receitas daqui e dali. Aí a gente

foi conseguindo, a gente começou a fazer doce e foi indo (ARMENDARIS, M. H., 2021). As pessoas começaram a pedir outro tipo de doce, outras variedades e a Maria Helena foi fazendo. E aí a gente se animou e já começamos a pensar numa fábrica de doce. (ARMENDARIS, D., 2021)



Figura 13 - Maria Helena e David Armendaris - Doces João de Barro.
Fonte: Autora, 2021

Dóris Beatriz (Figura 14) mora na área central de Morro Redondo, ao lado de uma fábrica de doces e compotas. Trabalhou por 12 anos, no período de safra, em fábricas da região. É casada e tem dois filhos, Matheus e Miriam. Ele reside com os pais e sua avó Zilda. Estudante, durante a safra, trabalha na fábrica. Ela é enfermeira, tem uma filha e reside na cidade vizinha: “ele tem 16 anos. Mas já disse para ele que tem que estudar para não ficar sofrendo, trabalhando na fábrica” (ROSLER, D., 2021).

Dóris relata que sua mãe, dona Zilda, fazia doce. Não recorda se seus avós faziam, porque não chegou a conhecê-los. Dona Zilda logo justificou seu conhecimento: “Não aprendi só de conversar, eu fazia” (ROSLER, Z., 2021). Dóris continuou relatando que sua avó paterna e seu pai também faziam doces, mas não aprendeu com eles porque seus pais eram separados desde que era pequena, explicando que “Eu aprendi aqui. Eu fazia, minha mãe fazia. E agora só eu faço. A hora que eu não fizer mais, aí parou o doce” (ROSLER, D., 2021). Dona Zilda concorda ao afirmar que suas outras filhas não fazem doce e ela já não se anima mais a seguir fazendo, contudo, ajuda quando precisa.

Ela aprendeu comigo. Eu fazia em caroço primeiro. Aquilo eu fiz muito. Durava três anos o meu doce. Eu vendia. Eu comprava aqui na fábrica os sacos de caroço. Pegava só o que saia do caroço. Ficava com o gosto do caroço, da amêndoa. Não é a geleia porque fica uns pedaços do pêssego. A geleia é bem transparente. A gente cozinha um dia antes, deixa esfriar e no outro dia a gente tira o caroço, aí põe açúcar e cozinha. (ROSLES, Z., 2021)



Figura 14 - Foto em frente à residência, mesmo local onde são fabricados os Doces da Bia - da esquerda para direita: Sra. Zilda, Dóris Beatriz e seu esposo.
Fonte: Rayza Roveda, 2021.

A produção, chamada de Doces da Bia, fica estocada na peça anexa à sua casa. A marca e o rótulo são uma homenagem à sua neta: “A menina do rótulo é minha neta. Ela também é Beatriz e eu decidi botar o nome dos doces de Bia. O rótulo foi a minha filha que fez” (ROSLER, D., 2021). No espaço, há uma pia, um armário — onde guarda seu estoque que comercializa para a comunidade local, em feiras na cidade e no restaurante que trabalha —, um fogão de alvenaria, construído por seu esposo, aquecido com lenha, um tacho de cobre e uma pá de madeira. Dóris conta que, por vezes, tem outras tarefas de casa para fazer e não pode ficar mexendo o doce com tanta dedicação: “Se não ficar mexendo ele gruda no fundo do tacho e queima. Aí não presta” (ROSLER, D., 2021). Pensando em ajudá-la e assim solucionar o problema, seu esposo construiu uma máquina que funciona com energia elétrica e faz o serviço de mexedura do doce enquanto Dóris realiza as outras atividades de casa (Figura 15).



Figura 15 - Máquina de mexer doce construída pelo esposo de Dóris.

Fonte: Laila Oliveira, 2021.

A produtora N., residente na Colônia Açoita Cavalo, administra a fábrica que era de seu pai. Por muitos anos, produziram doces que eram vendidos nos estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Os doces, acomodados em caixinhas de madeira e envolvidos em filme plástico, eram vendidos para o comércio por intermédio de representantes comerciais que visitavam estabelecimentos e, após a venda efetivada, a fábrica entregava os doces. Outro tipo de venda era a “de porta em porta”. Vendedores ambulantes percorriam as cidades e vendiam os doces para os moradores, hábito repetido ainda nos dias de hoje nas praias, em temporada de verão e comuns em cidades do interior. Contou que outras pessoas também ligaram para ela, inclusive, de uma universidade de Santa Catarina para falar dos doces.

Um monte de gente me procura, mas estou cansada, estou parando. Vou desativar a fábrica. Produzo muito pouco, estou cheia de problemas. Meu pai tem Alzheimer e a pessoa que cuidava dele foi embora. Então tenho que cuidar de tudo sozinha. Tenho que parar tudo para atender ele. Muita gente já veio aqui e nada fazem: a Embrapa, o Iphan, a prefeitura. Estou cansada. Inclusive é muita exigência (N., 2021).

A moradora da colônia Açoita Cavalo, Solange Brizolara Cruz ou professora Solange (Figura 16), como é conhecida, é casada e mãe de dois meninos. Quando jovem, formou-se no curso de Geografia e lecionou em escolas do interior. Um de seus filhos é formado em Ecologia e Artes Visuais. O outro é formado em Engenharia Elétrica e é Mestre em Engenharia

Eletrônica e Computação. Juntos, administram a propriedade rural Café Colonial Negrinho do Pastoreio — que, entre outras plantações, cultivam pessegueiros, goiabeiras e morangos —, de onde tiram seu sustento. Após o falecimento de sua mãe, herdou a casa onde hoje, além de servirem cafés coloniais e almoços, há uma trilha ecológica e um observatório em que os turistas apreciam a paisagem serrana que rodeia a propriedade.



Figura 16 - Professora Francisca, pesquisadora Giane e a Sra. Solange durante a entrevista.
Fonte: Laila Oliveira, 2021.

Seus filhos, assim como ela, sempre foram motivados a estudarem para que tivessem uma vida melhor, longe do campo. Contudo, mesmo formados, permanecem na propriedade. Essa permanência pode ocorrer por diferentes fatores, por não serem jovens urbanos, pelo fato do campo ser uma garantia de alimentos mais saudáveis, pelo fato de dar continuidade ou implantar um modelo de produção sustentável, com respeito ao meio ambiente, por meio de inovações tecnológicas, qualidade de vida e democracia. Eles investem no cultivo de frutas, hortaliças, compotas de frutas, geleias, sucos, conservas, licores, pães, biscoitos entre outros produtos vendidos em feiras ecológicas e no próprio estabelecimento em dias de visitas, de cafés e almoços:

Nessa casa, quando a mãe veio morar eu estudava, só que tinha muita despesa para eu estudar. Aí eu já trabalhava, tu tá me

entendendo? Eu trabalhava, eu ajudava, eu que dava as coisas. Não tinha luz. A pessoa que morava nesta casa, num galpão que tu vai ver ali embaixo, fez as origens do doce neste lugar. Ela já fazia doce, depois ela queria que os filhos estudassem e foi pra cidade. A mãe também fazia doce, fazia doce até quase 80 anos. E eu como era professora acabei vendendo doce no colégio, tinha clientela sabe. Um dia veio a confeitaria Nogueira comprar, mas aí iam de ônibus levar os doces. Era o caminhão, aí o ônibus começou a passar aqui na frente, aí já levava pra confeitaria. Era a marca Ouro a goiabada da mãe, de tão boa que era. Tinha goiabada, pessegada, batatada, figada, doce de laranja em calda, doce de figo. (BRIZOLARA, S., 2021)



Figura 17 - Parte interna do galpão antigo: fogão a lenha onde eram produzidos os doces.
Fonte: Autora, 2021.

Contou que eles também fazem doces, ajudam nas tarefas, mas demonstra preocupação em relação à dedicação e investimento na educação e formação de seus filhos. Almeja que os meninos tenham estabilidade financeira, sendo aprovados em concurso público ou lecionando na academia. Esta mesma academia que proporciona inúmeras visitas em seu empreendimento:

Olha, moça! Eu fico numa angústia que nem sei. Mas eu acho que tem um caminho e isso tudo vai passar. Ele trabalha junto nos cafés, ajuda na produção, ele cria os animais, [...] da FURG tem pessoas que vêm aqui, mas é das outras áreas. São pessoas que vêm olhar os matos, esses da gestão ambiental passavam o dia aqui. Essa universidade federal é bem boa. (BRIZOLARA, S., 2021)



Figura 18 - Doces de figo em calda, geleia de pêsego e chimia de goiaba produzidos pela professora Solange.
Fonte: Autora, 2021.

A preocupação com os estudos também esteve presente durante a entrevista com a senhora Márcia Rodrigues Scheer. É natural de Canguçu, onde também estudou e se formou como Técnica Agrícola: “saí da escola cheia de sonhos, a gente sai motivada. As escolas agrícolas trabalham a ideia que tu volte para colônia e siga o teu trabalho” (SCHEER, 2021).

A propriedade onde mora está localizada na Colônia São Domingos. Pertenceu ao bisavô do seu esposo que chegou ali em 1889. Diz que o local tem “uma história grande dentro da família e até hoje eles conservam várias coisas antigas que são as relíquias que a gente tem guardado. Eu sempre admirei essas coisas” (SCHEER, 2021). Deixa claro que valoriza a história de mais de 100 anos construída pela família de seu esposo, mas afirma: “eu vim para fazer a minha história. Nas histórias a gente sempre pode acrescentar outra história. É lindo juntar essas histórias” (SCHEER, 2021).

Mulher de atitude e muito firme na realização de seus objetivos, administra, juntamente com a família (Figura 19), a propriedade ecológica *Oikos*¹⁹, onde foi residir ao se casar em 1998. Conta que “a propriedade era toda convencional” e, “por a família ser de origem alemã”, permanecia há anos com o mesmo sistema de plantio e tipo de cultivares, como a batata e o milho.

Eu quis plantar verduras, aí minha sogra [pausa] a gente sai para escola cheia de ideias, volta e a gente encontra muita resistência à mudança. Quando eu disse para ela que nós vamos plantar verduras e frutas e das frutas fazer o aproveitamento, ela disse que nós iríamos passar fome: Por que mudar um sistema que estava dando certo para começar em outro? (SCHEER, 2021).



Figura 19 - Família Scheer em frente à sua casa construída há cem anos, hoje propriedade ecológica *Oikos*.

Fonte: Vanessa Belmonte, 2021.

Márcia, em sua fala, mostra-se decidida e fortalecida com os resultados que vem alcançando a partir das mudanças realizadas no sistema produtivo do local. Envolvida em associações que lidam com as questões agroecológicas e de preservação ambiental, contou que os primeiros anos foram difíceis “porque os nossos solos eram muito pobres e com toda aquela transformação de transição tivemos dificuldades, mas não desistimos” (SCHEER, 2021).

¹⁹ Palavra de origem grega e que pode ser traduzida para o português como “casa”, “ambiente habitado” ou “família”. Disponível em <<https://www.significados.com.br/oikos/>>.

A resistência para a mudança de hábitos proposta a Márcia se justifica ao declarar que a casa e as terras, assim como os costumes, estão há gerações na família. Apesar das dificuldades iniciais, “com o passar dos anos a gente começou a fazer o aproveitamento. Aí eu peguei conhecimento que eles já tinham na família, da chimia, dos doces, das rapaduras e fui acrescentando outros produtos” (SCHEER, 2021).

A produção é fabricada em um espaço que, “aos poucos, está sendo organizado e equipado” dentro da propriedade, anexa à casa da família. A mão de obra é familiar e, para dar conta da produção, é necessário a contratação de moradores que residem próximo à propriedade. Seu filho, com 20 anos, faz Agronomia na universidade pública. Ela se orgulha ao dizer que:

trabalha toda essa ideia com ele, de que possa sair e voltar. Que estude, que conheça o mundo, mas que a colônia oferece opções muito boas de vida também. Nós temos qualidade de vida, nós temos a tecnologia e acima de tudo a gente, agora e sempre, conversa, não só com ele, mas com jogos dos nossos amigos de feira, que a gente tem que trabalhar e que o mundo precisa de pessoas que produzem comida (SCHEER, 2021).

A inquietação com a educação das gerações mais novas é um fator presente nas famílias entrevistadas. Os relatos dos pais preocupados com o futuro de seus filhos, para que não sofram trabalhando com a terra ou não tenham o mesmo destino, é comum. Apresentam um desassossego em relação à continuidade da tradição doceira, visto sê-la transmitida por meio de gerações mediante receitas ensinadas oralmente por familiares, vizinhos e amigos, como mencionado anteriormente.

Não diferente, o Sr. João Costa Gomes (2021), Doutor em Agronomia, atua na Embrapa nas áreas de Agroecologia, Epistemologia, Agricultura Familiar, Transição Agroambiental e óleos essenciais. Filho de agricultores, nasceu na localidade do Açoita Cavalo, onde seus pais começaram a vida nos anos 40. Por volta dos 7 (sete) anos, devido à distância de que precisaria percorrer para frequentar a escola, mudou-se para a Colônia Santo Amor e foi morar na casa de seus avós. Com o tempo, por questões familiares, seus pais assumiram a propriedade de seus avós, a qual lhe pertence até os dias de hoje. Nomearam de “Sítio Flor e Osória, porque o meu pai era Florentino e a minha mãe Osória [...] uma homenagem dos meus filhos aos meus pais” (COSTA GOMES, 2021).

Costa Gomes conta que seu avô Euclides, de tradição portuguesa, e os irmãos de seu pai faziam os doces tradicionais:

Tem gente que diz que uma tia avó do meu avô Euclides, a vó Candinha, foi quem trouxe isso, dos Açores, alguma experiência e depois acabou-se consolidando, no Santo Amor, a produção desses doces de tacho que são as passas de pêssego, passa de figo, passa de goiaba, marmelada branca e as geleias como produtos ou subprodutos. (COSTA GOMES, 2021)

Seu pai, ao assumir a propriedade, entrou no ramo da fruticultura e da agroindústria, começou a produzir doces e a investir no cultivo de árvores frutíferas. Reestruturou a propriedade que era de seu avô. O Sr. Costa Gomes lembra-se de que seu avô paterno teve 7 (sete) filhos e, o materno, 10 (dez). Desses 17 (dezessete) tios, 15 (quinze) produziam doces tradicionais. Hoje, além dos que já faleceram, há outros que mudaram de cidade e optaram por outro tipo de atividade. Segundo Costa Gomes, apenas um ainda está na atividade:

Só tem um tio, o Jordão que a justamente o mais novo que tava lá morando com meu avô e que está tocando a atividade ali na divisa de Santo amor com Pelotas. Estão fazendo as famosas passas de pêssego, marmelada Branca, enfim esses doces de tacho e de tabuleiro. (COSTA GOMES, 2021)

Atualmente, a propriedade que foi palco da produção de doce está investindo no turismo rural, de lazer e ecológico, com área para observação de aves e hospedagem. Além do foco em turismo de lazer, a família Costa Gomes está retomando a produção de fruticultura e instalando um sistema agroflorestal, visto a variedade de espécies disponíveis. Com objetivo de formar, futuramente, parceria com o município, pretende organizar um museu e expor os objetos históricos que guarda em sua propriedade, assim como manter o espaço onde funcionava a fábrica com o fogão e utensílios utilizados na produção do doce (Figura 24).



Figura 20 - Espaço onde funcionava a fábrica de doce da família Costa Gomes: fogão à lenha, tachos de cobre, pás de madeira e joeiras (parede).
Fonte: Autora, 2021.

A preocupação dos produtores de doce em relação aos estudos bem como melhores condições de vida e a permanência dos mais jovens na propriedade, vem ao encontro das narrativas da extensionista da Emater — atuante há mais de 30 (trinta) anos, desses, 15 anos em Morro Redondo —, a veterinária Adriane Lobo. Ela justifica que situações relacionad+as ao campo e à agricultura familiar são muito delicadas por estar havendo “uma quebra em um elo de saberes e de civilização que é muito preocupante. É a quebra do vínculo com a terra, com todo o saber, o conhecimento, a produção, os ciclos, toda a biologia da vida que tem, que gera ali” (LOBO, 2022).

A extensionista desperta a atenção para a diminuição de famílias que ainda produzem doces, alertando que a “cada dia temos menos famílias que produzem a passa de pêssego que é o doce patrimonializado” (LOBO, 2022). Destaca como detentores a família da Cibele e do Daniel ao afirmar que:

O Jordão, que é o Daniel, é um dos detentores mais ricos que tem. Eu acho, porque as netas fazem, sabem fazer. Elas estão procurando outras coisas para fazer, elas não vão ficar ali. Mas eles estão se esforçando ao máximo e faz anos, eles estão custando a se organizar. (LOBO, 2022)

A Sra. Adriane demonstra, em sua fala, a vasta experiência profissional com a agricultura familiar. O contato direto com esses sujeitos proporciona, ao

longo de sua carreira, observar e fazer um diagnóstico sobre a opinião dos genitores em relação aos seus filhos e a vida deles no campo:

Eu acho que a civilização está em um momento difícil. Está quebrando esse elo, está perdendo essa relação. Aí vem o nível familiar, vem o pai com aquela frase que a gente ouve muito: eu já sofri tanto na vida e não quero que meu filho sofra também, não passe o que eu passei. Quero que ele estude e vá embora. Eu sempre digo, por que tem que estudar e ir embora? Porque não pode estudar e voltar, ou estudar estando? Então eu faço esse diálogo também. É uma avalanche muito grande que vem e leva eles a isso. (LOBO, 2022)

O Secretário Anderson GÜTHS está há 5 (cinco) anos à frente da pasta da Secretaria de Educação, Cultura e Desporto de Morro Redondo. Natural de Morro Redondo, é professor licenciado em Educação Física, Pedagogia e tem formação na área de Gestão Ambiental. Confessa: “adoro a minha terra aqui”. O secretário expressa preocupação ao relatar que, conforme os anos vão avançando, a tradição doceira tem diminuído: “alguns anos atrás, produzir doce era muito prático, era muito fácil todo mundo produzir em casa, lá no pátio fazendo um fogo, produzindo doce e isso tem uma grande diminuição”. Sustenta que as famílias que ainda conseguem manter a tradição produzem para “tentar tirar o seu sustento”. Defende que há de se ter um olhar de carinho, visto que a “tradição marca o município e tem um vínculo total com a formação da nossa cidade” (GÜTHS, 2022).

O Prefeito de Morro Redondo, Rui Waldir Otto Brizolara, em seu 5º ano de mandato, demonstra igual preocupação com a diminuição de famílias envolvidas na feitura do doce tradicional. Afirma que, “ao longo dos tempos, a gente tinha aqui em MR, sei lá, mais de 30 (trinta) produtos de doce, de passa de doces, de goiaba, goiabada, enfim, doces cristalizados, tudo isso aí”. Lembra-se de que, talvez na atualidade, apenas 3 (três) famílias ainda se dediquem a essa produção, porque “o que a gente tem visto é cada vez menos pessoas produzindo e o que nos preocupa é nós perdermos esse conhecimento” (BRIZOLARA, R., 2022).

Dar sequência a uma tradição requer algo muito além do que o reconhecimento do bem como patrimônio. Demanda cuidado, zelo, promoção, continuidade. O patrimônio imaterial está estritamente vinculado ao sujeito. É por intermédio da transmissão do saber, do fazer e do conhecimento que essa cultura irá dar identidade às gerações futuras, às comunidades e aos grupos.

Entretanto, em casos como estes das tradições doceiras, há fatores que intervêm no processo. Um deles são as exigências da fiscalização sanitária.

3.1 Fiscalização Sanitária

Nesta categoria, a ideia não é aprofundar o assunto sobre a vigilância Sanitária ou sobre a legislação vigente, mas tratá-la como um dos fatores, mencionados principalmente pelos doceiros, que dificultam a continuação da tradição. A preocupação sobre o tema é uma inquietação que está além das cancelas das propriedades rurais.

A Sra. Angélica, Vice-prefeita de Morro Redondo e sócia colaboradora do roteiro turístico Morro de Amores, nascida na colônia Reserva em uma família que detinha esse saber-fazer doceiro, defende que uma das razões que motivam as famílias a desistirem da produção do doce é a fiscalização sanitária. Cita, como exemplo, a sua própria família que, inclusive, “é uma das que está no livro dos saberes da Universidade Federal de Pelotas” (BOETTGE, 2022).

Outrossim, narra a situação vivida por ela durante o período de produção:

Chegava, em uma semana, a ter duas ou três visitas, cobrando a forma, o cheiro, o local onde eles depositavam os dejetos. Então, foram se desgastando. Eles acabavam gastando mais para organizar, para acertar, chegar na lei de fato do que na produção do doce. Foram ficando velhinhos e acabaram desistindo e não houve a sequência familiar para investir, formalizar uma agroindústria. Então, acabou. (BOETTGE, 2022)

A narrativa do Prefeito vem ao encontro da Vice-prefeita ao garantir que, nos últimos 30 anos, houve uma redução expressiva de famílias produtoras de doces tradicionais, uma vez que “foram parando em função da própria legislação, adequação do espaço” (BRIZOLARA, R., 2022).

Há produtores que, na insistência de manter e dar continuidade à tradição, com apoio das instituições e do poder público, aceitam buscar alternativas que caibam em seus orçamentos e não alterem o produto finalizado. A Sra. Cibele diz que tudo “se manteve até o momento, até agora, como era a 50 anos atrás: com tabuleiro de madeira, tacho de cobre, secagem secado ao sol” (COSTA, C., 2021). Mostra-se preocupada com a qualidade do

produto feito em um sistema totalmente diferente do tradicional. A construção de uma desidratadora, projetada pelos extensionistas da Emater, alimentada com lenha produzida na propriedade, foi um grande passo em direção às adaptações exigidas por lei:

Agora como a Emater fez o projeto, a gente tem a desidratadora. A fruta não vai mais ao sol, a gente está colocando na desidratadora. É a lenha e fica mais parecido com o sol. Para nós foi bom. Não vou dizer que não foi porque a gente evita aquela questão da abelha, alguma poeira, a chuva, a questão de todos os dias botar pra rua, botar pra dentro. Assim a gente coloca ali na desidratadora e só tira na hora que está seco. Só vira ela todos os dias. E essa é a história. (COSTA, C., 2021)



Figura 21 - Passas de pêssgo sendo colocadas na desidratadora.
Fonte: A autora, 2021.

O medo do desconhecido, em deixar de fazer o doce da forma que aprendeu, “que sempre deu certo” (COSTA, 2021), é a principal recusa às mudanças. A certeza de que as modificações impostas pela legislação sanitária venham causar alterações na aparência, no sabor, na consistência dos doces e, portanto, descaracterizando-os, impacta na resistência em se adequar às normas. É essa a percepção da extensionista da Emater:

Então eles fazem uma coisinha, outro ano faz outra, mas apesar de estarem se adequando eles têm os dois pés atrás porque eles dizem: o nosso doce não vai ficar igual. A gente sabe que se trabalhar com inox e não trabalhar com cobre vai ficar diferente, se tirar o fogo do jeito que é, também [pausa] então tem coisas assim, por exemplo, o fogo tem que ficar do lado de fora. Como é que o cara que tá mexendo doce vai manter o fogo tendo que sair e entrar? São coisas que realmente é difícil viabilizar. (LOBO, 2022)

Segundo o empresário e diretor de turismo de Morro Redondo, Pedro Vieira, algumas agroindústrias, iniciadas antes da emancipação da cidade, têm seus registros na secretaria de vigilância de Pelotas, cidade da qual Morro Redondo era distrito. Logo, justifica que “os problemas que nós temos aqui na cidade, com a questão do doce colonial e com a vigilância, não é aqui no nosso município, e sim do município vizinho, como Pelotas e que muitas vezes acontece por denúncia” (VIEIRA, 2022).

Outro argumento usado pelo gestor sobre a frequente fiscalização nos pequenos produtores de doces tradicionais tem a ver com denúncias:

As denúncias são realizadas por empresas que estão legalizadas, que são empresas grandes. Aí, resolvem cada vez mais cutucar os pequenos para que eles mantenham o monopólio. Eles se esquecem de toda a questão que tem por detrás de um comércio. Esquece da cultura”. (VIEIRA, 2022)

Em entrevista²⁰ concedida ao diretor do Museu do Doce de Pelotas, Roberto Heiden, o professor e pesquisador Fábio Vergara Cerqueira relatou suas experiências ao participar como colaborador e coordenador da frente de trabalho dedicada à doçaria colonial, do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) das tradições doceiras de Pelotas e região. Durante sua declaração, destacou dois aspectos que, durante a pesquisa, lhe chamaram mais atenção. Salientou a integração das tradições doceiras com as paisagens rurais. Isso porque o fazer doceiro está intimamente conectado à atividade rural, aos seus pomares de frutas, às práticas de produção feitas ao ar livre, como o mexer do doce, em tacho de cobre sobre o fogão à lenha, os tabuleiros de madeira com doces secando ao sol. O segundo aspecto destacado por Cerqueira está relacionado com a fiscalização:

a tensão entre tradição e inovação, a qual chega nem sempre como um desejo espontâneo de melhoria, mas por regulações impostas por órgãos oficiais, que na maior parte dos casos desconsideram a lógica cultural e impõe normativas burocráticas que desconsideram possibilidades de mediação entre aspectos sanitários, econômicos e patrimoniais (CERQUEIRA, entrevista concedida ao Museu do doce/UFPel; entrevistador: Roberto Heiden).

Para o pesquisador da Embrapa, João Costa Gomes, a fiscalização é “um trauma da vida inteira dos produtores de passa de pêssego e continua

²⁰ Para ler a entrevista na íntegra, acesse: <<https://wp.ufpel.edu.br/museudodoce/entrevista02/>>.

sendo até hoje, porque legalizar é uma coisa muito complicada” (COSTA GOMES, 2021). Lembra-se do seu pai contar, com muita indignação, a exigência por parte do fiscal, da construção de dois banheiros no galpão, um feminino e outro masculino. Não entendia o porquê da necessidade daquela obra, visto ser somente ele e a esposa a trabalharem na fábrica.

As ações da vigilância sanitária que têm como principal função a promoção e proteção da saúde das pessoas causam nos doceiros artesanais medo e revolta, como relata Cibeles ao ser questionada se o Sr. Jordão continuava a fazer doces: “agora meu sogro e minha sogra estão parando, estão aposentados, os dois. Eles não gostam muito de aparecer. Eles não gostam pela questão desse medo da fiscalização vir lacrar e não ter como trabalhar” (COSTA, 2021).

É significativo registrar que, no caminho percorrido até a fábrica dos doces Vô Jordão, não há sinalização que indique a rota, tão pouco placa de identificação da fábrica. Segundo a Cibeles, essa também é uma forma de não “se mostrar, evitando denúncias e visitas indesejadas dos fiscais” (COSTA, 2021).



Figura 22 - Tabuleiros confeccionados pela família Costa para secagem das passas ao sol.
Fonte: Autora, 2021.

Mesmo com todas dificuldades e frustrações, o objetivo é seguir, não desistir, “a ideia do ano que vem, agora, no próximo ano, é seguir com as reformas, mas os custos são bem altos, são muito altos e as vendas não são

assim tão boas para a gente tirar o retorno tão em seguida, né?” (COSTA, 2021).

A produtora N., tem seus doces produzidos dentro das normas sanitárias atribuídas pela fiscalização. Fez adaptações e mudanças exigidas, mas disse estar cansada, parando com a produção:

Já vieram muitas pessoas aqui. Não posso secar a fruta no sol. Tive que trocar os tachos de cobre pelo de inox, gastei o que eu não tinha e a fiscalização está sempre em cima. Para produzir tem que contratar extra e fazer dois, três dias de doces para não deixar os fregueses na mão. (N., 2021)

As adaptações exigidas, mesmo quando realizadas, não parecem ser suficientes aos olhos da legislação que, a cada visita, solicita mais mudanças que implica em investimento financeiro. Esse excesso acaba desmotivando o doceiro, dificultando o segmento de produção, colocando em risco a tradição doceira. Desabafa a extensionista da Emater:

Eu vejo uma dificuldade muito grande, porque se for mesmo seguir a legislação, inviabiliza, a não ser que houvesse um programa, que também não é de descartar. Um programa estadual ou municipal, que viabilizasse esses espaços de produção dentro do que a legislação exige. Mas eu não vejo isso se moldando. Então eu ainda vejo um problema. Eu acho que durante algum tempo as coisas vão permanecer como estão. Quem conseguir... (LOBO, 2022)

Os esforços que vêm sendo realizados pela municipalidade e parceiros sem resultados concretos preocupam Angélica “porque até agora, sendo muito novo esse título, a gente não conseguiu atingir o que a gente queria, que é um despertar maior das famílias para essa legalização” (BOETTGE, 2022). Esperançosa, lista as instituições e profissionais disponíveis no município que têm ações voltadas para orientar e apoiar os produtores.

A gente tem uma secretaria de desenvolvimento rural, que tem um veterinário que pode ajudar essa formalização, a Emater que é super mega parceira nessa construção, visita o produtor, conversa, apresenta a ele que não tem que ter muitos gastos, tem que ter um mínimo, que a legislação exige, que são as boas práticas, fazendo um doce bem apresentado, boa higiene, mas não precisa dispor de muito recurso para essa formalização. (BOETTGE, 2022)

Apesar desses serviços disponíveis, diz sentir-se impotente devido à informalidade das doceiras e de “não conseguir atingir o maior número de produtores com uma formalização que possa de fato vender seu doce sem estar se escondendo” (BOETTGE, 2022). Confidencia, parecendo refletir, que se entristece quando começam a planejar as festas:

Quando a gente faz uma festa, envolvendo a associação de turismo - a gente faz três festas no ano - tu tem que tá escolhendo qual produtor que vem, se ele está formalizado, se ele não está formalizado. Se ele tem MEI²¹, que tipo de alvará ele tem. Então, a gente acaba que ao mesmo tempo que te incentiva, que a gente criou uma feira para isso, para a venda dos produtos, tu tem que estar privando alguém de participar, de apresentar o seu sabor. Isso é uma coisa que me angustia muito. (BOETTGE, 2022)

Com a intenção de buscar informações técnicas em relação às exigências por parte da vigilância sanitária relatadas pelos entrevistados, conversamos com a Sra. Márcia Gularte. Professora do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos (CCQFA) da UFPel, coordena, entre outros, o projeto de extensão e pesquisa junto às doceiras, na Associação das Doceiras de Pelotas. Deixa claro que tem “bastante relação com essas doceiras” e que, ao iniciar o projeto, a indicação de procedência dos doces já havia sido concedida pelo Iphan, “eu continuei esse trabalho nessa área, mais de controle de qualidade dos alimentos” (GULARTE, 2022):

Eu sou do conselho regulador dos doces finos tradicionais de Pelotas. São cinco pessoas. Eu represento a UFPel, tem uma pessoa da Embrapa e três doceiras e esse conselho regulador, justamente age no auxílio de conservação e proteção da manutenção desses doces que são patrimonializados. (GULARTE, 2022)

Além das adequações na estrutura física do espaço destinado à produção do doce, os utensílios básicos e tradicionais são os fatores que se sobressaem nas falas dos doceiros. Cibeles relata que na ocasião que representantes do Iphan visitaram sua propriedade falou-lhes sobre “a questão da pá de madeira. Eles disseram que pode soltar pedaço de madeira. Eu disse que prefiro comer um pedaço de madeira do que comer plástico”. Explicou que na prática, “a pá de plástico para mexer doce não dá. Ela não aguenta o calor. É muito calor do tacho, a temperatura é bem alta” (COSTA, 2021).

Sobre a proibição em relação ao uso de utensílios no preparo do doce, relatado nas entrevistas pelos produtores, Márcia mostra-se conhecedora da herança étnica do doce trazida pelos pomeranos, alemães e italianos, “todos eram feitos no tacho de cobre”. Entretanto, afirma que “foram feitos vários levantamentos e detecção de algumas doenças atreladas ao consumo de

²¹ Microempreendedor Individual (MEI), figura jurídica do Brasil. Pessoa que trabalha por conta própria e que se legaliza como pequeno empresário. Outras informações: <<https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>>.

cobre” (GULARTE, 2022) que desencadeou resoluções²² emitidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), vinculada ao Ministério da Saúde do Brasil.



Figura 23 - Tacho de cobre, sobre fogão, e pá de madeira usados no preparo dos doces.
Fonte: autora, 2021.

Informa que a última resolução declara que o cobre, entre outros metais, pode ser usado se revestido integralmente por uma camada de ouro, prata, níquel ou estanho e “permite o uso de equipamento de cobre sem esses revestimentos para elaboração de alimentos de interesse a nível industrial ou artesanal, desde que, a autoridade sanitária competente local demonstre sua função tecnológica e o uso permitido” (GULARTE, 2022). Explica, ainda, que a proibição do uso do tacho se dá em razão dos efeitos colaterais que o excesso de cobre pode ocorrer no organismo, devido ao consumo excessivo de alimentos contaminados por esse metal:

O cobre a gente sabe que é metabolizado no fígado, mas o fígado não consegue metabolizar altas concentrações. Quando é em baixas concentrações aí a gente consegue excretar normalmente do organismo, inclusive, às vezes, a gente tem alguma diarreia, vômito e nem sabe por quê. Pode ser uma contaminação por cobre. Quando o fígado não consegue metabolizar tudo, ocorre um acúmulo no organismo e esse acúmulo deriva vários efeitos colaterais. Então

²² Para saber mais sobre as resoluções, acesse: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2011/rdc0020_05_05_2011.html e http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/5284328/RDC_498_2021_.pdf/79bfe989-f482-4576-8ce2-106ddd345ac0.

pode dar demência, pode haver tremores, anomalias sanguíneas, anemias podem acontecer e não ser por problemas nutricionais e sim por toxicidade de cobre. Anomalias de urina, algumas proteinúria, problemas articulares como artrites e artrose que podem ocorrer e a gente não tem conhecimento. Então, pela segurança da população, a ANVISA nacional fez essa proteção e instituiu essa RDC aí e delegou para as ANVISA's locais, municipais, fazerem estudos e verificar na população se existe, se está ocorrendo esse risco maior para poder liberar ou não. (GULARTE, 2022)

Questionada sobre a alteração das características dos doces processados no tacho de inox em relação àqueles feitos no tacho de cobre, relatada pelos produtores durante as entrevistas, a professora explicou que “a gente tem conhecimento que os doces feitos nos tachos de cobre têm melhor sabor, mais textura, fica com mais brilho. Mas por que isso? Porque há ligações químicas entre o metal e a acidez das frutas colocadas ali. Então, isso significa que aquele doce realmente tem taxas altas de cobre” (GULARTE, 2022).

A entrevistada evidenciou, também, a insistência do uso da colher de madeira no preparo do doce por parte dos doceiros residentes no interior. Consciente do apego às tradições, esclareceu, tecnicamente, a exigência da ANVISA no uso de utensílio apropriado durante a feitura do doce:

As colheres de silicone são de material atóxico e elas não reagem a produtos de limpeza. Não afeta negativamente quando alguma substância química tenha contato com esse silicone. Então, não carrega nenhuma margem aí de contaminação para o alimento porque você consegue higienizar perfeitamente e não é poroso, não é orgânico, então realmente é atóxico. Por isso que essa legislação, teve essa conduta e realmente ela tem fundamento. (GULARTE, 2022)

Adriana Lobo esclarece que “a UFPel, foi que começou o inventário ainda 10 (dez) anos antes”, mas considera que “a Embrapa trouxe esse debate, clareou esse debate entre a tradição e essa polêmica que se vive que é da vigilância sanitária”. Sugere que não havia um entendimento por parte da população e das famílias doceiras sobre as exigências sanitárias e conclui que

a partir de um seminário que nós participamos, eu creio que ali as coisas se clarearam. Isso é um problema que não é só do Morro Redondo. É um problema que está no Brasil inteiro e a gente precisa mudar uma lei que é federal, se não a gente não vai avançar. (LOBO, 2022)

Contudo, as normas estabelecidas pela fiscalização, as constantes visitas dos fiscais e o medo que causam nos entrevistados, influenciam diretamente na comercialização dos seus doces.

3.2 A comercialização do doce e o descaso com a tradição

Como visto anteriormente, a prática de fazer doce de tacho, pelas famílias que se instalaram na Serra dos Tapes, era uma maneira de aproveitar as frutas produzidas em excesso. Inicialmente, para o consumo familiar, passando a ser comercializado nas cidades vizinhas e, conseqüentemente, colaborando com a renda familiar. O hábito de conservar a fruta se mantém ao longo dos anos, atravessando gerações, confirmado pela extensionista da Emater:

O doce, chovendo no molhado, é uma forma de conservação da fruta e de outros vegetais, no momento que ela produz e não vai produzir mais. Então na verdade as famílias faziam isso, e a grande maioria não era visando à venda em si, era visando ter a fruta durante todo ano né. É uma forma de conservação, seja ela cristalizada, em pedaços, em calda. Então isso é muito importante. (LOBO, 2022)

Durante as entrevistas, tivemos relatos de casos em que os doces, produzidos para o consumo familiar, continuam desempenhando esse papel de contribuir na renda familiar. Dóris Beatriz, por exemplo, conta que iniciou fazendo os doces para consumo em casa e presenteava a filha com alguns potes. Sua filha oferecia os doces aos colegas de trabalho, no intervalo para o café: “assim que experimentaram já começaram a fazer as encomendas, aí eu fui fazendo. Depois apareceu o Roteiro Morro de Amores. Eu vendo também no restaurante que eu trabalho” (ROSLER, 2021).

Durante a entrevista na fábrica da família Costa, solicitamos autorização para fotografar os doces Vô Jordão. Prontamente, Cíntia colocou sobre a mesa de inox alguns doces acomodados em bandejas e outros em embalagens mais elaboradas (Figura 24). Em seguida, trouxe luzes coloridas para iluminar os doces que seriam fotografados. Admiradas com tanta dedicação e criatividade, Cíntia, orgulhosa da filha, logo explicou que “a Cintia confeccionou essas duas caixas de luz para iluminar os doces para fazer fotos e divulgar os produtos na rede social” (COSTA, 2021).

Os doces Vô Jordão não têm rótulo com sua identificação ou com qualquer informação do produto. São conhecidos na região pela sua embalagem, textura e aparência. É possível encontrá-los no comércio local, em algumas festas na cidade e até em feiras livres, porém, mesmo com toda dedicação e criatividade, a família relata as dificuldades para comercializarem seus produtos:

As vendas também não são tão boas porque a gente não pode fazer divulgação. Não pode expor: Ah vou colocar na internet, fazer grandes propagandas porque [pausa] eu, agora, com a pandemia, estou fazendo, mas não posso dar muita ênfase. Fico com medo. Faço sem o nosso nome, só doces cristalizados, para não expor. A gente queria fazer aquele trabalho com Doces do Vô Jordão que todo mundo conhece (COSTA, 2021).

Cibele comenta que a filha se esforça para promovê-los nas redes sociais sem expor a marca, no ímpeto de vender o produto: “esses dias eu vendi para Minas Gerais. Me encontrou no Instagram que é super pequeno, nem sei se tem 100 seguidores. Me chamou e eu mandei lá para Minas Gerais” (COSTA, 2021). A mãe ainda comenta alegre: “ela coloca às vezes, faz marketing ali sem nome de ninguém e as pessoas comentam: Ah! a melhor marmelada é o seu Jordão que faz! (risos)” (COSTA, 2021). Cíntia completa a fala de sua mãe com o comentário postado pela cliente: “Eu não sei quantos anos eu trabalhei lá no seu Jordão! (risos)”.



Figura 24 - Doces Vô Jordão: família Costa.
Fonte: Rayza Roveda, 2021.

Apesar da frustração, por não poder divulgar a marca e evidenciar todo o potencial de sua produção, com medo da fiscalização, demonstram orgulho de os doces serem reconhecidos, não pela marca, mas por sua especificidade.

Em décadas passadas, os doces de Morro Redondo eram vendidos em cidades turísticas da Serra gaúcha, como relata o Secretário de Desenvolvimento Rural, retribuindo essa visibilidade à estrutura e volume de produção:

Lembro que, na década de 90, faz alguns anos, bem no centro da região do vale dos vinhedos, tem uma queijaria. O queijo é o foco principal, mas vende vários outros produtos. Encontrei, naquele empreendimento, as bandejinhas de figo cristalizado aqui de Morro Redondo. lá na serra gaúcha e isso hoje não tem mais. Mas chegou até lá o produto aqui do Morro Redondo, o doce feito aqui. O valor que teve, a expressão que teve o doce da pequena indústria. Quando se fala em Bertoldi, Simmons, essas outras empresas vão longe, porque tem uma estrutura muito bem construída de trabalho, eles têm volume. Mas a pequena agroindústria já foi longe também. (MARTINS, 2022)

Aos olhos da municipalidade, o reconhecimento da tradição doceira, como PCI, “é uma ferramenta essencial para o aumento da economia” (BOETTGE, 2022). Segundo o Prefeito, a Secretaria de Desenvolvimento Rural, em parceria com a Coordenação de Turismo e o Museu de MR, são os responsáveis pelas ações que vêm sendo desenvolvidas para preservação da tradição.

O Prefeito lembra que, além do doce, as paisagens também são atrações importantes para movimentar o turismo e a economia da cidade, “se tu pegar a própria produção do pêssego, mostrar uma árvore florida, é muito bonito, tem tudo a ver a questão do doce com o turismo” (BRIZOLARA, R., 2022). Destaca, ainda, a participação de produtores em feiras, afirmando ser outro canal de venda e divulgação dos doces e da cidade:

Se tu pegar o João de Barro, mesmo. Eu estava na Expointer esse final de semana, eles estavam lá, maravilhados, vendendo tudo. Eles têm lá o doce de leite, derivado do leite. Eles têm duas empresas e legalizaram as duas. Uma do leite que é o doce de leite, produto de origem animal e tem a de origem vegetal, que aí eles fazem tudo que é tipo de doce. Então estão lá em exposição. Esse é um exemplo típico de pessoas novas, não são pessoas antigas, moram a pouco tempo em MR, não são dos antigos, e estão praticando essa coisa do doce. Esse é um exemplo claro de que nós podemos resgatar isso. E o turismo o que é, é a venda do produto, reconhecimento do município. (BRIZOLARA, R., 2022)

A senhora Maria Helena produz chimias de diferentes variedades de frutas, figos cristalizados e outros doces derivados do leite, como o doce de leite. Sua marca, João de Barro, é presença garantida nas feiras locais,

regionais, estaduais e até em feiras internacionais como a Expointer²³ (Figura 25). Além dessas feiras, seus produtos podem ser encontrados em diferentes pontos de vendas da região sul do estado do RS.



Figura 25 - David e Maria Helena (João de Barro) na Expofeira de Pelotas - Setor da agricultura familiar.

Fonte: Autora, 2021.

O chefe do executivo vê no turismo o meio de promover o doce e, assim, preservar a tradição:

Dá para ver quando tem a festa do doce, que ainda é muito amadora como a gente faz, mas quanto público traz e as pessoas vêm para buscar esse produto. Então é uma forma das pessoas terem uma receita também. Isso tudo mexe com a questão do próprio turismo. As pessoas veem no município para visitar ou para ficar em uma pousada, eles querem levar um produto, e o doce é uma coisa que hoje nós podemos alavancar essa coisa do doce que está meio parada, aumentando isso é uma fonte de receita para essas pessoas. (BRIZOLARA, R., 2022)

O diretor de turismo, Pedro Vieira, tem colaborado com a gestão do roteiro turístico Morro de Amores como municipalidade e, também, como empresário. Segundo o entrevistado, atualmente, contempla 36 (trinta e seis) empreendimentos aptos a trabalhar no segmento do turismo, oferecendo uma vivência rural diversificada. Explica que, além do roteiro, há uma associação organizada pelo terceiro setor, ou seja, “empresários locais e pessoas que fomentam e somam esforços para divulgar o turismo local” (VIEIRA, 2022) e, com isso, vender os seus produtos e serviços em feiras, festas e eventos

²³ Mais informações, acesse: <<https://www.expointer.rs.gov.br/inicial>>.

realizados na cidade. O gestor informou que há participação das doceiras tanto no roteiro como na associação. Explicou:

Trabalham nessa área, a dona Solange, que é uma empreendedora mesmo, que tem o saber-fazer do Negrinho do Pastoreio, [...] o Café Paiol, que eu acredito que também a gente pode enaltecer a questão doceira da rapadurinha famosa da dona Jurema, que também não deixa de ser um saber desses doces coloniais. A gente tem depois, como eu mencionei o Negrinho do Pastoreio que tem a dona Solange que ainda conserva uma fabriqueta com os doces coloniais e o feitiço que ela também evidencia, muitas vezes, quando ela recebe turistas. Nós temos também uma agroindústria que é a João de Barro, que falando nisso é legalizada e, também, trabalha com doces colonial. (VIEIRA, 2022)

Os empreendimentos citados acima são classificados, pelo Sr. Pedro, como “legalizados” (VIEIRA, 2022). Entretanto, explica que os não formalizados, sem pretensão de se formalizar e aqueles que são apenas colaboradores, participam da associação que é um “braço direito do roteiro”:

Na associação nós também temos associados que são colaboradores, que não têm o empreendimento ainda, que não estão formalizadas para abrir ainda, mas que também ajudam a fomentar o turismo e que também trabalham dentro da associação. A gente também tem colaboradores. Nós temos a família dos Doces Jordão. Então hoje, os empreendimentos que nós temos, que têm mais esse saber fazer o doceiro embutido, são esses nomes que eu mencionei aqui, mas vários outros empreendimentos também, ou vendem, ou tentam trabalhar agregando valor dessa marca do doce colonial. (VIEIRA, 2022)

A Vice-prefeita, também sócia e colaboradora de uma agência de turismo receptivo na cidade, afirma que desenvolver o turismo é o objetivo de todos os municípios e destaca o doce como o carro chefe de Morro Redondo. Defende que o turismo “daria um outro destaque para os moradores, tanto da área urbana quanto na colônia, uma vez que isso sempre aumenta a renda familiar”. Continua sua narrativa defendendo que as famílias “não precisam viver somente da fabricação do doce”. Justifica, ainda, que o doce “agrega valor em outras receitas que a família tem, pode ser uma leitaria, uma produção de milho” (BOETTGE, 2022).



Figura 26 - Quatro gerações da família Rosler na Feira do Artesanato e dos Produtos coloniais de Morro Redondo. Da direita para esquerda: Miriam, Beatriz, Zilda e Dóris Beatriz.
Fonte: Autora, 2022.

Ainda sobre turismo como uma possibilidade de divulgação, promoção e comercialização da tradição doceira, a Vice-prefeita confirma que para participar do roteiro turístico é preciso ter o registro ou alvará de funcionamento: “quando é para visitação — um café, um almoço, ou seja, até uma trilha que vai servir uma bolachinha — esses a gente está buscando a legalidade junto a prefeitura. A maioria não tinha. Os hotéis e pousadas têm” (BOETTGE, 2022).



Figura 27 - Doces coloniais de Morro Redondo expostos para venda no Mercado Público de Pelotas.

Fonte: Autora, 2021.

Essa dinâmica entre a produção e a promoção dos doces tradicionais, que acabam prejudicando a continuidade da tradição doceira, foi observada pelo pesquisador Fábio Vergara durante a aplicação do INRC das tradições doceiras. Ele relata tais dificuldades na entrevista concedida ao museu do doce:

Os produtores sempre relatam suas dificuldades de adaptação constante, que dificulta a regularização de suas atividades, pelo alto custo financeiro, e que prejudica a preservação de modos tradicionais de saber fazer. Salta aos olhos a inexistência de um diálogo proativo entre os diferentes entes estatais, responsáveis uns pela cultura, turismo e tradições, outros pela regularização econômica, questões sanitárias e ambientais. Resultado disso, alguns produtores são lançados em uma indesejável clandestinidade ou abandonam sua produção herdada de gerações anteriores. (VERGARA, entrevista concedida ao Museu do Doce/UFPel, entrevistador: Roberto Heiden)

O pesquisador, de forma poética, dá destaque ao processo assistido durante a pesquisa nas propriedades das famílias, que influenciaram diretamente na estrutura e na atividade tradicional fabril, na comercialização do produto e nas paisagens:

Os varais sobre os quais secavam os doces desidratados ao sol, acomodados sobre tabuleiros e cobertos por tules, que marcaram por

muitas décadas e gerações a rotina da produção da passa de pêssego e da marmelada branca, que no passado fizeram a fama dos doces de Pelotas, repentinamente desapareceram da paisagem, pois o olhar burocrático impôs a substituição destas pelas estufas – e a secagem em estufa nunca proporciona a mesma textura na casquinha destes doces. Ao mesmo tempo, uma incrível beleza foi subtraída ao nosso olhar. (VERGARA, entrevista concedida ao Museu do Doce/UFPel, entrevistador: Roberto Heiden)

Atribui as mudanças de comportamento das famílias e da tradição à imposição dos órgãos fiscalizadores oriunda das regras sanitárias:

Mas este choque entre tradição e tecnologia se deu também na interdição do uso dos tachos de cobre, apesar de que em outras regiões do país não se verifica esta mesma ação dos órgãos oficiais na proibição do uso deste recipiente, que é, contudo, indispensável para se alcançar o ponto correto para alguns doces, como a marmelada branca. (VERGARA, entrevista concedida ao Museu do Doce/UFPel, entrevistador: Roberto Heiden)

Ao ser questionada sobre a impossibilidade da participação das famílias que produzem o doce tradicional, sem registro, nas festas do município, Angélica faz uma comparação do pequeno produtor com as indústrias da cidade, em relação ao investimento e às vendas “imagina um doceiro ter que preparar tudo isso para de repente ir ali e vender três ou quatro potinhos ou sair de porta em porta para vender”. Sustenta sua fala preocupada com aquele sujeito que, mesmo sem ter grandes produções, a partir da feitura do doce, tem a garantia de uma renda extra que colabora na educação dos filhos:

Então o nosso pedido quanto prefeitura e instituição, é esse olhar para o caseiro, que é o nosso doce colonial. Para não se perder, porque acaba que muitas mulheres conseguem, com a produção do seu doce, na venda no final de semana, elas conseguem ajudar o filho na universidade durante a semana. Isso a gente tem vários relatos, ou ajudar até num curso profissionalizante, enfim. Então são coisas que a gente sabe que dá um resultado financeiro muito legal para família e sem falar daquela emoção de fazer aquele doce, lembrar que foi a tia, ou avó, ou a sogra que ensinou. Tem todo um olhar familiar do saber. (BOETTGE, 2022)

As narrativas apresentadas, durante as entrevistas, das ações de salvaguarda que influenciam na transmissão, na cadeia produtiva, na divulgação e na comercialização da tradição e dos doces tradicionais, nos encaminha à próxima categoria que trata das ações afirmativas e de reconhecimento que vem sendo desenvolvida na cidade.

3.3 Ações da comunidade para salvaguarda da tradição

O despertar da comunidade de Morro Redondo para a tradição doceira da cidade se deu por acaso. Segundo o gestor de turismo, Pedro Vieira (2022), o plano de ação da secretaria sempre foi criar um turismo autêntico, “a gente não quer inventar o turismo”.

Tudo começou quando, em reunião, foi pensado realizar uma festa onde fosse possível evidenciar a cidade de Morro Redondo e suas particularidades gastronômicas e naturais. Criou-se a Feira do Artesanato e Produto Colonial, alusiva à Páscoa: “a festa foi em abril, foi um sucesso. Ninguém nunca tinha trabalhado como promotor de eventos. Foi uma união de várias pessoas que deu certo” (VIEIRA, 2022).

Animados e motivados com o resultado da festa, a associação de turismo ATEMORE e os idealizadores do Roteiro Morro de Amores, com o poder público, decidiram planejar mais um evento e tiveram outra ideia “nós estamos em uma região doceira e se Pelotas tem esses doces finos, nós temos os doces coloniais. Vamos fazer uma festa do doce colonial! Todos concordaram, só que a gente nem sabia do que tinha por trás” (VIEIRA, 2022).



Figura 28 - Caroço de marmelo (esquerda) e pêsseso seco (direita) – produtos comercializados na Festa do doce em Morro Redondo.

Fonte: Autora, 2022.



Figura 29 - Frutas cristalizadas (acima), origone (abaixo à esquerda) e figo cristalizado (direita) – produtos comercializados na Festa do doce em Morro Redondo.

Fonte: Autora, 2022.

Com a divulgação da ideia nos grupos, logo, um pesquisador e antropólogo, morador da colônia Santo Amor, que participou do INRC da tradição doceira, marcou uma reunião com o Sr. Pedro e a Vice-prefeita Angélica. Na ocasião, o antropólogo explicou sobre o inventário que havia sido realizado e o processo de registro e reconhecimento da tradição doceira de Pelotas e da Antiga Pelotas como PCI: “lembro bem que a gente saiu de lá e a Angélica, perplexa disse assim: bah! Olha só, a gente deu uma cartada muito certa!” (VIEIRA, 2022).

Segundo Pedro, foi justamente nessa época que o turismo começou despontar na cidade. Esse sucesso vem sendo atribuído por ele pelo fato de promoverem o que há na cidade, o que faz parte da cultura e da tradição dos moradores:

Primeiramente foi só para evidenciar uma festa do doce colonial. A gente nem sabia que tinha esse registro, que aqui era a Antiga Pelotas e que ia ter um patrimônio, que ia ter isso aí do Iphan. E aí, vamos dizer que deu uma convergência de tudo que nós gostaríamos, um turismo que começa a dar certo, uma cidade que tem uma vocação turística, que tem culturas e dentro dessa cultura o doce. A gente sabe que o doce tem apelo muito forte de conquistar as pessoas, quem não gosta de comer um doce, em algum momento né, de provar um doce? (VIEIRA, 2022)

Ao conversar com a Vice-prefeita sobre a Festa do doce Colonial como espaço de promoção do doce, lembrou-se do quão importante foi o evento para

a divulgação da cidade e de sua tradição ao destacar que “o Iphan veio nos visitar e aquilo para nós foi um ganho, aquele olhar deles. Junto com o Iphan estava Emater e a Embrapa” (BOETTGE, 2022).

As ações de instituições como a Emater e a Embrapa, que auxiliam os produtores no setor técnico, administrativo e social, vêm colaborando com o desenvolvimento das agroindústrias.

Foi assim com o casal idealizador dos doces João de Barro. Logo que decidiram investir na produção de doces, por não terem experiências, procuraram a Embrapa e participaram de um Dia de Campo — evento do agronegócio com exposições de animais e produtos agrícolas. Na programação do evento, contam que assistiram uma palestra sobre agroindústria. Enfatizaram que o palestrante “falou com palavras que a gente entende, palavras claras, simples. Não tinha palavras técnicas, porque às vezes a gente se perde nas palavras e as simples a gente entende melhor” (ARMENDARIS, D., 2020). Logo, decidiram iniciar na agroindústria e contaram com a ajuda das instituições Embrapa, Emater e da prefeitura municipal, “todos deram uma força e a gente fez a agroindústria” (ARMENDARIS, D., 2020)

Essa ajuda acontece de diferentes maneiras, verbal com direcionamentos administrativos, orientações técnicas e financeira, como aponta a Vice-prefeita Angélica ao explicar de onde vem os recursos para o agronegócio:

Recurso próprio o município não tem. A única coisa que tem é quando vem do governo do estado. A Maria Helena mesmo dos doces João de Barro, ela conseguiu comprar um tacho de inox, a mesa de inox. Eu sei que o valor que era R\$9.600,00 ela pagou somente R\$800,00 em 3 anos, porque eles falam que é a fundo perdido. Geralmente vem esses recursos e a gente leva para discussão no conselho de desenvolvimento rural. É claro, às vezes a linha é padrão, não dá por causa disto, mas às vezes consegue encaixar para o turismo. Uma família conseguiu comprar um gerador, teve um outro produtor que a conseguiu para irrigação. (BOETTGA, 2022)



Figura 30 - Maria Helena na agroindústria João de Barro, financiada por projeto do governo do Estado, mexendo doce no tacho de inox com colher de polietileno.

Fonte: Raiza Rovedo, 2022.

O SAF Doceiro (Sistema agroflorestal), assim como a festa do doce colonial, surgiu em uma reunião de planejamento entre Emater e Embrapa. Segundo a extensionista da Emater, a reunião era “justamente sobre o registro do Iphan e tinha gente do IPHAN aqui. Aquilo foi um insight mesmo que veio, os dois assim: bah e se a gente pensasse em um SAF, que é um sistema agroflorestal, voltado ao doce” (LOBO, 2022).

De acordo com a Adriana, o objetivo do SAF doceiro foi buscar uma produção diversa para os produtores de doces, onde uma planta fosse contribuir com a outra, criando um microclima que possibilitasse a troca de energia, de nutrientes e de água e um ambiente ótimo de produção, trabalhando em escalas, da planta do mais baixo porte para o mais alto.

Pensando nessa questão das plantas, das frutas, nos veio essa ideia da gente trabalhar na criação do SAF doceiro. As árvores de sistema seriam as plantas de doce e embaixo dele todo esse arsenal de plantas que a agricultura familiar trabalha: amendoim, mandioca, batata, batata doce, vagem, hortaliças, essas plantas de cobertura de solo. Tudo isso! (LOBO, 2022)

A ideia do SAF foi compartilhada em uma reunião nas dependências da Emater na cidade de Morro Redondo. Entre os convidados, estavam famílias doceiras, agricultores, representantes do turismo, “havia umas 50 pessoas naquela reunião. [...] A gente fez um grande levantamento, não só das plantas de frutas, como das plantas que eram usadas para os serviços: para fazer enxada, a pá, o fogo. Era uma grande lista” (LOBO, 2022).

Com a pandemia da covid-19, o projeto SAF doceira acabou sendo interrompido provisoriamente e, com isso, alguns produtores descontinuaram o sistema. Diferentemente, Daniel Costa, dos doces Vô Jordão, já fez sua primeira colheita de marmelo ecológico, fruto escasso na região, sendo necessário comprá-lo de terceiros e até de países vizinhos, para produzirem a passa de marmelo branco.

[...] já tem algumas iniciativas também nas propriedades. O Daniel é um exemplo disso. Acho que o dele é o mais avançado, porque ele pegou a ideia, compreendeu como fazer. Já produziu muita coisa, além do que estão começando a produção e já reproduziu essas coisas que eu falei: mandioca, amendoim, batata, ervilha, verduras em geral, ele já produziu muita coisa né, então ali tem sido também um olhar que a gente tem tido para esse sistema. E já tem outras pessoas também desenvolvendo isso, nas suas propriedades, pelo menos pegando a ideia, tentando fazer alguma coisa. (LOBO, 2022)

Outro projeto desenvolvido pela Emater são as estufas desidratadoras, aquecidas à lenha, para secagem dos doces em pasta.

A gente sabe que tudo tem normas. Só que isso se manteve até o momento, até agora, como era a 50 anos atrás, com tabuleiro de madeira, tacho de cobre. O doce era secado ao sol. Só que agora como a Emater fez o projeto a gente tem a desidratadora. A gente não leva mais o doce para o sol, a gente está colocando na desidratadora. É a lenha e fica mais parecido com o sol. Para nós foi bom. Não vou dizer que não foi, porque a gente evita aquela questão da abelha, alguma poeira, a chuva, a questão de todos os dias botar pra rua, botar pra dentro...assim a gente coloca ali na desidratadora e só tira na hora que está seco. Só vira ela todos os dias. (COSTA, 2021)

Durante a entrevista, a professora Márcia Gularte confidenciou que há um projeto em andamento sendo realizado por uma representante do Iphan. A pesquisa tem como objetivo realizar análises dos doces feitos no tacho de cobre e, com isso, contribuir para este impasse ocasionado entre a tradição e a fiscalização em questão:

a gente vai ter uma amostra realizada com doce em tacho de cobre e com doce no tacho inox que eles já estão usando para realmente poder provar, o Iphan e outros exista. Eu não tenho comprovação disso né, mas a gente tem um histórico que a região dos doces tem uma alta incidência, agora eu não sei se precisar se atualmente ainda existe, mas há uns cinco ou seis anos atrás, pessoas com mal de Parkinson, Alzheimer essa era o diagnóstico e a gente não sabe se esse diagnóstico foi feito corretamente, se não eram toxicidade de cobre. Então é uma coisa que a gente sempre deixa perguntas no ar, nada se pode provar. (GULARTE, 2022)

Os grupos formados na cidade para promoverem o turismo com vistas à comercialização dos doces são citados, com mais ênfase pela municipalidade, como forma de preservar a tradição. Essa informação pode ser observada nas narrativas dos depoentes. Contudo, Cibele informou que existe um “grupo do doce que tem a ideia de transformá-lo em uma associação de doceiras”. Logo sua filha explicou que o grupo foi diminuindo a cada encontro porque as doceiras estavam parando de produzir,

não tem muitas, justamente por esse motivo. As pessoas pararam de fazer porque eram lacradas as portas. Chegavam e lacravam. Nós até o momento a gente conseguiu escapar da vigilância, não foi uma nem duas, e a gente foi denunciado e eles não nos acharam. Então, a gente tem medo. (COSTA, 2021).

A professora Márcia Gularte participa do projeto de extensão e pesquisa da Universidade Federal de Pelotas junto às doceiras, por meio da Associação das doceiras de Pelotas. Além disso, faz parte do conselho regulador voltado para o controle de qualidade desses alimentos e esclarece que o conselho é direcionado para os doces finos e para os doces coloniais, inclusive, com a possibilidade de receber o selo de indicação de procedência, visto serem patrimonializados pelo Iphan. Mas ao ser questionada se há produtores de doces coloniais associados, responde “que tem à venda doces coloniais, não sei se a produtora só deixa lá para ser vendido ou se ela está lá permanente” (GULARTE, 2022).

Lembra-se de que o selo depende muito dos produtores. São eles que optam por usar ou não o selo. Complementa: “são 14 doces finos e um que são os doces em pasta de frutas coloniais, de toda nossa região colonial” (MÁRCIA GULARTE, 2022).

Também fazem parte das ações realizadas pela comunidade, instituições e o poder público, as atividades escolares que abordam temáticas como memória, doces tradicionais e receitas em seus projetos, Mostra Literária, Caixinha de música e Feira do conhecimento. A professora Lorena, nascida em Morro Redondo, ficou órfão muito cedo e foi adotada por uma família de tradição doceira, “aprendi a arte de cozinhar com essa família” (LORENA, 2021). Atualmente aposentada, se dedica ao seu Armazém. Lá comercializa produtos de forma consignada deixados por agricultores, artesãos, doceiras, entre outros.

Quando na escola, Lorena desenvolvia vários projetos com as crianças, entre eles destaca o projeto “Saber-fazer doce colonial”. O projeto envolvia visita ao museu a fim de conhecer os utensílios usados para fazer os doces, entrevistas realizadas pelas crianças com seus responsáveis, ilustrações das famílias, das frutas e a simulação do fazer doce no tacho — com frutas plásticas, um tacho de cobre e uma colher de pau, mexiam os ingredientes para produzirem o doce. Orgulhosa, relata que esse projeto foi apresentado na cidade vizinha e em Brasília por conta da patrimonialização dos doces coloniais.



Figura 31 - Capa do relatório do projeto.

Fonte: Autora, 2022.

O Museu Histórico de Morro Redondo (MHMR), criado em 2006, é outra iniciativa de resgate à cultura e ao patrimônio local. Idealizado por um grupo de senhores, montou-se seu acervo por meio de doações solicitadas durante a programação da rádio comunitária. Desenvolvem vários projetos em parceria com a AETMORE, o Roteiro Morro de Amores, as escolas e a prefeitura, com destaque ao projeto Café com memória, momento em que as diferentes gerações se reúnem para falar sobre suas memórias regadas a café e guloseimas.

Ao olhar do Prefeito, essas ações são realizadas com a intenção de salvar a tradição doceira, uma vez que “nós temos buscado muito resgatar isso, principalmente nas escolas. Desde que saiu a salvaguarda nós temos feito através do turismo, do museu que tem umas quantas pessoas que ainda tem essa tradição” (BRIZOLARA, R., 2022).

Outras narrativas colhidas, durante as entrevistas, manifestam a preocupação da comunidade com a salvaguarda da tradição doceira. Ações como as feiras agroecológicas, o I Seminário Alusivo a Semana do Patrimônio Imaterial Doceiro de Morro Redondo; Coreografias e encenações feitas pelos membros do CTG Cancela Grande; vídeos institucionais do município e letras de músicas valorizando os doces, a tradição e as paisagens do município. Movimentos realizados pelos moradores e representados na fala da Adriane:

Mas eu vejo um grupo de pessoas extremamente dedicadas, extremamente interessadas que compreenderam o conjugar, vamos dizer assim. Então, o que eu vejo é isso, sabe, são essas pessoas botando uma energia enorme em cima, muitas vezes não sendo compreendida [...] Eu vejo as festas como uma grande riqueza. Acho as festas simplesmente fantásticas. Isso está marcando o Morro Redondo dentro da tradição e dentro do turismo. Eu acho que as duas coisas têm que caminhar juntas, esse é o grande esforço (LOBO, 2022).

A extensionista, ao relatar as experiências junto à comunidade em busca de ações de salvaguarda das tradições doceiras, entende que “tem um grupo que compreendeu a joia que é tudo isso, mas eles gastam, nós gastamos, muita energia e às vezes não conseguimos sensibilizar e demonstrar para as pessoas”. Esperançosa, declara que, apesar de tudo vê que, “assim, todo o trabalho que se pensa é salvaguarda” (LOBO, 2022).

Considerações finais

Ressalta-se que, ao dar início a este estudo, foi essencial entender o processo de salvaguarda que vem sendo adotado por governos e suas comunidades que têm seus Tesouros humanos vivos reconhecidos como patrimônio e, por esse motivo, devem por ele zelar. A intenção foi identificar as ações adotadas por esses Estados que garantem a ampliação, a visibilidade social e a promoção dos seus THV, incentivando a sua transmissão e a salvaguarda, de maneira a promovê-los e protegê-los, além de certificar-se como este detentor do saber é destacado na sua importância efetiva, visto que, sem ele a tradição desaparece.

Durante a pesquisa, averiguou-se que nos países da Europa, sobretudo Portugal, aponta para uma valorização do vetor humano, com evidente destaque, que se fosse aplicada no caso de Morro Redondo poderia resultar em bom encaminhamento de muitos conflitos, alguns dos quais já identificados no INRC. Assim, ao estudar esse tesouro humano, revela-se um caminho possível para equalizar soluções a problemas que se intensificam, ao invés de se diluírem com o tempo.

A tradição doceira de Morro Redondo, enquanto patrimônio imaterial, é uma herança preservada nas famílias doceiras pelos seus antepassados e é por meio dela ou com ela que se constituíram as relações com o local de origem, o grupo familiar e a comunidade onde vivem. Esse costume é evocador de memórias e de identidade daqueles sujeitos. Desperta lembranças presentes nas recordações, que provocam diferentes sentimentos de valorização dessa cultura, do mesmo modo que “o patrimônio cultural faz parte da vida das pessoas de uma maneira tão profunda que, algumas vezes, elas não conseguem nem mesmo dizer o quanto ele é importante e por quê. Mas caso elas o perdessem, sentiriam sua falta” (IPHAN, 2013a, p. 5).

As narrativas e as lembranças memoradas durante a pesquisa potencializam a compreensão do quanto esses atores valorizam a apropriação deste saber-fazer, seja pelo simples prazer em mexer o tacho e produzir doces para consumo familiar, narrando histórias e memórias, seja para agregar valor à renda familiar. Aquele momento em família ao colher a fruta, descascá-la e processá-la nos utensílios usados por gerações “são fatos, atividades e objetos

que mobilizam a gente mais próxima e que reaproximam os que estão longe, para que se reviva o sentimento de participar e de pertencer a um grupo, de possuir um lugar” (IPHAN, 2000, p. 8).

Estar junto e vivenciar, mesmo que por instantes — no momento das entrevistas —, o dia a dia do produtor de doce em seu ambiente de trabalho familiar possibilitou perceber a existência de conflitos entre os atores articulados nesse processo. Esses conflitos transitam entre a tradição, a vigilância sanitária, a comercialização e as ações classificadas, pela municipalidade, como salvaguarda.

Como verificação deste saber-fazer e diante da revisão teórica e bibliográfica apresentadas nos capítulos anteriores, a investigação teve como possível desdobramento potencializar as ações que poderão valorizar a cultura local por meio da transmissão e promoção desse saber-fazer, protegendo o THV e a tradição reconhecida como PCI Nacional, visto que um dos objetivos desta pesquisa foi o de verificar o exercício da prática da tradição doceira na comunidade rural da cidade de Morro Redondo.

As averiguações são entendimentos percebidos no decorrer desta pesquisa, pois, a partir da análise das entrevistas à luz da vivência de campo e das teorias, foi possível responder as indagações que a orientaram (1) sobre quem são os detentores do saber-fazer da tradição doceira de Morro Redondo, antiga Pelotas, (2) e se esses detentores, ao se identificarem como tal, manifestam seu interesse em dar continuidade à tradição. Para chegar a uma conclusão, foi preciso transitar por relatos dos sujeitos envolvidos nesse processo de transmissão e de salvaguarda desse bem.

Iniciou-se pela busca de famílias que não somente da área central e das colônias Santo Amor e Açoita Cavalo — já verificado pelo INRC —, mas em outras colônias, pelo fato de se ter maior concentração populacional na área rural da cidade. Observou-se que existem outras localidades, como a Colônia São Domingos, por exemplo, onde famílias preservam a feitura do doce de maneira tradicional, no fogão aquecido com lenha, em tachos de cobre, usando a pá de madeira para mexê-lo, com um detalhe: sem queimar-se. São doces fabricados artesanalmente tanto para consumo familiar como para serem vendidos aos turistas, em período de feiras, sem a pretensão de formalizar a produção.

Não obstante, atualmente, os mesmos doces que promoveram a tradição como PCI estão presentes na tímida produção das famílias Costa, Cruz e Cardoso. “Tímida” pelo fato dessas mostrarem-se receosas a darem continuidade ao fabrico do doce em suas propriedades. Percebe-se que o temor relatado se dá pelas constantes visitas de fiscais da vigilância sanitária, exigindo adaptações e modificações no modo de fazer o doce, bem como na proibição do uso dos utensílios tradicionais, provocando nas famílias a incerteza em prosseguir com a tradição da qual tanto se orgulham.

Outro fator verificado é a falta de ações e programas por parte do Estado que assegurem essa prática, garantindo o bem-estar destes detentores e o direito de manterem a tradição. Situações estas narradas, também, pela municipalidade durante as entrevistas.

Tais preocupações se somam ao recorrente êxodo rural das gerações mais novas. Segundo a Unesco, “as tradições correm o risco de desaparecer devido à diminuição do número de praticantes, crescente desinteresse dos jovens e da falta de recursos” (UNESCO, s/d, p. 2). As narrativas afirmam que muitos jovens motivados por seus pais abandonam a vida no campo em busca de melhores condições de vida e formação acadêmica em cidades vizinhas, uma vez que, em um raio relativamente grande, há ofertas de universidades e cursos profissionalizantes. Em termos populacionais, a oferta de formação superior gratuita é grande comparada a outras regiões do Estado e, sobretudo, do Brasil. Logo, o que parece ser uma vantagem para a manutenção dos jovens na área rural também passa a ser um dilema.

Ainda que presente nas histórias das famílias entrevistadas, com destaque às famílias Scheer, Costa e Brizolara, as novas gerações, além do orgulho por morar no campo, veem na agricultura familiar perspectivas de crescimento, apontando a evolução de cooperativas e associações como um importante meio incentivador desse desenvolvimento, como relataram Cibele e Márcia Scheer durante a entrevista. Porém, argumentam que sem o apoio dos gestores públicos, das instituições envolvidas com a patrimonialização, o produtor não tem forças para mudar esse quadro, pois, do mesmo modo que há uma fiscalização para mantê-lo, as políticas de apoio são escassas.

Sabe-se que entre as formas utilizadas para promover a preservação

dos bens culturais no Brasil estão a identificação, o registro e a salvaguarda (IPHAN, 2012). Entende-se que, com a identificação e o registro dessa tradição, cabe aos órgãos públicos, em parceria com as instituições, à comunidade e às famílias doceiras promoverem ações que visem salvaguardar esse PCI. Por meio das narrativas dos entrevistados, compreende-se que o município e as representações da comunidade realizam festas, feiras, eventos escolares entre outras atividades em que o doce tenha destaque em sua programação. Como também, observa-se que, apesar de todos os esforços, existem os problemas já conhecidos enfrentados pelos produtores.

As narrativas levam a ações isoladas, segmentadas conforme as funções da municipalidade. Diante disso, ciente de que somar esforços é um dos caminhos a ser seguido, a vice-prefeita revela:

Na verdade, eu acho que poderia estar sendo feito mais. Eu acho que as instituições tinham que estar mais ligadas. Prefeitura, Emater, escolas, secretaria de turismo, secretaria de cultura. Eu acho que ainda a gente teria que ter uma vez a cada dois meses um mês só para pensar no nosso saber doceiro, com todos. Vejo muitas ações isoladas, sem resultados efetivos. (BOETTGA, 2022)

Para haver a continuidade do saber-fazer de uma tradição, entende-se que ela deve ser transmitida de geração em geração. Há várias ações sugeridas pela UNESCO e pelo IPHAN para que haja esse movimento e uma delas é feita por meio da educação formal e informal. Na narrativa dos representantes do executivo de Morro Redondo, do secretário de educação e da professora Lorena, atividades desenvolvidas tanto na rede municipal, no museu da cidade, no CTG como em seminários têm sido um pilar para que a tradição seja mantida. Contudo, são atividades isoladas, sem a participação daquele que detém o saber.

O secretário da agricultura atribui ao turismo e ao comércio a responsabilidade de salvaguardar a tradição. O mesmo discurso vê-se na fala do gestor de turismo ao classificar as festas, as feiras, o turismo em desenvolvimento como ações de salvaguarda. Esses eventos limitam, conseqüentemente, a participação dos produtores que têm seus doces produzidos de forma tradicional já que, portanto, não possuem registro ou a liberação da vigilância para comercializá-los. Nesse caso, entende-se que há um desconhecimento do que, efetivamente, é salvaguardar; uma vez que, para participar desses eventos, o produtor deve estar legalizado. A rede pública de

ensino, por sua vez, desenvolve projetos escolares com seus alunos envoltos ao tema tradição doceira, porém não aproxima da comunidade escolar o detentor do saber — isto é, aquele que produz o doce e pode transmitir seus conhecimentos.

Já nas falas dos produtores sobre a tradição doceira como patrimônio imaterial, percebe-se que há um entendimento desse bem como cultura e, sobretudo como identidade daqueles atores que, mesmo enfraquecida à espera de políticas públicas, se mostram presentes no âmbito familiar. Destaca-se um excerto de uma das entrevistas que ilustra como é percebido esse movimento:

Eu vejo que o município, vamos falar dos gestores, ainda não compreenderam, ainda não entenderam a dimensão disso. Então tudo tem que ser muito chagueado, como diz o gaúcho, muito conversado. Tudo tem que ir pelas beiradas. Então, devia ser, talvez, o grande trabalho da gestão, de juntar tudo, porque isso é desenvolvimento rural, e desenvolvimento urbano, gera emprego, gera divisas. (LOBO, 2022)

Logo, entende-se que os Tesouros Humanos Vivos existem tanto quanto a tradição. Tudo é muito real, tão real quanto a falta de diálogo entre os grupos que estão envolvidos nesse processo, além da falta de coerência destas pessoas com as suas crenças quando se contradizem por suas falas e pelo entendimento entre o que é o patrimônio das pessoas e o patrimônio da cidade, dos interesses no turismo e não propriamente na sustentabilidade das famílias doceiras. Há pontos cruciais que vão surgindo nas entrevistas e que revelam um cenário de resistências que, mesmo adormecidas, estão causando ranhuras irreversíveis, como o desânimo e a própria descrença no patrimônio como uma instituição.

Avalia-se que, nesse cenário, as ações coletivas das práticas que se caracterizam como referência da memória coletiva e da identidade desse grupo devem ser pensadas para que sejam fortalecidas e a tradição difundida na cidade e fora dela. Assim, evidencia-se que este estudo venha a ser um marco dentro desse movimento a ser percebido e indicado pela comunidade de Morro Redondo, mediante proposições que possam vir a auxiliar e proteger esse bem.

Entre elas, ações já realizadas e disponíveis para serem divulgadas, como o vídeo vinculado a esta pesquisa e produzido por meio de material

coletado nas entrevistas e visitas realizadas, intitulado “Famílias de tradição doceira de Morro Redondo”²⁴.

Como dito, o vídeo traz imagens e depoimentos de produtores de doces tradicionais intercalados com a leitura de um poema que, assim como suas falas, registram como aprenderam, quem ensinou, como fazem e, também, a insistência pela continuidade e o amor por essa tradição. As vozes registram as preocupações e esperanças de que a tradição seja protegida e salvaguardada. Também, em fase de conclusão, há a construção de um catálogo virtual das famílias doceiras o qual, em breve, será lançado. Faz-se, ainda, sugerir demais ações em nível municipal e estadual, de criação de políticas públicas efetivas de proteção deste bem e o reconhecimento destes detentores do saber-fazer da tradição do doce colonial, elegendo-os como THV, garantindo a transmissão para, com isso, manter viva a identidade daquele grupo.

Por fim, usa-se aqui como espécie de “porta-voz” a fala sobre a transmissão do saber-fazer proferida por Sra. Cibeles ao relatar que há pessoas que fazem doces, mas não os tradicionais — origones, passas de pêssego, marmelo e goiaba. E deixa em aberto, como forma de convite, o que muito representa o movimento de passar adiante o conhecimento como ação validada nos textos do Iphan: “Quem sabe querem aprender a fazer...eu até me disponho a ensinar porque a gente não vai viver para sempre né?” (COSTA, 2022).

²⁴ Assista ao vídeo em <<https://youtu.be/DPI-8DACQjQ>>.

Referências Bibliográficas

ABREU, Regina. “Tesouros Humanos Vivos” ou quando as pessoas transformam-se em patrimônio cultural – notas sobre a experiência francesa de distinção do “Mestres da Arte”. In: ABREU, Regina e CHAGAS, Mário (Org.).

Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009. p.83 a 96.

ALAGOAS. Governo do Estado. Secretaria da Cultura. PE, 2004. **Lei nº 7.172, de 30 de junho de 2010**. Instituiu, no âmbito da administração pública estadual, o registro do patrimônio vivo do estado de Alagoas – RPV/AL. Disponível em: <<http://www.cultura.al.gov.br/politicas-e-acoes/registro-do-patrimonio-vivo>>. Acesso em: 18 de fev. de 2022.

APF - ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE FALCOARIA. **Falconaria**: uma forma de caça natural, reconhecida como patrimônio cultural imaterial pela UNESCO. Portugal, c 2022. Disponível em: <<https://apfalcoaria.org/>>. Acesso em: 17 de fev. de 2022.

BAHIA. Assembléia Legislativa. **Lei Ordinária. BA, [2005]. Lei nº 8899 de 18 de dezembro de 2003**. Institui o registro dos mestres dos saberes e fazeres do estado da Bahia e dá outras providências. Disponível em: <<https://leisestaduais.com.br/ba/lei-ordinaria-n-8899-2003-bahia-institui-o-registro-dos-mestres-dos-saberes-e-fazeres-do-estado-da-bahia-e-da-outras-providencias>>. Acesso em: 18 de fev. de 2022.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BRASIL. Ministério da Cultura. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Tradições **Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas (RS)**. s.d. Disponível em: <<https://www.gov.br/iphan/pt-br/patrimonio-cultural/patrimonio-imaterial/reconhecimento-de-bens-culturais/livros-de-registro/saberes/tradicoes-doceiras-pelotas-e-antiga-pelotas>>. Acesso em: 15 fev. 2022.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, Presidência da República, [2022]. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Ato2004-2006/2006/Lei/L11326.htm>. Acesso em: 04 nov. 2021.

BRASIL. **Decreto Legislativo nº3551 de 2000**. Palácio do Congresso Nacional. Brasília - DF - Brasil, 2006. Disponível em: <[http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Decreto n 3.551 de 04 de agosto de 2000.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Decreto%20n%203.551%20de%2004%20de%20agosto%20de%202000.pdf)> . Acesso em: 04 nov. 2021.

BRASIL. **Decreto Legislativo nº22 de 2006**. Câmara dos Deputados - Palácio do Congresso Nacional. Brasília - DF - Brasil, 2006. Disponível em: <<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decleg/2006/decretolegislativo-22-1-fevereiro-2006-540768-publicacaooriginal-41714-pl.html>>. Acesso em: 04 nov. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Agricultura Familiar**. 2019. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/mda/agricultura-familiar-1>>. Acesso em: 20 mar 2020.

BRITO, C. O. Limites para a adequação da agroindústria artesanal familiar aos mecanismos do mercado. In: Alfio Brandenburg, Ângela D. D. Ferreira ... [et al.]. (Org.). **Ruralidades e questões ambientais: estudos sobre estratégias, projetos e políticas**. Brasília: MDA, 2007, v. 1, p. 143-171.

CANDAU, Joel. Memória ou Metamemória das Origens? **Caderno de Letras**, Pelotas, n. 37, pp.11-30, maio - agosto de 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/cadernodeletras/index>. Acesso em: 18 de fev. de 2022.

CEARÁ. Assembleia Legislativa. **Lei nº 13.842, de 27.11.06 (D.O. de 30.11.06) (Proj. Lei nº 6.871/ 06 – Executivo)**. Institui o Registro dos "Tesouros Vivos da Cultura" no Estado do Ceará e dá outras providências. Disponível em: <https://bela.ce.gov.br/index.php/legislacao-do-ceara/organizacao-tematica/cultura-e-esportes/item/5087-lei-13-842-de-27-11-06-d-o-de-30-11-06-proj-lei-n-6-871-06-executivo>. Acesso em: 18 de fev. de 2022.

CERQUEIRA, F. V. Novas diretrizes para a proteção do patrimônio: a diversidade cultural e o imaterial. **Métis** (UCS), v. 12, p. 40-63, 2012.

COSTA, Maria Regina Caetano. **Agricultura familiar e sucessão hereditária: estudo de caso no município de Morro Redondo, RS**. Orientador: Flávio Sacco dos Anjos. 2006. 108 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) - Faculdade de Agronomia. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2006.

COSTA, Rodrigo Vieira. Análise jurídica das leis sobre "tesouros vivos" no Brasil e no mundo: a experiência do Ceará. **PIDCC**, Aracaju, Ano IV, Edição nº 08/2015, p. 25-39 Fev/2015. Disponível em: <<http://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6723850.pdf>>. Acesso em: 5 de abril 2021.

CUNHA, M. J. dos S. Animação, tradição e cultura como fatores de preservação da memória e desenvolvimento rural. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, 2012 V.3, Nº17/18, pag.1347-1356. Disponível em: <<https://proa.ua.pt/index.php/rtd/article/view/13179/8789>>. Acesso em: 2 de abril 2021.

FERREIRA, M. L. M.; CERQUEIRA, F. V.; RIETH, F. M. S. O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação. **Métis** (UCS), v. 07, p. 91-113, 2008.

FREIRE, B. M., et al.(coord). **Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu)/RS**. IPHAN, 2018. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_%20tradicoes_doc_eiras_de_pelotas_antiga_pelotas.pdf>. Acesso em: 17 de fev. 2021.

FROEHLICH, José Marcos. **A (re)construção de identidades e tradições: o rural como tema e cenário**. UFSM/RS, 2002. Disponível em: <<http://coral.ufsm.br/desenvolvimentorural/textos/froe.pdf>>. Acesso em: 14 de mar. 2021.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7ª ed. [2. reimpr.]. São Paulo: Atlas, 2021.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Brasileiro**. Morro Redondo: IBGE, 2010. População. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/morro-redondo/panorama>>. Acesso em: 16 mar 2022.

INTERREG. **Os tesouros humanos vivos**: projeto para valorização e transmissão do patrimônio imaterial do Minho transfronteiriço. s.d. Disponível em: <<http://smartminho.eu/tesouros-humanos-vivos/?lang=pt-pt>>. Acesso em: 20 de fev. de 2022.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Instrumentos de Salvaguarda**. On line. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/418>>. Acesso em: 15 fev. 2022.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Carta de Atenas**, 1931. Brasília. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Carta%20de%20Atenas%201933.pdf>>. Acesso em 20 fev. 2022.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Carta de Veneza**. Brasília, 1964. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Carta%20de%20Veneza%201964.pdf>>. Acesso em: 19 de fev. de 2022.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Carta de Paris**, 1989. Brasília. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Recomendacao%20Paris%201989.pdf>>. Acesso em 20 fev. 2022.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Conferência de Nara**. Brasília, 1994. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Conferencia%20de%20Nara%201994.pdf>>. Acesso em: 19 de fev. de 2022.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Carta de Fortaleza**, 1997. Brasília. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Carta%20de%20Fortaleza%201997.pdf>>. Acesso em 20 fev. 2022.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Inventário nacional de referências culturais - INRC**: Manual de Aplicação. Brasília, 2000. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Manual_do_INRC.pdf. Acesso em: março 2023.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Recomendação de Paris**. Brasília, DF: IPHAN, 2003. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Recomendacao%20Paris%202003.pdf>. Acesso em: 21 fev. 2022.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Educação Patrimonial: Manual de Aplicação** – Programa Mais Educação. Brasília, DF: Iphan/DAF/Cogedip/Ceduc, 2013. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/EduPat_EducPatrimonialProgramaMaisEducacao_m.pdf. Acesso em: 13 mar. 2023.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Patrimônio Cultural Imaterial**. Para saber mais. 3. ed. Brasília, DF: IPHAN, 2012. Trabalho Patrimônio Imaterial. 4. ed. Brasília, DF: IPHAN, 2006. 140p. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/cartilha_1_parasabermas_web.pdf. Acesso em:

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Salvaguarda de bens registrados**: apoio e fomento. Para saber mais. ALENCAR, Rívia Ryker Bandeira de. (Coord. e Org.). Brasília, DF: IPHAN, 2017. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/cartilha2salvaguarda_bensculturais_registrados_web.pdf. Acesso em:

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas (RS)**, 2018a. On-line Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4642/>. Acesso em 18 mar. 2021.

IPHAN- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Instrumentos de salvaguarda**. Brasília, 2018b. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/418>.> Acesso em: 18 mar. 2021.

KUMMER, Rodrigo. **Ruralidade e Teoria Social**: representação social como possibilidade de análise. Revista IDEAS, Rio de Janeiro, v. 15, p. 1-30, e 021013, jan./dez. 2021. Disponível em: <https://revistaideias.ufrj.br/ojs/index.php/ideas/article/view/309/362>. Acesso em: 15 mar. 2021.

MICHELON, Francisca Ferreira. Projeto Reconhecimento, Preservação e Salvaguarda do Patrimônio Cultural de Morro Redondo/RS. p. 82 a 106. In. **Gestão integrada do patrimônio cultural: humanidades, sociedade e ambiente** OOSTERBEEK, Luiz (org.). – Pelotas: Ed. da UFPEL, 2020. 268 p.

Disponível em: <<http://guaiaca.ufpel.edu.br/handle/prefix/6668>>. Acesso em: 15 de mar. 2021.

MINAYO, Maria C. S.(org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2016.

MORENO, Ignacio López. **La nueva ruralidad y la nueva gobernanza en México**: una propuesta de categorización territorial operativa para los nuevos territorios rurales sociológica, vol. 32, núm. 92, septiembre-diciembre, 2017, pp. 217-239 Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Azcapotzalco Distrito Federal, México, 2017. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=305052771007>>. Acesso em: 17 de mar. 2021.

MORRO REDONDO. **Plano municipal de educação**. MR 2015/2025. Disponível em: <https://www.camaramorroredondo.com.br/projetos/2015/plano_municipal_educacao.pdf>. Acesso em: 7 de out. 2022.

MORRO REDONDO. Plano Municipal de Saneamento Básico (PMSB) do Município de Morro Redondo-RS. **Caracterização geral do município**. QUADRO, Maurizio Silveira (coord). Núcleo de Ensino e Pesquisa de Saneamento Ambiental - NPSA – UFPel. (org.), 2016.

MUSEU DO DOCE. Entrevista com Fábio Vergara Cequeira. **Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) das tradições doceiras de Pelotas e região**. Entrevista realizada por Roberto Heiden. Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/museudodoce/entrevista02/>>. Acesso em 08/12/2022.

PARAÍBA. Governo do Estado. **Lei Canhoto da Paraíba - REMA**. João Pessoa, PB, 2013. Disponível em: <<https://paraiba.pb.gov.br/diretas/secretaria-da-cultura/programas/lei-canhoto-da-paraiba-2013-rema>>. Acesso em: 17 fev. 2022.

PERNAMBUCO. Governo do Estado. **Lei ordinária nº 12196, de 02 maio de 2002**. Institui o registro do patrimônio vivo do estado de Pernambuco – RPV-PE. Pernambuco, 2021. Disponível em: [Lei Ordinária 12196 2002 de Pernambuco PE \(leisestaduais.com.br\)](https://leisestaduais.com.br) Acesso em: 18 mar 2022.

SANTA CATARINA. **Decreto no 2.504, de 29 de setembro de 2004**. Institui as formas de Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial ou Intangível que constituem o Patrimônio Cultural de Santa Catarina. Florianópolis, SC. 2004. Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/sc/decreto-n-2504-2004-santa-catarina-institui-as-formas-de-registro-de-bens-culturais-de-natureza-imaterial-ou-intangivel-que-constituem-o-patrimonio-cultural-de-santa-catarina> Acesso em: 18 mar 2022.

SCHEUNEMANN, Ingelore. Gestão Integrada do Território na Constituição do Polo Morro Redondo. p. 58 a 79. In. **Gestão integrada do patrimônio cultural: humanidades, sociedade e ambiente**. OOSTERBEEK, Luiz (org). –

Pelotas: Ed. da UFPEL, 2020. 268 p. Disponível em:
<<http://quaiaca.ufpel.edu.br/handle/prefix/6668>>. Acesso em: 18 de fev. 2021.

SCHLEE, Andrey Rosenthal. Conjunto histórico de Pelotas como Patrimônio Nacional. In. **O patrimônio industrial da Universidade Federal de Pelotas**. MICHELON, Francisca Ferreira (Org.). Pelotas: Ed. UFPel, 2019. 165 p. Disponível em:
<https://wp.ufpel.edu.br/memorialdoanglo/files/2020/11/Patrimonio-Industrial-UFPel-7-11_compressed-1.pdf>. Acesso em: 15 de mar. 2021.

UFPEL. **Gestão Integrada do Patrimônio Cultural de Morro Redondo – RS – Brasil - GIPC**. Página inicial. Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/gipc-morroredondo/quem-somos/>>. Acesso em: 16 mar 2022.

UNESCO. **Orientações Técnicas para Aplicação da Convenção do Patrimônio Mundial**. IPHAN, 1993.

UNESCO. **Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural 2003**, Brasília, 2006. Disponível em:
<<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ConvencaoSalvaguarda.pdf>>. Acesso em: 17 de fev. 2022.

UNESCO. Comissão Nacional da Unesco (CNU). Ministério dos Negócios Estrangeiros. **Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade**. Portugal, 2021. Disponível em:
<<https://unescoportugal.mne.gov.pt/pt/temas/proteger-o-nosso-patrimonio-e-promover-a-criatividade/patrimonio-cultural-imaterial-em-portugal/falcoaria>>. Acesso em: 17 de fev. 2022.

UNESCO. **Directrices para la creación de sistemas nacionales de “Tesoros Humanos Vivos.”** s.d. pág. 2-12. Disponível em:
<<https://ich.unesco.org/doc/src/00031-ES.pdf>>. Acesso em: 11 fev. 2021.

YIN, Robert K. **Pesquisa qualitativa do início ao fim**. Porto Alegre: Penso, 2016.

Fontes

ARMENDARIS, Maria Helena e David. **Entrevistas**. [Mês 2021]. Entrevistadora: Giane Trovo Belmonte. Morro Redondo, 2022.

BOETTGA, Angélica. **Entrevistas**. [Mês 2022]. Entrevistadora: Giane Trovo Belmonte. Morro Redondo, 2022.

BRIZOLARA, Rui Valdir Otto. **Entrevistas**. [Mês 2022]. Entrevistadora: Giane Trovo Belmonte. Morro Redondo, 2022.

BRIZOLARA, Solange. **Entrevistas**. [Mês 2021]. Entrevistadora: Giane Trovo Belmonte. Morro Redondo, 2022.

COSTA, Cintia e Cibeles. **Entrevistas**. [Mês 2021]. Entrevistadora: Giane Trovo Belmonte. Morro Redondo, 2022.

COSTA GOMES, João. **Entrevistas**. [Mês 2021]. Entrevistadora: Giane Trovo Belmonte. Morro Redondo, 2022.

CRUZ, Celoé e Rui. **Entrevistas**. [Mês 2021]. Entrevistadora: Giane Trovo Belmonte. Morro Redondo, 2021.

GULARTE, Márcia. **Entrevistas**. [Mês 2022]. Entrevistadora: Giane Trovo Belmonte. Morro Redondo, 2022.

GÜTHS, Anderson. **Entrevistas**. [Mês 2022]. Entrevistadora: Giane Trovo Belmonte. Morro Redondo, 2022.

LOBO, Adriana. **Entrevistas**. [Mês 2022]. Entrevistadora: Giane Trovo Belmonte. Morro Redondo, 2022.

LORENA. **Entrevistas**. [Mês 2021]. Entrevistadora: Giane Trovo Belmonte. Morro Redondo, 2022.

MARTINS, Antônio. **Entrevistas**. [Mês 2022]. Entrevistadora: Giane Trovo Belmonte. Morro Redondo, 2022.

N. **Entrevistas**. [Mês 2022]. Entrevistadora: Giane Trovo Belmonte. Morro Redondo, 2022.

ROSLER, Dóris Beatriz e Zilda. **Entrevistas**. [Mês 2021]. Entrevistadora: Giane Trovo Belmonte. Morro Redondo, 2022.

SCHEER, Márcia. **Entrevistas**. [Mês 2021]. Entrevistadora: Giane Trovo Belmonte. Morro Redondo, 2022.

VIEIRA, Pedro. **Entrevistas**. [Mês 2022]. Entrevistadora: Giane Trovo Belmonte. Morro Redondo, 2022.

APÊNDICES

Apêndice A - Roteiro para entrevistas

Identificação

1. Identificação dos entrevistados. Solicitar para que fale sobre ele (substituir as perguntas clássicas de idade, nome etc.)
2. Origem da família
3. Número de pessoas na família (quem são, quantos, ocupação etc.)

Localidade

4. Localidade que residem
5. Como chegaram à propriedade
6. Origem da família que prevalece na localidade
7. Características do local
8. Tempo de moradia no local

Transmissão do saber fazer doceiro

9. Tempo que produz doces
10. Quem ensinou e como aprendeu
12. Verificar se há registros (caderno de receita/anotações/fotos)
13. Motivo de fazer doce (porque e para que faz)
14. Como é feita a produção. Se sempre foi feita da mesma maneira (desde as outras gerações)
15. Há quantas gerações produzem
16. Há alguém da nova geração para quem ensina, já faz ou conhece o fazer do doce colonial

Feitura do doce

17. Que doces que produz
18. Como produzem, como é feito
19. Utensílios que usam
20. Como ele é armazenado
21. Tempo de durabilidade do produto
23. De onde vem a matéria prima/quem fornece
24. Como e quando produzem
25. Quantidade/volume de doce produzido
26. Quem faz ou ajuda a fazer na família
27. Se a família também consome o doce que produzem

Comercialização

- 28. Época de maior consumo (ou venda) dos doces
- 29. Local onde os doces são comercializados, tipo de comércio, feiras etc.
- 30. Como são entregues/quem entrega/ quem vende
- 31. Se tem marca/identificação/informações do produto
- 32. Qual o doce que é mais vendido
- 33. Qual é a representação econômica dos doces para a família
- 34. Se o doce tem registro
- 35. Se encontra alguma restrição ou dificuldade para produzir e comercializar os doces
- 36. Qual é o significado dos doces coloniais para a cidade
- 37. Como é divulgado (promovido)
- 38. Se a propriedade está aberta à visitação / ao turismo. Se há interesse

Continuação da tradição

- 39. Se acha importante que outras pessoas aprendam essa prática
- 40. Se estaria disposto/a repassar seu conhecimento para outras pessoas
- 41. Observar as expressões corporais, faciais do entrevistado

Apêndice B - Termo de consentimento do uso da entrevista

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTOS

Eu _____, CPF _____, RG _____, depois de conhecer e entender os objetivos, procedimentos metodológicos, riscos e benefícios da pesquisa, bem como de estar ciente da necessidade do uso de minha imagem e/ou depoimento e/ou documentação especificados no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), AUTORIZO, através do presente termo, os pesquisadores, Giane Trovo Belmonte e Francisca Ferreira Michelin, do projeto de pesquisa intitulado “Polo Morro Redondo da Cátedra Unesco-IPT de Humanidades e Gestão Cultural Integrada do Território do Instituto Politécnico de Tomar” a realizar as fotos que se façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a nenhuma das partes. Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotos e/ou depoimentos e/ou documentação para fins científicos e de estudos (livros, artigos, catálogos, folhetos, slides, apresentação em seminários, congressos, etc), em favor dos pesquisadores da pesquisa, acima especificados, obedecendo ao que está previsto nas Leis que resguardam os direitos das crianças e adolescentes (Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA, Lei N.º 8.069/ 1990), dos idosos (Estatuto do Idoso, Lei N.º 10.741/2003) e das pessoas com deficiência (Decreto Nº 3.298/1999, alterado pelo Decreto Nº 5.296/2004).
Pelotas, ____ de _____ de 20 ____

Francisca Ferreira Michelin

Giane Trovo Belmonte

Participante da Pesquisa

Impressão do polegar caso não saiba assinar