



DOSSIÊ DE REGISTRO DA TRADICIONAL PRODUÇÃO DE DOCES ARTESANAIS DE SÃO BARTOLOMEU



Foto Sérgio Sanches

OURO PRETO

JANEIRO 2011

SUMÁRIO

Apresentação	01
Lei do registro do imaterial	02
A – Introdução	10
O trabalho da Prefeitura Municipal na preservação dos bens culturais do município	13
Metodologia	14
B – Contextualização histórica	18
1. Histórico do Município	18
2. Histórico do distrito de São Bartolomeu	36
3. Caracterização do bem cultural – A Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu	42
a – Antecedentes Históricos – o fazer e o consumo de doces	42
b – Histórico dos doces artesanais de São Bartolomeu	44
c – Relação da Atividade com lugar/comunidade – a prática doceira e as histórias de vida	48
d – Descrição dos lugares e suportes físicos	53
e – Descrição detalhada da atividade cultural	56
f – Identificação dos agentes envolvidos	62
g – Recursos e dados socioeconômicos	65
h- produtos	68
i – Público	68
j – Inventário do imaterial	70
l – Identificação de atividades correlatas	81
C – Delimitação e descrição da área de ocorrência	83
D – Salvaguarda e Valorização	88
E – Documentação fotográfica	90
F – Registro audiovisual	99
G – Documentação técnica	100

Apresentação

O texto que ora se apresenta refere-se à adequação do dossiê de registro da *Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu – Ouro Preto*. A pesquisa iniciou-se juntamente com a abertura do processo de registro desse bem junto ao Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural de Ouro Preto, em 2006. Foi o primeiro bem a ser inventariado dentro do Programa Municipal de Patrimônio Imaterial de Ouro Preto e teve seu processo de inventário e registro finalizado e aprovado pelo mesmo conselho em março de 2008, tendo sido enviado ao IEPHA/MG no relatório do ICMS Cultural daquele ano. Entretanto, conforme esclarecido em OF.GAB.PR.No 321/2010, enviado pelo IEPHA/MG à Prefeitura de Ouro Preto, esse bem imaterial registrado não vinha sendo pontuado e avaliado em seus relatórios de acompanhamento por ser anterior à legislação que institui a pontuação desses bens no âmbito do IEPHA/MG. Sendo assim, enviamos agora o *Inventário da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu*, adequado às orientações do IEPHA para esse tipo de bem.

Lei do registro do imaterial



Prefeitura Municipal de Ouro Preto
Estado de Minas Gerais



LEI Nº 17/2002

“Regulamenta o artigo 165 da Lei Orgânica Municipal, implanta e regulamenta o tombamento de bens móveis e imóveis, assim como o registro dos bens imateriais pelo Município de Ouro Preto e dá outras providências”.

A Prefeita Municipal:

Faço saber que a Câmara Municipal de Ouro Preto aprovou e eu sanciono a seguinte LEI:

CAPÍTULO I

Do Patrimônio Cultural e Natural Municipal

Art. 1º Ficam sob a proteção especial do Poder Público Municipal os bens culturais materiais e imateriais, de propriedade pública ou particular, existentes no Município, que, dotados de valor estético, ético, filosófico, histórico, paisagístico, etnográfico ou científico, justifiquem o interesse público na sua preservação.

§1º - Os bens que se refere o presente artigo só serão considerados parte integrante do patrimônio cultural municipal, depois de inscritos separada ou agrupadamente nos Livros de Tombo ou de Registro, de que trata essa Lei.

§ 2º - Equiparam-se aos bens a que se refere o presente artigo e são também sujeitos ao tombamento os monumentos naturais, sítios e paisagens que importe conservar e/ou proteger por feição notável com que tenham sido dotados pela natureza ou agenciados pela indústria humana.

§ 3º - Ficam também sujeitos a proteção especial do Poder Público Municipal os bens culturais de natureza imaterial que constituam importantes referências culturais e relacionem-se à identidades, à memória e à ação de grupos sociais ouro-pretanos.

Art. 2º - A presente Lei se aplica aos bens pertencentes às pessoas físicas e às pessoas jurídicas de direito privado e de direito público.

Handwritten signature
658
26 04 02
16 31
Ester Liquevedor



Prefeitura Municipal de Ouro Preto
Estado de Minas Gerais



CAPÍTULO II

Do Tombamento do Patrimônio Material

Art. 3º - O Município procederá, na forma da Lei, ao tombamento total ou parcial de bens móveis e imóveis, de propriedade pública ou particular, existentes em seu território que, pelo valor histórico, etnográfico, paisagístico, paleográfico, bibliográfico ou arquitetônico, ficam sob a proteção especial do Poder Público Municipal.

Parágrafo Único - O tombamento de que trata esta Lei, considerada a legislação federal pertinente, processar-se-á independentemente de outros, podendo recair sobre bens já tombados pelo Poder Público Federal ou Estadual.

Art. 4º - Os bens declarados de valor cultural serão assim constituídos pela inscrição em Livro de Tombo que será aprovada pelo Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural e homologada pelo (a) Chefe do Poder Executivo Municipal.

Art. 5º - O Município possuirá 2(dois) livros de Tombo para a inscrição do patrimônio material, a saber:

I — livro do Tombo Arqueológico, Paleológico, Etnográfico e Paisagístico, para a inscrição dos bens citados no § 2º do artigo 1º.

II — livro do Tombo Histórico, Artístico e Arquitetônico, para inscrição de conjuntos urbanos, obras de arte e bibliográficas cuja conservação e preservação seja de interesse público.

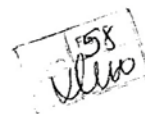
Art. 6º - A disposição, uso e gozo dos bens inscritos nos Livros de Tombo mencionados no artigo anterior ficam sujeitos às restrições instituídas pela legislação pertinente.

Parágrafo Único — Aplicam-se, no que couber, as sanções estabelecidas na legislação federal em vigor de proteção do patrimônio histórico e artístico nacional para as violações às normas de tombamento municipal.





Prefeitura Municipal de Ouro Preto
Estado de Minas Gerais



CAPÍTULO III

Do Processo de Tombamento

Art. 7º - Podem apresentar proposta de Tombamento através do Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural:

- I— as pessoas de direito público e entidades a elas vinculadas;
- II— entidades culturais do município;
- III — o proprietário ou qualquer do povo.

§ 1º - As propostas de tombamento serão feitas por escrito, devidamente instruídas e justificadas, constituindo a partir desse momento o processo de tombamento.

§ 2º - Serão rejeitadas preliminarmente as propostas que versem sobre os bens relacionados no artigo 3º do Decreto Lei Federal nº 25, de 30/11/1937.

Art. 8º - Com a abertura do processo de tombamento o bem em exame terá o mesmo regime de preservação do bem tombado até sua inscrição no Livro de Tombo.

Parágrafo Único — O tombamento de bens a que se refere este artigo será considerado temporário ou definitivo, conforme esteja o respectivo processo iniciado pela notificação ou concluído pela inscrição dos referidos bens no competente Livro de Tombo.

Art. 9º - O tombamento de bem pertencente à pessoa física ou à pessoa jurídica de direito privado se fará voluntária ou compulsoriamente.

Art. 10 - O proprietário do bem em exame será notificado da abertura do processo de tombamento para, no prazo de 30 (trinta) dias, anuir ou oferecer razões de impugnação, ressalvados os casos em que tenha sido sua a iniciativa da proposta de tombamento.

Art. 11 — Da resolução do tombamento, publicada em jornal de circulação local, caberá recurso sem efeito suspensivo ao (à) Chefe do Poder Executivo Municipal.





Prefeitura Municipal de Ouro Preto
Estado de Minas Gerais



§ 1º - Se o bem tombado for danificado, deverá ser reparado por quem o modificou, destruiu, demoliu, sob pena de multa de 50% (cinquenta por cento) do valor do dano.

§ 2º - As penas previstas neste artigo serão aplicadas pelo Município, sem prejuízo da ação penal correspondente.

CAPÍTULO IV

Dos Efeitos do Tombamento

Art. 12 — Os bens tombados deverão ser conservados pelo proprietário e não poderão ser modificados, demolidos, destruídos ou mutilados.

Parágrafo Único — As obras de restauração, conservação e manutenção dos imóveis tombados só poderão ser iniciadas mediante prévia autorização dos órgãos competentes.

Art. 13 — Os bens imóveis tombados na forma desta Lei poderão, mediante requerimento do interessado, ter redução do Imposto Predial e Territorial Urbano, de acordo com regulamentação específica.

Parágrafo Único — O benefício da redução poderá ser renovado anualmente, mediante requerimento do interessado.

Art. 14 — Sem prévia autorização do Município não poderá na vizinhança do bem tombado ser erigida qualquer edificação que lhe impeça ou reduza a visibilidade, nem nele colocar anúncios ou cartazes sob pena de ser mandado destruir a obra irregular ou retirar o objeto, impondo-se, neste caso, multa de 50% (cinquenta por cento) do valor do dano.

Parágrafo Único - A vedação contida neste artigo estende-se à colocação de painéis de propaganda e tapumes, ou qualquer outro objeto.

Art. 15 — O bem tombado só poderá sair do Município se por curto prazo e com a finalidade de intercâmbio cultural, sem transferência de domínio, a juízo do Município, ouvido o Conselho Municipal de Preservação do

DN



Prefeitura Municipal de Ouro Preto
Estado de Minas Gerais



Patrimônio Cultural e Natural com o devido protocolo.

Art. 16 - A pessoa que tentar a exportação de bem tombado, incorrerá nas penas cominadas no artigo 334 do Código Penal pátrio para o crime de contrabando.

Art. 17 — No caso de perda, extravio, furto, roubo ou perecimento do bem tombado, o respectivo proprietário deverá dar conhecimento do fato ao Município, dentro do prazo de 24 (vinte e quatro) horas sob pena de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do bem.

Art. 18 — Para efeito de imposição das sanções nos artigos 165 e 166 do Código Penal e sua extensão a todo aquele que destruir, inutilizar ou alterar os bens tombados, o Município comunicará o fato ao Ministério Público, sem prejuízo da multa aplicável nos casos de reparação, pintura ou restauração sem autorização prévia do Poder Público Municipal.

Art. 19 — A alienação onerosa de bens tombados, na forma desta Lei, fica sujeita ao direito de preferência a ser exercido pelo Município, na conformidade das disposições do Decreto-Lei Federal nº 25, de 30/11/1937, sobre o mesmo direito.

CAPITULO V

Do Registro do Patrimônio Imaterial

Art. 20 — Fica instituído o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituam patrimônio cultural ouro-pretano.

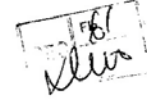
Parágrafo Único - Esse registro se fará em um dos seguintes livros:

1 — Livro de Registro dos Saberes e das Celebrações, onde serão registrados conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades, e os rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas de vida social;

OR



Prefeitura Municipal de Ouro Preto
Estado de Minas Gerais



II — Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão registradas as manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;

III — Livro de Registro dos Lugares, onde serão registradas mercados, feiras, santuários e demais espaços onde se concentrem e reproduzam práticas culturais coletivas.

Art. 21 - Podem apresentar proposta de Registro através do Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural:

I— as pessoas de direito público e entidades a elas vinculadas;

II— entidades culturais do município;

III — qualquer do povo.

Parágrafo Único As propostas de registro serão feitas por escrito devidamente instruídas e justificadas, constituindo a partir desse momento o processo de registro.

Art. 22 - Com a abertura do processo de registro o bem em exame terá o mesmo regime de preservação do bem já registrado até sua inscrição no Livro de Registro.

Art. 23 — O registro de bem pertencente à pessoa física ou jurídica de direito privado se fará voluntária ou compulsoriamente.

Art. 24 — Ao Poder Público Municipal cabe assegurar ao bem imaterial registrado:

I — documentação por todos os meios técnicos admitidos, cabendo ao Departamento de Patrimônio manter banco de dados





Prefeitura Municipal de Ouro Preto
Estado de Minas Gerais



com o material produzido durante o processo;

II — ampla divulgação e promoção, com a finalidade de perpetuação do bem registrado.

Art. 25 — O Departamento de Patrimônio fará uma reavaliação dos bens culturais imateriais registrados no Município, pelo menos a cada cinco anos, e a encaminhará ao Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural.

Parágrafo Único — Negada a revalidação, será mantido apenas o registro, como referência cultural de seu tempo.

CAPÍTULO VI

Das Disposições Gerais e Transitórias

Art. 26 — O Poder Executivo Municipal providenciará a realização de acordos entre a União, Estados e outros Municípios, para melhor coordenação e desenvolvimento das atividades relativas à proteção do patrimônio cultural e natural municipal.

Art. 27 — O Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural procurará entendimentos com autoridades eclesásticas, instituições científicas, históricas, artísticas e outras, além de pessoas físicas e jurídicas com o objetivo de obter a cooperação das mesmas em benefício do patrimônio cultural e natural municipal.

Art. 28 — O Município de Ouro Preto, como titular de direito de preferência, goza do privilégio especial sobre o valor produzido em praça para compra e venda de bens tombados.

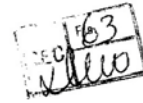
Art. 29 — A legislação federal e estadual pertinente será aplicada subsidiariamente pelo Município.

Art. 30 — Caberá ao Poder Executivo Municipal a regulamentação da presente Lei no prazo máximo de 90 (noventa) dias, a contar da sua vigência.





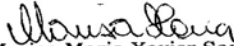
Prefeitura Municipal de Ouro Preto
Estado de Minas Gerais



Art. 31 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 32 - Revogam-se as disposições em contrário.

Ouro Preto, 26 de abril de 2002.


Marisa Maria Xavier Sans
Prefeita Municipal

A - Introdução

A trajetória de uma política do patrimônio imaterial.

No Brasil a partir da promulgação do Decreto 35551 em 2000 que visa “o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem o Patrimônio Cultural Brasileiro [e] cria o programa nacional do Patrimônio Imaterial”, passou-se a ter uma ferramenta legal para proteção de bens culturais reconhecidos, mas que não eram objeto de política pública adequada.

A idéia de que bens do nosso patrimônio cultural, que extrapolam os limites da materialidade e exigem assim uma preservação diferenciada, precisam de políticas públicas diferentes daquelas voltadas para o patrimônio edificado vem sendo discutida desde a década de 1970 no âmbito internacional e nacional.

Vários autores e também formuladores da política de preservação do patrimônio Imaterial observam em Mário de Andrade uma preocupação inicial com a intangibilidade das manifestações culturais populares. Seu trabalho a frente do Departamento de Cultura de São Paulo, nas décadas de 1930 e 1940, são consideradas proto-experiências de uma política de registro e salvaguarda de nossa cultura tradicional e popular. Andrade, acompanhado do casal Lévi-Strauss, pode com suas viagens etnográficas, documentar, filmar e catalogar inúmeras festividades e celebrações do norte e nordeste brasileiro. Suas ações se concentraram em registrar manifestações culturais que se viam ameaçadas pela expansão industrial pela qual o Brasil passava. A modernidade urbana, para este autor, ameaçava desaparecer com muitas manifestações que se davam no campo e no seio de uma vida movida pela tradição de uma economia até então não capitalista.

As ações de Mário de Andrade foram idealizadas e escritas no seu famoso anteprojeto para criação do SPAN, Serviço do Patrimônio Artístico Nacional. Nesse anteprojeto, Andrade propõem a metodologia do Inventário que seria ferramenta anterior e essencial ao tombamento. Infelizmente suas idéias para um inventário de todas as manifestações artísticas do país não foram levadas em conta na hora da construção do Decreto-Lei nº25 de 1937, que institui a criação do SPHAN, Serviço de Proteção ao Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

Rodrigo Melo de Franco Andrade, que assume a direção do órgão criado e nele fica até 1967, afirma na primeira edição da Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional que suas preocupações se centravam nos monumentos históricos que estavam em situação de risco. Ainda justificava a necessidade dessa centralização usando do mesmo pensamento de Mário de Andrade para as manifestações orais e tradicionais, estavam os monumentos em risco de desaparecimento.

A ação do SPHAN até a década de 1960 foi essencial para a preservação de monumentos de excepcionalidade histórica e artística, e é nessa mesma década que se dá o surgimento de um debate na arena internacional e nacional que tinha como grande questão as possibilidades de preservação das

manifestações populares e tradicionais de países do chamado terceiro mundo.

No Brasil essa preocupação a partir da década de 1940 sai da esfera intelectual e oficial e passa para a sociedade civil organizada. Vemos em 1947 o empreendimento da “Campanha de valorização do Folclore Nacional” que dá origem à Comissão Nacional do Folclore e na década de 1960 funda o Centro Nacional de Folclore e cultura popular, hoje ligado à FUNARTE. Essas instituições contribuíram para a pesquisa e incentivo a continuidade dessas atividades tradicionais, realizando assim o papel que os órgãos de preservação do patrimônio tinham relegado ao segundo plano. O resultado dessas ações demonstrou que o foco de qualquer preservação desse tipo de manifestações culturais deveria estar na comunidade e nas relações que esta estabelece com esse bem e não nos bens em si.

No âmbito internacional, é na Unesco que desde a sua criação se discute a possibilidade de incentivo e proteção de manifestações tradicionais num mundo moderno e capitalista. Dentro desta mesma organização vê-se, já em 1964, na Carta Patrimonial de Veneza, uma crescente preocupação com a preservação das tradições folclóricas, preocupação esta que já teria sido observada em 1952, mas dentro das discussões sobre os direitos autorais, quando alguns países africanos adotaram tais regras de autoria para proteção de certas manifestações culturais, prevendo que tal atitude pudesse protegê-las.

É em 1972, quando da conclusão da Convenção do Patrimônio Mundial – estabelecendo regras específicas de preservação para os bens materiais – que se discutiu com mais clareza a preservação de manifestações folclóricas, como são assim denominadas as manifestações culturais na época. Neste encontro, a Bolívia propôs a criação de elementos legais específicos para esse patrimônio não-material. Essa proposta foi apoiada apenas por alguns países africanos e asiáticos, mas iniciaria para toda a década seguinte um debate sobre uma possível preservação de manifestações folclóricas. Nesse contexto a posição do Japão, que colocou em evidência o papel dos produtores dessas manifestações culturais e a importância dos mesmos para a continuidade delas, foi elementar para a discussão de novos meios de preservação adequados à realidade de um bem cultural que necessariamente inclui a comunidade como fator essencial. No Brasil, é com a gestão de Aloísio Magalhães no IPHAN, de 1978 a 1982, e mesmo antes com suas experiências no CNRC, Centro Nacional de Referência Cultural, que vemos surgir novamente a demanda de uma política de preservação voltada para manifestações culturais que estão além do “pedra e cal”.

As ações de Magalhães centraram-se em perceber e veicular a cultura ao desenvolvimento econômico regional. Para este, a cultura não se dá somente em manifestações isoladas, mas é indicador de uma realidade social que configura e administra. Num momento de crise política e econômica, Magalhães propõem a cultura como uma fonte de atividades tradicionais que geram desenvolvimento econômico e harmonioso.

Por isso vemos em sua fala uma atenção especial para os bens “procedentes do fazer popular”, os quais, não somente trazem mais autenticidade à cultura nacional, como estão inseridos numa dinâmica social de transformação diária, mantendo assim um caráter vivo. Segundo Magalhães, ele atuava com base em um

conceito de bem cultural que,

[...] extrapola a dimensão elitista, de “o belo e o velho”, e entra numa faixa mais importante da compreensão como manifestação geral de uma cultura. O gesto, o hábito, a maneira de ser da nossa comunidade se constituem no nosso patrimônio cultural. Evidentemente que as excelências, as sínteses maravilhosas, que são expressas nos objetos de arte, no prédio extraordinário de pedra e cal, são pontos das representações de uma cultura. Mas em verdade esta cultura é um todo, é um amálgama muito mais amplo e rico, cujo extrato dá o perfil e identidade de uma nação.¹

Após a gestão de Magalhães, que termina com seu falecimento em 1982, várias ações são implementadas com o objetivo de ampliar a noção de bem cultural e de patrimônio. O objetivo era o de inserir no acervo patrimonial brasileiro bens mais diversos, em especial aqueles ligados às tradições populares. Nessa década também ocorreu uma mobilização da sociedade pela ampliação de seus direitos civis, entre eles o direito ao reconhecimento de suas culturas e suas memórias.

Como fruto dessa década temos na promulgação da constituição de 1988, o artigo 215 e 216 relativos à cultura, nos quais se reconhece a ampliação da noção de patrimônio, que deixa de ser somente histórico e artístico e passa a ter a denominação patrimônio cultural brasileiro, sinalizando uma abertura para a compreensão de que nossos bens culturais estão imersos em uma dimensão profunda de práticas e significados sociais. A diversidade cultural do país é também reconhecida nesta constituição, sendo isso fundamental para a formulação de políticas públicas mais abrangentes. O Art.216 diz assim “Constituem patrimônio cultural Brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira [...]”.

Em 1989, a 31ª Conferência Geral da Unesco autorizou o texto intitulado: *Recomendações sobre a salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular*, que adotou o termo Cultura tradicional e popular em detrimento do termo folclore, utilizado em outros documentos para a designação dessas manifestações. Esse documento trouxe importantes sugestões de políticas culturais e elementos legais para adoção na preservação da cultura tradicional e popular em cada país.

Mas é somente em 1997, na comemoração dos 60 anos de existência do IPHAN, que ações mais práticas e definitivas são propostas para a proteção dos bens imateriais. Durante a realização do seminário Patrimônio Imaterial: estratégias e formas de proteção, realizado em Fortaleza, se outorga uma carta que contém propostas e recomendações aos órgãos de preservação para uma efetiva proteção desses bens.

Seguindo essas propostas é criado pelo Ministério de Cultura em 1998, o Grupo de trabalho e Comissão do Patrimônio Imaterial, “com a finalidade de elaborar proposta visando ao estabelecimento de critérios, normas e formas de acautelamento do patrimônio imaterial brasileiro”. O citado grupo leva, em 1999, proposta da criação do Registro como ferramenta legal de proteção e o Inventário como metodologia para

¹ MAGALHÃES, Aloisio de. **E Triunfo? A questão dos bens culturais no Brasil**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1997, p. 72.

os bens de natureza imaterial, ao então Presidente da República, Fernando Henrique Cardoso, que acata a proposta e promulga o decreto 3551 em 4 de dezembro de 2000.

O trabalho da Prefeitura Municipal na preservação dos bens culturais do município.

Nos dias atuais a preservação do patrimônio Imaterial já gerou seminários, debates, ações e mesmo reflexões. Os esforços do IPHAN têm sido todos no sentido de colocar em prática, em território nacional, o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, instituído no decreto 3551/2000.

E é nesse sentido que a ação da Prefeitura de Ouro Preto vem a contribuir com a criação da Lei Municipal 17/02, que visa o estabelecimento do Registro Municipal para proteção de seus bens culturais de natureza imaterial.

Observando as diretrizes e os objetivos do programa nacional do patrimônio Imaterial, é que iniciamos trabalhos para o Registro municipal de nossos bens imateriais. Como nos afirmou a autoridade máximo desse município, Prefeito Ângelo Oswald, O patrimônio Imaterial é aquele que não somente mantemos na mente, mas principalmente no coração.

Sendo assim, nossa primeira ação foi direcionada para o inventário da produção Artesanal de São Bartolomeu, distrito desse município, que há pelo menos dois séculos, mantém a produção de doces que abastecem não somente o município, como a região, sendo reconhecido como uma das manifestações culturais mais ouropretanas.

Um dos objetivos do PNPI que guiou nossa ação municipal foi o que afirma o incentivo às “iniciativas e práticas de preservação desenvolvidas pela sociedade”, fomos motivados pela idéia de que o saber tradicional de nossas comunidades gerou inconscientemente, uma preservação dos espaços e da cultura local. Como nos afirma a socióloga e consultora do MINC, Cecília Londres, é esse saber, “da mente e do coração”, que nos ensina a viver em equilíbrio com o meio no qual nos inserimos. A autora nos diz:

Para os que mantém esses estilos de vida, o propósito de se preservar o conhecimento tradicional e um valioso modo de vida para as futuras gerações; pode ser igualmente, a sobrevivência física, uma vez que a adaptação tradicional ao meio ambiente é capaz de evitar um estilo de vida que é, em última instancia, insustentável.²

Ainda nosso trabalho se insere dentro da diretriz do PNPI que observa o Registro como ferramenta inicial de um trabalho que se faz, buscando “Promover a salvaguarda de bens culturais imateriais por meio de apoio às condições materiais que propiciam sua existência bem como a ampliação de acesso aos benefícios gerados por essa preservação”. Nesse sentido é que nossa Lei Municipal prevê além do registro, as obrigações, por parte do poder público, de “ampla divulgação e promoção, com a finalidade de

² FONSECA, Maria Cecília Londres. Para além da pedra e cal. IN: ABREU, Regina & CHAGAS, Mário. Memória e patrimônio. Ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A, 2003, p. 73.

perpetuação do bem registrado”.

Acreditamos que o Registro municipal se faz ferramenta essencial para a ampliação das condições de vida de produtores dos saberes tradicionais. Em Minas Gerais, experiências como a do Registro do Queijo do Serro, realizado pelo IEPHA em 2002, nos mostram que cada vez mais as políticas de preservação devem ser realizadas em âmbitos regionais, a fim de observar com maior propriedade aquelas características intrínsecas da região.

Esperamos que esse inventário venha a ser ferramenta de desenvolvimento cultural e econômico para a comunidade de São Bartolomeu, nosso trabalho está centrado de agora em diante, não somente na divulgação desse bem, como na formulação de políticas de incentivo a sua continuidade e atividades que visem a valorização de uma atividade tradicional que tem muito a ensinar às gerações seguintes.

Aproveitamos aqui para deixar nossos agradecimentos a todos aqueles que contribuíram e foram parceiros no processo de pesquisa e escrita desse inventário. As secretarias de Meio Ambiente, em especial a Ronald Carvalho de Guerra, a secretaria de agropecuária, Alexandre Negreiros, aos órgãos EMATER e IEF, ao grupo de pesquisa e zoneamento da APA da Cachoeira das Andorinhas da UFV (Universidade Federal de Viçosa), em especial Anôr Fiorini, a Associação de desenvolvimento comunitário de São Bartolomeu (ADESCOB), à Escola de Nutrição da UFOP, a Associação de Produtores Rurais Familiares de Ouro Preto, a toda equipe da Diretoria de Promoção Cultural da Secretaria de Cultura e Turismo, a Secretaria de Patrimônio e Desenvolvimento Urbano, ao Sergio Sanches e a toda a comunidade como um todo, em especial os “doceiros”, de São Bartolomeu, parceiros fundamentais e sem os quais esse inventário não seria uma realidade.

Metodologia

Nosso trabalho nesse primeiro registro é enquadrado nas premissas do plano de salvaguarda do PNPI, onde se esclarece que “salvaguardar um bem cultural de natureza imaterial é apoiar sua continuidade de modo sustentável”, observando que “o conhecimento gerado durante os processos de inventário e Registro é o que permite identificar de modo bastante preciso as formas mais adequadas de salvaguarda”.

Nesse sentido, as primeiras etapas de nosso trabalho no inventário da Produção Artesanal de Doces de São Bartolomeu, com fins a transformar esse bem no primeiro registro do Patrimônio Imaterial do município, foi articulado com a Secretaria do Meio Ambiente e com o IEF, buscando experiências e soluções com relação ao processo de preservação ambiental por meio da instalação da APA da Cachoeira das Andorinhas na região onde se encontra o distrito de São Bartolomeu.

Também realizamos atividades e propusemos convênio com a Secretaria de Agropecuária e com a Emater, com o intuito de trabalhar juntos na manutenção da matéria prima de nosso bem cultural, a produção frutícola. Não nos esquecemos também do lado turístico que vem sendo desenvolvido por vários órgãos em Minas Gerais, em especial por essa secretaria nos distritos de Ouro Preto, no intuito de explorar um

turismo ecologicamente correto e que possa valorizar aquilo no qual nosso estado é mais rico, as tradições da nossa comunidade. São Bartolomeu está dentro da rota da Estrada Real e trabalhamos com os produtores a necessidade de reformulação de seus produtos tradicionais, com vistas a um mercado novo.

Para tais ações desenvolvemos metodologia própria, por considerar as necessidades do município diferentes das nacionais e das estaduais, porém não deixando de nos orientar pelo modelo do INRC, criado pelo governo federal em conjunto com o PNPI, e o modelo do IPAC (inventário do Patrimônio Cultural) do IEPHA, órgão que incentiva as formulações de inventário e registro no âmbito municipal através da ferramenta ICMS Cultural.

O processo de inventário foi executado tendo em vista o esquema abaixo relacionado e foi realizado em três etapas: a primeira consistiu em reconhecimento do território humano do bem, a segunda em entrevistas orais seguindo a metodologia da história oral, a terceira: cruzamento de dados obtidos por pesquisas socioeconômicas realizadas com a população e levantamento arquivístico de documentos realizado nos centros de pesquisa e documentação da região. Além disso, realizamos uma análise nutricional e micro-biológica dos doces em fase final, das diversas fases da sua produção.

Proteção Legal	Informação Técnica sobre a legislação vigente.
Caracterização do Bem Cultural	Apresentação do bem cultural e breve resumo histórico. Foco para a relevância do bem e para o local e a comunidade onde se dá. Pode-se também aqui elaborar uma pequena introdução à bibliografia e estudos disponíveis sobre o bem cultural.
Histórico do Bem Cultural	Trajetória histórica do bem, assim como dos produtores e do mesmo. Focar sua continuidade através do tempo as mudanças adquiridas, as possíveis influências e as regionalidades inerentes a ele. Incluir breve histórico sobre o local (distrito, município) de produção do bem.
Informações Descritivas	Descrição sobre a produção do bem, etapas e setores envolvidos. Focar o papel dos produtores e do meio no processo. Especificação de informação química e biológica constam nesta seção.
Dados etnográficos	Informação sobre a área humana envolvida com o bem e os significados atribuídos ao mesmo pela comunidade que o produz.
Dados sociológicos	Informação sobre o impacto do bem cultural na sociedade/comunidade que o produz. Levantamento socioeconômico da comunidade envolvida.

Informações eco-ambientais	Informações sobre a situação dos bens naturais e do meio ambiente do bem cultural.
Bens culturais relacionados	Relações de outros bens culturais de mesmas qualidades ou características.
Municípios e Distritos envolvidos	Mapeamento da comunidade atingida pelo bem cultural
Pesquisas Relacionadas	Estudos já efetuados sobre o bem cultural em questão.
Bibliografia	Literatura utilizada.
Ficha Técnica	Pessoal envolvido no processo e elaboração do inventário.
Mídia disponível	Imagens, fotografias, pinturas, áudio e vídeo.

A primeira etapa, a de reconhecimento da abrangência da manifestação cultural da produção artesanal de doces, teve também como finalidade a sensibilização da população com relação ao valor e importância desse bem cultural para a caracterização de seu estilo de vida tradicional. Para isto, foram realizadas várias reuniões com os produtores locais, a fim de apresentar o trabalho a ser realizado. Houve de começo, receio por parte da comunidade, que se via atingida por mais uma política pública que poderia suscitar esperanças e não trazer conclusões e ações práticas para seu dia a dia.

Observando esse obstáculo inicial, nos dedicamos a ouvir deles suas preocupações e receios. Foi no preparo da X Festa da Goiaba, que aconteceu nos dias 17 a 19 de março de 2006, que pudemos fazer de fato um reconhecimento dos produtores, através de registro fotográfico e também no trabalho em conjunto com a Associação de desenvolvimento comunitário de São Bartolomeu (ADESCOB) na organização do Centro de Memória, que foi dedicado nessa edição da Festa aos produtores, que tivemos deles uma resposta positiva ao trabalho do inventário e a promessa de apoio e ajuda no decorrer do processo. Essa primeira etapa também nos sensibilizou para a importância de inserir a própria comunidade na construção do inventário, mantendo com eles uma relação de parceria no trabalho e não de pesquisador e objeto.

Foi por isso que assumimos na segunda fase, a de entrevistas orais com os produtores, a metodologia da história oral. A História Oral é uma metodologia que, dentro da ciência histórica, tem trazido à pesquisa, um olhar novo dos objetos e uma renovação no conceito de fontes. “A evidência oral, transformando os” objetos “de estudo em” sujeitos “contribui para uma história que não é só mais rica, mais viva e mais comovente, como também mais verdadeira”, nos afirma um dos ideólogos dessa metodologia, Paul Thompson.³ A consideração do âmbito subjetivo da experiência humana é a parte central do trabalho desse método que procura destacar suas análise na visão que emana do interior e do mais profundo da experiência dos atores sociais.

A última etapa, de levantamento de dados socioeconômicos e análise nutricional e microbiológica, se fez para cumprir a necessidade metodológica de descrição detalhada do bem, ainda esses resultados foram colhidos para direcionar ações futuras com o intuito de legalização da comercialização dos doces artesanais dessa comunidade, que vive em função da renda dessa atividade.

³ THOMPSON, Paul. A voz do passado: História Oral. 2ª edição. São Paulo: Paz e Terra, 1998, p.137.

B- Contextualização histórica

1 - Histórico do Município

Por Alex Bohrer e Bernardo Andrade.

A povoação de Ouro Preto foi fundada pela bandeira de Antônio Dias em 24 de Junho de 1698 e elevada à categoria de vila em 1711 com o nome de Vila Rica d' Albuquerque. Em 1823 foi elevada à Imperial Cidade de Ouro Preto. A antiga capital de Minas conservou grande parte de seus monumentos coloniais e em 1933 foi elevada a Patrimônio Nacional, sendo, cinco anos depois, tombada pela instituição que hoje é o IPHAN. Em 1980 se tornou Cidade Patrimônio Cultural da Humanidade, sendo a primeira cidade brasileira elevada a tal.



A cidade de Ouro Preto, sede do grande município, situa-se nas ladeiras do vale do Córrego Tripuí à cerca de 1060 metros de altitude (em média) e a 20° 23' 28" de lat. S e 43° 30' 20" de long. W. Nenhum outro município brasileiro acumulou tantos fatos históricos relevantes à construção da memória nacional como este vasto município. Destacam-se, como marcos importantes da história brasileira:

- Última década do século XVII e principio do XVIII - clímax das explorações paulistas, sendo descoberto o Ouro Preto;
- 1708 - Guerra dos Emboabas; os atritos entre paulistas e 'forasteiros' atinge o ponto alto no distrito de Cachoeira do Campo;
- 1720 - Sedição de Filipe dos Santos; motins contra o Quinto da Coroa Portuguesa;
- 1789 - Inconfidência Mineira; confabulação entre determinados segmentos da sociedade mineradora de

então para tornar Minas livre do jugo português.



Gravura de autor desconhecido, que retrata Ouro Preto em 1820

Fonte: Acervo Museu da Inconfidência



Gravura cujo autor é

desconhecido, que retrata Ouro Preto em 1856

Fonte: Acervo Bernardo Andrade



A Praça Tiradentes em 1870

Fonte: Acervo Museu da Inconfidência



Inauguração da Estátua de Tiradentes – 21 de Abril de 1894

Fonte: Acervo do IFAC

Em 1897 Ouro Preto perde o *status* de capital mineira, especialmente por não apresentar alternativas viáveis ao desenvolvimento físico urbano, sendo a sede transferida para o antigo Curral Del'Rey (onde uma nova cidade, planejada e espaçosa, estava sendo preparada). A antiga cidade continuou polarizando

seus distritos, sendo, contudo o município somente sombra do que foi outrora o Termo de Vila Rica. Em 1923, pela Lei N° 843 de 7 de setembro, emancipa-se a antiga Itabira do Campo, atual Itabirito e em 1953 cria-se o município de Ouro Branco, desmembrado do de Ouro Preto pela Lei N°1039, de 12 de dezembro.



Conjunto de fotografias de Ouro Preto Praça tiradas entre os anos de 1870/ 80, cujo autor é desconhecido

Fonte: Acervo Museu da Inconfidência



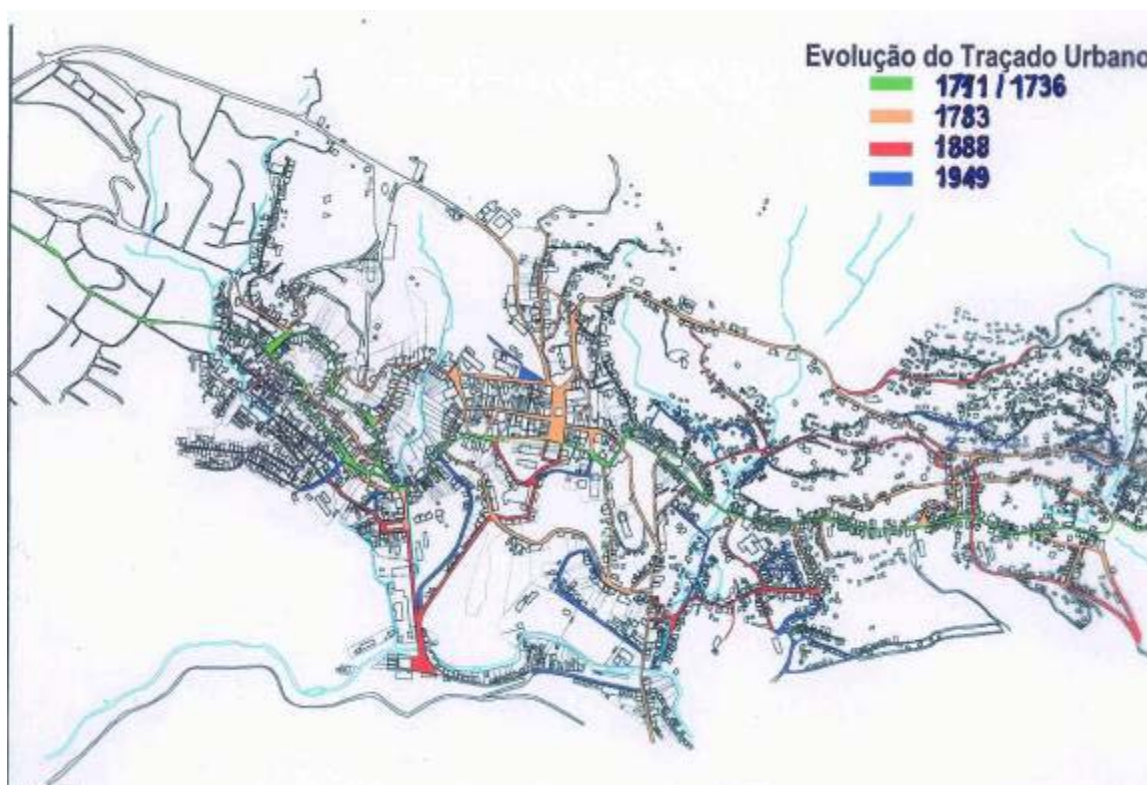


Atualmente são os seguintes os distritos de Ouro Preto: Cachoeira do Campo, Amarantina, Glaura (Casa Branca), São Bartolomeu, Santo Antônio do Leite, Rodrigo Silva, Miguel Burnier, Engenheiro Corrêa, Santa Rita, Santo Antônio do Salto, Antônio Pereira e Lavras Novas.

Destes, os que têm origem colonial¹ são: Cachoeira do Campo, São Bartolomeu, Glaura (Casa Branca), Amarantina, Antônio Pereira, Lavras Novas. Tomaram vulto no século XIX pela atividade comercial: Santa Rita de Ouro Preto, Santo Antônio do Salto, Santo Antônio de Leite. Desenvolveram-se no século XIX em consequência da presença da ferrovia (com marcante presença de arquitetura ferroviária): Rodrigo Silva, Miguel Burnier, Engenheiro Corrêa.

¹ *Origem colonial* no sentido da existência como povoado, com arruamento e característica urbana (e não somente com presença de fazendas e paragens).

1.1 EVOLUÇÃO URBANA E HISTÓRICA DA SEDE



Mapa da evolução do traçado urbano de Ouro Preto desde a criação de Vila Rica até o ano de 1949

Fonte: Programa "Museu Aberto Cidade Viva"

Situado em terreno extremamente montanhoso, acidentado, somente a febre aurífera escolheria este rincão como palco de uma cidade. A relação *ocupação humana x relevo e geografia* proporcionou a Ouro Preto algumas especificidades históricas curiosas. A evolução histórico-urbana dos núcleos de povoamento pode, desta monta, ser estudada por dois vieses: a ocupação gradual de determinadas áreas, segundo o relevo, e a formação de caminhos-eixo que condicionariam a feição atual da cidade.²

² Estes caminhos, como salienta Sylvio de Vasconcelos, condicionariam a formação de praticamente toda vila e arraial das Gerais. O que é Ouro Preto senão um caminho que vai das Cabeças (passando pelo Rosário, Pilar, Praça, Antônio Dias) ao Padre Faria? Nem só o ouro condicionou a evolução urbana das minas, mas as rotas de abastecimento e escoamento também.



A região do bairro Antônio Dias, vista em 1881

Fonte: Museu da Inconfidência



Ouro Preto e sua paisagem montanhosa, vista em primeiro plano do prédio da atual reitoria

(Primeira metade do século XX)

Fonte: Luiz Fontana - Acervo do IFAC

O primeiro foco de interesse - e o que mais óbvio nos parece - diz respeito, justamente, à ocupação dos morros e encostas. Aportados aqui os primeiros exploradores - dos quais Antônio Dias e Padre João de Faria Fialho parecem ser os mais importantes, emprestando seus nomes ainda à toponímia local - a ocupação deu-se de duas formas: *nas margens dos rios*, onde o ouro abundava, e *nos morros* que circundam a cidade, repletos de minas e sarilhos. Nos tempos primevos tomaram vulto os arraiais que ocuparam as íngremes encostas. Dominados por pequenas e pitorescas capelas e por extensas áreas mineradoras, estes arraiais fizeram o fausto de vários aventureiros, alguns erigidos em verdadeiros

potentados locais (neste pormenor destaca-se Pascoal da Silva Guimarães, dono das minas do Ouro Podre, incendiadas a mando do Conde de Assumar em 1720). Estes vários núcleos, de ocupação muito antiga³, teriam logo seu brilho ofuscado por outros, nascidos às margens dos ribeiros, nos fundos dos vales que sulcam a cidade.



Igreja de Nossa Senhora da Conceição de Antônio Dias - 1930

Fonte: Luis Fontana - Acervo IFAC

Dois arraiais se distinguiram fora das montanhas: o Arraial de Nossa Senhora do Pilar e o Arraial de Nossa Senhora da Conceição de Antônio Dias.⁴ Suas duas capelas, situadas nas proximidades de córregos auríferos, tiveram atuação preponderante na evolução urbana do núcleo maior que então se desenhava. Tanto isto é veraz que em 1711, com a criação da Vila Rica, os dois núcleos foram eixo de discussão, e em 1724, com a instituição das primeiras freguesias colativas das Minas Gerais, Pilar e Antônio Dias tiveram seus templos elevados à categoria de igrejas paroquiais. Pouco tardou e as antigas matrizes foram postas em reconstrução vultosa. As diversas irmandades que concorrerem no todo das obras são de fundamental importância para se entender a sociedade ouropretana do século XVIII, síntese que é de toda sociedade colonial mineira. Várias destas irmandades se encarregaram, posteriormente, da construção de novos templos, mais condizentes com a realidade dos confrades. Juntamente com a arquitetura civil, esta arquitetura de caráter religioso, marco indelével da paisagem, galgava novamente os morros...

³ O provável primeiro núcleo, desenvolvido ao redor da capela de São João, teve origens por volta de 1698.

⁴ Não se deve esquecer a presença do Arraial do Padre Faria, cito no fundo de um vale, no caminho antigo para Mariana. Porém, nada se compara ao papel preponderante dos dois núcleos citados no texto.



Matriz Nossa Senhora do Pilar – 1945

Fonte: Biblioteca Virtual Gilberto Freyre

O Pilar tem sua Mercês, Rosário e sua igreja de Ordem Terceira, o Carmo. Antônio Dias tem também sua Mercês e Rosário (Santa Efigênia) ⁵ e também sua representante de Ordem Terceira, São Francisco de Assis.⁶ Não é coincidência que as duas Ordens Terceiras, rivais, se encontrem já à beira do topo do Morro de Santa Quitéria. Naquele momento se delineava de vez a conformação urbana da velha capital: a Casa de Câmara e Cadeia estava em construção e o Palácio dos Governadores já estava em uso. O Morro de Santa Quitéria teve seu cimo terraplanado. A Praça, atualmente chamada Tiradentes, se tornava o ponto central e o clímax físico evolutivo do período aurífero.

⁵ O culto de Nossa Senhora do Rosário tomou força entre os negros, não sendo coincidência a evocação popular de Santa Efigênia (uma santa negra) à esta igreja do Rosário.

⁶ Estas igrejas foram escolhidas para demonstrar como a evolução dos dois núcleos se corresponde e se rivaliza.



Praça Tiradentes e arredores da Escola de Minas – década de 1920/30

Fonte: Acervo IFAC

Assim percebemos a evolução desta cidade, curiosa e irrequieta: das capelinhas das montanhas circundantes aos fundos dos vales, dos fundos dos vales novamente ao cimo das montanhas. Este *sobe/desce* dos morros, além de transportar técnicas e gentes, se *reinventou* nos estilos: do barroco simplório das capelinhas antigas, ao fausto barroco das matrizes; do barroco paroquial, soberbo e taciturno, à elegância da curvilínea rococó de São Francisco e Carmo. E na Praça, ponto convergente, a fachada da Casa de Câmara e Cadeia aspira ares neoclássicos, enquanto o Palácio, mais antigo, herda sua planta das antigas fortalezas lusas. Isto sem falar dos ecletismos que em tempos posteriores pontuariam as ruas e vielas de outras influências. Quanta herança histórica e arquitetônica numa cidade que, longe de ser *una e homogênea*, trás no seu próprio cerne a marca da *heterodoxia* e da *mistura!*

Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu
Dezembro/2010



Casa de Câmara e cadeia – gravura de Dr. Hermann Burmeister - 1850

Fonte: BURMEISTER, Hermann. *Viagem ao Brasil*. Belo Horizonte: EDUSP/Editora Itatiaia, 1980.



Fotografia aérea de Ouro Preto tirada em 1935

Fonte: Acervo Museu da Inconfidência

1.2 DESCRIÇÃO FÍSICA GERAL DO MUNICÍPIO

O relevo do município de Ouro Preto varia desde as baixadas do Maracujá nos limites de Amarantina (900 m) e os mais de 1700 metros do Pico do Itacolomi (do tupi, “menino de pedra”) e da elevada Serra de Rodrigo Silva (da velha formação geológica do Alto da Varanda e do Alto da Figueira, ponto mais elevado da Central do Brasil no país), passando para formações mais brandas no planalto cachoeirense (1100 m).

O relevo acidentado não favorece as atividades agropastoris em grande escala. As indústrias extrativas se destacam: minério de ferro em Antônio Pereira; topázio branco e o famoso topázio imperial (único do mundo) em Rodrigo Silva; calcário e mármore em Cachoeira do Campo e Miguel Burnier; pedra-sabão em Santa Rita (processo artesanal) e em Cachoeira do Campo (processo artesanal e industrial). Vale ainda destacar a presença da NOVELIS (antiga ALCAN) e da CVRD (esta, espalhada pelo município; a outra, grande metalúrgica, localizada no Bairro de Saramenha na sede).

Os principais pontos turísticos do município são: Museu da Inconfidência (1784-1855), Museu do Oratório (único deste tipo no mundo), Casa dos Contos (1787), Teatro Municipal (1770, primeiro teatro das Américas, em funcionamento), Matriz do Pilar (1711-1733) e do Antônio Dias (1727-1760), Igrejas de São Francisco de Assis (1765-1810), do Carmo (1765) e do Rosário (1780), Capela do Padre Faria (1701-1710), Escola de Minas (1741-1749), *(todos em Ouro Preto)*; Matriz de Nossa Senhora de Nazaré (1700-1725), Igrejas de Nossa Senhora das Dores (1756-1761) e das Mercês (1908), Capela do Bom Despacho (1ª metade do século XVIII) e Colégio Dom Bosco (1775-1779), *(em Cachoeira do Campo)*; Matriz de São Bartolomeu e Igreja das Mercês *(em São Bartolomeu)*; Matriz de Santo Antônio *(em Santo Antônio do Leite)*; Matriz de Santo Antônio *(em Glaura)*; Matriz de São Gonçalo e Museu das Reduções *(em Amarantina)*; Matriz de Nossa Senhora dos Prazeres *(em Lavras Novas)*. O turismo ecológico começa também a se destacar nas belíssimas paisagens entre *Lavras Novas* e *Rodrigo Silva*.



Vista da "Casa dos Inconfidentes" nos anos 1910

Fonte: Acervo Bernardo Andrade



Nos fundos, Museu da Inconfidência (antiga Casa de Câmara e Cadeia) e Igreja Nossa Senhora do Carmo
(década de 1930/40)

Fonte: Acervo do IFAC

OURO PRETO: HISTÓRIA ININTERRUPTA

Por Greiza Tavares

A relevância da cidade de Ouro Preto é reconhecida internacionalmente não apenas por sua protuberância histórica, como também por seu grande valor arquitetônico e cultural. A história da antiga Vila Rica, durante a febre aurífera, no século XVIII, foi e ainda permanece como tema norteador de inúmeros trabalhos acadêmicos ou de estudiosos independentes. A motivação do especial interesse por esse período parece-nos evidente, visto que a vila era uma das maiores responsáveis pela riqueza da Coroa Portuguesa e por essa razão reclamava uma maior atenção de Portugal para com a colônia, somando-se ainda o fato de a vila ter sido palco para numerosos acontecimentos históricos singulares, destacando-se como exemplos a Revolta de Felipe dos Santos, em 1720, e a Inconfidência Mineira, em 1789, que marcaram Vila Rica como berço da liberdade mineira e nacional.

Arquitetonicamente a cidade herdou desse período um dos maiores e mais ricos acervos barrocos do Brasil, apresentando obras que tiveram como autores artistas geniais consagrados pela arquitetura como Antônio Francisco Lisboa, o Aleijadinho, – que nos brindou com a Igreja de São Francisco de Assis, entre outros trabalhos – e ainda Manoel da Costa Ataíde, de alcunha Mestre Ataíde, pintor e dourador que marcou o período barroco com suas cores vivas, – destacando-se sua obra no teto da Igreja de São Francisco de Assis, já referida, no qual se vê Nossa Senhora cercada de anjos músicos. Essas são algumas poucas ilustrações que justificam o fato de Ouro Preto ter seu conjunto urbano tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e ainda ser reconhecida no âmbito internacional declarada Patrimônio da Humanidade desde 1980 pela UNESCO.

É inegável, portanto, a imponência da história de Ouro Preto no que se refere ao século XVIII, porém cabe-nos ressaltar e valorizar os não menos importantes séculos seguintes, sua história coeva, sua história do cotidiano.

Os estudos a respeito do século XIX vêm se mostrando crescentes nos campos historiográfico e arquitetônico. Entre muitos trabalhos citamos principalmente os que objetivam elucidar as indagações mais recorrentes a partir da decadência da mineração, com estudos a respeito das produções agrícolas e manufatureiras aqui existentes nesse período, tentando responder se essa produção era apenas para abastecimento da vila ou se havia uma economia de mercado para esses produtos; há produções acadêmicas que tratam do contingente populacional da capital da província de Minas Gerais nos anos iniciais do século XIX, somando-se aos trabalhos que privilegiam a paisagem cultural nesse período, bem como sua arquitetura imperial. Dentre muitos episódios do oitocentos destacamos as fundações da Escola de Farmácia em 1839, marcado como primeiro curso autônomo desta área no Brasil, e da Escola de Minas, um pouco mais tarde, em 1876, pelo cientista Claude Henri Gorceix. Ambas as escolas trouxeram ainda mais visibilidade a cidade de Ouro Preto, que desde esses tempos ficaria marcada como uma cidade afável a jovens estudantes. Há ainda a abertura da Estação Ferroviária em 1888, parte da Estação

Ferrovária Dom Pedro II, no ramal de Ponte Nova, que da Estação de Miguel Burnier atingia Ouro Preto e seguia para o Rio de Janeiro.⁷

Ganha vulto também nesse século o carnaval de Ouro Preto, que desde 1867 passou a contar com o Bloco Zé Pereira Clube dos Lacaiois. No ritmo da batida de seus diabinhos cariás e dos bonecos catitões pelas ladeiras, o Zé Pereira inaugurou a fama dos blocos carnavalescos ouropretanos que viriam a se formar posteriormente (como a Bandalheira Folclórica Ouropretana, entre outros) e o carnaval de rua da cidade.

Do século XX ouropretano por sua vez, quase não há trabalhos de pesquisa, apesar de este século trazer consigo uma bagagem muito significativa para a cidade, tanto do ponto de vista histórico-arquitetônico, como socioeconômico. Enfatizamos nesse período a inauguração da Alcan (atual Novelis) que foi a primeira indústria de alumínio a ter o processo completo da extração da bauxita até a produção do alumínio primário, gerando empregos e capital para a cidade. Há ainda que se colocar a fundação da Universidade Federal de Ouro Preto em 1969, que incorporou as duas instituições de ensino já existentes (Escola de Farmácia e Escola de Minas) e expandiu criando novas unidades acadêmicas, também contribuindo com grande peso na economia do lugar. Acresce a partir daí a cultura das repúblicas federais estudantis, que marcaria desde então a UFOP e a cidade de Ouro Preto com características singulares no que diz respeito às moradias estudantis e às relações desses estudantes entre si, comparada a outras cidades universitárias.

A Semana Santa de Ouro Preto também ganha grande evidência, as cerimônias religiosas com procissões e representações litúrgicas confirmam a religiosidade da população ouropretana que se une nas celebrações e na feitura de tapetes de serragem tingida pelas ruas da cidade. As paróquias de Nossa Senhora da Conceição do Antônio Dias (antiga região dos Jacubas) e de Nossa Senhora do Pilar (antiga região dos Mocotós) alternam-se anualmente para a realização do evento.

Do ponto de vista arquitetônico, o século XX traz a construção principalmente de edifícios de estilo eclético como o casarão no qual atualmente funciona o correio, ou ainda o edifício do atual Ministério Público Estadual. Não poderíamos deixar de citar o Grande Hotel de Ouro Preto, projeto de Oscar Niemeyer, inaugurando a arquitetura moderna na cidade de casarões coloniais.

Este parco interesse a respeito da história contemporânea e cotidiana de Ouro Preto por parte dos estudiosos nos faz pensar de maneira mais abrangente nos obstáculos acadêmicos com quais algumas linhas de pesquisa historiográfica lidam, citamos as linhas de História Contemporânea, História do Cotidiano e História Oral. Pelo fato de analisarem objetos com recortes mais recentes, as dificuldades de comprovação e reconhecimento são inúmeras. Alguns tratam dessas linhas como mera literatura e pensam que elas deixam de lado o rigor do método científico historiográfico.

⁷ Informações disponíveis na internet. Endereço eletrônico:
http://www.estacoesferroviarias.com.br/efcb_mg_pontenova/ouopreto.htm. Acesso: 31/03/2009

Tratemos um pouco a respeito da História do Cotidiano. A parte os questionamentos até mesmo sobre a existência de "cotidiano" como um segmento próprio e separado da vida, não se pode denegar que um maior interesse por essa linha de pensamento certamente culmina com um olhar mais atento sobre o indivíduo e sua posição na história.

Em seu artigo "História Científica, história contemporânea e história cotidiana" publicado na Revista Brasileira de história, o historiador Norberto Luiz Guarinello faz considerações pertinentes a respeito dessa linha de pensamento, que destacamos:

Curiosamente, o cotidiano aparece quase como o perfeito oposto da história, como o campo das estruturas permanentes, inconscientes, alienantes, quase naturais, sobre as quais as ações humanas são apenas banais, corriqueiras e sem efeito transformador. O cotidiano surge assim como refúgio da história, na insignificância banal do homem corriqueiro, dominado por estruturas que, ao contrário daquelas políticas, sociais, econômicas e, mesmo, culturais, de nada seriam dominantes, de nada seriam a causa eficiente. (...) Em termos bem gerais, os estudos sobre cotidiano tendem a valorizar, como foco de atenção, as ações individuais frente às circunstâncias da vida, sobretudo no plano da intersubjetividade. (...) Tentemos pensar o cotidiano do ponto de vista de um historiador, ou seja, como instância temporal, mas tendo em vista que é preciso explicar duas realidades contrapostas e complementares: a permanência e a mudança ou, em outros termos, a relação entre estrutura e ação. (...) Que é tempo cotidiano? Os historiadores têm, como vimos, a tendência a aproximar cotidiano e longa duração, como o tempo do não acontecimento. Talvez seja possível superar a falsa dicotomia entre cotidiano e história se pensarmos cotidiano não como tipos específicos de ação ou como uma dimensão particular, individualizada, das interações humanas, mas como tempo plenamente histórico, no sentido de ser tanto o tempo do "acontecimento" (no sentido tradicional) quanto do "não-acontecimento".⁸

Nosso objetivo aqui não é o de nos aprofundar nessas questões que passam pela historiografia, intencionamos apenas registrar o pouco interesse por períodos mais recentes da história, tanto no âmbito geral da disciplina, quanto para com a cidade de Ouro Preto, da qual aqui tratamos; busca-se com isso uma maior valorização dos séculos sucessores do XVIII nessa cidade, que mostram equivalente importância para a história.

A cidade de Ouro Preto desde os primórdios trouxe a tona incontáveis nomes de figuras curiosas e corriqueiras importantíssimas em sua história coeva. No século XX podemos destacar alguns personagens como Bené da Flauta, homem que animava os primeiros festivais de inverno ouropretanos alegrando quem passava pelas ladeiras com o som de suas flautas, fabricadas por ele mesmo a partir de pedaços de cana ou de bambu. Há também Sinhá Olímpia, com sua peculiar vestimenta, ela percorria a cidade e nos seus sonhos acordada vivia majestosa numa corte e governava sobre todos; alguns contam que ela fora rica e quando enganada por um pretendente se refugiara num mundo dos sonhos, outros colocam que era sábia, apenas se importava pouco com as coisas do mundo.

⁸ Norberto Luiz GUARINELLO. "História científica, história contemporânea e história cotidiana". *Revista Brasileira de História*. São Paulo, v.24, n°48, 2004. Artigo disponível na internet. Endereço eletrônico <http://www.scielo.br/pdf/rbh/v24n48/a02v24n48.pdf>. Acesso: 31/03/2009

Por que não citar os personagens que conhecemos hoje, no século XXI na cidade do ouro? Eles também representam Ouro Preto por possuírem sua identidade atrelada à cidade. Quem não conhece a doce Ninica que conversa e brinca com todos? Ou Seu Sebastião Doceiro famoso por suas cocadas?

Nos últimos tempos Ouro Preto vem passando por importantes mudanças em todos seus seguimentos. Pode-se afirmar que a cidade há algum tempo vem perdendo sua característica bucólica e pacata. Se por um lado isso pode representar crescimento ou progresso, por outro pode significar grandes problemas para uma população acostumada com a calma.

O turismo é umas principais atividades econômicas da cidade, que atrai anualmente muitos visitantes não apenas pela beleza arquitetônica da cidade e de sua história, mas também pelo seu variado artesanato, com os objetos feitos em pedra-sabão (principalmente fabricados no distrito de Santa Rita) representando o carro chefe da economia artesanal. A comida mineira também é um grande atrativo, com destaque para os doces de frutas, como a goiabada do distrito de São Bartolomeu que passa por processo de registro como Patrimônio Imaterial Municipal. Há ainda as festas religiosas como a Semana Santa na sede, e as demais manifestações católicas nos treze distritos, por exemplo a Festa de São Gonçalo e Cavalhadas de Amarantina. Os festivais promovidos na cidade como o Festival de Inverno, o Festival de Jazz, o Fórum das Letras, o Festival Gastronômico do distrito de Santo Antônio do Salto, entre outros, também contam com grande número de apreciadores de outras cidades. O turismo ecológico também acontece, porém com menor impacto, e valoriza as belezas naturais existentes na região montanhosa de cachoeiras abundantes.

Há que se registrar o crescimento da Universidade Federal de Ouro Preto, e o impacto econômico, social e estrutural que causa em toda a cidade. Com o programa Reuni a UFOP ampliou o número de cursos oferecidos, como administração, arquitetura e urbanismo, comunicação social com ênfase em jornalismo, educação física, estatística, museologia, pedagogia, e química licenciatura. A instituição ainda comemora, em 2009, 270 anos de tradição da Escola de Farmácia.⁹

A cidade de Ouro Preto ganhou em 2008 a recuperação, por parte do Programa Monumenta, do Parque Horto dos Contos, antigo parque fundado desde a determinação do governo português, em 1798, que se fundasse na capitania um Jardim Botânico destinado à cultura de plantas indígenas e exóticas e árvores de construção; foi o segundo Horto Botânico do Brasil, depois do de Belém do Pará. O Programa Monumenta é um programa do Ministério da Cultura (MINC) que é executado com recursos da União, do Município de Ouro Preto e do Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID); conta com a cooperação do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e da UNESCO. O Monumenta vem fazendo um trabalho muito importante na cidade de Ouro Preto, não apenas na recuperação do parque, como também na restauração de imóveis relevantes do casario colonial da cidade, trabalho esse que promove a proteção ao seu patrimônio e fortalece as estruturas turísticas locais.

⁹ Disponível na internet. Endereço eletrônico: www.ufop.br. Acesso: 31/03/2009

A atividade mineradora ainda é marcante na região que conta com empresas mineradoras de ferro como a Vale, a Gerdau, a Samarco, ou de bauxita para produção do alumínio como a Novelis (antiga Alcan), a Nacional Minérios, ou ainda a extração de outras empresas que privilegiam o topázio imperial e o quartzito.

A religiosidade católica é muito forte em Minas Gerais e em Ouro Preto (apesar de haver muitas outras religiões também muito presentes e crescentes) não seria diferente. Neste ano de 2009, a cidade perdeu um líder, não só espiritual para os católicos, como também na proteção de seu patrimônio histórico: o Cônego José Feliciano da Costa Simões. Oouropretano, ele teve, além da formação sacerdotal, graduação em Geografia, História e Ciências naturais pela Faculdade Dom Bosco de Filosofia, Ciências e Letras em São João Del Rey e especializou - se em História da Arte Sacra, Barroca e Filosofia da Arte pela Universidade de Sorbone, Paris, França. Padre Simões teve sua vida voltada não apenas ao sacerdócio, liderando a Paróquia do Pilar, como também se dedicou à defesa do patrimônio de Ouro Preto especialmente na recuperação de obras sacras extraviadas, na defesa pela preservação ambiental da cidade, e privilegiando diversas manifestações culturais.

Essas ações de certa forma individuais, aparentemente corriqueiras e banais, que aqui exemplificamos com personagens ouropretanos, se mostram transcendententes em relação à dimensão particular, individualizada, ganham sentido de tempo do 'acontecimento', como bem colocou Guarinello, e passam a ter um enorme efeito transformador. Por tudo isso é que Ouro Preto deve ser aclamada como uma cidade de todos os tempos, de todos os séculos, e não estagnada, pois sua história é ininterrupta.

2 – Histórico do distrito de São Bartolomeu

2.1 Breve estudo histórico de São Bartolomeu

São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto, se encontra encravado no histórico Vale do Rio das Velhas. O território do antigo Arraial de São Bartolomeu dominava vasta região em torno das nascentes. Parte dos antigos caminhos foram construídos tendo o Velhas como guia ou referência. Os dados de que se apropriou Antonil¹⁰ são elucidativos para se entender o amanhecer do século XVIII nas novas minerações. Em seus escritos o jesuíta cita as Minas de Balthasar de Godoy, na região de Casa Branca, e descreve as grandes plantações da vizinhança. Alguns dos velhos topônimos citados por ele já se encontram registrados também nos mapas mais antigos, apontando as cabeceiras do Rio das Velhas e seus afluentes. No conhecido mapa de 1782, elaborado por Cláudio Manuel da Costa, já constam, com maior precisão, estes locais. Em todos eles já se encontra, representado, o Arraial de São Bartolomeu.

Consta que uma bandeira de Fernão Dias partiu para o interior em julho de 1674 e atingiu, meses depois, a nascente do Rio das Velhas¹¹, antes de rumar ao lendário Sabarabuçu. Apesar dos dados concretos não possuírem muita precisão e não provarem de fato que Fernão e seu grupo foram os primeiros exploradores a percorrer a região, são, contudo, interessantes para se entender o contexto do Rio das Velhas na exploração mineradora. Tão importante que, na região do Sabará, onde o rio se avoluma, daria nome a toda uma comarca. Mas, é mais ao sul, mirrado, que nasce o Rio das Velhas, no distrito de São Bartolomeu. Foi inevitável, então, que os aventureiros do ouro não se guiassem até aquelas paragens.

É corrente afirmar-se que vários arraiais mineiros tiveram sua origem nas crises de abastecimento - e conseqüente fome - que assolaram o território minerador nos fins do século XVII e inícios do XVIII. Pe. Afonso de Lemos, autor da *Monografia da Freguesia da Cachoeira do Campo*¹², já em 1911 dá esta versão para o povoamento da região. Pouco antes, Diogo de Vasconcelos, no seu *História Antiga das Minas Gerais*, cita explicitamente São Bartolomeu (ao lado de Cachoeira e Casa Branca) como tendo surgido em decorrência das calamidades causadas pela falta de víveres.

Que a região era área de abastecimento, com grandes plantações e propriedades, provam algumas passagens de Antonil. Ao falar dos caminhos que demandavam às Minas escreve:

Desta serra [a de Itatiaia] seguem-se dous caminhos: um, que vai a dar nas Minas Gerais do Ribeirão de Nossa Senhora do Carmo e do Ouro Preto, e outro, que vai a dar nas Minas do Rio das Velhas, cada um deles de seis dias de viagem. E desta serra também começam as roçarias de milho e feijão, a perder de vista, donde se provêem os que assistem e lavram nas minas.¹³

O ponto de bifurcação dos dois caminhos citados pelo jesuíta é sem dúvida o lugar chamado de Xiqueiro dos Alemães, ponto de convergência das duas estradas principais. Dali se podia seguir diretamente para Ouro Preto e Mariana (passando por Santa Quitéria do Alto da Boa Vista, Três Cruzes e Tripui) ou para o Sabará (pelo vale do Rio das Velhas). “As roçarias de milho e feijão, a perder de vista” sem dúvida se

¹⁰ Uma vez que estudos recentes demonstram que ele (Antonil) provavelmente nunca esteve nas Minas.

¹¹ Fato do qual discorda Salomão de Vasconcelos no seu *Bandeirismo* (vide Bibliografia).

¹² Vide LEMOS, Pe. Afonso Henriques de Figueiredo. *Monografia da Freguesia da Cachoeira do Campo*.

¹³ ANTONIL, André João. *Cultura e Opulência do Brasil*, p.183.

referem à região de Casa Branca, Cachoeira e São Bartolomeu.

Há muito que a visão de completa dependência externa - no que tange ao abastecimento das minas - caiu por terra. Sabe-se que o entorno dos grandes centros mineradores era responsável pelo abastecimento imediato de viveres. Neste contexto, segundo o historiador Miguel Archanjo, se insere São Bartolomeu. Analisando vários inventários e outros documentos, escreveu:

Nos inventários analisados, quase todos os inventariados possuíam cavalos com suas selas, cangalhas, sacos e bruacas, confirmando o papel que este animal representava como meio de transporte.¹⁴

Citando Carlos Magno Guimarães e Liana Maria Reis, escreve o mesmo Miguel Archanjo:

No dia 10 de junho de 1711 foi concedida carta a Manoel de Lima Pereira assistente em Tapanhuacanga, distrito de São Bartolomeu, *lavrador e mineiro atual há sete anos, que ele suplicante tem sete escravos e pretende mandar buscar sua família de mulher e filhos a vila de São Paulo para virem para Minas, em um sitio que habita.*¹⁵

Estes trechos são elucidativos:

Primeiro, inserem São Bartolomeu num contexto específico de abastecimento agrícola e rede de circulação de sortimentos;

Segundo, provam a presença humana bastante recuada na região de São Bartolomeu, pois que, em 1711, já fazia sete anos que o suplicante Manoel minerava e plantava (portando, desde 1704). Se levarmos em conta que as primeiras ondas de fome se abateram nas minas por volta de 1700 e 1701,¹⁶ temos, somente alguns anos após a crise, um agricultor com escravaria e já plenamente estabelecido (tanto que anseia buscar a família em São Paulo);

Terceiro, trata-se, ao que tudo indica, de um paulista¹⁷ (talvez um ex-aventureiro dos primórdios da exploração);

Quarto, Manoel não só plantava, mas minerava. Este último pormenor é um *esboço do todo*. Ao contrário de Cachoeira do Campo, São Bartolomeu não se restringiu somente ao plantio, mas se tornou também centro considerável de mineração.

Pela maior proximidade com Vila Rica, e por situar-se às margens do Rio das Velhas, São Bartolomeu tem uma ligação muito forte com a lavra de ouro. O livro da devassa do ano de 1738 aponta a existência de cinco mineradores e um faisqueiro, enquanto entre as outras freguesias [Casa Branca e Cachoeira] esta presença não é observada.¹⁸

Em suma, o Arraial de São Bartolomeu é de ocupação muito antiga, se destacou pela produção de alimentos concomitantemente com a exploração aurífera. Juntando a esses fatores a proximidade com a

¹⁴ OLIVEIRA, Miguel Archanjo de. *O Papel e o Surgimento do Entorno de Vila Rica / 1700-1750*, p. 10.

¹⁵ Idem, p. 9.

¹⁶ Conforme Pe.Afonso, entre outros.

¹⁷ A família, conforme já salientado, estava em São Paulo.

¹⁸ OLIVEIRA, Miguel Archanjo de. *op.cit.*, p.17. O citado livro de devassas se encontra no Arquivo Eclesiástico da Arquidiocese de Mariana. Devassas 1738, livro z01, prateleira Z.

antiga capital e a localização no Vale do Rio das Velhas, São Bartolomeu foi, em princípios do século XVIII, um ponto estratégico e de certa convergência.¹⁹ A este respeito, citando José Affonso Mendonça de Azevedo²⁰, escreve João Baptista:

Os primeiros papéis públicos assinados naquela região do território mineiro (Vila Rica de Nossa Senhora do Pilar de Ouro Preto) o foram em São Bartolomeu pelo guarda-mor das Minas Gerais do nascente, Mestre de Campo Domingos da Silva Bueno, a 13 de dezembro de 1701 (...) seria assim São Bartolomeu primeira sede da administração naquele trato de Minas, mas o grosso da população adventícia, tangido pelos chefes das bandeiras, passaria a ocupar, de preferência, os morros de Ouro Preto, onde, em 1711, Albuquerque lança a sede oficial do governo da capitania.²¹

Completa João Batista:

Ora, no município de Ouro Preto, o único lugar habitado e conhecido pelo nome dado pelo escritor como onde foram assinados os primeiros papeis públicos naquela região do território mineiro, é o velho arraial de São Bartolomeu, mediando entre Cachoeira e Ouro Preto (...) também ali, como em Cachoeira, não existe qualquer documentação com relação a sua fundação, só havendo a tradição que houve, ali, "antigamente, dali teve de fugir muita gente, pois a fome que grassava era intensa e muita gente tinha matado".²² Por certo, essa tradição é uma recordação da fome de 1700²³, que dizimou a incipiente população das Minas.²⁴

A população escrava também era numerosa no século XIX (assim como havia sido no XVIII).²⁵ Tanto a documentação cartorária quanto a eclesiástica está repleta de informações sobre a escravidão no arraial.

Corre interessante lenda em São Bartolomeu. Floreada pelo tempo e pelo povo diz respeito a uma enchente gigantesca que teria se abatido sobre o arraial. Engolida toda parte baixa, a água do Rio das Velhas chegou, segundo se conta, a margear a rua principal, ameaçando destruir todo o núcleo urbano. Em certo momento uma menina foi vista nas águas, para desespero do arraial. Ninguém a conseguiu salvar. No dia seguinte as águas principiaram a baixar. Quando a população se reuniu para agradecer ao divino, no alto da Igreja das Mercês, perceberam que a barra da saia da pequena imagem da Senhora estava suja de barro. Bastou pouco e foi atribuída a ela o milagre de apaziguar o Velhas²⁶. Esta lenda popular, de caráter religioso/folclórico, guarda algo de realidade: a enchente que assolou o velho distrito.

No dia 16 de fevereiro de 1885 o fiscal do distrito, Antônio José d'Andrade, encaminhou um ofício ao

¹⁹ Conforme avançou o século XVIII São Bartolomeu deixou de ser localidade estratégica. Fato explicativo disto tem-se nas estradas abertas posteriormente, longe do centro do velho arraial, e a presença cada mais marcante de Cachoeira do Campo como centro estratégico pelo excelente clima e posição geográfica, construindo ai a Coroa Portuguesa um aprazível Palácio de Veraneio.

²⁰ Escreveu "A Mística de Ouro Preto"

²¹ COSTA, João Baptista da. *Memória Histórica I*, p.2.

²² Esta é uma citação que João Baptista certamente recolheu em entrevista no local. Adiante de seu tempo, João Baptista dava especial ênfase à tradição oral, recolhendo vários casos e lendas. Conservamos, para tanto, o texto original, de português um pouco destoante.

²³ Provavelmente a observação do historiador cachoeirense é a mais acertada.

²⁴ COSTA, João Baptista da. *Op.cit.*, pp.2 e 3.

²⁵ Não há dados que permitam comparar as oscilações da população escrava no distrito. Confeccionar estas listas despenderia muito tempo e seria necessário um trabalho especificamente voltado para isso.

²⁶ Para o qual se associou a menina vista na enchente com a santa, suja de barro.

presidente da Câmara Municipal de Ouro Preto, o Cel. Raymundo Nonato da Silva Athayde. Transcrevo a correspondência na íntegra, tal o interesse do conteúdo:

Levo ao conhecimento de V.S. que na noite de nove para dez do corrente *houve uma enchente descomunal no Rio das Velhas*, que margêa esta Freguesia, a qual levou todas as pontes que davão comunicação a este Arraial, ficando assim o povo exaurido de rações, por não poderem transitar pelas estradas de Cachoeira, Casa Branca e Caraça. Peço a V.S. levar o ocorrido ao conhecimento do Ex^{mo}. Governo da província afim de dar as devidas providencias a tal respeito.
Deus guarde a V.S.²⁷

Este precioso documento, além de demonstrar a persistência de tragédias desta magnitude na memória coletiva, demonstra alguns pontos relevantes.

Primeiro, o comércio de abastecimento de São Bartolomeu era feito especialmente por Cachoeira (centro de tropeiros), Casa Branca (às margens do caminho da Comarca do Sabará) e Caraça (às margens do caminho do Mato-Dentro). Todos os três locais citados eram centros de troca e abastecimento de tropas, pontos estratégicos e de convergência.

Segundo, mostra que o caminho para a capital, Ouro Preto, tinha outros fins que não os puramente comerciais e de abastecimento. Havia, por outro lado, a dificuldade de se chegar ao alto da serra, na estrada de Dom Rodrigo de Meneses, onde vários caminhos secundários desembocavam. E a outra estrada que circunda a serra (e que ainda é atualmente utilizada) sempre estava em péssimas condições.

Terceiro, para atingir Cachoeira ou Casa Branca havia a necessidade do uso de diversas pontes que constantemente eram alvo de reclamações e reparos. Para isso existem vários documentos a respeito.

Em 26 de outubro de 1863 a Câmara de Ouro Preto mandou

Fazer os reparos de que necessita a ponte na entrada desse arr^{al}. [São Bartolomeu] contanto que a despesa não exceda ao orçã^m^{to}. Que acompanha a aquele em officio na imp^a. de 74\$400 réis, que lhe será paga depois de concluída, e examinada a obra.²⁸

O officio era dirigido a Ignácio José de Fraga, Juiz de Paz do Distrito de São Bartolomeu (o mesmo inquilino da querela das águas acima citado), que devia providenciar a obra. Em 1894 foi ajustada com Domingos Francisco Fortes a reconstrução da Ponte do Machado, na freguesia de São Bartolomeu:

Ficarão ellas [as obras] definitivamente terminadas no prazo de 60 dias (60) que há de terminar no dia 30 de setembro próximo (...) de cada dia de excesso de prazo, salvo cazo de força maior, pagará a multa de 5\$000.²⁹

Machado ainda é topônimo de região nas proximidades do povoado do apostólico.

A Freguesia de São Bartolomeu é das mais antigas de Minas. Segundo o Cônego Raimundo Trindade já

²⁷ Arquivo Municipal de Ouro Preto. Caixa 4 (miscelânea) - não catalogado ainda.

²⁸ Arquivo Municipal de Ouro Preto. Caixa 2 (miscelânea) - não catalogado ainda.

²⁹ Arquivo Municipal de Ouro Preto. Livro de Contratos N°1 - 1887/1896. Registro 0861. Fl. 31v. Caixa 1619 (livro).

estava em funcionamento pelo menos desde 1716. Em 1724 foi elevada à categoria de colativa, juntamente com outras freguesias de maior expressão.³⁰ São elas as primeiras freguesias oficiais das Minas - e São Bartolomeu está entre elas. O primeiro vigário colado foi o Pe. João da Fonseca, seguido de Ignácio José de Almeida, apresentado em 21 de dezembro de 1781; João Pimenta da Costa, apresentado em 9 de dezembro de 1806; Francisco Alves de Brito e Passos Lana, apresentado em 28 de agosto de 1815; José Magalhães Gomes, apresentado em 24 de dezembro de 1836; Francisco Candido de Magalhães Gomes, apresentado em 27 de outubro de 1842.

Analisemos os locais estabelecendo as possíveis rotas processionais antigas, utilizando, vez por outra, de informações guardadas acerca das rotas modernas (especialmente as procissões da Semana Santa). Cabe ressaltar que, pelo tamanho reduzido do distrito, o percurso das procissões provavelmente se manteve quase inalterado nos últimos dois séculos. A área urbana de São Bartolomeu não deixava muita opção para o estabelecimento de rotas processionais (tanto as da Semana Santa, quanto as do santo padroeiro ou de outras festividades). Quase que a totalidade do povoado era disposta, como se pode perceber hoje pelo casario preservado, em uma comprida rua que se estende no sentido leste-oeste. Os possíveis 'percursos sagrados' de São Bartolomeu eram, pois, muito simplificados. A procissão saindo da Matriz - podendo circundar ou não o largo adro - tinha destino certo na Capela das Mercês e vice-versa. As celebrações da Semana Santa estão atualmente muito 'resumidas' em São Bartolomeu que depende do pároco de Cachoeira Campo, sede da extensa paróquia. Que houve essas procissões no passado é certo pela presença, na outrora Matriz, da imagem do Senhor Morto e, na Capela das Mercês, do Senhor dos Passos. Pessoas mais velhas do distrito nos informaram que os oratórios públicos existentes são alvos ainda hoje de uma celebração durante o período quaresmal em lembrança às 'almas penadas'.³¹

FESTAS E LENDAS DE SÃO BARTOLOMEU

A religiosidade do distrito se manifesta, dentre outras formas, em lendas locais e nas festividades religiosas. A religião católica é predominante no distrito, assim, as histórias, lendas e festas religiosas do local giram em torno de símbolos e imagens católicas. Foi mencionada anteriormente a lenda referente a uma grave enchente acontecida no arraial de São Bartolomeu, entretanto, há muitas outras com o mesmo cunho folclórico e de origem religiosa e que fazem leituras de fatos e monumentos reais através de histórias que vão sendo passadas de geração para geração indicando aspectos profundos da religiosidade popular. Contaremos aqui mais algumas destas lendas baseando-nos nas narrações de Bartolomeu Tomaz Assunção, morador do distrito, de 66 anos e que, desde os 10 anos trabalha na igreja de São Bartolomeu.

³⁰ "Mappa das igrejas que S.Mag^e. é servido sejam erectas em vigararias colladas no distrito das Minas Gerais, bispado do Rio de Janeiro:- a igreja da Villa do Ribeirão do Carmo, a de São João de El Rey, a de Santo Antônio da Villa de São José do Rio das Mortes, da Villa Nova da Rainha do Caeté, a das Catas Altas, a do Príncipe do Serro Frio, a de N.S^a. de Nazareth da Cachoeira, a de N.S^a. da Piedade do Pitanguy, a de Guarapiranga, a do Bom Jesus do Forquim, a da Matriz da Villa Rica do Ouro Preto, a de São Sebastião, a de Santa Bárbara, a de São Bartholomeu, a dos Raposos, a do Bom Retiro. - Diogo Mendonça Conte Real." Conforme documento transcrito em TRINDADE, Cônego Raimundo. *Instituições de Igrejas no Bispado de Mariana*, p.12.

³¹ Para mais informação vide BOHRER, Alex Fernandes, *op.cit.*

Bartolomeu Tomaz aprendeu a tocar sino com seu pai, Antonio Xavier Assunção, que também trabalhava na igreja.

Bartolomeu Tomaz conta mais uma lenda a respeito de enchentes, fome e milagres em São Bartolomeu. Conta-se que a população que morava do outro lado do Rio das Velhas passava por uma grande fome, e era costume se jogar mantimentos através do rio para amenizar as dificuldades daquele povo, o que nem sempre era bem sucedido, pois muitas vezes os alimentos atirados caíam no rio. Mesmo com atitudes como esta, a fome grassava e o povo de São Bartolomeu resolveu se reunir na Igreja das Mercês e rezar pedindo proteção para o povo da outra margem do rio. Houve uma grande enchente e, enquanto se rezava na igreja, viu-se uma mulher de branco no meio da enchente, e o vestido de Nossa Senhora das Mercês, dentro da igreja, ficou amarelo de espuma da enchente. Quando a água abaixou, a roupa da imagem da santa estava suja de terra e com espuma da enchente. A roupa da santa foi lavada, embora muitas pessoas quisessem que não a lavasse como forma de se perpetuar a prova do milagre, desde então aumentou bastante a devoção a Nossa Senhora das Mercês.

A Festa do Padroeiro é de origem antiquíssima. A pequena imagem de São Bartolomeu foi alvo nos últimos três séculos da fé e fervor religioso de multidões. Considerado um santo milagroso, sua festa movimenta o arraial nas proximidades do dia 24 de agosto, dia que lhe é consagrado. Segundo se conta, quando se decidiu construir a Igreja de São Bartolomeu houve uma divisão de opiniões acerca do local onde ela seria construída. A população mais pobre defendia que a igreja fosse construída na parte baixa do local, perto do rio, já as pessoas mais ricas queriam que a igreja fosse construída na parte alta da cidade, no local que recebeu o nome de Casa Velha, e que hoje é chamado de Rocha. Foi construída uma igreja de pedra neste último local e para lá levaram a imagem de São Bartolomeu. Houve uma grande tempestade em que um raio atingiu a igreja que foi queimada e a imagem do santo desapareceu. A tristeza assolou a comunidade que chorava pela perda da imagem do santo padroeiro. Passados alguns dias, a imagem foi encontrada no rio, dentro de poço d'água, o povo novamente se alegrou e resolveram construir a igreja na parte baixa da cidade com a frente voltada para o rio, da forma que existe até hoje.

Em torno da imagem de São Bartolomeu corre ainda a lenda de que no dia da festa de santo padroeiro, 24 de agosto, o santo solta o diabo que tem sob seu pé, por isso há muito vento neste dia e o grande risco de se haver tragédias, por isso as pessoas do local guardam o dia com bastante respeito e não se trabalha no dia 24 de agosto. O senhor Bartolomeu Tomaz faz, inclusive, uma relação de fatos marcantes e negativos que ocorreram em um dia 24 de agosto, o suicídio de Getúlio Vargas, a renúncia de Jânio Quadros, e o assassinato de João Pessoa. Contam-se também histórias a respeito de aparições do santo em redemoinhos, lutas contra o demônio, e até mesmo uma participação na Guerra dos Emboabas!

3 – Caracterização do bem cultural – A Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu

a – Antecedentes Históricos – o fazer e o consumo de doces

Os estudos na área de história da alimentação e, mais especificamente, a respeito do consumo de doces ou “sobremesas” apontam que o primeiro a ser consumido pelos homens foi o mel, ao lado do néctar e de frutoses. Os árabes teriam sido os primeiros a cultivarem, no norte da África, a cana e a fabricarem o açúcar, de onde chegou à península Ibérica – principalmente em Granada – e na região da Sicília.

Com o estabelecimento dos portugueses em Ceuta no século XV, que tinha o objetivo, entre outros interesses, o comércio do açúcar, o cultivo da cana foi levado para outras regiões africanas que não conheciam esse cultivo até a chegada dos lusos, como o Golfo da Guiné, o Congo e a costa do Índico. Assim os portugueses aclimataram a produção de cana-de-açúcar em suas colônias na Ilha da Madeira, no Cabo Verde e na Ilha de São Tomé. Posteriormente, esse cultivo, já no século XVI, chegou pelas mãos lusas à costa brasileira¹.

A doçaria portuguesa é centenária, antes mesmo do conhecimento do açúcar, vários doces feitos a base de mel e que chegaram à colônia americana. Muitos desses doces e técnicas com mel tinham origem na Antiguidade clássica romana. A prática e o consumo de bolos e doces feitos a partir do mel de abelha eram também bastante conhecidos entre os mouros, que o arraigaram na tradição portuguesa. Câmara Cascudo elenca vários desses casos, como os bolos de mel, o alfenim e a alféloa, que têm origem árabe. Sobre a alféloa, Câmara Cascudo afirma que “o Rei D. Manuel proibiu ser vendida por homens sob pena de prisão e açoite, tem no Brasil o apelido prosaico de *puxa-puxa*, feita com mel de engenho ou mesmo calda de açúcar branco”². Ainda com essas características, Câmara Cascudo cita:

bolo de mel da Madeira e de Beja, pinhoados, quartos, ladrilhos de marmeladas, o bolo podre, nogado, rabanadas, as boroas de mel pelo Natal, o bolo-folhado com mel correspondendo ao brasileiro mil-folhas, tudo quanto hoje fazem com açúcar seria outrora utilizado o mel de abelhas.

Na tradição portuguesa, já com o incremento do uso do açúcar, os conventos foram espaços privilegiados da prática e da transmissão dos modos de se fazerem bolos e doces, fato que se percebe na própria nomenclatura de vários deles, como: beijos-de-freira, triunfos-de-freira, fatias-de-freira, capela-de-freira, creme-da-abadessa, toucinho-do-céu, cabelos-da-Virgem, papos-de-anjo, celestes, queijinho-de-hóstia, dentre outros³. Alguns doces acabaram ficando marcados por serem servidos em cerimônias reais, o que também ficou marcado em seus nomes: capelos-de-coimbra, manjar-real, bolo-rei, manjar-imperial, príncipes, marqueses, morgados, etc⁴. Tanta a importância dada à prática doceira em Portugal que por lá há um ditado: *o doce nunca amargou...*

São vários os registros da prática doceira no Brasil colonial. Herdeiro da tradição portuguesa, aqui a doçaria recebeu o incremento de novas frutas e ingredientes, a maioria deles já conhecidos e utilizados pelos indígenas como a mandioca, caju e sua castanha, a madura e o maturi, amendoins, mangabas, maracujás, abóboras, carazes, curuanha, pinos, mangarazes, araçás, goiabas, resina de cajueiro, “tudo era motivo para a consagração confeitadeira”⁵.

Houve casos também em que a aclimação de algumas receitas ao mundo americano provocou mudanças no fazer, bem como no paladar brasileiros, como a substituição, nas frituras, da manteiga pela banha de porco, e o maior uso de leite de côco, gomas de mandioca e do fubá de arroz e milho⁶.

Outra importante novidade em terras americanas, no consumo desses doces, foi o queijo produzido em

¹ BENJAMIN, Roberto. Doçaria e Civilização: preservação do saber. In: *Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre*. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005, p. 37.

² CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Ed. USP, 1983, Vol. 1, p. 331.

³ *Ibidem*, p. 334.

⁴ *Idem*.

⁵ *Ibidem*, vol. 2, p. 642.

⁶ *Ibidem*, vol. 2, p. 643-644.

Minas, que, já no século XIX, se mostrava vencedor, no mercado local, frente ao queijo vindo de Chester e ao português da Serra da Estrela, de leite de cabra⁷. Continuando em Minas, Saint-Hilaire comentava, em 1818, sobre os doces que aqui encontrou: “Os mineiros têm uma queda particular para a arte de confeitiro, entretanto podia-se-lhes censurar o abuso do açúcar, que mascara o gosto dos frutos”⁸. Segundo Frieiro, Saint-Hilaire e outros viajantes franceses, ainda censuravam a prática dos mineiros de comerem doces com queijo⁹.

Frieiro aponta ainda, através de diversos relatos de viajantes, cronistas e romancistas que narraram a mesa mineira, a imensa fartura e variedade de doces e sobremesas. Citamos aqui um dos relatos colhidos por Frieiro, quando Artur Lobo, narra as “Bodas na roça”, uma festa de casamento mineira:

Lá pelo engenho andam a cozer beijus sobreas chapas de torrar farinha, ao lado da grande roda dentada da atafona. Sobre um brasidoaceso, numa cova aberta no chão, estão-se assando leitões empalados, e da cozinha, armada agora ao ar livre, vem um cheiro de pitéus e regalos que um chiar de manteiga nas caçarolas anuncia, entre exclamações de mulheres azafamadas e guinadas de rapazes. *Correndo a um lado da varanda, improvisaram-se mesas de doces e iguarias redolentas, sob um toldo provisório, feito de palmas de bananeira sobre arcos de bambus, enfeitados de madressilvas.* Candeias de azeite já estão fincadas à parede¹⁰.

Prática majoritariamente feminina, a doçaria se notabilizou no Brasil pelo aprendizado “na prática” dentro dos lares, passando de mães para filhas, de avós para netas. Além disso, cabe ressaltar também a importância das negras nessa prática. Mesmo sem ser muito comum na África, o “fazer doceiro” se tornou bastante associado às negras, tidas como excelentes quituteiras, imagem também muito marcada na história com as chamadas “negras do tabuleiro”. As melhores negras quituteiras eram disputadas, e “emprestadas” para os momentos de festas familiares ou públicas, leigas ou religiosas. A prática de se fazer o doce “com as próprias mãos” era bastante valorizada, a idéia durante muito tempo no Brasil era de que “doce comprado não presta”¹¹.

O saber-fazer culinário tem sido bastante valorizado, já nas primeiras décadas do século XX, na perspectiva de vários estudiosos. Dentro dos estudos dos chamados “folcloristas”, a principal obra é a *História da Alimentação no Brasil*, de Luis da Camara Cascudo. O antropólogo Gilberto Freyre dedicou várias páginas de obras como *Casa Grande & Senzala* e *Sobrados e Mocambos* para tratar das práticas culinárias que se desenvolveram historicamente nesses espaços no Brasil, e a forma como o fazer e a sociabilidade alimentar foram importantes na formação do Brasil e de algumas de suas regiões. Além desses, dedicou uma obra apenas ao tema do fazer doceiro e sua associação à economia canavieira, *Açúcar: em torno da etnografia, da história, e da sociologia do doce no nordeste canavieiro*. Para a prática alimentar mineira, a obra de Eduardo Frieiro é fundamental, *Feijão, angu e couve* analisa impressões de viajantes, narrativas sobre as sociabilidades em vários espaços onde se comia, a importância e significado de vários ingredientes comumente utilizados em nossa culinária.

Atualmente, a questão da culinária tradicional no Brasil tem merecido vários cuidados, após um período de importantes estudos que se dedicaram a preservação desse saber através do recolhimento e divulgação de receitas, percebeu-se que se trata de um saber eminentemente prático, transmitido em grande parte dos casos, através da oralidade e da convivência com o fazer, prática transmitida pelo convívio familiar ou mesmo de pessoas próximas. Aspecto importante que mostra a impossibilidade de se preservar tal saber apenas através do recolhimento e registro de receitas diz respeito ao chamado “ponto”. Ponto-de-pasta, ponto-de-fio, ponto-de-bala, etc. detalhes fundamentais desse saber-fazer que não permitem o seu reconhecimento sem uma vivência. Assim, mais do que registrar aspectos dessa prática, é necessário se garantir formas de se manter a sua transmissão, da maneira que os próprios conhecedores/produtores a aprenderam e sabem transmitir.

⁷ Ibidem, vol. 2, p. 644.

⁸ SAINT-HILAIRE apud CASCUDO, Luís da Camara. *op. cit.*, p. 648.

⁹ FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Ed. USP, 1982, p. 138.

¹⁰ *Serões e lazeres*, pp. 34-35 apud FRIEIRO, Eduardo. *op. cit.*, p. 140 (Itálico nosso).

¹¹ CASCUDO, Luís da Camara. *op. cit.* Vol. 2, p. 647

b- Histórico dos doces artesanais de São Bartolomeu

A produção Artesanal de Doces em São Bartolomeu tem registro de pelo menos dois séculos, os primeiros indícios da produção se dão no âmbito das marmeladas. No começo do século XIX, os viajantes, eximia fonte histórica que temos da história regional de Minas gerais, relatam os costumes e tradições alimentares detalhadamente em todos os locais por onde passam.

A região de São Bartolomeu é banhada pelo Rio das Velhas, o que lhe concerne um pomar fruticola amplo. A produção de doces parece ter sido uma reação à necessidade de conservação de estoque de frutas e açúcares para o ano inteiro, posto que sabemos das grandes fomes que assolam a história do ciclo do ouro no século XVIII e XIX. Sendo assim, a utilização do pomar como reserva energética nos parece extremamente viável.

O primeiro relato sobre a produção de nossos doceiros advém do viajante austríaco John Pohl, médico e Botânico, que após expedições que realizou no Brasil entre 1817 e 1822, publicou “Viagem ao Interior do Brasil”, livro que dá notícia de produção de doces “do arraial de São Bartolomeu”, enfatiza-se que o mesmo descreve uma viagem ao distrito de Cachoeira do Campo e o presente que teria recebido de um “bom velho”, sendo este uma caixa de doces,

Empreendi, poucos dias antes de minha partida (1º de fevereiro), a quarta grande excursão: um passeio a cavalo ao Arraial de Cachoeira, distante uma légua de Vila rica, no qual tive a companhia do próprio Governador Geral (...).O bom velho presenteou-nos, em sua casinha, com toda espécie de frutas que oferecia o seu bem cuidado pomar, com vinho e frutas em conserva e ainda me deu uma caixa de marmelada pesando 25 quilos, com a qual fazia rendoso negócio com o arraial vizinho de São Bartolomeu (...).¹²

Ainda no século XIX, temos importantes informações sobre a produção doceira de São Bartolomeu. Em Registro das Portarias e Ordens do Governo Estadual de 1845, consta ata onde se fala sobre a “Sobre a industria do Municipio e bem assim agricultura”, que elucida sobre a produção de Vila Rica e dá destaque ao doce de marmelo, tal como consta:

Ill^{mo}. e Ex^{mo}. Sñr = A câmara Mun^{al}. Desta Cidade tendo demorado a respeito da Portaria de V. Ex. na data de 8 de outubro do corrente aviso pela necessidade de algum tempo para obter as informações por V. Ex^a. exigidas, a cerca do seu Municipio, tem a honra de responder a V. Ex^a. prestando hoje essas informações pelo modo seguinte dessa duvida o melhor que lhe foi possível. Os habitantes do Municipio desta Cidade empregão-se uma grande parte no Comércio do paiz, e fora delle, fazendas secas, destas importadas da Província de S. Paulo, outra na agricultura, e criação, alguns na mineração, e poucos nas artes e Officios. A agricultura consta de plantações de diversas especies de grãos, como milho, feijão, arroz, mamona, e outras de frutas, e raizes, **tendo a notar-se que vão hoje de grande vantagem para o comercio a mandioca, e o marmello, aquella reduzida á farinha, tapioca, e polvilho, e esta a doce que se importa em grande quantidade do Districto de S. Bartholomeu para o Rio de Janr^o.**; o terreno porem de cultura por se achar bastante cansado, já em muito poucas partes comprada a produção com a de outros diferentes Municipios, correspondem aos desejos do Agricultor, julgando a Câmara para si, que o meio mais profícuo á lhe dar [f.67] melhor desenvolvimento será sem duvida introduzir-se entre noz, como for possível, o sistema de lavar-se e prepara a

¹² POHL, Johann Emanuel. *Viagem no Interior do Brasil*. pp.427-429.

terra seguida na Europa, e obrigar os fazendeiros a semear o pão de alho assapeixe, Jacaré e outras árvores que por sua natureza a tornão fresca, e por conseguinte mais produtiva. [...] Sessão de 12 de Dezembro de 1845.¹³

No século XX vemos a produção de doces se fortalecer e ganhar até mesmo sindicato, sendo que um dos doceiros mais influentes da época, Antônio Felix da Costa, não mantinha somente a profissão de doceiro, comercializava outros produtos e era político influente da região, seu nome consta da Ata de fundação do sindicato em 1934,

“Acta de instalação da assembléa do Syndicato de empregadores (productores de doces) do districto S. Bartholomeu do municipio de Ouro Preto.

Aos 29 dias do mez Setembro do anno de mil mil [sic] novecentos e trinta e quatro (1934).

No Estado de Minas Geraes

Reunidos, Chispim Chispiniano Araújo, Antonio Felix da Costa, Galdino Pimenta, Bartholomeu de Araújo, Chispim de Souza Benedicto Rodrigues

convida os presentes a designarem um presidente para dirigir os trabalhos da reunião, sendo aclamado o Snr Chispim Chispiniano Araújo”

Vários destes doceiros estão também presentes na Lista Nominativa de Alistamento Eleitoral de 1890 e serão como será exposto no item Genealogia, avós e bisavós de muitos dos doceiros atuais.

Outro documento que atesta a vocação de São Bartolomeu para a produção de doces na mesma década da criação do sindicato é um pedido preservado e em guarda de filho de doceiro antigo da região, Roberto Rodrigues. O pedido é feito através de uma carta enviada ao doceiro, José Rodrigues Fontes, provável avô de Roberto Rodrigues. O cliente é o colégio presente antigamente no seminário da Serra do Caraça, atual parque, administrado ainda pela Arquidiocese de Mariana e seu clero ali instalado. Note-se a variedade de doces, já mencionada no pedido que data de 25 de janeiro de 1935,

Venho fazer-lhe encomenda de doce, segundo o seu oferecimento em carta de 18 do corrente. Ficando pelos preços do ano passado, conforme aqui temos em nota, o sr, poderá trazer, com a maior presteza que puder, 15 arrobas de goiabada, 10 arrobas de marmelada e somente 5 arrobas de pessegada, já que esta ficará mais caro um pouco (...)

A carta é assinada pelo Padre Antônio da Cruz, vice-diretor do colégio em detrimento do falecimento do antigo Diretor.

Nas décadas seguintes (1940 e 1950) a produção doceira aumentou e diminuiu várias vezes, passando por transformações importantes, seja pelo advento do carro e a substituição do transporte de burro por este, seja pela praga de alho que assolou o distrito dizimando essa produção e a de marmelo, ou mesmo pela troca da marmelada pela goiabada, como substituto natural após o fim da produção do marmelo.

Durante as décadas de 1980 e 1990, a produção de doces passou por um novo pico de produção, sendo este devido ao intenso fluxo turístico pelo qual passou Ouro Preto depois de receber o título de Patrimônio

¹³ Livro de Registro de Portarias e Ordens do Governo (1844-1848). Registro 0440 . Arquivo Público Municipal de Ouro Preto. GRIFO NOSSO.

Mundial da Humanidade. Desta época temos várias reportagens da imprensa nacional anexas a este inventário.

Nesta última década a comunidade começou a realizar ao final de cada colheita a Festa da Goiaba. A primeira edição da Festa da Goiaba foi promovida pela Oficina de Artes e Ofícios de São Bartolomeu, coordenada por Gélcio Fortes e outros profissionais como Pia Márcia C. Guerra, Ronald Guerra e Thiaga. A oficina tinha como proposta desenvolver atividades artísticas e artesanais, com ênfase na história e cultura de São Bartolomeu.

A temática foi escolhida tendo por base a tradicionalidade da Goiabada Cascão. Consequente a essa proposta, a Festa da Goiaba se tornou, no decorrer dos anos e das suas sucessivas edições, um fator de agregação e mobilização da comunidade.

Tendo em vista a importância da Festa para a valorização da cultura e do ofício de muitos dos moradores do distrito, além da consolidação dos vínculos de sociabilidade e integração da comunidade, atualmente a Associação Comunitária de São Bartolomeu assumiu a continuidade do evento, que conta com o apoio da Prefeitura Municipal de Ouro Preto e acontece entre os meses de março e maio – época da colheita da goiaba e produção da Goiabada Cascão.



Edições da Festa da Goiaba

1993 – I Edição da Festa da Goiaba realizada pela Oficina de Artes e Ofício de São Bartolomeu

1994 – II Festa da Goiaba realizada pela Oficina de Artes e Ofícios de São Bartolomeu em conjunto com a Associação de Desenvolvimento Comunitário de São Bartolomeu

1997 – III Festa da Goiaba realizada pela Associação Comunitária de São Bartolomeu

2000 a 2005 – Anos em que a Associação de Desenvolvimento Comunitário de São Bartolomeu assumiu a realização da Festa da Goiaba

2006 – X Festa da Goiaba realizada pela Associação de Desenvolvimento Comunitário de São Bartolomeu com apoio da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, como atividade concomitante ao processo de inventário e registro da produção artesanal de doces de São Bartolomeu. Ano em que todos os produtores estiveram presentes nas comemorações e reabertura do Centro de Memória.

2007 – XI Festa da Goiaba realizada pela Associação de Desenvolvimento Comunitário de São Bartolomeu

2008 – XII Festa da Goiaba realizada pela Associação de Desenvolvimento Comunitário de São Bartolomeu

com o apoio da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.

2009 – XIII Festa da Goiaba realizada pela Associação de Desenvolvimento Comunitário de São Bartolomeu com o apoio da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo. Reinauguração do Centro de Memória na Casa da Festa, que passou a contar em seu acervo com painéis com informações sobre a produção artesanal de doces, patrocinados pelo Projeto Novelis 2007 com a intermediação de técnicos da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.

2010 - XIII Festa da Goiaba realizada pela Associação de Desenvolvimento Comunitário de São Bartolomeu com o apoio da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.



c – Relação da Atividade com o lugar/comunidade – a prática doceira e as histórias de vida



O distrito de São Bartolomeu recebeu recentemente tombamento do seu casario e das Igrejas e capelas presentes na sua sede. Além disso, o mesmo guarda importante patrimônio natural, pois está banhado pelo Rio das Velhas, mantendo em seu território uma grande área inexplorada de mata nativa e tendo como mata ciliar a produção frutícola.



A produção de doces artesanais de frutas é mais uma das marcas do lugar e se caracteriza por quatro elementos fundamentais: Ela é tradicional, artesanal, está associada ao modo de viver da comunidade local, sendo inclusive, geradora da principal renda desta e tem como produtor o núcleo familiar.



Ela é tradicional porque se tem registro de sua produção há mais de dois séculos e está presente na história das famílias atuais em mais de três gerações. Ela é artesanal porque não se utiliza nenhuma técnica industrial para a fabricação dos doces, sendo os utensílios todos de fabricação própria e com materiais da região, além de ser utilizado fogo à lenha.



Como já especificamos, o núcleo familiar é a mão de obra da produção de doces. Na família doceira, geralmente o pai recebeu o *saber-fazer* do pai ou avô e o passa a todos os filhos homens, que desde cedo ajudam na produção, primeiramente nas tarefas mais leves, como a colheita da fruta e a limpeza da mesma, e depois na produção ao tacho. O elemento masculino da produção, porém, não é mais seguido à risca na comunidade. Entende-se que antigamente os homens faziam o doce no tacho e tiravam o “ponto”, pois tinham mais força, uma vez que perto do “ponto de corte” o doce torna-se pesado e forma uma liga resistente. Nas últimas décadas, com a morte dos parceiros e vendo-se na necessidade de prosseguir com a produção para sobrevivência, várias mulheres passaram a fazer o doce, aprenderam a tirar o “ponto” e o passaram a suas filhas, assim como aos filhos, para que pudessem colaborar na produção e assim na geração da renda da casa.



Outro ponto importante a ser observado são as famílias que se instalaram na comunidade nas últimas décadas e optaram por fazer da produção tradicional do lugar sua fonte de renda. Em todos os casos observados, é a mulher que opta pela iniciativa de fazer o doce e o homem que o comercializa. De

qualquer forma, a produção ainda mantém o núcleo familiar como base da mão de obra e raramente emprega terceiros.

- *Relevância do bem: abordagem antropológica*

Em São Bartolomeu somos motivados pela idéia de que o saber tradicional de nossas comunidades rurais gerou uma preservação dos espaços e da cultura local que assim guardou num só lugar, patrimônio imaterial, material e natural.

Como nos afirma a socióloga e consultora do MINC, Cecília Londres, é esse saber, da mente e do coração, que nos ensina a viver em equilíbrio com o meio no qual nos inserimos. A autora nos diz:

Para os que mantêm esses estilos de vida, o propósito de se preservar o conhecimento tradicional e um valioso modo de vida para as futuras gerações; pode ser igualmente, a sobrevivência física, uma vez que a adaptação tradicional ao meio ambiente é capaz de evitar um estilo de vida que é, em última instância, insustentável.¹

A afirmação que uma tradição é preservada porque, em última instância, ela é que configura o estilo de vida da comunidade que a criou e a ressignifica é confirmada quando observamos as falas dos doceiros. O Sr. Galdino Pimenta, neto de um dos doceiros mais influentes na comunidade, também de nome Galdino, nos conta como a sua profissão o mantém economicamente desde os quatorze anos de vida,

E aí é que estou com sessenta e seis anos, sessenta e cinco agora, e desde quatorze anos eu exerço essa profissão. Uma profissão que nunca a gente está ... sempre tem um dinheirinho reservado no bolso, não é? Uma mixariazinha, graças a Deus, não dá para passar fome não!²

Ainda Dona Erci Maria Fortes Pimenta, casada com Doceiro, sendo também filha de doceiro, mostra como a produção de doces é vista como única renda mais segura:

Se a gente num for fazer doce, vai fazer o que? porque a gente ta velho para ir para a cidade, nossa vida é aqui...³

Outra questão interessante é o fato de que a comunidade, mesmo não sendo os próprios doceiros, acaba produzindo todas as ferramentas das quais se utiliza para a produção dos doces, dando a esta um caráter artesanal até mesmo nos utensílios. O Sr. Juca, doceiro mais novo nos revela:

O tacho foi comprado do lado de cá mesmo. Até foi aqui em São Bartolomeu que comprou do pessoal de antigamente que fazia doce aí, com mais de setenta anos, ele fazia doce, aí parou de fazer doce, ele comprou o tacho e vendeu pra nós...⁴

¹ FONSECA, Maria Cecília Londres. Para além da pedra e cal. IN: ABREU, Regina & CHAGAS, Mário. Memória e patrimônio. Ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A, 2003, p. 73.

² Entrevista com o Senhor Galdino Pimenta.

³ Entrevista com Dona Erci Maria Fortes Pimenta.

A peneira utilizada no fazer da massa, seja de taquara, seja de cobre, também é comprada no mesmo fornecedor. Sr. Juca nos diz se referindo inclusive a Dona Maria, doceira mais antiga na atualidade,

*A peneira é de cobre. Comprei do seu Zezé. É Seu Zezé que vende pra mim mesmo. Ele fez uma pra Dona Maria muito bonita...*⁵

Sr. Dirceu, doceiro há mais anos ressalta o papel do resto da comunidade na produção dos tachos e das peneiras,

*Ah, o Zezé que mexe com tacho e faz peneira. Exatamente! Eu já levei uns tachos para ele arrumar, ele trabalha muito bem e a gente sempre dá preferência para ele. [...] Mas o meu tacho eu comprei foi de um cara lá de São Bartolomeu, foi uma mulher... uma tal de Minervina? Dia primeiro [antigamente] usava só dela, da de taquara, porque não existia dessa outra né? E ela fazia pressão, mas tinha que passar com muito jeito, senão machucava a mão, porque o negócio espetava a mão da gente. Aqui quem fazia a peneira é aquele pessoal da pedreira Dolores [...]*⁶

A produção de doces em São Bartolomeu já é intrínseca à história familiar deste lugar. Os casamentos dos doceiros, e até mesmo dos outros produtores tem sua origem na produção que atravessa séculos e gerações no distrito.

Dona Dunalva, doceira viúva, nos relata como se deu sua história com o doce dando ênfase a sua história pessoal,

*Minha história? Minha historia começou de criança, né? Trabalhando com minha sogra fazendo doce de goiaba. Então, daí a gente foi pra... eu casei com o filho dela.*⁷

Outro relato inspirador é também o de Dona Terezinha e Sr. Ivani Fortes, primos, casados por causa do ofício de doceiro dos pais,

Nossa história, toda vida foi doce mesmo. Nosso casamento surgiu do doce, ele foi lá em casa buscar goiaba, ficou me conhecendo, sabe? Não é fácil não, está vendo? Já pensou? Através da goiabada é que surgiu o nosso casamento.

*Eu era aquela moça tímida, e sou até hoje. Eu era muito tímida, sabe? Ele chegava lá em casa, eu não gostava nem de aparecer, ficava querendo esconder. Um dia não sei o que acontece lá, minha mãe me chamou, aí pensei: e agora? Se eu não for vai ficar feio, vai ficar parecendo que estava desobedecendo minha mãe dela, né? Aí eu notei que ele estava reparando muito em mim, aí pensei: ai meu Deus que vergonha! Aí esse reparo que ele fez foi meu casamento. Foi o primeiro rapaz que eu namorei, eu casei, primeiro namorado. Difícil acontecer uma coisa dessas, né?*⁸

Em outra entrevista, com Dona Geralda Pinto, viúva de um dos mais antigos doceiros, Bartolomeu Pinto, observamos como a realidade do distrito esteve sempre ligado ao fazer-doce, que passava de pai para

⁴ Entrevista com o Senhor José Ezequiel Gonçalves (Juca Rosa).

⁵ Ibidem.

⁶ Entrevista com o Senhor Dirceu Cruz.

⁷ Entrevista com Dona Dunalva.

⁸ Entrevista com Dona Terezinha Fortes e Seu Ivani Fortes.

filho, de marido para esposa, e etc.

O povo era tudo doceiro, tinha que casar com doceiro mesmo. Ai a gente vendia aqui em Ouro Preto, Nova Lima, Belo Horizonte, Mariana... esses lugares tudo aí, vendia os doces. Esses doceiros já são velhos, vem desde o tempo do Vadico, meu avô. Depois minha avó foi passando para os filhos e dos filhos foi passando para outros, né? Ai eu casei com ele e continuamos a mesma coisa fazendo doce e aí vamos levando para frente, nós vamos a mesma coisa.⁹

É através dos relatos dessa comunidade, que concluímos que a produção não foi somente outrora importante, mas permeia seu estilo de vida, sua história pessoal e seu desejo de se manter em São Bartolomeu, onde afirmam somente **se vive fazendo doce**, como nos mostra Sandra, filha de doceiros e que ajuda atualmente sua mãe Dona Geralda,

Igual na goiabada, os mais novos, hoje em dia, como mamãe está falando, não está querendo. Igual o Romeu, que os meninos dele estão tudo de maior, não quer. Fala: ah papai para quê que eu vou fazer doce, o doce está ruim para sair. Olha só a mentalidade dele! Mas, igual a gente está aqui na roça, o que ajuda um pouquinho é o doce. É, se deixar de fazer doce, vai fazer o quê? É, só sabe fazer doce só.¹⁰

Dona Terezinha, ao falar da família de doceiros de seu marido, o Sr. Ivani Fortes, nos elucida como o fazer doce se transformou não só em modo de viver, mas expressão familiar, sendo que levar a tradição adiante é, em última instância, honrar a memória familiar,

O Ivani é doceiro – doceiro, faz e gosta de comer [...] finalmente tudo gosta de produzir doce. O irmão dele que trabalha em Belo Horizonte, depois veio trabalhar em Ouro Preto, voltou pra cá e já começou também fazendo doce. Tudo tem assim um jeitinho de doceiro, sabe? Puxou o pai, não nega. De vez em quando, eles têm uma vaquinha lá, de vez em quando eles faz doce de leite; fez um docinho, lá na casa de Erci, também goiabada...¹¹

O que deve pautar o olhar na hora de se estudar a relação dos doceiros com seu saber fazer, neste caso, é muito mais a relação intrínseca que já se configurou de dependência do que a necessidade econômica de sua continuidade. Ou seja, não é só porque seu saber-fazer faz sua renda mensal, mas porque, há anos esse saber-fazer sustenta seu estilo de vida, estilo de vida sempre colocado como difícil, mas na memória de muitos produtores tida como distante e sentida com nostalgia, um estilo de vida que eles acreditam se esvai por conta das novidades que chegam ao distrito, que permeia até mesmo suas relações sociais e orienta as familiares, Sr. Nilton Lopes nos elucida:

Juntava o povo daqui e outros de São Bartolomeu quando chegava lá em cima ia todo mundo junto...aquela fila de tropa, uns a cavalo e outros a pé, punha o doce no caixote muito bem embaladinho para não azedar..e ia...vendia rápido, fácil, fácil, hoje que tá difícil... Antigamente num tinha quase carro, hoje tem carro demais, aquele pessoal ali todo do sítio, ia todo com animal, depois foi existindo carro..mas a maioria trabalhava mesmo era

⁹ Entrevista com Dona Geralda Pinto e sua filha Sandra.

¹⁰ Ibidem.

¹¹ Entrevista com Dona Terezinha Fortes e Seu Ivani Fortes.

*com animal... quando a gente ia com animal, mas de vinte animal batendo naquela estrada de pedra, fazendo barulho, ali era divertido boba, esse tempo bom num volta mais não...*¹²

A antropóloga Regina Abreu ao enfatizar a idéia de que, para os estudiosos desde a década de 1940, “a noção de cultura incluía hábitos costumes, tradições, crenças, enfim um acervo de realizações materiais, e imateriais, da vida em sociedade.”¹³ mostra como a associação da categoria patrimônio a essa noção de cultura nos leva a observar que a o patrimônio cultural é algo que se produz essencialmente nas práticas sociais e para elas é que devemos direcionar nosso olhar, um olhar que nos leva ao fim à sociedade que mantém essa prática social.

Foi, portanto, na observação deste grupo produtor, os doceiros, nas suas falas e fazeres que se conclui que as políticas de preservação devem realizadas em âmbitos regionais, a fim de observar com maior propriedade aquelas características intrínsecas da região que compõem os bens imateriais das culturas locais. Como nos afirmou nosso Prefeito Ângelo Oswald, “O patrimônio Imaterial é aquele que não somente mantemos na mente, mas principalmente no coração”, nos fazendo atentar para uma outra afirmação, a de nosso ilustre Guimarães Rosa, que nos diz: *“uma coisa é por idéias arranjadas, outra é lidar com um país de pessoas, de carne e sangue, de mil e tantas misérias ...”*

d – Descrição dos lugares e suportes físicos

Fornalhas



As fornalhas, lugar onde os tachos são apoiados, são construídas com tijolos em forma de círculos, de modo a deixar uma fresta, espaço reservado para que a lenha seja colocada para o aquecimento do tacho e feitura dos doces. A fornalha e o uso da lenha acentuam o caráter artesanal e representam parte da tradicionalidade da produção de doces de São Bartolomeu. Reflexo da cultura local, a utilização de fogões e fornos à lenha se faz presente na quase totalidade dos domicílios diariamente.

¹² Entrevista com Senhor Nilton Lopes.

¹³ ABREU, Regina. A emergência do patrimônio genético e a configuração do novo campo do patrimônio. IN: ABREU, Regina & CHAGAS, Mário. Memória e patrimônio. Ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A, 2003, p. 73.

Pás de madeiras



As pás de madeira são utilizadas para mexer o doce durante a exposição do tacho ao fogo. O *pazeiro*, pessoa responsável por esse procedimento, é fundamental na realização da produção, uma vez que, na maioria das vezes, é sua a tarefa de *tirar o ponto*, ou seja, saber o momento exato em que o doce deve ser retirado da fornalha. São várias as formas de se tirar o *ponto*, entretanto, a utilização da pá destaca-se como instrumento facilitador dessa etapa primordial. As pás são em geral herdadas, apesar de existirem outras de fabricação própria dos produtores.

Peneiras



As peneiras utilizadas na região para a feitura dos doces são de dois tipos: de taquara e de cobre. A peneira de taquara – planta nativa da região – é tradicionalmente usada para *passar a massa*, etapa fundamental na produção de alguns doces, principalmente da Goiabada Cascão. Atualmente, os produtores buscam uma parcial substituição pela peneira de cobre, devido a diversos fatores. Tais como, a maior durabilidade do metal, a carência de pessoas habilitadas na fabricação da peneira de taquara, a dificuldade de se encontrar a planta durante alguns períodos.

Segundo os produtores de doces de São Bartolomeu, o ciclo de vida da taquara está ligado ao seu desaparecimento por períodos de sete anos. Além disso, trata-se de uma taquara específica de comprimento que varia entre 60 e 80 centímetros.

Não obstante, verifica-se a presença dos dois tipos peneira em praticamente todas as casas dos atuais produtores, numa nítida coexistência entre a mudança, cuja função é facilitar o exercício do Ofício, e a preservação da memória dos fazeres, associada aos utensílios das gerações anteriores, os quais são às

vezes retomados ou ainda utilizados por alguns produtores.

Tachos



Utensílio de extrema importância na fabricação artesanal dos doces de São Bartolomeu. Exerce influência direta na especificidade dos doces, uma vez que sua composição e os diversos tipos e tamanhos interferem no *ponto* e na cor. A duração do preparo está atrelada ao material de que é feito o tacho, sendo o cobre um elemento que requer diminuto tempo de exposição ao fogo.

Desse modo, o *saber fazer*, passado de geração para geração, está intimamente ligado à utilização dos tachos de cobre. Ora herdados de familiares produtores de doces, ora adquiridos de proprietários de antigas fazendas produtoras de rapadura, são raros os tachos recém fabricados. Quando de sua ocorrência são geralmente adquiridos no distrito de Cachoeira do Campo, onde são também realizados os reparos nos utensílios antigos.

Embalagens



Os doces produzidos em São Bartolomeu são tradicionalmente embalados em caixotes de madeira, forrados com folhas de bananeira. No entanto, a utilização do papel celofane foi recentemente incorporada pelos produtores para atender às exigências de armazenamento e embalagem para a prática de comercialização. Os caixotes de madeira possuem dupla funcionalidade, a saber: embalar e dar forma aos doces.

A capacidade dos caixotes varia conforme a quantidade de açúcar utilizada na produção; um caixote comporta, geralmente, entre 25 e 30 quilos de goiabada. A comercialização de grandes quantidades de doces é feita em caixotes, mas, no caso de quantidades menores, barras são cortadas e embaladas em papel celofane.

e – Descrição detalhada da atividade cultural

A produção de doces é realizada da seguinte forma para os doces de corte, como são designados os doces artesanais que são feitos em barra, como a goiabada – cascão, a pessegada-cascão, a laranjada, o doce cristalizado de cidra e laranja:

A fruta é colhida do pomar por volta das 4 horas da manhã, o horário é estabelecido pelo amanhecer do sol, sendo que a esta hora garante-se a colheita de uma fruta fresca, e o trabalho é menos cansativo para os produtores, uma vez que o sol forte ainda não saiu e impede uma desidratação do corpo.



Uma vez colhida a fruta, nos casos da goiaba, do pêssego e do figo, estes vão para um tanque ou reservatório de água, onde são lavados um a um. Na etapa seguinte, para a goiabada cascão e a pessegada cascão, retira-se o miolo da fruta e separam-se as cascas mais perfeitas e vigorosas, que são colocadas em caixotes de madeira. O miolo é posto em baldes de 25 litros.



Peneira de Cobre

Despolpadeira

Dá-se então o fazer da “massa”: coloca-se o miolo em peneiras de cobre ou de taquara e separa-se da fruta as sementes, no caso da pessegada cascão, o procedimento se dá com o intuito de obter uma polpa homogênea da fruta.

Em seguida é posta a massa no tacho de cobre, 1 balde da fruta tem aproximadamente 18 kilos. Adiciona-se à massa 15 kilos de açúcar e leva-se o tacho ao fogo brando de lenha, mexendo com o auxílio de pás de madeira, grandes e pequenas, em formas de remo, sem parar. A casca reservada é então adicionada ao tacho, já estando previamente cortada ao meio e limpa de caroços e impurezas.



Cerca de 2 horas depois, o doce começa a ferver e no falar dos doceiros a “saltar”, é quando se deve bater o doce, a fim de dar o “ponto” de corte.



O ponto costuma ser testado de diferentes formas. Cada doceiro ou família tem seu segredo de como acertar na hora do “ponto”. Geralmente é observada a consistência da liga do doce, que ao ser mexida, se não grudar nas paredes do tacho está pronta.

Ao retirar do fogo a “tachada” é despejada em um caixote de madeira, forrado por filme plástico e armazenado para dar o “ponto de corte”, processo que leva em média 15 dias. Cada caixote pesa 25 kilos de doce.



Para a produção da Laranjada e do doce cristalizado de Cidra, também é utilizado o tacho de cobre, pás de madeira e o fogo a lenha. Somente o preparo da massa é que muda, como veremos a seguir:

Para a massa dessas frutas, corta-se a fruta ao meio e a deixam reservada em água em um tacho, a fim de amolecer o miolo e a casca, é o que os doceiros denominam “curtir a fruta” (costuma demorar em

média 15 a 30 dias). Uma vez “curtida”, a fruta é retirada da água e colocada ao tacho e segue o mesmo procedimento que o descrito acima.



Para o doce de figo, a diferença é que a fruta é levada da limpeza para o tacho diretamente, onde é cozida por menos tempo, mas com igual quantidade de açúcar. O figo é colhido verde e recebe somente um pequeno corte lateral para que cozinhe de forma homogênea.

O doce de leite também é uma iguaria presente na produção de doces artesanais de São Bartolomeu. O processo é o mesmo, a cada 20 litros de leite são adicionados 15 quilos de açúcar no tacho de cobre. A diferença é que este doce não tem ponto de corte, sendo cozinhado até obter uma forma pastosa e despejado em baldes de plástico de 18 kilos cada um. Os doceiros costumam usar de um prato com água para testar a textura do doce de leite, o doce testado tem que flutuar na água, não se misturando nela.



- *Transformações através do tempo*

Uma das alterações pelas quais passou a produção e que está frequentemente nos relatos dos produtores é o desaparecimento do marmelo e a sua troca pela goiaba, segundo fruto no pomar frutícola da região.

O documento acima citado de pedido do Colégio do Caraça ao doceiro, José Rodrigues, coloca a produção de goiabada junto com a de marmelada. O que nos chama a atenção posto que segundo os relatos de doceiros e moradores do distrito e região, a marmelada teria se extinguido por volta da década de

1940/1950, devido a uma praga que teria eliminado os pés de marmelo.

Dona Terezinha Fortes, esposa de Ivani Fortes, nos alerta para esta temporalidade quando relata como sua mãe ajudava na produção de doces da família na sua época de doceira,

*O marmelo, o caroço dele corta a mão, se não descaroçar não tinha como ralar. Ai descaroçava para ralar . Ai minha mãe levantava duas horas da manhã para quando o dia clarear já estar prontinha ali a massa para ralar. Mas dessa história eu não participei não. Meu pai nunca quis mexer com doce, minha mãe fazia para ajudar o pai dela. O meu avô que fazia marmelada [...]*¹⁴

Dona Terezinha conta hoje com seus cinqüenta oito anos e há quatorze anos ela e o esposo, o Sr. Ivani, produzem doce. Estando casados há 39 anos. O Sr. Ivani por sua vez conta com cinqüenta e cinco anos, e conta como seu pai Benedito Fortes fazia muita goiabada, sendo que este veio a falecer no ano de 1978, atestando nossa hipótese do desaparecimento do mesmo por volta da década de 1950, uma vez que seu avô teria feito "somente" doce de marmelo,

*Meu pai era doceiro e fazia rapadura também...a gente acordava de manhã e ia par ao engenho...fazia rapadura no tacho, engenho de madeira puxado a cavalo, ele fazia só goiabada...meu avô só marmelo e tinha plantação também [...]*¹⁵

Outro relato interessante é o de Dona Geralda Pinto, Dona Nenêga, que conta hoje com seus 60 anos e que afirma,

*A marmelada eu já peguei pouco tempo, já cheguei no final dela. Eu ainda cheguei a fazer marmelo, mas foi pouco tempo, foi pouco tempo, acabou tudo.*¹⁶

Outra plantação recorrente na memória dos doceiros é a de Alho, que teria se extinto já na década de 1980. Segundo consta de arquivos da EMATER, no final da década de 1980 uma praga de alho teria dizimado a grande produção dos distritos de Amarantina e região, estando São Bartolomeu no centro disto.

Nas entrevistas com os atuais doceiros, a plantação de Alho aparece como cultura que era realizada junto com a produção doceira, sendo que vários doceiros relatam da abundância da mesma na região, O Sr. Ivani nos fala:

*[Eu] plantava alho, cenoura amarela, plantava deu a doença e tive que parar, essa redondeza aí todo mundo plantava..., mas é muito, muito [...]*¹⁷

Já Dona Geralda Pinto nos ressalta sobre a abundancia desta plantação,

*O alho...essa área deu muito alho, demais! Mas, depois deu a doença, acabou né? Era bonito mas acabou tudo. A gente juntava aquele monte de gente e fazia aquelas réstias, aquelas tranças que a gente falava, né? Ah ...acabou tudo!*¹⁸

¹⁴ Entrevista com Dona Terezinha Fortes e Seu Ivani Fortes.

¹⁵ Ibidem.

¹⁶ Entrevista com Dona Geralda Pinto e sua filha Sandra.

¹⁷ Entrevista com Dona Terezinha Fortes e Seu Ivani Fortes.

¹⁸ Entrevista com Dona Geralda Pinto e sua filha Sandra.

Alguns doceiros, como o Sr. Osvaldo, por exemplo, afirmam que a doença que teria dizimado o alho veio da tentativa de se plantar na região um alho mais com características mais comerciais,

Aquele caminho, na beira do córrego, onde é tudo mato hoje, era tudo horta, tudo horta de alho. Depois eles trocaram por um alho que vem de fora, porque aqui o alho era graúdo, trocou por um alho mais miúdo porque ele rendia mais para plantar, os dentinhos eram finos. Ai trouxe a doença, uma podridão.¹⁹

Outra mudança, sendo esta mais essencial, na produção doceira, foi a passagem que aconteceu do transporte do doce, esta feita antigamente pelo comboio de burro, para o carro, ou mesmo as rurais e jipes antigos.

O Sr. Nilton Lopes lembra nostálgico da época que levar doce a Ouro Preto com o burro era mais que uma das fases do trabalho, era um momento de convivência social dos homens doceiros,

Juntava o povo daqui e outros de São Bartolomeu quando chegava lá em cima ia todo mundo junto...aquela fila de tropa, uns a cavalo e outros a pé, punha o doce no caixote muito bem embaladinho para não azedar..e ia...vendia rápido, fácil, fácil, hoje que tá difícil...Antigamente num tinha quase carro, hoje tem carro demais, aquele pessoal ali todo do sítio, ia todo com animal, depois foi existindo carro..mas a maioria trabalhava mesmo era com animal..quando a gente ia com animal, mas de vinte animal batendo naquela estrada de pedra..fazendo barulho, ali era divertido boba, esse tempo bom num volta mais não...²⁰

Galdino Pimenta, neto de Galdino Gonzaga Pimenta, uns dos doceiros mais antigos e importantes do distrito, nos fala também feliz dessa experiência, sendo que começou a trabalhar com a produção de doce aos quatorze anos, acredita-se que a época que narra esteja entre a década de

*Juntávamos todos nas **Cabeças**, estendia até lá no Alto da Cruz. Não tinha carro nessa época. Era Um beleza Ouro Preto!. Na estatua do Tiradentes, eles lambiam o sal, então o pessoal tinha aqueles armazéns na praça, eles punham aqueles animais, todos bonitos, todos ficavam na praça Tiradentes. Do lado de cima da estatua o prefeito jogava sal e os a animais ficavam ali lambendo.. Qualquer um burro que a gente comprava, podia ser qualquer um, colocava eles nas Cabeças que ele ia lá na rua São José, porque na Rua São José ele passava direto, não tinha carro, não tinha nada, - tinha quatro caminhões!²¹*

O Sr. Osvaldo lembra como o pai juntava-se a Bartolomeu Pinto, Bartopolo, para ir de cavalo à festa de Antonio Pereira, junto com outros doceiros, festa que até hoje frequentam para vender doces,

Bartopolo era uma vida, ele ia de cavalo! Saía daqui uma hora para Antonio Pereira de cavalo...antes era assim no balaio. Ele levava um, dois, três cargueiros de doce, Eu ia com papai, ué. Cada um fazia sua caixa lá. Nos encontramos todo mundo lá, vai chegando, cada hora via chegando um...²²

Dona Geralda, viúva de Bartopolo, confirma o caráter eminentemente masculino dessa ação. Somente os

¹⁹ Entrevista com Seu Osvaldo e Dona Valéria.

²⁰ Entrevista com Senhor Nilton Lopes.

²¹ Entrevista com Seu Galdino Pimenta.

²² Entrevista com Seu Osvaldo e Dona Valéria.

homens iam com os burros para Ouro Preto, só depois do advento do carro é que as mulheres e crianças passaram a fazer parte da venda,

Eles saíam daqui as 2 horas, para chegar em Ouro Preto, né? Atravesavam o rio cheio de água. Eles passavam até na enchente! Era difícil boa, era difícil, iam debaixo de chuva, frio, bom não era não! Ia só os homen, você é boba? As mulheres ficavam debaixo das coberturas! Era assim eles levavam um tanto de doce, de mercadoria e vendia o doce lá. Ai na volta ele trazia o mantimento...²³

Outra mudança na produção doceira se deu com a troca de medidas dos caixotes e do peso do açúcar, que segundo vários doceiros, aconteceu por conta das exigências da freguesia, antes se tinha um caixote maior e o doce tinha mais açúcar, já hoje o caixote é menor, mas ainda dentro do padrão de 25 a 30 kilos e o doce traz menos açúcar que antes.

O relato de Pohl antes transcrito identifica o peso da caixa de marmelada de 25 kilos, este dado nos remete ao relato do doceiro Osvaldo, herdeiro da tradição pelo seu pai e que conta já seus 40 anos de profissão na arte do fazer-doce. O Sr. Osvaldo nos ilustra em entrevista que,

Deixa eu te explicar uma coisa: antigamente a caixa de goiabada era 30 Kg (entre 28 e 30 quilos), hoje ela dá 23 ou 24 no máximo (...) 25 Kg no máximo no caixote, porque antigamente era 20 Kg de açúcar, era pesado uma lata, mais o restante. Hoje é 15 Kg (...)²⁴

De qualquer forma, a produção do doce, seja de marmelo ou de goiaba, tem nesse cruzamento a confirmação de que a produção ainda se molda em tradicional método guardado desde o tempo do Arraial, isto é, pouco importa a fruta, o processo (aqui exemplificado pelo uso de medida semelhante e utensílio igual, caixote) segue ainda algumas características muito antigas.

Os utensílios usados na produção também sofreram mudanças com o tempo, houve a troca da peneira de taquara pela de cobre e hoje até mesmo o uso da despoldadeira, máquina que imita a ação das peneiras, introduzida pela doceira Pia Márcia, nos últimos cinco anos. De acordo com o Sr. Galdino,

Eu tenho uma masseira, tudo no ponto de chegar com a massa e fazer a massa, se você tiver a peneira fica assim só as sementes nos poros da peneira. Hoje em dia é melhor, porque já tem a peneira de cobre, mas eu tenho a peneira, também, de taquara. Tem a própria taquara para a peneira, que tem que ter o gomo no mínimo de 60 a 80 centímetros de comprimento...a taquara costuma desaparecer, sete anos depois ela acaba e ela volta a nascer tudo de novo, sete anos.²⁵

A dificuldade no uso da taquara é ressaltado pelos doceiros, por ser esta fácil de quebrar e difícil de achar alguém que a faça na redondeza, no entanto até hoje alguns doceiros ainda preferem a taquara ao cobre. Sr Ivani nos fala da peneira de Cobre de seu pai, pioneiro na troca de material da mesma e como, porém, ele prefere a de taquara,

²³ Entrevista com Dona Geralda Pinto e sua filha Sandra.

²⁴ Entrevista com Seu Osvaldo e Dona Valéria.

²⁵ Entrevista com Seu Galdino Pimenta.

Meu pai comprou de cobre...vai fazer trinta e dois anos que ele morreu e deixou uma peneira de cobre. Eu uso é de taquara, peneira de taquara, A primeira que eu comprei foi lá no Mutuca. Depois eu comprei a outra lá no Soares. Dura muito, a primeira que eu comprei durou seis anos...muito bem amarrada aquela que eu comprei lá no mutuca, muito bem amarrada! Ela ainda não afundou ainda não. Quem fez foi os Peixoto.²⁶

Ainda hoje há a existência de peneiras de taquara, cobre e até o uso da despoldadeira, mas o uso é o mesmo, fazer com esse instrumento uma massa homogênea que vai ao tacho para se transformar em um delicioso doce.

f - Identificação dos agentes envolvidos

Através de várias entrevistas e relatos colhidos, pudemos constatar que em São Bartolomeu, não só a tradição passou de pai para filho, dando-lhe seu caráter familiar, mas sobretudo, se tornou em um determinado momento histórico desse distrito, a maior e mais importante profissão, vindo até a fundar sindicato e mini fábricas de doces, nunca esquecidas na memória dos moradores locais, pouco registrada pelo poder público em seus documentos fiscais e de controle, porém não sem o suficiente registro que aqui fazemos.

As famílias de doceiros de hoje estão intimamente ligadas desde o século XIX, até mesmo, por laços consanguíneos, já que o casamento entre primos parece ser uma atividade recorrente, sendo que na maioria das vezes o casamento se deu entre doceiros, ou seja, as duas partes do casal advinham de famílias doceiras. Sendo assim se configura hoje um quadro genealógico que nos admira ao mostrar como importantes nomes de doceiros aparecem como avós, ou até mesmo bisavós, de muito doceiros de hoje, sendo estes quase todos primos, se não pelo lado materno, pelo lado paterno.

A presente genealogia foi feita com o intuito de mostra a larga tradição *do saber-fazer* doce desse distrito e como essa tradição passou de geração para geração ininterruptamente até os dias de hoje, seja pela tradição familiar, seja pelo momento de auge que esta produção adquiriu nas décadas de 1930, 1940 e 1950.

Utilizou-se nesta genealogia dos dados colhidos através de formulário criado para delimitar o perfil dos doceiros (cópia em anexo), relatos concedidos à entrevistadora Sueli do Carmo Oliveira, em especial o de Dona Fortunata, Dona Maria Natalice Costa Seabra e Sr. Vicente Tijolo Fortes e cruzamento com Lista Nominativa de Alistamento eleitoral de 1890, realizada pela administração Estadual, presente no Arquivo Público Municipal, Atas da Câmara Municipal do século XIX e XX, além de ata de criação do sindicato de produtores de doce em 1934, documento também presente no Arquivo Público Municipal. Também foram usadas informações constantes do cadastro de imóveis do município, que delimita os proprietários dos antigos casarões da sede do distrito, bem como seus herdeiros, além de informações colhidas nas entrevistas com os doceiros.

²⁶ Entrevista com Dona Terezinha Fortes e Seu Ivani Fortes.

Conclui-se que quatro famílias se tornam as principais na hora de delimitar suas expansões através do tempo como doceiros: Costa, Araújo, Fortes e Pimenta, sendo também sempre presente os Souza e Pinto, esta duas ultimas famílias que em poucas gerações aparecem na nossa genealogia. Mas cabe destacar que todas estas famílias estão hoje entrelaçadas consanguineamente, ou seja, através de suas gerações foram celebrando casamentos uns com os outros de modo que hoje, os doceiros mais antigos, com idade média de 55 anos, são primos de primeiro e segundo grau.

A família Costa tem seu primeiro registro em Antônio Felix da Costa, constando no Alistamento Eleitoral de 1890 como casado, domiciliado em São Bartolomeu, lavrador, sendo que pelos relatos familiares o mesmo teria tido três filhos, não sendo possível a identificação dos mesmos, mas deixando como netos outros três doceiros importantes, sendo que um deles herdou do avô a guarda do cartório do distrito: Fortunato Venceslau da Costa, José da Costa e o herdeiro do cartório Levindo Lázaro da Costa, que deixou o ofício a sua filha, ainda viva, Maria Natalice da Costa Seabra, que nos afirma trabalhou muito tempo na fabriqueta de Doces pertencente a Bartolomeu Araújo, da família Araújo, filho de Chrispim Chrispiniano Araújo, fundador e primeiro presidente do Sindicato de Produtores de doces de São Bartolomeu. Maria Natalice da Costa Seabra afirma que seu pai e sua mãe eram grandes produtores de doces e que sua mãe Alair Rodrigues mantinha de tradição a técnica doceira, uma vez que seus pais, Benedito Ângelo Rodrigues e Maria dos Reis Lana eram também doceiros, constando o nome de Benedito Rodrigues na ata de fundação do sindicato de produtores de doces de 1934, sendo pai de Benedito, José Felipe Rodrigues, nome constante da Lista de Alistamento Eleitoral como solteiro e de profissão Lavrador.

O doceiro mais antigo na região atualmente é o Sr. João da Costa, de 83 anos, casado com Dona Maria Sebastiana da Costa. O Sr. João é filho de Fortunato Venceslau da Costa e pelo que consta sobrinho de Bartolomeu Araújo, filho de Chrispim Chrispiniano Araújo, este sendo filho de Fortunato Henrique Araújo. O Sr. João da Costa não forneceu estas informações devido a seu estado de saúde frágil, mas D. Maria Natalice afirma que sua mãe era Fortunata Araújo. Sr. João da Costa é sobrinho de Jose Costa, e portanto primo de Alcindo Costa, que é pai de sua esposa Dona Maria Sebastiana Costa, sendo portanto os dois primos de segundo grau.

Dona Maria ainda é representante de outra família doceira, os Pimenta, pelo que consta seu avô é Galdino Gonzaga Pimenta, também avô de Galdino Geraldo Pimenta, hoje doceiro com mais de cinquenta anos de produção. O pai de Galdino Geraldo Pimenta era Bartolomeu Pimenta, primeiro filho de Galdino Gonzaga Pimenta, fato que se comprova pela tradição do lugar de dar ao primeiro filho homem o nome do padroeiro. Galdino Gonzaga é ainda filho de Luiz Gonzaga Pimenta e neto de Ezequiel Pimenta, tropeiros de acordo com a lista do Alistamento Eleitoral de 1890. Galdino Gonzaga Pimenta também consta da ata de fundação do sindicato de produtores de doce de 1934.



Galdino Pimenta

Dona Maria Sebastiana da Costa

Maria Sebastiana da Costa é prima de primeiro grau de José de Oliveira Costa, falecido, casado com Dona Clarisse Lopes da Costa, irmã de Inês Lopes Fortes, casada com José Patrício Fortes, filho de Aristides Fortes e Ormezinda Fortes, sendo hoje com 93 anos o Sr. Aristides o último representante dos doceiros do Mato Dentro de acordo com o relato dos doceiros mais novos como Dona Geralda, que afirma ter sido ele o mestre de seu esposo Bartolomeu Pinto, sendo este sobrinho-neto do mesmo. Bartolomeu Pinto é filho de Antonio de Pádua Pinto, nome constante da lista de Alistamento Eleitoral de 1890, sendo que o mesmo é filho de Francisco Pádua Pinto.



Dona Geralda Pinto (Nenêga)

Doceiras do Mato Dentro

A genealogia da Família Fortes se torna difícil ao percebemos que eram mais de uma família, provavelmente existam os Fortes de São Bartolomeu e os da região de Ponte Nova, sendo hoje quase todos primos. Os doceiros Fortes de São Bartolomeu provavelmente são os da localidade do Mato Dentro, porém com expansão à localidade do Engenho D'Água, no qual encontramos a Ivani Fortes, filha de Benedito Fortes, irmão de Erci Maria Fortes Pimenta, esposa de Hélio Pimenta que se declarou sendo Pimenta, mas não parente dos Pimenta de São Bartolomeu. Dona Erci e Ivani são filhas também de Orlinda Souza, filha de Chrispim de Souza e Maria Leonidia, doceiros, dos quais os nomes constam na ata do Sindicato de produtores de doces de São Bartolomeu, sendo pai de Chrispim, Orquiso de Souza.



Sr. Helio Pimenta e Erci Fortes

Sr. Ivani Fortes e Terezinha Fortes

Ainda devemos ressaltar Vicente Tijolo Fortes, filho de Joaquim Benedito Fortes, sobrinho de Raimundo de Souza Lana, fiscal da Câmara Municipal no distrito. Vicente é provavelmente representante da Família Fortes oriunda da região de Ponte Nova e que se estabeleceu no distrito no início do século XIX, pois não consta nenhum de seus parentes na Lista de Alistamento Eleitoral de 1890, o que indica que os mesmos não votavam em São Bartolomeu.



Vicente "Tijolo" Fortes

Serma, esposa de Vicente Fortes

g - Recursos e dados socioeconômicos

Os recursos para a manutenção da prática doceira são, em sua maioria, oriundos da própria atividade comercial dos doces. Os relatos dos doceiros demonstram a existência de redes comerciais já constituídas, várias famílias de doceiros vendem há mais de uma geração seus produtos para compradores ou mesmo revendedores que mantêm esse fornecimento há muitos anos.

Interessante ressaltar que alguns doceiros associam o seu comércio a outros produtos. Em suas casas e terrenos, além de produzirem os doces, cultivam outros produtos agrícolas que também compõem a renda. A tradição de produção agrícola de Ouro Preto é bastante antiga. Como se viu anteriormente, os relatos de Antonil dão conta de produções de gêneros alimentícios para abastecimento da região mineradora nos arredores de Vila Rica. Viu-se também que o antigo arraial de São Bartolomeu foi uma das

áreas responsáveis por esta produção desde, pelo menos, 1704.

Segundo os últimos dados do IBGE (2006), a produção agrícola de Ouro Preto, incluindo sede e distritos, atingiu a produção indicada nas tabelas abaixo:

LAVOURA PERMANENTE	QUANTIDADE (Ton.)	VALOR (mil reais)	ÁREA PLANTADA (hec.)	RENDIMENTO (kg/hect.)
ARROZ	69	41	35	1971
BATATA-INGLESA	2210	1326	130	17000
CANA-DE-AÇÚCAR	8500	196	170	50000
FEIJÃO	378	236	535	706
MANDIOCA	225	70	15	15000
MILHO	3960	1069	1320	3000
TOMATE	240	96	4	60000

Fonte: Sítio eletrônico do IBGE (Acesso em: 15 out. 2007)

LAVOURA TEMPORÁRIA	QUANTIDADE (Ton.)	VALOR (mil reais)	ÁREA PLANTADA (hec.)	RENDIMENTO (kg/hect.)
BANANA	774	217	86	9000
CAFÉ (em grão)	138	593	120	1150
GOIABA	30	23	6	5000
LARANJA	870	96	60	14500
MAMÃO	25	10	1	25000
MARACUJÁ	14	17	1	14000
TANGERINA	11	9	2	5500

Fonte: Sítio eletrônico do IBGE (Acesso em: 15 out. 2007)

Deve-se ressaltar que os dados colhidos pelo IBGE não abarcam todos os gêneros agrícolas que produzidos nas zonas rurais e que, em grande parte, abastecem outras áreas do município. O distrito de São Bartolomeu, por exemplo, especificamente o sub-distrito de Doutor Rocha Lagoa, tem uma produção de quiabo, jiló, couve, vagem e mandioca, por exemplo, são vendidos na sede e em cidades próximas, como Mariana, em locais como, feiras, “sacolões” e mesmo de “porta em porta” preservando, assim, uma tradição comercial do município. Além dessa produção destinada ao comércio há ainda, em São Bartolomeu, um plantio para consumo local como banana e inhame.

O cultivo de frutas destina-se em grande parte à produção de doces, como goiaba, laranja e mamão, constantes na tabela acima, destacando-se que a maior parte da produção de goiaba de Ouro Preto encontra-se na região de São Bartolomeu e é utilizada na produção da goiabada. Dentre as frutas destinadas à produção de doces, tem-se, ainda, o plantio local de pêssego, cidra, figo.

Finalizando a descrição das atividades econômicas de São Bartolomeu, tem-se a criação de gado bovino, cujo leite, além do consumo local, destina-se à produção de doce de leite, e à venda do produto *in natura*; e o cultivo de apiários, com a produção de mel que é também vendido. O desenvolvimento e manutenção

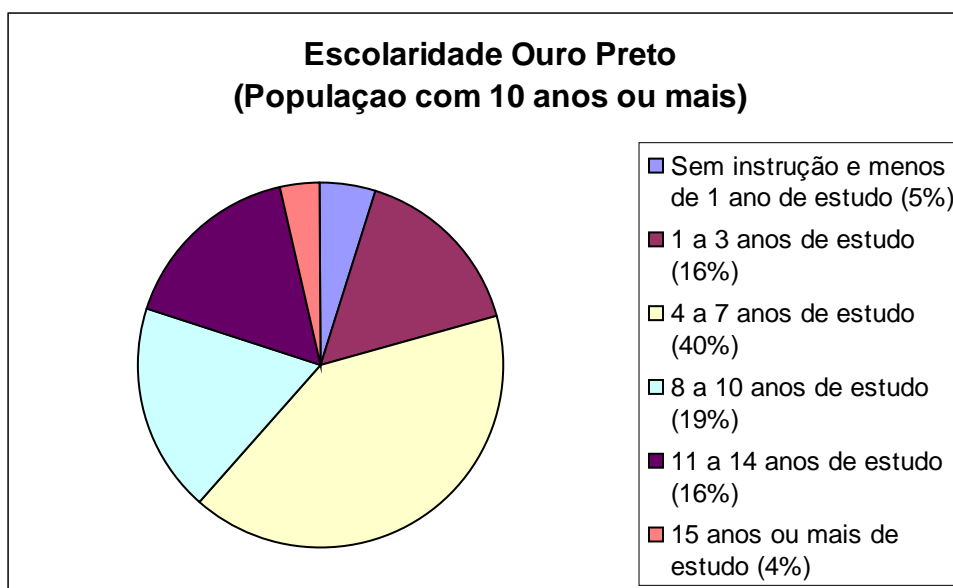
deste setor primário da economia emprega e mantém a quase totalidade dos moradores de São Bartolomeu, de ambos os sexos e das mais diversas faixas etárias.

No que tange à produção de doces, especificamente, a Prefeitura de Ouro Preto tem apoiado os produtores, atualmente organizados na Associação de Doceiros e Agricultura Familiar de São Bartolomeu (ADAF), em ações levadas a cabo pelas secretarias municipais de Cultura e Turismo, de Agropecuária, e de Meio Ambiente. Esses apoios se manifestam na intermediação para compras de açúcar e maiores quantidades e valores melhores para os doceiros, transporte para lenhas apropriadas para o uso nas fornalhas, incentivo à participação de eventos para a divulgação de suas produções, etc.

- *Dados sociais*

Índices de alfabetização e escolaridade.

Segundo dados da pesquisa do IBGE de 2001, a população com 10 ou mais anos de idade, o que corresponde a um universo de 53622 pessoas, tem-se o seguinte quadro de alfabetização e escolaridade.

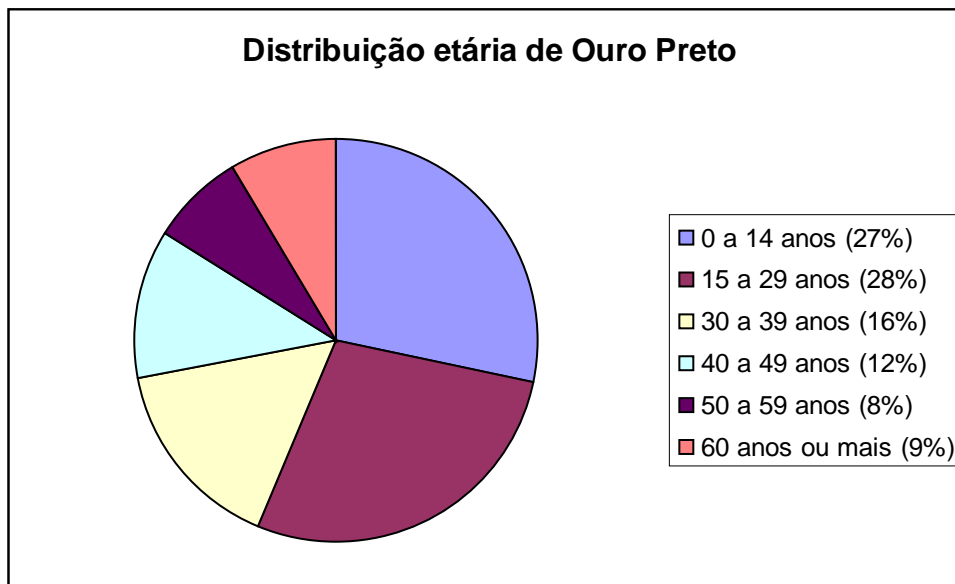


Fonte: Sítio eletrônico do IBGE (Acesso em: 15 out. 2007).

Dentro deste universo, 22011 habitantes freqüentam escolas e creches, o que corresponde a 33% da população residente. Em São Bartolomeu, levantamento realizado através de formulário específico revela que 80 % dos produtores doceiros com mais de 40 anos tiveram mais de 3 anos de estudo, sendo que 12 do universo de 35 doceiros entrevistados, freqüentam atualmente o EJA, Ensino de Jovens e Adultos na Escola Municipal de São Bartolomeu.

Idade média da população

A população ouropretana é jovem, 55% de seus habitantes possuem menos de 30 anos de idade, como se pode perceber pelo gráfico de distribuição etária abaixo:



FONTE : IBGE 2007

O distrito de São Bartolomeu não foge da realidade ouropretana, sendo que a população se concentra na faixa etária de 15 a 29 anos (63%), mas apresenta um elevado número de pessoas na faixa etária 50-69 anos (27%). (Fonte: Pesquisa Assessoria Popular Ouro Preto, 2007)

h- Produtos

Os produtos desse saber-fazer são os variados tipos de doces artesanais produzidos no distrito de São Bartolomeu e demais localidades que integram a área de abrangência do inventário. São doces em barra e em compota, confeccionados por unidades produtivas familiares e comercializados na região.

i - Público

O público principal dos doces artesanais de São Bartolomeu são os consumidores de doces da cidade de Ouro Preto, seus distritos, municípios da região, e um grande número de visitantes que conhecem os produtos no próprio distrito de São Bartolomeu, comprando em seus pequenos comércios ou diretamente com os produtores, ou mesmo em comércios da região. Os doces são revendidos por vários estabelecimentos comerciais em Ouro Preto que atende o grande fluxo de turismo nacional e internacional que o município recebe diariamente. A rede hoteleira e os restaurantes também compram os doces de São Bartolomeu para servir aos seus hóspedes e clientes.

Há ainda um público conhecedor da exposição e venda desses produtos em feiras de produtores da região, principalmente em Ouro Preto e Mariana. Os consumidores podem também encontrar barracas de doceiros em várias festas religiosas e/ou profanas da região nas quais já constitui um costume a presença dos doceiros de São Bartolomeu.

INVENTÁRIO DE PROTEÇÃO DO ACERVO CULTURAL

OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

Conhecimentos tradicionais e procedimentos utilizados nos trabalhos, na cura e em outras práticas sociais

Município	Ouro Preto
Distrito	São Bartolomeu
Espaço/lugares onde se realiza (limites, características físicas e arquitetônicas):	<p>São Bartolomeu é um dos doze distritos do município de Ouro Preto. Localiza-se a 15 quilômetros da Sede. É um dos maiores em extensão territorial. A origem de seu povoamento data do período colonial. Foi uma das primeiras áreas de ocupação do território mineiro. Os primórdios de seu povoamento deram-se no século XVII.</p> <p>São Bartolomeu tornou-se um importante centro de abastecimento agrícola e rede de circulação de sortimentos. Além das atividades agrícolas, a mineração já foi praticada na região. O distrito foi um considerável de centro minerador no século XVIII. Em suma, o Arraial de São Bartolomeu é de ocupação muito antiga, se destacou pela produção de alimentos concomitantemente com a exploração aurífera.</p> <p>O conjunto urbano do distrito de São Bartolomeu destaca-se pela ocupação harmônica e bem preservada dos séculos XVIII e XIX. O casario apresenta linguagem arquitetônica homogênea – colonial. A exceção está em edificações recentes, posteriores à segunda metade do século XX. As edificações mais antigas do distrito preservam a tipologia original, bastante simplificada, característica do século XVIII: em geral, organizadas internamente através de dois ou três cômodos dispostos lado a lado e em sucessão longitudinal com a circulação central. O sistema construtivo recorrente é o pau-a-pique e a alvenaria de pedra nas fundações. Os exemplares do século XIX - em menor número - demonstram maior elaboração na organização do espaço interno – como a presença do corredor central -, pés-direitos mais elevados, vergas alteadas, e um maior número de aberturas nas fachadas.</p> <p>O distrito é cortado pelo Rio das Velhas, rio de especial interesse na história da mineração nas Gerais. Preserva várias cachoeiras, sendo as principais a de <i>São Bartolomeu</i> e a do <i>Macaco Doido</i>. Seu território integra importantes áreas de preservação ambiental como a APA da Cachoeira das Andorinhas e a Floresta do Uaimii.</p>
Executantes (trajetória e posição atual na atividade)	<p>As famílias de doceiros de hoje estão intimamente ligadas desde o século XIX, até mesmo, por laços consangüíneos, já que o casamento entre primos parece ser uma atividade recorrente, sendo que na maioria das vezes o casamento se deu entre doceiros, ou seja, as duas partes do casal advinham de famílias doceiras. A larga tradição do saber-fazer doce desse distrito, foi transmitida de geração para geração ininterruptamente até os dias de hoje, seja pela tradição familiar, seja pelo momento de auge que esta produção adquiriu nas décadas de 1930, 1940 e 1950, com as pequenas fabriquetas que foram montadas no local.</p> <p>A maior parte dos doceiros é nascida em São Bartolomeu e possui múltiplos laços de parentesco na região. Mas, há núcleos</p>

produtores que foram formados por pessoas oriundas de outras regiões, que migraram para São Bartolomeu há décadas e que aprenderam o ofício com os antigos moradores.

A produção artesanal de doces em São Bartolomeu organiza-se em núcleos familiares. Toda a família se mobiliza para cumprir as diversas etapas do processo. Os jovens ajudam a coletar as frutas e a separar os seus componentes; as mulheres adultas acompanham todo o processo, mas, em geral, são os homens adultos que tiram o *ponto* do doce, pois nessa etapa a massa fica bastante pesada. Todavia, é cada vez mais frequente, após o falecimento do marido, as mulheres assumirem também essa tarefa.

A produção de doces artesanais de São Bartolomeu se estende por todo o distrito e também ao distrito vizinho de Glaura. No distrito de São Bartolomeu temos produtores ativos nas localidades de Sítio, Mato Dentro, Água Limpa, Maciel, Mutuca, Doutor Rocha Lagoa e Engenho d' Água. No distrito de Glaura temos produtores na localidade de Praia de Casa Branca. Foram contabilizadas trinta e cinco famílias produtoras nessa região.

Histórico (Origens e/ou motivos)

A produção artesanal de doces em São Bartolomeu tem registro de pelo menos dois séculos. Os primeiros indícios da produção se dão com o registro das marmeladas. Viajantes que passaram pela região no começo do século XIX, deixaram-nos relatos sobre a produção de doces do distrito. O primeiro relato é do viajante Austríaco John Pohl, que afirma ter sido presenteado com uma caixa de marmelada quando de sua viagem ao atual distrito de Cachoeira do Campo, limítrofe a São Bartolomeu.¹

A região de São Bartolomeu é banhada pelo Rio das Velhas, o que lhe propicia um pomar frutícola amplo. A produção de doces parece ter sido uma reação à necessidade de conservação de estoque de frutas e açúcares para o ano inteiro, posto que sabemos das grandes fomes que assolam a história do ciclo do ouro no século XVIII e XIX. Sendo assim, a utilização do pomar como reserva energética nos parece extremamente viável.

Outro documento que atesta a vocação de São Bartolomeu para a produção de doces é o registro de uma encomenda de doces realizada pelo Seminário da Serra do Caraça, que era administrado pela Arquidiocese de Mariana, pois era o local de formação do clero da região. A carta é assinada pelo Pe. Antônio da Cruz, vice-diretor do colégio. Essa encomenda, realizada em 25 de janeiro de 1935, já apontava uma grande variedade de doces produzidos em São Bartolomeu: goiabada, marmelada e pessegada.

Venho fazer-lhe encomenda de doce, segundo o seu oferecimento em carta de 18 do corrente. Ficando pelos preços do ano passado, conforme aqui temos em nota, o sr, poderá trazer, com a maior presteza que puder, 15 arrobas de goiabada, 10 arrobas de marmelada e somente 5 arrobas de pessegada, já que esta ficará mais caro um pouco (...)

Ainda no século XIX, temos outro importante documento que cita a produção doceira de São Bartolomeu. Em uma das atas do Registro das Portarias e Ordens do Governo Estadual de 1845, conta uma alusão à produção do marmelo, que tivera sua importância associada à produção de doces. Entre as diversas espécies cultivadas na região, esse documento destaca o item marmelo:

“A agricultura consta de plantações de diversas especies de grãoses, como milho,

¹ POHL, Johann Emanuel. *Viagem no Interior do Brasil*. pp.427-429.

feijão, arroz, mamona, e outras de frutas, e raízes, **tendo a notar-se que vão hoje de grande vantagem para o comercio a mandioca, e o marmello, aquella reduzida á farinha, tapioca, e polvilho, e esta a doce que se importa em grande quantidade do Districto de S. Bartholomeu para o Rio de Janr^o.**"²

Segundo os relatos de doceiros e moradores do distrito e região, a marmelada teria se extinguido por volta da década de 1940, devido a uma praga que teria eliminado os pés de marmelo. Sendo a goiaba a segunda fruta mais abundante no seu pomar, a produção de goiabada teria sumido o lugar como seu substituto natural.

Descrição

Descrição do ofício e/ou modos de fazer

A produção artesanal de doces de São Bartolomeu caracteriza-se por unidades produtoras familiares, no qual se estabelecem as redes de transmissão de saberes do ofício de doceiro entre as gerações. Além de conhecimentos, os doceiros herdaram de seus pais e/ou avós grande parte dos instrumentos usados na produção: tachos de cobre, peneiras de cobre e/ou taquara, pás de madeira. Os tachos são apoiados em grandes fornalhas. O combustível utilizado é a lenha.

Os doceiros utilizam grande variedade de frutas presentes em seus quintais. A produção, por isso, acompanha o ciclo de colheita específico de cada fruta: goiaba, figo, pêssego, laranja-da-terra, cidra, limão e mamão. Há doces de dois tipos, a saber: barra e compotas.

Na confecção de doces de corte, como são designados os doces artesanais que são feitos em barra, como a goiabada-cascão (principal produção por ser a goiaba nativa presente em todos os pomares da região), a pessegada-cascão, a laranjada, o doce cristalizado de cidra e laranja, são observadas as seguintes etapas:

- a) colheita da fruta: é realizada no pomar por volta das 4 horas da manhã, ao nascer do sol, com a finalidade de garantir uma fruta fresca e facilitar o trabalho, por causa da temperatura mais amena.
- b) Lavagem: depois de colhidas, as frutas vão para um tanque ou reservatório de água, onde são lavados uma a uma. Quando se trata de doces de laranja e cidra, as frutas ficam de molho na água por 15 dias, para que sejam "curtidas".
- c) Separação dos componentes da fruta (casca e miolo): nessa etapa, retira-se o miolo da fruta e separam-se as cascas mais perfeitas e vigorosas, que são colocadas em caixotes de madeira. O figo é a única fruta que não passa por esse procedimento, pois é utilizado integralmente.
- d) Preparo da massa: coloca-se o miolo em peneiras de cobre ou de taquara e separa-se da fruta as sementes, no caso da pessegada cascão, o procedimento se dá com o intuito de obter uma polpa homogênea da fruta.
- e) Fervura: Essa massa é, em seguida, despejada no tacho de cobre e adicionado o açúcar cristal. A proporção observada é de 18 quilos de fruta para 15 quilos de

² Livro de Registro de Portarias e Ordens do Governo (1844-1848). Registro 0440 . Arquivo Público Municipal de Ouro Preto. GRIFO NOSSO.

	<p>açúcar. O tacho é colocado sobre a fornalha à lenha para que a massa seja cozida. Nessa etapa é preciso mexer a massa sem parar com o auxílio de pás de madeira, grandes e pequenas, em forma de remo. A casca reservada é então adicionada ao tacho. Após aproximadamente duas horas de exposição ao fogo, o doce é batido e, logo após, retira-se o "ponto" de corte, observando a consistência do doce.</p> <p>f) Embalagem e armazenamento: a "tachada" de doces é, então, despejada em um caixote de madeira forrado por filme plástico e armazenado para dar o "ponto de corte", processo que leva em média 15 dias. Cada caixote pesa 25 quilos de doce.</p> <p>Os doces em compotas (em calda) passam pelos mesmos procedimentos elencados acima. Não obstante, utilizarem outras proporções de açúcar e necessitem de um tempo, em geral, mais diminuto para a fervura e retirada do ponto. Essas proporções e o tempo de cozimento variam conforme a fruta. Esses doces em calda são embalados em frascos de vidro.</p>
<p>Aspectos técnicos da atividade (material, instrumentos/ferramentas utilizados)</p>	<p><i>Ingredientes</i></p> <p>Os ingredientes dos doces artesanais de São Bartolomeu são frutas, leite e açúcar cristal. As frutas utilizadas são bastante variadas: goiaba, pêssego, laranja, cidra, limão e figo. A produção dos doces acompanha o período de colheita. Pois, em geral, os doceiros fazem uso das frutas colhidas no próprio quintal ou as compram dos moradores locais. A goiaba, fruta utilizada no doce produzido em maior escala e por um maior número de doceiros, é um espécie nativa. Não há o costume de fazer o plantio de goiabeiras. A "semeadura" resulta de agentes naturais: vento e animais. As demais frutas são cultivadas. O açúcar cristal é comprado no comércio do município.</p> <p><i>Instrumentos de trabalho</i></p> <p>Os doces são confeccionados por núcleos familiares. Os instrumentos de trabalho são, em geral, herdados. Aqueles de materiais mais duráveis passam periodicamente por reparos. Mesmo os que são inutilizados, por não haver possibilidade de concerto, são guardados como lembrança e utilizados como adornos nas casas. Muitos dos tachos utilizados ainda hoje pelos doceiros de São Bartolomeu são provenientes dos antigos engenhos de açúcar da região e há muito tempo passaram a ser empregado na produção de doces por várias gerações de doceiros. Os principais instrumentos de trabalho empregados na feitura dos doces são:</p> <p><u>Fornalhas</u></p> <p>As fornalhas, lugar onde os tachos são apoiados, são construídas com tijolos em forma de círculos, de modo a deixar uma fresta, espaço reservado para que a lenha seja colocada para o aquecimento do tacho e feitura dos doces. A fornalha e o uso da lenha acentuam o caráter artesanal e representam parte da tradicionalidade da produção de doces de São Bartolomeu. Reflexo da cultura local, a utilização de fogões e fornos à lenha se faz presente na quase totalidade dos domicílios quotidianamente.</p>

	<p><u>Pás de madeira</u></p> <p>As pás de madeira são utilizadas para mexer o doce durante a exposição do tacho ao fogo. O <i>pazeiro</i>, pessoa responsável por esse procedimento, é fundamental na realização da produção, uma vez que, na maioria das vezes, é sua a tarefa de <i>tirar o ponto</i>, ou seja, saber o momento exato em que o doce deve ser retirado da fornalha. São várias as formas de se tirar o <i>ponto</i>, entretanto, a utilização da pá destaca-se como instrumento facilitador dessa etapa primordial. As pás são em geral herdadas, apesar de existirem outras de fabricação própria dos produtores.</p> <p><u>Peneiras</u></p> <p>As peneiras utilizadas na região para a feitura dos doces são de dois tipos: de taquara e de cobre. A peneira de taquara – planta nativa da região – é tradicionalmente usada para <i>passar a massa</i>, etapa fundamental na produção de alguns doces, principalmente da Goiabada Cascão. Atualmente, os produtores buscam uma parcial substituição pela peneira de cobre, devido a diversos fatores. Tais como, a maior durabilidade do metal, a carência de pessoas habilitadas na fabricação da peneira de taquara, a dificuldade de se encontrar a planta durante alguns períodos. A peneira de cobre é preferível ainda por não machucar as mãos.</p> <p><u>Tachos</u></p> <p>Utensílio de extrema importância na fabricação artesanal dos doces de São Bartolomeu. Exerce influência direta na especificidade dos doces, uma vez que sua composição e os diversos tipos e tamanhos interferem no <i>ponto</i> e na cor. A duração do preparo está atrelada ao material de que é feito o tacho, sendo o cobre um elemento que requer diminuto tempo de exposição ao fogo. Desse modo, o <i>saber fazer</i>, passado de geração para geração, está intimamente ligado à utilização dos tachos de cobre. Ora herdados de familiares produtores de doces, ora adquiridos de proprietários de antigas fazendas produtoras de rapadura, são raros os tachos recém fabricados. Quando de sua ocorrência são geralmente adquiridos no distrito de Cachoeira do Campo, onde são também realizados os reparos nos utensílios antigos.</p> <p><u>Embalagens</u></p> <p>Os doces produzidos em São Bartolomeu são tradicionalmente embalados em caixotes de madeira, forrados com folhas de bananeira. No entanto, a utilização do papel celofane foi recentemente incorporada pelos produtores para atender às exigências de armazenamento e embalagem para a prática de comercialização. Os caixotes de madeira possuem dupla funcionalidade, a saber: embalar e dar forma aos doces. A capacidade dos caixotes varia conforme a quantidade de açúcar utilizada na produção; um caixote comporta, geralmente, entre 25 e 30 quilos de goiabada. A comercialização de grandes quantidades de doces é feita em caixotes, mas, no caso de quantidades menores, barras são cortadas e embaladas em papel celofane.</p>
<p>Organização social do trabalho</p>	<p>A produção dos doces em São Bartolomeu organiza-se em núcleos familiares. Na família doceira, geralmente o pai recebeu o <i>saber-fazer</i> do pai ou avô e o passa a todos os filhos do sexo masculino, que desde cedo ajudam na produção, primeiramente nas tarefas</p>

	<p>mais leves, como a colheita da fruta e a limpeza da mesma, e depois na produção ao tacho. O elemento masculino da produção, porém, não é mais seguido à risca na comunidade. Antigamente os homens faziam o doce no tacho e tiravam o “ponto”, pois tinham mais força, uma vez que perto do “ponto de corte” o doce torna-se pesado e forma uma liga resistente. Nas últimas décadas, com a morte dos parceiros e as viúvas viram-se diante da necessidade de prosseguir com a produção. A venda dos doces, em geral, é a única fonte de renda desses núcleos familiares. Assim, atualmente várias mulheres passaram a fazer o doce, aprenderam a tirar o “ponto” e o passaram a suas filhas, assim como aos filhos, para que pudessem colaborar na produção e assim na geração da renda da casa. O núcleo familiar é base da mão de obra e raramente emprega terceiros. Alguns produtores contratam de mão-de-obra assalariada, um ou dois ajudantes, somente em períodos de maior produção, com o intuito de evitar o apodrecimento das frutas. Esses assalariados também são moradores do distrito. Há muitos casos em que esses ajudantes depois de aprenderem o ofício montam uma nova unidade de produção, de modo a estabelecer redes de transmissão de saberes. Atualmente, os produtores estão organizados em uma associação, o que lhes trazem maiores facilidades para a comercialização do produto.</p>
<p><i>Produtos</i></p>	<p>Os produtos desse saber-fazer são os variados tipos de doces artesanais produzidos no distrito de São Bartolomeu e demais localidades que integram a área de abrangência do inventário. São doces em barra e em compota, confeccionados por unidades produtivas familiares e comercializados na região.</p>
<p><i>Público</i></p>	<p>O público principal dos doces artesanais de São Bartolomeu são os consumidores de doces da cidade de Ouro Preto, seus distritos, municípios da região, e um grande número de visitantes que conhecem os produtos no próprio distrito de São Bartolomeu, comprando em seus pequenos comércios ou diretamente com os produtores, ou mesmo em comércios da região. Os doces são revendidos por vários estabelecimentos comerciais de Ouro Preto que atende o grande fluxo de turismo nacional e internacional que o município recebe diariamente. A rede hoteleira e os restaurantes também compram os doces de São Bartolomeu para servir aos seus hóspedes e clientes.</p> <p>Há ainda um público conhecedor da exposição e venda desses produtos em feiras de produtores da região, principalmente em Ouro Preto e Mariana. Os consumidores podem também encontrar barracas de doceiros em várias festas religiosas e/ou profanas da região nas quais já constitui um costume a presença dos doceiros de São Bartolomeu.</p>
<p><i>Narrativas e outros bens/ atividades associados</i></p>	<p>São Bartolomeu congrega importante patrimônio natural, arquitetônico e imaterial. O distrito desenvolveu-se às margens do Rio das Velhas e ainda hoje a maior parte de seu território é coberto por uma rica vegetação, lócus de preservação de raros exemplares da flora e da fauna locais e belíssimas cachoeiras. O distrito encontra-se no coração da APA das Andorinhas e guarda esse valioso Patrimônio Natural.</p> <p>Além disso, o distrito de São Bartolomeu guarda verdadeiros</p>

tesouros de nossa história. Belíssimos casarões e chafarizes Setecentistas circundam a Igreja Matriz e demais capelas, heranças do período de ocupação do território das Minas, que ainda hoje possuem grande importância na demarcação dos atuais núcleos de povoamento existentes no distrito. Esses bens culturais foram inventariados e tombados em 2007, como Patrimônio Artístico e Cultural de Ouro Preto.

A religiosidade do distrito se manifesta, dentre outras formas, em lendas locais e nas festividades religiosas. A religião católica é predominante no distrito, assim, as histórias, lendas e festas religiosas do local giram em torno de símbolos e imagens católicas. Várias festas compõem o seu calendário religioso. Folias do divino, touradas, boi da manta e várias lendas religiosas fazem parte dessas festividades. A Festa de São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo e a Festa de Nossa Senhora das Mercês são os principais eventos festivos do distrito. São sobre esses santos que versam uma variedade de lendas que fazem parte da memória coletiva dos habitantes de São Bartolomeu:

Lenda de Nossa Senhora das Mercês (narrada por Bartolomeu Tomaz Assunção, 66 anos)

Conta-se que a população que morava do outro lado do Rio das Velhas passava por uma grande fome, e era costume se jogar mantimentos através do rio para amenizar as dificuldades daquele povo, o que nem sempre era bem sucedido, pois muitas vezes os alimentos atirados caíam no rio. Mesmo com atitudes como esta, a fome grassava e o povo de São Bartolomeu resolveu se reunir na Igreja das Mercês e rezar pedindo proteção para o povo da outra margem do rio. Houve uma grande enchente e, enquanto se rezava na igreja, viu-se uma mulher de branco no meio da enchente. Quando a água abaixou, constataram que a roupa da imagem de Nossa Senhora das Mercês estava suja de terra e com espuma da enchente. A roupa da santa foi lavada, embora muitas pessoas quisessem que não a lavasse como forma de se perpetuar a prova do milagre, desde então aumentou bastante a devoção à Santa.

Lendas de São Bartolomeu (narrada por Bartolomeu Tomaz Assunção, 66 anos)

A Festa do Padroeiro é de origem antiquíssima e movimenta o arraial nas proximidades do dia 24 de agosto, dia que lhe é consagrado. Segundo se conta, quando se decidiu construir a Igreja de São Bartolomeu houve uma divisão de opiniões acerca do local onde ela seria construída. A população mais pobre defendia que a igreja fosse construída na parte baixa do local, perto do rio, já as pessoas mais ricas queriam que a igreja fosse construída na parte alta da cidade, no local que recebeu o nome de Casa Velha, e que hoje é chamado de Rocha. Foi construída uma igreja de pedra neste último local e para lá levaram a imagem de São Bartolomeu. Houve uma grande tempestade em que um raio atingiu a igreja que foi queimada e a imagem do santo desapareceu. A tristeza assolou a comunidade que chorava pela perda da imagem do santo padroeiro. Passados alguns dias, a imagem foi encontrada no rio, dentro do poço d'água, o povo novamente se alegrou e resolveram construir a igreja na parte baixa da cidade com a frente voltada para o rio, da forma que existe até hoje.

	<p>Em torno da imagem de São Bartolomeu corre ainda a lenda de que no dia da festa de São Bartolomeu, 24 de agosto, o santo solta o diabo que tem sob seu pé, por isso há muito vento neste dia e o grande risco de se haver tragédias, por isso as pessoas do local guardam o dia com bastante respeito. O Sr. Bartolomeu Tomaz faz, inclusive, uma relação de fatos marcantes e negativos que ocorreram em um dia 24 de agosto, o suicídio de Getúlio Vargas, a renúncia de Jânio Quadros e o assassinato de João Pessoa. Contam-se também histórias a respeito de aparições do santo em redemoinhos, lutas contra o demônio, e até mesmo uma participação na Guerra dos Emboabas!</p> <p>Outro evento narrativo, presente nas falas dos moradores do distrito, relaciona o nascimento de crianças com o saber-fazer de doces artesanais. Os moradores do distrito narram, de forma descontraída, que “quando nasce alguma criança em São Bartolomeu, a gente joga na parede, se grudar vai ser doceiro, se cair, jogador de baralho”! Essa narrativa demonstra como o horizonte de expectativas dos moradores de São Bartolomeu está associado à tradicional produção de doces do local.</p>
<p>Transformações</p>	<p>No decorrer das pesquisas em arquivos e na realização de entrevistas com os doceiros, constatamos algumas transformações pelas quais passou a produção artesanal de doces de São Bartolomeu. Destacam-se o desaparecimento do marmelo dos pomares frutícolas; a substituição do transporte realizado com burros para o uso de automóveis, a troca de medidas dos caixotes e peso do açúcar e mudanças e substituição de instrumentos de trabalhos.</p> <p>1. Desaparecimento do marmelo nos pomares frutícolas: uma das alterações pelas quais passou a produção e que está frequentemente nos relatos dos produtores é o desaparecimento do marmelo e a sua substituição pela goiaba, fruto bastante comum no pomar frutícola da região. Como vimos, há relatos de viajantes que percorreram a região no século XIX e que registraram a produção de doces em São Bartolomeu, destacando principalmente a marmelada e a goiabada.</p> <p>Segundo os relatos de doceiros e moradores do distrito e região, a marmelada teria se extinguido por volta da década de 1940/1950, devido a uma praga que teria eliminado os pés de marmelo. Dona Terezinha Fortes, esposa de Ivani Fortes, nos alerta para esta temporalidade quando relata como sua mãe ajudava na produção de doces da família na sua época de doceira,</p> <p><i>O marmelo, o caroço dele corta a mão, se não descarçar não tinha como ralar. Ai descarçava para ralar . Ai minha mãe levantava duas horas da manhã para quando o dia clarear já estar prontinha ali a massa para ralar. Mas dessa história eu não participei não. Meu pai nunca quis mexer com doce, minha mãe fazia para ajudar o pai dela. O meu avô que fazia marmelada [...]</i></p> <p>Outro relato interessante é o de Dona Geralda Pinto, Dona Nenêga, que conta hoje com seus 60 anos e que afirma,</p> <p><i>A marmelada eu já peguei pouco tempo, já cheguei</i></p>

no final dela. Eu ainda cheguei a fazer marmelo, mas foi pouco tempo, foi pouco tempo, acabou tudo.

2. Substituição do meio de transporte dos doces: outra mudança, sendo esta mais essencial, na produção doceira, foi a passagem que aconteceu do transporte do doce, esta feita antigamente pelo comboio de burro, para o uso de automóveis.

O Sr. Nilton Lopes lembra nostálgico da época que levar doce a Ouro Preto com o burro era mais que uma das fases do trabalho, era um momento de convivência social dos homens doceiros,

Juntava o povo daqui e outros de São Bartolomeu quando chegava lá em cima ia todo mundo junto...aquela fila de tropa, uns a cavalo e outros a pé, punha o doce no caixote muito bem embaladinho para não azedar..e ia...vendia rápido, fácil, fácil, hoje que tá difícil...Antigamente num tinha quase carro, hoje tem carro demais, aquele pessoal ali todo do sítio, ia todo com animal, depois foi existindo carro..mas a maioria trabalhava mesmo era com animal..quando a gente ia com animal, mais de vinte animal batendo naquela estrada de pedra..fazendo barulho, ali era divertido boba, esse tempo bom num volta mais não...

Dona Geralda, viúva de Bartopolo, confirma o caráter eminentemente masculino dessa ação. Somente os homens iam com os burros para Ouro Preto, só depois do advento do carro é que as mulheres e crianças passaram a fazer parte da venda,

Eles saíam daqui as 2 horas, para chegar em Ouro Preto, né? Atravesavam o rio cheio de água. Eles passavam até na enchente! Era difícil boa, era difícil, iam debaixo de chuva, frio, bom não era não! Ia só os homen, você é boba? As mulheres ficavam debaixo das coberturas! Era assim, eles levavam um tanto de doce, de mercadoria e vendia o doce lá. Ai na volta ele trazia o mantimento...

Atualmente, o transporte dos doces é feito por automóveis de propriedade dos próprios doceiros ou de comerciantes que vão até São Bartolomeu buscar a mercadoria.

3. Troca das medidas dos caixotes e peso do açúcar: outra mudança na produção doceira se deu com a troca de medidas dos caixotes e do peso do açúcar, que segundo vários doceiros, aconteceu por conta das exigências da freguesia, antes se tinha um caixote maior e o doce tinha mais açúcar, já hoje o caixote é menor, mas ainda dentro do padrão de 25 a 30 kilos e o doce traz menos açúcar que antes.

O relato de Pohl antes transcrito identifica o peso da caixa de marmelada de 25 kilos, este dado nos remete ao relato do doceiro Osvaldo, herdeiro da tradição pelo seu pai e que conta já seus 40 anos de profissão na arte do fazer-doce. O Sr. Osvaldo nos ilustra em entrevista que,

	<p><i>Deixa eu te explicar uma coisa: antigamente a caixa de goiabada era 30 Kg (entre 28 e 30 quilos), hoje ela dá 23 ou 24 no máximo (...) 25 Kg no máximo no caixote, porque antigamente era 20 Kg de açúcar, era pesado uma lata, mais o restante. Hoje é 15 Kg (...)</i>³</p> <p>De qualquer forma, a produção do doce, seja de marmelo ou de goiaba, tem nesse cruzamento a confirmação de que a produção ainda se molda em tradicional método guardado desde o tempo do Arraial, isto é, pouco importa a fruta, o processo (aqui exemplificado pelo uso de medida semelhante e utensílio igual, caixote) segue ainda algumas características muito antigas.</p> <p>4. Substituição de instrumentos de trabalhos: os utensílios usados na produção também sofreram mudanças com o tempo, houve a troca da peneira de taquara pela de cobre e hoje até mesmo o uso da despoldadeira, máquina que imita a ação das peneiras, introduzida pela doceira Pia Márcia, nos últimos cinco anos. De acordo com o Sr. Galdino,</p> <p><i>Eu tenho uma masseira, tudo no ponto de chegar com a massa e fazer a massa, se você tiver a peneira fica assim só as sementes nos poros da peneira. Hoje em dia é melhor, porque já tem a peneira de cobre, mas eu tenho a peneira, também, de taquara. Tem a própria taquara para a peneira, que tem que ter o gomo no mínimo de 60 a 80 centímetros de comprimento...a taquara costuma desaparecer, sete anos depois ela acaba e ela volta a nascer tudo de novo, sete anos.</i></p> <p>A dificuldade no uso da taquara é ressaltado pelos doceiros, por ser esta fácil de quebrar e difícil de achar alguém que a faça na redondeza, no entanto até hoje alguns doceiros ainda preferem a taquara ao cobre. Sr Ivani nos fala da peneira de Cobre de seu pai, pioneiro na troca de material da mesma e como, porém, ele prefere a de taquara,</p> <p><i>Meu pai comprou de cobre...vai fazer trinta e dois anos que ele morreu e deixou uma peneira de cobre. Eu uso é de taquara, peneira de taquara, A primeira que eu comprei foi lá no Mutuca. Depois eu comprei a outra lá no Soares. Dura muito, a primeira que eu comprei durou seis anos...muito bem amarrada aquela que eu comprei lá no mutuca, muito bem amarrada! Ela ainda não afundou ainda não. Quem fez foi os Peixoto.</i></p> <p>Ainda hoje há a utilização de peneiras de taquara, cobre e até da despoldadeira, mas o uso é o mesmo, fazer com esse instrumento uma massa homogênea que vai ao tacho e que após a fervura se transformará em doce.</p>
<p><i>Problemas detectados</i></p>	<p>O distrito de São Bartolomeu sofre com a evasão dos jovens da comunidade. A maior parte da população desse distrito é composta por idosos. Após os quatorze anos, em geral, esses jovens deslocam-se para a Sede do município para cursarem o ensino</p>

³ Relato em entrevista cedida a nossa equipe pelo Sr. Osvaldo e sua esposa Valéria no dia 03 de junho de 2006.

médio e procurarem o primeiro emprego. Os pais, por vezes, desejam que os filhos tenham maiores condições para permanecerem no distrito e que possam dar continuidade à produção de doces. No entanto, afirmam ter perdido, nas últimas décadas, o principal mercado consumidor da produção doceira de São Bartolomeu, que era o Rio de Janeiro. Como vimos, a venda de doces para o Rio de Janeiro já era prática corrente entre os doceiros do distrito desde o século XIX. Mas, com as determinações e fiscalização fiscal e de vigilância sanitária, o transporte para o Rio de Janeiro tornou-se menos lucrativo. Por tal motivo, os comerciantes fluminenses deixaram, então, de comprar o doce do distrito.

Após esse episódio, a produção de doces diminuiu. Hoje, os principais consumidores dos doces de São Bartolomeu são os turistas, os comerciantes locais, proprietários de pousadas e de restaurantes. Alguns doceiros comercializam ainda com lojistas do mercado municipal de Belo Horizonte.

Atualmente os doceiros estão reunidos em uma associação, o que lhes garante melhores condições para a comercialização de seus produtos. Além, disso, com o aumento do fluxo de turismo no distrito, muitos deles estão investindo, mais maciçamente, na venda a varejo. Alguns desenvolvem ainda medidas para agregar valor aos doces, como por exemplo, a confecção de embalagens com cipós e fibras retirados da mata.

Outro problema detectado está ligado ao tipo de combustível utilizado para a produção dos doces. Tradicionalmente, os doceiros utilizam as fonalhas à lenha para o cozimento dos doces. Essa lenha é retirada em suas próprias chácaras ou comprada dos proprietários de terra na região. No entanto, o distrito de São Bartolomeu atualmente situa-se em uma área de preservação ambiental – a APA das Andorinhas. A retirada de lenhas deverá feita de modo a observar as diretrizes que regem as áreas de proteção ambiental. A principal árvore nativa é a candeia, que estava sendo utilizada em larga escala para lenheiros e construção de cercas. Em parceria com a EMATER-MG e com a Secretaria Municipal de Meio Ambiente foram realizadas diversos encontros com os doceiros com a finalidade de buscar alternativas que aliassem a produção de doces e a preservação da floresta, por meio do uso sustentável dos recursos naturais. Eles estão buscando sanar esse problema com prática de manejo, plantação de eucalipto e compra de lenha autorizada pelos órgãos fiscalizadores.

Ficha Técnica

Levantamento:	Sueli do Carmo Oliveira, Marcia da Massena Arevalo, João Paulo Martins, Helenice Afonso de Oliveira	Data:	03/2006 a 03/2008
Elaboração:	Sueli do Carmo Oliveira	Data:	12/2010
Revisão:	João Paulo Martins	Data:	11/01/2011

I-Identificação de atividades correlatas (incidências parecidas ou com a mesma origem) em outras regiões do Estado e do País.

Em um momento em que assistimos ao avanço da industrialização alimentar, que oferece praticidade e rapidez, torna-se, cada vez mais comum, salvaguardar técnicas e saberes da culinária tradicional, que são formas de expressão legítima dos grupos sociais que a desenvolve e, muitas vezes, constituem traços diacríticos de suas identidades. Exemplo dessa preocupação no âmbito internacional é a inclusão pela UNESCO da “comida gastronômica francesa”, em novembro de 2010, na lista de Patrimônio Imaterial da Humanidade.

Em âmbito nacional, ainda não foi registrado nenhum bem cultural imaterial associado à doçaria brasileira como patrimônio nacional. No entanto, outros saberes culinários tradicionais já foram reconhecidos pelo IPHAN e registrados como bens culturais, como é o caso do “Ofício das Baianas de Acarajé” e do “Modo Tradicional de Fazer Queijo Minas nas Regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre/Alto Paranaíba”. O primeiro desses bens refere-se à prática tradicional de produção e venda das comidas tradicionais de baianas e sua ritualização. Foi registrado pelo IPHAN em janeiro de 2005 e relaciona-se à culinária tradicionalmente ligada à chamada “comida de santo”. Os produtos dessa culinária ritual, de origem africana, é tradicionalmente comercializada em tabuleiros pelas baianas, tornando-se um forte fator de identidade da cidade de Salvador. Já o segundo bem citado, foi registrado em âmbito nacional em junho de 2008 e se refere à produção artesanal do queijo na região serrana do estado de Minas Gerais, na qual se utilizam leite cru e adição de pingo (fermento láctico natural), elementos que marcam esse modo de fazer. O conjunto de experiências mobilizadas historicamente na produção artesanal de queijos constitui um dos traços definidores da identidade do mineiro.

O queijo artesanal é um dos elementos que acompanha historicamente a produção doceira em Minas. Se pensarmos no espaço alimentar dos doces, iremos detectar que a forma de consumo desse produto alimentar está diretamente associada ao queijo. Doce de leite com queijo, goiabada-cascão com queijo... É assim, que se come doce em Minas Gerais! Os modos de comer dos doces de São Bartolomeu estão intimamente ligados à produção de queijos artesanais, inclusive, muitos dos doceiros do distrito são também produtores de queijos. Esse modo de consumo, que associa doce e queijo, é um dos testemunhos da identidade cultural mineira.

A doçaria brasileira desenvolveu-se com as culturas do açúcar. Associada à diversidade dos frutos das plantas regionais, a produção doceira desenvolveu-se largamente no Brasil, sob influências de diferentes culturas. Vimos assim, a cana sacarina transformar-se em uma variedade de doces e quitutes que são produzidos no território nacional.

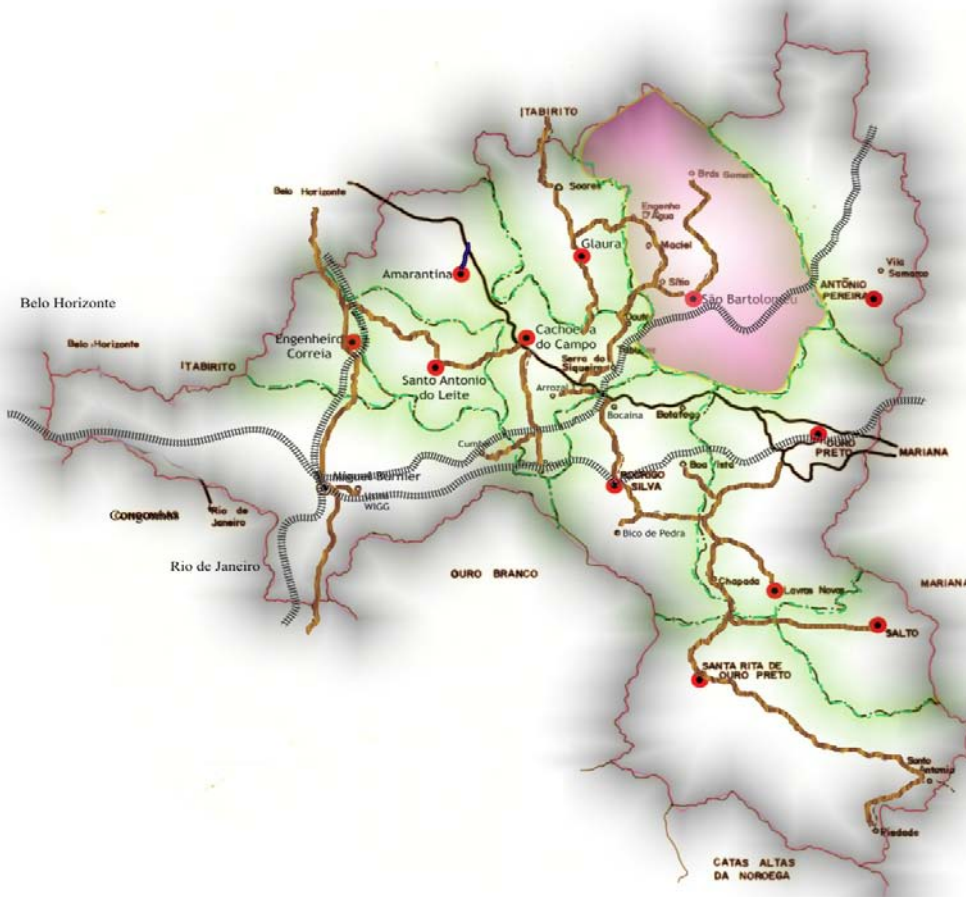
Os doces tradicionais pelotenses guardam algumas similaridades com a produção de doces de São Bartolomeu. A origem da produção doceira de Pelotas está associada diretamente ao abastecimento de bens alimentícios, pois se desenvolveu em relação direta com a indústria do charque no século XIX. Como

vimos, em São Bartolomeu a origem de sua produção de doces também está ligada ao comércio de bens alimentícios, nesse caso, de produtos da horticultura e fruticultura local.

Paralelo à produção dos doces finos, desenvolveu-se na zona rural de Pelotas, a produção dos chamados doces coloniais ou doces de frutas. Esses últimos são semelhantes àqueles produzidos em São Bartolomeu. Em ambos, as árvores frutíferas (laranjeiras, pessegueiros, marmeleiros) são cultivadas em pequenas propriedades rurais, os doces são feitos em tachos de cobre, com o uso de lenha, sem utilização de conservantes. O descarçamento das frutas e a produção de embalagens são também realizados de forma artesanal. Porém, além dos doces coloniais, a região de Pelotas produz outros tipos de doces que se processa de forma bastante distinta daquela encontrada em São Bartolomeu, como são os casos dos doces finos e dos doces industriais.

C - Delimitação e descrição da área de ocorrência

A produção de doces artesanais de São Bartolomeu se estende por todo o distrito e também ao distrito vizinho de Glaura. No distrito de São Bartolomeu temos produtores ativos nas localidades de Sitio, Mato Dentro, Água Limpa, Maciel, Mutuca, Doutor Rocha Lagoa e Engenho d' Água. No distrito de Glaura temos produtores na localidade de Praia de Casa Branca. Essa delimitação foi realizada após levantamento dos núcleos produtores de doces na região que preservam esse saber-fazer. Todas as unidades produtivas de doces dentro desse perímetro utilizam os mesmos instrumentos e seguem os mesmos procedimentos.



Abaixo segue lista de nomes dos produtores de acordo com sua localidade:

1. Distrito de São Bartolomeu

João da Costa e Dona Maria Sebastiana

Vicente Fortes e Serma

Eduardo Fortes e Viviane

Nelson e Efigênia

Irany e família

Pia Márcia Guerra e família

1.1. Localidade Maciel

José Domingos Fortes e Maria

1.2. Localidade Engenho d'Água

Ivani Fortes e Terezinha

1.3. Localidade Água Limpa

Geralda Souza Pinto (Dona Nenêga) e filhos (Romeu, Nivaldo, Sandra)

1.4. Localidade Sítio

Osvaldo e Valéria

Galdino Pimenta e Conceição

Hélio Pimenta (Nenêgo) e Si Maria Fortes

José Roberto e família

Roberto Rodrigues e família

1.5. Localidade Mato Dentro

Virgílio Fernandes e Leninha

Décio Fortes e Marisa

Noraldino Fernandes e Maria das Mercês (Preta)

José Patrício Fortes e Inês Lopes

1.6. Localidade Doutor Rocha Lagoa

Nilton Lopes e Maria da Conceição

Dirceu Cruz e Noêmia

José Julio Matos e Nazaré

José Ezequiel Gonçalves (Juca Rosa) e família

José Lopes e Neli

Elias de Paula e Eva

Osvaldo da Cruz e Maria Heloisa

José Isabel da Cruz e família

Vandeir e Marilene

1.7. Localidade Mutuca

Clarisse e Família

Marlene da Costa

José Dolores

José Miguel

2. Distrito Glaura

Laerte e Família

José Louro e Família

2.1. Localidade Praia de Casa Branca

Dunalva e família

Tipologia Urbano-Arquitetônica

O conjunto arquitetônico do distrito de São Bartolomeu foi tombado como patrimônio do município de Ouro Preto em 2007. O conjunto urbano do distrito de São Bartolomeu destaca-se pela ocupação harmônica e bem preservada dos séculos XVIII e XIX, concentrada nas Ruas do Carmo e Espírito Santo, com alguns exemplares nas Ruas do Córrego, dos Trapiches e da Praia. O casario apresenta linguagem arquitetônica homogênea – colonial. A exceção está em edificações recentes, posteriores à segunda metade do século XX, que descaracterizam a tipologia e a morfologia urbana do conjunto original – volumetria, gabarito, relação entre área construída e área livre, etc. Outras buscam o modelo colonial e realizam pastiche.

As edificações mais antigas do distrito preservam a tipologia original, bastante simplificada, característica do século XVIII: em geral, organizadas internamente através de dois ou três cômodos dispostos lado a lado e em sucessão longitudinal com a circulação central. O sistema construtivo recorrente é o pau-a-pique e a alvenaria de pedra nas fundações. Na fachada, predomina a predominância dos cheios sobre os vazios, em proporção típica do século XVIII. A verga reta dos vãos, com esquadrias simples, sem caixilharia e vidro, em folhas cegas de madeira, salienta a característica. No revestimento a simplicidade ainda predomina com a caiação na alvenaria e a pintura em tinta à óleo, em cores fortes, nas esquadrias, e no coroamento cachorrada e guarda-pó.



Fotos 6 , 7 e 8 – Exemplos de edificações com tipologia do século XVIII

Autor: Neno Viana.

São Bartolomeu, outubro de 2005.

A volumetria diminuta, com edificações na sua maioria de pavimento térreo, é o que gera o caráter horizontalizado do conjunto. Com pés-direitos em torno de 3 metros, as construções se limitam a uma altura, até a linha da cumeeira, de cinco metros (55% das edificações). A cobertura é feita com telha cerâmica, tipo capa canal, em geral em 2 águas, com cumeeira paralela à rua, também desenho característico da arquitetura mineira do século XVIII. Quando é o caso de dois pavimentos, as edificações ainda preservadas, chegam até os sete metros e meio, perfazendo do total 29% e, acima dessa altura, apenas 16%.

Os exemplares do século XIX - em menor número - demonstram maior elaboração na organização do espaço interno - como a presença do corredor central -, pés-direitos mais elevados, vergas alteadas, e um maior número de aberturas nas fachadas. O sistema construtivo persiste - pau-a-pique - assim como o coroamento e as esquadrias; no entanto, encontramos exemplares de edificações em adobe. Na cobertura, continua a telha capa-canal, que acaba por se estender até os dias de hoje, e aparecem esquemas mais elaborados de 3, 4 águas. O acabamento das fachadas continua tímido e segue o mesmo esquema do século XVIII.



Fotos 9, 10 e 11 – Exemplos de edificações com tipologia do século XIX

Autor: Neno Viana.

São Bartolomeu, outubro de 2005.



Fotos 9 e 10 – Exemplos de edificações com o sistema construtivo – pau-a-pique – visível.
Autor: Neno Viana.
São Bartolomeu, outubro de 2005.

Ocupação e Morfologia Urbana

O desenho urbano original de São Bartolomeu tem como via principal a Rua do Carmo, voltada para o sentido Sudeste-Noroeste, acompanhando o Rio das Velhas, e as vias secundárias, são traçadas perpendicularmente à primeira. A cidade ainda é pouco adensada, característica esta que qualifica de forma bastante positiva o espaço, com a presença marcante das áreas verdes. Os terrenos são pouco ocupados, com 95% dos lotes com apenas uma edificação. No arruamento original – Rua do Carmo e Rua Espírito Santo - os lotes preservam a configuração original: frentes mínimas, com testadas (em arruamentos) entre 5 e 10 metros, e profundidades em maior dimensão. Neste esquema, destaca-se a presença e importância dos quintais em 68% das edificações, onde está plantada uma parte da subsistência dos moradores, como as hortas, pomares e criação de animais. O fechamento dos lotes, na maioria vazados, deixam transbordar o verde para além dos quintais, principalmente na Rua da Praia, fundos das casas da Rua do Carmo. Em muitos desses pomares constata-se a presença de uma grande variedade de árvores frutíferas, das quais são colhidas as frutas para a produção dos doces artesanais do distrito.



Fotos 11 e 12 – Vista dos fundos dos lotes da Rua do Carmo a partir da Rua da Praia.
Autor: Neno Viana.
São Bartolomeu, outubro de 2005.

D – Salvaguarda e Valorização

O distrito de São Bartolomeu sofre com a evasão dos jovens da comunidade. A maior parte da população desse distrito é composta por adultos e idosos. Após os quatorze anos, em geral, esses jovens deslocam-se para a Sede do município para cursarem o ensino médio e procurarem o primeiro emprego. Os pais, por vezes, desejam que os filhos tenham maiores condições para permanecerem no distrito e que possam dar continuidade à produção de doces. No entanto, afirmam ter perdido, nas últimas décadas, o principal mercado consumidor da produção doceira de São Bartolomeu, que era o Rio de Janeiro. Como vimos, a venda de doces para o Rio de Janeiro já era prática corrente entre os doceiros do distrito desde o século XIX. Mas, com as determinações e fiscalização fiscal e de vigilância sanitária, o transporte para o Rio de Janeiro tornou-se menos lucrativo. Por tal motivo, os comerciantes fluminenses deixaram, então, de comprar o doce do distrito.

Após esse episódio, a produção de doces diminuiu. Hoje, os principais consumidores dos doces de São Bartolomeu são os turistas, os comerciantes locais, proprietários de pousadas e de restaurantes. Alguns doceiros comercializam ainda com lojistas do Mercado Municipal de Belo Horizonte. As festas religiosas realizadas em São Bartolomeu e demais distritos de Ouro Preto são momentos importantes para a divulgação e venda dos doces produzidos em São Bartolomeu. Alguns doceiros mantêm ainda hoje a venda de doces para comerciantes do Mercado Municipal de Belo Horizonte perpetuando uma prática comercial das gerações anteriores. Todavia, com o aumento do fluxo de turismo no distrito, muitos deles estão investindo, mais maciçamente, na venda a varejo. Alguns desenvolvem ainda medidas para agregar valor aos doces, como por exemplo, a confecção de embalagens com cipós e fibras retirados da mata.

A Prefeitura Municipal de Ouro Preto tem acompanhado a sustentabilidade do turismo em São Bartolomeu e apoiando as festividades tradicionais do distrito. No que se refere à valorização da produção artesanal de doces, desde 2006 a Secretaria Municipal de Cultura e Turismo apóia e acompanha a realização da Festa da Goiaba, um importante evento que celebra a colheita da goiaba para a produção de doces artesanais. Essa festa foi criada em 1993, mas deixou de ser realizada nos anos 1998 e 1999. No ano seguinte, a Associação de Desenvolvimento Comunitário de São Bartolomeu assumiu a organização da Festa e desde então se tornou um importante evento que celebra a memória da produção de doces do distrito. A Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, reconhecendo o valor dessa festividade para a cultura local, vem investindo e acompanhando sua elaboração e execução, bem como da montagem do Centro de Memória na Casa da Festa. A Secretaria de Cultura e Turismo apóia ainda a tradicional Festa de São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo, que realizada anualmente em São Bartolomeu.

Outro ponto a ser destacado é a forma organizacional dos doceiros de São Bartolomeu. Até outubro de 2009 os doceiros se organizavam de maneira informal. A partir de Outubro eles se tornaram pessoa jurídica, criando a Associação de Doceiros de São Bartolomeu, com registro em cartório. A informalidade impedia que os doceiros participassem de editais, licitações e inscrições de projetos. A criação da associação garantiu maior autonomia para os doceiros deliberarem sobre as questões relativas à produção e comercialização dos Doces de São Bartolomeu, garantindo-lhes melhores condições para a comercialização de seus produtos. A Prefeitura Municipal de Ouro Preto presta apoio logístico à Associação de Doceiros de São Bartolomeu. Técnicos da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, Agropecuária e Assessoria Especial de Meio Ambiente auxiliaram a comunidade de São Bartolomeu prestando consultoria para a criação da Associação de Doceiros de São Bartolomeu. Posteriormente, após participarem de cursos de capacitação promovidos pela Secretaria Municipal de Agropecuária, dois representantes da dita Associação passaram a compor a mesa do Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável.

Outro problema detectado, que a Prefeitura Municipal de Ouro Preto em conjunto com os moradores de São Bartolomeu busca sanar está relacionado à aquisição de combustível utilizado para a produção dos doces. Tradicionalmente, os doceiros utilizam as fornalhas à lenha para o cozimento dos doces. Essa lenha é retirada em suas próprias chácaras ou comprada dos proprietários de terra na região. No entanto, o distrito de São Bartolomeu atualmente situa-se em uma área de preservação ambiental – a APA das Andorinhas. A retirada de lenhas deverá feita de modo a observar as diretrizes que regem as áreas de proteção ambiental. A principal árvore nativa é a candeia, que estava sendo utilizada em larga

escala para lenheiros e construção de cercas. Em parceria com a EMATER-MG e com a Secretaria Municipal de Meio Ambiente foram realizadas diversos encontros com os doceiros com a finalidade de buscar alternativas que aliassem a produção de doces e a preservação da floresta, por meio do uso sustentável dos recursos naturais. Eles estão buscando sanar esse problema com prática de manejo, plantação de eucalipto e compra de lenha autorizada pelos órgãos fiscalizadores. A Prefeitura também arca com despesas referentes a transporte de lenha doada por empresas aos doceiros de São Bartolomeu.

Outras ações intersetoriais tem sido empreendidas pela Prefeitura para a salvaguarda do bem. A Secretaria de Agropecuária tem desenvolvido cursos e treinamentos na área de fruticultura, especialmente com os doceiros da região de São Bartolomeu, apoiado a aquisição de frutas e açúcar com transportes e intermediação nas negociações, e intermediado também a compra de mudas de goiabeiras para a formação de pomares na região. Outra importante ação é a produção de sementeiras com a goiaba local. A Secretaria Municipal de Agropecuária fez a escolha de um terreno de dois hectares em São Bartolomeu para formação de um pomar de Goiabas de uso coletivo, com apoio da EMATER. Já foi solicitada a análise do solo e a aquisição e calcário dolomítico para correção do PH do solo. As mudas para plantio no pomar coletivo serão compradas em viveiro certificado, com apoio da EMATER e da Prefeitura Municipal de Ouro Preto.

Em relação à promoção do bem, a tradicional produção de doces artesanais de São Bartolomeu tem recebido uma maior divulgação por parte da administração municipal nos últimos anos. Além de ser divulgada em eventos apoiados pela Prefeitura de Ouro Preto, os doces de São Bartolomeu estão sendo levados para feiras de turismo regionais, nacionais e internacionais, congressos realizados na cidade, festas e feiras do município, sempre se destacando, além da já conhecida qualidade dos doces, seu aspecto cultural como patrimônio municipal.

Os produtores têm cada vez mais se apropriado da importância de seu saber fazer para o município e agregado valor a seu produto. A Secretaria Municipal de Cultural e Turismo viabilizou a confecção e distribuição dos selos de Patrimônio imaterial de Ouro Preto para serem utilizados pelos doceiros em seu produto final com a finalidade de promover o bem cultural.

Plano de ações

Dentro desse diagnóstico, a proposta da Prefeitura Municipal de Ouro Preto para a salvaguarda e valorização do saber fazer, prevê as seguintes ações:

- 1- Divulgação dos doces de São Bartolomeu em feiras de turismo regionais, destacando o registro da celebração como patrimônio cultural imaterial do município;
- 2- Apoio logístico e cultural à Festa da Goiaba e de São Bartolomeu mediante contato e acompanhamento das atividades;
- 3- Análise nutricional dos doces para confecção de rótulos com tabela nutricional
- 4- Divulgação do bem cultural em eventos apoiados pela Prefeitura Municipal de Ouro Preto;
- 5- Manutenção e conservação do núcleo urbano tombado.

Cronograma das ações 2011

Ações/meses	jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez
1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2		X	X	X			X	X	X			
3						X	X	X	X	X	X	X
4	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5							X	X	X			

E – Documentação fotográfica:



Referência:

São Bartolomeu - Paisagens

Fotógrafo:

Sidnéa Santos

Data:

2009



Referência:

Vista panorâmica de São Bartolomeu

Fotógrafo:

Sidnéa Santos

Data:

2009



Referência:

Matriz de São Bartolomeu / Capela de Nossa Senhora das Mercês

Fotógrafo:

Vicente Tijolo/ Sidnéa Santos

Data:

2009



Referência:	Folia do Divino Espírito Santo de São Bartolomeu		
Fotógrafo:	Vicente Fortes	Data:	2006



Referência:	Produtores em São Bartolomeu – núcleos familiares de produção		
Fotógrafo:	Sidnéa Santos	Data:	2006



Referência:	Produtores em São Bartolomeu – núcleos familiares de produção		
Fotógrafo:	Jaqueline Dutra	Data:	2006



Referência:	Colheita de Goiaba		
Fotógrafo:	Jaqueline Dutra	Data:	2008



Referência:	Produção de doces em São Bartolomeu (preparação da goiaba)		
Fotógrafo:	Sidnéa Santos	Data:	2006

Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu
Dezembro/2010



Referência:	Produção de doces em São Bartolomeu (Preparação da massa)		
Fotógrafo:	Sidnéa Santos	Data:	2008



Referência:	Peneira de Taquara / tacho de cobre		
Fotógrafo:	Márcia Arevalo	Data:	2008



Referência:	tacho de cobre/ Peneiras de taquara e cobre		
Fotógrafo:	Márcia Arevalo	Data:	2008



Referência:	Produção de doces em São Bartolomeu (Cozimento)		
Fotógrafo:	Sidnéa Santos	Data:	2008



Referência:	Produção de doces em São Bartolomeu (embalagem)		
Fotógrafo:	Sidnéa Santos	Data:	2008



Referência:	Produção de doces em São Bartolomeu (preparação para o embalo)		
Fotógrafo:	Sidnéa Santos	Data:	2006

Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu
Dezembro/2010



Referência:

Doces embalados para comercialização atacado e varejo, respectivamente.

Fotógrafo:

Jaqueline Dutra

Data:

2008



Referência:

X Festa da Goiaba

Fotógrafo:

Sidnéa Santos

Data:

2006



Referência:

XIII Festa da Goiaba

Fotógrafo:

Sidnéa Santos

Data:

2009

Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu
Dezembro/2010



Referência:

Esquete infantil sobre a produção de doces - durante a X Festa da Goiaba

Fotógrafo:

Sidnéa Santos

Data:

2008



Referência:

XII Festa da Goiaba

Fotógrafo:

Sidnéa Santos

Data:

2008



Referência:

XIII Festa da Goiaba

Fotógrafo:

Sidnéa Santos

Data:

2009

Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu
Dezembro/2010



Referência:	Cavaleiros - X Festa da Goiaba		
Fotógrafo:	Sidnéa Santos	Data:	2009



Referência:	Artesanato de São Bartolomeu e sub-distritos -		
Fotógrafo:	Sidnéa Santos	Data:	2009



Referência:	Produtos em exposição na X Festa da Goiaba		
Fotógrafo:	Sidnéa Santos	Data:	2006

Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu
Dezembro/2010



Referência:	Produtos em exposição na X Festa da Goiaba		
Fotógrafo:	Sidnéa Santos	Data:	2006



Referência:	Painéis Centro de Memória – Casa da Festa		
Fotógrafo:	Sidnéa Santos	Data:	2010

F – Registro Audiovisual

G – Documentação técnica

Parecer técnico

Processo: 01/2008

Proponente: Diretoria de Promoção Cultural – Secretaria de Cultura e Turismo

Objetivo: Registro da Produção Tradicional de Doces Artesanais de São Bartolomeu como Patrimônio Imaterial de Ouro Preto.

PARECER TÉCNICO

O registro municipal do Patrimônio Imaterial foi instituído pela Lei 17/02 e regulamentado pelo Decreto 59/05. Esta mesma legislação torna este conselho o órgão responsável pela defesa, promoção e divulgação do patrimônio cultural do município, constituído pelos “bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos que compõem a comunidade local.”

É nessas condições que se apresentou a presente proposta de registro, encaminhada pela Diretoria de Promoção Cultural da Secretaria de Cultura e Turismo, através da Diretora Sandra Fosque em reunião deste conselho no dia cinco de dezembro de dois mil e seis.

Dada a novidade do assunto, os conselheiros foram prudentes na análise da proposta, sendo esta acompanhada de ampla documentação, incluindo uma gama de documentos gráficos, estudos realizados, legislação pertinente e um produto áudio-visual desenvolvido pela equipe da Diretoria de Promoção Cultural, sobre a manifestação cultural em questão.

Na mesma reunião de apresentação alguns conselheiros apresentaram suas dúvidas que foram prontamente respondidas e esclarecidas pela proponente, sendo que, a conselheira Maria Agripina Neves prestou ainda seus conhecimentos sobre o assunto.

Uma vez que a Lei 17/02 estipula a inscrição do bem cultural imaterial em um dos livros de registro, sendo eles “Saberes e Celebrações”, “Formas de Expressão”, e “Lugares”. A presente proposta se qualifica ser inscrita no livro de saberes e Celebrações, posto que a manifestação cultural em questão cumpre com os requisitos estipulados pela legislação em vigor onde tem que neste seriam inscritos “Conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das



comunidades, e /ou rituais e esta que marcaram a vivencia coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social”.

Em São Bartolomeu somos motivados pela idéia de que o saber tradicional de nossas comunidades gerou uma preservação dos espaços e da cultura local que assim guardou num só lugar, patrimônio imaterial, material e natural. Como nos afirma a socióloga e consultora do MINC, Cecília Londres, é esse saber, da mente e do coração, que nos ensina a viver em equilíbrio com o meio no qual nos inserimos. A autora nos diz:

Para os que mantêm esses estilos de vida, o propósito de se preservar o conhecimento tradicional e um valioso modo de vida para as futuras gerações; pode ser igualmente, a sobrevivência física, uma vez que a adaptação tradicional ao meio ambiente é capaz de evitar um estilo de vida que é, em última instancia, insustentável.¹

O distrito de São Bartolomeu recebeu recentemente tombamento do seu casario e das Igrejas e capelas presentes na sua sede. Além disso, o mesmo guarda importante patrimônio natural, pois está banhado pelo Rio das Velhas, mantendo em seu território uma grande área inexplorada de mata nativa e tendo como mata ciliar a produção frutícola.

A produção de doces de São Bartolomeu, mais uma das marcas do lugar, se caracteriza por quatro elementos fundamentais: Ela é tradicional, artesanal, está associada ao modo de viver da comunidade local, sendo inclusive, geradora da principal renda desta e tem produtor o núcleo familiar.

Ela é tradicional porque se tem registro de sua produção a mais de dois séculos e está presente na história das famílias atuais em mais de três gerações. Ela é artesanal porque não se utiliza nenhuma técnica industrial para a fabricação dos doces, sendo os utensílios todos de fabricação própria e com materiais da região, além de ser utilizado fogo à lenha.

Como já especificamos, o núcleo familiar é a mão de obra da produção de doces. Na família doceira, geralmente o pai recebeu o *saber-fazer* do pai ou avô e o passa a todos os filhos homens, que desde cedo ajudam na produção, primeiramente nas tarefas mais leves, como a colheita da fruta e a limpeza da

¹ FONSECA, Maria Cecília Londres. Para além da pedra e cal. IN: ABREU, Regina & CHAGAS, Mário. Memória e patrimônio. Ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A, 2003, p. 73.



mesma, e depois na produção ao tacho. O elemento masculino da produção, porém, não é mais seguido à risca na comunidade. Entende-se que antigamente os homens faziam o doce no tacho e tiravam o “ponto”, pois tinham mais força, uma vez que perto do “ponto de corte” o doce torna-se pesado e forma uma liga resistente. Nas últimas décadas, com a morte dos parceiros e vendo-se na necessidade de prosseguir com a produção para sobrevivência, várias mulheres passaram a fazer o doce, aprenderam a tirar o “ponto” e o passaram a suas filhas, assim como aos filhos, para que pudessem colaborar na produção e assim na geração da renda da casa.

Outro ponto importante a ser observado são as famílias que se instalaram na comunidade nas últimas décadas e optaram por fazer da produção tradicional do lugar sua fonte de renda. Em todos os casos observados, é a mulher que opta pela iniciativa de fazer o doce e o homem que o comercializa. De qualquer forma, a produção ainda mantém o núcleo familiar como base da mão de obra e raramente emprega terceiros.

A produção de doces é realizada da seguinte forma (para os doces de corte, como são designados os doces artesanais que são feitos em barra, como a goiabada – cascão, principal produção por ser a goiaba nativa presente em todos os pomares da região, a pessegada-cascão, a laranjada, o doce cristalizado de cidra e laranja):

A fruta é colhida do pomar por volta das 4 horas da manhã, o horário é estabelecido pelo amanhecer do sol, sendo que a esta hora garante-se a colheita de uma fruta fresca. Uma vez colhida a fruta, nos casos da goiaba, do pêssego e do figo, estes vão para um tanque ou reservatório de água, onde são lavados um a um.

Na etapa seguinte, para a goiabada cascão e a pessegada cascão, retira-se o miolo da fruta e separam-se as cascas mais perfeitas e vigorosas, que são colocadas em caixotes de madeira. O miolo é posto em baldes de 25 litros.

Dá-se então o fazer da “massa”: coloca-se o miolo em peneiras de cobre ou de taquara e separa-se da fruta as sementes, no caso da pessegada cascão, o procedimento se dá com o intuito de obter uma polpa homogênea da fruta.



Em seguida é posta a massa no tacho de cobre, 1 balde da fruta tem aproximadamente 18 kilos. Adiciona-se à massa 15 kilos de açúcar e leva-se o tacho ao fogo brando de lenha, mexendo com o auxílio de pás de madeira, grandes e pequenas, em formas de remo, sem parar. A casca reservada é então adicionada ao tacho, já estando previamente cortada ao meio e limpa de caroços e impurezas.

Cerca de 2 horas depois, o doce começa a ferver e no falar dos doceiros a "saltar", é quando se deve bater o doce, a fim de dar o "ponto" de corte. O ponto costuma ser testado de diferentes formas. Cada doceiro ou família tem seu segredo de como acertar na hora do "ponto". Geralmente é observada a consistência da liga do doce, que ao ser mexida, se não grudar nas paredes do tacho está pronta. Ao retirar do fogo a "tachada" é despejada em um caixote de madeira, forrado por filme plástico e armazenado para dar o "ponto de corte", processo que leva em média 15 dias. Cada caixote pesa 25 kilos de doce.

Temos pois, as principais características de um sistema básico de saberes tradicionais com qualidades de um patrimônio cultural. Patrimônio Cultural que hoje se preserva com outro olhar, o olhar de quem o vive e sente, de quem o cria, mantém e recria, por isso as políticas de preservação nos dias atuais acreditam que o Registro municipal se faz ferramenta essencial para a ampliação das condições de vida de produtores dos saberes tradicionais.

Em Minas Gerais, experiências como a do Registro do Queijo do Serro, realizado pelo IEPHA em 2002, nos mostram que cada vez mais as políticas de preservação devem realizadas em âmbitos regionais, a fim de observar com maior propriedade aquelas características intrínsecas da região que compõem os bens imateriais das culturas locais. Como nos afirmou nosso Prefeito Ângelo Oswaldo, "O patrimônio Imaterial é aquele que não somente mantemos na mente, mas principalmente no coração", nos fazendo atentar para uma outra afirmação, a de nosso ilustre Guimarães Rosa, que nos diz: *"uma coisa é por idéias arranjadas, outra é lidar com um país de pessoas, de carne e sangue, de mil e tantas misérias ..."*



Nesse primeiro registro a finalidade da Diretoria de Promoção Cultural é seguir as premissas do plano nacional de salvaguarda do Patrimônio Imaterial, onde se esclarece que “salvaguardar um bem cultural de natureza imaterial é apoiar sua continuidade de modo sustentável”, observando que “o conhecimento gerado durante os processos de inventário e Registro é o que permite identificar de modo bastante preciso as formas mais adequadas de salvaguarda”.

Nesse sentido é que nossa Lei Municipal prevê além do registro, as obrigações, por parte do poder público, de “ampla divulgação e promoção, com a finalidade de perpetuação do bem registrado”, sendo essa obrigação a ser levada a cabo por este Conselho, pela Diretoria de Promoção Cultural e pela comunidade como um todo.

Ouro Preto, 01 de abril de 2008.



Sandra Fosque

Diretora de Promoção Cultural – Secretaria Municipal de Cultura e Turismo

Parecer do Conselho

CONSELHO MUNICIPAL DE PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL E NATURAL DE OURO PRETO

Processo: 01 / 2008

Proponente: Diretoria de Promoção Cultural – Secretaria Municipal de Cultura e Turismo

Objetivo: Registro da Produção Tradicional de Doces Artesanais de São Bartolomeu com Patrimônio Imaterial de Ouro Preto

**PARECER DO CONSELHO MUNICIPAL DE PRESERVAÇÃO
DO PATRIMÔNIO CULTURAL E NATURAL DE OURO PRETO**

Após a apresentação dos argumentos da proponente sobre o bem cultural em questão em reunião deste órgão em cinco de dezembro de dois mil e seis e de preciso parecer técnico encaminhado ao mesmo e aprovado em reunião do dia no dia três de abril de dois mil e oito, **o Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural de Ouro Preto aprova o Registro Municipal de Produção Tradicional de Doces Artesanais de São Bartolomeu como bem cultural de natureza imaterial a ser inscrito no “Livro de Saberes e Celebrações”, instituído pela Lei Municipal de n.º 17/02, com conseqüente direito ao título de “Patrimônio Cultural de Ouro Preto”.**

Ouro Preto, 04 de abril de 2008.



Gabriel Simões Gobbi

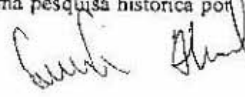
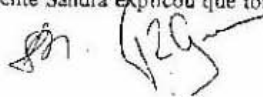
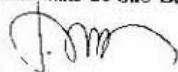
Presidente do Conselho Municipal de
Preservação do Patrimônio Cultural e Natural de Ouro Preto

Ata de Aprovação Provisória (Abertura do Processo)

CONSELHO DE PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL E NATURAL DE OURO PRETO

ATA DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO DE PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL E NATURAL DE 05.12.06

Aos cinco dias do mês de dezembro de dois mil e seis, às dezoito horas e quarenta minutos, na Casa dos Conselhos, situada na Rua São José, nº 215, sala 104, Centro, Ouro Preto – MG, teve início a reunião ordinária do Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural, sob a presidência do Senhor **Armando Maia Wood**, Representante Titular da Universidade Federal de Ouro Preto, e com a presença dos seguintes membros: **Maria Agripina Neves**, Representante Titular da Comissão Oupretana de Folclore; **Silviane Pedrosa**, Representante Titular da Secretaria Municipal de Meio Ambiente; **Carlos Henrique Azevedo**, Representante Suplente da Secretaria Municipal de Obras; **Cláudia Regina Alencar**, Representante Titular da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo; **Jurema Marteleto Rugani**, Representante Suplente da Secretaria Municipal de Patrimônio e Desenvolvimento Urbano; **Liliane de Castro Vieira**, Representante Suplente do IPHAN e **Vicente Custódio**, Representante Titular da APOP. Tivemos, também, a participação de **Silvana Vanêssa Peixoto**, Coordenadora da Casa dos Conselhos; **Alex Fernandes Bohrer**, da Secretaria Municipal de Patrimônio e Desenvolvimento Urbano; **Maria Cristina Cairo Silva**, Diretora de Regulação Urbana e **Clarissa Humberto Duarte**, Arquiteta da Secretaria Municipal de Patrimônio e Desenvolvimento Urbano. **ABERTURA** – Armando Wood, após cumprimentar a todos os presentes, deu início aos trabalhos do dia fazendo a verificação do quorum. Armando nomeou Silvana para secretariar a presente reunião e a pediu que fizesse a leitura da ata da Reunião Ordinária de sete de novembro de dois mil e seis e a ata da Reunião Extraordinária de vinte e oito de novembro de dois mil e seis. Após leitura perguntou aos conselheiros se havia alguma manifestação sobre as atas. Não havendo nenhuma manifestação as mesmas foram aprovadas por unanimidade. Dando continuidade aos trabalhos, Armando passou à elaboração e aprovação da pauta pedindo aos conselheiros presentes que sugerissem os assuntos, sendo eles: 1º. Apresentação da Diretora de Promoção Cultural, Sandra Fosque, sobre os doces de São Bartolomeu e 2º. Estudo do Conjunto Arquitetônico do eixo da Rua 07 de Setembro de Cachoeira do Campo – Chalé das Mercês. A pauta da reunião foi aprovada pela unanimidade dos presentes. Armando passou a palavra a Sandra Fosque que explicou aos conselheiros que é o Conselho de Preservação quem promove o registro do patrimônio imaterial, de acordo com a Lei nº 17/02. Em seguida passou a apresentar o trabalho efetuado pela Diretoria de Promoção Cultural sobre os doces artesanais de São Bartolomeu. Inicialmente Sandra explicou que foi feita uma pesquisa histórica por



CONSELHO DE PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL E NATURAL DE OURO PRETO

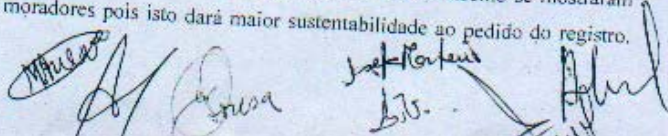
Alex Bohrer, entrevistas com os doceiros, momento que alertaram sobre a importância do preparo da terra e a separação das sementes para o plantio da fruta. Sandra comentou que houve vários resgates, como por exemplo, a festa da goiaba. Fizeram reuniões e oficinas com os doceiros, pesquisaram como é o processo de fabricação dos doces e, também, um trabalho sobre os doces com os alunos das escolas. Sandra apresentou aos conselheiros várias fotos dos doceiros fabricando os doces e um vídeo. Sandra informou que deste trabalho resultou um dossiê. A conselheira Agripina falou um pouco sobre a produção do doce de goiaba. Armando Wood questionou sobre o contexto histórico e foi esclarecido por Alex Bohrer. Após ampla discussão sobre o assunto os conselheiros foram favoráveis pela continuidade do trabalho que está sendo desenvolvido com os doceiros e o registro da produção artesanal de doces de São Bartolomeu no Conselho de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural. Agripina chama a atenção pelo fato de que a produção de doces ultrapassa os limites geográficos de São Bartolomeu. O segundo assunto da pauta ficou para a próxima reunião. Armando Wood convidou os conselheiros para a próxima reunião a se realizar no dia 09 de Janeiro de 2007, às 17:30 horas, na Casa de Gonzaga e encerrou a reunião com os trabalhos registrados nesta ata que, após lida e aprovada, será assinada por mim, Silvana Vanessa Perxoto, secretária *ad hoc*, e pelos demais presentes.

Armando Wood
Silvana Vanessa Perxoto
Cláudia Regina da Silva Pereira
Flávia de Castro Teixeira
Paulo Gomes

Ata de Aprovação Definitiva



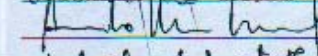
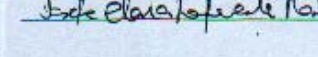

CONSELHO MUNICIPAL DE PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL E NATURAL DE OURO PRETO

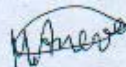
1 **ATA DA 4ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO MUNICIPAL DE PRESERVAÇÃO DO**
2 **PATRIMÔNIO CULTURAL E NATURAL DE OURO PRETO**
3 Aos três dias do mês de abril de dois mil e oito, às dezoito horas, no auditório da Casa de Gonzaga, situada
4 na Rua Cláudio Manoel, Centro, Ouro Preto, teve início a quarta Reunião Ordinária do Conselho de
5 Preservação do ano de dois mil e oito, sob a presidência do Senhor **Gabriel Simões Gobbi**, membro
6 titular, representante da Secretaria Municipal de Patrimônio e Desenvolvimento Urbano (SMPDU) e com a
7 presença dos seguintes membros: **Liliane de Castro Vieira**, membro suplente, representante do IPHAN;
8 **Antônio Carlos de Oliveira**, membro suplente, representante da Secretaria Municipal de Cultura e
9 Turismo; **Josefa Clara Lafuente Monteiro da Silva**, membro suplente, representante da Secretaria
10 Municipal de Meio Ambiente; **Maria Agripina Neves**, membro titular, representante da Comissão
11 Oupretana de Folclore; **Armando Maia Wood**, membro titular, representante da Universidade Federal
12 de Ouro Preto; **Eliana Camargo de Souza**, membro suplente, representante da ONG Serra do Trovão e
13 **Maria Cristina Cairo**, membro suplente, representante da Secretaria Municipal de Patrimônio e
14 Desenvolvimento Urbano. Também participantes, a Diretora de Promoção Cultural, **Sandra Fosque**, é
15 assessora, **Márcia C. da Massena**, da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, e **Silvana Vanessa**
16 **Peixoto**, Assessora Municipal, Coordenadora da Casa dos Conselhos. **ABERTURA** – Após a verificação
17 do quorum, em segunda chamada, o senhor Presidente deu início aos trabalhos do dia nomeando Silvana
18 para secretariar a presente reunião. Em seguida, passou à elaboração da pauta, solicitando aos conselheiros
19 presentes que sugerissem os assuntos, ficando a mesma aprovada e assim constituída: 1ª - Leitura a
20 aprovação da ata da reunião anterior; 2ª - Apresentação do Inventário da Festa da N. Sra. Dos Remédios
21 pela Diretoria de Promoção Cultural da Sec. Municipal de Cultura e Turismo, e 3ª - Votação do
22 Tombamento Definitivo do Conjunto Urbano e Ferroviário de Rodrigo Silva (Núcleo Histórico). Como
23 primeiro ponto da pauta, o Presidente fez a leitura da ata da Reunião Ordinária de 25 de março de 2008,
24 sendo esta aprovada por unanimidade dos conselheiros presentes. Dando continuidade aos trabalhos, como
25 segundo assunto da pauta o Senhor presidente deu a palavra à Sra. Sandra Fosque, Diretora de Promoção
26 Cultural da SMCT da PMOP. Sandra informou aos presentes que a apresentação da Festa de Nossa
27 Senhora dos Remédios da Localidade de Fundão do Cintra, pertencente ao Distrito de Santo Antônio do
28 Salto, em Ouro Preto, faz parte do Programa de Valorização e Preservação do Patrimônio Imaterial do
29 município, e que se o processo de inventário da festa for aprovado pelo Conselho de Preservação, o mesmo
30 será iniciado e visa inscrever a referida festa no Livro de Registro dos “Saberes e Celebrações”, de
31 conformidade com a Lei Municipal n.º 17/02. Em seguida, Sandra passou à apresentação através de
32 multimídia da Festa N. Sra. Dos Remédios do Fundão do Cintra. Após a apresentação, Sandra propôs fazer
33 um amplo trabalho com a comunidade e solicitou o apoio do Conselho de Preservação. O conselheiro
34 Armando Wood sugeriu que a comunidade formalizasse o pedido do registro da festa. Sandra explicou que
35 o registro da Festa já tem o consentimento da comunidade. Outros membros do Conselho se mostraram
36 favoráveis à solicitação partir dos moradores pois isto dará maior sustentabilidade ao pedido do registro.

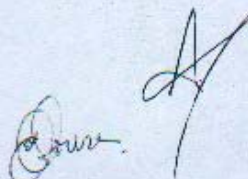


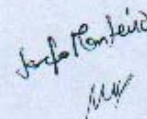
CONSELHO MUNICIPAL DE PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL E NATURAL DE OURO PRETO

37 Sandra concordou e solicitou também ao Conselho que não deixe as iniciativas da Diretoria de Promoção
38 Cultural morrerem, pois neste ano haverá eleições, e ela atualmente está como Diretora da área, mas que a
39 partir do ano que vem pode não estar. Então seria interessante o Conselho de Preservação tomar
40 conhecimento de todas as ações que estão sendo feitas neste sentido e interceder pela continuidade do
41 trabalho, que é muito importante. A conselheira Maria Agripina comentou que seria interessante conversar
42 com o pároco da capela onde acontece a festa e que tanto a capela quanto a santa também precisavam ser
43 preservados. Diante de tal declaração o Presidente Gabriel sugeriu que o Conselho de Preservação
44 colocasse também em votação a abertura do processo de tombamento da capela e da imagem. Assim, o
45 Conselho de Preservação aprovou por unanimidade a abertura do processo de registro da Festa de
46 Nossa Senhora dos Remédios no Livro de "Saberes e Celebrações" e a abertura do processo de
47 tombamento da Capela e da imagem da referida Santa pertencentes à localidade de Fundão do
48 Cintra, no Distrito de Santo Antônio do Salto. Em seguida foi dada a palavra à Márcia que fez a leitura
49 ao Conselho de Preservação do parecer técnico da Diretoria de Promoção Cultural sobre o Registro dos
50 Doces de São Bartolomeu. Após detalhamento e esclarecimentos, o Conselho de Preservação aprovou
51 por unanimidade o parecer técnico sobre o registro da Produção Tradicional de Doces Artesanais de
52 São Bartolomeu como Patrimônio Imaterial de Ouro Preto. Como último assunto da pauta, Gabriel
53 informou aos conselheiros que não houve impugnação, em tempo hábil, ao tombamento definitivo do
54 Conjunto Urbano e Ferroviário de Rodrigo Silva (Núcleo Histórico) e que, portanto, o Conselho poderia
55 votar o seu tombamento definitivo. Por unanimidade dos conselheiros presentes, o Conselho de
56 Preservação aprovou o tombamento definitivo do Conjunto Urbano e Ferroviário de Rodrigo Silva
57 (Núcleo Histórico). Antes de encerrar a reunião o presidente passou a palavra foi a Silvana, coordenadora
58 da Casa dos Conselhos, que informou que o mandato dos atuais conselheiros do Conselho Municipal de
59 Preservação vencerá no dia 04 de abril de 2008, e que em razão disto, já foram encaminhadas
60 correspondências para todas as entidades que o compõe, solicitando a indicação de novos membros. Dessa
61 forma, Silvana acredita que na reunião ordinária do mês de maio os novos conselheiros possam tomar
62 posse e dar continuidade ao importante trabalho desenvolvido até então. Gabriel informou que ficará como
63 ponto de pauta da próxima reunião uma solicitação de tombamento feita pelo Prefeito Municipal, a ser lida
64 e discutida pelos conselheiros. Nada mais havendo a ser tratado o Senhor Presidente encerrou a reunião
65 com os trabalhos registrados nesta ata que, após lida e aprovada, será assinada por mim, Silvana Vanessa
66 Peixoto, e pelos demais presentes.

67 
68 
69 
70 
71 







CONSELHO MUNICIPAL DE PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL E NATURAL DE OURO PRETO

72 *Cláudia Regina de Souza*

73 *Marta Almeida*

74 *Maria Agripina Neves*

75 _____

76 _____

77 _____

78 _____

79 _____

Josef Rangelio
F. Alves
mm

Decreto / homologação do registro e sua publicação

PREFEITURA DE OURO PRETO
Praça Barão do Rio Branco, 32
Pilar - Ouro Preto - MG 35400-000
Tel |31| 3559 3200

**OURO
PRETO**
PATRIMÔNIO
CIDADÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

DECRETO Nº 1096 DE 15 DE ABRIL DE 2008

Estabelece o Registro da produção tradicional de doces artesanais de São Bartolomeu como patrimônio cultural imaterial do Município de Ouro Preto.

O Prefeito de Ouro Preto, no uso de suas atribuições legais, em atendimento ao disposto na Lei Municipal 17/2002 e no Decreto Municipal 59/2005,

DECRETA:


Art. 1º Fica registrada, a partir desta data, como Patrimônio Cultural Imaterial de Ouro Preto, a Produção Tradicional de Doces Artesanais do Distrito de São Bartolomeu, a ser inscrita no Livro "Saberes e Celebrações".

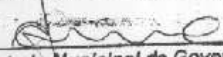
Art. 2º Fica a Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, através da Diretoria de Promoção Cultural, autorizada a adotar todas as medidas necessárias para a implementação do Registro estabelecido neste decreto, bem como as atribuições estabelecidas no Decreto 59/2005.

Art.3º O Conselho Municipal de Patrimônio Cultural e Natural de Ouro Preto deverá viabilizar a ampla divulgação do presente Registro, conforme ressaltado pelo artigo 26 do Decreto Municipal 59/2005.

Art. 4º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Ouro Preto, Patrimônio Cultural da Humanidade, 15 de abril de 2008, duzentos e noventa e seis anos da instalação da Câmara Municipal e vinte e seis anos do Tombamento.


Angelo Oswaldo de Araújo Santos
Prefeito de Ouro Preto

PUBLICAÇÃO
Publicad 2, mediante afixação nas portarias dos prédios da Prefeitura e da Câmara Municipal, nos termos do art. 32, da Lei Orgânica Municipal, em 16, 04, 2008

Secretaria Municipal de Governo

Inscrição no Livro de Registro de Saberes e Celebrações do Município de Ouro Preto

2

Inscrição número 01 - Bem Cultural "Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu". A produção de doces de São Bartolomeu, se caracteriza por quatro elementos fundamentais: ela é tradicional, artesanal, está associada ao modo de viver da comunidade local, sendo unclusive, geradora de principal renda desta, e tem como produtor o núcleo familiar, caracterizando-a como um sistema básico de saberes tradicionais com qualidades de um patrimônio cultural. Registrado pelo decreto número 10.096 e sujeito à proteção especial de acordo digo, decreto número 1096/08 e sujeito à proteção especial de acordo com a Lei Municipal número 17/02.

Gabriel Simões Gobbi

Presidente do Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural de Ouro Preto.

Ouro Preto, 15 de abril de 2008.

Carta de Anuência dos detentores do saber

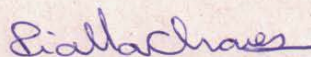
CARTA DE ANUÊNCIA

A **Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu (ADAF)**, inscrita no CNPJ: 11.701.087/0001-40, sediada à Rua Córrego Acima, 194, São Bartolomeu, Ouro Preto-MG, representante dos doceiros do distrito de São Bartolomeu, município de Ouro Preto, está ciente e concorda com o **Registro da Produção Artesanal de Doces Tradicionais de São Bartolomeu**, como patrimônio cultural imaterial do Município de Ouro Preto.

A ADAF entende que a Associação, bem como a comunidade do distrito de São Bartolomeu são diretamente beneficiadas por essa medida, além de salvaguardar esse importante bem imaterial do nosso município.

Atenciosamente,

Ouro Preto, 10 de janeiro de 2010.



Pia Márcia Guerra

Secretária da Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu



Vicente Fortes

Tesoureiro da Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu

Ficha Técnica

Coordenação

Sandra Fosque Sanches
Sidnéa Santos

Pesquisa e Escrita do Inventário

Alex Boher (2005-2007)
Cláudia Coimbra (2005)
João Paulo Martins
Helenice Afonso Oliveira
Marcia Conceição da Massena Arévalo
Sueli do Carmo Oliveira

Realização de entrevistas

Marcia Conceição da Massena Arévalo
Sueli do Carmo Oliveira
Luiz Carlos Teixeira

Realização de atividades de Educação Patrimonial

Cláudia Coimbra (2005)
Jaqueline Gonçalves Gaede
Maria José Germano
Marcia Conceição da Massena Arévalo
Sueli do Carmo Oliveira

Fotografia

Marcia Conceição da Massena Arévalo
Sueli do Carmo Oliveira
Sergio Sanches

Imagens de vídeo

Zoom Produções

Edição DVD

Sergio Sanches

Narração DVD

Sidnéa Francisca Santos

Roteiro DVD

Márcia Conceição da Massena Arévalo