



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

**Universidade Federal do Rio de Janeiro
Instituto de Nutrição Josué de Castro
Bacharelado em Gastronomia**

Ana Carolina Ferreira Guimarães

Ofício das Biscoiteiras: Patrimônio Cultural Imaterial de Pará de Minas - Mg

Trabalho de Conclusão de Curso

**Rio de Janeiro
2019**

Ana Carolina Ferreira Guimarães

Ofício das Biscoiteiras: Patrimônio Cultural Imaterial de Pará de Minas - Mg

Trabalho de Conclusão de curso apresentado ao Instituto de Nutrição Josué de Castro componente do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos necessários à obtenção do grau de bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Daniela Minuzzo

**Rio de Janeiro
2019**

CIP - Catalogação na Publicação

GG963o Guimaráes, Ana Carolina Ferreira
Ofício das Biscoiteiras: Patrimônio Cultural
Imaterial de Pará de Minas - MG / Ana Carolina
Ferreira Guimarães. -- Rio de Janeiro, 2019.
47 f.

Orientadora: Daniela Alves Minuzzo.
Trabalho de conclusão de curso (graduação) -
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto
de Nutrição Josué de Castro, Bacharel em
Gastronomia, 2019.

1. Ofício das Biscoiteiras. 2. Patrimônio
Cultural. 3. Gastronomia. 4. Pará de Minas. 5.
Quitandas. I. Minuzzo, Daniela Alves , orient. II.
Título.

Dedico este projeto a todos que de alguma forma contribuíram para a minha formação profissional e pessoal. Em especial às minhas avós Célia e Geralda, que dividiram comigo seus saberes e amor pela culinária.

Agradecimentos

Então a menina do interior que tinha grandes sonhos, resolveu juntar tudo e colocar o pé na estrada. Estes cinco anos no Rio de Janeiro foram intensos, em alguns momentos extremamente dolorosos, mas de um enriquecimento pessoal e profissional sem tamanho. Não poderia deixar de expressar toda minha gratidão a toda minha família, o apoio incondicional de todos vocês foi essencial durante esta jornada.

Vovó Célia e Vovó Geralda minhas grandes inspirações culinárias, obrigada por partilharem comigo todos os saberes e tradições de nossa família! Eu jamais me esquecerei das noites em volta do fogão a lenha, em que pude observar todo o amor e carinho de nossa família pelas artes culinárias.

Andréia minha mãe amada, a você eu devo a vida. Obrigada por abraçar meus sonhos e me ensinar a ter garra e coragem para alcançar meus objetivos.

Falsianes, minhas amigas, irmãs, obrigada por deixarem meus dias felizes e alegres, e em especial Sílvia Galter, que trouxe ao mundo nosso sobrinho amado José Aníbal.

A todos os chefs de cozinha que passaram por minha vida profissional, em especial Carlos Cordeiro e Monique Gabiatti, chefs que se tornaram amigos com quem tenho e tive o prazer de trabalhar e compartilhar saberes! Gratidão!

Cadu Monteiro e Dani Reny, a vocês todo meu amor e gratidão, não sei com seria este trabalho sem o apoio e carinho que me deram.

A meus amigos de turma, em especial Letícia Santos, muito obrigada por me incentivarem e em muitos momentos serem uma inspiração para mim. E a todos os outros amigos que a Minerva me trouxe, gratidão!

Agradeço imensamente a todos os professores da Gastronomia UFRJ pelo apoio e por me deixarem trocar saberes valiosos com todos em especial, Ceci Santiago, Denise Diniz, Marcos Kalil e Cláudia Soares.

Camila Coura muito obrigada por todos os ensinamentos. Além de uma professora extremamente admirada você se tornou uma grande amiga.

Daniela Minuzzo minha orientadora maravilhosa, crush de toda uma nação. Eu não tenho palavras para expressar toda a gratidão e orgulho que sinto de ter sido sua aluna. Obrigada por me incentivar e com toda sensibilidade não desistir quando eu mesma já não sabia como seguir em frente.

E a todos os amigos que assim como eu, passaram por transtornos psicológicos durante a graduação, não desistam. E lembrem-se:

Você não é um fracasso. Você não é um caso perdido. Você não precisa se machucar. Você é necessário. Você é amado. Você não está sozinho. Eu acredito em você!!!

*“Eu sou de lá das bandas das Minas Gerais
Das boas estórias, nossas, vou confessar
Terra do povo mineiro, bão, pra se admirar
Leite tirado na hora, roça, e seus arraiais*

*De volta à estrada das pedras, a retor-
nar*

*Se daqui parti, voltar é bão, bão demais
Apreciar os planaltos e as estradas Reais
Pão de queijo, broas de milho pra assar*

*Tem, também, pamonhas e os milharais
Lavorando o cerrado, o caboclo a lavar
É do Triângulo, donde são meus currais*

*Imenso céu, as lembranças, põe a so-
nhar*

*Pará de Minas, cidade natal, e os velhos locais
É saudade passo a passo disputando
olhar“ Spagnol (2017)*

Resumo

GUIMARÃES, Ana. Ofício das Biscoiteiras: Patrimônio Cultural Imaterial de Pará de Minas - Mg. Rio de Janeiro, 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) - Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

Em 2010 o ofício das Biscoiteiras fora registrado em Pará de Minas - MG como Patrimônio Cultural e Imaterial no livro dos saberes. Não é possível datar o surgimento do ofício no município, mas sabe-se que o saber já se encontra pelo menos em sua terceira geração. Este projeto busca identificar como surgiu e como se mantém o ofício das Biscoiteiras no município de Pará de Minas - MG que, através da Lei Municipal 5.064 de 19 de agosto de 2010, se tornou Patrimônio Cultural e Imaterial da cidade. Além de uma pesquisa documental, foram realizadas entrevistas utilizando a metodologia de História Oral baseada em Paul Thompson, para aplicação, compilação e interpretação das histórias de vida pesquisadas. Os resultados evidenciam as distinções entre as produções caseiras e comerciais do ofício das biscoiteiras, além da inserção de alguns poucos homens na realização do trabalho majoritariamente feminino e as dificuldades de manutenção do ofício na atualidade.

Pavras-chave: Ofício das Biscoiteiras. Pará de Minas. Patrimônio Cultural. Qui-tandas.

Abstract

In 2010 the Ofício das Biscoiteiras was registered in Pará de Minas - MG as Cultural and Intangible Heritage in the book of knowledge. It isn't possible to date the beginning of the craft in the municipality, but it is known that the knowledge is already at least in its third generation. This project aims to identify how the Ofício Biscoiteiras was created and maintained in the city of Pará de Minas - MG, which, through Municipal Law 5.064 of August 19, 2010, became the city's Cultural and Intangible Heritage. In addition to a documentary research, interviews were conducted using the methodology of Oral History based on Paul Thompson, for application, compilation and interpretation of the researched life stories. The results show the distinctions between the homemade and commercial production of the biscuit craft, as well as the insertion of a few men in the mostly female work and the difficulties of maintaining the craft today.

Key words: Ofício das Biscoiteiras. Para de Minas. Cultural Heritage.

Lista de ilustrações

Figura 1 – Cartaz de divulgação da “Oficina de Biscoitos	25
Figura 2 – Oficina de biscoitos realizada na Escola Torquato de Almeida	25
Figura 3 – Distribuição dos biscoitos	26
Figura 4 – Evento “Quinta no Museu	26
Figura 5 – Mulheres de Ganho	29
Figura 6 – Rafael Silva	31
Figura 7 – Dona Duda e Sandra Silva	32
Figura 8 – Caderno de Receitas de Célia Guimarães.	32
Figura 9 – Caderno de Receitas de Célia Guimarães.	33
Figura 10 – Ana Guimarães e Célia Guimarães	33
Figura 11 – Rosca da Rainha.	34
Figura 12 – Cubu	35
Figura 13 – Pão de Queijo	35
Figura 14 – Forno da casa de Célia Guimarães,	36
Figura 15 – Fachada da biscoitaria Ki Delícia	37
Figura 16 – Preparações culinárias da biscoitaria Ki Delícia	37

Lista de abreviaturas e siglas

CONEP	Conselho Estadual do Patrimônio Cultural
ICMS	Imposto sobre operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre prestações de Serviços de transporte interestadual e intermunicipal e de comunicação
IEPHA	Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico
II	Dois
III	Três
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
MG	Minas Gerais
VIII	Inciso oito
XIX	Século 19
XVII	Século 17
XVIII	Século 18
XX	Século 20

Sumário

1	Introdução	11
2	Justificativa	13
3	Objetivos:	14
3.1	Objetivo Geral	14
3.2	Objetivos Específicos	14
4	Metodologia	15
4.0.1	Pesquisa documental	15
4.0.2	Entrevistas	15
5	Referencial Teórico	18
5.1	Pará de Minas	18
5.2	Patrimônio Cultural e Imaterial	20
5.2.1	Patrimônio Cultural e Imaterial de Minas Gerais	21
5.2.1.1	ICMS do Patrimônio Cultural	21
5.2.2	Patrimônio Cultural e Imaterial de Pará de Minas	23
6	Ofício das Biscoiteiras em Pará de Minas	28
7	Considerações finais	39
	Referências	41
	APÊNDICES	43

1 Introdução

Seria impossível falar dos quitutes preparados pelas biscoiteiras no exercício de seu ofício, sem conhecer a culinária mineira e sua história Frieiro (1982) afirma que:

“O início do Ciclo do Ouro, nos idos de 1695, quando os portugueses aqui chegaram, fez surgir os primeiros povoados que deram origem às cidades de Mariana e Ouro Preto.”

Este foi o ponto de partida para o surgimento das famosas vilas de Minas Gerais. A região antes ocupada por povos indígenas, passa a ser habitada por portugueses e povos de origem africana escravizados e trazidos para trabalhar na exploração das minas de ouro. Apesar de perder parte de seu território para os “novos moradores” os nativos contribuíram na formação dos hábitos alimentares desta nova sociedade que ali se formava. Frieiro (1982) ainda afirma:

Dessa miscigenação nasceu uma das culturas mais características do Brasil. Portugueses, colonos, índios e escravos, juntos em um terreno de grande fertilidade, criaram, fizeram brotar e fazer crescer as raízes da cultura e, porque não, da culinária mineira.

No início era grande a dificuldade para trazer até Minas Gerais alimentos de regiões de maior desenvolvimento como Rio de Janeiro e Bahia, por este motivo o milho, alimento básico da culinária indígena, chegou ao prato de todos, independentemente da classe social a qual se pertencia.

O milho até hoje é considerado o ingrediente mais tradicional da culinária mineira, e ingrediente base para verdadeiras maravilhas como a broa de fubá, o bolo de milho-verde, e o curau (FRIEIRO, 1982).

Em meados de 1882 quando Minas Gerais passa a ter um comércio mais ativo com outras regiões brasileiras, surgem os tropeiros, comerciantes iam e vinham trazendo em suas viagens produtos como sementes, farinhas, cachaça e principalmente o precioso sal. (CASCUDO, 2004).

A partir daí surgem as mais variadas receitas incluindo os biscoitos, que são presença garantida no café da manhã e no lanche da tarde dos mineiros até hoje. A venda destes quitutes iniciou-se no século XVIII pelas mulheres negras do tabuleiro próximo às áreas de mineradoras. Essas mulheres eram perseguidas pelas autoridades locais e acusadas com frequência de perturbar a ordem e desviar ouro, uma vez que os trabalhadores escravizados das minas usavam ouro para comprar os quitutes. Ao fim do ciclo da mineração e a ruralização da economia mineira essas quitandeiras desaparecem durante o século XIX.

Engana-se quem pensa que o ofício das negras do tabuleiro foi esquecido. No século XX o ofício ressurgiu com uma nova configuração. Mulheres empreendedoras

surgem vendendo seus quitutes em pequenos estabelecimentos, também conhecidos como quitanda, cujos produtos são expostos em bancadas ou tabuleiros (CHRISTO, 2006).

Essas quitandeiras também são chamadas de biscoiteiras e estão localizadas em todo o estado de Minas Gerais, principalmente nas cidades do interior. O ressurgimento desta atividade guarda muitas tradições, como o modo de fazer as quitandas, utilização de ingredientes da roça, uso de fornos e fogões a lenha e tachos de cobre, colheres de pau, gamelas, cuias e principalmente a transmissão do conhecimento. A partir deste momento o conhecimento passa a ser transmitido entre as mulheres da família, tornando-se uma herança, e memória dos antepassados familiares (BONOMO, 2014).

Em 2010, o ofício das Biscoiteiras foi registrado como Patrimônio Imaterial da cidade de Pará de Minas. Ao longo deste projeto me dedico a aprender este ofício e identificar as principais dificuldades enfrentadas para perpetuar este ofício como patrimônio imaterial.

2 Justificativa

Por toda Minas Gerais existem costumes caseiros que nos remetem ao gosto das broas das pretas velhas. Um deles é o das mães transmitirem às suas filhas receitas de família, muitas vezes guardadas às sete chaves em grossos cadernos que muitas vezes se perdem na gordura do uso e na lida do tempo. Receitas de cadernos manuscritos datados de até mais de um século atrás, mas sempre atuais, pois, o paladar e a memória afetiva não envelhecem (CHRISTO, 2006).

São quitandas e quitutes do cotidiano que nos remetem sempre às mesas fartas das casas senhoriais dos séculos XVIII e XIX, hoje continuam repetidas no fogão de lenha da roça ou no fogão a gás da cidade. Tais receitas, muitas vezes por serem tão corriqueiras nunca foram escritas. Passaram e passam oralmente das mães às filhas.

Em Pará de Minas - MG não é diferente, a qualquer momento que se chega a uma residência pará-minense a mesa está sempre posta, recheada de quitutes, um bom queijo artesanal e cafézinho sempre quente. A maioria dos quitutes e quitandas são preparados pela matriarca ou biscoiteira de confiança da família.

Atualmente, nota-se uma grande falta de interesse das novas gerações a aprender o ofício e se dedicar a ele. Tornar o ofício um patrimônio imaterial ganha grande importância no processo de manter o saber vivo entre as novas gerações, visto que o repasse da parcela do ICMS cultural, é reconhecido nacionalmente como uma das políticas pioneiras e eficazes de municipalização da proteção do patrimônio cultural.

Entender o processo de salvaguarda do ofício e, ainda, acompanhar e conhecer de perto o ofício, por meio de seus próprios sujeitos atuantes, poderá indicar caminhos para a difusão do saber a sua valorização num contexto de identidade regional entre as novas gerações.

3 Objetivos:

3.1 Objetivo Geral

Identificar como se estrutura e se mantém o ofício das Biscoiteiras no município de Pará de Minas - MG que, através da Lei Municipal 5.064 de 19 de agosto de 2010, se tornou Patrimônio Cultural e Imaterial da cidade.

3.2 Objetivos Específicos

Identificar biscoiteiras representativas no mercado do município e, através de entrevistas, conhecer e registrar suas histórias e identificar as dificuldades enfrentadas pelas mesmas para se manter no mercado;

Realizar levantamento bibliográfico sobre a história da cidade e do ofício das Biscoiteiras de Pará de Minas - MG;

Investigar o processo de salvaguarda do ofício das Biscoiteiras de Pará de Minas - MG;

Identificar estratégias de manutenção do ofício e sua cultura nas ações da cidade de Pará de Minas - MG.

4 Metodologia

4.0.1 Pesquisa documental

Godoy (1995) aponta a existência de três possibilidades fornecidas pela abordagem qualitativa; são elas a pesquisa documental, o estudo de caso e a etnografia. Nesta etapa da pesquisa, que visa investigar o processo de salvaguarda do ofício das Biscoiteiras, a abordagem utilizada será a pesquisa documental.

Constituída pelo exame de materiais que ainda não receberam um tratamento analítico ou que podem ser reexaminados com vistas a uma interpretação nova, ou complementar, a pesquisa documental possibilita que a criatividade do pesquisador dirija a investigação por enfoques diferenciados. Esta abordagem permite o estudo de pessoas a que não temos acesso físico. Além disso, os documentos são uma fonte propícia para estudos que abordam longos períodos (GODOY, 1995, p 22.).

Desta forma documentos e bibliografias foram utilizados para trazer fatos já registrados cientificamente, abordando a história do município de Pará de Minas - MG e dados sobre a salvaguarda de bens e patrimônios históricos.

Nesta fase o *Relatório de Implementação das Ações e Execução do Plano de Salvaguarda dos Bens Protegidos por Registro: OFÍCIO DAS BISCOITEIRAS* se tornou um dos documentos base para este trabalho. O documento datado de dezembro de 2017, se refere ao exercício do ano de 2019 e o acesso ao mesmo fora obtido através do curador do Arquivo Municipal de Pará de Minas, Sr. Alaércio Antônio Delfino.

Outra base importante para este projeto fora o livro “História Antiga de Pará de Minas de 1700 a 1859” do autor Theophilo de Almeida. Editado em 1959, o acesso ao livro se deu através da Biblioteca Municipal de Pará de Minas.

Algumas leis e decretos importantes também foram consultados para este projeto são eles:

- Lei Ordinária 5064/2010 do município de Pará de Minas
- Decreto n.º 3.551, de 4 de agosto de 2000
- Lei n.º 806, de 22 de setembro de 1921
- Artigo 216 da Constituição Federal
- Deliberação Conep N° 20/2018
- Lei Estadual 18.030/2009

4.0.2 Entrevistas

No âmbito do ofício das Biscoiteiras de Pará de Minas, seria impossível construir um projeto sem utilizar uma metodologia que permita interpretar vivências individuais e

coletivas do ser humano, visto que são poucas as publicações e estudos aprofundados sobre o assunto.

Utilizar a metodologia de História Oral se torna de extrema importância neste projeto, que busca evidenciar um saber desprovido de registros científicos, mas vivo na memória de biscoiteiras pará-minenses que seguem transmitindo seus conhecimentos por gerações. Minayo (2007) afirma que a história oral pode ser considerada: “uma versão dos fatos, fornecida por aqueles que os vivenciaram, a partir dos dados de sua biografia, experiência e visão de mundo”.

A partir da escuta às pessoas e registros de suas vidas, é possível incluir na história grupos até então menosprezados (THOMPSON, 1992). Através da fala dos entrevistados foi possível analisar e construir conhecimento sobre o ofício das biscoiteiras, e também sobre o processo de tombamento do mesmo.

Foram convidados a contribuir com este projeto, personalidades conhecidas pelo exercício do ofício de biscoiteira na cidade de Pará de Minas - Minas Gerais, donas de casa detentoras do saber e também funcionários públicos envolvidos com o processo de salvaguarda do patrimônio imaterial da cidade.

São eles:

1 - Alaércio Antônio Delfino, pesquisador e historiador, hoje responsável pelo Arquivo Municipal de Pará de Minas, e durante quatro anos consecutivos um dos principais responsáveis pelo levantamento, execução e revisão do Relatório de Implementação das Ações e Execução do Plano de Salvaguarda dos Bens Protegidos por Registro: OFÍCIO DAS BISCOITEIRAS.

2 - Rafael André da Silva, empresário e biscoiteiro, dono da biscoitaria “Ki Delícia”, considerada uma das mais tradicionais do município com mais de 20 anos de mercado.

3 - Célia Maria Guimarães, dona de casa, conhecedora do ofício.

4 - Sandra Maria dos Santos Silva, proprietária da fábrica de biscoitos Delicatto, a maior do ramo em Pará de Minas.

Os convites para uma entrevista foram feitos por um primeiro contato via e-mail ou ligação telefônica. As mesmas foram agendadas entre os dias nove e dezesseis de julho de 2018, período em que a pesquisadora se deslocou até a cidade de Pará de Minas.

Thompson (1992) salienta que uma entrevista completamente livre não deve existir. É preciso estabelecer um contexto social, o objetivo da mesma deve ser esclarecido ao entrevistado, e pelo menos uma pergunta inicial deve ser feita. Assim, dois pequenos roteiros (um voltado para o senhor Alaércio, e outro para as biscoiteiras) com perguntas foram utilizados para conduzir as entrevistas, mas a todo momento também houve a preocupação de incentivar a fala e a vivência momentânea da memória dos entrevistados. (Apêndice 1 e 2)

As entrevistas foram realizadas na Secretaria Municipal de Cultura de Pará de Minas, na biscoitaria “Ki Delícia” e nas respectivas residências de Dona Célia e Dona Filó. Locais estipulados pelos entrevistados visando o conforto e comodidade dos mesmos.

Ao iniciar os encontros houve uma explicação detalhada do projeto, e maneira com que os relatos seriam conduzidos. Durante as entrevistas alguns relatos chegaram à entrevistadora como pequenas confidências. Esta forma de relato fornece um material rico para análise. Boni e Quaresma (2005) consideram que neste modelo de relato se encontra o reflexo da dimensão coletiva a partir da visão individual.

5 Referencial Teórico

5.1 Pará de Minas

Os primeiros indícios da povoação que deu origem à atual cidade de Pará de Minas, remetem-se aos fins do século XVII, época em que era intenso o movimento de expedições em direção às Minas de Pitangui. Essas viagens eram denominadas de “bandeiras paulistas”. No roteiro que acompanhava os rios, aventuravam-se audaciosos homens em busca do ouro, deixando trilhas aos pósteros.

Em meio a esses caminhos, entre os Rios Paraopeba e São João, às margens do Ribeiro Paciência, à cerca de 40,5 km de distância do destino das expedições, surge um ponto de pouso em que, dentre muitos outros que passavam por ali, um mercador português decide se fixar. Apelidado de “Pato - Fôfo”, Manoel Batista, após anos de comércio com bandeirantes paulistas, decide abandonar as expedições e explorar fazendas da região.

Seu apelido, segundo estórias contadas pela população, originou-se do fato de aquele português, que era muito gordo, querer passar-se por homem de grandes posses. Manoel Batista foi assim o desbravador da região, e um dos seus primeiros moradores. Como resultado dos seus esforços, surge a primeira capela local que em sua homenagem, foi batizada “Capela de Nossa Senhora da Piedade do Parafuso” (corrutela de Pato Fôfo). Também o arraial que começou a se formar no local chamou-se, inicialmente “Arraial do Patafufo” (ALMEIDA, 1959).

O topônimo Pará, segundo opinião do indianólogo Batista Caetano de Almeida e do engenheiro Teodoro Sampaio, significa rio volumoso, caudal, e colecionador de águas, sendo “de Minas” apenas um aditivo destinado a distinguir o município mineiro do Estado do Pará (FERREIRA, 1959).

Um grande marco da história do município se dá em 1715 quando Pitangui é elevada à categoria de Vila de Nossa Senhora da Piedade de Pitangui, uma vez que o povoado de Patafufo pertencia ao território de Pitangui.

Em 1801, o viajante mineralogista Dr. José Vieira Couto descreve em seu relatório, que Patafufo era um pequeno povoado que cuidava de plantações e tecidos de algodão:

(...)nos dirigimos ao arraial de Patafufo, povoação de uma centena de fogos. Este arraial, algum dia mineiro, hoje tem achado melhor fortuna nas suas plantações e teçumes de algodões, por cuja causa ia em aumento, e se notavam a miúdo muitas construções de novas casas.(...).

Os Mapas Paroquiais de 1826, registram que a Vila e Freguesia de Nossa Senhora do Pilar de Pitangui era composta por oito capelas filiais, dentre elas, estava a de Nossa Senhora da Piedade de Patafufo, com 314 fogos (casas) e 1.646 almas (habitantes).

Em meados de 1823 com a chegada do mestre-escola João Ezequiel Pereira habitantes do sexo masculino passam a ser letrados, porque às mulheres se ensinava a coser, lavar, fazer rendas, etc. Em 27 de março de 1828 surge a primeira escola pública do curso primário no arraial do Patafufu (ALMEIDA, 1959).

Em 1846 é criada aquela que seria a paróquia mais importante do município até hoje. A paróquia denominada de Nossa Senhora da Piedade do Patafufu. Em 1848 o arraial é elevado a vila pelo Presidente da Província de Minas Gerais, Bernardino José de Queiroga, através da Lei Provincial n.º 386, de 09 de outubro, o arraial então recebe a denominação de Vila do Patafufu, infelizmente por descumprimentos de exigências da lei provincial em 1850, a Vila do Patafufu não é instalada e, em 31 de maio de 1850, pela Lei Provincial n.º 472 ela é suprimida, voltando o território a pertencer ao Município de Pitangui.

Oito anos mais tarde cumprindo as exigências legais, em 08 de junho de 1858, a Lei Provincial n.º 882 restaura a Vila, e altera também o seu nome para Vila do Pará e o da Paróquia para Nossa Senhora da Piedade do Pará. A Vila do Pará foi instalada em 20 de setembro de 1859 por Dr. Francisco de Campos Cordeiro Valadares, Presidente da Câmara Municipal de Pitangui. O primeiro Presidente da Câmara e Agente Executivo da Vila do Pará foi o Alferes Francisco de Assis dos Santos Reo, empossado no mesmo dia.

Pará na língua indígena Tupi significa “o mar, o colecionador de águas”. Theodoro Sampaio acrescenta que é o “rio volumoso ou caudaloso”. Pará, seria então o rio coletor do Centro-Oeste do Estado. O nome “Pará” homenageia o rio Pará, que banhava as terras do imenso município.

A Vila do Pará ainda enfrentaria mais uma vez um retrocesso, por disputas políticas em 1872 a Lei Provincial n.º 1889, de 15 de julho, revogava o Município do Pará, incorporando seu território ao de Pitangui (FERREIRA, 1959).

Por fim, em 23 de dezembro de 1874, a Vila do Pará é restabelecida pela Lei n.º 2081, e seu território é definitivamente desligado de Pitangui. A categoria de cidade foi alcançada em 05 de novembro de 1877, com a Lei n.º 2416, passando a denominação a ser CIDADE DO PARÁ.

Por força da Lei n.º 806, de 22 de setembro de 1921, o município passa a denominar-se PARÁ DE MINAS. “DE MINAS” é apenas um aditivo feito para distinguir o município mineiro do Estado do Pará.

No decorrer do século XX, Pará de Minas se desenvolve e ganham impulso a indústria têxtil, o setor siderúrgico e as agroindústrias, hoje o município é considerado como um dos principais polos estaduais da suinocultura e o maior produtor da avicultura em Minas Gerais (FERREIRA, 1959).

5.2 Patrimônio Cultural e Imaterial

Promulgada 05 de outubro de 1988, a Constituição da República Federativa do Brasil no artigo 216, título VIII - da ordem social, capítulo III - da educação, da cultura e do esporte, seção II - da cultura prevê que:

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

- I - as formas de expressão;
- II - os modos de criar, fazer e viver;
- III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;
- IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;
- V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. (BRASIL, 1988)

Tais bens culturais imateriais e patrimônio, devem ser preservados pelo Estado em parceria com a sociedade.

O artigo também afirma que:

O poder público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação.

Cabem à administração pública, na forma da lei, a gestão da documentação governamental e as providências para franquear sua consulta a quantos dela necessitem. (BRASIL, 1988)

Já em meados dos anos 2000, no dia 4 de agosto, o governo brasileiro promulgou o Decreto n.º 3.551, instituindo o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, criando instrumentos adequados ao reconhecimento e à preservação de bens culturais imateriais, a partir deste decreto nasceu o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), executado pelo IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

Os patrimônios registrados são os bens culturais imateriais reconhecidos formalmente como Patrimônio Cultural do Brasil. Esses bens caracterizam-se pelas práticas e domínios da vida social, apropriados por indivíduos e grupos sociais como importantes elementos de sua identidade.

São transmitidos de geração a geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, sua interação com a natureza e sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade. Contribuem, dessa forma, para promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

De acordo com a Convenção da Organização das Nações Unidas (UNESCO) para a Educação, a Ciência e a Cultura:

O “patrimônio cultural imaterial”, se manifesta em particular nos seguintes campos:

- a) tradições e expressões orais, incluindo o idioma como veículo do patrimônio cultural imaterial;
- b) expressões artísticas;
- c) práticas sociais, rituais e atos festivos;
- d) conhecimentos e práticas relacionados à natureza e ao universo;
- e) técnicas artesanais tradicionais. (UNESCO, 2006)

Os bens culturais imateriais passíveis de registro pelo Iphan são aqueles que detêm continuidade histórica, possuem relevância para a memória nacional e fazem parte das referências culturais de grupos formadores da sociedade brasileira. A inscrição desses bens nos Livros de Registro atende ao que determina o Decreto 3.551.

5.2.1 Patrimônio Cultural e Imaterial de Minas Gerais

No âmbito estadual o responsável por atuar no campo das políticas públicas de patrimônio cultural é o IEPHA - MG - Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico, uma fundação vinculada à Secretaria de Estado de Cultura.

É função do Instituto pesquisar, proteger e promover os bens culturais de natureza material e imaterial de Minas Gerais, trabalhando em parceria com os órgãos municipais e federal. Ao longo dos anos o Iepha-MG, vem ampliando a escuta junto aos coletivos de cultura e às comunidades locais, estimulando a participação no reconhecimento do patrimônio cultural do Estado.

Dentre suas principais iniciativas, o Instituto conduz obras de restauração de bens culturais, implementa ações de cooperação municipal, por meio do ICMS Patrimônio Cultural, e produz inventários, arquivos de registro e tombamento, além das ações de salvaguarda do patrimônio de Minas Gerais (IEPHA, 30/11/2016).

5.2.1.1 ICMS do Patrimônio Cultural

ICMS Patrimônio Cultural é um programa de incentivo à preservação do bem cultural do Estado, através do repasse de recursos para os municípios que preservam seu patrimônio e suas referências culturais por intermédio de políticas públicas relevantes. O programa tem como objetivo estimular as ações de salvaguarda dos bens protegidos pelos municípios através do fortalecimento dos setores responsáveis pelo patrimônio das cidades e de seus respectivos conselhos, em uma ação conjunta com as comunidades locais (IEPHA, 12/12/2016).

A Lei Estadual 18.030/2009 determina que, para o repasse dos recursos advindos do Critério do Patrimônio Cultural, os municípios devem comprovar que possuem

ações efetivas de gestão com o objetivo de preservar o Patrimônio Cultural em seus municípios (MINAS GERAIS, 2009).

As políticas de proteção do patrimônio cultural e a gestão das mesmas são ações municipais exclusivas dos gestores públicos. A partir do incentivo do ICMS cultural, atualmente mais de 80% dos municípios mineiros contam com um Conselho Municipal de Patrimônio Cultural atuante e, portanto, efetivam a gestão de seus bens culturais.

O município, para participar do ICMS Patrimônio Cultural, deve seguir as regras das Deliberações Normativas do CONEP que estão em vigor. Para tanto, o município deverá seguir seguintes quadros e apresentar ao IEPHA seus respectivos conjuntos documentais:

Quadro I – GESTÃO

- A) Política Municipal de Proteção ao Patrimônio e Outras Ações
- B) Investimentos e Despesas Financeiras em Bens Culturais Protegidos

Quadro II – PROTEÇÃO

- A) Inventário de Proteção do Patrimônio Cultural
- B) Processos de Tombamento de Bens Materiais, na esfera municipal
- C) Processos de Registro de Bens Imateriais, na esfera municipal

Quadro III – SALVAGUARDA E PROMOÇÃO

- A) Laudos técnicos do Estado de Conservação dos Bens Materiais Protegidos, na esfera municipal
- B) Relatórios de Implementação das Ações e Execução do Plano de Salvaguarda dos Bens Protegidos por Registro, na esfera municipal
- C) Programas de Educação para o Patrimônio, nas diversas Áreas de Desenvolvimento
- D) Difusão do Patrimônio Cultural

As atividades desenvolvidas no ano base devem ser documentadas (comprovantes diversos, declarações, cópias xerox, fichas de inventário, laudos do estado de conservação dos bens protegidos, relatórios diversos, fotografias, filmagens etc.) e apresentadas para análise, a qual se desenvolverá no (ação) de preservação. Os recursos são disponibilizados no ano de exercício.

O Iepha-MG além de fiscalizar, oferece aos municípios por meio das Rodadas Regionais, orientações sobre as políticas de preservação, e exigências da deliberação normativa (IEPHA, 12/12/2016).

5.2.2 Patrimônio Cultural e Imaterial de Pará de Minas

Pensar em patrimônio - histórico, sociológico, antropológico, entre outros nos leva a refletir sobre a relação do homem com o mundo em sua dimensão cultural. Envolve a compreensão da complexidade dos sentidos e significados que compõem a experiência cotidiana e que se tornam referências na (re)construção de identidades coletivas. Há de se perceber a cultura como uma forma de ordenação do mundo, que assume especificidades locais, temporais e de grupos e classes diferentes, e constitui a referência ou a identidade (MORAES, 2000).

As redes de sentido interpretadas em práticas diversas atravessam o cotidiano social, como a alimentação que é dotada de valoração simbólica: para além de uma mera necessidade biológica, ela também acontece por meio de um processo voluntário e consciente que configura o universo social e cultural. A alimentação pode evocar elementos da memória e da história de grupos sociais, e, nesse sentido as comidas e as cozinhas podem ser pensadas como representações de costumes, valores, técnicas, e saberes que permeiam a complexa relação entre o homem e o alimento. (MACIEL; MENASCHE, 2003) afirmam “Somos o que comemos”, e através dos hábitos alimentares também nos identificamos e nos reconhecemos. Assim é possível compreender as práticas de comensalidade como expressão de valores simbólicos corporificados em manifestações concretas - mas de natureza fugaz e dinâmica - que podem ser apropriadas como patrimônio intangível (institucionalizados ou não) do grupo que se referem.

Nesta lógica, perceber um ofício culinário enquanto patrimônio, consiste em entender a (re)interpretação que se faz da manifestação cultural enquanto atribuição de valor capaz de qualificá-la na categoria de bem possuidor de caráter diferencial (LIMA, 2008).

É preciso analisar de que modo aquele bem se destaca perante os demais, tendo em vista que ao ser distinguido lhe é emprestado o sentido de “excepcionalidade”. Deve se considerar também observações importantes como de Mariza Veloso (2003), que afirma que esses bens culturais, enquanto exemplares de patrimonialização, representam práticas culturais, e se encontram intrinsecamente relacionadas com a experiência coletiva, revelando-se como repertório cultural comum a um determinado grupo. Outra observação importante é a que faz (CHARTIER, 1991), afirmando que:

Essas práticas fazem reconhecer uma identidade social e exibem, uma maneira própria de ser no mundo, a significar simbolicamente um estatuto e uma posição; enfim as formas institucionalizadas e objetivadas em virtude das quais “representantes” marcam de modo visível e perpetuo a existência do grupo.(CHARTIER, 1991)

Nessa perspectiva o ofício das biscoiteiras de Pará de Minas revela-se como um importante exemplar de patrimônio intangível do local, símbolo de um repertório cu-

linário comum a todo o município.

Buscando se enquadrar na lei do ICMS cultural, a prefeitura de Pará de Minas iniciou uma articulação para realizar o registro dos patrimônios do município, de acordo com o curador do arquivo municipal e historiador Alaércio Antônio Delfino:

“A então secretária de cultura Maíza Maria dos Santos Lage Barbosa contratou uma empresa para fazer um levantamento de todos os bens passíveis de registro em Pará de Minas. Ao nível de pontuação, a empresa identificou e catalogou todas as atividades culturais exercidas na cidade, a prefeitura conseguiu atingir o número máximo de registros trazendo uma verba significativa para o município. Ao todo foram reconhecidos 6 bens imateriais, dentre eles na categoria do saber está o Ofício das Biscoiteiras que é uma arte que já existe há muito tempo na região.”

Hoje, no município, são reconhecidos como patrimônio imaterial a Celebração de Corpus Christi, a Banda Lira de Santa Cecília, o Coral Nossa Senhora da Piedade, a Arte Ceramista, o Congado e o Ofício das Biscoiteiras.

O último, o ofício das biscoiteiras já se encontra registro de terceira geração, confirmando o que preconiza o IPHAN: “o patrimônio cultural imaterial é transmitido de geração a geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, o que gera um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito, a diversidade cultural e a criatividade humana.(DELFINO et al., 2016, 5)

Para manter o patrimônio e promover ações de divulgação, o Governo Minas Gerais exige que 50% da verba recebida pelo ICMS Cultural deve ser gasto com o plano de ações apresentado ao IEPHA, o restante do valor o município fica livre para decidir qual a melhor maneira de distribuir. Alaércio em sua entrevista explica como funciona o processo:

“Do valor recebido com o ICMS cultural o município deve usar 50% do valor mais R\$1,00 com as ações propostas nos relatórios. Todo enviamos um plano de ações ao IEPHA, em específico no plano de ações do Ofício das Biscoiteiras, prometemos realizar divulgações do saber, oficinas, festas culturais. . . Tudo que cumprimos registramos em relatórios. Recentemente o que temos feito é identificar as biscoiteiras que moram na roça, e tem receitas de família, após um registro elas são denominadas como mestres de ofício. Recorremos a elas para ministrar oficinas na cidade para toda a população que tenha interesse em aprender. Em 2017 foram realizadas três oficinas, uma delas foi ministrada pela mestre biscoiteira Maria do Carmo R. Pereira, que é biscoiteira há mais de 30 anos.”

OFICINA DE
Biscoitos
Branco de roça e Parece mas não é



**“Minha mãe recebeu de sua mãe, Lúdice, o ofício de quitandeira
Quando ela ainda era bem pequena
De resguardo, no quarto escuro, sua mãe ditava
A combinação dos ingredientes para bolos e biscoitos
Para minha mãe, atenta e analfabeta, a quantidade era um enigma
Sobressaíram o bom senso e o talento para a cozinha”**

Trecho de “O Ofício”, de José Roberto Pereira
Publicado no Jornal Diário de Pará de Minas, em 20 de setembro de 2015.

Dia: 6 de julho de 2017, das 12 às 15 horas
Local: Escola Estadual Torquato de Almeida
Biscoiteira: Maria do Carmo R. Pereira (Dona Duca)

Vagas Limitadas
Informações: (37) 3231 -7780

Apoio:
Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social
Museu Histórico - MUSPAM
Conselho Deliberativo Municipal do Patrimônio Cultural de Pará de Minas
Conselho Municipal de Turismo de Pará de Minas
Circuito Verde Trilha dos Bandeirantes



Ofício das Biscoiteiras: bem imaterial registrado pelo Decreto Municipal Nº 5.064/2010.
Escola Estadual Torquato de Almeida: bem imóvel material tombado pelo Decreto Municipal Nº 2.756/1998.

Secretaria Municipal
de Cultura e Comunicação Institucional
Secretaria Municipal
de Esportes, Lazer e Turismo

Figura 1 – Figura 1. Cartaz de divulgação da “Oficina de Biscoitos - Branco de roça e Parece mas não é”.

Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Pará de Minas



Figura 2 – Figura 2. Foto da oficina de biscoitos realizada na Escola Torquato de Almeida pela Mestre Biscoiteira Maria do Carmo R. Pereira.

Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Pará de Minas

Alaércio destaca também a necessidade de sempre realizar as oficinas em bairros diferentes, buscando ampliar o acesso da população e principalmente o envolvimento de novas gerações com o ofício:

“Tentamos sempre promover as oficinas em bairros diferentes para permitir o acesso ao maior número de pessoas, estas atividades são sempre feitas em escolas, para ao final da oficina tudo o que for produzido ser ofertado às crianças das mesmas, trazendo assim o ofício para um pouco mais perto da realidade das crianças.”



Figura 3 – Figura 3. Foto da distribuição dos biscoitos produzidos na oficina aos alunos e à população em geral.

Fonte: Prefeitura Municipal de Pará de Minas

Neste processo uma grande dificuldade revelada pelo historiador é o fato da prefeitura não ter uma equipe oficialmente remunerada e designada para desenvolver os relatórios, tudo é feito de maneira voluntária por integrantes da secretaria municipal de cultura, em 2018 a equipe conta com quatorze voluntários. Outra dificuldade é o investimento no trabalho das biscoiteiras visto que a maioria trabalha de maneira informal.

A principal dificuldade é unir as biscoiteiras, não existe uma associação nem nada do tipo para profissionalizar estas senhoras, já tentamos criar uma, mas sem sucesso. Em todos os eventos da prefeitura ligados ao registro de patrimônio, levamos biscoitos, quitandas e café para serem servidos aos participantes. Mas compramos sempre em padarias ou biscoitarias maiores, pois, estas biscoiteiras que vendem apenas por encomendas não conseguem emitir nota fiscal, é um mercado muito informal. São poucas as biscoiteiras que vivem de fazer biscoitos, muitas fazem apenas para a família, apesar disso vamos tentando manter a tradição.“ (ALAÉRCIO DELFINO, 2019)



Figura 4 – Figura 4. Foto do evento “Quinta no Museu - União de 3 bens tombados: Ofício das Biscoiteiras, Congado e prédio do Museu Histórico

Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Pará de Minas

A adesão das biscoiteiras às atividades de capacitação e de divulgações realizadas pela prefeitura em parceria com entidades e empresas privadas também é pequena:

Tentamos produzir um festival do biscoito, durante uma festa expressiva da cidade, mas muitas das biscoiteiras se recusaram a participar do evento. Já em parceria com o SEBRAE/MG trouxemos um curso de gestão, visando capacitar estas mulheres a precificar melhor seus produtos e assim melhorar os lucros visto que, muitas delas se baseiam no preço do kg da matéria prima do produto dar o valor final ao cliente, esquecendo-se do valor da mão de obra e outros fatores importantes que influenciam no lucro, mas a participação foi pequena, apenas algumas biscoiteiras que já tem empreendimentos formais no município compareceram“ (ALAÉRCIO DELFINO, 2019)

6 Ofício das Biscoiteiras em Pará de Minas

Ao tentar traçar uma trajetória histórica para esta atividade, definida como ofício rotineiro, próprio da família de cada uma das biscoiteiras, precisamos analisar o papel feminino associado às experiências gastronômicas. As comidas e o espaço da cozinha por muitos séculos foram dominadas pelas mulheres, cuja condição individual pressupunha a vocação para tarefas referentes ao lar e à família.

Mas para além desses papéis vinculados a valores morais, as mulheres evidenciam-se como agentes de histórias de conflito, resistência e conquista em torno da ressignificação de suas funções sociais. Nesse sentido se faz importante vincular o ofício das biscoiteiras à questão feminina no contexto das minas setecentistas, quando a ampliação dos centros urbanos e a economia mineradora tomaram grande impulso e reconfiguraram a ordem social. (BONOMO, 2014)

Negras, mulatas, brancas, livres ou escravas, em sua maioria de baixo poder aquisitivo, compuseram o cenário histórico de formação social do Brasil, contribuindo com o abastecimento das vilas e povoados de Minas Gerais do século XVII e XVIII, através de vendas, quitandas ou tabuleiros que forneciam gêneros alimentícios básicos ou quitutes diversos. Tais atividades de comércio remetiam a costumes africanos e portugueses, nos quais as mulheres executavam trabalhos comerciais como forma de autonomia em relação aos homens. No ocidente da África, a venda de gêneros alimentícios lhes conferia a condição de provedoras de família, ou as tornavam um tipo de elo entre espaços sagrados e o profano, já que elas forneciam alimentos utilizados em rituais religiosos. Essa tradição se manifestou em diferentes locais do Brasil por meio das mulheres africanas escravizadas que ressignificaram seus costumes, originando nas chamadas “negras de ganho” (IPHAN/MINC, 2007).



Figura 5 – Figura 5. Imagem histórica que representa uma mulher dentre as chamadas “Mulheres de Ganho”.

Fonte: Dossiê de Registro do Ofício das Baianas do Acarajé, IPHAN, 2007

Tais mulheres preparavam seus artigos alimentícios para comercializá-los nas ruas, carregando-os em cestas ou tabuleiros. A atividade se multiplicou em incontáveis manifestações culturais, uma delas, o ofício das baianas do acarajé, cuja imensa trama de elementos simbólicos e materiais lhes garantiu a consagração de patrimônio intangível nacional. (IPHAN/MINC, 2007)

Nos séculos XVII e XVIII, na sociedade portuguesa, as mulheres ocupavam postos de trabalho em pequenos estabelecimentos comerciais que lhes asseguravam a sobrevivência e as distanciavam da prostituição. A legislação portuguesa lhes garantia a atividade da mulher comerciante em praças e ruas, onde vendiam diversos gêneros alimentícios desde frutas a quitutes mais elaborados, e também vinhos, aguardentes e outras bebidas (MAGALDI; FIGUEIREDO, 1985). Apesar da tentativa do Estado português de repreender estas atividades, a colônia se desenvolveu e se fortaleceu de diferentes formas.

A serviço do Estado, a Igreja metropolitana foi mentora desse projeto [civilizatório] (...) Apoiada na ação de visitas e cartas pastorais, de tribunais episcopais que perseguiram infrações contra as Constituições dos arcebispos lusos, e depois de 1707 brasileiros, ela procurava azeitar os mecanismos de controle sobre as populações coloniais. Seu maior alvo: a mulher. (...) confinada à casa, delimitada pela privacidade doméstica, a mulher, e sobretudo a mãe, poderia fazer o trabalho de base para o estabelecimento do edifício familiar, numa terra onde os homens viviam em permanente migração, em busca de melhores condições de vida. (PRIORE, 1994, 71)

Gradualmente o papel feminino passa a ser definido como aquele a ser confinado às atividades domésticas, familiares, porém a atitude curiosa do estado não impediu que as mulheres construíssem tramas cotidianas individuais, nas quais se identificou a convivência das funções do lar com aquelas referentes às atividades comerciais. Tal complexo cultural acabou por criar as bases do comportamento feminino na região mineradora: ora limitadas ao espaço doméstico, ora envolvidas no comércio e na prestação de serviços, as mulheres passam a ser comumente ligadas aos ofícios alimentares.

Formavam assim uma verdadeira multidão de negras, mulatas, forras ou escravas [ou brancas, livres e de baixo poder aquisitivo] que circulavam pelo interior das povoações e arraiais com seus quitutes, pasteis, bolos, doces. . . (FIGUEIREDO, 2006, 146)

Por toda a região de Minas Gerais o estado estabeleceu medidas para essas mulheres se concentrarem em casa ou em determinados locais de vilas e arraiais onde pudessem estabelecer suas quitandas (FIGUEIREDO, 2006).

É preciso compreender a construção do papel feminino associado às práticas de importância a sobrevivência humana, tais como a comensalidade, pois, a concentração das atenções em torno dos alimentos como impulsionador da socialização se desdobra sobre o ofício das biscoiteiras de Pára de Minas.

Alaércio afirma que:

“Não foi possível identificar uma marcação temporal exata do surgimento do ofício na cidade, acreditamos que desde o nascimento da cidade o ofício existe, Monica Maria Maia (uma das mestras do saber do município) tem livros de receitas herdados de seus familiares datados do ano de 1910“

Pressupõe-se que este seja um costume que gradualmente se desenvolveu a partir dos papéis femininos desempenhados desde a época da mineração - quando se inicia a formação do povoado.

A partir do século XX o trabalho com biscoitos ganha expressão , tornando-se uma referência gastronômica pará-minense. A atividade desenvolveu-se em âmbito doméstico por meio de conhecimentos compartilhados popularmente, com embasamento empírico e sem referência científica (DELFINO et al., 2016).

Em todas as entrevistas realizadas a transmissão do saber se apresenta da mesma forma, de mãe para filhos:

Rafael André da Silva conta em seu relato que:

Quem começou a história da biscoitaria Ki Delícia foi minha mãe, muitos anos antes meu nascimento; minha mãe, Angela Maria Maia já produzia biscoitos na roça, antigamente não tinham comércios como hoje, a maioria das vendas eram de porta em porta ou por encomenda, após o meu nascimento e dos meus irmãos nós passamos a ajudar a minha mãe na produção e começamos a aprender suas receitas. Estas receitas são todas muito antigas, de mais de um século atrás. Minha mãe aprendeu a fazer biscoitos com minha avó que

aprendeu com a minha bisavó que recebeu o conhecimento de minha tataravó que foi uma escrava.



Figura 6 – Foto de Rafael Silva, biscoiteiro, em sua biscoitaria chamada Ki Delícia.

Fonte: Acervo pessoal Rafael Silva

A transmissão do conhecimento entre gerações também aconteceu na família de Sandra Maria dos Santos Silva, proprietária da fábrica de biscoitos Delicatto, a maior do ramo em Pará de Minas. Sandra é uma das descendentes da família Guimarães, a mais tradicional do ramo de padarias do município, sua mãe Maria da Conceição Guimarães Silva é uma biscoiteira muito respeitada e conhecida da região:

Tudo começou com a minha mãe, Maria da Conceição Guimarães Silva, carinhosamente conhecida na cidade, como Dona Duda. Tenho lembranças de minha mãe fazendo biscoitos para vender durante a minha infância, ela produzia o famoso Biscoito Frito. Minha mãe fazia as massas e fritava os biscoitos diariamente e meus irmãos mais velhos saíam de bicicleta entregando os biscoitos em pequenos comércios, na época chamados de vendinhas. Durante muitos anos este foi o nosso meio de sustento. Ao longo dos anos dona Duda foi aprimorando as receitas e diversificando as produções, quando já éramos mais adultos começamos a aprender as receitas, e ajudar nossa mãe principalmente aos finais de semana, que eram os dias mais cheios de encomendas.



Figura 7 – Figura 7. Foto de Dona Duduca e sua filha Sandra Silva.

Fonte: Acervo pessoal de Sandra Silva

Já dona Célia Maria Guimarães, fez questão de mostrar seu caderno de receitas já com folhas engorduradas e amareladas pelo tempo, em que registrou todas as receitas que aprendeu com a família, ela relata que além de aprender com sua mãe e avó, suas cunhadas e seu marido foram grandes partilhadores do saber.

Aprendi a fazer biscoitos com a minha mãe que no que lhe concerne aprendeu com a minha avó, minha irmã mais velha também me ensinou muita coisa, com o passar dos anos me casei (com Geraldo José Guimarães, um famoso padeiro da cidade e irmão de dona Duduca) e meu marido e minha cunhada que é uma ótima biscoiteira me ensinaram algumas receitas da família.

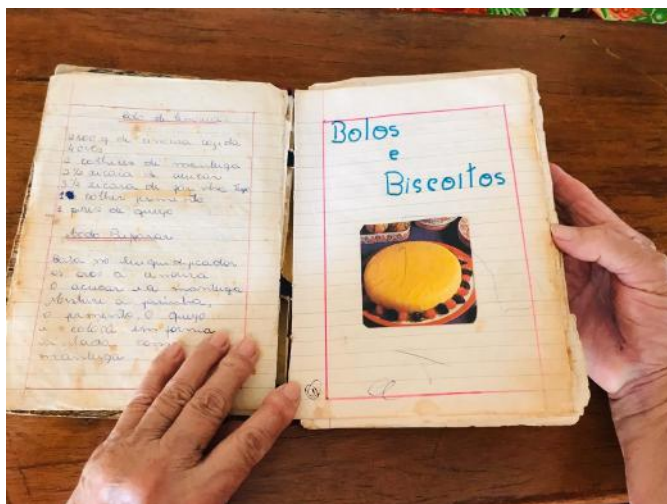


Figura 8 – Figura 8. Foto de um trecho do Caderno de Receitas de Célia Guimarães.

Fonte: Acervo da autora.

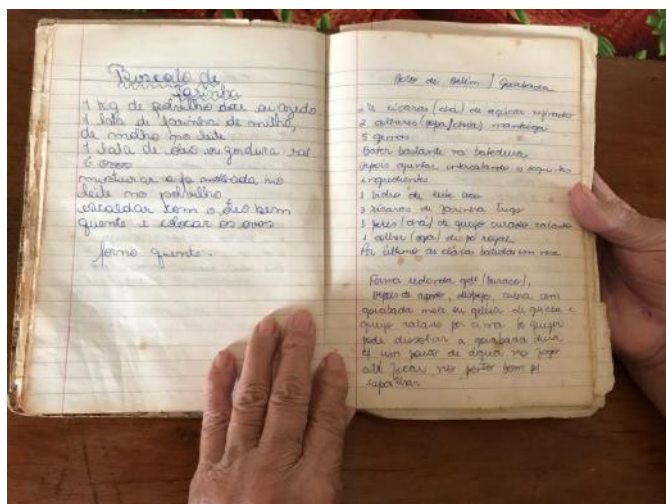


Figura 9 – Figura 9. Foto de outro trecho do Caderno de Receitas de Célia Guimarães.

Fonte: Acervo da autora.



Figura 10 – Figura 10. Ana Carolina Guimarães, autora deste trabalho, e Célia Guimarães, sua avó e biscoiteira em Pará de Minas.

Fonte: Acervo da autora.

O sucesso das receitas partilhadas entre familiares revelaram-se como oportunidade comercial para algumas mulheres, muitas sustentavam financeiramente a família ou contribuíam na renda de casa como no caso de dona Duduca, o comércio das biscoiteiras ampliou-se no município através das encomendas: os interessados nos produtos solicitavam a quantidade de biscoito desejada, separavam os ingredientes e levavam até as biscoiteiras. Em cerca de dois dias os quitutes eram preparados e armazenados em sacos de pano, para serem buscados por seus compradores (DELFINO et al., 2016).

Os clientes eram responsáveis pela compra de toda a matéria-prima como leite, ovos, polvilho, e pagavam minha mãe pelo feitiço dos biscoitos e quitutes. Uma receita antiga da família que se tornou muito famosa nas mãos de minha mãe foi a Rosca da Rainha. (SANDRA SILVA, 2018)

Originária da região central de Minas, próximo à Serra da Piedade, a rosca da rainha se tornou conhecida por ter sido ofertada a Dom Pedro em sua visita à Minas Gerais, um fazendeiro de grandes posses importou farinha de Portugal para fazer o pão e recebê-lo em sua fazenda. A receita levava óleo de mamona, farinha de trigo, doce de leite na massa, goiabada e creme de manteiga (FOLHA DA MANHÃ, 2014).



Figura 11 – Figura 11. Foto da preparação culinária chamada Rosca da Rainha.

Fonte: Acervo da autora.

A produção das biscoiteiras era feita manualmente, em ambientes caseiros. Os ingredientes misturados com amor e muito esforço sem a ajuda de ferramentas eletrônicas, e manipulados um a um em tabuleiros de metal a serem levados ao forno. Folhas de bananeira eram comumente usadas para embrulhar alguns quitutes, aos quais protegiam os alimentos de impurezas provenientes do forno a lenha.



Figura 12 – Foto da preparação culinária Cubu, tradicional broa de fubá feita em folha de bananeira.

Fonte: <https://globoplay.globo.com/v/7886109/>



Figura 13 – Foto de pães de queijo assados na folha de bananeira.

Fonte: Acervo da autora.

O forno, poderia ser de barro, tambor ou a gás. O mais utilizado nas roças era o forno de barro, que muitas biscoiteiras até hoje mantêm em suas residências, este é caracterizado por uma estrutura de barro, com formato de uma esfera oca, onde se coloca carvão e lenha para que possa atingir temperaturas elevadas, chegando a atingir até 400 graus Celsius de temperatura interna. Após o aquecimento a lenha é movida para as paredes do forno e os tabuleiros com os quitutes então são colocados no meio do forno. (DELFINO et al., 2016)

Dona Célia Guimarães conta em sua casa com um forno a lenha que fora construído por seu filho Eduardo Guimarães com a intenção de manter as tradições familiares, gerando grandes encontros com a família e amigos em dias de produção de biscoitos e quitutes.



Figura 14 – Foto da porta do forno da casa de Célia Guimarães, biscoiteira de Pará de Minas.

Fonte: Acervo da autora.

Com o passar dos anos a atividade que antes era apenas caseira e por encomendas foi se expandindo e assumindo configurações profissionais:

Com o passar do tempo e aumento da demanda minha mãe abriu uma lojinha para aumentar seu espaço de produção, e fui o filho que herdou o dom para trabalhar com os biscoitos, meus irmãos não quiseram seguir na profissão, já fazem 20 anos que trabalho aqui neste ponto. (RAFAEL SILVA, 2018)



Figura 15 – Figura 15. Foto da fachada da bisciteria Ki Delícia em Pará de Minas.

Fonte: Acervo da autora.



Figura 16 – Figura 16. Foto de parte da produção de preparações culinárias da bisciteria Ki Delícia em Pará de Minas.

Fonte: Acervo da autora.

Após muitos anos, mamãe com a idade um pouco mais avançada, decidiu parar de vender biscoitos, e como já eramos adultos cada um seguiu seu caminho profissional. Anos depois meu irmão decidiu fazer biscoitos novamente para vender, ele começou a fazer os biscoitos em nossa casa, num fogão simples utilizando as receitas da minha mãe. Toda a produção era colocada numa Kombi e ele saía pela cidade vendendo. Assim ele foi crescendo, a cada semana um cliente novo chegava, e veio então a demanda de mais mão de obra. Eu e meus outros irmãos e algumas vezes até a mamãe, começamos a ajuda-lo com a produção. Tínhamos um barracão nos fundos da casa de minha mãe, transferimos a produção pra lá e passamos muitos anos produzindo neste local. Há dez anos conseguimos legalizar a empresa e nos

mudamos para um galpão, o que nos permitiu expandir a produção, e contar com equipamentos industriais que nos permitiu aumentar consideravelmente o volume de produção. (SANDRA SILVA, 2018)

A partir da configuração profissional alguns problemas surgiram para Rafael e Sandra.

A minha principal dificuldade hoje é com a mão de obra, tenho a preocupação de manter tudo muito fresquinho. Com o aumento do valor da matéria prima, as dificuldades aumentaram, pois o lucro diminuiu muito. Nunca fiz nenhum curso, hoje em dia penso em procurar algo na área fit que está em alta, mas para isso preciso ir a Belo Horizonte, e com a demanda que temos fica difícil deixar a biscotaria por alguns dias. (RAFAEL SILVA, 2018)

Na Delicatto a principal dificuldade foi conseguir um local que se adequasse ao que precisávamos, e legalizar nosso negócio, apesar de estarmos completando 20 anos de mercado, nossa empresa existe no papel há apenas 10. Passamos metade da nossa história sem poder emitir notas fiscais nem vender para grandes mercados. Hoje em dia distribuimos para toda a região de Pará de Minas e diversos municípios da região centro oeste de Minas Gerais. (SANDRA SILVA, 2018)

Ambos os biscoiteiros fazem questão de ressaltar que apesar de contarem com um modo de preparo industrial as receitas não sofreram modificações.

As nossas receitas são as mesmas, originais da minha mãe, inclusive em nossas embalagens fazemos questão de ressaltar que nossas receitas são caseiras. (SANDRA SILVA, 2018)

Sandra finaliza enfatizando como toda a história da fábrica de biscoitos Delicatto vem de sua família, por gerações.

Mas tudo começou com a minha mãe, e este é um gosto que vem da família. Somos de uma família tradicional do ramo alimentício da cidade, gosto sempre de lembrar das palavras que meu tio, irmão de minha mãe, Geraldo José Guimarães, que é um padeiro conhecido e renomado da cidade. Durante uma entrevista a uma emissora de rádio local: "O trigo é abençoado por Deus" e fazemos o que gostamos sendo sempre abençoados.

7 Considerações finais

Atualmente o ofício das biscoiteiras de Pará de Minas é desenvolvido de maneira plural, existem aquelas mulheres que desempenham as atividades apenas para consumo doméstico e há outras tantas que desenvolvem o ofício comercialmente. As primeiras se encontram restritas ao espaço privado, mantendo suas produções apenas em ocasiões festivas ou integrando-as em suas refeições diárias. Para estas mulheres muitas vezes a produção de quitutes se transformam em eventos sociais, onde amigos e familiares se encontram para partilhar seus saberes. As demais, por sua vez, transformam o saber em atividades comerciais, desempenhando-as profissionalmente, sendo reconhecidas pelo poder público como profissionais de um ramo alimentício específico.

Em geral, o ofício é desempenhado por mulheres de idades diversas variando entre 20 e 80 anos, de poder aquisitivo também diversificado. As biscoiteiras contudo, já exibem a presença masculina em seu quadro de funcionários, mas em proporção expressivamente menor. Estes homens são também de faixa etária variada e muitos deles são familiares das biscoiteiras que fundaram os estabelecimentos. Alguns se destacam por estarem inseridos na dinâmica administrativa dos estabelecimentos e mostram a pretensão de manter viva a atividade gastronômica. As oficinas hoje se mostram mais voltadas ao público feminino, seria de grande valia trazer também essas oficinas para o universo masculino, para perpetuar o saber independente da identidade de gênero do aprendiz.

Os quitutes produzidos por estas biscoiteiras, como o pão de queijo, cubu, rosca da rainha, biscoito frito, biscoito branco entre outros, conquistaram o paladar dos pará minenses, fazendo-se presentes nos lares de todo o município.

O processo de salvaguarda do Ofício das Biscoiteiras em Pará de Minas/MG teve como principal característica o processo de valorização e democratização do patrimônio imaterial ali presente. Houve, por parte da população, um maior sentimento de identidade e pertencimento, que despertaram a curiosidade e o cuidado com o ofício.

Apesar de todos os esforços das equipes voluntárias para promover o relatório e seus planos de ações, é notório o descaso político para com o ofício. Se comparados ao montante recebido pelo município, o valor gasto na execução do plano de ação pode ser considerado ínfimo. As biscoiteiras não recebem nenhum tipo de incentivo por parte do município para continuarem com o ofício. Salvo algumas oficinas realizadas em parceria com o Sebrae.

A implementação de uma associação de biscoiteiras é fundamental para promover a essas mulheres meios legais de trabalho que poderiam alavancar suas vendas, visto que assim poderiam emitir notas fiscais, contratar funcionários, etc. Com uma associação implementada e mostrando resultados o interesse das biscoiteiras em

participar da mesma aumentaria, e com o tempo pode se ter uma instituição forte que forneça uma rede estrutural para essas mulheres empreenderem.

A Prefeitura Municipal também deveria considerar a presença de um gastrônomo entre os integrantes da comissão de salvaguarda do ofício, a observação dos processos pelo olhar de um gastrônomo poderia enriquecer tanto as oficinas e projetos promovidos pela prefeitura, como os relatórios de salvaguarda, trazendo uma visão mais sensível sobre a comensalidade e memória afetiva envolvidos no saber.

Atualmente se vê um grande desinteresse das novas gerações para minenses em relação a saberes que fazem parte de história da cidade, como o ofício das biscoiteiras. São poucos os jovens que decidem por aprender o ofício e transmitir por gerações. Na família de Dona Célia Guimarães, entre os seus 16 netos, apenas sua neta mais velha, estudante de gastronomia demonstrou interesse pelo saber. Já na família de Sandra Silva, apesar de inseridos no cotidiano da fábrica os mais jovens pretendem trilhar outros caminhos, e na família de Rafael Silva apenas uma sobrinha trabalha atualmente em sua biscoitaria demonstrando interesse em manter vivas as tradições.

Uma maneira de trazer o conhecimento para os mais jovens e aproxima-los das tradições é trazer o ofício para o cotidiano deles, as biscoiteiras precisam sempre estar atualizadas e se fazer presente no mercado e as redes sociais são grandes aliadas na divulgação dos produtos, convidar alguns jovens para gerir e criar conteúdo para as redes sociais das biscoiteiras poderia despertar o interesse dos mesmos em se aproximar das tradições e o ofício ser transmitido para mais gerações.

É preciso evidenciar que o modo de produção caseiro, presente não somente na produção dos biscoitos da biscoitaria Ki Delícia e na fábrica Delicatto, como em outras diversas localidades, não apresenta interesse em competir com a indústria ou com qualquer meio de produção em série que não vise à qualidade e ao sabor do produto como prioridade.

Para a maioria das biscoiteiras de Pará de Minas há, primeiro de tudo, uma maior relevância na satisfação do cliente em ver que está consumindo um produto legítimo e preparado com supervisão e cuidado.

Dessa maneira, após a análise bibliográfica e de todos os relatos, foi possível constatar que o processo de salvaguarda do ofício é de extrema importância para a perpetuação do saber. Ela age principalmente, como um aliado ao modo simples de produzir biscoitos cultuado há mais de um século no município. É por meio da salvaguarda que famílias e demais interessados têm o auxílio, mesmo que ainda pequeno, para que esta tradição se preserve mediante aos novos meios de produção. A salvaguarda não exclui possibilidades de mudanças, como no caso da fábrica de biscoitos Delicatto, ela cuida para que a essência da produção seja preservada.

Referências

- ALMEIDA, T. de. **História Antiga de Pará de Minas: De 1700 a 1859**. Belo Horizonte: Edições Mantiqueira, 1959.
- BONI, V.; QUARESMA, S. J. Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em ciências sociais. **Revista Eletrônica dos Pós-graduandos em Sociologia Política da UFSC**, Florianópolis, v. 2, n. 1, p. 68 – 80, Julho 2005. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/emtese/article/view/18027/16976>. Acesso em: 26/10/2019.
- BONOMO, J. R. **O que é que a quitandeira tem?: Um estudo sobre a memória e a identidade das quitadeiras de Minas Gerais**. 2014. Dissertação (Programa de Pós Graduação em Memória Social) — UNIRIO.
- BRASIL. Artigo 216. **Constituição Federal**, 1988. Disponível em: https://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/CON1988_05.10.1988/art_216_.asp. Acesso em: 09/11/2019.
- CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.
- CHARTIER, R. O mundo como representação. **Revista Estudos Avançados**, São Pulo, v. 5, n. 11, 1991.
- CHRISTO, M. S. L. **Fogão de Lenha: quitandas e quitutes de minas gerais**. 1. ed. Rio de Janeiro: Gramond, 2006.
- DELFINO, A. A. et al. **Relatório de Implementação das Ações E Execução do Plano de Salvaguarda dos Bens Protegidos por Registro: OFÍCIO DAS BISCOITEIRAS**. Pará de Minas/MG, 2016.
- FERREIRA, J. P. (org.). **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. 23. ed. [S.I.]: IBGE, 1959.
- FIGUEIREDO, L. Mulheres na Minas Gerais. In: PRIORE, M. L. M. D. (org.). **História das Mulheres no Brasil**. São Paulo: Contexto, 2006.
- FOLHA DA MANHÃ. **Gourmet: receitas mineiras do tempo de Dom Pedro**. 2014. Disponível em: <http://clicfolha.com.br/materia/34693/gourmet-receitas-mineiras-do-tempo-de-dom-pedro>. Acesso em: 26/10/2019.
- FRIEIRO, E. **Feijão, angu e couve**. [S.I.]: Itatiaia, 1982.
- GODOY, A. S. Pesquisa Qualitativa - Tipos Fundamentais. **Revista de Administração de Empresas**, v. 35, n. 3, p. 20 – 29, Maio/Junho 1995.
- IEPHA. **ICMS Patrimônio Cultural**. 12/12/2016. Disponível em: <http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/programas-e-aco-es/icms-patrimonio-cultural>. Acesso em: 09/11/2019.
- IEPHA. **O Iepha**. 30/11/2016. Disponível em: <http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/institucional/o-iepha>. Acesso em: 09/11/2019.

IPHAN/MINC. Ofício das Baianas do Acarajé. **Dossiê de Registro**, Brasília, DF, 2007. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImDos_OficioBaianasAcaraje_m.pdf. Acesso em: 09/11/2019.

LIMA, D. F. C. Herança cultural (re)interpretada ou a memória social e a instituição museu - Releitura e reflexões. **Revista Museologia e Patrimônio**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, 2008.

MACIEL, M. E.; MENASCHE, R. Alimentação e Cultura, Identidade e Cidadania: você tem fome de que?. Especial segurança alimentar. **Democracia Viva**, Rio de Janeiro, n. 16, 2003.

MAGALDI, A. M. B. de M.; FIGUEIREDO, L. Quitandas e Quitutes: um estudo sobre rebeldia e transgressão femininas numa sociedade colonial. **Caderno de Pesquisa**, São Paulo, n. 54, p. 50 – 61, Novembro 1985.

MINAS GERAIS. Legislação Mineira. **LEI 18030**, 2009. Disponível em: <https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa-nova-min.html?tipo=LEI&num=18030&ano=2009>. Acesso em: 09/11/2019.

MINAYO, M. C. de S. **O desafio do Conhecimento: Pesquisa qualitativa em saúde**. 11. ed. São Paulo: Haucitec, 2007. 269 p.

MORAES, N. A. de. Memória e Mundialização. In: LEMOS, M. T. T. B. (org.). **Memória, Identidade e Representação**. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2000. Disponível em: https://books.google.com.br/books?id=-7O2laTQc8AC&pg=PA92&lpg=PA92&dq=moraes+nilson+a.+memoria+e+mundializa%C3%A7%C3%A3o&source=bl&ots=maDH_bQeU6&sig=ACfU3U2UzdrbFW2w75vGndzDrBbL4QWpug&hl=pt-BR&sa=X&ved=2ahUKEwixwqPkyOHIAhVsHLkGHbtmC-oQ6AEwAnoECAkQAQ#v=onepage&q&f=false. Acesso em: 09/11/2019.

PRIORE, M. L. M. D. Brasil Colonial: um caso de família no feminino plural. **Caderno de Pesquisa**, São Paulo, n. 91, p. 69 – 75, Novembro 1994.

SPAGNOL, L. **MINAS**. 2017.

THOMPSON, P. **A voz do passado: história oral**. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992. 385 p.

UNESCO. Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial. PARIS, 2006. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ConvencaoSalvaguarda.pdf>. Acesso em: 09/11/2019.

Apêndices

APÊNDICE 1

ROTEIRO DE ENTREVISTA – OFÍCIO DAS BISCOITEIRAS: PATRIMÔNIO CULTURAL E IMATERIAL DE PARÁ DE MINAS - MG ANA CAROLINA FERREIRA GUIMARÃES

Nome do entrevistado:

1. DADOS PESSOAIS

- a. Qual seu nome completo e ocupação na Prefeitura de Pará de Minas?

2. SOBRE O OFÍCIO

- a. Em que ano se iniciou o processo de salvaguarda?
- b. Quem iniciou o processo?
- c. Como foi o processo?
- d. O que é feito para manter a salvaguarda do ofício?
- e. Quais as maiores dificuldades enfrentadas?

APÊNDICE 2

ROTEIRO DE ENTREVISTA – OFÍCIO DAS BISCOITEIRAS: PATRIMÔNIO
CULTURAL E IMATERIAL DE PARÁ DE MINAS - MG
ANA CAROLINA FERREIRA GUIMARÃES

Nome do entrevistado:

1. DADOS PESSOAIS

- a. Qual seu nome completo e idade?

2. SOBRE O OFÍCIO

- a. Quem lhe ensinou este ofício?
- b. Há quantas gerações o ofício das biscoiteiras está presente em sua família?
- d. Caso você tenha uma empresa poderia contar um pouco sobre como ela surgiu?
- c. Quais são suas maiores dificuldades em relação ao exercício do ofício?
- d. Você já recebeu alguma ajuda prefeitura para exercer seu trabalho?