

Deixar a boca cheia d'água: extensão universitária na Associação Comunitária Peirópolis de Artesanato e Doces Caseiros

Alberto Luiz Pereira da Costa¹, Angélica Carvalho Lemos²

Resumo

Os doces artesanais integram a categoria de patrimônio imaterial para a cultura regional. O presente trabalho tem como objetivo contemplar ações em prol da memória cultural e valorização do artesanato regional dos doces de Peirópolis, Uberaba-MG. Frente às múltiplas expressões culturais presentes no estado, ressaltamos a típica gastronomia mineira do fazer artesanal dos doces. A metodologia e o procedimento foram desenvolvidos por meio da etnografia nos Círculos de Cultura promovidos por Paulo Freire e que possibilitaram identificar a percepção das doceiras e doceiros integrantes de uma Associação Comunitária acerca da difusão da tradição do fazer manual. Na depuração dos dados, percebemos que a troca intergeracional é fortemente presente no modo de aprendizagem, inclui-se desde as receitas, a colheita e a seleção das frutas, até ao ponto do doce. O trabalho aponta para caminhos frutíferos do fazer artesanal, almejando a preservação e a valorização do patrimônio imaterial na comunidade local e ações extensionistas do Círculo de Cultura.

Palavras-chave

Doces caseiros. Artesanato. Extensão Universitária. Círculos de Cultura. Relato de experiência.

¹ Doutor em Educação pela Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Câmpus Presidente Prudente, São Paulo, Brasil; professor adjunto do Instituto de Ciências Exatas, Naturais e Educação da Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Minas Gerais, Brasil; coordenador do programa de extensão Interfaces entre Artes, Ciências & Matemática (UFTM); organizador do podcast “Usinagem no Ar” e de exposições virtuais sobre arte e cultura. E-mail: alberto.costa@uftm.edu.br.

² Mestra em Reabilitação e Desempenho Funcional pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Minas Gerais, Brasi; terapeuta ocupacional. E-mail: angelicalemotherapeuta@gmail.com.

Mouth-watering: university extension at Peiropolis Homemade Sweets and Crafts Community Association

Alberto Luiz Pereira da Costa³, Angélica Carvalho Lemos⁴

Abstract

Handmade sweets are an intangible part of the regional culture heritage of a population. The present work aims to highlight actions in favor of the cultural memory and the appreciation of the regional handicraft of sweets of Peirópolis, Uberaba, State of Minas Gerais, Brazil. In the face of multiple cultural expressions present in Minas Gerais, we point out the typical gastronomy of this state in terms of its handmade sweets. The methodology and the procedure were developed by means of ethnography the Culture Circles promoted by Paulo Freire which enabled us to identify the perception of the confectioners members of a Community Association about the diffusion of the tradition of handmade sweets. In the data analysis we noticed that the inter-generational exchange is strongly present in the way of learning, from the harvest and selection of fruits, to the preparation of the recipes, until the moment the candy reaches the customer. The work points to fruitful methods of handicraft, aiming at the preservation and the enrichment of the intangible heritage in the local community and extension activities of the Culture Circle.

Keywords

Homemade sweets. Crafts. University Extension. Culture Circles. Experience Report.

³ Doctor in Education, Paulista State University “Júlio de Mesquita Filho”, Campus Presidente Prudente, São Paulo, Brazil; adjunct professor at the Institute of Exact, Natural and Education Sciences at the Federal University of Triângulo Mineiro, Minas Gerais, Brazil; coordinator of the extension program Interfaces between Arts, Sciences & Mathematics; organizer of the podcast “Usinagem no Ar” and virtual exhibitions on art and culture. E-mail: alberto.costa@uftm.edu.br.

⁴ Master in Rehabilitation and Functional Performance, Federal University of Vales do Jequitinhonha and Mucuri, Minas Gerais, Brazil; occupational therapist. E-mail: angelicalemoterapeuta@gmail.com.

Introdução

Recria tua vida, sempre, sempre. Remove pedras e planta roseiras e faz doces. Recomeça. (Cora Coralina, 1998)

O presente relato de experiência é parte de um projeto de extensão universitária com ações desenvolvidas entre artesãos e artesãs, em sua maioria idosos, integrantes de uma Associação Comunitária de doces artesanais e artesanato. O presente trabalho tem como objetivo contemplar ações em prol da memória cultural e valorização do artesanato regional dos doces de Peirópolis, Uberaba-MG. Dessa forma, a ação extensionista teve o apoio à difusão em prol do fortalecimento dos saberes e fazeres tradicionais populares e com forte vínculo cultural e de conservação. A relevância da proposta é o entendimento dos meios de trabalho e os reconhecimentos social e cultural das ações desenvolvidas na Associação Comunitária Peirópolis de Artesanato e Doces Caseiros, composta por mulheres e homens do bairro rural da região de Peirópolis

Os artesãos e artesãs estão organizados em associação comunitária com integração dos princípios da economia solidária, o que promove a participação cooperativa e colaborativa que favorece a autonomia e a tomada de decisões coletivas. Os associados consideram a troca intergeracional como fonte de aprendizagem do saber-fazer do doce artesanal. O grupo e a comunidade local reconhecem o doce produzido como um patrimônio e como parte de sua identidade coletiva. Dessa forma, a valorização cultural é promovida por meio do resgate da memória das associadas(os), movimento que é relevante, pois a produção comunitária da Associação é considerada artesanal, uma vez que as fazedoras(es) de doce não adicionam conservantes, e o ponto do doce é feito manualmente.

O doce artesanal, a cultura e o trabalho comunitário

A partir de uma análise a respeito da ação cultural, refletimos o quanto essas questões são fundamentais para serem discutidas em um projeto de extensão que busca entender a produção e a ação do fazer artesanal de doces. A conscientização e a valorização dos meios de produção locais de Peirópolis, em Minas Gerais, são temáticas que merecem ser apoiadas em todos os setores da camada social, pois elas compreendem o saber e o fazer de comunidades do campo que, muitas vezes, não têm voz no meio acadêmico para apresentar seus produtos e seus conhecimentos.

Assim, valorizar as questões culturais é imprescindível, pois ela, “a ação cultural para

a libertação se realiza em oposição às classes dominantes” (FREIRE, 2015, p. 138). Dessa forma, Paulo Freire (1994) menciona em sua obra *Educação como prática da Liberdade* que compreender a ação cultural implica a liberdade e a conscientização da valorização que o artesão e a artesã possuem o mesmo valor que um escritor renomado no meio cultural. Para Freire (1994), o ser crítico é aquele que entende e descobre:

que tanto é cultura o boneco de barro feito pelos artistas, seus irmãos do povo, como cultura também é a obra de um grande escultor, de um grande pintor, de um grande místico, ou de um pensador. Cultura é a poesia dos poetas letrados de seu país, como também a poesia de seu cancionero popular. Que cultura é toda criação humana. (FREIRE, 1994, p. 117).

Em todo o mundo, as concepções de Paulo Freire são adotadas nas mais diversas áreas do conhecimento. Podemos ver a aplicação nos Instituto de Cooperação Paulo Freire, na Alemanha, e Instituto Paulo Freire em Berlim, Instituto Paulo Freire, na França, Instituto Paulo Freire de Portugal, entre outros. Nesse sentido, existem esforços na área de Educação Popular e Saúde para implementar a teoria de Paulo Freire, exemplo disso são os trabalhos de Freire desenvolvidos no Uruguai, como o *Diálogo com universitários uruguaios: a importância da psicologia na prática educativa*, e, na África, o trabalho *Cartas a Guiné-Bissau* (FREIRE, 2014).

Dessa forma, consideramos a educação popular baseada em Paulo Freire para a delimitação e execução das ações de extensão ocorridas na Associação Comunitária. O Círculo de Cultura proposto pelo educador pernambucano foi desenvolvido como estratégia para a participação integrada e ativa dos envolvidos, incluindo membros da equipe do projeto, as doceiras e doceiros. Nesse sentido, assumir o Círculo de Cultura como trabalho de campo é considerar que o papel desenvolvido pelos pesquisadores e extensionistas nas intervenções comunitárias se aproxima de um trabalho social. “O papel do trabalhador social se desenvolve num domínio mais amplo, no qual a mudança é um dos aspectos. O trabalhador social atua, com outros, na estrutura social” (FREIRE, 2015, p. 57).

Por meio da conexão, educação e cultura com a visão holística e integrada da saúde, configurou-se um campo fértil de reflexões, trabalhos e pesquisas interdisciplinares, ou seja, o projeto de extensão *Deixar a boca cheia d’água*⁵ é vinculado ao Programa de Extensão *Interfaces entre Artes, Ciências e Matemática*. Na construção da educação popular em grupos comunitários, quando estamos submetidos ao campo da extensão ou da pesquisa, por

⁵ Para maiores informações ver o vídeo no canal do Youtube UFTM: Projeto Intefaces: exposição virtual II: Deixar a boca cheia d’água. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=V70RwW5aCko>.

exemplo, somos sujeitos que trabalhamos para a transformação, para a mudança com suas complexidades. “O que, de fato, caracteriza a estrutura social não é a mudança nem a permanência tomada em si mesmas, mas a ‘duração’ da contradição entre ambas, em que uma delas pode ser preponderante sobre a outra” (FREIRE, 2015, p. 57).

É essencial entender que o nascimento e o crescimento da adesão à economia solidária não se restringem ao cenário de escassez de oportunidades e desemprego, mas incluem algumas circunstâncias, com ênfase dos setores populares de forma colaborativa, como apontado por Singer (2002). A Associação Comunitária Peirópolis Artesanato e Doces Caseiros encontra-se em consonância com os princípios da economia solidária, a saber: 1) trabalho coletivo, a exemplo das Associações; 2) solidariedade; 3) autogestão; 4) desenvolvimento de uma atividade econômica (SINGER, 2002).

O saber popular é uma das expressões culturais. Esse saber contempla o fazer artesanal, visto que o artesanato tem na fonte de aprendizagem a troca intergeracional, a tradição e a memória de um coletivo. O doce artesanal carrega essa marca; as receitas do doce, o ponto, e até como mexer o doce no tacho são técnicas do etnoconhecimento que têm como fonte de aprendizagem as doceiras com maior tempo de vivência deste fazer artesanal.

Nesse cenário, a Convenção de Salvaguarda para o Patrimônio Cultural Imaterial concluiu que “entende-se por patrimônio cultural imaterial as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas [...] que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural (UNESCO, 2003, p. 1)”. E considera as técnicas artesanais e tradicionais como um dos campos que se manifesta esse patrimônio (UNESCO, 2003), além do reconhecimento da troca intergeracional, como aponta:

este patrimônio cultural imaterial que se transmite, de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (UNESCO, 2003, p. 1).

Há de reconhecer a complexidade em definir e classificar o que é ou o que pode ser considerado patrimônio cultural imaterial. Frente a esse desafio, nos debruçamos na compreensão apresentada por Cabral (2011):

O patrimônio cultural imaterial é porventura, de todos os patrimônios, o mais difícil de explicar. Todos nós convivemos com ele no dia a dia, praticamo-lo

quase sem pensar, procuramo-lo em datas pré-estabelecidas e nos momentos de lazer, sentimos que faz parte das nossas vidas e memórias, mas quando tentamos defini-lo, determinar porque é importante para nós ou descrever as emoções que em nós suscita, faltam-nos as palavras [...]. De facto, é mais fácil viver e sentir o património cultural imaterial do que falar sobre ele. (CABRAL, 2011, p. 4).

O artesanato, por ser composto de saberes tradicionais, detém o potencial de integrar o roteiro turístico, em especial na cidade de Uberaba-MG e na comunidade de Peirópolis, visto que o doce artesanal agrega valor diante de suas características férteis de expressão popular. O doce caseiro ou especialmente o fazer artesanal dos doces, que é o núcleo do presente estudo, se caracteriza como produto artesanal.

Arte popular e artesanato

Historicamente, cabe lembrar que o artesanato brasileiro por vezes foi estigmatizado e reduzido a trabalho menor, arte menor e pertencente à esfera doméstica, de domesticidade (CUNHA, 2005). Os produtos artesanais são considerados, de acordo com Moreira (2020, p. 3):

Os produtos artesanais são aqueles que são realizados por artesãos, de forma inteiramente manual, com recurso a ferramentas ou também através do uso de meios mecânicos, sempre que a colaboração manual direta do artesão permaneça como a componente mais substancial para o produto final. Produzem-se sem restrições de quantidade e utilizando matérias-primas provenientes de recursos sustentáveis. A especial natureza dos produtos artesanais provém das suas características distintas que podem ser utilitárias, estéticas, artísticas, criativas, culturalmente vinculadas e socialmente simbólicas e significativas.

Diante do potencial do produto artesanal, esperamos que o artesanato, por ser composto de saberes tradicionais e artesanais, possa atuar como ferramenta emancipadora dos artesãos e artesãs, inclusive diante de suas características fecundas de tradição, que agregam valor turístico e, por consequência, geração de renda.

O artesanato brasileiro é um rico campo de manifestações populares tradicionais que ainda é pouco entendido e valorizado nas práticas turísticas. É preciso ir além do souvenir, da lembrancinha, e compreender como comunicar bem o conceito e o uso do artesanato como fator de desenvolvimento local e de sustentabilidade da atividade turística, comunicar em várias direções (turistas-agentes de turismo, turistas-artesãos, artesãos-agentes de turismo e outras configurações possíveis e necessárias. (PONS, 2011, p. 215).

A cozinha típica, popular e regional, tão presente no turismo brasileiro, é uma representação sensorial de sabor e cheiro de um lugar que também se torna típico, inclusive peculiar de um microterritório. A exemplo, uma comunidade rural ou povoado que tem à mesa e no prato expressões da sua cultura, do seu saber popular, e também da arte popular; os pratos típicos podem expressar identidades, desde o nível regional ao nacional (MACIEL, 2004).

Neste caminho, queremos alcançar o olhar holístico do prato que, além de típico, carrega a expressão de determinado lugar ou região, e também de um lar. Nesse sentido, Maciel (2004, p. 220) nomeia de “prato emblemático”, e tece sobre:

O emblema, como uma figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade. A cozinha de um grupo é muito mais do que um somatório de pratos considerados característicos ou emblemáticos. É um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas. (MACIEL, 2004, p. 220).

A percepção de cultura, conforme aponta Paulo Freire, ancora a arte popular, apresenta um leque de possibilidades, inclusive quando vinculada às práticas culturais da arte culinária. “A cultura como resultado de seu trabalho. Do seu esforço criador e recriador. O sentido transcendental de suas relações. A dimensão humanista da cultura” (FREIRE, 1994, p. 117).

Reconhecer a compreensão ampla de cultura que Paulo Freire nos presenteia, “que cultura é toda criação humana” para, assim, pesquisar, interagir e inteirar-se sobre a temática da cultura popular, em especial do fazer artesanal e das peças artesanais, alcançando um olhar dinâmico e holístico. Olhar esse que acolhe as múltiplas técnicas, matérias primas e características regionais impressas no artesanato e, por sua vez, fruto dos artesãos e artesãs, que, em atitude de resistência, mantêm-se avivadas no etnoconhecimento do fazer artesanal.

O Círculo de Cultura e a narrativa etnográfica

A utilização da etnografia recentemente passou a adotar a coleta de informações por meio da narrativa, além das técnicas de entrevista e observação participante, visto que a narrativa favorece a capacidade de analisar frente à perspectiva antropológica de entender os atores sociais, sobretudo em suas palavras e expressões (COSTA; GUALDA, 2010).

Dessa forma, utilizamos a escrita etnográfica como guia para o diário de bordo, e os Círculos de Cultura de Paulo Freire para identificar as narrativas por meio de memórias expostas nas varandas e quintais. A partir do Círculo de Cultura, as percepções, as lembranças, o resgate e os registros da comunidade ficam explícitos nos diálogos. Dessa maneira, esses registros de diário de campo e transcrição dos diálogos contribuem para a reflexão, a discussão e o conhecimento do fazer artesanal.

Neste trabalho foi necessário, inicialmente, fazer uma busca para a organização e categorização do acervo da Associação. Também adotamos a estratégia da pesquisa documental, com materiais jornalísticos e de difusão local de publicações científicas sobre a temática patrimônio imaterial do doce artesanal tradicional de Minas Gerais. Esse trabalho das ações extensionistas, norteado pela coleta de informações documentais, iconográficas e dos diálogos, culminou no registro em forma de livro-catálogo, que está em andamento do doce caseiro e artesanal.

Resultados e Discussão

As ações extensionistas ocorreram na Associação Comunitária de Artesanato e Doces Caseiros de Peirópolis. Os resultados e considerações referentes às ações realizadas no primeiro semestre de atuação do projeto, publicadas em evento local, possibilitaram identificar que a maioria dos associados e associadas são mulheres e idosos; que a troca intergeracional é a principal fonte de acesso aos saberes e fazeres dos doces, ao preparo e seleção das frutas, além da forte presença da mulher, representando a maioria das associadas (AMARAL; LEMOS; COSTA, 2020).

Todavia, essa relação entre comunidade externa e a universidade é fundamental, pois possibilita a valorização de trocas de saberes científicos e etnoconhecimento, as práticas e fortalecimento dos vínculos. Freire (1994) comenta que o diálogo é a base que possibilita a conscientização, um diálogo horizontal com o objetivo de dar voz às pessoas para a transformação social.

A relação do tripé pesquisa, ensino e extensão é essencial para o processo educacional criar condições que propiciem uma reflexão sobre o quanto essa relação – pesquisa, ensino e extensão – é importante para socializar experiências e compartilhar saberes, aproximando a comunidade externa à universidade, fazendo com que esta última cumpra o papel de oferecer espaços de reflexões e parcerias com a comunidade local.

O processo de coleta, transcrição e análise das intervenções do projeto de extensão

Deixar a boca cheia d'água ocorreu durante dezoito meses (segundo semestre letivo de 2019 e primeiro e segundo semestres de 2020). No segundo semestre de 2019, aconteceram dois encontros mensais de três horas e meia de duração, respeitando o calendário da Associação, bem como o acadêmico da universidade. Já no ano de 2020 tivemos encontros presenciais em janeiro e fevereiro. Nos demais meses, os encontros ocorreram na modalidade remota em decorrência do atual cenário nacional de pandemia de Covid-19. Diante disso, as medidas de isolamento social e de restrições na abertura do comércio e visitação turística em museus e locais históricos em todo o território nacional fizeram com que o setor de artesanato e, por sua vez, os doces artesanais fossem impactados profundamente, e é claro, também a geração de renda para essa comunidade. É importante destacar que, em virtude de o público alvo ser o grupo de risco, por se tratar de idosos, isso acarretou uma série de problemas relacionados ao distanciamento dos idosos da própria Associação de doces, nesse momento tenso relacionado ao novo vírus da Covid-19.

Participaram 15 pessoas, dentre elas: o coordenador do projeto (um docente); três bolsistas (um discente do curso de bacharelado em Radiologia, um discente do curso de Fisioterapia e um discente do curso de Letras); um técnico do Complexo Cultural e Científico de Peirópolis; uma colaboradora do projeto da área da Saúde (Terapeuta Ocupacional); e 9 membros da Associação Comunitária. Ressaltamos que, mesmo sendo um projeto de extensão universitária, obtivemos a autorização dos participantes, pois adotamos o Termo de Consentimento de participação e uso de imagem e áudio, incluindo a divulgação e publicação em eventos científicos, com nomes fictícios.

Na sequência, selecionamos trechos dos diálogos que dividimos em dois episódios. Esses episódios contêm informações sobre a produção do doce de Peirópolis e a herança familiar. Apresentamos os episódios da seguinte maneira: 1. *O que tem no doce artesanal de Peirópolis?*; 2. *A troca intergeracional*.

O fato de os artesãos e artesãs, ou o que nós arriscaremos denominar de fazedores de doce artesanal, compartilharem para além do saber herdado por meio das trocas intergeracionais, a exemplo, os artesãos e artesãs relataram ao projeto que o ponto do doce foi ensinado pelas mães e avós. Conhecimento que, além de herdado, é também partilhado entre eles, que por vezes comungam de idades próximas; e o próprio nome - razão social - do grupo (Associação) carrega a palavra comunitária. É nesse cenário fértil para a atitude de partilhar, de doar saberes, que encontramos ressonâncias com a compreensão acerca do artesanato:

O artesanato comumente praticado nos pequenos povoados consagra a partilha de conhecimentos entre as gerações, a atividade manual fortalece as relações sociais, engendrando princípios de solidariedade. Do esteio na família, da cooperação na vizinhança ao pertencimento à comunidade como um todo, a constituição da vida é tecida nas práticas do fazer artesanal. (ALVARES, 2019, p. 3).

Os fazedores de doce artesanal habitam na comunidade de Peirópolis ou coabitam, para os que residem no município de Uberaba, mas pertencem à Associação, pois realizaram a migração para a cidade na fase adulta, após terem passado a infância ou possuírem vínculos familiares na comunidade.

Assim, é perceptível o sentimento de pertencimento dos artesãos e artesãs em relação a Peirópolis, como se o espaço da Associação, ambiente de trabalho, fosse também o da morada, no sentido da expressão: *aqui é nossa segunda casa*. Fato esse que promove no grupo os sentimentos de solidariedade, carinho e cuidado, que guiam as ações dos artesãos e artesãs na manutenção da organização do ponto de venda, no acolhimento do cliente e, sobretudo, no fazer artesanal dos doces.

Neste sentido, a seguir, apresentaremos alguns trechos das transcrições, resultados dos diálogos dos autores com as doceiras, norteados pelo episódio denominado *O que tem no doce artesanal de Peirópolis?*

Acho que muito carinho, amor, muita dedicação... a gente faz porque gosta... Tudo o que você vai fazer é porque você gosta, tem amor, você dedica! (Goiabada).

Assim, é dedicação nossa, um pouco de amor, carinho, tem que ter se não, não vira doce... (Doce de leite).

Eu acho que é a boa vontade de fazer, a boa vontade, porque tudo que a gente faz com amor, com boa vontade, fica bom. Então, eu acho que todas as meninas da Associação que faz doce, faz com amor. (Doce de mamão).

As horas de dedicação em prol de um fazer artesanal manual, com mínima utilização de máquinas nas etapas de execução das receitas dos doces, trazem à tona a busca pela valorização do artesanato presente até hoje. Luta que nos suplica a reflexão sobre se o valor de mercado (comercial) de fato reflete o valor simbólico de um produto que não é meramente produto, pois é oriundo de um saber popular, arte popular e tradicional, podendo ser considerado patrimônio cultural imaterial. Assim, como os doces são confeccionados sem conservantes e com o modo de preparo artesanal, agrega-se um ingrediente a mais: *o tempo*. É preciso não ter pressa para experimentar esse doce, que tem sabor de infância para aqueles

que vivenciaram a oportunidade de habitar quintais com pés de fruta, que quando crianças escalaram árvores para apanhar a goiaba ou a manga.

Especificamente sobre o ponto do doce, ao abordar o tema no diálogo com as doceiras, emergiu o quanto o momento do preparo do doce exige dedicação e estado de bem-estar e bom humor. Ainda nesse episódio, *O que tem no doce artesanal de Peirópolis?*, percebemos que a doceira comenta que o estado de humor impacta no fazer artesanal:

É impressionante, se você não estiver tranquilo, dedicado para ele [o doce], não dá certo... ou o leite coalha, ou a bananada não dá ponto, ou a goiabada não dá ponto. Então, você tem que se dedicar para isso, isso aqui para mim é um filho... que a gente trata com o maior cuidado, é um filho... um neto, que assim... então, tem que ser com muito carinho, se não, não dá certo não. (Goiabada).

A doceira *Goiabada* demonstra o quanto no fazer artesanal é importante a pessoa estar inteira. Quando ela comenta que “se você não estiver tranquilo, dedicado para ele [o doce], não dá certo”, podemos remeter à inteireza adotada por Paulo Freire. Ou seja, essa afirmação nos remete ao estado de entrega da fazedora de doces, pois o fazer manual exige que a artesã se empenhe no momento da confecção do produto. Ainda nessa temática, *O que tem o doce artesanal*, ficam nítidas as palavras amor e qualidade.

Elas fazem com boa vontade, com amor, porque todas têm vontade, precisam de trabalhar, ter um dinheirinho a mais também. Então, eu acho que todas fazem os doces com amor. (Doce de mamão).

É o critério de ser uma coisa saudável que a gente não põe conservante, a gente tem um prazo curto de validade de vinte dias porque não pode ser mais, porque não tem conservante. Então, com vinte dias, se não vendeu, a gente tira. Eu acho que é isso que faz a pessoa retornar, porque a qualidade do doce é muito boa. Graças a Deus que a gente tem essa prioridade. (Doce de banana).

Ainda, houve a necessidade de adaptação desse fazer artesanal, a exemplos: frente à escassez de pomares nos quintais e roças em Peirópolis, hoje, a fruta não vem mais do quintal, são adquiridas e compradas. Também, em comparação à época das mães e avós das doceiras e doceiros, quando o doce era feito geralmente nos grandes tachos de cobre e aquecidos no fogão à lenha do próprio lar. Atualmente, os doces são feitos na cozinha da Associação, que segue os parâmetros de uma cozinha industrial, com fogão a gás. Mas ainda estão preservados o mexer manual do doce, o ponto do doce no *olhômetro*.

No que diz respeito ao episódio *A troca intergeracional*, identificamos que o

conhecimento é passado de mãe para filha. As relações intergeracionais, ao promoverem o diálogo e a troca entre as gerações, permitem a transformação e a reconstrução da tradição (ARENDR, 2014) no espaço dos grupos sociais. Vejamos, a seguir, o episódio:

Eu gostaria que as netas participassem para não acabar, mas está difícil, elas não estão querendo. Está bem difícil. A gente está tentando montar, chamar elas. E gostaria que meus filhos e filhas participassem também, todos novos, eles não podiam deixar acabar o doce, para não deixar acabar, porque nós somos todas de idade, né?! Com 62 anos, 70 anos, e assim... Então, acho que se for ficando só assim, vai acabar. Então, a gente não gostaria que acabasse, gostaria que continuasse, para lá na frente, né, minha avó trabalhou aqui, minha mãe, não é? Igual a gente conta as histórias antiga do pai e da mãe, tudo antiga. Então, a gente tem aquelas histórias para contar do pai, da mãe, então eu gostaria que a nossa casinha de doce também tivesse essa história no final, com os nossos familiares, de todos que estão lá, porque lá elas também têm filho, neto, neta. Mas a gente vai conseguir, se Deus quiser. Então é isso que eu desejava para o grupo. (Doce de Leite).

Compreendemos o fazer artesanal do doce como um etnoconhecimento, e que, como tal, cultivado por meio da partilha do saber popular, sobretudo na troca intergeracional. Assim, consideramos esse fazer como herança artesanal, visto que identificamos nos diálogos com as doceiras que a partilha das receitas eram desvinculadas de remuneração ou cursos pagos. Pois são conhecimentos passados de avós e mães para filhas e netas, de maneira genuína, ao mesmo tempo em que se considera o contexto histórico atrelado ao papel que se esperava da mulher, como dizem na comunidade que “a mulher saiba cozinhar de tudo”. Mas não somente esse da esfera doméstica, pois nos relatos pode-se identificar a dedicação e o trabalho árduo dessas mulheres em complementar a renda por meio da venda dos doces.

Apresentamos os relatos a seguir, que representam a troca intergeracional como fonte de aprendizagem do fazer artesanal dos doces:

Fazia... muitos anos que eu faço docinho... aliás, eu comecei a fazer doce, daí eu fui na casa de uma tia minha que é tia dela também e elas estavam fazendo uma goiabada e eu estava grávida da minha filha. Eu fiquei prestando bem atenção como elas faziam goiabada, que de primeiro não tinha balança, era difícil... (Goiabada).

Ah, todo mundo fazia. A minha vó fazia muito, minha mãe fazia muito doce... o doce da minha mãe era maravilhoso [...] trabalhava minha mãe, minha vó, toda a vida na casa dos meus avós, meus bisavós paternos tinham engenho de cana. (Olho de Sogra).

Observamos durante o diálogo frente à questão norteadora se a geração de filhas e netas das doceiras está curiosa ou deseja aprender a fazer o doce artesanal:

Não, mas se eu trazer elas para esse lado de ajudar a fazer doce, elas vão abandonar os estudos, entendeu? Então, por isso que eu falei não, vai estudar, vai seguindo com a vida de vocês que eu fico aqui. Trabalhei muito para ajudar elas a formar também, estudar... Eu só tenho uma [filha] formada, a outra não quis formar não, tudo com dinheiro do doce né... (Goiabada).

A troca intergeracional também corre risco de extinção, bem como a fauna e a flora do Cerrado mineiro. É uma herança do etnoconhecimento, do jeito de mexer o tacho, do jeito de descobrir o ponto do doce, que é herdado como doação, visto que identificamos por meio dos diálogos com as doceiras, a cumplicidade e a partilha comunitária das receitas (etnoconhecimento herdado de suas mães e avós) entre as mulheres do grupo.

Frente aos desafios de obter, com o fazer artesanal, a principal fonte de renda familiar e a renda complementar, cabe questionar qual modelo de turismo de fato pode promover a emancipação e a autonomia dos artesãos e artesãs da comunidade de Peirópolis. Para tal, acolhemos o Turismo de Base Comunitária (TBC), especificamente a compreensão de Vargas e colaboradores (2020, p. 174): “em sua definição, o TBC se distancia da visão clássica do turismo convencional que mercantiliza as paisagens e comunidades tradicionais, para ao contrário, abrir possibilidades de diálogo entre os diferentes modos de vida comunitários”. Dessa forma, esperamos que o Turismo de Base Comunitária (TBC) seja uma esperançosa ação, com o intuito de proporcionar o alcance da economia aliada à preservação do patrimônio imaterial dos doces artesanais com alicerce na base comunitária e economia solidária.

Cabe indicar que, até o momento, não identificamos a inclusão do doce artesanal de Peirópolis ao Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial do município de Uberaba-MG. Diante disso, esperamos que, com iniciativas conjuntas da comunidade, pesquisas e ações extensionistas atuando em prol da valorização e preservação desse patrimônio, haja o reconhecimento do saber-fazer do doce artesanal.

Considerações finais

No trabalho, identificamos que os doces artesanais da Associação Comunitária Peirópolis Artesanato e Doces Caseiros são produtos tradicionais e reconhecidos pelos visitantes turistas do Complexo Cultural e Científico de Peirópolis. Nesse sentido, o presente trabalho teve como objetivo contemplar ações em prol da memória cultural e valorização do

artesanato regional dos doces de Peirópolis.

Os fazedores de doce se dedicam há um bom tempo à produção artesanal, sendo a venda dos artesanatos um complemento na geração de renda em suas casas. O modo de preparo manual e a ausência de conservantes nas receitas são fatores que agregam valor aos doces. Na depuração dos dados, percebemos que a troca intergeracional é fortemente presente na Associação. Os resultados apontam para caminhos frutíferos na produção dos doces, almejando a difusão e a valorização do patrimônio imaterial na comunidade local. O reconhecimento do etnoconhecimento como atitude ancorada ao aporte teórico-metodológico de Paulo Freire inspira ações de extensão universitária em prol de manter vivo o conhecimento tradicional e comunitário.

O Círculo de Cultura, metodologia de Paulo Freire, propiciou diálogos férteis e críticos junto com os associados (doceiros e doceiras), ainda instaurou momentos de troca de saberes e operou também como uma forma de registrar a trajetória de resistência e luta em benefício dos doces artesanais e da Associação Comunitária. Nesse sentido, suscita o quão urgente se faz a mobilização a favor da troca intergeracional.

O fortalecimento de ações que favoreçam a proteção e a preservação do doce artesanal enquanto patrimônio imaterial faz-se presente na comunidade. Os saberes e fazeres envolvidos nesse doce estão atrelados a um fazer comunitário, os quais foram expressos nos diálogos com as doceiras e doceiros ao relatarem o processo de dedicação e vínculo afetivo com esse fazer artesanal. Em especial, na participação da doceira no Círculo de Cultura ao partilhar: “Eu gostaria que as netas participassem para não acabar, mas está difícil, elas não estão querendo”. Ou seja, os discursos nos indicam a necessidade da continuidade das intervenções extensionistas com enfoque em estratégias de conscientização dos jovens e adultos da comunidade para que a troca intergeracional não seja interrompida. Uma vez que essa troca é fonte de vida, de renda e solidariedade. Por fim, o Círculo de Cultura é o caminho metodológico viável para a atuação em comunidades de artesãos e artesãs, ao fomentar o diálogo, a troca de saberes e a educação popular.

Referências

ALVARES, S. C. A pedagogia artesã como práxis educativa em culturas populares tradicionais. **Educação e Pesquisa**. São Paulo, v. 45, p. 1-22, 2019. Doi: 10.1590/s1678-4634201945186330. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ep/a/j7qSyhfhNYzh8Hc3xVYhKXm/?lang=pt>. Acesso em: 5 fev. 2021.

AMARAL, M. L.; LEMOS, A. C.; COSTA, A. L. P. Deixar a boca cheia d'água: um estudo etnográfico na Associação de doceiras de Peirópolis. *In: JORNADA INTEGRADA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO (JIEPE)*, 6., 2020. **Anais [...]**. Uberaba: Universidade Federal do Triângulo Mineiro, 2020. Disponível em: <http://www.uftm.edu.br/jiepe/anais/2020>. Acesso em: 10 fev. 2021.

ARENDDT, H. **Entre o passado e o futuro**. 7. ed. Tradução de Mauro W. Barbosa. São Paulo: Perspectiva, 2014.

CABRAL, C. B. **Património cultural imaterial**: convenção da Unesco e seus contextos. Lisboa: Edições 70, 2011.

CORALINA, C. **Doceira e poeta**. São Paulo: Global Editora, 2009.

COSTA, G. M. C.; GUALDA, D. M. R. Antropologia, etnografia e narrativa: caminhos que se cruzam na compreensão do processo saúde-doença. **Revista Hist. Cienc. Saúde Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 4, p. 925-937, dez. 2010. Doi: 10.1590/S0104-59702010000400005. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/hcsm/a/Lg6LTLRpPdS4Y9jbn7F7JNJ/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 10 mar. 2021.

CUNHA, L. A. **O ensino de ofícios artesanais e manufatureiros no Brasil escravocrata**. 2. ed. São Paulo: Editora da Unesp, 2005.

FREIRE, P. **Ação cultural para a liberdade e outros escritos**. 15. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2015.

FREIRE, P. **Cartas à Guiné-Bissau**: registros de uma experiência em processo. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2014.

FREIRE, P. **Educação como prática da liberdade**. 22. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1994.

MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. *In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (org.). Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf>. Acesso em: 10 fev. 2021.

MOREIRA, J. F. P. Design e artesanato: o papel do design na regeneração da tradição cesteira às novas gerações. Dissertação (Mestrado em Design de Produto e Serviço) – Universidade do Minho, Portugal, 2020. Doi: <http://hdl.handle.net/1822/67577>. Disponível em: <http://repositorium.sdum.uminho.pt/handle/1822/67577>. Acesso em: 12 fev. 2021.

PONS, M. E. D. Gestão da comunicação turística e artesanato. *In: DAVID, C. de; VARGAS, D. L. de (org.). Saberes tradicionais e artesanato: expressões culturais do campo brasileiro*. 2. ed. São Leopoldo: Editora Oikos, 2011. p. 215-228.

SINGER, P. A recente ressurreição da economia solidária no Brasil. *In: SANTOS, B. S. (org.). Produzir para viver: os caminhos da produção não capitalista*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002.

UNESCO. **Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial**. 2003.

Disponível em:

http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Convencao_Salvaguarda_Patrimonio_Imaterial.pdf. Acesso em: 15 maio 2021.

VARGAS, R. C.; ZUÑIGA, C. H.; ALCANTARA, L. C. S. Turismo de base comunitária: uma perspectiva desde o bem viver como alternativa ao desenvolvimento na América Latina e Abya Yala. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Curitiba, v. 54, p. 167-183, jul./dez. 2020.

Doi: 10.5380/dma.v54i0.68745. Disponível em:

<https://revistas.ufpr.br/made/article/view/68745>. Acesso em: 5 mar. 2021.

Submetido em 15 de julho de 2021.

Aprovado em 29 de agosto de 2021.