



Patrimônio Cultural Gastronômico: inventário dos saberes e fazeres dos doces tradicionais de São José, Santa Catarina

7

Gastronomic Cultural Heritage: inventory of the traditional knowledge and practices of sweets in São José, Santa Catarina

Letícia de Souza Sant'Ana – Tecnóloga em Gastronomia. Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC). Brasil – leticia_s.s@hotmail.com

Silvana Graudenz Müller – Doutora em Engenharia e Gestão do Conhecimento. Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Brasil – silvanag@ifsc.edu.br

Palavras-chave:

Patrimônio Cultural Gastronômico. Saberes e Fazeres dos Doces Tradicionais. Gastronomia Tradicional.

RESUMO

A produção de inventários gastronômicos é importante para registrar os saberes e fazeres tradicionais de uma determinada região e, dessa forma, preservar o patrimônio cultural gastronômico da mesma. Esse estudo objetiva identificar e realizar registro acadêmico a partir de inventários das produções doces gastronômicas e históricas da cidade de São José com o recorte histórico do início à meados do século XX. Traçado o objetivo, utilizou-se a metodologia desenvolvida por Müller (2012) - Inventário de Referência Gastronômica Cultural, composto por levantamento bibliográfico e documental preliminar, pesquisa de campo, oficinas práticas, entrevistas coletivas e individualizadas. Dessa forma possibilitou-se identificar as produções de doces tradicionais, compreender e sistematizar as técnicas tradicionais utilizadas pelos antepassados, concluindo com a verificação das transformações que estão ocorrendo durante o processo produtivo - fruto da urbanização - e forte presença da industrialização, que acaba por descaracterizar muitas vezes a produção original.

Keywords:

Gastronomic Cultural Heritage. Traditional Sweets' Know-how. Traditional Gastronomy.

ABSTRACT

The production of gastronomic inventories is important to register the traditional knowledge and practices of a certain region and, in this way, preserve the gastronomic cultural patrimony of this area. This study aims at identifying and performing an academic record from inventories of the gastronomic and historical sweets productions of the city of São José in the early twentieth century through to the middle of the same century. In order to reach the objective the methodology developed by Müller (2012), called the Gastronomic Cultural Reference Inventory, was compiled by a preliminary bibliographical and documentary survey, field research, practical workshops, and individualized interviews. This way, it was possible to identify the traditional sweets production, to understand and systematize the traditional techniques used by elders, as well as to verify transformations that are occurring during the production, the result of urbanization, and the strong presence of industrialization, often characterizing the original production.

Como citar este artigo

SANT'ANA, Letícia de Souza; MÜLLER, Silvana Graudenz. Patrimônio Cultural Gastronômico: inventário dos saberes e fazeres dos doces tradicionais de São José. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 2, n. 2, p. 07-19, jul./dez. 2019. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/35>. Acesso em: dd mm aa.

1 INTRODUÇÃO

A alimentação engloba mais do que o simples significado literal de ingestão de nutrientes para suprir necessidades fisiológicas. O hábito alimentar está ligado a cultura e costumes de um povo, estando em constante mudança, pois sofre inúmeras influências, assim construindo uma identidade cultural. Conforme afirma Maciel (2011):

A comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado à uma rede de significados. Podemos assim falar em “cozinhas” de um ponto de vista “territorial”, associadas a uma nação, território ou região, tal como a “cozinha chinesa”, a “cozinha baiana”, ou a “cozinha mediterrânea”, indicando locais de ocorrência de sistemas alimentares delimitados. [MACIEL, 2011, p.151]

O ato de cozinhar envolve, além de técnicas culinárias, sentimentos e memórias. A identidade culinária de um povo contém uma assinatura, onde podem ser interpretados aspectos comportamentais da população, suas estruturas sociais e suas relações.

Considera-se, que um inventário se baseia em um conjunto de bens materiais e/ou imateriais inter-relacionados, com o propósito de documentar sistematicamente tudo que envolve o patrimônio em questão, de forma minuciosa. Perseveram-se inventários de diversos objetivos, sendo o Inventário de Referências Gastronômicas Culturais, segundo Müller (2012), a identificação e sistematização do conhecimento tradicional existente nas elaborações gastronômicas das cozinhas tradicionais, com vistas a sua preservação e desenvolvimento.

Pode-se ainda considerar que a produção de inventários gastronômicos no Brasil ainda é escassa apesar de sua importância. Müller (2012) ressalta que a construção de inventários da Gastronomia Tradicional possibilita a captação de detalhes que são fundamentais no processo produtivo, que abrangem questões pontuais como a especificidade da matéria-prima, os métodos de cocção e conservação, as reações químicas, características organolépticas, formas de apresentação entre outras questões de cunho interdisciplinar, como o contexto cultural de criação, formas de consumo e as transformações ocorridas.

A alimentação, como necessidade fisiológica, sempre esteve presente na vida do Homem. Apresenta-se de maneira clara sua relação com lembranças culturais gastronômicas, construindo assim uma identidade. Como afirma Santana (2016) sobre ativar as memórias gustativas quando pensamos em cultura alimentar, podem ser despertadas em nós lembranças e inquietudes: como, dentre todos aqueles alimentos degustados ao longo da vida, se escolhe apenas um que define como “aquele” com o qual pessoa se identifica? Corroborando essa reflexão França (2012) conclui que o ato de se alimentar incorpora tanto a satisfação das necessidades do organismo quanto configura-se como forma de agregar pessoas e unir costumes, representado assim um ótimo método de socialização e caracterização cultural, que acaba por constituir o patrimônio dessa sociedade.

Assim sendo, cabe caracterizar esse patrimônio como cultural. O Patrimônio Cultural Imaterial caracteriza-se como um bem de natureza intangível, de caráter dinâmico e intimamente associado às práticas e representações culturais. Concordando com França (2012), a alimentação está em constante transformação, os costumes e o modo de produzir podem estar sendo deixados de lado pelo crescimento global e as variações de hábitos diários, como os saberes e fazeres na cozinha, substituídos pelos produtos industrializados ou pré-prontos.

A história da alimentação nacional é atingida pela Revolução Industrial em vários aspectos, sobretudo devido ao desenvolvimento das indústrias alimentares, pois os alimentos eram fabricados artesanalmente e passaram a ser produzidos por poderosas fábricas. [FRANÇA, 2012, p.02]

Historicamente os hábitos alimentares mudaram com o binômio urbanização/industrialização, já que as cidades se constituíram através da modificação das formas de trabalho e da movimentação econômica produzida. Muitos alimentos passaram a ser enlatados, receberam aditivos e, muitos deles, sobrevieram a ser comercializados pré-produzidos. Segundo França (2012), a alimentação de hoje é profundamente diferente dos nossos antepassados, que viviam em contato com a natureza (...). Atualmente, diante da variedade de facilidades que a indústria alimentícia provê, associada à falta de tempo e a praticidade que é fornecida, é possível delinear e caracterizar os novos hábitos alimentares da população brasileira.

Esse estudo objetiva identificar e realizar um registro acadêmico a partir dos inventários das produções doces gastronômicas e históricas da cidade de São José com o recorte do início à meados do século XX, para que dessa forma os registros dos saberes e fazeres regionais permaneçam preservados. O município de São José é o quarto mais antigo de Santa Catarina e, segundo Gerlach e Machado (2007), foi colonizado em 26 de outubro de 1750, por 182 casais açorianos, oriundos das Ilhas do Pico, Terceira, São Jorge, Faial, Gracioso e São Miguel. Atualmente, com as cidades de Florianópolis, Biguaçu e Palhoça, formam a região metropolitana mais populosa de Santa Catarina.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Um inventário pode ser utilizado em diferentes áreas de estudo objetivando documentar qualquer condição, com o intuito de ter um registro real. Segundo Müller (2012), o inventário poderá servir de base para uma nova política de preservação, que, ao invés de proteger apenas os bens excepcionais normalmente produzidos pelas elites ou que façam parte de sistemas culturais complexos, buscará administrar o patrimônio amplo e pluralista construído por todos os brasileiros.

A gastronomia típica de uma região revela produtos e características alimentares que retratam e valorizam a cultura voltada deste local, muitas vezes produzidas por pequenos produtores e artesãos. Conforme Müller *et al.* (2010), a gastronomia típica se opõe a determinados aspectos que tendem a padronização das culturas por se tratar de especificidades locais.

Tendo em vista que cada povo tem sua cultura, saberes e fazeres, é evidente a presença de uma cozinha tradicional brasileira com suas raízes e tradições singulares. Como afirma Santana (2016, p. 22):

(...)durante alguns séculos, optou-se por valorizar uma memória gastronômica burguesa, de inspiração europeia. Ao passo que a identidade gastronômica popular foi colocada num patamar de “cultura menor”. Esse processo só começa a se inverter, ligeiramente, nos últimos anos, como parte de um movimento global de valorização das particularidades e, conseqüentemente, das localidades, perceptível nos processos de patrimonialização e inventariação das tradições alimentares.

Ideários difundidos como esses, de uma cultura subalterna à outra, passaram a minimizar a importância dada a identidade gastronômica, somada ainda a mudança dos hábitos alimentares (como o “sentar-se à mesa” com a família para uma refeição) por conta da modernização,

urbanização e industrialização, a culinária vem sofrendo essas influências. Os processos de patrimonialização nascem da necessidade dos países de preservar partes de suas histórias em risco de serem destruídas (SANTANA, 2016).

A história da atual cidade de São José, colonizada em 26 de outubro de 1750, foi marcada pela intervenção de muitas culturas. O município constituiu-se como um local de passagem à ilha de Florianópolis e chegada de mercadorias pela ponte do rio Maruim (atualmente transformado no píer do Rio Maruim, um ponto turístico da cidade) localizado no bairro da Ponta de Baixo, próximo ao atual Centro Histórico do município.

Antes mesmo da colonização açoriana, a região já era habitada por índios carijós e descendentes de africanos, que deixaram suas marcas na cultura local. A colonização europeia (predominantemente alemães e italianos) ocorreu depois da chegada ao local dos imigrantes açorianos, por volta de meados do século XIX.

(...)mesmo que a submissão proporcionasse para muitos uma visão negativa do elemento de origem açoriana, a idealização de grandeza proporcionava visibilidade. Mas essa visibilidade acabava por ser enganosa, bem diferente, da visibilidade que passam a ter, por exemplo, os imigrantes europeus de origem alemã e italiana que para Santa Catarina vieram, respectivamente, a partir de meados e final do século XIX, e que passam a ser vistos como empreendedores e modelo de crescimento econômico e social (CAMPOS, 2009, p. 182).

Naquele momento histórico, os açorianos enfrentavam um processo de decadência da economia no Arquipélago dos Açores, e ao mesmo tempo, nas áreas onde os povos colonizadores e imigrantes das levas pós-meados do século XIX estavam, consolidou-se um crescimento econômico, favorecendo assim a visibilidade do fenômeno. Campos (2009) ressalta que, mesmo que nas décadas de 30 e 40 do século XX tenha ocorrido uma tentativa de homogeneização cultural, estimulado pelo governo federal de Getúlio Vargas, incentivando a “brasilidade” sendo alvos as etnias alemã, italiana, eslava. Esse projeto de fundamentar simbolicamente a identidade nacional não significou um fortalecimento da figura do açoriano.

Dessa forma, é notável a extrema importância da produção de inventários gastronômicos dessa região, para que os moradores antigos - sendo eles nativos descendentes açorianos ou europeus - ainda presentes na sociedade tenham poder de voz, e que passem adiante seus saberes e fazeres característicos. Assim, a cultura local será documentada e a comida brasileira será aos poucos, fortalecida por meio de registro. Müller (2012, p. 231) afirma:

A totalidade das manifestações gastronômicas brasileiras de pequena e média abrangência social que não estão nem inventariadas, nem registradas, encontram-se à mercê de todo o tipo de influências e descaracterizações de sua identidade, construída ao longo de um processo histórico-cultural.

As regiões, as religiões, as tradições e os gostos determinarão sempre os limites da globalização dos alimentos; portanto, esses bens locais diferenciadores se apresentam como vantagens competitivas.¹ (HALL; MITCHELL, 2002).

Como já dito, o padrão alimentar da sociedade sofreu interferências com a globalização e urbanização. O aumento da população nas cidades, a industrialização, a mudança no modo de

¹ Tradução livre

adquirir alimentos e a falta de tempo observada pela mudança dos modos de produção faz com que o modo tradicional de produzir refeições seja deixado de lado.

A urbanização e a globalização trabalham em conjunto, com variações positivas e negativas no consumo de fontes alimentares. A migração para as regiões urbanas cria um ambiente propício para lojas maiores e supermercados que foram tomando o lugar dos mercados tradicionais. As grandes redes de supermercados têm contribuído para facilitar o acesso à alimentos pré-cozidos, salgados, açucarados e gordurosos (MORATOYA *et al.*, 2013, p. 77).

3 METODOLOGIA

Para a realização desse inventário, foi utilizada a metodologia desenvolvida por Müller (2012), denominada Inventário de Referência Gastronômica Cultural (IRGC).

O IRGC é uma metodologia composta por duas etapas de desenvolvimento, correspondendo a níveis sucessivos de aproximação, que são a identificação e sistematização do conhecimento tradicional existente nas elaborações gastronômicas tradicionais.

Na primeira etapa, chamada de etapa de identificação procedeu-se levantamento preliminar, partindo-se da base bibliográfica e documental para a coleta dos dados secundários, seguindo-se da pesquisa de campo para a coleta dos dados primários.

Na fase de levantamento preliminar houve a pesquisa de dados secundários objetivando o conhecimento prévio da localidade e dos bens gastronômicos a serem inventariados.

Para tanto, o levantamento bibliográfico levou-nos a identificar quais culturas contribuíram para a formação da gastronomia local, bem como se o bem gastronômico a ser inventariado pertence à localidade por pelo menos três gerações. Categorizou-se dessa forma objetivando-se garantir uma permanência e continuidade na história regional, observando-se ainda se o conhecimento foi construído, preservado e desenvolvido pela comunidade e se em sua elaboração constam ingredientes que fazem parte da produção local, atestando sua origem regional/tradicional ou são estranhos à cultura local e foram introduzidos sem critérios de identidade histórico-cultural, apresentando-se apenas com uma visão contemporânea de utilização de produtos globalizados.

Ressalta-se a importância desse levantamento preliminar, ainda que os dados secundários obtidos sejam incompletos, permitindo uma visão geral do produto gastronômico a ser inventariado em seu conjunto, admitindo-se ainda indagar sobre o seu valor simbólico, compreender o contexto histórico e cultural em que ocorrem e identificar o grau de estabilidade ou mudança em que se encontra a gastronomia local, no momento do inventário.

A fase da pesquisa de campo foi norteadada através do contato com pessoas de uma associação local e por meio de laboratórios comunitários, entrevistas e questionários. Foram utilizadas gravações como meio de observarem-se ainda os dizeres daquela comunidade.

De forma geral, nessa fase buscou-se explicitar as especificidades das matérias primas e da descrição dos processos produtivos; as culturas envolvidas na criação do bem, dentro de um processo histórico cultural e espaço-temporal determinado; o conhecimento tácito individual e do grupo, por meio de entrevistas e de registro audiovisual, as transformações ocorridas no processo produtivo, desde sua criação até o momento atual.

Essa fase comportou uma parte da entrevista coletiva e outra parte das entrevistas individualizadas com a aplicação da entrevista semiestruturada. Os sujeitos de pesquisa

selecionados foram retirados do grupo pertencente a associação local participante do laboratório comunitário, porém foi necessário desenvolver recortes metodológicos como critérios de seleção como saber fazer a produção gastronômica; ter uma vivência na comunidade acima de 25 anos (com documentos comprobatórios como certidão nascimento/casamento) e ainda conhecer os modos alimentares locais.

Para todos os sujeitos de pesquisa foi apresentado o termo de consentimento livre e esclarecido, que foi assinado pelos mesmos, autorizando a exposição de fotos, uso dos dados coletados para a elaboração de artigos técnicos, científicos e publicações. Esses documentos encontram-se nos arquivos das autoras.

Posteriormente, na segunda etapa, a sistematização dos dados, foram elaboradas as fichas técnicas, bem como a análise dos conteúdos de abordagem histórico-cultural e técnico-tecnológicos de cada elaboração gastronômica inventariada. A pesquisa resultou caráter etnográfico, pois utilizou registros de pesquisa diária de campo, fotografia e entrevistas.

4 RESULTADOS

As entrevistas coletivas feitas com sujeitos moradores/nascidos na cidade de São José, com uma faixa etária de no mínimo 50 anos de idade, associados a alguma atividade na cidade e com uma noção de cozinha básica (todos ao menos cozinham para a família na própria residência), conforme a metodologia. Foram feitas 3 entrevistas coletivas em dias diferentes, conforme mostra a tabela a seguir:

Ordem	Número de pessoas	Doces identificados
26/09/2017	15	Beiju, bolinho de chuva feito com farinha de mandioca, broa de polvilho, cuca de manteiga com canela, doces de abóbora, ameixa, banana, batata doce, goiaba, mamão verde e mamão verde com coco, melado de banana, rosca de massa, rosca de polvilho e puxa-puxa.
28/09/2017	5	Beiju, bolacha de manteiga, bolo de leite, bolo de milho na folha de bananeira, broa de polvilho com coco natural, cuca de banana, doce de mamão verde, pão de milho com inhame, pão de ló, pudim de laranja (industrializado), rosca de massa e rosca de polvilho.
01/10/2017	5	Beiju, bolo “mão na pança”, broa de polvilho, cuca pão, cuscuz, doces de mamão verde, banana e batata doce, pão de aipim e rosca de massa.

Tabela 1. Cronograma das entrevistas coletivas.

Fonte: Elaborada pelas autoras (2017)

No dia 26 de setembro (terça-feira), foi feita uma entrevista coletiva com idosos na Paróquia da Santa Cruz do bairro Areias, em São José, às 16h, após uma missa que acontecia ali. Os participantes da missa foram solicitados previamente para que, os que fossem nativos da cidade de São José, ficassem na própria igreja pois haveria uma conversa sobre os saberes e fazeres doces antigos. Dessa forma, 15 pessoas (13 mulheres e 2 homens) participaram da conversa, debatendo sobre os doces que eram produzidos nas suas próprias casas na época de suas infâncias. Dentre os

doces mencionados (conforme a tabela 1), a broa de polvilho e os doces de mamão verde, mamão verde com coco e de banana foram comentados por todos os entrevistados.

No dia 28 de setembro (quinta-feira), foi feita uma entrevista coletiva com cinco idosos (quatro mulheres e um homem) na Paróquia da Santa Cruz do bairro Areias, em São José, às 16h30, no intervalo do encontro de idosos que acontece toda quinta-feira neste local. A entrevistadora sentou-se em roda com os idosos, sendo que quatro eram nativos de São José e um nascido na cidade de Biguaçu e fixado residência em São José com apenas quatro anos, e conversou sobre os doces produzidos artesanalmente antigos da cidade. Dentre os doces mencionados (conforme a tabela 1), o pão de ló e os doces de mamão verde e banana foram comentados por todos os entrevistados.

A senhora Maria José Batista, uma das entrevistadas, comentou que o bolo de pão de ló era muito usado como bolo de casamento. Ela disse que o bolo era feito de vários formatos (retangular ou coração), conforme o desejo dos noivos, com um glacê branco de cobertura e bolinhas de confeitos comprados na venda. O pudim de laranja foi comentado por uma senhora de oitenta anos de idade, sendo feito em casa, porém com uma pré-mistura industrializada que era comprado na venda.

No dia 1 de outubro (domingo), foi feita uma entrevista coletiva com cinco idosas (todas irmãs) na residência de uma delas, no bairro Areias, em São José, às 17h. A família é nativa de São José e o pai das entrevistadas era dono de um engenho de farinha de mandioca. As irmãs ajudavam na produção do engenho e na cozinha de casa e, dessa forma, acabavam aprendendo a cozinhar. Dentre os doces mencionados na tabela 1, a rosca de massa, o bolo mão na pança e a cuca pão eram mais comuns de serem feitos.

A senhora Laurita Maria da Rosa, uma das entrevistadas, disse que a rosca de massa era feita com a massa da mandioca, que era resultado de um dos processos da fabricação da farinha de mandioca, a fase da serva, já que segundo Serpa (1998), a produção de farinha de mandioca ocorre em três momentos, sendo a serva o primeiro momento, que consiste em inicialmente a retirada da casca da mandioca, após, deve-se ralar a mandioca, o resultado deste processo será a “massa de mandioca”.

Além da família da senhora Laurita ter um engenho de farinha de mandioca, existia um engenho de açúcar na região próximo de sua casa, onde eles adquiriam o açúcar grosso (assemelha-se com o açúcar mascavo atual) que era consumido no dia-a-dia. O engenho era de fácil acesso e a comunidade tinha o costume de comprar açúcar diretamente com o produtor.

A partir da tarde do dia 26 de outubro (quinta-feira), na casa da senhora Cecília Maria Corrêa, irmã de Laurita Maria da Rosa, iniciou-se a segunda parte da pesquisa de campo, com observação-participante.

Foram selecionadas duas produções de doces para a realização do inventário: o bolo mão na pança e a cuca pão. A aquisição dos ingredientes necessários para as oficinas foi feita com facilidade pelas autoras em supermercados da região de São José, com exceção das folhas de bananeira, que foram coletadas no pé que havia na casa da senhora Laurita.

Para a produção do bolo mão na pança, foram utilizados os seguintes insumos: açúcar demerara, banha de porco, farinha de milho, sal, ovos, água morna, farinha de mandioca e a folha de bananeira.

Iniciando a oficina, a senhora Laurita colocou lenha no fogão e já o acendeu colocando fogo, pois a chapa precisava estar quente para “murchar”² as folhas de bananeira e assar o bolo. Os ingredientes já estavam dispostos na mesa e ela foi porcionando-os da forma desejada enquanto as autoras procediam a pesagem e efetuando registros para posteriormente, elaborar duas fichas técnicas com os ingredientes e modo de preparo. Ambas fichas foram arquivadas posteriormente para catalogação.

Segundo o relato da senhora Laurita, na época de sua infância, sua mãe e avó preparavam esse bolo com massa de mandioca, que era adquirida no meio do processo da farinha de mandioca, no engenho de sua família. Entretanto, como atualmente é difícil ter acesso a isso, ela hidratou a farinha de mandioca com água morna por 2 minutos, para substituir esse insumo.

Outro ingrediente que foi substituído nas duas oficinas foi o açúcar, pois na década de 30, conforme as entrevistas, foi comentado que o açúcar utilizado por todos era chamado de “açúcar grosso”, que tinha aspecto granulado e cor escura, por não ser um açúcar refinado, como os produzidos atualmente. Dessa forma, o açúcar foi substituído na oficina por açúcar demerara e/ou açúcar mascavo.

Dona Laurita limpou as folhas de bananeira com um pano úmido, e não passou água diretamente para não encharcar a folha, e murchou-as na chapa do fogão a lenha, para usar posteriormente para assar o bolo. Para a preparação do bolo, ela misturou os ovos e hidratou a farinha de mandioca, ambos separadamente, e depois misturou todos os ingredientes com um garfo dentro de uma vasilha de plástico, pois, segundo ela, era dessa forma que se produzia esse bolo antigamente.

Com a massa do bolo pronta, a senhora Laurita posicionou as folhas de bananeira na chapa e despejou toda a massa no centro da folha e, em seguida, foi ajeitando com uma colher nas beiradas da folha, para que ficasse mais linear. Como a chapa do fogão estava bem quente, a massa grudou na folha rapidamente e já ficou mais firme, de forma com que fosse possível arrumá-la dentro da folha da bananeira, conforme a figura a seguir:



Figura 1. Bolo mão na pança sendo ajeitado na folha de bananeira
Fonte: Elaborada pela autora (2017)

² Expressão local utilizada para definir as folhas com mais maleabilidade.

Depois de acertar a massa na folha de bananeira, dona Laurita tampou o bolo com a folha da bananeira e deixou assar por treze minutos, e conforme o tempo passava, ela ia olhando para saber a hora de virar. O bolo assou por treze minutos de cada lado e depois por cinco minutos, destapado. A senhora Laurita ressaltou que o tempo de assar varia conforme a temperatura e força do fogo do fogão a lenha, por isso é importante estar atento ao fogão e ao “cheiro de bolo pronto” durante o processo de assar.



Figura 2. **Bolo mão na pança pronto**
Fonte: Elaborada pela autora (2017)

Enquanto o bolo mão na pança assava, os ingredientes para a cuca pão (segunda produção da oficina) foi porcionado, pois essa produção precisava ficar um tempo crescendo antes de assar.

Para a cuca pão, foi misturado o açúcar demerara, o sal e a banha em uma vasilha de plástico e os líquidos (água e leite) foram aquecidos separadamente antes de misturados. Os ovos foram batidos com um garfo em uma vasilha enquanto o fermento era ativado com o açúcar e água quente. A farinha de trigo foi adicionada aos poucos, até que a senhora Laurita observasse o ponto da massa.

A cuca pão crua tem uma massa mole, conforme figura 3. O açúcar utilizado na produção foi o demerara. Conforme a entrevista com as irmãs, antigamente era utilizado um açúcar escuro mais grosso que o açúcar mascavo, sendo assim, o que mais se assemelha atualmente é o açúcar demerara.



Figura 3. **Massa cuca pão**
Fonte: Elaborada pela autora (2017)

A massa foi deixada crescer por 10 minutos na própria vasilha da produção e depois por 30 minutos na forma untada com banha de porco. Como a massa é mole, dona Laurita despejou a massa na forma e ajeitou com as mãos para que ela ficasse nivelada na forma. Enquanto a massa crescia, foi feita a produção da farofa, com farinha de trigo, banha de porco e açúcar demerara.

A farofa foi distribuída uniformemente em cima da massa e foi ligado o forno a gás para pré-aquecer por cinco minutos a temperatura de 250°C. Após o tempo de assamento da cuca-pão (quarenta minutos), as duas produções foram servidas no mesmo local que assaram: o bolo mão na pança foi servido na folha de bananeira, destapado, e a cuca pão foi servida na forma que assou.



Figura 4. **Cuca pão assada**
Fonte: Elaborada pela autora (2017)

Enquanto a cuca pão assava, a autora aplicou a entrevista individualizada com a senhora Laurita, que produziu os doces nas duas oficinas.

Conforme os dados resultantes das entrevistas individualizadas, durante a produção do bolo mão na pança, a entrevistada identificou a produção como tradicional porque na época da sua infância, era o alimento que mais se preparava em casa. Afirmou que aprendeu a fazer a produção com sua mãe, aos 10 anos de idade, pela necessidade de ajudar a família nos trabalhos de casa. Comentou também que no passado, em 1961, o consumo do bolo mão na pança era diário, e que atualmente a mesma não reproduz esse bolo por não ter um fogão a lenha em casa, para o processo de assar o bolo. Antigamente, os motivos de consumo eram por hábito e necessidade alimentar. A entrevistada afirmou que desconhece a história da origem dessa produção, e que existe outra produção associada a essa, o bolo de massa de mandioca na bananeira, que tem o mesmo preparo do mão na pança, mas utiliza a massa de mandioca ao invés de farinha de mandioca e farinha de milho nos ingredientes da massa.

Para a produção da cuca pão, a entrevistada caracterizou a produção como tradicional, pois, na época da sua infância, ser um alimento bastante preparado em determinadas ocasiões, e por ser uma preparação simples e de fácil acesso financeiro. Relatou que aprendeu a fazer a produção com sua avó, aos 12 anos de idade, por necessidade de ajudar a família nos trabalhos de casa e curiosidade, e que transmitiu esse conhecimento as suas duas filhas. Comentou também que no passado, em 1961, o consumo da cuca pão era raro, pois ele era feito somente em festas e comemorações, e que atualmente a mesma reproduz essa cuca pão semanalmente, por gostar de fazer e consumir, mas que atualmente substitui a banha de porco por manteiga, e costuma acrescentar banana em cima da massa, antes de assar. Afirmou também que não sabe da história de origem dessa produção, e que não conhece nenhuma outra produção gastronômica associada a ela.

5 ANÁLISE DOS DADOS

De todas as produções doces apresentadas na tabela 1, os mais comentados pelos entrevistados como sendo tradicionais foram o beiju, broa de polvilho, doce de mamão verde e rosca de massa. Entretanto, conforme as conversas e pesquisas sobre a região pode-se concluir que os doces bolo mão na pança e a cuca pão foram os que receberam maior destaque.

Conforme os entrevistados, o bolo mão na pança é tradicional da região de São José, por utilizar farinha de mandioca, farinha de milho e ser assado na folha de bananeira em chapa de fogão à lenha. Ele tem diversas produções associadas, sendo diferenciadas pela substituição da farinha de mandioca por massa de mandioca e exclusão da farinha de milho.

Já a cuca pão era uma produção feita em festas e comemorações e foi passada por 3 gerações, na família da entrevistada. A maioria das produções antigas eram feitas com gordura animal (banha de porco) ao invés de óleos industrializados. Durante essa produção, o ponto da massa foi dado pela dona Laurita, conforme ela ia acrescentando a farinha de trigo, e pesando para documentar.

Não se pode deixar de registrar a diferença de produções comentadas pelas pessoas conforme o poder aquisitivo de cada uma. A senhora Cecília Maria Corrêa, irmã de Laurita Maria da Rosa que participou das oficinas, comentou que a sua família era muito humilde, considerando-a de baixa-renda dessa forma, a alimentação da família era toda produzida em casa e com ingredientes de fácil acesso, com suas próprias produções e criações.

Durante as duas oficinas, foi identificada a troca da banha pela manteiga e o acréscimo de bananas na massa da cuca pão antes de assar, dessa forma, pode-se perceber as mudanças dos costumes alimentares, a descaracterização da tradição local e a influência da indústria no dia-a-dia.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Um inventário gastronômico tem a função de documentar e, assim, preservar o patrimônio amplo produzido por toda a população, sem restrições culturais. A produção de inventários gastronômicos ainda é muito escassa, apesar do crescimento de interesse da população sobre o tema de cozinha e suas vertentes culturais culinárias.

A cidade de São José, juntamente com Florianópolis, Biguaçu e Palhoça, forma a mais populosa região metropolitana de Santa Catarina. Com o crescimento da cidade e a urbanização crescente, a cultura e modos têm sido influenciados. É notória a importância da produção de inventários gastronômicos e esse registro acadêmico foi uma forma de documentar os doces históricos e os saberes e fazeres deles, na cidade de São José.

Com o objetivo de identificar e realizar um registro acadêmico a partir de inventários das produções doces gastronômicas e históricas da cidade de São José no período do início do século XX à meados do mesmo século conclui-se que o bolo chamado mão na pança e a cuca pão foram os doces que receberam maior destaque durante as entrevistas.

Com as oficinas e pesquisas realizadas, foi perceptível pelas autoras a sabedoria de uso de técnicas por parte da entrevistada ao preparar o doce, sem nem que a mesma tivesse conhecimento de que aquilo que estava fazendo era uma técnica culinária praticada pelos doceiros antigos, sem necessariamente terem ido a uma escola de gastronomia. Outro achado da pesquisa foi a disparidade do consumo de alimentos entre pessoas de classes sociais distintas já presentes naquela época, mesmo a entrevistada fazendo parte de uma família dona de engenho, que acabava por consumir diversas preparações provenientes das etapas da fabricação da farinha de mandioca, o acesso de quem tinha mais poder aquisitivo trazia a industrialização para os preparos diários.

Para que esses saberes e fazeres não se percam, é necessário que estudantes e pesquisadores da área de gastronomia e cultura notem a importância da documentação das comidas tradicionais, suas técnicas e insumos característicos locais, e façam a produção de inventários gastronômicos e assim, preservem o patrimônio cultural gastronômico de cada região. Apesar das produções não serem comumente consumidas nos dias de hoje, uma forma de valorizar o prato e recordar, sugere-se oferecê-lo como uma sobremesa local nos estabelecimentos gastronômicos.

As produções atualmente foram modificadas, como o acréscimo de banana na cuca pão, e algumas não são mais feitas ou comentadas, como o bolo mão na pança, mas são nelas que se podem descobrir técnicas culinárias locais, histórias e cultura de uma população.

REFERÊNCIAS

CAMPOS, N. J. Açorianos do litoral catarinense: da invisibilidade à mercantilização da cultura. **Revista Arquipélago**. Açores, 2ª série, XIII, 2009. Disponível em: https://repositorio.uac.pt/bitstream/10400.3/1236/1/NazarenoJoseCampos_p177-201.pdf. Acesso em: 02 nov. 2017.

FRANÇA, F. C. O. et al. Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro. In: SEMINÁRIO ALIMENTAÇÃO E CULTURA NA BAHIA, 1., 2012, Feira de Santana. **Anais...** Feira de Santana: Ufes, 2012. p. 1 - 7. Disponível em: http://www2.uefs.br:8081/cer/wp-content/uploads/FRANCA_Fabiana.pdf. Acesso em: 02 nov. 2017.

GERLACH, G.; MACHADO, O. **São José da terra firme**. São José: Floriprint Indústria Gráfica, 2007. 331 p.

HALL, M. & MITCHELL, R. Tourism as a force for gastronomic globalization and localization. In: Hjalager, A. M. & Richards, G. (eds.). **Tourism and Gastronomy**. London: Routledge, 2002, pp. 71- 90.

HERNANDEZ, J. C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

SANTANA, T. K. G. **Os inventários do patrimônio alimentar brasileiro: possibilidades para o incremento do turismo gastronômico?** / Dissertação (Mestrado - Mestrado Profissional em Turismo) -- Universidade de Brasília, 2016. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/handle/10482/22699>. Acesso em: 06 jul. 2017.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, dezembro de 2001. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832001000200008&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 25 abr. 2019.

MAGALHÃES, L. H.; MARETTI, M. C. Patrimônio Cultural Londrinense e a Contribuição Italiana através da Gastronomia. **Revista Tempo Espaço Linguagem**, Universidade de Caxias do Sul, v. 04, n. 01, p. 11-22, jan./abr. 2013.

MENDES, M. C.; PIRES, P. S.; KRAUSE, R. W. Relevância da gastronomia em restaurantes temáticos: um estudo de caso em balneário camboriú, sc. **Revista Rosa dos Ventos**, Universidade de Caxias do Sul, RS, Brasil, v. 6, p. 66-75, jan./mar. 2014.

MORATOYA, E.E.; CARVALHAES, G.C.; WANDER A.E.; ALMEIDA, L.M.M.C. Mudanças no padrão de consumo alimentar no Brasil e no mundo. **Rev. Política Agrícola** 2013; 22(1):72-84.

MÜLLER, S. G. **Patrimônio cultural gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais**. 2012. 288 f. Tese (Doutorado) - Curso de Engenharia e Gestão do Conhecimento, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012. Disponível em: <http://btd.egc.ufsc.br/wp-content/uploads/2012/05/Silvana-Graudenz-Müller.pdf>. Acesso em: 05 jul. 2017.

MÜLLER, S. G.; AMARAL, F. M.; REMOR, C. A. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. IN: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 6, 2010, Caxias do Sul. **Anais...** Caxias do Sul: UCS, 2010. p. 1-16. Disponível em: https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf. Acesso em: 13 ago. 2017.

MÜLLER, S. G.; AMARAL, F. M. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. **Revista Thema**, [S.l.], v. 9, n. 1, set. 2012. ISSN 2177-2894. Disponível em: <http://revistathema.ifsul.edu.br/index.php/thema/article/view/92>. Acesso em: 14 nov. 2017.

SERPA, I. C. **Os engenheiros de Limeira: história e memória da imigração italiana no Vale do Itajaí-Mirim**. Dissertação (Mestrado)- Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Florianópolis, 1998.