



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO
CURSO TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

VANESSA DA SILVA RAMOS DE MACEDO REIS

**O SABER-FAZER DO DOCE DE LEITE NA REGIÃO DE SÃO RAIMUNDO
NONATO - PIAUÍ**

SÃO RAIMUNDO NONATO-PI

2021

VANESSA DA SILVA RAMOS DE MACEDO REIS

O SABER-FAZER DO DOCE DE LEITE NA REGIÃO DE SÃO RAIMUNDO
NONATO - PIAUÍ

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia)
apresentado como exigência parcial para obtenção
do diploma do Curso de Tecnologia em
Gastronomia do Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Piauí, *Campus* São
Raimundo Nonato.

Orientador: Prof. Domingos Alves de Carvalho
Júnior

SÃO RAIMUNDO NONATO-PI

2021

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

Reis, Vanessa da Silva Ramos de Macedo

R375s O Saber-fazer do doce de leite na região de São Raimundo Nonato - Piauí /
Vanessa da Silva Ramos de Macedo Reis. - 2021.
68 f.: il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto
Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo
Nonato, 2021.

Orientador : Prof Me. Domingos Alves de Carvalho Júnior.

1. Gastronomia. 2. Cultura alimentar. 3. São Raimundo Nonato - Piauí.
I. Título.

CDD - 641.5

Elaborado por Josué de Moura Costa CRB 3/1130

VANESSA DA SILVA RAMOS DE MACEDO REIS

O SABER-FAZER DO DOCE DE LEITE NA REGIÃO DE SÃO RAIMUNDO
NONATO - PIAUÍ

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia)
apresentado como exigência parcial para obtenção
do diploma do Curso de Tecnologia em
Gastronomia do Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Piauí, *Campus* São
Raimundo Nonato.

Aprovada em: 25/01/2021

BANCA EXAMINADORA

Prof. Domingos Alves de Carvalho Júnior (Orientador/Presidente)
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Profa. Me. Gerlane Dantas da Silva (Examinadora)
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Antônio Josinaldo Silva Bitencourt (Examinador)
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

*Aos meus filhos, ao meu esposo, família
e amigos pelo esforço e compreensão
para que eu pudesse realizar meu
sonho.*

AGRADECIMENTOS

Agradeço, primeiramente, a Deus pela força e pela determinação; aos meus filhos Jéssyca e Gabriel; ao meu esposo Gerson, dos quais, por muito tempo, fiquei ausente por estar debruçada sobre os livros, tendo que aproveitar o pouco tempo que tinha; a familiares e a amigos que deram todo o amor e apoio para que eu chegasse até aqui. Amor e grande estima à minha avó Hilda Ferreira de Lima (*in memoriam*), a quem ofereço devoções eternas, que não está mais entre nós, mas que tenho certeza que me guia e me guarda, de quem acredito ter herdado a paixão por cozinhar.

Ao orientador Prof. Me. Domingos Alves de Carvalho Júnior, pela disponibilidade, pela confiança, pelas leituras e pela correção dos textos.

Um agradecimento especial ao Prof. Me. Josinaldo Bittencourt, pelo empréstimo de livros e de materiais, pela disponibilidade nos momentos de dúvidas, pela confiança, pela paciência e pelas opiniões sobre os primeiros rascunhos.

Agradeço a todos os professores e aos servidores do IFPI do *Campus* São Raimundo Nonato, por ter compartilhado seus conhecimentos de forma harmoniosa, atenciosa e por seu afeto que me acompanhou ao longo desta jornada.

“A feitura artesanal do doce é essencialmente uma realização estética. Pois o doce, para ser gostoso, tem que ser bonito. Isso porque inicialmente se come com os olhos, depois se come com a boca e finalmente se come com o espírito”.

Antônio Jose de Sousa Rego

RESUMO

A proposta desse trabalho foi realizar um levantamento do saber-fazer do doce de leite como patrimônio e compreender as suas conseqüentes relações sociais advindas da comercialização dessa iguaria. Realizada mediante pesquisa bibliográfica sobre a contextualização histórica no Brasil com influências portuguesas, enraizada na cultura da cana-de-açúcar e da colonização pecuária, focando, principalmente, na história do Piauí e de São Raimundo Nonato-PI. A pesquisa de campo foi efetivada com entrevistas, que consistiram em uma abordagem qualitativa realizada no Mercado do Produtor e no comércio ao seu redor para um levantamento das variedades dos doces; bem como a realização de visitas às casas de algumas doceiras para registrar o manuseio do doce de leite. Constatou-se que o doce de leite, na microrregião de São Raimundo Nonato-PI, integra a cultura do seu povo, o que demonstra comportamento e práticas alimentares de uma sociedade de origem rural, mas que transcende para espaços urbanos. Evidenciou-se uma grande quantidade de doceiras vendendo de porta em porta, na cidade de São Raimundo Nonato, para sustentar o lar com a venda do doce de leite, criando um vínculo e uma relação de fidelidade com os consumidores.

Palavras-chave: gastronomia; cultura alimentar; São Raimundo Nonato-Piauí.

ABSTRACT

The purpose of this work was to carry out a survey of the knowledge / making of dulce de leche as heritage and to understand its consequent social relations resulting from the commercialization of this delicacy. Conducted through bibliographic research on the historical context in Brazil with Portuguese influences rooted in the culture of sugar cane and livestock colonization, focusing mainly on the history of Piauí and São Raimundo Nonato. And the field research with interviews, which consisted of a qualitative approach carried out in the Producer's Market and in the commerce around it, for a survey of the varieties of sweets. As well as visits to the homes of some confectioners to record the handling of the dulce de leche. Where it was found that the dulce de leche in the region of São Raimundo Nonato is part of the culture of its people. This demonstrates the behavior and eating practices of a society of rural origin, but which transcends urban spaces. There is a large number of confectioners selling door-to-door in the city of São Raimundo Nonato to support their home with the sale of dulce de leche creating a bond and a loyal relationship with consumers.

Keywords: gastronomy; food culture; São Raimundo Nonato - Piauí.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1	Mapa da Capitania do Piauí -----	20
Figura 2	Engenho doméstico século XIX -----	23
Figura 3	Vendedoras de angu século XIX -----	27
Figura 4	Vendedoras de porta em porta século XIX -----	29
Figura 5	Vendedora de caju século XIX -----	31
Figura 6	Porcionamento do doce -----	43
Figura 7	Fabricação do doce de leite -----	45
Figura 8	Ponto do doce de leite -----	46
Figura 9	Doces em embalagens plásticas -----	46
Figura 10	D. Maria de Fátima nas vendas de doce -----	48
Figura 11	Doces de leite com coco -----	50
Figura 12	Doces para comercialização -----	51
Figura 13	Doces da região de Remanso - BA -----	51
Figura 14	Exposição de doces em loja -----	53
Figura 15	Doce em barras e latas -----	53

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	10
2	REVISÃO DE LITERATURA.....	16
2.1	COLONIZADORES NO SERTÃO.....	20
2.2	O OURO BRANCO.....	22
2.3	O OLHAR DE DEBRET.....	27
2.4	A DOÇARIA PIAUIENSE.....	31
2.5	DOCE PATRIMÔNIO.....	33
3	OBJETIVOS.....	37
3.1	OBJETIVO GERAL.....	37
3.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS:.....	37
4	METODOLOGIA.....	38
5	RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	41
5.1	DOCE E DOCEIRAS.....	42
5.2	COMERCIALIZAÇÃO EM SÃO RAIMUNDO NONATO.....	47
5.3	PATRIMÔNIO DO SABER.....	59
6	CONCLUSÃO.....	64
	REFERÊNCIAS.....	66

1 INTRODUÇÃO

Alimento e alimentação conceituados, respectivamente, de forma biológica, são descritos, por Oliveira (2011), como fonte de nutrição para o organismo, os quais mantêm as funções vitais e substancia a sobrevivência, sendo um fator insubstituível para a manutenção da vida. Mas, sabemos que o papel da alimentação vai muito além de uma atitude biológica, ela assume também um comportamento cultural (LIMA; NETO; FARIAS, 2015).

Desse modo, visto da perspectiva antropológica, o alimento e a alimentação têm uma função mais ampla, reflete a diversidade das culturas e o pertencimento a um grupo social. “[...] É um ideal que nos faz buscar nos alimentos algo que está para além da fome” (DÓRIA, 2014, p. 9).

Para Freixa e Chaves (2017), o homem, na busca incessante pela sobrevivência, vem aprimorando técnicas para coletar, caçar, cozer (dominou o fogo), armazenar e conservar o alimento. A descoberta do fogo tornou o alimento mais fácil para mastigação e mais saboroso, e o ato de reunir-se em volta do fogo para se aquecerem, assar e partilhá-lo, gerou a comensalidade, que é o ato de partilhar o alimento, dando a ele uma função social.

Fortalecendo laços entre convivas que têm o hábito de partilhar refeições, tornam esse um momento prazeroso de conversas e trocas de conhecimentos. O sentido de comer, num contexto cultural e social, “é existir enquanto indivíduo, enquanto história, enquanto cultura, dando sentido de pertencimento a uma comunidade, a um povo” (LODY, 2008, p. 33).

Desde a Antiguidade, o homem se nutre de diversos tipos de alimentos crus, dentre eles raízes, folhas, sementes, flores... E já usava o mel, que de acordo com Oliveira (2011, p. 333), é definido como “fluido açucarado fabricado por várias espécies de abelhas”. Para Freixa e Chaves (2017, p. 25), o mel foi “um dos primeiros alimentos coletados na natureza e que era usado para adoçar outros alimentos”.

Nesta busca, o homem passa a domesticar animais e a cultivar plantas. De acordo com Braga (2010), os povos árabes descobriram a cana, cultivaram e dominaram as técnicas de produção do açúcar e, após as Cruzadas, seu uso difundiu-se para o Ocidente, onde era consumida como especiaria de luxo, sendo rara e cara, usada primeiramente como medicação.

Segundo Perrella (2016, p. 17), “o início da confeitaria está na simples preparação de um pão primitivo, acrescido de mel, leite, frutas secas e outros temperos aromáticos”.

Aos poucos, o mel foi sendo substituído pelo açúcar, o que ocasionou mudanças no hábito alimentar e, com isso, observa-se um anseio pelo sabor doce. Sendo o açúcar considerado um condimento, Perrella (2016, p. 23) afirma que “era usado como os demais nas mesmas proporções sem distinção em carne, peixe, legumes sendo que qualquer um desses itens poderia ser transformado em doces”.

Para Freixa e Chaves (2017), a cana-de-açúcar chega ao Brasil por intermédio dos portugueses como alternativa de desenvolvimento da colônia, oriunda da ilha da Madeira, tornando-se uma atividade agrícola importante e extremamente próspera, levando a colônia ao patamar de maior produtor, o que tornou o açúcar mais acessível e barato no Brasil e Portugal. Lody (2008, p. 42) fala sobre a cana sacarina ser “o forte emblema da chegada colonial portuguesa, determinando processos sociais, econômicos e culturais na formação do povo brasileiro”.

No Brasil, a confeitaria e a doçaria teve a influência dos colonizadores e dos conventos portugueses e de outros imigrantes, “mas deslanchou quando a comercialização da farinha de trigo regularizou, favorecendo na elaboração e aperfeiçoamento dos produtos, o que aconteceu após a Segunda Guerra Mundial”. (PERRELLA, 2016, p. 32). “Ampliando os ofícios de doceiros e confeitadores”, como disse Lody. (2008, p. 47)

Os doces eram feitos entre as produções de pães, aproveitando-se as sobras dos ingredientes e, como exemplifica Perrella:

com doces ainda mais caseiros: bolo de fubá e de milho, roscas, mãe-benta, pão-de-ló, queijadinha, sonho e alguns *petit-fours*, como sequilhos e língua de gato. A base era sempre a mesma, o que mudava era o acréscimo de coco ou queijo e as quantidades de açúcar, leite e assim por diante (PERRELLA, 2016, p. 32).

O litoral do Brasil foi o local escolhido para plantação da cana-de-açúcar, de acordo com Lody (2011), foram às terras de massapê e barro vermelho na costa brasileira que se transformaram no “mar de cana sacarina”. Esta atividade, mesmo dependente da criação de gado (alimentação dos engenhos) não eram compatíveis no mesmo espaço físico, pois os animais se alimentavam da cana.

Pela impossibilidade de convivência entre as duas atividades o gado adentra o interior do Brasil, como salienta Silva:

E para suprir as necessidades da agricultura canavieira, o interior do Brasil foi colonizado pela pecuária de subsistência passando a fornecer couro para a vestimenta, carne e leite aos engenhos e ao sertanejo que adentrava a mata em direção ao sertão, garantindo a expansão territorial, principalmente rumo a caatinga do Nordeste (SILVA, 2014, p. 20).

De acordo IPHAN (2017), a colonização do Piauí se inicia com expedições armadas pelos sertões e caatinga adentro ordenadas por bandeirantes da Casa da Torre da Bahia e religiosos, em meados do século XVII, deu-se com a doação de terras pelo governador de Pernambuco Dom Pedro Almeida a Domingos Afonso Mafrense. Após a morte de Mafrense e a expulsão dos jesuítas de Portugal, as terras ficaram sob a administração da igreja, ocasionando a expansão das fazendas de gado. Isso vai se dá em todo o território do Piauí.

Dentro dessa perspectiva sobre a expansão agropecuária no sertão nordestino, a pesquisa em questão abrange a região de São Raimundo Nonato, localizado no estado do Piauí.

De acordo com FUMDHAM (1998), durante o século XVIII e meados do século XIX, São Raimundo Nonato se firma administrativamente e mantém a pecuária extensiva como fonte de alimentação e subsistência da sociedade da época e estendendo-se até os dias de hoje. Desta produção de gado, além do consumo e comercialização da carne, o leite e seus derivados também se destacam.

Estes derivados são conhecidos e usados, de acordo Perrella (2016, p. 52), “desde que há domesticação de animais, por volta de 10.000 a.C. a 6.000 a.C., sendo usado vacas e ovelhas para a extração de leite e a partir deste ser feito a coalhada, queijos e a manteiga para a alimentação”.

Dentre esses, nossa atenção está voltada para a mistura de açúcar acrescido ao leite que resulta em doce muito consumido na região de São Raimundo Nonato, o doce de leite.

O doce de leite pode variar de acordo com a consistência em calda, de corte ou granulado¹. Com receitas e técnicas de produção dos doces trazidos dos conventos e das sinhás de Portugal, eram feitos os doces tradicionais, muitos eram adaptados aos ingredientes encontrados no Brasil, como a grande quantidade de açúcar, frutas tropicais, mandioca, milho, batata doce, cará, amendoim... Que eram transformados em doces em calda, cristalizados, bolos... (FREIXA; CHAVES, 2017).

E desta mistura do açúcar com outros ingredientes Savarin delineia que:

Misturado a farinha e ovos, fornece os biscoitos, os bolos, os pudins, e aquela quantidade de iguarias leves que constitui a arte bastante recente da confeitaria. Misturado ao leite, fornece os cremes, os manjares-brancos e outras sobremesas que encerram agradavelmente uma refeição. Misturado as frutas e flores, fornece as geleias, as marmeladas, as conservas, as gelatinas e os cãdis, que nos permite gozar o perfume dessas frutas e dessas flores muito tempo após a época que a natureza havia fixado para sua duração (SAVARIN, 1995, p. 103).

Para a cultura brasileira, especialmente a nordestina, servir um doce é uma forma de acolhimento, receptividade, relacionamento social e de oferecer o que se tinha de melhor em casa;

[...] oferecer um doce, partilhar um bolo, um doce em calda, receita de família, é um importante elo que celebra encontros, festas, fortalecimentos de relações. Certamente o açúcar do doce adoça e aproxima as pessoas (LODY, 2011, p. 216).

Pensando nesse contexto e na sua dinâmica social, a pesquisa norteia-se pela inquietação de evidenciar o saber-fazer do doce de leite na região de São Raimundo Nonato- Piauí. Onde, ainda, podemos observar uma crescente criação de gado na região. E, conseqüentemente, uma grande produção do doce de leite, tendo o seu alto consumo, especialmente, em datas comemorativas, como na Semana Santa. O que ocasiona, também, uma grande quantidade de doceiras e vendedoras comercializando o doce principalmente na cidade.

¹ O doce em calda tem uma consistência homogênea, o de corte apresenta-se em barra e o granulado tem aparência de grânulos (PERRONE; STEPHANI; NEVES, 2011).

Nesse sentido, para além de um estudo de técnicas de produção, a compreensão de relações sociais produzidas com a comercialização do doce de leite se considera relevante trazer ao centro das discussões, no âmbito acadêmico e profissional, como esse produto está inserido dentro de uma perspectiva patrimonial.

Aqui partimos do pressuposto de que o patrimônio alimentar de uma comunidade é uma memória alimentar que advém de uma coletividade que dá valor às suas tradições e, que reconhecida pela própria comunidade como patrimônio, deve ser perpetuada para futuras gerações. Para que, assim, usufruam desse saber-fazer, mantendo seus hábitos alimentares marcados tanto por histórias de famílias, no modo saber-fazer, nos ingredientes, como em significados de tradição e momentos sociais, assim sendo um conhecimento particular de cada indivíduo, ele torna-se um patrimônio imaterial² (LIMA; SILVA, 2017).

É sob essa ótica que essa pesquisa se propõe a debruçar sobre o saber-fazer do doce de leite, com o intuito de que ela contribuirá para resguardar essa prática alimentar. Colaborando, nesse sentido, com a história do patrimônio alimentar da região de São Raimundo Nonato.

Deste modo, para alcançar o objetivo da pesquisa se fez necessário algumas etapas, a saber; a princípio, uma pesquisa bibliográfica sobre a contextualização histórica e a cultura alimentar no Brasil com influências portuguesas enraizada na cultura da cana-de-açúcar e da colonização pecuária, focando principalmente na história do Piauí e de São Raimundo Nonato, mais especificamente.

Em um segundo momento, fez-se uma pesquisa de campo no Mercado do Produtor e no comércio ao seu redor, para realizar um levantamento das variedades dos doces e suas origens. Bem como a realização de visitas às casas de algumas doceiras para observar e registrar o manuseio do doce de leite.

Em seguida, através de conversas com as doceiras, realizou-se entrevistas, que consistiram em uma abordagem qualitativa, objetivando compreender o saber-fazer do doce e as suas conseqüentes relações sociais advinda dessa iguaria.

Por fim, a pesquisa se consolidou com o processamento de dados, momento em que as observações, indagações foram transcritas em narrativas para contextualizar as histórias registradas.

Para uma melhor apresentação o trabalho está dividido nos seguintes capítulos:

² Para IPHAN (2007) práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressões cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e os lugares (como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas).

O segundo capítulo delinea os conceitos em que a pesquisa está calcada, bem como apresenta o rol de pesquisadores utilizados para sua construção. Dentro desse escopo, podemos verificar, ainda, a metodologia e métodos utilizados para alcançar os objetivos propostos.

O terceiro capítulo se debruça sobre o doce de leite definido caracterizado. Fala-se também do processo de colonização, como se deu e as suas consequências, abordando, em especial, o ciclo do açúcar, responsável pela base econômica, social e cultural das Colônias.

Apresenta, ainda, o processo histórico em que está inserida a cidade de São Raimundo Nonato, abordando os hábitos alimentares da região. Nesse capítulo recorre-se à arte para identificar as vendedoras responsáveis pelo comércio e pelo abastecimento de alimentos nas ruas das cidades, conhecidas também por escravas de ganho ou quitandeiras (século XIX) e o seu papel na atividade econômica do país.

E o quarto capítulo, o doce de leite na região de São Raimundo Nonato-Piauí, expõe de forma detalhada os resultados obtidos e as discussões geradas em torno da temática da pesquisa. Nesse capítulo, dá-se também voz aos agentes produtores do conhecimento do saber-fazer do doce de leite e sua consequente importância para cidade de São Raimundo Nonato-Piauí.

2 REVISÃO DE LITERATURA

Conforme os Regulamentos Técnicos de Produção, Identidade e Qualidade do Leite aprovado pelo Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAA) na Portaria de nº 354, de 04 de setembro de 1997, entende-se por doce de leite, o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite constituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos) (DIPOA, 2019).

O doce de leite é um produto tradicional no Brasil e em diversos países da América Latina. De acordo com Vieira e Junior (2004, p. 1), “é resultante da cocção de uma mistura de leite e açúcar, com adição ou não de aromatizantes, até atingir uma concentração conveniente, denominada de ponto³”.

Ainda de acordo com DIPOA (2019), quanto à classificação, o Regulamento Técnico prevê que o doce de leite com conteúdo de matéria gorda, se classifica em: Doce de Leite (quando os níveis estiverem entre 6,0 e 9,0g a cada 100g) e Doce de Leite com creme (quando a matéria gorda for acima de 9,0g a cada 100g) e com adição ou não de outras substâncias alimentícias, se classifica em: Doce de Leite (ou Doce de Leite sem adições) e Doce de Leite com adições.

Atualmente, o doce é produzido em escala industrial por empresas beneficiadoras de laticínios, obedecendo rigorosamente aos critérios referentes à procedência da matéria-prima, que deve estar isenta de substâncias estranhas de qualquer natureza e em perfeito estado de conservação.

Na fabricação, a legislação determina que podem ser utilizados ingredientes como amidos, aditivos (conservantes, aromatizantes, texturizantes, umectantes, corantes, espessantes/estabilizantes sendo que, estes não podem superar 20.000mg/kg do produto final) e outras substâncias coadjuvantes (lactose, bicarbonato de sódio, hidróxido de sódio, hidróxido de cálcio e carbonato de sódio) (DIPOA, 2019). Por sua vez, a fabricação artesanal para comercialização, é feita em pequena escala.

³ Quando uma pequena quantidade de doce é colocada em um copo d água e vai ao fundo sem se desmanchar e sem sujar a água (LAGUNA; EGITO, 1999).

No caso do processo artesanal, utilizado preferencialmente pelas fabricas de doce cujas escalas de produção são bem reduzidas, o produto é feito com leite, açúcar, bicarbonato de sódio e glicose. O bicarbonato é utilizado quando há a necessidade de se reduzir à acidez do leite e a glicose adicionada na proporção de 2%, tem a função de diminuir a cristalização e melhorar a aparência, brilho e viscosidade do doce. Podem ser adicionados também, outros ingredientes tais como baunilha, chocolate ou frutas (ameixa, coco, passas, amendoim, amêndoas, etc.) (CARVALHO, 2007, p. 2).

Percebe-se, portanto, que mesmo no processo artesanal, realizado por pequenas fábricas a legislação, recomenda-se a utilização de insumos cuja função é melhorar o sabor e a aparência do doce, sendo essa recomendação de suma importância por garantir a qualidade do produto final. Entretanto, tais normas não se aplicam ao processo de fabricação caseira, visto que, neste caso a base para a produção do doce são o leite e o açúcar apenas.

As variações mais comuns do doce são a pastosa e em tabletes. Vieira e Junior (2004) explicam que as duas variedades podem ser fabricadas com leite integral, padronizado, semidesnatado e desnatado. Tais produtos apresentam baixo teor de água, o que possibilita a conservação em temperatura ambiente. Cabe ressaltar que a quantidade de água é determinante para a durabilidade e qualidade do doce.

Segundo Oliveira (2017, p. 18), “os parâmetros de controle mais relevantes do processo de produção do doce de leite são: o tempo, a temperatura, a cor, concentração de sólidos solúveis (define o ponto final do cozimento)”. O tempo de cozimento e a alta temperatura são o que determinam a concentração de sólidos solúveis totais, isto é, determinam a variação do doce em pastosa ou tablete.

Independentemente da variedade, a iguaria⁴ é muito apreciada e consumida em nosso país. “Estudos de mercado sobre o consumo de doces no Brasil, indicam que existem 114 milhões de consumidores, sendo que cada pessoa consome anualmente cerca de 2,04 quilos de doce” (OLIVEIRA, 2017, p.16). Percebe-se, desta forma, que o Brasil, assim como vários outros países latino americanos, é um grande consumidor do doce, sendo importante destacar que isso não acontece por acaso nossa ligação com a iguaria vem de muito tempo.

Devido à dificuldade em obter-se registros históricos, não se sabe precisamente, a origem do doce de leite, havendo, entretanto, algumas lendas explicando a sua origem, sendo ela disputada pelos países latino-americanos. Saldanha (2015) conta a lenda

⁴ Comida fina, delicada ou apetitosa (OLIVEIRA, 2011).

de que o doce de leite foi inventado na Argentina em um encontro entre os generais Juan Manuel de Rosas e Juan Galo de Lavalle que mesmo fazendo frentes políticas rivais se respeitavam por terem sido amamentados pela mesma ama de leite, a negra Natália. Durante um possível encontro entre os dois, ela teria saído para pedir ajuda temerosa de que os dois se exaltassem, esquecendo, assim, a panela com leite e açúcar no fogo dando origem a um creme grosso com cor de caramelo, teria surgido aí o doce de leite.

Segundo a mesma autora, há também outra lenda chilena defensora de que:

O verdadeiro doce de leite veio do Chile e teria tido na francesa Maria Ana Perichon de Vendeuil conhecida como La Perichona, amante do vice-rei Santiago de Linieres, que governou o rio da Prata entre 1807 e 1809, sua principal entusiasta e divulgadora (SALDANHA, 2015, p. 43).

Há ainda a possibilidade de essa iguaria ter surgido no Brasil durante o período colonial, já que havia aqui muita fartura de leite e açúcar. Mesmo sua origem sendo incerto, o surgimento do doce de leite está ligado à rápida expansão da cana de açúcar nas ilhas ibéricas e posteriormente nas Antilhas e no Brasil ainda no século XVI, inicialmente sendo usado o açúcar apenas para preservação do leite, mas já com características similares ao doce.

Pode-se afirmar, portanto, que o mesmo tem origem caseira, e, posteriormente, à popularização do açúcar teve sua difusão iniciada. O fato é que, desde os primeiros relatos, o doce teve grande aceitação e conseguiu agradar aos paladares de quem o experimentou tendo ascendido especialmente pelo continente americano.

Com o seu sabor único e inigualável, não é de se surpreender que este derivado de leite tivesse sua aceitação e ascensão tão proeminentes nos séculos XIX e XX, pois, devido ao acréscimo da sacarose e à elevada concentração de sólidos lácteos, não só os aspectos reológicos do produto passaram a ser admirados pelos sulamericanos, mas também sua importância nutricional e econômica (PERRONE, STEPHANI E NEVES, 2011, p. 1).

O doce, por ser derivado do leite e do açúcar, apresenta muitas propriedades nutricionais, uma vez que estas ficam concentradas. Nesse sentido, Oliveira (2017, p.15) afirma que “o doce tem valor nutricional elevado devido à presença de proteínas e

minerais, além do conteúdo energético. Além disso, quando comparado ao leite, o doce é menos perecível e com índices elevados de aceitação sensorial”. No Brasil, o doce é muito consumido e apreciado. Isso se deve, em grande parte, ao fato do país ser, desde a sua colonização até os dias atuais, um grande produtor de açúcar e de leite. Cabe, portanto, entender como se deu o processo de implantação e inserção do açúcar na culinária brasileira, mais precisamente, na culinária nordestina e, conseqüentemente, na piauiense, bem como entender como o leite foi inserido nesse contexto até chegar ao nosso doce de leite atual.

Para Perrone, Stephani e Neves (2011), algumas das regiões brasileiras produtoras de doce de leite são: Minas Gerais, responsável pelo maior parque industrial de laticínios, tendo aproximadamente 30% da produção nacional e possuindo o maior parque industrial de laticínios do país com 34,4% do total das empresas e detém 50% da produção brasileira de doce de leite, o que o torna referência como o maior produtor de doce de leite do Brasil.

Destaque para Pompeu, no centro-oeste de Minas Gerais, onde a produção do doce de leite norteia a economia e são produzidos em escala industrial e de forma artesanal nas casas das famílias. Araújo (2014) fala sobre a lei municipal ter sido aprovada em 2014 transformando-o em bem imaterial da população e afirma existir um festival para enaltece o produto local.

Em seguida destaca-se Afrânio, localizada no estado de Pernambuco, onde o doce de leite foi recentemente oficializado como patrimônio local e como afirma Lima *et al.* (2012) que o mercado de leite e seus derivados movimenta a economia do município sendo a principal atividade geradora de emprego.

E Santa Catarina que, de acordo com o IBGE, é o grande produtor de leite, sendo o Sul e a Serra de Santa Catarina responsáveis por impulsionar a cadeia leiteira desta região com a produção do doce de leite. E, ainda, no Sul do Brasil Pelotas merece destaque na produção de doces finos e coloniais, onde se ancora uma tradição do saber-fazer português, que se inicia nos sobrados pelotenses, onde, de acordo com Ferreira e Cerqueira (2012), é considerado um patrimônio cultural imaterial pelo IPHAN, nacionalmente conhecida como “terra do doce”.

2.1 COLONIZADORES NO SERTÃO

Figura 1 – Mapa da Capitania do Piauí



Fonte: Arquivo Histórico do Exército. Rio de Janeiro-RJ *apud* Assis; Cintra (2016).

Foto Vicente de Mello.

Tendo grande parte da população ocupando a região do litoral do Nordeste devido à agricultura canavieira, em direção ao sertão⁵, Freixo e Chaves (2017) dizem que a ocupação do estado do Piauí se deu devido à pecuária de subsistência, com um papel fundamental na garantia de carne e leite para alimentação e força motriz para máquinas e transporte nos engenhos. Assim diz Silva (2014, p. 89): “a pecuária não foi somente uma atividade econômica, mas, antes, uma maneira de povoar as terras perdidas da colônia”. O que garantiu o povoamento de vastas áreas do território brasileiro.

Alguns senhores iniciaram a colonização, com destaque ao Recôncavo baiano e, logo depois, levados para Pernambuco, Maranhão e Piauí. Com a criação de gado e com

⁵ Terra interior de um país, coberta de matas e bosques e ainda pouco povoada (OLIVEIRA, 2011).

a implantação de sesmarias, em que o gado era criado solto, visando fornecer carne para a alimentação, força e transporte para os canaviais.

Para Silva (2014), os recém-chegados de Portugal, que não tinham condições de investir na agricultura do litoral, dirigiam-se ao interior a fim de encontrar meios de sobrevivência. De acordo com Matos (2007), foi na criação do gado *vacum*⁶, animal forte e resistente às adversidades adaptado aos processos rudimentares que nasce o que hoje denominamos Piauí.

Seguindo o rio São Francisco, liderados pelos bandeirantes Domingos Afonso Mafrense e Domingos Jorge Velho, os desbravadores tocaram o seu gado vindo da Bahia para terras piauienses. No século XVII, houve uma busca por áreas maiores para a criação do gado e as pastagens instalam currais e fazendas perto de fontes de água doce e se firmam as terras, surgindo, assim, os povoamentos em áreas do território piauiense.

De acordo, ainda, com Alves (2003) e Matos (2007), nas fazendas produziam-se desde produtos alimentícios provindos da pecuária e da agricultura de subsistência até vestimentas e utensílios domésticos e de uso pessoal, obtidos por meios da transformação artesanal de diferentes matérias-primas encontradas nas terras das fazendas.

Devido às condições impostas pelo sertão, sendo um ambiente desfavorável para o cultivo de alimentos, o homem sertanejo sustenta-se do que as fazendas e à criação do gado tinham a oferecer, com “a adversidade da terra, o sertanejo ficou restrito, no que diz respeito à sobrevivência alimentar, aos poucos mantimentos excedentes nos engenhos e aos produtos que o animal de criação poderia oferecer” (SILVA, 2014, p. 91).

Como o cultivo da cana de açúcar é caracterizada como monocultura, não atendia as necessidades para a demanda de sustento do engenho. Não havendo plantação, somente lavouras com gêneros alimentícios de subsistência e autóctones; tendo a dedicação voltada para o gado e ao que ele poderia oferecer.

Como afirma Silva, “[...] a primeira área efetivamente ocupada com o gado tinha sido a região da caatinga do Nordeste, contígua aos centros açucareiros [...], visando fornecer carne e animais para o trabalho nos engenhos, assim como transporte na zona da cana” (SILVA, 2014, p. 90).

No que diz respeito à alimentação, consumia-se basicamente tudo que era produzido nas fazendas, principalmente, os derivados do gado. O consumo do leite *in natura* não era bem quisto, nem pelos adultos, nem pelas crianças; sendo,

⁶ Gado formado por bois, vacas, touros e bezerros (OLIVEIRA, 2011).

preferencialmente, consumido quando feito a coalhada, os queijos tipo requeijão, coalho e de manteiga; e quando o leite cortava ou azedava era feito o doce de leite. “Esta inconsciente rejeição poderia ser cultural, pois havia entre os sertanejos um disfarçado preconceito em alimentar-se diretamente do leite de animais”, conforme registrado por Matos (2007, p. 132).

Para confecção desses produtos derivados do leite, exigiam-se ingredientes provindos da região canavieira, como a rapadura e o açúcar. Assim, o doce de leite teve suas origens no Brasil em fabricações caseiras, sendo a produção do açúcar, uma atividade de fundamental importância nesse processo, já que o mesmo é a base para diversas receitas da cozinha portuguesa e conseqüentemente da cozinha brasileira.

2.2 O OURO BRANCO

Desde a Antiguidade, o mel era usado como algo doce para ser ingerido puro ou acrescido ao alimento, primeiramente para adoçar e por ser oferecido pela natureza é um dos produtos “representados na mitologia grega e nos rituais religiosos de oferenda aos deuses”, consoante afirma Perrella (2016, p. 39). E só posteriormente sendo usado para dar cor, conservar alimentos, como: carnes e frutas ou na fabricação de doces.

Para Oliveira (2011, p. 190), sobre o significado de doce “característico do que não é amargo nem azedo, mas que tem sabor de açúcar, este sendo uma substância extraída de plantas, como a beterraba e a cana de açúcar, para adoçar bebidas e fazer doce”.

Nas palavras de Savarin (1995, p. 100), entende-se o açúcar como uma “substância doce ao paladar, cristalizável, capaz de se converter, pela fermentação, em ácido carbônico e água”. Sendo este um dos produtos mais comuns que tem a característica de adoçar.

E, já se tinha conhecimento do açúcar, mas devido ao seu alto valor, seu consumo restringia-se ao uso terapêutico e medicinal pelas classes mais abastadas. Com o passar do tempo, a demanda pelo açúcar cresceu na Europa, onde se passou a cultivar de forma mais intensa, tornando-se um produto mais acessível.

Na Índia e também a Nova Guiné, de onde teria se distribuído para ilhas do pacífico, onde era extraído o sumo a ser usado na culinária e o mel passa a ser usado apenas em cerimônia e rituais. Os primeiros registros de engenhos datam por volta do primeiro milênio quando os hindus extraíam o suco da cana, produzindo açúcar cristal. Também conheciam a fabricação do açúcar os persas, técnica de fabricação adquirida pelos Hindus, os gregos e romanos usavam na culinária e nas bebidas, mas foram os árabes que levaram o cultivo para o Mediterrâneo. (PERRELLA, 2016, p. 46)

Segundo Freixa e Chaves (2017), a cana-de-açúcar é originária do sudeste asiático trazido ao Brasil da ilha da Madeira em Portugal no ano de 1532 por Martim Afonso de Souza primeiramente a Vila de São Vicente no litoral de São Paulo, após dois anos, foi introduzida na Zona da Mata no Nordeste, em que se adaptou ao solo fértil de Pernambuco. Por ser um artigo de luxo na Europa, o Brasil transformou-se no maior fornecedor da monocultura da cana-de-açúcar para Portugal.

Nos engenhos de açúcar, após as colheitas os colmos⁷, os caules passavam por um processo de esmagamento do caule do qual é recolhido o caldo que passa por cozimento sendo transformados em melaço, rapadura e em seguida açúcar. E, em alguns engenhos, também haviam destilarias para a produção da cachaça.

Figura 2 – Engenho doméstico século XIX.



Fonte: Sabores do Brasil em Portugal

Freixa e Chaves (2017) afirmam que, após esse processo, o açúcar era enviado a Portugal, onde era tratado como especiaria de luxo, sendo primeiramente usado em

⁷ Caule herbáceo e de formato cilíndrico, com nós bem demarcados e entre nós, característico das gramíneas.

boticários como medicamentos e, só depois, usado na culinária. E com a crescente demanda do açúcar, fez ampliar as doçarias, permitindo mais criatividade no uso deste.

Inicialmente, os doces eram feitos com mel e só depois acrescido açúcar e os que tinham a preferência dos portugueses eram os de compota e os de leite e ovos; dentre eles se destacavam, como afirma Perrella:

ovos de laços, pasteis de marmelo, manjar branco, pastéis de leite, leite cozido, beilhões de arroz, tigela de leite de Dona Isabel Vilhena, almogávanas de Dona Isabel Vilhena (do árabe almagébana, tortinhas com requeijão, ovos, canela e açúcar), “diacidrão” (cidra confeitada), alféola, perinhas dormecidas, perada, pessegada, farteis, maçapães, e flor de laranja (água de flor de laranjeira). (PERRELLA, 2016, p. 96).

Junto com a cultura da cana-de-açúcar, os lusitanos trouxeram seus hábitos, técnicas culinárias, ingredientes, tradição de doces e o uso de especiarias. Chegando ao Brasil encontraram a cultura indígena e, posteriormente, a africana, no qual adequaram-se às novas condições locais e culturais. “E não demorou para que se iniciasse, na cozinha das casas grandes, um processo de substituição dos ingredientes originais da receita por equivalentes locais” (SILVA, 2005, p. 41).

Tal resultou em uma adaptação e uma inovação dos doces, dando à doçaria uma identidade brasileira. Que de acordo com (FREIXA; CHAVES, 2017, p. 184), “um dos ingredientes vindos de Portugal, que fez deslanchar a doçaria no Brasil e junto do açúcar que sobrava dos engenhos foram os ovos” dando origem ao popular pão-de-ló, sonhos, bolos, ambrosias (ovos e leite), o bolo de rolo (espécie de rocambole recheado de goiabada); que unidos aos produtos locais, são reinterpretados e regionalizados.

Muitos dos doces feitos e “adaptados” no Brasil tinham suas receitas vindas dos conventos e dos mosteiros da Europa da Idade Média (século XV), nos quais os religiosos eram os guardiões da gastronomia e da cultura da época, responsáveis ainda pelo cultivo de hortas, pomares, criação de animais, refinamento de queijos, produção de cervejas, o desenvolvimento da viticultura e ainda ofereciam hospedagem e refeições aos peregrinos e nobres em viagens.

A doçaria já era uma atividade tradicionalmente portuguesa, possuindo características próprias como a utilização de gemas e muito açúcar na maioria de suas receitas. Cabe ressaltar que o uso das gemas se deu principalmente devido à doçaria

portuguesa ser enraizada nos conventos onde as freiras utilizavam as claras dos ovos para engomar suas vestes e criavam receitas como forma de aproveitamento das gemas. Deve-se, como já foi dito, ao surgimento nos conventos o fato de muitos doces levarem o nome de santos e anjos como por exemplo: pastel de Santa Clara, toucinho do céu, papo de anjo, quilhões de São Gonçalo e outros.

A doçaria mais importante de Portugal, deve-se, seguramente, aos conventos femininos que se espalharam por todo o país e que se celebrizaram pelos seus doces e à sua secularização após a extinção das ordens religiosas em 1834. (ROSA; ALMADA, não paginado).

Para Perrella (2016), existiam, ainda, aqueles com os nomes de conventos, vilas, cidades, lugares, santos, apelidos, denominação cerimonial e com o nome de seus criadores, como queijadinha de Sintra, pastel de Belém e farféns da Beira, sendo este último o pioneiro dos doces degustados no Brasil. Todos tendo como marca registrada os doces conventuais de Portugal, as receitas eram guardadas em segredo, sendo motivo de disputa entre os conventos.

Rosa e Almada (2020) acrescentam que difusão da doçaria conventual se deu após a extinção das Ordens Religiosas. Durante o processo de extinção, as freiras utilizavam esses doces como fonte de subsistência, já que sua fabricação era “uma fonte de rendimento para esses estabelecimentos, e após o seu encerramento as receitas saíram para o exterior e começaram a ser comercializadas por empresas laicas”.

Silva (2014) defende que é inegável a contribuição religiosa na gastronomia portuguesa e, por conseguinte, na brasileira de um modo geral. Essa contribuição se deu tanto pelas receitas quanto pelas técnicas que foram repassadas às sinhás e posteriormente às negras, como exemplo, podemos citar o fato de os doces portugueses serem preparados em pesados tachos de cobre e essa técnica persistir durante alguns séculos.

Vindas do Velho Mundo, as mulheres lusitanas munidas de suas receitas, técnicas e ingredientes dividiam espaço nas cozinhas das casas grandes com as indígenas e escravas negras, havendo uma troca de tradições entre elas. Mas respeitando sempre uma hierarquia dentro da cozinha, onde as índias e escravas eram sempre comandadas pelas senhoras brancas, que determinava tudo que seria feito. Sendo assim é “na cozinha

da Casa Grande, que se verificam as possibilidades de misturas dessas culturas diversas; é nesse encontro que os ingredientes disponíveis darão origem a novos pratos, de aroma e paladar ainda desconhecidos” (SILVA, 2014, p. 38).

A cozinha da Casa grande estava dividida em duas partes: a interna para confecção de doces finos e a externa no preparo da comida do cotidiano, compotas e conservas e é nesse contexto que as receita trazida ao Brasil pelas mulheres lusitanas.

Aponta para uma linguagem de mulheres que, nos interiores das casas, estavam dedicadas aos trabalhos da própria casa e, também, ocupavam-se das cozinhas, enquanto lugares especiais para fazer doce. Pois a cozinha sempre exerceu o papel do poder feminino. As mulheres lusitanas, [...] revivem, no Brasil, receitas e combinações sacralizadas dessa africanidade na união da canela com o açúcar, entre outros encontros culinários (REGO, 2010, p. 22).

Junto com os portugueses, vieram também seus hábitos alimentares, ingredientes, costumes e técnicas, que não demoram para ser substituídos por ingredientes locais, influências culturais e até utensílios indígenas, como afirma Freixa e Chaves (2017), devido à dificuldade em trazer para o Brasil e à necessidade de adaptação, o consumo da farinha de mandioca em substituição do trigo, a gordura de porco pela manteiga, o uso da cuia de cuité no lugar do prato e a colher de pau para cozinhar dentre outros buscando recriar o ambiente no qual estavam acostumados.

Como afirmam Silva (2005) e Freixa e Chaves (2017), fogão de chão, tacho de cobre e colher de pau eram manuseados sempre por uma escrava negra e comandado por sinhás que transmitiam as receitas tradicionais portuguesas na fabricação de doces, compotas e geleias que “[...] na mistura com o já conhecido açúcar que as frutas tropicais se impuseram, de uma vez por todas, ao paladar europeu nessas terras” (SILVA, 2005, p. 41). Esses doces eram uma forma de consumir a fruta fora do período de safra.

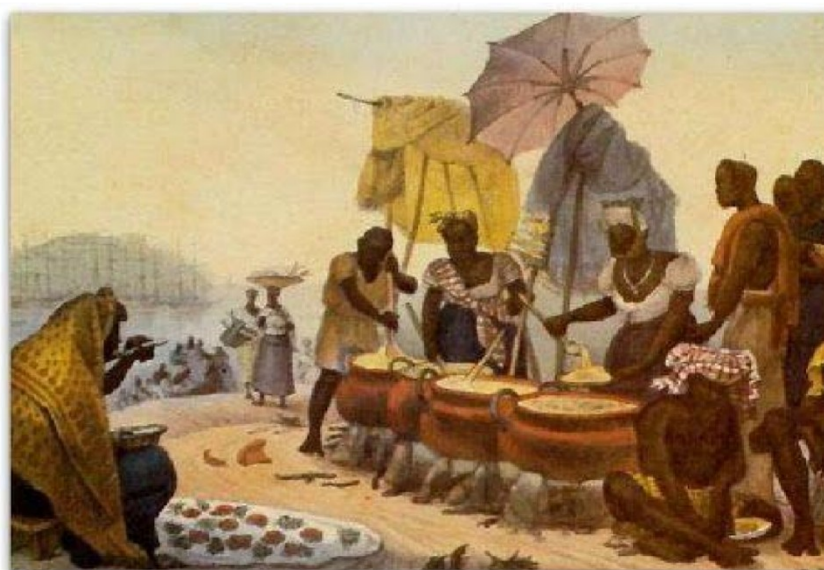
E com os doces não seria diferente, para cada data tem-se os doces característicos, como Freyre diz:

[...] quer os tradicionalmente portugueses que por aqui se aclimataram melhor, quer os peculiares à região: uns destinados ao almoço, outros mais doces, ao jantar; uns às festas de casamentos, outros às de aniversário; uns às ceias de São João, outros às de Natal, ou de Reis, ou às de Ano-bom, ou ao carnaval. Tudo açúcar; mas dentro do gosto de açúcar uma grande diversidade, variedade e até hierarquia. (FREYRE, 2005, p. 82-83).

Em mais uma das formas de adaptar-se ao Novo Mundo, os lusitanos trouxeram também as festas tradicionais e religiosas que foram incorporadas aos costumes locais, como: festas juninas, semana santa, Natal, padroeira, desobriga, dentre outras. (REGO, 2010) Sendo assim há uma fartura na comida de festa, comida especial e onde “[...] a avaliação de uma festa dá-se pelo que foi oferecido como repasto, regabofe, banquete” (LODY, 2011, p.198).

2.3 O OLHAR DE DEBRET

Figura 3 – Vendedoras de angu século XIX



Fonte: site gangamacota.blogspot.com

Recorreu-se a arte para chegar às vendedoras de doce no Brasil. O comércio de comidas nas ruas das cidades, durante os séculos XIX e XX, eram realizadas por mulheres negras ou mulatas, forras ou escravas, conhecidas como “escravas de ganho”⁸. Que para Freixa e Chaves (2017), eram fundamentais no abastecimento precário das localidades com a venda de produtos diversos a mando dos seus senhores, os quais ficavam com o lucro das vendas.

⁸ Escravos obrigados por seus senhores a realizar algum tipo de trabalho nas ruas, repassando parte da quantia recebida a seus senhores. (FREIXA; CHAVES, 2017).

Eram oferecidas várias especialidades, inclusive, quitutes e doces. E a esse respeito afirma-se que “essas vendedoras são precursoras das barracas que hoje vendem churrasquinhos, milho-verde, cachorro quente, água de coco e doces nas ruas das cidades” (FREIXA; CHAVES, 2017, p. 197)

Lody faz relação das quitandeiras⁹ com as vendedoras de rua que exerciam o ganho ou “negras de ganho” e considera ser um “trabalho público, oferecendo variedades de comidas, mostruários das habilidades culinárias, em que se marcam as autorias de receitas e especialidades, notadamente os doces” (LODY, 2008, p. 94).

O que leva ao entendimento que os mercados e feiras sejam uma rememoração das quitandas¹⁰, “dos tabuleiros das ruas, da diversidade de sabores, no exercício e na manutenção de receitas familiares e especialidades autorais” (LODY, 2008, p. 94). Isso dá a esse tipo de comércio uma relação de consumo e de confiança entre o comerciante e consumidor.

O feitiço dos doces e quitutes vendidos nas ruas do Brasil era elaborado exclusivamente por sinhás e por escravas, pois as índias que aqui viviam não usavam açúcar nem sal em sua alimentação.

Os europeus, usando o que estava disponível nessas terras, como o açúcar e as frutas tropicais e nativas para a confecção dos doces legítimos brasileiros, em forma de doces em calda, em pasta ou cristalizados transformaram a confeitaria e a arte de doces numa culinária rica e ousada. Como, por exemplo: “compotas e geleias, as denominadas conservas; pastas, caso da marmelada, perada e goiabada; frutas cobertas, ou seja, cristalizadas” (BRAGA, 2010, p.146).

O artesanato, o conhecimento individual e delicado de selecionar ingredientes, organiza-los e então fazer o doce, um a um, evoca a dedicação dos mosteiros medievais experimentando misturas, descobrindo novos sabores.(LODY, 2008, p. 50).

E em relação às responsáveis por esses doces feitos em casa, observou-se uma distinção entre dois tipos de comportamento: as doceiras antigas e as contemporâneas, sobre o que Ferreira e Cerqueira (2012) asseveram que as doceiras antigas “apresentavam um conhecimento, via de regra, obtido dentro do próprio espaço

⁹ Mulher que vendia comida nas ruas (LODY, 2008, p.94).

¹⁰ Palavra quimbundo, do macrogrupo bando, significando mercado (LODY, 2008, p. 94).

doméstico e desenvolviam ali o fazer doceiro” e as doceiras contemporâneas “adquiriram o conhecimento por observação dentro do ambiente familiar ou de parentela, enquanto outras buscaram cursos de formação em instituições[...]” (FERREIRA; CERQUEIRA, 2012, p. 257).

Figura 4 – Escravas vendendo de porta em porta, século XIX



Fonte: site idd.org.br

Debret e outros artistas integrantes da “missão¹¹ artística francesa” chegaram ao Brasil em 25 de março de 1816 com o intuito de propor o ensino acadêmico, sendo recebidos por D. João VI. Retrataram, em suas telas, a corte, a flora e a fauna brasileiras, as paisagens, os brasões, as medalhas, as bandeiras, os índios, o cotidiano dos escravos dentre outros temas pelos quais se mostram encantados com os trópicos.

Pelegri e Tutui (2013) afirmam que um dos diferenciais do pintor francês é o uso da aquarela, técnica onde se utiliza água como solvente, o que facilitava a agilidade dos traços, ampla variedade de cores e distintos tons, trazendo uma interpretação da realidade em suas pinturas.

Dentre diversos temas retratados por Debret, destaca-se o cotidiano dos escravos, em que ele pinta com riqueza de detalhes suas vestimentas, acessórios, ambiente, gestos, feições com expressividade usando cores compatíveis com a realidade, o que

¹¹ Grupos de artistas franceses deslocaram-se para o Brasil no início do século XIX, que revolucionou o panorama das Belas Artes introduzindo o sistema de ensino superior acadêmico e fortalecendo o Neoclassicismo (PELEGRINI; TUTUI, 2013, p. 1).

torna seu trabalho espetacularmente realista. Como sublinha Freixa e Chaves, “tamanha é a sensação de realidade que transmitem os quadros de Debret, que temos a impressão de reviver hoje os aromas do passado” (FREIXA e CHAVES, 2017, p. 197).

Escravos vendendo frutas, flores, fumo, carvão, capim, leite, café, cestos, refrescos, aves, carne, doces, angu, polvilho, pão de ló, milho verde [...], carregando telhas, trabalhando nos engenhos, transportando água ou nas residências, acompanhando ou carregando pertences de seus senhores, sofrendo açoites [...]. (PELEGRINI; TUTUI, 2013, p. 6).

Debret, com seu olhar da realidade, constrói uma história de sensibilidade, buscou, no trabalho urbano de mulheres comuns, a referência para sua obra e dentre suas várias pinturas, havia telas que mostravam escravas de ganho, vendendo diversos itens para seus senhores, com o intuito de comprar suas liberdades (FREIXA; CHAVES, 2017).

Comparadas às vendedoras de doces da atualidade, mostram mulheres responsáveis financeiramente pela renda familiar e com a feitura dos doces e a venda de porta em porta nos comércios e residências da cidade para o ganho do sustento diário, passando a ser referência dentro de seus lares. Nesse sentido, esse olhar de Debret nos mostra o quão importante era o papel dessas mulheres para esta atividade da época.

Figura 5 – Vendedora de caju século XIX



Fonte: site idd.org.br

2.4 A DOÇARIA PIAUIENSE

Conforme dito anteriormente, a ocupação do Piauí se deu de forma lenta e gradual. Esse fator influenciou também na culinária, tornando-a própria em seus ingredientes e sua forma de preparo. O fato de termos recebido influência de outras regiões torna nossa mesa diversificada com características particulares assumindo, desta forma o nosso diferencial. Nesse sentido, Matos (2007) afirma que “o povo piauiense soube, de forma eximia extrair como ninguém, na ausência de condimentos variados o sabor aguçado de cada um dos ingredientes aqui existentes” (MATOS, 2007, p. 23).

A culinária piauiense, como no restante do país, recebe influência dos três grupos étnicos que originaram o povo brasileiro. Os indígenas contribuíram, de forma significativa, tanto no que diz respeito ao preparo dos alimentos quanto nos ingredientes, visto que a base de nossa alimentação utiliza produtos como: milho, farinha de mandioca, macaxeira, o mel e a pimenta da terra. Além disso, também houve influências dos africanos e portugueses.

Dentro da culinária piauiense, a arte da doçaria foi disseminada pelos colonizadores que introduziram o açúcar, indispensável para a feitura do doce. Sendo uma antiga atividade artesanal de fundo de quintal, com o diferencial, de que são as frutas características da região, como o caju (*Anacardium occidentale*), cajuí

(*Anacardium humile*), bacuri (*Platonia insignis*), buriti (*Mauritiavivifera*) e a jaca (*Artocarpus integrifolia*) e a criatividade das doceiras na feitura dos doces, apesar de não ser produtor de açúcar, como afirma Matos (2007).

Cabe lembrar que os negros revolucionaram a culinária portuguesa, introduzindo ingredientes e técnicas particulares e na doçaria não poderia ser diferente. Suas técnicas foram tão eficazes que ainda hoje são utilizadas por muitas doceiras. Gaspar, comenta que:

A doçaria brasileira, especialmente a nordestina, deve muito às donas de casa, às negras de cozinha e aos pretos doceiros. Sua origem é patriarcal e seu processo era levado muito a sério pela família nas casas-grandes e sobrados do Nordeste. As escravas que tinham fama de exímias doceiras eram “emprestadas” para festas em engenhos, vilas e fazendas. (GASPAR, 2013).

Neste mesmo sentido, Freire (2007) acrescenta que, às vezes, os negros eram incapazes no serviço bruto, mas sem rivais no preparo de quitutes e doces. Segundo o mesmo autor, foram estes os grandes mestres da cozinha colonial e continuam a serem os da moderna cozinha brasileira, inclusive da doçaria.

Em relação à contribuição de outras culturas, a culinária piauiense não apresenta nenhuma de fato significativa.

De modo geral, tivemos pouca influência direta de imigrantes estrangeiros, tendo em vista que por aqui não chegaram muitos italianos, japoneses, espanhóis, alemães, diferentemente de São Paulo, Paraná, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Espírito Santo, Para o que recebiam milhares de estrangeiros (MATOS, 2007, p. 23).

Como dito anteriormente, os doces feitos à base de açúcar e de frutas cristalizadas eram mais comuns, isso devido à abundância de frutas atrelado à aversão dos sertanejos ao uso do leite *in natura*. Essas características, a nível estadual, permanecem até a atualidade, como afirmam Araújo (2013) e Bitencourt (2017), o doce de casca de limão ganhou notoriedade como típico pela folheteria turística, porém defende o doce de buriti em sua embalagem confeccionada com parte da palmeira de buriti é a marca identitária

da gastronomia piauiense, porém também fazem parte da culinária do estado os doces: as compotas de goiaba, caju, maracujá do mato, para citar alguns.

E ainda sobre os doces Bitencourt fala que “muitas são as adaptações e harmonização de sabores como os doces de jaca, de mamão, de batata-doce, de leite (feito em caroço e liso), de bacuri, de casca de laranja e de casca de limão” (BITENCOURT, 2017, p. 41).

Na atualidade, a culinária piauiense tem recebido influências mais sofisticadas, no que se refere à doçaria, muito se herdou dos hábitos coloniais em relação à feitura dos doces e mesmo havendo grande popularidade das compotas o doce de leite ocupa grande espaço na culinária do estado de norte a sul.

2.5 DOCE PATRIMÔNIO

São Raimundo Nonato um município do estado do Piauí que se localiza a 576 km da capital do estado, Teresina. Criado em 1912, segundo IBGE, possui cerca de 34.710 habitantes e 2.415,602 km. Constituinte-se no município polo da microrregião, tendo sua economia baseada nos setores primário e secundário.

Na caatinga, ambiente desfavorável ao cultivo agrícola, dependiam de alimentos de subsistência que eram plantados nas roças “ao longo dos rios que cortavam o sertão, nas chamadas vazantes, que não eram muitas, como se sabe, numa região castigada pela seca” (SILVA, 2014, p. 91).

Nas longas viagens, os desbravadores precisavam levar mantimentos nos lombos dos animais em cestos e estes tinham que se manterem conservados por um longo tempo, para garantir a sobrevivência. O que acaba marcando a cultura, costumes e os hábitos alimentares da região. “A identidade nasce no que há de próprio, peculiar, diferente em cada povo, região, cidade, estado” (LODY, 2008, p. 45).

Mendes caracteriza essa cozinha como culinária da Civilização da Seca, devido às condições climáticas e topográfica da região e dentre esses alimentos não perecíveis estão:

a goma e a farinha de mandioca, a rapadura, o queijo de coalho, o queijo de manteiga, a manteiga do sertão, a banha de porco, a carne-seca, a carne de porco

torrada, mergulhada na gordura e armazenada em caixão , o feijão de corda, o milho, o mel de abelha jandaíra, [...], além de temperos regionais como o molho de pimenta-malagueta [...] , o vinagre, o sal, a cebola e o alho de trança, o colorau e as verduras usadas no sertão, que, mesmo nas secas são cultivadas em pequenos canteiros suspensos (jiraus), nos quintais das casas (coentro, cebolinha, tomate-miúdo, pimentão, quiabo e maxixe) (MENDES, 2015, p. 20).

Sendo assim, a alimentação da região se baseia em farinha, feijão e carne seca e como afirma Silva (2014, p. 133):

são ainda do gosto regional nordestino as carnes de bode, de galinha, de porco, de que resultam pratos tradicionais como a buchada de bode, a galinha de cabidela, sarapatel, sempre acompanhados da boa pimenta, fresca, ou em forma de molho.

Muito comum na região de São Raimundo Nonato é o cultivo e o consumo do feijão verde à mesa, consumido feito farofa de feijão ou cozido e finalizado com manteiga da terra e nata. Sendo assim, a esse respeito Silva (2014) afirma que:

O feijão verde na mesa nordestina acompanha carnes assadas, macaxeira, inhame, farofa de jerimum, manteiga-de-garrafa-delícia trazida da África pelos portugueses, indispensáveis nas carnes de sol, nas tapiocas com queijo coalho derretido, um gosto quase sexual para o corpo e um estado de graça para o espírito. (LODY, 2008, p. 168).

A cidade possui espaços públicos, os mercados, que Lody (2008, p. 82) os descreve que exibem “a natureza, os dons da terra e os dons dos homens, estabelecendo diálogos entre o arcaico, a memória e a contemporaneidade”. Que são esses espaços os responsáveis pela venda dos produtos regionais cultivados por pequenos produtores rurais e levados para comercialização, onde observa-se diversas variedades de farinhas de mandioca; tapioca seca e fresca; puba; feijão verde e de corda; milho; mel; e uma grande variedade de doces, dentre eles de buriti, rapadura e de leite e outros produtos.

Lody descreve que alguns itens vendidos nestes mercados são produtos tanto alimentício como artesanato, entre eles;

[...] cereais, carne de boi, de porco, de bode, de carneiro; vísceras, aves, frutas, farinhas, temperos; [...] esteiras, cestos, balaios abanos, tantas e tantas outras ofertas de produtos que certamente seguem para as suas funções no cotidiano das casas, no efêmero das festas, no devotamento ao sagrado em relação ao santo, ao deus, ao encantado, ao ancestral. (LODY, 2008, p. 82)

Em um segundo mercado das Frutas não menos importantes são vendidos os cultivados em hortas, as verduras e os legumes, com destaque para o coentro, cebolinha, alface, pimenta-de-cheiro, maxixe, abóbora, mandioca, dentre outros e os cultivados em pomares, como o caju, umbu e maracujá-do-mato (quando na estação) melancia, goiaba e outros.

Existe também o açougue municipal, onde são vendidos os animais abatidos, como o bode; o boi; o porco; as vísceras como a buchada, panelada, sarapatel, mão de vaca, dentre outros, o peixe em menor quantidade e muito solicitado na Semana Santa; a galinha e os ovos são vendidos pelos próprios criadores, estes andando pela cidade com as galinhas dependuradas nas bicicletas para comercialização ainda viva.

Devido à grande quantidade de roças e fazendas com atividade pastoril, na produção leiteira são fabricados queijos coalho, coalhada, manteiga de garrafa, borra¹², uso da nata na culinária e o fabrico de doces de leite na consistência de calda, de corte ou granulado.

Sendo este doce de leite muito consumido pelos moradores da região que o consomem como sobremesa e lanche, acompanhado de queijo coalho, hábito característico da região e por visitantes que se agradam da iguaria e acabam levando quando retornam pra suas cidades, como um *souvenir*¹³. Este hábito pode ser comparado aos dos mineiros que consomem doce em pasta de goiaba unido ao queijo branco, sendo uma forma agradável de finalizar uma refeição.

A culinária regional é marcada por manifestações culturais de um povo, sendo sempre celebrado com fartas variedades de pratos. Desde a Antiguidade, existe uma relação das religiões com a alimentação nas mais variadas crenças. Sendo responsável por revelar preceitos, práticas e preferências gastronômicas, manifestando uma

¹² Subproduto que se precipita após o processo de decantação que ocorre posteriormente a fusão da manteiga (FELICIANO; MARQUES). Que é misturada com farinha e açúcar para o consumo.

¹³ Objeto que representa um lugar ou uma cultura, trazido por turistas como lembrança (OLIVEIRA, 2011, p. 472).

identidade cultural. E, sobre isso, Souza (2014, p. 72) fala que “a cultura fez com que o simples ato de comer se convertesse em uma linguagem”.

E algumas dessas datas foram preservadas pelo calendário religioso e são bastante celebradas na região, como a quarta-feira de cinzas, domingo de Páscoa, a Semana Santa, dentre outros. Nesses períodos, restringe-se a ingestão de determinados alimentos, como carne vermelha, por exemplo, e consomem-se determinados alimentos, como o doce de leite na Semana Santa, costume corriqueiro e muito popular na região. —

3 OBJETIVOS

Com o intuito de conhecer e estudar as técnicas de fabricação do doce de leite, bem como compreender as possíveis relações de afetividade e de comercialização que este produto gera na cidade e região de São Raimundo Nonato.

Neste sentido para além de um estudo de técnicas de produção e compreensão de relações sociais produzidas com a comercialização do doce de leite, considera-se, também importante trazer ao centro das discursões como este produto está inserido dentro de uma perspectiva patrimonial. Dessa maneira essa pesquisa poderá tornar-se em instrumento de registro que poderá contribuir para salvaguardar esse saber fazer e consequentemente uma fonte de pesquisa acadêmica.

3.1 OBJETIVO GERAL

Estudar o saber fazer do doce de leite compreendendo as relações sociais produzidas através do consumo e comercialização desse produto em São Raimundo Nonato-Piauí.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar as formas de produção de doce de leite feito pelas doceiras de São Raimundo Nonato;

Compreender a relação que as doceiras possuem com a produção e a comercialização do doce de leite;

Analisar o doce de leite na perspectiva patrimonial.

4 METODOLOGIA

Tendo em vista o objetivo do presente estudo, conjugamos necessárias algumas ações para o desenvolvimento da pesquisa.

Inicialmente, a primeira etapa consistiu numa pesquisa bibliográfica, com visitas às bibliotecas locais, buscas em bancos de dados eletrônicos, tais como; revistas eletrônicas, artigos científicos, dissertações e monografias. Em seguida, foram realizadas as leituras e o processo de fichamento para que pudessem ser utilizadas na construção teórica e histórica do referido trabalho.

Para atender os objetivos propostos, fez-se necessário o uso de alguns conceitos, bem como o uso de autores que contribuíram de forma significativa para o fundamento da pesquisa, vejamos.

Os trabalhos bibliográficos de Freixa e Chaves (2017), Freyre (2007), Silva (2014), Matos (2007), Mendes (2015), Lody (2008; 2011) dentre outros fornecendo a base teórica indispensável.

Com relação à origem e a definição do doce de leite como principal produto lácteo foram usados os trabalhos bibliográficos de Perrone; Stephani e Neves (2011), Carvalho (2007), Araujo (2013), Franco (2015), Laguna e Egito (1999), Oliveira (2017), Saldanha (2015), Vieira; Junior (20014), Dipoa (2019), dentre outros que forneceram de dados sobre os regulamentos técnicos, conceitos, produção, identidade, qualidade e curiosidades sobre o doce de leite.

Dos doces piauienses e da culinária sanraimundense foram usados trabalhos de Matos (2007), Gaspar (2013), Araújo (2013), Bitencourt (2017), Mendes (2015), Dias (2020) dentre outros fornecendo informações sobre as adaptações, harmonização e influências de sabores da culinária piauiense.

A segunda etapa se deu através de entrevistas às doceiras, vendedores presentes nas feiras e mercados e aos comerciantes da cidade de São Raimundo Nonato. Essas entrevistas foram realizadas no ano de 2019 e 2020, na microrregião de São Raimundo Nonato, abarcando as seguintes comunidades: comunidade Tanque Novo, localizada na zona rural do município de São Raimundo Nonato, além do Sítio Barreirinho, zona rural do município de Coronel José Dias e a comunidade da Lagoa Feia no município de São Lourenço do Piauí. As comunidades foram escolhidas a partir da identificação de doceiras que atuaram ou atuam na produção do doce de leite.

Por sua vez, a visita ao Mercado do Produtor, popularmente conhecido como Feira de São Raimundo Nonato, localizado no centro da cidade, uma vez que o mesmo é o principal ponto comercial de mercadorias produzidas na região, onde os consumidores podem encontrar produtos vindos direto do campo, sendo comercializados por agricultura familiar, tendo como principais itens: algumas variedades de doces, mel, o feijão, a farinha de mandioca, a tapioca, temperos diversos, requeijão, dentre outros.

A técnica para coleta de dados baseara-se em entrevistas semiestruturadas, com planejamento prévio, ou em alguns casos aconteceu espontaneamente, oferecendo informações relevantes de forma qualitativa.

Os dados coletados a partir das entrevistas foram analisados e relacionados com o referencial teórico, objetivando trazer/elucidar dados acerca do saber-fazer do doce de leite da microrregião de São Raimundo Nonato-PI. Após algumas observações, indagações, anotações e registros de fotografias, fez-se necessário a transcrição das narrativas para contextualizar as histórias registradas, assim sendo designou-se a terceira etapa da pesquisa.

Os participantes da pesquisa foram cinco doceiras que foram escolhidas das comunidades que pertencem à microrregião de São Raimundo Nonato e seis comerciantes das feiras e mercados. O critério para escolha das entrevistas está calcado em torno da experiência na produção e comercialização do doce de leite.

1. Maria de Fatima de Assis - doceira natural de São Raimundo Nonato;
2. Maria de Lourdes Figueiredo Vieira - doceira natural de São Raimundo Nonato;
3. Joana Pereira da Silva - doceira natural de Lagoa Feia município de São Lourenço do Piauí;
4. Maria do Socorro Oliveira Costa – doceira que reside em São Raimundo Nonato, mas faz o doce em Coronel Jose Dias, onde localiza-se a Fazenda e comerciante da cidade de São Raimundo Nonato;
5. Sueli Paes de Oliveira Costa - doceira natural da Localidade Tanque Novo e comerciante da cidade de São Raimundo Nonato;
6. Joseane de Oliveira Santos - comerciante do Mercado do Produtor da cidade de São Raimundo Nonato;
7. Renato Negreiros Paes Landim – comerciante do Mercado do Produtor da cidade de São Raimundo Nonato;

8. José Pereira dos Santos Júnior – comerciante do Mercado do Produtor da cidade de São Raimundo Nonato;
9. Matias Paes Landim – comerciante do Mercado do produtor da cidade de São Raimundo Nonato;
10. Ronivon Afonso de Carvalho – comerciante do Mercado do Produtor da cidade de São Raimundo Nonato;
11. Maria Helena Afonso – comerciante do Mercado do Produtor da cidade de São Raimundo Nonato.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na região de São Raimundo Nonato, o doce de leite apresenta-se em calda ou pastoso, com a textura em forma de pasta, uniforme, sem cristais, de coloração caramelo e sabor característico, sendo embalados em latas de leite/achocolatado, embalagens plásticas ou de vidro. E o de barra, apresenta-se cristalizado sob a forma de blocos, coloração e textura uniforme, sendo consumido em pedaços e embalado em plásticos.

Há ainda, o popularmente conhecido como granulado ou cortado. Onde na produção do doce é usado um ingrediente ácido como, por exemplo, o limão para “cortar” o leite durante a feitura do doce apresentando aspecto granulado, cor caramelo e sabor característico, sendo embalados em latas de leite em pó/achocolatado, plásticas ou em vidro.

O doce em calda, por apresentar uma quantidade maior de água, tem maior dificuldade para conservação, tendo uma vida de prateleira mais curta segundo os autores Vieira e Junior (2004); sendo pouco comercializado exceto em situações onde o cliente faça a encomenda com data programada para entrega. Tendo sido relatado por alguns comerciantes a existência de clientes “fixos” que fazem compras semanais.

Diante disso, o doce tem grande aceitação por parte dos turistas, cuja culinária regional é um dos atrativos para os mesmos. Mendes (2015) faz uma observação sobre a comida sertaneja onde ele afirma que “muitos alimentos exclusivos do Nordeste [...] faz a culinária sertaneja muito particular, diferente, de cores e odores variados e de sabor forte, inconfundível, por isso muito apreciada e nutritiva” (MENDES, 2015, p. 57). Em meio a vários alimentos característicos do Nordeste, o doce de leite está entre os quitutes e guloseimas sertaneja.

E conforme a tradição doceira, cada região tem suas peculiaridades, como o clima, altitude, manejo do gado e até modo de fazer o doce segundo afirma o portal do conteúdo rural.

E isso pode resultar no que chamamos de o saber-fazer. Um conhecimento subentendido, construído a partir da articulação entre subjetividade e prática dentro de uma lógica específica de tempo e espaço; em que cada saber-fazer é único. De modo que as manobras, sentidos, sensações e técnicas não serão encontradas em um livro de receitas, reproduzidas em um curso, nem podem ser doadas de pai para filho. Contudo,

um saber-fazer se aprende, ele é construído no gerúndio se aprende vendo, ouvindo e fazendo.

5. 1 DOCE DOCEIRAS

Tendo em vista esses aspectos sobre o que significa o saber-fazer, vejamos a seguir as entrevistas com as doceiras da microrregião de São Raimundo Nonato- Piauí sobre o fabrico e a venda do doce de leite.

Sueli Paes de Oliveira Costa é uma doceira e comerciante. A mesma tem grande prestígio devido a seus produtos serem produzidos na Fazenda Antonino Costa, situado na Localidade Tanque Novo, distante 23 quilômetros de São Raimundo Nonato. E comercializados pela mesma, no seu comércio, tendo uma grande notoriedade com seus clientes, que são moradores da cidade de São Raimundo Nonato e turistas, por serem produtos de boa qualidade e de boa procedência, assim conhecida na cidade.

Sueli destaca “a importância de fatores como: o controle de qualidade do leite; a higiene com o ambiente e, durante a ordenha da vaca, com os utensílios usados na mesma; o manuseio do leite após a retirada e qualificação de quem vai fazer os produtos derivados do leite” (COSTA, 2019). Como pontua Oliveira, sobre a competitividade da indústria do doce de leite, assim como de qualquer outro produto “depende mais da confiabilidade, da segurança e da qualidade dos insumos e parâmetros de processos do que do preço do produto final” (OLIVEIRA, 2017, p. 12).

A empresária afirma que, em sua fazenda, há uma criação de bovinos, de onde é ordenhado o leite e produzido seus derivados, como: coalhada escorrida, nata, queijo coalho, requeijão Cardoso, manteiga de garrafa e o doce de leite em calda e em barra (COSTA, 2019). Sendo esses produtos um dos principais elementos da identidade cultural da região, sendo também os principais ingredientes da culinária sertaneja.

Mistura dos três cardápios (indígena, português e africano), o aproveitamento dos produtos da terra (mandioca, milho, feijão, batata doce, amendoim, jerimum, macaxeira, goiaba, ananás, maracujá e outros), a necessidade de se estocar alimentos, devido a impossibilidade de produzi-los por ocasião das secas, e da adaptação das plantas e dos animais domésticos introduzidos no ambiente físicos quente e seco do semiárido nordestino deram origens aos produtos alimentícios, aos pratos e as bebidas genuinamente sertanejos (MENDES, 2015, p. 56).

Os doces são feitos aos domingos na fazenda há, aproximadamente, quarenta anos, em fogão à lenha, panela de tacho e colher de pau, pois a doceira valoriza as tradições da família, que é transmitida de geração em geração e diz “ficar mais gostoso feito na lenha” (COSTA, 2019), quando indagada sobre o feitiço do doce. Relatou também que “usa pouco açúcar em relação ao leite, porque valoriza mais o doce, não fica açucarado e é o que encanta os consumidores” (COSTA, 2019).

E em relação a receitas, segredos e tradições de família, Freyre destaca que “[...] é uma arte que resiste a seu modo ao tempo, repetindo-se ou recriando-se, com a constância das suas excelências e até das suas sutilezas de sabor; afirmando-se, por essa repetição ou por essa criação” (FREYRE, 2007, p. 32).

O doce de leite pastoso é o que mais tem saída em seu comércio, o que contrapõe os vendidos nas feiras que são, preferencialmente, os doces em barra. Ela relata ainda ter uma grande clientela da cidade, turistas e viajantes, tendo um aumento de venda na Semana Santa e nas férias escolares, porque os estudantes levam quando retornam para a capital Teresina na volta as aulas. No embrulho dos doces a preferência é por embalagens plásticas e em lata por causa do transporte e conservação da mercadoria.

Figura 06 – Porcionamento do doce



Fonte: Acervo da autora, 2019.

A venda dos produtos só é feita em seu comércio. Quando, por falta de mercadoria ou de leite para a produção de seus produtos, ela precisa comprar doces de outra doceira, só o faz com pessoas de sua confiança, pois tem a certeza de estar entregando produto de qualidade e com segurança para seu cliente, devido à proximidade e compromisso que ela tem com os seus consumidores. Antonia de Coronel José Dias, “é a doceira que entrega um produto de qualidade” (COSTA, 2019) pautada na relação de confiança que ela aprecia e aprova seus modos de produção, sendo comprado sempre os doces de barra.

As pesquisadoras Krone e Menasche (2019) analisam a influência da relação consumidor produtor na percepção da qualidade dos alimentos e argumentam que:

os produtos estão inseridos no modo de vida tanto dos produtores como dos consumidores, as percepções a respeito da qualidade e da segurança dos produtos consumidos são influenciados e estabelecidos, principalmente através das relações de confiança, marcadas pela convivência face a face. [...] nessas relações face a face os parâmetros locais, socialmente construídos e compartilhados, se sobrepõem em relevância aos aparatos formais e legais [...], uma vez que ganham importância os laços de confiança estabelecidos nas relações de proximidade entre famílias produtoras e consumidoras (KRONE; MENASCHE, 2019, p. 821-822).

Maria do Socorro Oliveira Costa é uma doceira, moradora da Fazenda Esperança. A fazenda está localizada a 12 km da cidade de Coronel José Dias. Terras essas herdadas por seus sogros Valdemar Paes Landim e Nilza Coelho de Oliveira, que já faziam doce de leite e queijo, mas apenas para consumo da casa.

Geraldo (morador e trabalhador da fazenda) recolhe diariamente de 4 a 5 litros de leite, onde é guardado na geladeira para que no domingo seja usado no fabrico dos doces. A doceira aprendeu a fazer a receita com uma amiga a mais de 30 anos e desde que começou faz a mesma receita, que resulta num doce cremoso e na cor caramelo.

O doce era embalado em latas reaproveitadas de leite ou achocolatado que conseguia recolher, mas devido à dificuldade em arrecadar as latas, compra embalagens plásticas para acondicionar o doce. Onde ela afirma “prefiro mais a lata porque além de reutilizar, facilita o transporte, mas em termos de conservação a de plástico é bem melhor e facilita o cliente ver o doce evitando abrir” (COSTA, 2020).

Feito no fogão à lenha, usa-se o angico, pois segundo Geraldo “o angico não faz muita fumaça e deixa o doce mais gostoso” (GERALDO, 2020). Sendo o angico considerado uma madeira dura mais sendo ela densa e encorpada. Suas chamas são extremamente quentes e a queima demora mais em comparação com as madeiras suaves sendo indicada para preparações que precisam ser cozidas ou assadas lentamente, como o doce de leite.

E sobre o uso do angico como lenha, Gutoquiros diz que “a madeira bruta propicia calor e consistência ao fogo, além de intensificar o sabor e o aroma dos alimentos [...]” (GUTOQUIROS, 2018). Como tinha sido dito por Geraldo, que não tem os conhecimentos científicos, mas tem a sabedoria popular, ou seja, seu saber-fazer.

Após o cozimento lento, mexe-se de vez em quando com colher de pau e usa-se panela de ferro de alumínio grosso, conhecido como tacho. Pois, segundo Oliveira, “o tacho onde o doce de leite é fabricado é de suma importância para o doce atingir excelência na qualidade do produto final, e o seu correto funcionamento e operação são determinantes para o custo final no processamento” (OLIVEIRA, 2017, p. 20).

Figura 7 – Fabricação do doce de leite.



Fonte: acervo da autora, 2019.

Na receita da doceira, usam-se 18 litros de leite e 5 kg de açúcar, mexendo até desmanchar o açúcar e cozinha-se lentamente indo mexer de vez em quando. O

cozimento dura uma média de 6 a 7 horas, sendo identificado o ponto que de acordo com Maria do Socorro “é quando está escuro, borbulhando e bem reduzido na panela” (COSTA, 2020).

Nas palavras de Braga “um dos principais saberes do doce está no ponto do doce, na calda, importante componente da maioria das receitas”. (BRAGA, 2010, p. 28). Ao terminar o cozimento, deixa-se o doce esfriar completamente para só depois embalar.

Figura 8 – Ponto do doce



Fonte: acervo da autora, 2019

A venda é feita no seu comércio Armazém São Jorge localizado no centro da cidade de São Raimundo Nonato, onde ela já tem uma grande quantidade de clientes. O valor do doce é de R\$ 15,00 o pote contendo 500 g.

Figura 9 – Doce em embalagens plásticas



Fonte: acervo da autora, 2019.

A doceira Joana Pereira da Silva, natural de Lagoa Feia, pertencente ao município de São Lourenço do Piauí, localizado a 23 quilômetros de São Raimundo Nonato relatou que faz doces de leite pastoso¹⁴ há doze anos, tendo aprendido a fazer o doce sozinha, sempre usando a mesma receita – “para cada 4 litros de leite usa-se 1 kg de açúcar resultando em duas latas e meio de doce” (SILVA, 2019). Cada lata é vendida por R\$ 15,00 e o modo de fazer desde sempre o mesmo. E sobre esse modo de fazer, Rego diz que “há uma busca de particularizar cada receita, de criar uma tradição, uma identidade, seja pelos usos dos ingredientes, seja pelo tempo de cozimento, pela maneira de apresentação do doce” (REGO, 2010, p. 21).

5.2 COMERCIALIZAÇÃO EM SÃO RAIMUNDO NONATO

O doce é embalado em latas de leite em pó e/ou achocolatado pela facilidade de transporte, boa conservação e custo benefício. Sendo adquiridas por doações de conhecidos e até trocas de latas por doce. A feitura dos doces ajuda no sustento da casa e da família, sendo “feito no fogão a lenha por ser um doce mais agradável ao paladar além de economizar gás de cozinha” (SILVA, 2019), que só é usado quando a quantidade da encomenda é pouca.

¹⁴ Sob a forma de pasta, textura uniforme, sem cristais, coloração marrom e sabor característico (PERRONE; STEPHANI; NEVES, 2011).

A venda é feita nos comércios da cidade de São Raimundo Nonato no mesmo dia em que é preparado, normalmente, nos dias de sexta-feira, mas podendo alternar as datas conforme a quantidade de leite retirada das poucas vacas em que são criadas no curral de casa.

A doceira Maria de Fátima Assis, natural de São Raimundo Nonato, conhecida na cidade, por seus doces em barra e pastoso, que são vendidos em casas, lojas e pontos comerciais da cidade de “porta em porta”, porcionados em embalagens plásticas e acondicionados numa cesta de palha e depósito onde são feitas as vendas, os preços dos doces em barra a R\$ 3,00 a unidade e dois por R\$ 5,00 e o pastoso a R\$ 15,00. Com relação ao doce de leite em barra, Rego o reconhece como doce de leite seco, sendo a receita:

Tomam-se 4 garrafas de leite, as quais se ajuntam 2 quilogramas de açúcar limpo, e põem-se a ferver até ficar em ponto de açúcar. Unte-se um tabuleiro com manteiga, no qual se despeja esta massa que, depois de fria, corta-se em quadrados, ou da forma que quiser (REGO, 2010, p. 146).

Figura 10 – D. Maria de Fatima nas vendas dos doces



Fonte: acervo da autora, 2019.

A venda dos doces representa um complemento da renda em casa não somente para ela, a mesma afirma que sua irmã também faz o doce para o sustento da família. Sendo as receitas vindas das próprias famílias, Braga fala “que vão sendo transmitidas por gerações, afirmando o sentido patrimonial e de pertença a um grupo ou sociedade” (BRAGA, 2010, p. 26).

Como não cria o gado, Maria de Fátima compra leite de um criador conhecido na cidade pela boa procedência do leite, Laércio Carvalho. Geralmente, a doceira compra dezesseis litros de leite, cuja utilização é exclusiva para a fabricação do doce de leite, repetindo sempre a mesma receita há trinta e três anos, em fogão à lenha de angico tendo aprendido a fazer o doce de leite sozinha.

Maria de Lourdes Figueiredo Vieira é natural de São Raimundo Nonato, afamada pela fabricação da ambrosia há cinco anos, doce popular vindo de Portugal, sendo “usado na receita leite, açúcar, ovos e as vezes canela, tendo deixado de usar porque a grande maioria dos clientes não se agradam da especiaria” (VIEIRA, 2020). Feito no fogão a gás, receita aprendida com sua mãe que fazia para consumo de casa. E que conforme Rego, segue a receita de ambrosia, mantendo a identidade dos ingredientes e de alguns processos culinários;

Batem-se bem 6 claras e 12 gemas de ovos, ajunta-se-lhes uma garrafa de leite e continua-se a bater. Põe-se em uma caçarola um quilograma de calda grossa e, quando estiver bem quente, despejam-se dentro os ovos com o leite, sem se mexer. Deixam-se ferver a calda e coalhar o leite, mexem-se então ajuntando-se meia colher de água de flor de laranjeira, cravo e um pouco de manteiga. Logo que os ovos estiverem bem cozidos e que a calda enxugar, tirese a vasilha do fogo e, quando o doce estiver frio, ponha-se em copos ou compoteiras, e polvilhem-se com canela moída (REGO, 2010, p. 39).

O leite é comprado no Laércio Carvalho, considerado um grande pecuarista da região, sendo o doce produzido toda semana nos dias de terça-feira e quinta-feira, onde ela mesma vende de porta em porta nos comércios e residências de São Raimundo Nonato, que é feito para complementar o sustento da família. Faz uso de embalagem plástica com uma quantidade de 750 ml no valor de R\$ 20,00.

No Mercado do Produtor, popularmente conhecida como Feira de São Raimundo Nonato, localizado no centro da cidade, uma vez que o mesmo é o principal ponto comercial de mercadorias produzidas na região, onde os consumidores podem encontrar produtos vindos direto do campo, sendo comercializados por agricultura familiar, tendo

como principais itens: algumas variedades de doces, mel, o feijão, a farinha de mandioca, a tapioca, temperos diversos, requeijão, dentre outros.

Dentre os diversos itens, observou-se os doces como tendo uma demanda maior, sendo os mais apreciados como: doce de buriti, a rapadura e o doce de leite podendo este ser encontrado em grande parte das barracas nos tipos barra “de corte¹⁵” e barra com coco. E sobre o doce de buriti, característico do estado do Piauí conforme Bitencourt (2017).

Figura 11 – Doce de leite com coco



Fonte: acervo da autora, 2019.

Conforme mencionado por feirantes, o doce em barra ou “de corte” provém do município de São João do Piauí, da Fazenda Gato, por ser um doce de maior aceitação da clientela. Segundo relatos, a empresa fornecedora se responsabiliza pela qualidade dos doces, fazendo substituições quando necessárias, a exemplo, temos os doces produzidos no período de inverno que possuem uma maior vulnerabilidade podendo

¹⁵ Apresenta-se cristalizado sob a forma de bloco, coloração, textura uniforme e sendo consumido em pedaços (PERRONE; STEPHANI; NEVES, 2011).

sofrer alterações na qualidade e no sabor devido aos fatores climáticos. É importante mencionar a importância da conservação desses doces por parte dos feirantes.

Uma das feirantes, Joseane de Oliveira Santos, afirma que “para manter a durabilidade do doce é necessário deixá-lo na posição vertical, uma vez que deixando na posição horizontal o sobrepeso das barras superiores comprometem a qualidade das barras inferiores” (SANTOS, 2019). Afetando a apresentação e comercialização do mesmo.

Figura 12 – Doce para comercialização



Fonte: acervo da autora, 2019.

A reposição aos feirantes é feita quinzenalmente pelas empresas Malaquias Doces, Brejo da Serra e Fazenda Gato, que fornecem uma média de vinte barras de doce grandes e vinte pequenas por feirante. Ocasionalmente, no período de férias, devido ao aumento na demanda de clientes, eles aumentam seus estoques, já que muitos destes compram para os filhos e estes ainda levam mais unidades ao término das férias escolares e retorno as cidades onde estudam.

Além do doce de leite em barra que, como mencionado anteriormente, é feito em São João do Piauí, encontrou-se também o doce em barra com coco “Brejo da Serra” trazido da cidade de Remanso-BA e Bodocó-PE em menores proporções. Essas são indústrias de pequeno e médio porte, responsáveis pela produção dos doces

mencionados, com um processo artesanal, em que as escalas de produção são bem reduzidas.

Figura 13 – Doces da região de Remanso-BA



Fonte: acervo da autora, 2019

O doce de leite das regiões mais próximas a São Raimundo Nonato foi encontrado nas localidades dos municípios de São Brás do Piauí, Dom Inocêncio e Dirceu Arcoverde, sendo estes de produção caseira, em que, para obter um doce com cor e textura ideal, requer-se um leite de boa qualidade e muita perícia por parte da doceira, fazendo-se uso de fogão a gás ou lenha; panela, tacho de cobre ou de alumínio; colher de pau e um copo com água limpa para verificar o ponto do doce. E o de Dirceu Arcoverde, vendido apenas sob encomenda, por ser feito em calda e embalado em latas¹⁶, por conta de uma maior facilidade em deteriorar. Para uma melhor preservação e maior vida de prateleira do doce ele deve ser armazenado em ambientes arejado e fresco.

Não foi encontrado doce de leite feito por doceiras de São Raimundo Nonato, pois os feirantes afirmaram não compensar a venda devido aos altos preços, pois o alto custo de produção do doce, a quantidade de leite e o tempo de preparo resultar em poucas quantidades, fazendo com que o produto tenha um preço mais elevado o que induz as doceiras a venderem seus doces de porta em porta ou em comércios próprios, sem terceiros para “tirarem o lucro”, que julgam ser baixo. E sobre essa demanda Franco (2015) diz que “diante da reduzida margem de lucro da cadeia leiteira, o beneficiamento do produto pode ser a solução para aumentar a rentabilidade da propriedade rural, transformando o líquido branco em um valioso doce artesanal” (FRANCO, 2015).

Além das barracas no Mercado do Produtor, foi feita uma visita ao Mercadinho Brasil, ponto comercial de pequeno porte localizado em frente à Feira, onde observou-se

¹⁶ Recipiente usado para embalar o doce em calda, tendo menor custo, pois são embalagens de leite em pó ou achocolatado reaproveitadas e devidamente higienizadas.

uma grande variedade de doces expostos vindos de diversas regiões como Dirceu Arcoverde - PI, Remanso – BA, Petrolina e outras regiões de Pernambuco. Sendo a grande maioria de doces em barra, havendo uma pequena quantidade de doce em calda vendido em latas.

Figura 14 - Exposição dos doces em loja



Fonte: acervo da autora, 2019.

Figura 15 - Doces em barras e latas



Fonte: acervo da autora, 2019.

A escolha da embalagem e a vida de prateleira do doce está diretamente relacionado com a quantidade de açúcar acrescentado ao doce. E consequentemente com a apresentação e a qualidade do produto.

Sobre as informações que a embalagens de um produto de qualidade “devem ajustar-se aos regulamentos e mostrar claramente o nome do fabricante ou a marca do produto, a data de fabricação e o prazo de validade, o qual deve ser normalmente de três meses a um ano” (LAGUNA; EGITO 1999, p. 13), havendo a necessidade de ser mantido em locais frescos, arejado e limpo.

E, segundo os mesmos autores, o tipo de embalagem para uma boa conservação do doce de leite, “deve evitar que este perca umidade, deve dificultar a passagem do oxigênio e deve protegê-lo de contaminações microbianas” (LAGUNA; EGITO, 1999, p.13). O que pode causar mudança de sabores e odores, causando sensações desagradáveis e até a perda do produto.

Falam também sobre algumas recomendações que devem ser seguidas para o envase do doce de leite pastoso, por exemplo:

Deve ser colocado ainda quente em potes de vidro, latas ou potes elaborados com polietileno de alta densidade, prolipropileno, poliestireno e cloreto de vinila; secos e previamente lavados com água sanitária ou fervente, incluindo as tampas. Pese-se o produto e depois fecha-se as embalagens e vira-se uma a uma de cabeça para baixo, para que as tampas sejam também tratadas pelo calor liberado do doce quente. (LAGUNA; EGITO, 1999, p. 13).

Já o doce de leite em barra ou tablete deve ser totalmente resfriado para que possa ser feito a manipulação e dar forma características ao nome do doce. (CARVALHO, 2007). Em relação dos cuidados que deve ter-se no momento do resfriamento, Furtado diz que o recipiente deve estar devidamente:

Higienizados e ser de superfície plana (ausente de deformações), o doce irá aderir o formato de onde tenha sido colocado afetando diretamente a padronização e apresentação visual do produto. O tempo de resfriamento pode variar de acordo com as condições de repouso, ou seja, quantidade de doce a ser resfriada, altura da massa, ventilação do local, material do mês etc. (CARVALHO, 2017, p. 11).

As embalagens mais comumente usadas na conservação do doce de leite são as rígidas como: copos de vidros e latas, que oferecem a vantagem de fechamento a vácuo, tendo uma boa proteção dos produtos a agentes microbiológicos e a desvantagem de terem um custo mais elevado; e as semirrígidas confeccionadas com polietileno, prolipropileno, poliestireno e cloreto de polivinila, os quais tem um custo menor, mas menos seguro quanto a perda de umidade, o que desfavorece a durabilidade e a integridade do doce (LAGUNA; EGITO, 1999).

Sobre o prazo de validade do doce de leite, Carvalho diz ser “definido com o tempo em que o produto mantém suas propriedades, quando conservado na embalagem original e sem avarias, em condições adequadas de armazenagem e utilização” (2007, p. 10).

Quando se fala em tempo de durabilidade Vieira; Júnior especifica que o doce de leite pastoso dura seis meses e o doce de leite em barra ou tablete duram doze meses. E quando é acrescentado outros ingredientes aromatizantes, como passas, coco etc. a vida útil do produto é reduzida, se estes ingredientes não forem bem selecionados, acondicionados e mantidos em ambientes adequados.

Para o doce de leite ter uma vida de prateleira prolongada e segura, deve-se primeiramente levar em consideração a matéria-prima usada na fabricação do doce de leite, o leite que deve ser obtido em ordenha higiênica de animal sadio, deve ser livre de impurezas e germes nocivos à saúde, resfriado logo ao ser ordenhado e entregue ao cliente o quanto antes. Sendo estes cuidados estendidos ao curral, às instalações de fabricação, aos utensílios e aos equipamentos usados na produção do doce de leite e na higiene por parte dos colaboradores.

Seguido do açúcar, que deve ser livre de impurezas e sem umidade, se fizer uso da glicose, deve ser de boa qualidade e sem fermentação; garantindo, dessa maneira, os princípios básicos de segurança alimentar, “sendo fundamental para garantir a qualidade e uma longa vida de prateleira” (LAGUNA; EGITO, 1999, p. 11).

O doce de leite, por ser um produto regional muito consumido e afamado, ele é considerado uma iguaria, onde turistas quando vem à cidade a passeio costumam levar o produto como um *souvenir* de viagem para familiares e amigos quando assim retornam para casa. Sobre esse comportamento, Silva e Lima *et al.* Schluter (2003, p. 12) fala que “a gastronomia está assumindo cada vez maior importância como mais um produto para o turismo que tem resgatado para muitos a ideia do alimento relacionado as tradições, algo que supera a ideia do que se denomina alimento típico”.

E, ainda, quando os “filhos da terra” voltam às aulas nas cidades onde estudam, costumam levar na bagagem, como uma lembrança de sua região, para no momento de degustar o doce ter uma lembrança de casa. Visto que são alimentos típicos de um povo e de seus costumes, o que está relacionado com sua memória afetiva. E Silva (2013, p. 45) dá um significado amplo sobre alimentar o corpo “em eivar de sentimentos toda a rede de relações familiares e sociais que fornecem a sustentabilidade social, emocional, econômica cultural, religiosa [...]”.

O doce de leite também está presente no calendário festivo marcado pela religiosidade e tradição da região. Dentre estas, festas juninas, festas de padroeiros, o Natal e a Semana Santa.

A Semana Santa é muito marcada na região, pois celebra a paixão, a morte e a ressurreição de Jesus Cristo. Tradição religiosa que tem início no Domingo de Ramos e termina com a ressurreição de Jesus, no domingo de Páscoa. O que requer a produção de pratos adotados pelo tabu¹⁷ alimentar, no caso o não consumo de carne vermelha e a ingestão de frutos do mar, o que leva a ampliar essa orientação a todo o cardápio semanal, estendendo-se ao preparo de doces que completam os momentos de viver.

E sobre a alimentação em festas e em datas comemorativas Lody fala que “é mesmo um bom motivo para as pessoas se reunirem e comer, partilhar, celebrar [...], pois a comida une, aproxima e revive os traços mais antigos de todas as memórias” (2008, p. 287), sobre a doçaria, ele fala que o doce está presente todos os dias, nas festas de santos e nas comemorações familiares (LODY, 2008).

Assim sendo, Dias (2020) afirma ser corriqueiro o consumo do doce de leite servido em dias de festas, em almoço e jantares, sendo posto a mesa como sobremesa principal, podendo ser acompanhado de requeijão tradicional, o Cardoso e a coalhada escorrida, sendo o doce produzido na própria localidade com leite de vaca. Afirmando-se como um alimento afetivo, aproximando o alimento e a pessoa.

Dentro da análise interpretativa de culturas, da semiótica sobre a lógica de tecido de significados e, portanto, do que é transmitido e compartilhado, torna-se importante observar as características indenitárias da gastronomia e do ato de comer que se associam a uma saudade da infância, dos lugares e de pessoas (LIMA; SILVA, 2017, p. 28).

¹⁷ Atribuição de caráter sagrado a uma entidade, a um lugar, a um objeto etc., cuja violação traz consequências funestas para quem a comete (OLIVEIRA, 2011).

Cabe ressaltar que hoje em dia na região o doce de leite, não se apresenta apenas como uma iguaria presente na mesa dos piauienses, mas, sobretudo um meio de subsistência, especialmente para famílias das zonas rurais. Isso acontece tanto devido a uma maior aceitação do doce em relação ao leite quanto por conta do valor que é agregado ao leite após este ser transformado em doce.

Tendo em vista que o doce é uma forma de agregar valor ao leite, é necessário, portanto, aos produtores de pequena escala terem em mente que a produção de um bom doce diz respeito a aspectos que vão desde a escolha do leite até a correta higienização do recipiente a ser colocado. Assim, Laguna *apud* Oliveira (1999) sugere que:

Na fabricação artesanal de doce de leite para se obter um doce de cor e textura ideais, faz-se necessário que o leite apresente boa qualidade e que o mestre doceiro tenha muita habilidade, sendo ainda imprescindível a utilização de utensílios adequados durante o processo. Para fabricação industrial, este sistema exige equipamentos básicos que mantenham o doce de leite corretamente padronizado durante cada processo (LAGUNA *et al*, 1999, p. 17).

É de suma importância lembrar que tanto no processo artesanal quanto no processo industrial os fabricantes devem respeitar as normas de higiene e boa qualidade do leite, visto que no caso do processo artesanal esse controle é mais difícil de ocorrer cabendo aos fabricantes transmitirem confiabilidade e procedência aos seus produtos.

Ao iniciarmos essa pesquisa, objetivamos estudar as técnicas de produção do doce de leite, o consumo e a sua comercialização, assim, compreendemos o saber-fazer desse alimento e os consequentes resultados das relações sociais produzidas a partir desse doce. Dentro dessa perspectiva, elucidamos as entrevistas feitas com cinco doceiras que produzem e vendem o doce de leite na cidade de São Raimundo Nonato-PI, além de entrevistas com mercadores que comercializam o produto. Aqui, entendemos que não bastava apenas descrever esse saber-fazer, mas acompanhar e apresentar as etapas que constituem esse doce desde a sua produção até a sua ponta final, o consumidor. Pois, observou-se que todas essas etapas, além de serem tão importantes, constroem uma identidade própria no que concerne o doce de leite produzido e consumido na região de São Raimundo Nonato-PI.

Dentro desse rol de discussões podemos observar as seguintes questões;

O saber fazer doce de leite das doceiras, muitas vezes, vem desde a infância quando ela observa e/ou ajuda sua mãe, tia ou avó no feitiço do doce, ou seja, conhecimento passado de geração em geração que “são reservados as mulheres “[...] saber fazer praticamente assistemático, aprendido e transmitido no seio familiar quando as doceiras, ainda meninas, iniciavam-se na doçaria” (WOORTMANN; CAVIGNAC, 2016, p. 130).

A relação das receitas exclusivas e das famílias se reflete no cotidiano, nos laços, nas memórias e na história, fundamentais à compreensão da singularidade do doce.

Cada receita é um encontro, uma descoberta, uma forma de manter um conhecimento familiar, uma experiência, pois ingredientes, quantidades e maneiras de fazer e, certamente, a vocação da doceira compõem o ideal do bom doce (REGO, 2010, p. 16).

Lody (2011) acrescenta que as receitas de doces são marcadas por histórias de famílias, tanto no modo de fazer, nos ingredientes, como em significados de tradição e momentos sociais.

Este comportamento é característico desde a colonização, em que as escravas negras eram as responsáveis pela cozinha das casas grandes, comandadas pelas senhas, onde havia a troca de conhecimentos, técnicas, receitas e adaptação de produtos nativos. O escravo africano “dominou a cozinha colonial, enriquecendo-a de uma variedade de sabores [...], grandes mestres da cozinha colonial; continuam a serem os da cozinha brasileira. Inclusive da doçaria” (FREYRE, 2007, p. 193).

Sendo assim, até os dias atuais, prevalece a presença feminina no feitiço do doce e na venda deste. Garantindo o sustento da família, muitas vezes a única do orçamento familiar. E sobre isso, Ferreira e Cerqueira falam que:

foi nas tradições de saberes femininos [...], passadas e repassadas no ambiente familiar entre mulheres de diferentes gerações – saberes que não estão registrados nos documentos escritos [...] (2012, p. 256).

E a forma de vender o doce batendo de porta em porta nas casas e comércios da cidade. O que nos lembra, nos tempos do Império, o comportamento das escravas de ganho ou negras quitandeiras que “ofereciam pelas ruas uma alimentação baseada em produtos da terra como o milho e a mandioca, preparando pratos como a farofa, pirão, canjica, angu e beiju”. (FREIXA, CHAVES, 2017, p. 196). Além destes, tabuleiros recheados de quitutes e doces “feitos em casa e vendidos na rua em cabeças de negras em proveito das senhoras” (LODY, 2007, p. 194).

5.3 PATRIMÔNIO DO SABER

A feitura e o consumo do doce estão ligados, além de traços culturais, a ocasiões especiais e também a categorias sociais. Como afirma Ferreira e Mello sobre estes:

Doces pobres eram feitos por mulheres pobres; outros doces só apareciam em épocas pré-determinadas – doce seco, para festas noturnas; filhós, pelo Carnaval; canjica, pelo São João. [...] Outros doces pontuam a coletividade, a democratização do modo de confecção artesanal dedicadas a festas mais abastadas. São exemplos: beijinhos, raivas, sequilhos, alfenins, suspiros. Outros vieram do povo, sem especiaria, como a cocada, cuscuz, farinha de castanha ou de milho, puxa-puxa feito de mel de engenho (2009, p. 135).

Nesse sentido, observa-se também, que não somente a forma de produzir, o doce de leite em tachos e com a colher de pau permaneceu com o passar do tempo, mas a forma como se acondiciona e vende o doce de leite. Onde a preferência é por latas de leite reutilizadas, tanto para facilitar o transporte, para conservar e evitar que a embalagem seja extraviada.

Essa característica de reutilização de embalagens é comumente encontrada no Nordeste, pois o sertanejo tendo que conviver em um ambiente que não proporcionava uma demanda de objetos para serem usados, habituou-se a reutilizar objetos que estavam em seu alcance como latas de leite, latas de sardinha, de óleo, copos de extrato de tomate, vasilhas plásticas como as de margarina, entre outros.

Ressaltamos, ainda, que a forma de vendas desses doces, de porta em porta, feito pelas doceiras também é realizado de forma rudimentar, como era feito antigamente, acondicionando os doces em cestas de palhas.

Essas características não são entendidas, aqui, como um atraso, mas sim como uma escolha cultural e consciente de que uma embalagem pode ser utilizada e reutilizada várias vezes dando diferentes sentidos para o mesmo objeto. O mesmo vale para a escolha das cestas de palhas.

Outra característica analisada refere-se à comercialização do doce de leite. A maior parte das ofertas desse produto em comércios e feiras locais advém de cidades vizinhas. Pois, de acordo com os comerciantes o custo do doce que vêm de outros municípios é mais lucrativo para eles. Ou seja, existe a produção de doce de leite em São Raimundo Nonato, onde a maior parte é vendida por doceiras de porta em porta e não nos comércios e feiras locais.

Diante das discussões aclaradas e dos objetivos propostos para essa pesquisa, voltamo-nos, ainda, para mais um ponto considerado elementar para o arremate final do referente trabalho.

O doce de leite como patrimônio alimentar da região de São Raimundo Nonato-PI.

No Brasil, a cultura alimentar está fortemente relacionada às culturas portuguesa, indígena e africana e no decorrer das histórias diversas outras culturas foram inseridas nesse contexto com a chegada de outros imigrantes. E cada um desses povos busca preservar sua identidade, seus saberes e fazeres, suas histórias e suas memórias.

No âmbito alimentar, o primeiro doce produzido pelos portugueses que mais se aproximava do doce de leite que conhecemos hoje era a ambrosia, cujos ingredientes eram a base de leite, açúcar, ovos, água e especiarias (cravo e/ou canela). A falta de registros históricos dificulta estabelecer um momento preciso no qual a iguaria foi trazida para a região. O fato é que o doce sempre agradou aos paladares piauienses e hoje já faz parte da mesa, seja sozinho ou misturado a outras sobremesas mais elaboradas. E é dentro deste contexto cultural que o IPHAN busca valorizar e proteger esse patrimônio.

Segundo o IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, “o patrimônio cultural de um povo é formado pelo conjunto dos saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos que remetem a história, a memória e a identidade desse povo.” Logo, a preservação do patrimônio cultural diz respeito à manutenção dos bens aos quais esses valores são associados.

Cabe, também, aos governos estaduais e municipais com a colaboração da comunidade proteger, resguardar e promover a história e a cultura local. Os Planos diretores das cidades devem estabelecer as formas de preservação do Patrimônio cultural, através de estudos das leis de proteção e conservação. Assegurando sua permanência e usufruto para as gerações presentes e futuras.

A Constituição Federal de 1988 em seu artigo 216, ampliou para noção de patrimônio cultural brasileiro de natureza material e imaterial. E ainda no uso de suas atribuições, estabelece a proteção do patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, bem como a gerencia da documentação e as providências para franquear sua consulta a quantos dela necessitem, previstos na Lei nº 12.527, de 2011.

O alimento, de modo geral, já é um bem comum a ser preservado, já que ele garante a manutenção da vida. A comida, por sua vez, aquela preparada pelas pessoas com a mistura de diferentes ingredientes, é um patrimônio tanto material – por seu aspecto físico, quanto imaterial pelo simbolismo que representa dentro do grupo ou sociedade a qual pertence.

O patrimônio alimentar, de forma mais ampla, pode ser definido como um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares considerados como uma herança compartilhada, ou como um bem comum, por uma coletividade [...].

O patrimônio alimentar envolve componentes materiais – como alimentos em si, artefatos e utensílios culinários – e imateriais – como práticas, saberes, representações, etc. Não se pode compreender os bens culturais sem considerar os valores e significados neles investidos (sua dimensão imaterial), e não é possível compreender a dinâmica do patrimônio imaterial sem o conhecimento da cultura material que lhe dá suporte (MATTOS *apud* SANTILI, 2015, p. 585-586).

De fato, tanto os elementos culturais materiais quanto os imateriais da culinária estarem interligados, uma vez que são parte da história de um povo e, portanto, além do aspecto físico são uma representação simbólica de seus hábitos e comportamentos. Essa cultura alimentar expressa a identidade de um povo por meio do espaço e do tempo.

Cada grupo estabelece códigos alimentares que constituem a consolidação de seus hábitos e costumes – o que os caracteriza como patrimônio cultural de um povo.

Nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui. Nesse caminho, vale dizer que essas associações determinam aquilo que comemos e bebemos, o que é comestível e o que não é (BRAGA, 2004, p. 39).

Dessa forma, percebe-se que a importância cultural de um alimento se dá, justamente, pelas suas especificidades da história, da tradição e da identidade de um povo e as nossas escolhas relativas a comida estão, diretamente, relacionadas ao meio cultural no qual estamos inseridos. Isto pode ser melhor compreendido quando se usa por exemplo o território brasileiro, onde cada região tem uma culinária que a caracteriza e em cada receita há um simbolismo que traz consigo as raízes de um povo – raízes essas que precisam ser preservadas pela sua importância para o grupo à qual se refere.

Atualmente, muitos alimentos no território brasileiro já foram reconhecidos como patrimônio imaterial pelo IPHAN, isso por que o nosso país possui uma diversidade riquíssima de sabores e saberes, entre os mais representativos podemos citar: ofício das Baianas de acarajé, o modo artesanal de fazer Queijo Minas, os doces de Pelotas-RS e Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí.

Dentre estes citados, vale fazer uma breve ressalva acerca da produção tradicional da cajuína no Piauí cujas técnicas de produção remetem às comunidades indígenas. A cajuína é uma bebida não alcoólica produzida a partir do pseudofruto caju e mesmo sendo uma bebida, ela assume o simbolismo de alimento podendo ser inscrita na mesma tradição dos doces, bolos, biscoitos e outros saberes prendados cultivados para abastecimento do lar no Nordeste “o modo de fazer e as práticas socioculturais são bens imateriais devido, em grande parte, a sua imersão nos rituais de hospitalidade das famílias no Piauí” (IPHAN, 2007).

Em suma, diante do que foi exposto, percebe-se que há cultura alimentar como uma forma de valorização de modelos alimentares locais que carregam importantes referências culturais em tempos de crescente domínio de alimentos industrializados,

mantendo vivas essas receitas e esse “saber-fazer” que faz parte identidade cultural de um determinado povo.

Isso nos faz questionar: por que não considerar esse saber-fazer do doce de leite produzido e comercializado em São Raimundo Nonato-PI, como patrimônio alimentar, tendo em vista que suas características tanto de produção e como comercialização possuem características que dão conta de uma particularidade intrínseca dessa região?

De todo modo, acreditamos que a pesquisa **“O saber-fazer do doce de leite da região de São Raimundo Nonato-Piauí”** pretende contribuir resguardando e trazendo para o centro das discussões esse saber-fazer do doce de leite, os segredos das doceiras que tem o cuidado de preservar suas receitas, compreender as relações sociais produzidas pela comercialização e o impacto deste em suas vidas.

Com ênfase a contextualização histórica e a prática alimentar da região, dado que sua colonização foi feita por meio de práticas pecuárias, o que caracteriza ser produtor leiteiro. Contribuindo assim, com a história do patrimônio alimentar da região de São Raimundo Nonato.

6. CONCLUSÃO

O doce de leite é considerado um alimento regional, o uso do leite e do açúcar nas receitas desde os tempos da colonização até os dias atuais, o modo de fazê-lo, que varia com algum acréscimo ou remoção de ingredientes, dependendo de como e com quem aprendeu mas que via de regra segue o mesmo raciocínio no preparo, que é cozer o leite com o açúcar em fogo baixo por um longo período de tempo, assim como era feito pelos colonizadores.

Assim, o saber e os modos de fazer e comercializar o doce de leite na região de São Raimundo Nonato podem ser considerados patrimônio imaterial no que se refere ao saber-fazer e hábitos alimentares, o que caracteriza a memória coletiva de um povo. Embora sem o reconhecimento oficial.

A venda deste é feita de porta em porta em casas e comércios do centro da cidade de São Raimundo Nonato pelas fabricantes dos doces (doceiras), pois, deste modo, elas conseguem vender por um preço maior do que se colocado em comércios, tendo que dividir os lucros com os comerciante ou feirantes, sendo feito assim esse comércio, elas criam um vínculo com os consumidores e uma relação de fidelidade.

As receitas dos doces, em alguns casos passados de geração em geração, e, em outros de forma autônoma, com tentativas de erros e acertos, mas com algo em comum, que é a necessidade de ganhar dinheiro para o sustento do lar, sendo muitas vezes o único provento.

Nas entrevistas com as doceiras, foi observado, ainda, que é uma produção artesanal pequena, feito em casa na grande maioria em fogões a lenha, numa tentativa de diminuir os gastos, o leite para o feitiço do doce na grande maioria é comprado a um pecuarista da região, sendo poucos os casos em que há a criação dos animais nos quintais.

Na visita aos feirantes, observou-se que não há presença de doces de leite feito por doceiras da região e de forma artesanal sendo vendido nas bancas. A justificativa é devido ao valor cobrado pelas doceiras, que quando colocado à venda na banca o preço fica acima do valor que os clientes estão dispostos a pagar, havendo este produto quando o cliente encomenda de forma antecipada aceitando assim pagar o preço do artigo.

Ainda na feira, foi observado uma grande quantidade de doces vindos de outras regiões como São João do Piauí, Petrolina, Bahia e de outras regiões em que o doce é produzido em indústrias de pequeno e médio porte, com uma produção reduzida.

Na maioria dos casos, os doces de corte, ou seja, em barra, por serem a preferência dos clientes em razão de serem feitos em indústrias, reduzindo, assim, os custos, tornando-os mais baratos e por terem mais tempo de prateleira, uma vez que contam uma quantidade reduzida de líquido em sua composição, aumentando a vida útil do produto. Já os pastosos e granulados, por ter uma grande quantidade de água são mais fáceis estragar ou açucarar, são produtos que devem ser vendidos logo após a sua fabricação. Por isso, as doceiras vendem os doces no mesmo dia ou nos dias seguintes ao feitiço.

Observou-se, que as mesmas estão diretamente envolvidas na produção, embalagem e venda do doce, sendo feito de forma caseira, necessitando de uma maior profissionalização em toda a cadeia produtiva e realizada de forma bem rudimentar.

Nos doces em barra, usa-se embalagem plástica para envolvê-los, nos granulados e em pasta, as doceiras preferem e fazem uso de reaproveitamento de latas de leite em pó ou achocolatado, para economizar com embalagem e por ser fácil para transportar sem amassar e só quando não conseguem juntar as latas usam embalagens plásticas compradas.

Na venda dos produtos das doceiras, não há rótulos contendo dados dos doces, como: data de fabricação, de validade, ingredientes, tipo de doce, nome da doceira ou nome fantasia, em que o cliente pudesse procurar, caso desejasse, outro doce. O que fortalece a ideia de que prevalece a relação de confiança e convivência entre o cliente e o produtor.

Foi observado que não há interesse das doceiras em aprofundar os conhecimentos em relação ao controle de qualidade do leite somente pela dona Sueli de Oliveira Costa, proprietária da Fazenda Antônio Costa ponderou sobre esse assunto, o que diz resultar em um produto de confiança, segurança e qualidade justificando preço final do produto.

REFERÊNCIAS

- ALVES, V. E. L. As bases históricas de formação territorial piauiense. Florianópolis, 2003. **Geosul**, Florianópolis, v.18, n.36, p 55-76, jul./dez.2003
- ARAÚJO, A. *et al.* **Parque Nacional Serra da Capivara**. São Raimundo Nonato: Alínea, 1998.
- ARAÚJO, G. **Prazeres da mesa**: conheça o diferencial da gastronomia piauiense. Teresina: G1, 19 out, 2013. Disponível em: <http://g1.globo.com/pi/piaui/noticia/2013/10/prazeres-da-mesa-conheca-o-diferencial-da-gastronomia-piauiense.html>. Acesso em 25 de out. 2019.
- BITENCOURT, A. J. S. **Doces histórias**: do acolher ao servir. Orientador: Domingos Alves de Carvalho Junior. 2017. Trabalho de conclusão de curso (Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, São Raimundo Nonato, 2017
- BRAGA, I. M. R.; MENDES, D. **Sabores do Brasil em Portugal**: descobrir e transformar novos alimentos. São Paulo: Senac, 2010.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária, Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Portaria Nº 354**, de 4 de setembro de 1997. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/das/dipoa/port354.html> Acesso em: 25 de out. 2019.
- CARVALHO, R.F. **Doce de leite pastoso e em barra**. Rede de tecnologia da Bahia. Disponível em: <http://sbrt.ibict.br>. Acesso em: 13 de out. 2019.
- CAVALCANTE, Pedro. **A pátria nas panelas**: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Senac, 2007.
- COMPRE RURAL NOTÍCIAS (ed.). **Top 10 melhores doces de leite**. Disponível em: <http://comprerural.com/2019/12/03/porta> de conteúdo rural. Acesso em: 15.07.20 às 21:01.
- DIAS, D.A. **Comida e religião**: um estudo das práticas alimentares da Semana Santa. Orientador: Gerlane Dantas da Silva. Trabalho de conclusão de curso (Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, São Raimundo Nonato 2017.
- FRANCO, P. R. **Doce de leite é aposta para aumentar rentabilidade e agregar valor à pecuária leiteira**. Agropecuário, 2015. Disponível em: <http://www.em.com.br/app/noticia/agropecuario/2015/08/10/internaagropecuario.67>. Acesso em: 25 de out. 2019.
- FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Senac, 2017.
- FREYRE, G. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5 ed. São Paulo: Global, 2007.

GASPAR, Lúcia. **Doçaria no nordeste brasileiro**. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife, 2013. Disponível em: <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>>. Acesso em: 20 de out. 2019.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. São Raimundo Nonato, Teresina: IPHAN, 2007.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Patrimônio imaterial**. Disponível em: <http://www.portal.iphan.gov.br>. Acesso em: 07 jul. 2019.

KRONE, E.E; MENASCHE, R. Confiança e reputação, doces coloniais e queijo serrano: percepções de qualidade de alimentos tradicionais em contexto de proximidade entre agricultores e consumidores. **Amazônica – revista de antropologia**. Recife, v. 11, 2019. Acesso: 16 de ago. 2019.

LIMA, V. C. C.; SILVA, Y. F. E. Memória alimentar gastronômica: receitas e costumes alimentares da fazenda “TRABALHADO” em Campo Maior-PI. Revista **Turismo da UERN**, Mossoró, vol. 6, 2017.

LIMA, O.B.V; SILVA, M. P.; AZEVEDO, L.C.; MELO, B. C. A; NETO, J.M.V. **VII Connepi**. Diagnóstico da atual situação da produção e mercado de doce de leite produzido no município de Afrânio/ Pe. Palmas, 2012.

LODY, R.I. **Caminhos do açúcar**. Rio de Janeiro: Topbooks, 2011.

MATOS, M. A. de O. **Pelas quebradas, várzeas e chapadas**: uma viagem gastronômica pelo Piauí. 2. ed. Teresina: Alínea, 2007.

MENDES, B.V. **Culinária sertaneja**. Mossoró: Sarau das Letras, 2015.

OLIVEIRA, A. C. **Língua portuguesa**: minidicionário. Blumenau: Vale das Letras, 2011.

OLIVEIRA, L. S. **Parametrização da produção de leite em indústria de pequeno porte**. Orientador: Karla Silva, 2017. Trabalho de conclusão de curso (Engenharia de alimentos) . Universidade Federal Tecnológica do Paraná, Campo Mourão, 2017. Pg 54 Disponível em: <http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bicstrem/1/7261/1/producaodeleiteindustria.pdf>. Acesso em 27 de out. 2019.

OLIVEIRA, M. M. de. **Como fazer pesquisa qualitativa**. 3 ed. Petrópolis: Vozes, 2010.

PERRONE, I. T.; SREPHANI, R; NEVES, B. S. **Doce de Leite Aspectos Tecnológicos**. 1. ed. Juiz de Fora, 2011 (Publicado por arvoredoleite.org com autorização dos autores). Disponível em: <http://www.arvoredoleite.org>single-post>docedeleite>. Acesso em 27 de out. 2019.

RICHARDSON, R. J. **Pesquisa social**: métodos e técnicas. São Paulo: Atlas 1999.

ROSA, T. S.; ALMADA M.A.V. **Doçaria conventual Portuguesa**. Disponível em: <<https://cargocollective.com/museudodoce/>> Acesso em: 27de jul. 2020.

SALDANHA, R. M. **Histórias, lendas e curiosidades da confeitaria e suas receitas**. Rio de Janeiro, Senac, 2015.

SILVA, P. P. **Farinha, feijão e carne seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. 3. ed. São Paulo: Senac, 2014.

SILVA, M. C; BOAVENTURA, V. M.; FIOVARANTI, M. C. S. **História do povoamento bovino do Brasil central**. Revista UFG, [s/n], [s/d].

SILVA, S. M. A. **A regionalidade de algumas comidas brasileiras**: um estudo das comidas sertanejas do século XX. Paraná: UFPR, 2013.

VIEIRA, L. C; LOURENÇO JÚNIOR, J. B. Tecnologias de fabricação dos Doces de Leite Pastoso em Tabletes. **Comunicado Técnico 111**, Belém, 2004. Disponível em <http://embrapa.com.br/>. Acesso em: 19 de março 2020.

WELBERT, Ricardo. **Bem imaterial de Pompéu, doce de leite gera empregos e inspira festival**. Minas Gerais G1, 19 out. 2015. Disponível em: <http://g1.globo.com/mg/centro-oeste/noticias/2015/10/>. Acesso em: 12 de ago.