

O SISTEMA AGROFLORESTAL DOCEIRO COMO ESTRATÉGIA DE SALVAGUARDA DOS DOCES COLONIAIS NA REGIÃO DE MORRO REDONDO/RS

LUCAS BRAUNSTEIN DA CUNHA¹; RENATA MENASCHE²

¹*Universidade Federal de Pelotas – bc_lucas@live.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – renata.menasche@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

No ano de 2018, as tradições doceiras da região de Pelotas e Antiga Pelotas, onde está situado o município de Morro Redondo, foram reconhecidas pelo IPHAN como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil. Fazem parte deste saber-fazer doceiro, além dos doces finos, os doces coloniais, dentre os quais podemos citar a pessegada, a marmelada, a goiabada e a passa de pêssego, desta forma compreendendo doces de fruta e de tacho, “genericamente denominamos *doces coloniais*, pois possuem sua origem na região de economia colonial, fortemente marcada pela fruticultura” (RIETH et al, 2015, p. 75). É nesse quadro que a abordagem dos Sistemas Agroflorestais (SAF) vem sendo tomada como possibilidade de salvaguarda da tradição doceira colonial na região de Morro Redondo/RS, a partir de discussões que têm sido realizadas com a participação de pesquisadores da Embrapa e da UFPEL, integrantes da Emater e, sobretudo, produtores, acerca da concepção e difusão de um SAF Doceiro.

2. METODOLOGIA

A abordagem de pesquisa vem tendo como procedimento central a observação participante. Desse modo, a etnografia tem sido construída a partir da participação do autor nos encontros de construção e do acompanhamento do projeto “SAF Doceiro”, além de revisão bibliográfica acerca da temática.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O saber-fazer dos doces coloniais encontra-se ameaçado por diversos fatores, tais como o êxodo rural juvenil, característico do rural brasileiro na contemporaneidade (CARNEIRO, 1998); uma subvalorização deste tipo de doces em detrimento da tradição de doces finos (KRONE, 2018) e uma normatização sanitária que estigmatiza certas práticas tradicionais associadas a este saber-fazer como, por exemplo, a utilização de tacho de cobre e colher de pau (MENASCHE, 2018; RIETH et al, 2015).

Outro elemento que ameaça a tradição doceira colonial é a dificuldade encontrada pelos produtores em encontrar certos insumos combinada à necessidade de, muitas vezes, adquiri-los de terceiros, o que acaba por prejudicar a rentabilidade da feitura dos doces coloniais. Sobre isto:

O pêssego utilizado é do cultivo próprio, sendo o restante das frutas adquirido junto a produtores da região (...) A situação é ainda pior no que se refere à marmelada branca, pois *não tem mais marmelo que preste na região*, de modo que se precisa comprar a fruta no Uruguai (RIETH, et al, 2015, p. 79, grifos no original).

A noção de que não há mais marmelo “que preste”, acima apresentada, vai ao encontro daquilo percebido por Menasche (2018, p.14) quando afirma que, no meio rural, é possível perceber um sistema informal de certificação de qualidade entre os próprios produtores. Nesse sentido é que se pode dizer que são sobretudo os produtores e produtoras os guardiões deste saber-fazer, capazes de aferir se o sabor está ou não condizente com a tradição, razão pela qual a compra de insumos de terceiros, sobretudo de agricultores de outras regiões, torna-se um problema quando pensamos na salvaguarda dessa tradição doceira.

Em atenção ao exposto é que surge a ideia de SAF Doceiro. Os Sistemas Agroflorestais buscam o manejo integrado da mata nativa da região com árvores, frutíferas e plantas anuais, podendo ser entendidos como:

(...) alternativas importantes na forma de uso da terra, principalmente para manter a capacidade de produção de alimentos e madeira, a manutenção dos fluxos de biomassa (folhas, galhos, raízes) e energia (nutrientes para as plantas e diversidade de formas de vida no solo), e para a conservação do solo e dos mananciais hídricos (BORBA et al, 2016, p. 20).

Quando do trabalho de campo, foram acompanhadas as reuniões dedicadas a pensar a construção de um SAF Doceiro, ou seja, pensar em um Sistema Agroflorestal voltado à prática doceira. Num primeiro momento, em 07 de junho deste ano, foram reunidos todos os produtores interessados, pesquisadores da UFPEL, membros da Embrapa e Emater para a discussão deste projeto. Foram apresentados os princípios e técnicas dos SAFs e, juntamente aos diversos produtores que lá estavam, traçou-se um esboço do que viria a ser o SAF Doceiro.

Após este encontro, as reuniões passaram a ocorrer mensalmente, voltadas à concepção e construção de um SAF Doceiro Demonstrativo, em uma área disponibilizada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Turismo de Morro Redondo. Sua implantação deu-se em 21 de agosto do mesmo ano, momento em que, coletivamente, se realizou o plano de plantio, a partir de opiniões discutidas por todos presentes.

Durante todo o processo, a construção tem sido coletiva, cabendo aos produtores papel de protagonismo na tomada de decisões. Desde o primeiro encontro, foram os produtores, partindo de suas próprias experiências e demandas, que elencaram, juntamente com outros participantes, os elementos que deveriam compor o SAF Doceiro. Vale mencionar que, dentre os elementos elencados, fez-se presente o já mencionado marmelo.

Esta participação dos produtores vai ao encontro daquilo que Arantes (2019, p. 6) estabelece como uma das prioridades na discussão de planos de salvaguarda: a essencialidade de que sejam consideradas as condições específicas do local, o que, no caso em questão, apenas poderia ser plenamente alcançado a partir de uma construção que passasse pelos produtores detentores desse saber-fazer tradicional.

4. CONCLUSÕES

Diante do exposto, é possível concluir que, ainda que com apenas pouco mais de três meses desde seu início, o projeto SAF Doceiro que vem sendo desenvolvido no município de Morro Redondo apresenta-se como estratégia de salvaguarda dos doces coloniais reconhecidos como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil na medida em que conta, em sua construção, com a participação e protagonismo de produtores e produtoras. É assim que, a partir do SAF Doceiro,

procurar-se-á suprir sua demanda não apenas pelas frutas a serem processadas no fabrico dos doces coloniais, mas também pela madeira necessária ao cozimento dessas frutas no fogão a lenha ou aquela utilizada para o feitio da colher de pau que o mexe ou, ainda, entre outros, pela bucha empregada na limpeza do tacho.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARANTES, A. Safeguarding. A key dispositif of UNESCO's Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage. **Vibrant Virtual Brazilian Anthropology**, Brasília, v. 16, 2019.

BORBA, A.C.L.; BUTTENBENDER, D.; MANTEZE, F.E.; GUIMARAES, L.A.; RITTER, M.F.; KRAEMER, M.F.E.. Manual técnico sobre Sistemas Agroflorestais. Porto Alegre: Emater/RS-Ascar, 2016, 48 p. II.

CARNEIRO, M. J. O ideal rurbano: campo e cidade no imaginário de jovens rurais. In: TEIXEIRA DA SILVA, Francisco Carlos; SANTOS, Raimundo; COSTA, Luis Flávio (Org.). **Mundo rural e política**. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

MENASCHE, R. Tendências da alimentação contemporânea: percurso e elementos para uma agenda de pesquisa. **Campos**, Curitiba, v. 19, n. 2, 2018.

KRONE, E.E. Da colônia ao sertão. **Um estudo antropológico sobre conflitos na construção da qualidade dos alimentos entre famílias rurais do Nordeste e do Rio Grande do Sul**. 2018. 279f. Tese - Doutorado em Antropologia – Curso de Pós-graduação em Antropologia, Universidade Federal de Pernambuco.

RIETH, F.M.S.; SILVA, T.L.; KOSBY, M.F. Linhagens da produção, disseminação e atualização do saber-fazer doceiro: a tradição dos doces coloniais na zona rural de Pelotas. In: MENASCHE, R. (Org.). **Saberes e Sabores da Colônia**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2015.