



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA
BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

MARIA CARMEM DA PAZ FRAGASSI

**PRESERVAÇÃO E REGISTRO DOS DOCES CASEIROS DA
LOCALIDADE DE MEIO DE CAMPO, EM GOVERNADOR
MANGABEIRA - BA**

Salvador
2023

MARIA CARMEM DA PAZ FRAGASSI

**PRESERVAÇÃO E REGISTRO DOS DOCES CASEIROS DA
LOCALIDADE DE MEIO DE CAMPO, EM GOVERNADOR
MANGABEIRA - BAHIA**

Trabalho de Conclusão do Curso de
Gastronomia, da Universidade Federal da
Bahia, como requisito para obtenção do grau
de Bacharela em Gastronomia.

Orientador: Prof. Dr. Fernando Santa Clara
Viana Júnior

Salvador
2023

MARIA CARMEM DA PAZ FRAGASSI

**PRESERVAÇÃO E REGISTRO DOS DOCES CASEIROS DA
LOCALIDADE DE MEIO DE CAMPO, EM GOVERNADOR
MANGABEIRA – BAHIA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharela em Gastronomia, Escola de Nutrição, da Universidade Federal da Bahia.

Salvador, 10 de junho de 2023.

Banca examinadora

Fernando Santa Clara Viana Júnior – Orientador _____
Doutor em História
Professor Assistente do Bacharelado em Gastronomia da Escola de Nutrição
Universidade Federal da Bahia

Euzélia Lima Souza _____
Doutora em Gestão e Tecnologia
Professora Adjunto do Bacharelado em Gastronomia da Escola de Nutrição
Universidade Federal da Bahia

Andrea Sgrillo Pedreira Torres _____
Professora do Bacharelado em Gastronomia da Escola de Nutrição
Universidade Federal da Bahia

F811 Fragassi, Maria Carmem da Paz
Preservação e registro dos doces caseiros da localidade de meio de campo, em Governador Mandabeira - BA/Maria Carmem da Paz Fragassi. – Salvador, 2023.
38 f.

Orientador: Prof. Dr. Fernando Santa Clara Viana Júnior.
Trabalho de conclusão de curso-TCC – Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição/Departamento de Ciência dos Alimentos, Curso de Gastronomia, 2023.

Inclui referências e anexos.

1. Doces caseiros – saber fazer. 2. Preservação de alimentos.
3. Doces caseiros – Governador Mangabeira - BA. I. Viana Junior, Fernando Santa Clara. II. Universidades Federal da Bahia. III. Título.

CDU 664.14(813.8)

AGRADECIMENTOS

Agradeço à minha família pelo apoio e aos meus professores, em especial às professoras Andrea Sgrillo Pedreira Torres e Euzélia Lima Souza.

Ao meu orientador, professor Doutor Fernando Santa Clara, que através da sua imensa colaboração em todo o processo, tornou possível a realização desta pesquisa.

Às doceiras de Meio de Campo pela generosidade em partilhar os seus conhecimentos que muito ajudou no engrandecimento dessa pesquisa.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	8
2	OBJETIVOS.....	10
2.1	Objetivo Geral.....	10
2.2	Objetivos Específicos.....	10
3	ASPECTOS METODOLÓGICOS.....	11
3.1	Justificativa.....	12
3.2	Conhecendo os Doces Caseiros de Meio de Campo.....	13
3.2.1	A Produção dos Doces Caseiros.....	14
3.2.2	Dialogando com as Doceiras de Meio de Campo.....	16
3.3	RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	19
4	CONCLUSÃO.....	20
5	REFERÊNCIAS.....	21
6	ANEXO A - CADERNO DE RECEITAS.....	23
7	ANEXO B - REGISTRO FOTOGRÁFICO DOS DOCES CASEIROS....	30
8	ANEXO C - QUESTIONÁRIO SEMIESTRUTURADO.....	35
9	ANEXO D – PARECER CONSUBSTANCIADO CEP.....	36
10	ANEXO E – LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA DE GOVERNADOR MANGABEIRA.....	39

RESUMO

Os doces caseiros são reflexos de conhecimentos e aprendizados de diversas partes do mundo, em diversas culturas e em diversas temporalidades. Porém, quando estes são enriquecidos com os sabores dos produtos de cada lugar, tornam-se logo diferenciados. Esta pesquisa busca conhecer e registrar o processo de preparação dos doces caseiros feitos pelas mãos hábeis de mulheres da comunidade rural de Meio de Campo, em Governador Mangabeira, Ba. Muitas dessas senhoras já são idosas e guardam as receitas apenas na memória, do saber-fazer passado de mãe para filha. Porém essa tradição está em vias de desaparecimento, pois as pessoas mais jovens estão empenhadas em outras atividades e não veem o processo de produção dos doces como uma via possível de vivência, uma vez que se apresenta como algo muito trabalhoso e com retorno financeiro não compatível. Devido a esta constatação, percebemos a importância desta proposta, para organizar as receitas para que as pessoas possam conhecer este trecho do passado.

Palavras-chave: Doces caseiros. Saber fazer.

1. INTRODUÇÃO

Os doces caseiros são presença constante na mesa da maioria das famílias da localidade rural de Meio de Campo, Município de Governador Mangabeira, no Recôncavo baiano. Segundo relata a professora e memorialista Angelita Gesteira Fonseca, em seu livro *Primórdios e Progressos da cidade de Governador Mangabeira*: “a localidade era usada como estrada dos bandeirantes e, local de descanso de portugueses que aportavam na Bahia rumo ao sul e sudeste. Nestas paradas plantavam grãos e árvores frutíferas para sobrevivência durante a estadia” (FONSECA, 2000).

Advém daí a origem da imensa variedade de frutas que são cultivadas nas propriedades rurais, e que sempre impulsionam as donas de casa a produzirem doces para abastecerem as suas despensas, presentear os amigos e como complementação da renda familiar.

O nosso interesse por esse tema dos doces caseiros surgiu a partir do conhecimento próprio sobre a região e da proximidade com algumas doceiras e os seus produtos. O aprendizado sobre os modos de fazer desses doces é repassado de uma geração à outra através do conhecimento oral, este que ainda resiste aos cadernos de receitas. O preparo do doce caseiro envolve um conjunto de saberes que vão desde a escolha da fruta, do equilíbrio dos ingredientes com medidas não muito exatas, do saber mexer o doce no tacho em fogão à lenha, até a sensibilidade para reconhecer o ponto certo de cada preparo.

Sobre a doçaria, o estudioso Luís da Câmara Cascudo, em seu livro *História da Alimentação no Brasil*, relata a importância do açúcar para a doçaria nacional e do orgulho que despertava nas pessoas envolvidas com as preparações doces, como podemos observar:

A praxe era fazer: fiz com minhas mãos! Doce comprado não presta. Indispensável a destinação certa e não a indeterminação humilhante e anônima, o direito de qualquer pessoa comprar e vender. [...] Doces queridos como membros da família (CASCUDO, 1968, p.365).

A dedicação no preparo das receitas, o orgulho de poder dizer - “eu que fiz com minhas mãos” - é a garantia de possuir um bem precioso que ajuda a preservar

a memória da família. Em uma de suas reflexões, Santos (2006) discorre que o valor da identidade cultural de uma região está intimamente ligado ao saber fazer local, sendo esta uma forma de expressão cultural realizada por esses indivíduos em grupo. Notadamente, essa comunidade é reconhecida pela constância nas preparações dos doces caseiros usando como matéria prima os frutos colhidos ainda frescos da própria terra.

Baseado nessa vivência comunitária, muito nos interessa conhecer como as relações entre as pessoas e a doçaria se concretiza na atualidade. Para tanto, lançaremos mão de entrevistas, estas que, de acordo com Severino (2007),

É a técnica de coleta de informações sobre um determinado assunto, diretamente solicitadas aos sujeitos pesquisados, trata-se, portanto, de uma interação entre pesquisador e pesquisado. [...] o pesquisador visa apreender o que os sujeitos pensam, sabem, representam, fazem e argumentam (SEVERINO, 2007, p.124).

Ainda neste caminho, buscamos entender o saber-fazer dessa comunidade à luz do pensamento do antropólogo Darcy Ribeiro (1995, p.34) sobre o assunto, diz: “Chama-se de cultura tudo aquilo que é produzido pelos homens, ou decorre do trabalho deles e de seus pensamentos (...)”. Por isso, a relação das pessoas oriundas do campo com a terra é fortalecida pela certeza de produzir o próprio alimento, sabendo que tem nela a garantia de sua sobrevivência.

Dessa forma, a cultura dos doces caseiros pode ser preservada através do registro escritos do saber-fazer de cada uma dessas doceiras, organizados em cadernos de receitas, para que as futuras gerações que tenham interesse possam dar continuidade a esse ofício evitando que este venha cair no esquecimento. Observando o pensamento de Santos (2006) acerca do conhecimento oral, ele diz:

[...] Na cultura oral o conhecimento tem que ser produzido em voz alta, senão ele logo desaparece; é preciso despender uma grande energia para dizer repetidas vezes o que é aprendido arduamente através dos tempos. Como conhecimento valioso à sociedade tem, então, em alta conta àqueles anciões e anciãs, sábios que se especializam em conservá-lo, conhecendo e podendo contar as histórias de tempos remotos (SANTOS, 2006, p.13).

Por isso, para preservar a cultura local dessa doçaria, é fundamental - ouvir as doceiras e as suas respectivas histórias, buscando entender os desafios que enfrentam, - por meio de um trabalho de campo que permita criar soluções para garantir o registro e manutenção dessa tradição.

A partir dessa constatação, compreendemos importante a proposta de uma pesquisa descritiva e de abordagem qualitativa, utilizando o critério de aplicação de um questionário semiestruturado entre as cinco doceiras mais idosas e ainda atuantes no ofício da doçaria caseira desta localidade, buscando entender a realidade de cada uma delas e encontrar meios que possam garantir a continuidade dessa cultura local.

Cabe registrar, ainda, que esta pesquisa foi submetida ao conselho de ética da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, tendo recebido o parecer favorável, registrado sob o número 6.119.741 (CEPNUT-UFBA), vide ANEXO D.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Registrar e disseminar o legado dos doces caseiros da localidade rural de Meio de Campo, no município de Governador Mangabeira na Bahia.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Para que o objetivo geral seja alcançado é preciso que sejam cumpridas as etapas dos objetivos específicos conforme a seguir:

- Conhecer e registrar as receitas dos doces tradicionais de Governador Mangabeira;
- Observar quais são os sentidos da produção dos doces junto às pessoas (destacadamente mulheres) que carregam consigo o saber-fazer da doçaria tradicional da região;
- Reconhecer a importância da doçaria para a região de Governador Mangabeira;
- Gerar um registro da doçaria tradicional local a partir de cadernos de receitas e conhecimentos salvaguardados pelas doceiras;
- Preparar questionário semiestruturado para realização das entrevistas com as doceiras visando conhecer a realidade delas;
- Contactar as doceiras para agendar data para entrevista;
- Aplicar o questionário, deixando sempre a entrevistada a vontade, caso ela queira acrescentar outras informações;

- Acompanhar, com a autorização da doceira, o preparo do(s) doce(s), registrando todo o processo através de anotações.
- Fazer o registro fotográfico com autorização dela;
- Coletar todas as informações para análise do material;
- Complementar a pesquisa para finalização do trabalho e sugestão de melhorias.

Reforçamos, ainda, que esta pesquisa foi submetida ao conselho de ética da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, tendo recebido o parecer favorável, registrado sob o número 6.119.741 (CEPNUT-UFBA), vide ANEXO D. Consta no Anexo C deste trabalho o questionário utilizado nas entrevistas realizadas.

3. ASPECTOS METODOLÓGICOS

Este estudo foi orientado por uma pesquisa qualitativa que buscou compreender a realidade das pessoas envolvidas na fabricação de doces caseiros da localidade rural de Meio de Campo. Para tanto, foi preciso apreender as relações nas quais os conhecimentos são construídos, objetivando a melhoria social das pessoas envolvidas nesse processo.

Para que isso acontecesse, a pesquisa foi desenvolvida num cenário natural, onde o pesquisador pôde observar - "in loco" - o desenvolvimento das atividades, envolvendo-se nas experiências reais dos pesquisados. Para embasamento da pesquisa foram aplicadas técnicas de coleta de dados com aplicação de um questionário semiestruturado. O critério adotado para a realização das entrevistas foi o de ouvir as narrativas das cinco doceiras mais idosas e ainda atuantes no ofício da doçaria caseira, valorizando os relatos particularizados dessas senhoras. Pois, o objetivo dessa pesquisa é apresentar a realidade desta localidade estudada, através das perspectivas e do envolvimento das pessoas que dela participam. Para tanto, serão anotados os modos de fazer dos doces caseiros e o registro fotográfico dessas preparações. De acordo com Minayo (2009),

[...] a pesquisa qualitativa responde a questões referentes a um conjunto de fenômenos humanos entendido aqui como parte da realidade social, pois o ser humano se distingue não só por agir, mas por pensar sobre o que faz e por interpretar suas ações dentro e a partir da realidade vivida e partilhada com seus semelhantes (MINAYO, 2009, p.21).

O levantamento bibliográfico para apoio na produção do embasamento teórico realizou-se através de consulta em base de dados eletrônicos como Google Acadêmico e outros que versam sobre o tema, como: artigos, teses, monografias e obras similares buscando sustentação para desenvolvimento do projeto.

A pesquisa de campo foi realizada em duas etapas. A primeira etapa compreendeu a fase de contato com as pessoas para agendamento das visitas e realização da entrevista, tendo ocorrido entre os dias 16 e 17 de junho de 2023. A segunda etapa, por sua vez, foi direcionada para o acompanhamento das preparações nas residências das doceiras e o registro fotográfico, realizada nos dias 21 e 22 de junho de 2023.

3.1 JUSTIFICATIVA

O Brasil vivenciou a interferência dos doces portugueses que foram incorporados na colônia pelas mulheres portuguesas, que aprimoraram a doçaria nacional utilizando-se de ingredientes locais, fazendo dos doces brasileiros verdadeiros tesouros quando enviados para o reino. Diante da fartura de cajus, a fruta virava doce cozido no açúcar e canela (FREYRE, 1939).

Ainda seguindo o relato de Freyre (1939), as mucamas (mulheres escravizadas sujeitadas aos trabalhos em âmbito doméstico) tinham papel importante na elaboração dos doces; as cozinhas das sinhás eram sempre acompanhadas das mucamas, através do seu trabalho pois, eram elas que ficavam com os mais difíceis, como, por exemplo, ficar horas mexendo os doces nos tachos até dar o ponto.

Comparativamente, existe um paralelo entre a observação de Freyre (1939) sobre o trabalho das mucamas nas cozinhas das sinhás e esta pesquisa; visto que, é retratada, exatamente, no modo de preparo dos doces caseiros da localidade de Meio de Campo, onde o trabalho exaustivo de mexer o doce no tacho, aliado à sensibilidade de saber o ponto exato para retirá-lo do fogo, faz parte de uma vivência de aprendizado oral, que só a experiência da doceira é capaz de explicar.

Dessa maneira, os doces caseiros fazem parte de uma memória afetiva, remetendo ao aconchego do lar, além de ser uma fonte de trabalho e renda para muitas famílias. Porém, são poucos os registros de pesquisas sobre esse tema, significando que há pouco interesse sobre o assunto, ficando guardados apenas na

memória de quem os produz. Por isso, a tradição do saber-fazer desta doçaria, é parte integrante de uma comunidade, que segundo o pensamento de Contreras e Garcia (2005), é formada por:

“um conjunto de representações, de crenças, conhecimentos e de práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e que são compartilhadas pelos indivíduos de uma cultura dada ou de um grupo social determinado dentro de uma cultura” (CONTRERAS; GARCIA 2005, p.37).

Outra questão a ser observada, é a valorização desse trabalho, que nem sempre corresponde às expectativas de quem o realiza. Como a comercialização acontece diretamente na residência da própria doceira, esta acaba ficando, muitas vezes, refém de atravessadores preocupados apenas com seus próprios ganhos.

De acordo com Freixas e Chaves (2008), a desvalorização e o esquecimento da cultura tradicional é algo que vem sendo observado em diversas comunidades. A cultura estrangeira está sendo cada vez mais aceita, pondo assim o típico e o tradicional de lado (FREIXAS; CHAVES, 2008, p.25).

Em decorrência destas reflexões, este estudo busca compreender o valor do ofício da doçaria para a localidade em questão, através de análise dos modos de saber-fazer dessa comunidade, visando manter o registro da memória e da tradição dos doces caseiros.

3.2 CONHECENDO OS DOCES CASEIROS DE MEIO DE CAMPO

A área objeto do estudo fica localizada no Recôncavo baiano, na zona rural da localidade de Meio de Campo, no município de Governador Mangabeira (também conhecida como Cabeças). A cidade tem uma população de 21.125 habitantes (2013), fazendo divisa com as cidades de Muritiba, Cachoeira, São Félix, Cruz das Almas e Cabaceiras do Paraguaçu. A economia local é baseada na agricultura, na fruticultura e na produção de fumo para fabricação de charutos.

Nessa área predomina o clima semiárido, com relevo marcado por morros, baixadas e tabuleiros. As áreas ribeirinhas são banhadas pelo rio Paraguaçu, que acumula uma grande quantidade de água represada pelo Lago da Barragem de Pedra do Cavalo que favorece a prática de esportes aquáticos e a criação de peixes.

Partindo de informações fornecidas pelas doceiras foi possível identificar os doces que são preparados com maior frequência, uma vez que, a produção depende da sazonalidade das frutas que são colhidas nos próprios sítios. Dentre esses doces, estão: o de caju - pode ser em calda, seco ou batido para ser enrolado; de banana - batido e enrolado; jenipapo - que pode ser cortado em tiras e seco ao sol ou batido para enrolar; de tamarindo; cocada mole ou de corte; de figo; e o doce de leite. Apesar da região não ter tradição na criação de bovinos, quase toda família tem algumas cabeças de gado na propriedade para ajudar na complementação de renda e obtenção do leite para consumo na própria casa. Daí, o excedente do leite é transformado em doce de leite e cocada.

Em algumas propriedades existe a plantação de figo, que também são transformados em doce em calda, porém em uma escala bem menor que os demais frutos. Observando a dedicação com que essas senhoras desempenham esse ofício, assimilado através do conhecimento oral nas cozinhas das mães e das avós, são aprendizados guardados na memória de cada uma delas, que devem ser compartilhados através do registro dessas receitas.

Ecléa Bosi (1994), em seu livro *Memória e Sociedade*, referindo-se a transmissão de conhecimentos das pessoas idosas, diz:

[...] O vínculo com outra época, a consciência de ter suportado, compreendido muita coisa, traz para o ancião alegria e uma ocasião de mostrar sua competência. Sua vida ganha uma finalidade de encontrar ouvidos atentos, ressonância [...] (BOSI, 1994, p.22).

Seguindo a reflexão de Ecléa Bosi, é possível afirmar que, os ensinamentos transmitidos através de gerações, tornam-se possíveis à medida que é permitido aos mais velhos exprimir seus conhecimentos e suas experiências familiares e em comunidade. Este pensamento está em consonância com o objeto de estudo dessa pesquisa, uma vez que, buscou-se ouvir as doceiras mais velhas, que têm as receitas guardadas na memória, necessitando que as mesmas sejam registradas.

3.2.1 A PRODUÇÃO DOS DOCES CASEIROS

A doçaria caseira é um ofício que é aprendido, geralmente, nas cozinhas das famílias, onde as filhas ainda muito jovens, ajudam ou observam as mães ou avós produzindo esses doces. Porém, ultimamente, o meio rural tem passado por muitas

transformações em relação a população mais jovem, que tem migrado para os centros urbanos em busca de novas oportunidades.

A consequência disso é que as doceiras estão envelhecendo e o trabalho tornou-se difícil para manter uma produção com maior quantidade e diversidade de doces, visto que, alguns deles dependem de muita força física para mexer o preparo no fogão à lenha, até chegar no ponto desejado. Por isso, torna-se necessário medidas que promovam o incentivo desse ofício, para que as pessoas mais jovens possam despertar interesse em dar continuidade a essa tradição.

Baseado nessa constatação, e, de acordo com a reflexão de Flandrin e Montanari (1998) sobre as tradições entre gerações:

É porque as tradições [...] não aparecem já completamente formadas na origem, mas são criadas, modeladas, definidas, progressivamente pela passagem do tempo e os contatos entre culturas que, segundo os momentos, se cruzam ou se enfrentam, se sobrepõem ou se misturam [...] cada “tradição” é filha da história +/- e a história nunca é imóvel (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.868).

O processo de produção dos doces varia de acordo com os frutos da época, colhidos nos próprios sítios das doceiras. Então, como forma de catalogar todos os doces que são produzidos atualmente na localidade, ficou definido previamente que cada doceira apresentaria receitas que não seriam repetidas pelas demais entrevistadas.

Também foram levantadas as etapas do pré-preparo da produção, conforme a seguir: os frutos são colhidos nos próprios sítios, descartando os impróprios ou em decomposição para não alterar o produto. O uso de frutas sadias com maturação uniforme é indispensável para a elaboração de um produto de boa qualidade. Após isso, são lavadas em água corrente e vão para o local de preparação. As etapas seguintes são: o descascamento, o corte e remoção das sementes, das extremidades e das partes danificadas, como é no caso dos doces de goiaba e de jenipapo.

Algumas frutas, como a goiaba, podem ser processadas com as cascas para despulpamento ou então descascadas e cortadas em metades para elaboração de doce em calda. Na fase de preparação do doce batido são utilizados os frutos com o estado de amadurecimento um pouco a mais, porém em perfeito estado de conservação, dessa forma tem-se o aproveitamento total e sustentável de todos os frutos. A polpa obtida deve ser peneirada para retirada das sementes e obtenção de

uma massa para o preparo do doce. No caso do jenipapo, deve ser feito com o fruto descascado e sem as sementes.

Alguns dos processos de preparação podem ser agrupados, como é o caso do doce de fruta em calda. Pois, o produto é obtido da utilização dos frutos inteiros ou em pedaços, com ou sem sementes, que são cozidos em água e açúcar e algumas especiarias como cravo e canela. Exemplo disso é o doce de caju, de goiaba e o de figo.

3.2.2 DIALOGANDO COM AS DOCEIRAS DE MEIO DE CAMPO

Nesta parte estão registrados alguns trechos extraídos das entrevistas com as doceiras dessa localidade, que foram muito além das perguntas programadas no formulário constante no Anexo C. Nos cinco casos, as entrevistadas deixaram claro o orgulho de terem os seus doces reconhecidos pelas pessoas da família e pelos clientes que gostam muito do que elas produzem. Conseqüentemente, elas conseguiram através desse ofício aprendido com os seus antepassados preservar esses doces até os dias atuais, obtendo uma certa liberdade financeira. Muito embora algumas delas tenham admitido ter cadernos de receitas, no entanto fizeram a ressalva de que essas receitas dos doces caseiros estão guardadas apenas na memória, e que replicam as receitas da mesma maneira que aprenderam com as suas mães e avós.

Outra observação a ser feita é a de que a maioria dos doces produzidos são repetidos por todas as entrevistadas, visto que, as frutas são sempre as mesmas produzidas no entorno das propriedades. São eles: doce de caju - em calda, seco tipo ameixa e de enrolar; doce de tamarindo cremoso; doce de banana cremoso e de enrolar; doce de jenipapo - de enrolar e cortado em tiras e seco ao sol; doce de goiaba - cremoso, em calda e em forma de cocada; doce de figo em calda; e, doce de leite.

As receitas que foram registradas durante o processo de preparação dos doces, bem como o registro fotográfico farão parte dos Anexos A e B desta pesquisa.

A primeira entrevistada foi dona Regina, 87 anos, uma professora primária aposentada que relata as dificuldades enfrentadas quando se casou e foi morar nesta localidade. Segundo ela, a vida não era fácil e teve que começar a dar aulas na sala da própria residência para jovens de várias idades. A experiência com os doces surgiu da necessidade de aproveitar as frutas que produzia em volta da casa e, também,

para ter um doce para sobremesa já que tudo era muito longe naquela época. Começou fazendo os doces baseado no que aprendeu com sua mãe e na convivência na casa da avó que morava perto. Com a chegada dos filhos precisou começar a vender os doces para ajudar nas despesas da casa, a partir daí então não parou mais, isso já faz sessenta anos. Agora com a idade avançada não consegue fazer muitos doces, precisa pagar alguém para ajudá-la, deixando de ser vantajoso já que “tudo está muito caro”, comenta. Ainda utiliza o fogão à lenha como medida de economia, e porque acha que o doce fica mais gostoso quando é feito assim. Na sua família, dos dez filhos, só uma filha que comercializa doces e outros produtos da roça aprendeu a fazer alguns doces, os demais tomaram rumos diferentes na vida e “nem querem saber dessa trabalhadeira toda”, diz ela.

A outra entrevistada foi dona Santa, 80 anos, uma mulher dedicada a casa e a família, que estudou pouco tempo porque se casou cedo e, segundo ela, “naquele tempo a mulher quando se casava não estudava mais”. Sempre foi uma dona de casa prezada e faz muitas coisas gostosas para a família. Os doces caseiros ela aprendeu a fazer ajudando a mãe na cozinha, observando o modo de preparo, vendo como eram medidos os ingredientes, pois as medidas àquela época eram feitas usando pratos fundos, canecas, em litro e, principalmente, pelo olhar para saber se o doce tinha chegado ao ponto desejado. Pois, diz ela, “tem doce que se retirar do fogo antes do ponto, pode azedar, não dura muito tempo”. Agora só prepara doce para vender quando tem encomenda, fora isso, faz para a família ou para dar um agrado a uma pessoa amiga. Com a idade a pessoa vai ficando cansada, não aguenta mais enfrentar os trabalhos como fazia antes, comenta. Também, todos os filhos saíram para estudar fora e ninguém se interessou em aprender a fazer os doces. “Quando não puder fazer mais, acabou a história de doces caseiros na minha família”, comenta.

Seguindo com os encontros, dona Júlia, 80 anos, é uma pessoa muito solitária. Casou-se cedo, como era o costume da época, tem pouco estudo e não teve a sorte de ter um filho, vivendo exclusivamente para o marido que veio a falecer há algum tempo. Sempre fez doces para ter em casa, pois na propriedade tem muitas árvores frutíferas que, além de usá-las para fazer sucos, também faz doces variados, porque dependendo do tempo pode ter uma produção que dá para fazer muitos doces. “Sempre fui muito cuidadosa com a higiene dos produtos usados para fazer os doces”, não gosta de muito trânsito de pessoas quando está fazendo as preparações, até porque, diz ela, “sou muito cismada com a energia das pessoas, o doce pode

desandar”. Diz que aprendeu a fazer os doces com a avó materna que morava na casa dela, também aprendeu com ela a fazer muitas outras coisas como: bordar, costurar, fazer comidas e a ter bons modos. Da mesma forma que as outras entrevistadas, já se sente cansada e, ultimamente, os ingredientes estão muito caros, o gás de cozinha aumenta todo dia, e, quando vai vender os doces “não querem pagar um preço justo”. Segundo ela, “não vale a pena se desgastar para fazer um produto de qualidade se as pessoas só pensam em levar vantagem”.

A próxima entrevistada é a dona Conceição, 67 anos, uma pessoa muito alegre na maneira de recepcionar as pessoas, professora universitária aposentada retornou à terra natal depois de ter morado por muito tempo em Salvador, para onde teve que migrar para poder estudar e trabalhar. Porém quando se aposentou preferiu a vida com mais qualidade na zona rural e os doces vieram em consequência dessa mudança. Como ela foi morar no sítio dos pais dela, onde tem muitas árvores frutíferas, o caminho para preparar os doces foi bem tranquilo. O aprendizado foi adquirido em casa mesmo, vendo a mãe preparando os doces, ajudando em algumas etapas e com isso pode assimilar de memória esse ofício que já desempenha há bastante tempo. Segundo ela, as pessoas mais jovens das famílias, incluindo a dela, não querem se envolver com os doces porque acham muito trabalhoso e o retorno financeiro não corresponde ao esforço despendido. Os doces produzidos por ela são vendidos por encomenda, porém ela concorda que as pessoas que compram diretamente com as doceiras querem sempre um preço abaixo do praticado no mercado. Ela diz que, precisa de um incentivo para despertar nos mais jovens a vontade de produzir os doces caseiros, fortalecendo essa cultura local que corre o risco de desaparecer.

A última doceira a ser entrevistada é a senhora Tânia, uma dona de casa de 65 anos que depois de muito tempo voltou a estudar, fez curso de magistério, e concilia o ofício de doceira com o trabalho em uma escola da comunidade. Segundo ela, o aprendizado dos doces foi adquirido ajudando a sua mãe que fazia doce para vender. Apesar de ter muitas receitas anotadas em cadernos, os doces caseiros ela sempre fez baseada no que via a mãe fazendo, nunca precisou de receita, “tem tudo guardado na cabeça”. Depois do casamento se dedicou às prendas domésticas, sempre procurando agradar a família com muitas guloseimas. Começou a fazer os doces caseiros para aproveitar a produção abundante de tamarindo, de caju, de goiabada, jenipapo e outras frutas da sua propriedade. A comercialização dos doces

é feita para pessoas conhecidas que fazem encomendas, ou as que são recomendadas por alguém. De acordo com ela, ainda é vantagem fazer os doces porque “as frutas estão ali do lado, tem que aproveitar a produção”, também faz uso do fogão à lenha para reduzir os custos com o gás de cozinha que está muito caro. Segundo relato da doceira, na família dela ninguém tem mostrado interesse para continuar fazendo os doces, a juventude quer estudar, fazer trabalhos mais valorizados e rentáveis.

3.3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Conhecer a realidade das práticas de preparação dos doces caseiros, tornou essa pesquisa um meio de comprovação “in loco” da cultura dessa comunidade ora estudada, das suas tradições e do modo de fazer desse ofício. De acordo com o que foi levantado através de entrevista com as doceiras objeto desse estudo, muito pode ser perdido dessa cultura local, visto que, as pessoas que detém esses conhecimentos estão envelhecendo sem deixar substitutos para dar continuidade a esse ofício.

Por isso, é preciso ressignificar essa cultura dos doces, buscando alternativas para desenvolvimento de projetos locais que valorizem a continuidade desse ofício. As doceiras alvo da pesquisa, são senhoras com mais idade, de mãos cansadas, moldadas para os trabalhos domésticos e que encontraram nos doces uma saída para a complementação da renda familiar e da própria sobrevivência.

Silveira (2013) ao se referir a necessidade de registro de receitas, está em plena consonância com o pensamento de Rêgo em seu livro *Dicionário do Doceiro Brasileiro*, que admite a importância dos cadernos de receitas para o aperfeiçoamento das práticas gastronômicas

[...] cada receita é um encontro, uma descoberta, uma forma de manter um conhecimento familiar, uma experiência, pois ingredientes, quantidades, técnicas de fazer e, certamente, a vocação da doceira compõem o ideal do bom doce. Daí a importância dos cadernos de receitas, valiosos registros memoriais, além dos rituais de fazer o doce recebendo os ensinamentos orais (REGO, 2010, p.26 apud SILVEIRA, 2013, p 84-85).

A partir do registro dessas receitas, criamos um instrumento de salvaguarda de modos de fazer, conhecimentos locais, que podem auxiliar na manutenção das

culturas dos doces caseiros dessa comunidade, visto que estarão resguardadas com a possibilidade de não se perderem com o tempo. Segundo Jean-François Revel (1996), para compreender o futuro é necessário preservar o passado:

“tanto em cozinha como noutras áreas, o passado pode servir para compreender o presente, e [...] Em muitos pontos, quando não em todos, o presente é frequentemente, à revelia dos que o vivem, a repetição do passado” (REVEL, 1996).

Aqui, registramos parte de um passado para que, se possível, auxiliarmos no futuro.

4. CONCLUSÃO

A produção caseira faz uso das coisas simples que não existem mais na produção em larga escala, como o cuidado com a produção e com os ingredientes e o zelo para atingir a perfeição. A preocupação dos mais velhos é em manter os modos de fazer tradicionais dos doces caseiros da mesma forma como seus pais e avós faziam.

Apesar da dificuldade de encontrar na própria família pessoas que possam dar continuidade aos doces caseiros, a tradição vem se mantendo através da coragem dessas pessoas que ainda resistem à luta contra o industrial.

Conforme relata Ballart (1997), referindo-se ao conceito de herança cultural:

O acervo de conhecimentos - empíricos e tradicionais produzidos no decorrer da história de uma comunidade, transmitidos e significados de forma assimétrica entre membros da extensa família - de parentes, vizinhos e conhecidos. E por tratar-se de bens culturais que circulam na localidade há muito tempo, esses bens são pensados pela população como um patrimônio cultural (BALLART, 1997).

Percebe-se que esses doces fazem parte da vida dessas doceiras, não apenas pelo interesse comercial, visto que, eles sempre estiveram presentes nas mesas dessas famílias, para consumo próprio, ou em alguns momentos, para presentear um parente, ou em agradecimento à gentileza de um vizinho ou conhecido.

Portanto, este estudo visa resgatar essa cultura local da produção de doces caseiros, através do registro dessas receitas, a fim de que não se percam com o tempo e que seja um legado para as próximas gerações. Para tanto, faz-se necessário buscar o apoio da Cooperativa Rural da localidade, criando meios para que esses ensinamentos possam ser transmitidos às pessoas interessadas, em dias previamente estabelecidos, de acordo com a disponibilidade da doceira.

As sugestões para preservação desse saber-fazer não se esgotam com essa pesquisa. Muito pode ser feito através do apoio da cooperativa local, promovendo oficinas para preparação de doces, que deverão ser ministradas pelas doceiras. Também podem ser introduzidos ensinamentos sobre os cuidados com a higiene dos utensílios, utilização de embalagens que venham destacar e dar melhor visualização aos doces, divulgação dos produtos através de redes sociais, buscando a valorização do fazer caseiro com produtos da própria terra.

Vale ressaltar a frase da doceira-poetisa Cora Coralina (2006), "...nossos doces não apresentam só o gostoso, saboroso, bonito, mas sim o "bem-feito "" . É assim que essa comunidade deve ser conhecida e valorizada pela produção dos doces caseiros.

5. REFERÊNCIAS

BALLART, J. **El patrimonio histórico y arqueológico**: Vala y uso. Barcelona: Ariel, 1997.

BOSI, E. **Memória e Sociedade**: lembranças de velhos. 2. ed. São Paulo: T.A. Queiroz: Editora da Universidade de São Paulo 1987.

CASCUDO, L.C. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia, 1968.

CONTRERAS, J., GARCIA, M. **Alimentación y Cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

CORALINA, C. in: **Conto com você** - vol.2- Coleção Antológica de Contos para crianças. São Paulo, Editora Global, 2006.

FLANDRIN, J.L. & MONTANARI, M: **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FONSECA, A.G. **Primórdios e Progressos** da cidade de Governador Mangabeira, 2000.

FREYRE, G. **Açúcar - Em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste Canavieiro no Brasil**. 2. edição. Rio de Janeiro: Coleção Canavieira n.2, 1969.

FREIXAS, D., CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008, 162 - 271 p.

MINAYO, M.C. **O desafio da pesquisa social**. Rio de Janeiro, RJ: Vozes, 2009.

REVEL, J. **Alimentação**. In: LE GOFF, Jacques; CHARTIER, R.; REVEL, J.F ...(orgs). A nova história. Coimbra: Almedina, 1978.

REVEL, J. **Um banquete de palavras: história da sensibilidade gastronômica**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RIBEIRO, D. **Noções de coisas**. São Paulo: FTD, 1995.

SANTOS, J.L. **O que é cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2006.

SEVERINO A.J. **Metodologia do trabalho científico**. 23^a ed. São Paulo: Cortez Editora, 2007.

SILVEIRA, P.A. **Doces Memórias**. Revista Trilhas da História. Três Lagoas, v.2, n 4 - jan-jun 2013.

ANEXO A - CADERNO DE RECEITAS

RECEITAS DOS DOCES CASEIROS PRODUZIDOS PELAS DOCEIRAS DA ZONA RURAL DE MEIO DE CAMPO EM GOVERNADOR MANGABEIRA - BAHIA

As receitas foram apresentadas de acordo com o modo de preparo de cada fruta e identificados com o nome da doceira responsável pela(s) preparação (ões), as quantidades dos ingredientes foram ajustadas para melhor entendimento dos leitores.

PREPARAÇÕES DA DOCEIRA DONA REGINA

As receitas de doce de caju foram preparadas pela doceira Dona Regina, 87 anos, professora aposentada, exercendo o ofício de doceira há 60 anos, aprendizado que obteve através dos ensinamentos da sua mãe e da sua avó materna enquanto ajudava nas tarefas de casa.

DOCE DE CAJU AMEIXA ou SECO

Ingredientes:

2 ½ kg cajus maduros e firmes

1 kg de açúcar

Caldo extraído dos cajus espremidos

Modo de preparo:

Lave os cajus, retire a castanha e com o auxílio de uma faca corte a base onde fica o talo e limpe o local de onde a castanha foi retirada. Remova a película fina que reveste o caju, fure com um garfo, esprema com a mão para retirar o caldo. Em uma panela arrume os cajus, coloque o açúcar por cima, regue com o caldo, tampe a panela e leve ao fogo. Quando começar a ferver, diminua o fogo e deixe cozinhar o doce lentamente até adquirir uma coloração escura e textura macia. Não mexa muito para não desmanchar o caju. Depois que chegar ao ponto, coloque o doce em uma peneira para que escorra toda a calda. Após isso, arrume o doce um ao lado do outro em uma assadeira e leve ao sol para secar.

Observação: caso prefira, passe o doce no açúcar cristal fino e deixe secar ao sol.

DOCE DE CAJU EM CALDA

Ingredientes:

2 ½ kg de cajus maduros e firmes

1 kg de açúcar

Líquido extraído dos cajus

2 paus de canela

5 cravos da Índia

Modo de preparo:

Lave os cajus em água corrente, retire a castanha e com o auxílio de uma faca afiada corte o talo e a base onde estava a castanha. Descasque os cajus, fure-os com um garfo, esprema o caju com a mão para retirar o caldo. Arrume as frutas num tacho de alumínio, junte o açúcar e o caldo reservado, misture e leve ao fogo para cozinhar. Mexa de vez em quando para não pegar no fundo da panela. Se o caldo for secando, acrescente um pouco de água, deixe ferver por mais ou menos 2 horas em fogo brando, até ficarem macios e dourados. Retire do fogo, deixe esfriar, retire os cravos e a canela, coloque em um vasilhame tampado e guarde-o na geladeira.

DOCE DE CAJU ENROLADO (cajuzinho)

Ingredientes:

2 ½ kg de cajus inteiros e descascados

1 kg de açúcar

2 paus de canela

Açúcar cristal fino ou refinado

Castanha de caju para colocar no cajuzinho

Modo de preparo:

Após a higienização dos frutos, descasque os cajus, retire a base e as partes endurecidas, fure com um garfo e esprema o caju para retirar o caldo. Coloque os cajus, o açúcar, o caldo e os paus de canela em um tacho de alumínio e leve ao fogo para cozinhar. Mexa de vez em quando até começar a ferver. Depois mexa continuamente batendo o doce até desmanchar os frutos e começar a soltar da beirada do tacho. Observe a coloração e vá testando o ponto, que será obtido quando o doce soltar totalmente da panela ou então pegando uma porção do doce com uma colher, coloque em um prato, deixe esfriar, toque com o dedo, caso não grude mais, ele estará no ponto. A consistência final é que dê para enrolar o doce. Espere esfriar,

retire porções e enrole no formato de um cajuzinho, passe no açúcar cristal fino, espete um pedaço de castanha para imitar o caju. Arrume-os em assadeiras de alumínio, coloque em superfície protegida por tela e leve ao sol para secar.

PREPARAÇÕES DA DOCEIRA DONA SANTA

Dona Santa, 81 anos, doceira reconhecida por fazer os doces de jenipapo mais bem feitos e gostosos. Ultimamente só atende a encomendas porque já “se sente cansada para essa labuta”.

DOCE DE JENIPAPO EM BOLINHAS

Ingredientes:

5 kg de jenipapo já triturado

3 kg de açúcar

1 kg de açúcar cristal para passar os doces depois de enrolados.

Modo de preparo:

Lave os jenipapos, descasque-os, retire as sementes e triture no processador. Esprema um pouco do líquido para facilitar o preparo. Coloque o jenipapo triturado em uma panela funda, adicione o açúcar e com o auxílio de uma colher grande vá mexendo o doce até dar o ponto de enrolar. O resultado é um doce bem escuro, soltando da panela. Coloque em uma vasilha aberta, espere esfriar, boleie os doces, envolva no açúcar cristal fino e coloque para secar ao sol.

DOCE DE JENIPAPO SECO EM TIRINHAS

Ingredientes:

2 kg de jenipapos descascados, sem sementes e cortados em tiras

800 gramas de açúcar

200 ml de água para fazer uma calda

Modo de preparo:

Lave o jenipapo, descasque, corte ao meio e retire as sementes. Com uma faca corte-o em tiras de 1 centímetro no sentido do corte já feito. Faça uma calda rala com a água e o açúcar, quando estiver borbulhando coloque as tiras do jenipapo, mexa e deixe cozinhar até começar a ficar dourado. Retire o doce da calda com uma escumadeira, coloque em uma peneira grande espalhados para facilitar a secagem.

Leve a peneira ao sol até o doce ficar seco. Recolha-os, passe no açúcar cristal e guarde-os numa vasilha tampada para não ficar úmido.

PREPARAÇÕES DA DOCEIRA DONA JÚLIA

Dona Júlia, 80 anos, dona de casa e doceira de “mão cheia”, preparou o doce de leite e o doce de figo em calda, segundo ela, esse doce tem uma produção pequena porque são poucas as árvores de figueira na propriedade.

PREPARAÇÃO DO DOCE DE LEITE

Ingredientes:

5 litros de leite de vaca

1 ½ kg de açúcar

2 paus de canela

10 cravos

1 limão espremido

6 ovos (preferência ovo caipira)

Modo de preparo:

Coloque o leite e o açúcar num tacho de alumínio, os paus de canela e os cravos, leve ao fogo. Adicione o limão espremido para coagular o leite. Bata as claras em neve, junte as gemas e bata mais um pouco. Coloque os ovos batidos sobre o leite em fervura, dê uma mexida rápida para incorporar os ovos. Não fique mexendo para não desmanchar as partes coaguladas. Cozinhe o doce em fogo baixo para não grudar no tacho e queimar. Quando ficar amarelinho e com pouca calda está no ponto de tirar do fogo.

DOCE DE FIGO EM CALDA

Ingredientes:

1 kg de figo

½ Kg de açúcar

Água o quanto basta

5 cravos da Índia

2 paus de canela

Modo de preparo:

Coloque os figos em uma panela e leve ao fogo para ferver. Espere esfriar, escorra a água, ponha em uma vasilha e leve ao congelador para congelar. Retire os figos do congelador, coloque água fria no recipiente e remova as cascas raspando com auxílio de uma faca pequena. Tire os cabinhos e corte em cruz, apenas na base do fruto para que as partes não se desprendam. Em um tacho de alumínio faça uma calda rala com o açúcar e a água, os paus de canela e os cravos, junte os figos descascados e deixe ferver durante 20 minutos. Desligue o fogo e deixe esfriar, depois volte ao fogo mais uma vez para apurar o doce.

PREPARAÇÃO DA DOCEIRA DONA CONCEIÇÃO

Dona Conceição, 67 anos, é uma pessoa alegre e muito disposta nas atividades da casa. Prepara vários doces, porém tem feito com mais frequência o doce de banana e de goiaba.

DOCE DE BANANA CREMOSO

Ingredientes:

2 kg de banana prata (madura e amassada grosseiramente)

700 g de açúcar

300 g de coco fresco ralado grosso

2 paus de canela

Modo de preparo:

Descasque as bananas e amasse com um garfo. Em uma panela de fundo grosso coloque o açúcar e os paus de canela, leve ao fogo para fazer um caramelo escuro. Despeje a banana amassada e mexa para incorporar com a calda, continue mexendo. Quando começar a ferver adicione o coco ralado e mexa até o doce adquirir uma cor de caramelo dourado, esse doce tem que ser bem cozido para não azedar.

Observação: para o doce de banana de enrolar a receita é a mesma, apenas acrescentando um pouco mais de açúcar (para 2 kg de banana, coloca 1 kg de açúcar) e o tempo de cozimento deve ser maior, testando o ponto do doce - coloca uma porção do doce em um prato, se ao tocar depois de frio não grudar na mão então está no ponto certo para enrolar.

DOCE DE GOIABA EM CALDA

Ingredientes:

3 Kg de goiabas maduras e firmes

1 Kg de açúcar

Suco de ½ limão

200 ml de água

Modo de preparo:

Corte as goiabas ao meio, retire a polpa e reserve em um tacho de fundo grosso. Bata no liquidificador a polpa retirada com a água, coe em uma peneira para separar as sementes e adicione as goiabas reservadas. Leve ao fogo por uns 40 minutos para apurar. Acrescente o açúcar e o suco de limão, misture de vez em quando e deixe o doce no fogo médio por mais 30 minutos.

PREPARAÇÃO DA DOCEIRA DONA TÂNIA

Dona Tânia, 65 anos, faz diversas preparações, porém tem se dedicado a fazer cocadas de vários sabores por ser mais prática para fazer e fácil de comercializar.

COCADA DE CORTE

Ingredientes:

4 xícaras de coco fresco ralado grosso

4 xícaras de açúcar

4 xícaras de água, ou de leite ou de suco concentrado de fruta.

manteiga para untar a bancada ou assadeira retangular

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, quando começar a ferver mexa continuamente até começar a mudar de cor e soltar da panela. Unte a bancada ou uma assadeira retangular com manteiga, despeje de vez o conteúdo da panela e alise com o auxílio de uma colher larga para nivelar o doce. Depois de 20 minutos, faça marcações de 2,5 cm no sentido do comprimento e da altura com uma faca afiada, corte os quadradinhos, depois de totalmente frio separe-os e guarde-os em vasilha tampada para não melar com a umidade.

COCADA CASEIRA TRADICIONAL

Ingredientes:

1 kg de coco fresco ralado grosso

800 g de açúcar cristal

250 g de água

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso misture o açúcar e a água antes de ir ao fogo para não açucarar. Deixe ferver até ficar uma calda em ponto de fio (ao levantar a colher a calda escorre formando um fio contínuo). Adicione o coco e misture para envolver os flocos de coco com a calda. Evite mexer para não açucarar. Cozinhe por cerca de 5 minutos em fogo médio sem mexer. A cocada deve ficar úmida. Desligue o fogo e espere esfriar um pouco. Forre uma assadeira com papel manteiga ou pode untar com manteiga. Modele a cocada pressionando entre duas colheres. Transfira para uma assadeira arrumando uma do lado da outra para secar formando uma casquinha. Guarde em vasilha tampada.

ANEXO B

REGISTRO FOTOGRÁFICO DOS DOCES CASEIROS DE MEIO DE CAMPO

Doce de jenipapo



Doce de banana



Doce de jenipapo em bolinha



Doce de jenipapo em tirinhas



Dona Regina, 87 anos, mexendo doce no fogão a lenha



Doce de banana para ser boleado



Doce de jenipapo, cocada de corte de goiaba e limão e doce de figo em calda



Doce de caju ameixa



Cajuzinho



ANEXO C - QUESTIONÁRIO SEMIESTRUTURADO

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS
R. Araújo Pinho, 32 Canela – Salvador/BA CEP: 40.110-150
Tel. (71) 3283-7700 Fax 3283-7701

PESQUISA SOBRE A

PRESERVAÇÃO E REGISTRO DOS DOCES CASEIROS DA LOCALIDADE DE MEIO DE CAMPO, GOVERNADOR MANGABEIRA - BA

- 1) Dados de identificação da doceira: nome, idade e grau de instrução.
- 2) Como e com quem a senhora aprendeu a fazer os doces?
- 3) A senhora tem alguma receita de família anotada em caderno?
- 4) Quais são os doces que são produzidos atualmente?
- 5) No passado a senhora já fez outros tipos de doces, ou sempre produziu os mesmos doces?
- 6) Os ingredientes das receitas são pesados, ou é usada alguma medida, ou pela sua própria experiência não precisa mais usar medidas?
- 7) Os doces produzidos são apenas para o consumo em casa, ou ajuda a complementar a renda familiar?
- 8) As frutas usadas nas preparações são sempre as da época ou não?
- 9) A senhora acha que os jovens estão interessados em aprender e dar continuidade na preparação dos doces?
- 10) O que fez os seus doces serem conhecidos nessa localidade e ganharem a preferência das pessoas?
- 11) Observações

ANEXO D – PARECER CONSUBSTANCIADO DO COMITÊ DE ÉTICA

ESCOLA DE NUTRIÇÃO
(ENUFBA) DA UNIVERSIDADE
FEDERAL DA BAHIA - UFBA



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: PRESERVAÇÃO E REGISTRO DOS DOCES CASEIROS DA LOCALIDADE DE MEIO DE CAMPO, EM GOVERNADOR MANGABEIRA - BA

Pesquisador: FERNANDO SANTA CLARA VIANA JUNIOR

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 69484023.1.0000.5023

Instituição Proponente: Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia/ ENUFBA

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 6.119.741

Apresentação do Projeto:

Esta é uma pesquisa de Trabalho de Conclusão do curso de Bacharelado em Gastronomia. Será realizada em Meio de Campo, no município de Governador Mangabeira. O público abordado será de cozinheiras que mantenham viva ainda a tradição da doçaria local. A metodologia é construída a partir de revisão bibliográfica do tema, aliada a perspectivas etnográficas de pesquisa em campo. A importância deste estudo está no registro de doces que, muitas vezes, constam em cadernos de receitas de algumas cozinheiras tradicionais, mas que, com o tempo, acabam esquecidos - cadernos e receitas. Num campo de envolvimento de afetos - da pesquisadora e das cozinheiras do território -, a pesquisa é uma ligação entre passado e presente para estas personagens, e uma proposição de futuro para a manutenção deste conhecimento no trabalho a ser proposto.

Objetivo da Pesquisa:

Conhecer, registrar e disseminar o legado dos doces caseiros da localidade rural de Meio de Campo, no município de Governador Mangabeira, na Bahia.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos:

Os riscos são mínimos, estando envolvidos essencialmente o cansado na produção/condução da entrevista semiestruturada ou o resgate de

Endereço: Rua Brasília da Gama, s/n

Bairro: Canela

UF: BA

Telefone: (71)3283-7704

Município: SALVADOR

CEP: 40.110-907

E-mail: cepnut@ufba.br

ESCOLA DE NUTRIÇÃO
(ENUFBA) DA UNIVERSIDADE
FEDERAL DA BAHIA - UFBA



Continuação do Parecer: 6.119.741

lembranças que possam provocar algum desconforto.

Benefícios:

O trabalho está contribuindo para o desenvolvimento e divulgação do conhecimento sobre o tema, ainda pouco explorado na literatura científica.

Além disso, destaca-se que o desenvolvimento das ações do projeto, tendo em vista o resgate de receitas dos doces caseiros desta determinada

localidade, contribuirá para a valorização dos produtos e do processo, como potencial estratégico para possibilitar o debate sobre as iguarias feitas

de forma caseira e o seu devido registro, ainda que no campo da literatura científica.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

A pesquisa apresenta relevância para a área de estudo pois visa o resgate e o registro das principais receitas de cinco doceiras que são guardadoras de receitas tradicionais, tanto em seus cadernos, quanto no saber-fazer dos acepipes.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Folha de rosto: Anexada e ok.

Carta de Anuência da instituição onde ocorrerá a pesquisa: Não se aplica

Orçamento: Anexado e ok

Cronograma: Anexado e OK

TCLE: Anexado e OK

Recomendações:

Após atendimento às solicitações e esclarecimentos demandados por este CEP, o projeto apresenta as informações necessárias e cumpre as normas estabelecidas pela Resolução 466/2012 para a execução ética do projeto de pesquisa.

Ademais solicitamos que sejam apresentados a este CEP, relatórios parciais sobre o andamento da pesquisa, bem como informações relativas às modificações do protocolo aqui apreciado.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Aprovado

Considerações Finais a critério do CEP:

Endereço: Rua Brasília da Gama, s/n

Bairro: Canela

UF: BA

Município: SALVADOR

CEP: 40.110-907

Telefone: (71)3283-7704

E-mail: cepnut@ufba.br

ESCOLA DE NUTRIÇÃO
(ENUFBA) DA UNIVERSIDADE
FEDERAL DA BAHIA - UFBA



Continuação do Parecer: 6.119.741

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_2127566.pdf	31/05/2023 09:01:07		Aceito
Outros	Questionario_semiestruturado.pdf	31/05/2023 09:00:00	FERNANDO SANTA CLARA VIANA JUNIOR	Aceito
Orçamento	orcamento.pdf	31/05/2023 08:58:53	FERNANDO SANTA CLARA VIANA JUNIOR	Aceito
Cronograma	cronograma.pdf	31/05/2023 08:58:03	FERNANDO SANTA CLARA VIANA JUNIOR	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	ProjetoTCCII.pdf	31/05/2023 08:57:38	FERNANDO SANTA CLARA VIANA JUNIOR	Aceito
Folha de Rosto	folhaDeRosto.pdf	23/04/2023 10:15:46	FERNANDO SANTA CLARA VIANA JUNIOR	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE.docx	21/04/2023 17:22:09	FERNANDO SANTA CLARA VIANA JUNIOR	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

SALVADOR, 15 de Junho de 2023

Assinado por:

Vilson Caetano de Sousa Júnior
(Coordenador(a))

Endereço: Rua Brasílio da Gama, s/n

Bairro: Canela

UF: BA

Telefone: (71)3283-7704

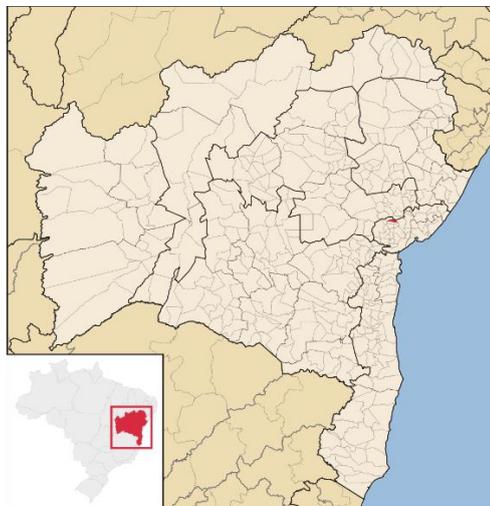
Município: SALVADOR

CEP: 40.110-907

E-mail: cepnut@ufba.br

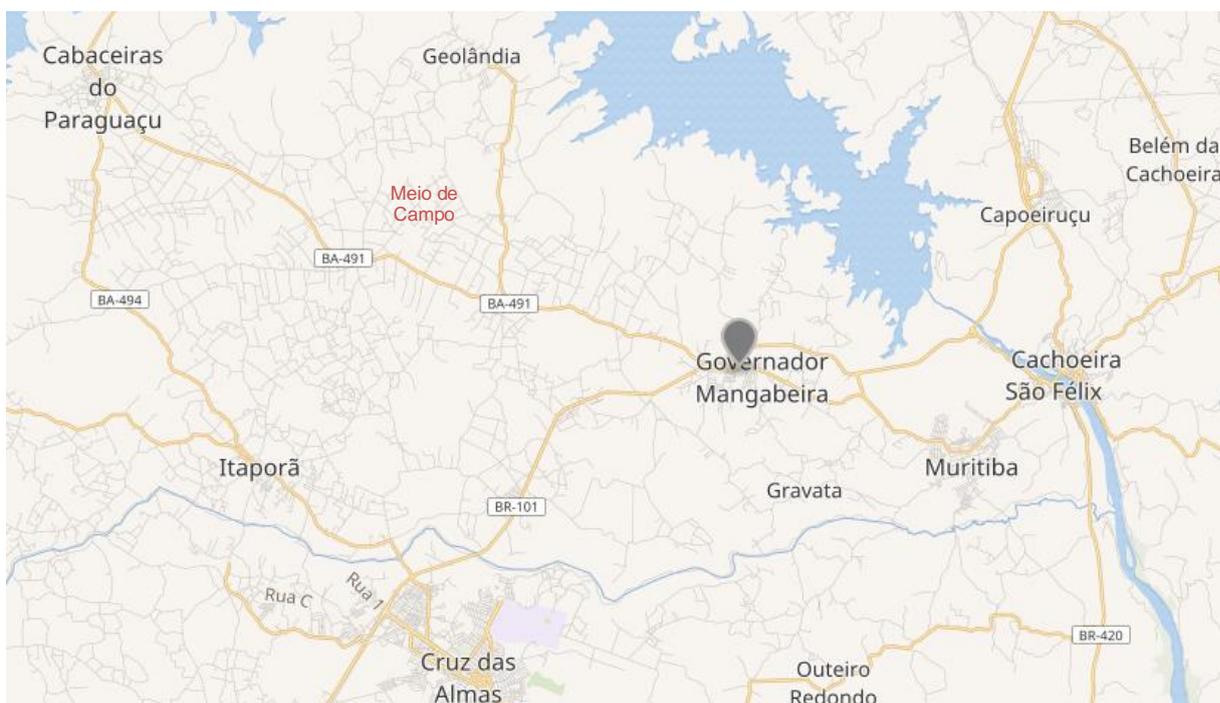
ANEXO E – MAPA DE LOCALIZAÇÃO DE GOVERNADOR MANGABEIRA

Localização de Governador Mangabeira na Bahia



Fonte: Raphael Lorenzeto de Abreu - Imagem: Bahia MesoMicroMunicip.svg

Localização de Meio de Campo em Governador Mangabeira - Bahia



Fonte: Cartas geográficas da Wikimedia

