

O USO DE TACHOS DE COBRE NA ELABORAÇÃO DOS DOCES COLONIAIS PELOTENSES: ENTRE O SIMBOLISMO DAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS TRADICIONAIS E O POSITIVISMO JURÍDICO

ROBERTA FORMOZO DE ALMEIDA¹
RENATA MENASCHE²

¹ Curso de Gastronomia. Universidade Federal de Pelotas - robertaalmeida@gmail.com

² Instituto de Ciências Humanas. Universidade Federal de Pelotas
renata.menasche@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O presente trabalho analisa os fundamentos sociais, culturais e simbólicos do preparo culinário do doce pelotense e a problemática das legislações que priorizam normas sanitárias em detrimento dos produtos e objetos utilizados em sua elaboração. Para tanto, foi dada atenção à origem das receitas, dos meios utilizados e, ainda, dos valores que tais elementos representam tanto para quem prepara como para quem compartilha o produto final.

A madeira pelo plástico, o cobre pelo inox, o barro pelo vidro. Tais substituições nos processos de preparo dos doces seriam de fato condição para prevenir danos à saúde? Diante disso, qual deveria ser o papel da população pelotense e das doceiras da região para tentar minimizar ou por termo a esse impasse?

Essas indagações fazem parte do presente estudo, que busca aprofundar a problemática sobre a proibição dos tachos de cobre no preparo dos doces coloniais e contribuir para que o setor doceiro possa enfrentar as legislações que tratam deste setor.

Doces coloniais, doces de safra ou doces de fruta são aqueles preparados tradicionalmente em tachos de cobre. São denominados doces coloniais, pois possuem sua origem na região de economia colonial, fortemente marcada pela fruticultura. A origem de tais doces deve-se aos colonos, de origem pomerana, alemã, italiana e, sobretudo, francesa que difundiram sua produção e comercialização, recriando saberes herdados dos antepassados e adaptados aos recursos locais no final do século XIX (FERREIRA, CERQUEIRA e RIETH, 2009).

O tacho de cobre é uma das principais ferramentas para a preparação de doces coloniais, ou melhor, doces de tacho, pois o calor é distribuído e mantido de maneira uniforme.

Foram considerados como objeto deste estudo as tradições e práticas culinárias, o espaço alimentar, os movimentos gastronômicos e, por fim, as legislações que regulam os procedimentos de elaboração desses alimentos.

Além disso, foi questionado o valor do “legítimo” no sentido jurídico e no sentido do saber-fazer, interrogando, assim, as leis sanitárias e as mudanças sociais e culturais a elas associadas em sistemas alimentares consagrados, procurando demonstrar o desequilíbrio e os conflitos ambientais decorrentes de tais alterações. Neste sentido, a proposta do estudo buscou reforço na *Nouvelle Cuisine*, movimento francês que resgatou a gastronomia regional e as técnicas de vanguarda (SANTAMARIA, 2009).

A inquietação que motiva este trabalho tem como ponto de partida as legislações que estão afetando de forma lenta e progressiva as tradições culinárias de determinadas regiões, já que há mudanças no modo de preparo e na

utilização de certos equipamentos e utensílios, gerando um produto final distinto daquele tradicionalmente conhecido.

Busca-se inspiração no trabalho de Appadurai (2008, p. 45), que afirma que “mudanças rápidas nos hábitos de consumo, quando não regulados pelos que estão no poder, tendem a lhes parecer ameaçadoras”.

Com isso, a partir de definições jurídicas, filosóficas e antropológicas, o estudo também deu ênfase ao simbolismo alimentar e à história da alimentação, principalmente em relação aos meios de produção alimentícios, já que o alimento quando transformado pela culinária, deriva de heranças culturais, sociais e ambientais, sendo um símbolo da civilização e da cultura, conforme entendimento de MONTANARI (2008).

Por fim, buscou-se propor ou discutir uma forma de diálogo entre legislações sanitárias e práticas alimentares já amplamente conhecidas e disseminadas.

2. METODOLOGIA

O estudo foi desenvolvido a partir de pesquisa de literatura e fontes documentais pertinentes e configura-se como etapa que precede a realização de pesquisa a campo junto a produtores e consumidores dos doces coloniais pelotenses.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

O presente estudo buscou discutir as injunções entre as normas alimentares e as práticas culinárias consagradas. O foco principal foi análise da fabricação dos doces coloniais em tachos de cobre e as legislações proibitivas.

Segundo a RDC nº 20, de 2007, o cobre só pode ser utilizado em preparações culinárias quando revestido. Entretanto, como explicar que o uso de panelas de alumínio não requeira o mesmo tipo de cuidado, uma vez que também a esse material são associados riscos à saúde quando utilizados de maneira inadequada?

Com relação às legislações, cumpre explicitar que o direito positivo é aquele que estabelece que determinadas ações, uma vez previstas em lei, devem ser desempenhadas tal como nela previsto, ou seja, a lei diz como agir ou não agir.

A filosofia do direito considera que o sistema do direito positivo por si só, não é suficiente, pois pressupõe ainda legitimidade.

Além disso, considerando que “o direito é um fenômeno histórico-cultural, a norma jurídica somente se revela por inteiro quando colocada a lei na sua perspectiva histórica, com o estudo das vicissitudes sociais de que resultou e das aspirações a que correspondeu.” (CINTRA, GRINOVER E DINAMARCO, 1999, p. 101).

Ainda, em relação à palavra “legítimo” salienta-se que ela possui diferentes significados. Um deles refere-se ao que é legal, ou seja, conforme a lei. Já, o outro significado define o que é autêntico, genuíno, legal (DICIONÁRIO BRASILEIRO, 1971).

Assim, a partir de tais definições, o que seria legítimo no presente caso, normas ou costumes?

Observamos o positivismo das leis que regulam as práticas sanitárias, quando enfocam apenas os aspectos legais, deixando de lado os valores, fundamentais para determinado grupo social.

Cumprе salientar que os artefatos empregados em determinadas preparações ou elaborações extrapolam seu utilitarismo porque são dotados de atributos de agência, ou seja, em termos do que as coisas fazem e menos em suas estruturas formais e nos materiais constitutivos, segundo propõe Gell (1992 *apud* VELTHEN, 2007).

Ainda, seguindo o mesmo entendimento, Appadurai (2008) afirma que as coisas são partes de uma cultura material e que os objetos são parte de um conjunto mais amplo. Com isso, podemos concluir que os utensílios utilizados em uma preparação são importantes tanto nas etapas preliminares quanto no resultado final e esperado pelo consumidor.

Por outro lado, Velthem e Katz (2012, p. 438) evidenciam que “a prática em si possui componentes técnicos e simbólicos que têm origem no histórico (...) também da atualidade dos sistemas sociais de trocas e da transmissão de experiências e de informações”.

Seguindo tal entendimento, percebe-se também o valor daquilo que é transmitido através das gerações.

Cabe ainda pensar no que é “legítimo” para os consumidores dos doces coloniais, detentores do saber-comer.

A reflexão desenvolvida indica que seria pertinente a edição de legislações que previssessem formas de controle e minimização de riscos ao invés da publicação de normas cogentes e, muitas vezes, de consequências falhas e duvidosas.

O trecho de uma entrevista realizada por Ferreira, Cerqueira e Rieth (2009) junto a um agricultor de origem francesa, produtor de doces da região de Pelotas, mostra a forte tradição presente na produção desses doces:

Meus avós e pais plantavam, já..., pessegueiro, pereira... fruta tinha de tudo, tinha um tio do meu pai, esse chegava ir para a França buscar muda e variedade de tudo que era árvore, já naquela época, antes que eu era nascido, pois eu sou de 30 [...], então lá pelos anos 20 ou antes até, eles já cultivavam árvores frutíferas aqui nessa região [...]. Os doces, com essas frutas os meus pais já faziam para o gasto da casa e a gente foi aprimorando, porque quando eles faziam primeiro, era tudo num tacho, feito de barro, fogo direto aí.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tal qual evidenciado por Velthem (2007, p. 626), temos que no caso estudado “o trabalho dos artefatos não é apenas evidente, mas é fundamental... pois são percebidos como os elementos que verdadeiramente ‘dominam’ os procedimentos... Sem a agência dos artefatos, nada ocorre e, portanto, é preciso considerar nesse processo que os objetos não são passivos, mas oferecem resistência, são cheios de “vontades”.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

APPADURAI, Arjun. Introdução: mercadorias e a política de valor. In: **A vida social das coisas**: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Rio de Janeiro: Ed. UFF, 2008.

CINTRA, Antonio Carlos de Araújo; GRINOVER, Ada Pellegrini; DINAMARCO, Cândido Rangel. **Teoria Geral do Processo**. 15ª edição. São Paulo: Ed. Malheiros. 1999.

GOUVEIA, Alexandre Grassano F. Direito Natural e Direito Positivo. **Jus Navigandi**. Teresina, v.3, n.27, 1998. Disponível em: <http://jus.com.br/artigos/6>. Acesso em: 28 ago. 2013.

HOLLANDA FERREIRA, Aurélio Buarque. **Pequeno Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa**. 11ª edição. Gamma.

FERREIRA, Maria Leticia Mazzucchi; CERQUEIRA, Fábio Vergara; RIETH, Flávia Maria da Silva. O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação. **Métis: história & cultura**, v. 7, n. 13, p. 91-113, 2008.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. Gosto e deleite: construção e sentido de um menu elegante. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n.42, p.53-69, 2005.

RESOLUÇÃO RDC nº 20, de 22 de março de 2007.

VELTHEM, Lucia Hussak Van. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre). **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 50, n. 2, p. 605-631, 2007.

VELTHEM, Lucia Hussak Van; KATZ, Esther. A 'farinha especial': fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum.**, Belém, v. 7, n. 2, p. 435-456, 2012.