

BISCOITOS SANTA MÔNICA: OFÍCIO DAS BISCOITEIRAS, TRADIÇÃO FAMILIAR E PERPETUAÇÃO DESSE PATRIMÔNIO IMATERIAL EM PARÁ DE MINAS/MG

Paula M. M. Perdigão (paulamaiaperdiz@hotmail.com) Graduanda em Turismo, Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Ouro Preto – Minas Gerais.

Sérgio F. Ferreira (sergio107gevit@hotmail.com) Graduando em Turismo, Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Ouro Preto – Minas Gerais.

Milena A. Duarte (miamarald@gmail.com) Graduanda em Turismo, Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Ouro Preto – Minas Gerais.

Caroline Alves (cahalves362.ca@gmail.com) Graduanda em Turismo, Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Ouro Preto – Minas Gerais.

RESUMO

Esta pesquisa tem como foco investigar sobre o patrimônio imaterial ofício das biscoiteiras da cidade de Pará de Minas/MG. Tendo em vista que em 2015 a Prefeitura Municipal concebeu a certificação Prêmio Notório do saber a mestra desse ofício Mônica Maria Maia (proprietária da Biscoiteira Santa Mônica) se torna necessário analisar o processo de salvaguarda desse patrimônio por acreditar que a concessão dessa certificação a essa se deu devido ao modo de preparo de seus biscoitos - aparentemente transmitidos através de gerações -, portanto se torna relevante investigar a existência dessa tradição familiar, assim como as ações de perpetuação desse saber. A finalidade desse trabalho é justificar o Prêmio Notório concedido a essa mestra, assim como conhecer os programas de implementação e processo de salvaguarda realizados entre os anos de 2013 a 2016 em relação a manutenção e valorização desse patrimônio. As coletas de informações foram feitas através de referência bibliográfica, análise de documento público, além de análise qualitativa de entrevistas semiestruturadas realizadas com a biscoiteira Mônica Maria Maia, e com outros que são parte preponderante dessa história, como Maria Antonieta Duarte Oliveira e

Alaércio Antônio Delfino. Após a realização das discussões foi possível constatar que o processo de salvaguarda desse patrimônio imaterial é um aliado ao modo de produzir os biscoitos "Santa Mônica", pois é através desse que a família e demais interessados têm o auxílio para que esta tradição se preserve, portanto a salvaguarda não exclui possibilidades de mudanças, mas cuida para que a essência dos saberes se mantenha.

Palavras-chave: Patrimônio Imaterial. Biscoitos. Tradição. Perpetuação.

INTRODUÇÃO

De acordo com o relatório de implementação das ações e plano de salvaguarda do ofício das biscoiteiras de Pará de Minas/MG,

O patrimônio imaterial segundo o conceito do IPHAN e a convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial, adotada pela UNESCO em 2003, e ratificada pelo Brasil em 2006 é composta pelas práticas, representações, conhecimento e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados, que as comunidades e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural (IPHAN; UNESCO, 2003 *apud* PREFEITURA MUNICIPAL DE PARÁ DE MINAS/MG, 2016).

Partindo desses pressupostos de "práticas, representações, conhecimento e técnica" os autores ressaltam acerca de um dos patrimônios imateriais de Pará de Minas/MG, o ofício das biscoiteiras, confirmando que esse se encontra em sua terceira geração, portanto corroborando com o que afirma o órgão do IPHAN:

O patrimônio imaterial é transmitido de geração a geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, o que gera um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito, a diversidade cultural e a criatividade humana. (IPHAN *apud* PREFEITURA MUNICIPAL DE PARÁ DE MINAS/MG, 2016, p.05).

Considerando essas características que abarcam o patrimônio imaterial é necessário fazer análises acerca das pessoas que estão diretamente ligadas a esse através de suas histórias, sentimento de identidade e continuidade, assim investigar as ações de valorização se torna imprescindível, considerando isso, um fato que ocorreu em 2015 em relação ao ofício de biscoiteiras em Pará de Minas/MG foi que a Prefeitura concebeu a certificação Prêmio Notório do saber a mestra do Patrimônio Imaterial Ofício das Biscoiteiras Mônica Maria Maia (proprietária da Biscoiteira Santa Mônica).

Portanto, esse artigo busca analisar como se deu o processo de salvaguarda desse patrimônio na cidade, pois se acredita que a concessão deste título se dá devido à produção desse alimento, uma vez que o modo de preparo dos

produtos da Biscoiteria Santa Mônica aparentemente são transmitidos através de gerações, portanto é preciso investigar a existência dessa tradição familiar, e posteriormente verificar se e como ocorre a perpetuação desse patrimônio.

Nesse sentido, a finalidade desse trabalho é justificar o Prêmio Notório saber a mestra do Patrimônio Imaterial do Ofício das Biscoiteiras Mônica Maria Maia, assim como conhecer os trabalhos que foram realizados na cidade em relação a manutenção e valorização desse patrimônio imaterial tendo como recorte os anos de 2013 até 2016.

Levando em consideração essa discussão utilizou-se da seguinte referência bibliográfica: artigo intitulado "Informação e Patrimônio Imaterial", produzido pela autora Maria Cecília Londres Fonseca, e que se encontra na coletânea "Ciência da Informação: múltiplos diálogos", no qual foi organizado em 2009 pela autora Helen de Castro Silva e outros, ademais de análise do documento público elaborado pela Prefeitura de Pará de Minas/MG, "Relatório de Implementação das Ações e execução do plano de Salvaguarda dos bens protegidos por registro – Ofício das Biscoiteiras – (saberes)", produzido em dezembro de 2016 e em exercício até 2018. Para essa pesquisa se tem um recorte considerando as ações que foram realizadas juntamente com a biscoiteira Mônica Maria Maia nos anos de 2013 até 2016.

Como forma de obtenção de resultados será utilizado o documento público previamente citado, assim como análise qualitativa de entrevista semiestruturada que foi feita com a biscoiteira Mônica Maria Maia no mês de agosto de 2017, com a antiga diretora da Escola de Artes e Ofícios (SICA), e atualmente professora de português Maria Antonieta Duarte Oliveira que estivera à frente da realização das oficinas nos anos de 2013 até 2016, realizada em maio de 2017, e com o historiador e responsável pelo arquivo público histórico municipal e por elaborar o trabalho do ICMS cultural de Pará de Minas/MG Alaércio Antônio Delfino.

Conta-se também com outros levantamentos de dados e informações de modo a corroborar essa pesquisa, como a realização das oficinas de biscoitos, assim como fotos dessas, de eventos, foto de comprovação da existência do certificado de prêmio notório saber concedido em 2015 a mestra do ofício de biscoiteiras Mônica Maria Maia (proprietária da Biscoiteria Santa Mônica), além dos links dos vídeos do Programa Viação Cipó, que foi realizado com a mesma e exibido a nível estadual (Minas Gerais) no dia 06 de novembro de 2016.

PATRIMÔNIO IMATERIAL: SABERES E FAZERES

O patrimônio imaterial se relaciona as memórias, histórias passadas de geração para geração, assim como o sentimento de pertença, dessa forma “(...) se essas não forem objeto de alguma forma de preservação, delas não restará nem a memória e desaparecerão (...)” (FONSECA, 2009, p. 25 *apud* SILVA *et al*). Portanto, é necessário pensar que

Preservar, no caso dos bens culturais de natureza imaterial, significa adotar em cada caso diferentes estratégias de salvaguarda, pois é impossível (e, poderíamos acrescentar indesejável) proteger – no sentido de tentar manter imutável – um processo, uma experiência, um ato de criação. Podemos, sim, convertê-lo em matéria de memória mediante o recurso a documentação adequada. (FONSECA, 2009, p.26 *apud* SILVA *et al*).

Dessa forma foram criados inicialmente quatro Livros de Registro, e para o assunto em questão aqui retratado o mais importante a se considerar é o Livro dos Saberes “*onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades*”. (FONSECA, 2009, p. 27 *apud* SILVA *et al*).

Um dos patrimônios protegidos por esse registro é o de ofício das biscoiteiras de Pará de Minas/MG, pensando nisso esse artigo busca fazer análises acerca dos biscoitos produzidos por Mônica Maria Maia levando-se em consideração o que preconiza o IPHAN:

O patrimônio cultural imaterial é transmitido de geração a geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, o que gera um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito, a diversidade cultural e a criatividade humana. (IPHAN *apud* PREFEITURA MUNICIPAL DE PARÁ DE MINAS/MG, 2016, p. 05).

BISCOITEIRA MÔNICA MARIA MAIA: TRADIÇÃO FAMILIAR E PRÊMIO NOTÓRIO DO SABER

Para se falar de patrimônio é imprescindível analisar a origem desse considerando as peculiaridades culturais do lugar em que se encontra, e o ofício das biscoiteiras da cidade de Pará de Minas advém “de seus ancestrais que já elaboravam biscoitos para o consumo doméstico, familiar, reproduzindo costumes associados à divisão de papéis sociais, à tradições gastronômicas e a rituais de sociabilidade” (PREFEITURA MUNICIPAL DE PARÁ DE MINAS, 2016, p.05 *apud* moradores da cidade).

Segundo a moradora da cidade Maria Amabilis Caçador *apud* Prefeitura Municipal de Pará de Minas/MG, 2016, p. 06

As mulheres que fabricavam biscoitos eram, em sua maioria, oriundas de zonas rurais, com baixo poder aquisitivo e desconheciam leis da física e da química; mas possuíam surpreendentes conhecimentos culinários. (...) Para atender às demandas por alimentos essas mulheres passaram por mudanças significativas dos rituais de socialização articulados às práticas de comensalidade: as mulheres já não se restringiam às atividades de cunho doméstico, e nesse sentido a culinária adentrou o campo da profissionalização, que vem sendo seguido (ou informalmente praticado) por familiares. O ofício das biscoiteiras se desenvolveu por diferentes gerações, e se manteve viva a prática desse peculiar quitute. A atividade ficou conhecida como originária da zona rural, mas foi no distrito sede que se desenvolveram os maiores estabelecimentos da região: como forma de biscoitos, aquele trabalho culinário irradiou-se para o centro citadino na forma de estabelecimentos comerciais ou por meio de barracas em feiras urbanas. Tais postos de vendas tornaram-se conhecidos como “biscoiteiras”, e passaram em competir em qualidade e frequência com grandes padarias e lanchonetes. (...) A maioria das biscoiteiras preserva o caráter caseiro dos quitutes: utilizam ingredientes naturais e não inserem conservantes. Mas para atender a grande demanda diária, introduziram ferramentas elétricas como batedeiras, máquinas de mexer massa, e passaram a usar fornos elétricos e a gás (CAÇADOR *apud* PREFEITURA MUNICIPAL DE PARÁ DE MINAS/MG, 2016, p. 06).

A biscoiteira Mônica Maria Maia é um exemplo de alguém que viveu toda essa história, pois segundo a mesma relata

Começou com a minha mãe fazendo biscoito naquele fornão de barro que punha lenha pra esquentar, e ela enchia aquelas latas de biscoito pra gente comer a semana inteira. Depois que o meu pai morreu nós viemos pra Pará de Minas, aí foi aí que a minha mãe começou a fazer pra fora, as pessoas traziam a matéria prima e ela cobrava só a mão de obra. Eu tinha uns 40 anos quando tudo começou, eu comecei na feirinha, aí depois montei uma biscoiteira com a minha irmã. Conservei a forma de fazer da minha mãe, o meu biscoito é caseiro, só coloco o que minha mãe colocava, as pessoas dizem que isso está no sangue e isso tem passado de geração pra geração: cada um aprendeu com a sua mãe, minha irmã Teresinha passou pra sua filha Flávia, minha irmã Dalva para o seu filho Ricardo e minha filha (Jaine) aprendeu comigo.

Portanto todos os acontecimentos, as histórias, a identidade e preservação do saber fazer foram repassados a partir de sua mãe e já se encontram na terceira geração de sua família. Outro fato importante ocorreu ao final de 2015, onde a Prefeitura Municipal de Pará de Minas/MG concebeu a certificação Prêmio Notório do saber a mestra do Patrimônio Imaterial Ofício das Biscoiteiras Mônica Maria Maia, e segundo o historiador e responsável pelo arquivo público histórico municipal e por elaborar o trabalho do ICMS cultural de Pará de Minas/MG Alaércio Antônio Delfino, esse relata que

Em relação a certificação desse ofício, na época (2015) esse prêmio foi dado a biscoiteira Mônica Maria Maia como forma de valorizar seu trabalho, pois além de ser uma das mais antigas nessa tradição, ela é a mais engajada nisso, eu mesmo já conversei com ela, na época a gente chamou ela para fazer a oficina, e falamos que a gente achava que as biscoiteiras tinham que ter uma associação para dar origem a um evento maior. A Mônica até se mostra muito aberta a se ter uma associação de biscoiteiras para até ter quem a ajude a trabalhar, porque ela disse que não encontra mão de obra.



Figura 1: Prêmio notório do saber concedido a mestra do Patrimônio Imaterial do Ofício das Biscoiteiras

Fonte: Paula M. M. Perdigão – 15 ago. 2017

OFÍCIO DAS BISCOITEIRAS DE PARÁ DE MINAS: IMPLEMENTAÇÃO E PROCESSO DE SALVAGUARDA

Em relação a implementação e salvaguarda desse ofício há seis ações previstas para serem realizadas de modo a se perpetuar esses saberes, estando as mesmas presentes no Relatório de Implementação das Ações e execução do plano de Salvaguarda dos bens protegidos por registro – Ofício das Biscoiteiras – (saberes), produzido em dezembro de 2016 e em exercício até 2018 e elaborado pela Prefeitura Municipal de Pará de Minas/MG, 2016, p. 09 – 10, nas quais são:

1. Realização de reuniões periódicas entre as representantes das biscoiteiras e as autoridades públicas da cidade;
2. Elaboração e execução de programas de incentivo á produção dos biscoitos;
3. Realização de programas de educação patrimonial;

4. Elaboração de calendários festivos que incluíssem a atividade;
5. Elaboração e execução de medidas que estimulem a participação das biscoiteiras em eventos gastronômicos;
6. Divulgação da atividade do ofício das biscoiteiras.

Muitas dessas ações contaram com a participação da biscoiteira Mônica Maria Maia, portanto é preciso analisar quais trabalhos foram realizados levando-se em consideração que o recorte dessa pesquisa engloba as atividades em que essa participou à partir do ano de 2013 até o ano de 2016. Dessa forma o patrimônio por si só não se mantém e as ações de perpetuação desses saberes é muito importante, pois segundo o historiador Alaércio Antônio Delfino é necessário “fazer o plano de salvaguarda do IEPHA para não deixar o bem morrer (...)”. Portanto, as ações de perpetuação são maneiras de valorizar e preservar esse patrimônio imaterial.

AÇÕES DE PERPETUAÇÃO DESSES SABERES: VALORIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DESSE PATRIMÔNIO IMATERIAL

Levando-se em consideração as ações que envolveram a participação da biscoiteira Mônica Maria Maia nesse processo de perpetuação de seus saberes se tem registros da primeira no ano de 2013:



Figura 2 e 3: Participação da Biscoiteira Santa Mônica no workshop Turismo
Fonte: Rádio Santa Cruz -10 nov. 2013



Figura 4: Participação da Biscoiteira Santa Mônica no workshop Turismo
Fonte: Rádio Santa Cruz -10 nov. 2013

Segundo a antiga diretora da Escola de Artes e Ofícios (SICA), e atualmente professora de português Maria Antonieta Duarte Oliveira, responsável pela realização das oficinas nos anos de 2013 até 2016,

Em relação ao patrimônio imaterial a realização da oficina é uma forma de tornar o bem imaterial conhecido porque hoje o pessoal vai com essa questão toda de padaria, vida apertada, pressa, então já compra a coisa pronta né, o biscoito, o pão, e acaba que o caseiro fica deixado de lado. Hoje tem ainda a Mônica, e tem a questão da tradição, da mãe que passou pra ela, e ela que passou para suas filhas, então já vem passando de geração pra geração, e é justamente esse fazer caseiro e o passar de geração é que tornou patrimônio imaterial, e o acontecimento das oficinas é uma forma de tornar público, de não deixar morrer a arte do biscoito caseiro. (...)

Em relação a implementação e salvaguarda desse ofício pode-se destacar a participação de Mônica Maria Maia em alguns desses, sendo o primeiro relacionado a “elaboração e execução de programas de incentivo à produção de biscoiteiras”, onde segundo relata a Prefeitura Municipal de Pará de Minas/MG, 2016, p. 11,

O município de Pará de Minas realizou uma importante maneira de recriar a arte biscoiteira, ofertando a oficina de biscoitos, a toda população interessada; com o objetivo de transmitir, salvaguardar e dar continuidade aos saberes, garantindo a produção desse ofício nas próximas gerações. A oficina foi ministrada pela detentora do saber, a mestra, Mônica Maria Maia, na Escola de Artes e Ofícios Raimundo Nogueira de Faria SICA, bem material tombado. Sendo assim promoveu o reconhecimento formal dos mestres de nossa cultura, de forma especial, o patrimônio imaterial Ofício das Biscoiteiras.

biscoitos e bolos caseiros

novembro 14, 2014 Assessoria de Imprensa Notícias, Secretaria de Cultura e Comunicação Institucional Sem comentários

Inscrições já podem ser feitas na Escola de Artes e Ofícios e Casa da Cultura



Com o objetivo de manter viva uma das principais tradições da cidade, a Prefeitura de Pará de Minas, por meio da Secretaria Municipal de Cultura e Comunicação Institucional, realizará nesta terça-feira, 18, das 18h às 21 horas, na Escola Estadual Torquato de Almeida, uma “Oficina de Biscoitos”. A instrutora será a biscoiteira Mônica Maria Maia, da

Biscoitaria Santa Mônica. O público-alvo desta oficina são pessoas que tenham interesse nesta tradição.

“Esta oficina faz parte do ofício das biscoiteiras que é um Patrimônio Imaterial do Município de Pará de Minas. Durante as atividades, os alunos aprenderão um pouco mais desta tradição que são os biscoitos e também os bolos feitos por nossos avós. Além de receberem a receita, os alunos serão instruídos passo a passo como fazer estas quitandas. No final do curso haverá uma degustação”, explica a gerente da Escola de Artes, Maria Antonieta Duarte.

As inscrições podem ser feitas na Escola Municipal de Artes e Ofícios Raimundo Nogueira de Faria – SICA – que fica a Rua Doutor Higino S/N, Várzea, ou na Casa da Cultura, situada a Praça Torquato de Almeida, 26, Centro, no valor de R\$ 20. As vagas são limitadas.



Figura 5: Reportagem sobre a oficina de biscoitos
Fonte: siteparademinas.mg.gov.br-14 nov. 2014

Outra ação prevista da qual essa também fez parte se refere a “realização de programas de educação patrimonial” onde segundo a descrição da Prefeitura Municipal de Pará e Minas/MG, 2016, p. 12,

No ano de 2016, nos dias 15 e 22 de agosto, aconteceu na Escola de Artes e Ofícios Raimundo Nogueira de Faria SICA, bem material tombado, para um público de 40 pessoas a Oficina de Biscoitos, ministrada pela biscoiteira Mônica Maria Maia, que ensinou aos presentes receitas e maneira de produção em série de biscoitos. Dessa forma, o município, recriou o bem, trabalhou a interação com o público, garantiu a transmissão dos saberes, contribuindo para um sentimento de identidade e continuidade das ações, salvaguardo esse importante patrimônio imaterial do município, mesmo em situações adversas.



Figura (s) 6 e 7: Oficina de biscoito

Fonte: Escola Municipal de Artes e Ofícios Raimundo Nogueira Faria – SICA 15/08/2016.



Figura (s) 8 e 9: Oficina de biscoito

Fonte: Escola Municipal de Artes e Ofícios Raimundo Nogueira Faria – SICA 15/08/2016.



Figura 10: Oficina de biscoito

Fonte: Escola Municipal de Artes e Ofícios Raimundo Nogueira Faria – SICA 15/08/2016.



Figura (s) 11 e 12: Oficina de biscoito

Fonte: Escola Municipal de Artes e Ofícios Raimundo Nogueira Faria – SICA 15/08/2016.



Figura 13: Oficina de biscoito

Fonte: Escola Municipal de Artes e Ofícios Raimundo Nogueira Faria – SICA 15/08/2016.

Outra ação que foi realizada na cidade e que também contou com a participação da biscoiteira Mônica Maria Maia foi na “divulgação da atividade do Ofício das Biscoiteiras”, e de acordo com a Prefeitura Municipal de Pará de Minas/MG, 2016, p.15:

No ano de 2016, foi realizada a oficina de Biscoitos ministrada pela mestra Mônica Maria Maia que teve ampla divulgação na mídia local. Numa maneira de divulgar tão importante ofício, através de contato, foi conseguido pela Secretaria de Cultura uma visita do Programa Viação Cipó, da TV Alterosa de Minas Gerais, apresentado por Otávio Di Toledo, para gravação de um programa que abordou principalmente os bens imateriais registrados pelo município, entre eles o Ofício das Biscoiteiras. O programa foi exibido, a nível de estado, no dia 6 de novembro de 2016.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O processo de salvaguarda do Ofício das Biscoiteiras em Pará de Minas/MG teve como principal característica o processo de valorização e democratização do patrimônio imaterial ali presente. Houve, por parte da população, um maior sentimento de identidade e pertencimento, que despertaram a curiosidade e o cuidado com o ofício.

As oficinas e demais maneiras de divulgação do trabalho de Mônica Maria Maia demonstram como a tradição e o cuidado na produção dos biscoitos tem valor não somente comercial, mas também um sentimento de prazer e amor ao que faz. Relatos da própria biscoiteira mostram-nos como o ofício vem sobrevivendo às gerações familiares e, até mesmo, às mudanças tecnológicas e globais da sociedade.

Deve-se deixar evidente que este modo de produção caseiro, presente não somente na produção dos biscoitos da “Biscoiteria Santa Mônica”, como em diversos lugares (São Bartolomeu, e ademais) não apresenta interesse em competir com a indústria ou com qualquer meio de produção em série que não vise à qualidade e ao sabor do produto como prioridade. Há, antes de tudo, uma maior relevância na satisfação do cliente em ver que está consumindo um produto legítimo e preparado com supervisão e cuidado.

Dessa maneira, após a análise dessas discussões foi possível constatar que o processo de salvaguarda do ofício age principalmente, como um aliado a este modo de produzir biscoitos. É por meio da salvaguarda que a família e demais interessados têm o auxílio para que esta tradição se preserve mediante aos novos meios de produção. A salvaguarda não exclui possibilidades de mudanças, ela cuida para que a essência da produção seja preservada.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARÁ DE MINAS/MG. **Relatório de Implementação das ações e Execução do Plano de Salvaguarda dos Bens Protegidos por Registros: OFÍCIO DAS BISCOITEIRAS.** Dezembro 2016::exercício 2018. Elaboração: Alaércio Antônio Delfino e outros.

SILVA, Helen de Castro et al (Org). **Ciência da Informação: múltiplos diálogos: “Informação e Patrimônio imaterial”** – Maria Cecília Londres Fonseca. Oficina Universitária Unesp, 2009. 114p. ; 16cm. Disponível em: < https://www.marília.unesp.br/Home/Publicacoes/helen_e%20book.pdf>. Acesso: 14 ago. 2017.

YOU TUBE: PROGRAMA VIAÇÃO CIPÓ. **Pará de Minas II – 06/11/2016 Bloco 03.** Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=xfte5RsATU8>>. Acesso: 16 ago. 2017.

YOU TUBE: PROGRAMA VIAÇÃO CIPÓ. **Pará de Minas II – 06/11/2016 Bloco 04.** Disponível em: < https://www.youtube.com/watch?v=_Gp7OsFy0RQ&t=18s>. Acesso: 16 ago. 2017.