

Tesouro Humano Vivo

Morro Redondo – RS – Brasil – 2023



Maria Helena e Davi Armendaris.



Passas de pessego goiaba e marmelo.



Sr Jordão e esposa, Cibele, Daniel e Cíntia.



Dóris Beatriz



Doce em tacho no fogo de chão.



Figo em calda.



O fazer da passa de pessego.



Tachos de cobre.



Sra Celso e Sr Rui Cruz.



Passa de marmelada em tabuleiro de madeira.



Figo cristalizado.



Neusa Cardoso.



Daniel e Cibele Costa com a filha Cíntia.



Tacho de inox.



Solange Brizolar com os filhos Murilo e Mauricio.



Doris Beatriz com a mãe Zilda e esposo.



Origones.



Marcia Rodrigues Scheer.

Celoé e Rui Cruz
Doces Celoc
Colônia Santo Amor

Todos doces que nós fizemos são bons. Não é porque eu to fabricando e dizendo. É porque realmente são. Meus avós faziam passa de pêssego, de figo e de marmelada branca que hoje, quase não existe mais. Eu faço marmelada especial em caixinha. O doce que nós fizemos aqui foi composto através das reclamações de fregueses: está muito ácido, tem que botar um pouquinho mais de açúcar. Assim nós chegamos num patamar de uma produção especial com todo sabor igual.

Dóris Beatriz Mailan Rosler
Doces da Bia
Área Central de Morro Redondo

A minha avó fazia doce, não para venda, fazia para casa. A gente foi vendo e fazendo. Minha avó gostava de fazer no tacho, na rua, com fogo de chão. Claro, leva horas mexendo o doce, 4 a 5 horas. Tem que ficar ali, mexendo o doce para não queimar. Eu gosto de fazer, ela gostava de fazer também. Eu aprendi assim. Minha mãe fazia. E agora só eu faço. A hora que eu não fizer mais, aí parou o doce.

Quem sabe querem aprender a fazer... eu até me disponho a ensinar porque a gente não vai viver para sempre né?
Cibele Costa

Marcia Rodrigues Scheer
Oikos
Colônia São Domingos

Com o passar dos anos a gente começou a fazer o aproveitamento. Aí eu peguei conhecimento que eles já tinham na família, da chimia, dos doces, das rapaduras e fui acrescentando outros produtos.

Neusa Cardoso
Doces Santa Rita
Açoita Cavalo

Por muitos anos, nossos doces eram vendidos em todo Rio Grande do Sul e Santa Catarina por representantes comerciais que visitavam os estabelecimentos, depois a fábrica entregava. Os vendedores vendiam de porta em porta também. [...] Ainda hoje, um monte de gente me procura, mas estou cansada, estou parando.

Família Macedo Costa
Doces Vô Jordão
Colônia Santo Amor

Há mais de 50 anos, meu sogro começou com o cunhado dele. Eles começaram fazendo a passa de pêssego e a marmelada branca. Meus sogros casaram, vieram para essa propriedade e começaram a fazer a fabriquinha deles. Começaram a fazer a passa de pêssego, a marmelada branca e passa de goiaba. O figo cristalizado deve fazer menos tempo. Criaram os filhos e seguiram sempre com a produção de doces. Quando eu e meu marido nós casamos, a gente resolveu continuar com o doce.

João Carlos Costa Gomes
Descendente de produtor de doces
Sítio Flor e Osória
Colônia Santo Amor

O meu pai era de uma família de tradição doceira. O meu avô Euclides e os irmãos do meu pai, todos faziam passa de pêssego, passa de figo, marmelada Branca, passa de goiaba.

Maria Helena e
Davi Armendaris
Doces João de Barro
Colônia São Domingos

E eu não sabia fazer os doces. A gente foi conseguindo umas receitas daqui e dali. Aí a gente foi conseguindo, a gente começou a fazer doce e foi indo. A gente trabalha com pêssego que é o produto da região. Com doce de leite e figos. Todos os produtos totalmente caseiros, artesanais, sem nada de conservantes.

Professora Solange Brizolara Cruz
Café Negrinho do Pastoreio
Colônia Açoita Cavalo

Minha mãe fazia esses doces. Hoje eu faço e meus filhos ajudam. A gente tem de tudo aqui na propriedade. Ele (o filho) planta lenha para o fogo, planta as árvores de frutas. As árvores são tapadinhas de frutas. Tudo que é fruta do mundo que tu pode imaginar tem aqui. E aí tem a árvore de fruta, tem lenha para fazer o doce, tem o tempero do doce.

Tesouro Humano, a força viva que promove e ensina o presente.

O catálogo **Tesouro Humano Vivo de Morro Redondo/RS** foi elaborado a partir dos resultados da pesquisa de mestrado, do Programa de pós graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural (PPGMP) da Universidade Federal de Pelotas/RS (UFPel). Realizada entre abril de 2021 à abril de 2022, tem como objetivo, preservar, promover e divulgar a identidade daqueles que detêm o saber-fazer do doce colonial patrimonializado.

Para seu lançamento, foi escolhido como palco, o “Encontro com os Tesouros Humanos Vivos de Morro Redondo”, durante o evento Seminário internacional Fábricas de memórias em paisagens sustentáveis para um futuro sonhado: Patrimônio industrial, alimento e sustentabilidade (SemPIAS). O evento, entre outros objetivos, discute a relação entre os alimentos de produção local, a salvaguarda de tradições e o reconhecimento das comunidades agrícolas tradicionais do cenário atual.

Morro Redondo é uma das cidades caracterizada como Antiga Pelotas, pelo Inventário Nacional de Referências Cultural da tradição doceira de Pelotas/RS (INRC). Se destacou por preservar o modo de fazer do doce colonial e promover resgate das memórias e tradição local, por meio da educação e eventos culturais, com expressiva participação da comunidade. As narrativas e as lembranças memoráveis durante a pesquisa potencializam a compreensão do quanto esses atores valorizam a apropriação deste saber-fazer, seja pelo simples prazer em mexer o tacho e produzir doces para consumo familiar, narrando histórias e memórias, seja para agregar valor à renda familiar.

A tradição doceira é uma expressão cultural de grande importância para a memória e identidade da população. Para muitas doceiras que pertencem ao meio rural, espaço de vivência, trabalho e dedicação, o fazer doce é a continuidade da trajetória de sua família. É o conhecimento arraigado em cada utensílio, transmitido de geração em geração. Um conhecimento sutil e particular que se manifesta no ponto do doce reconhecido pelo olhar ou pelo cheiro que exala pela casa. É mexer o doce com a pá de madeira fazendo movimentos muito peculiares, apreendidos só de ver os mais velhos fazer. Reconhecer a tradição como Patrimônio Cultural Imaterial (PCI) requer muito mais. Demanda garantir que ela tenha continuidade.

Espera-se que este material sirva de apoio a projetos de educação patrimonial, por meios de propostas interdisciplinares, proporcionando à comunidade o conhecimento e a valorização de seus Tesouros Vivos e seu universo sócio-cultural. Que esse catálogo não tenha caráter conclusivo e venha a ser alimentado periodicamente, com novos transmissores do saber-fazer do doce colonial.

Giane Trovo Belmonte
Mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural

Uma discussão viva com tesouros humanos vivos.

O evento “Encontro com os Tesouros Humanos Vivos de Morro Redondo” constituiu uma das atividades do **Seminário internacional Fábricas de memórias em paisagens sustentáveis para um futuro sonhado: Patrimônio industrial, alimento e sustentabilidade**. O objetivo do Encontro foi reunir as famílias produtoras de doces tradicionais que colaboraram com a pesquisa de mestrado de Giane Trovo Belmonte. Assim, buscamos proporcionar ao Seminário um momento especial para discutir as interseções entre o patrimônio industrial, sobretudo o relacionado à transformação de alimentos, com o patrimônio alimentar, as tradições nas quais são produzidos, os fatores memoriais a eles associados e as possíveis soluções para que se produzam e mantenham realidades sustentáveis. E, destacadamente, que tal momento fosse realizado com a presença dos atores mais importantes de tal paisagem cultural: os tesouros humanos vivos. Este catálogo representa não apenas o comprometimento em dar voz e imagem às famílias doceiras, mas também o esforço acadêmico que temos realizado para aprofundar o entendimento de conceitos-chave para a sustentabilidade dessas paisagens. Dentre eles destaca-se a segurança alimentar, a nutrição adequada, a agricultura sustentável, a produção e distribuição do alimento em ambientes que prezam pelo equilíbrio e respeito tanto às pessoas quanto aos recursos naturais. Assim, expressamos a nossa esperança de que seja possível criar um cenário humano digno, que valorize as identidades, as memórias e a natureza. Acreditamos que juntos construiremos um futuro sonhado.

Francisca Ferreira Michelon
Coordenadora do Seminário internacional Fábrica de memórias em paisagens sustentáveis

Municipalidade

Anderson da Rocha Güths
Secretário de Educação de Morro Redondo
Há de se ter um olhar de carinho, visto que a tradição marca o município e tem um vínculo total com a formação da nossa cidade.

Angélica Boettge dos Santos
Vice-prefeita de Morro Redondo
Nasci na colônia Reserva. Minha família era uma das famílias que detinha esse patrimônio doceiro. Os finais de semana eram junto às abelhas, porque existiam muitas abelhas junto às passas de pêssego.

Adriane Lobo Costa
Médica veterinária
Extensionista da Emater Morro Redondo
O doce na verdade traz dentro dele uma história, uma colonização, uma questão de família, a questão da terra, da topografia, do clima da região, das culturas da agricultura familiar. Ali dentro do tacho, ferve tudo isso. A passa para mim é muito simbólica, por ser uma iguaria, por ter toda questão do conhecimento que tá se perdendo.

Antônio Sérgio Martins
Secretário de Desenvolvimento Rural de Morro Redondo
Lembro quando eu cheguei aqui, fui fazer refeição numa casa de família e eles serviram a sopa de pêssego. Era o pêssego seco, com caroço, feito com arroz. Tipo um arroz doce. Era uma coisa maravilhosa e era da cultura da família. O pêssego bem madurinho, colocavam no sol, desidratavam, depois colocavam no forno. Era uma técnica que eles utilizavam para depois fazer a sobremesa com o arroz, eles também faziam com sagu. Era realmente muito gostoso, muito bom.

Marcia Gularte
Professora do Centro de Ciências Químicas Farmacêuticas de Alimentos – UFPel. Conselho Regulador dos Doces Tradicionais de Pelotas
A secagem ao sol foi uma maneira criada, uma tecnologia da época e bem colonial, porque não existiam ainda essas novas metodologias e equipamentos.

Pedro Vieira Barros
Diretor de Turismo de Morro Redondo
Nós estamos em uma região doceira e se Pelotas tem os doces finos, nós temos os doces coloniais. A gente não quer inventar turismo!.

Rui Valdir Otto Brizolara
Prefeito de Morro Redondo
O que a gente tem visto é cada vez menos pessoas produzindo e o que nos preocupa é nós perdermos esse conhecimento.