

## Doces bordados de Carmo do Rio Claro: patrimônio artesanal das doceiras mineiras

*Embroidered sweets of Carmo do Rio Claro: handmade heritage of sweet confectioners from Minas Gerais*

Ana Alice Silveira Corrêa <sup>1</sup>, Suely Sani Pereira Quinzani <sup>2</sup>, Zenir Aparecida Dalla Costa de Melo Ferreira <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Bacharel em Letras pela Faculdade N.S.Medianeira, pós graduada em docência no ensino superior e em cozinha brasileira pelo Senac.

<sup>2</sup> Advogada pela Universidade de São Paulo, tecnóloga em gastronomia e pós-graduada em docência no ensino superior pelo Centro Universitário N.S.Patrocínio, sommelier pelo Senac e ABS-SP e pós-graduada em cozinha brasileira pelo Senac.

<sup>3</sup> Tecnóloga em gastronomia pelo Centro Universitário Senac; pós-graduada em História Sociedade e Cultura pela PUC São Paulo, mestranda em hospitalidade pela Universidade Anhembi-Morumbi. (analicecorrea@gmail.com, suely.quinzani@gmail.com, zenirdallacosta@gmail.com)

**Resumo.** A proposta desta reflexão é ressaltar o trabalho artístico das doceiras de Carmo do Rio Claro, esculpindo figuras nas cascas de pedaços de frutas antes de transformá-las em doces. Doces que fazem parte das quitandas mineiras e da hospitalidade do mineiro. Esta arte corre o risco de desaparecer pelo baixo retorno financeiro obtido com as vendas dos produtos. É um trabalho centenário e familiar e basicamente feminino em que os conhecimentos são passados de geração para geração, mas que não consegue mais conquistar o interesse dos novos integrantes das famílias. É preciso destacar e valorizar esta atividade como arte e como forma de atividade remunerada e de sobrevivência familiar. Para obterem-se informações para a composição deste trabalho foram feitas pesquisas bibliográficas e de campo, bem como entrevistas com as doceiras e carmelitanos envolvidos com a história e confecção dos doces.

**Palavras-chave:** Doces bordados, patrimônio cultural, artesãos de Carmo do Rio Claro.

**Abstract.** *The purpose of this reflection is to highlight the artwork of Carmo do Rio Claro candied fruits confectioners, carving figures in the peel of fruit pieces before turning them into sweets. Sweets that are part of the "quitandas mineiras" and Minas Gerais hospitality. This art is in danger of disappearing due to the low financial return obtained from the sales of products. It is a centenary and familiar work and basically a female activity whose knowledge is passed down from generation to generation, but that can no longer attract new members of families. We must highlight and enhance this activity as art and as a form of paid work for family financial outstanding. Bibliographic and field research and also interviews with confectioners and carmelitanos involved with the history and making of candies have been developed to obtain up information for the composition of this work.*

**Keyword:** *Embroidered sweets, cultural heritage, artisans from Carmo do Rio Claro.*

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 5 no 2 – julho de 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac  
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: [revista.contextos@sp.senac.br](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

[Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

## 1. Introdução

Antes de falarmos dos doces e das doceiras, propriamente ditos, é necessário contextualizar o – ser mineiro – no contexto hospitalidade, onde o bem receber é primordial e a comensalidade é a dimensão mais facilmente observável. A doçaria tradicional mineira faz parte dessa hospitalidade; o serviço de um doce decorado e cristalizado é um sinal de carinho e atenção.

De acordo com Grinover (2002) a palavra hospitalidade é de origem latina *hospitalitis* que significa acolher, receber, hospedar, boa acolhida, gentileza, amabilidade. É derivada de *hospitalis* e está embasada em hospedagem gratuita e atitude caridosa para indigentes e viajantes, que eram acolhidos em hospitais, hospícios e conventos. Nesse trabalho tratamos a hospitalidade como a generosidade em se receber pessoas de maneira afetiva, oferecendo ao outro o que te sem de melhor: a) tempo; b) atenção; c) carinho.

Segundo o consenso geral no Brasil, o povo brasileiro é bastante hospitaleiro e o mineiro o mais hospitaleiro entre eles. Apesar de não se haver estudos que comprovem esse fato, ele será utilizado para basear este trabalho, considerando que “na cidade ou no campo, em Minas, há sempre um aviso não escrito: cheguem-se, a casa é sua! Uai! Desculpem alguma coisa...” (CHRISTO, 1976, p.13).

O **ser mineiro** é traduzido, sobretudo na questão alimentar, na sua cozinha típica e nas relações pessoais do costume de receber visitas com mesa farta e que tem origem na época colonial. Esse período de carência fez com que o mineiro valorizasse a fartura à mesa como forma de *status* social.

Em meados do século XVII, Minas Gerais encontrava-se no ápice da mineração; as cidades adquiriam uma centralidade na vida das pessoas e as rígidas condições políticas impostas por Portugal tornavam-se empecilhos para uma relação com o resto do país (ABDALA, 1997). Um dos grandes problemas, à época, era a escassez de alimentos e as dificuldades de abastecimento, o que tornava a fome um ato inexorável. A alimentação típica era permeada pela necessidade do reaproveitamento das sobras com predomínio de alimentos cozidos no dia-a-dia. Aqueles que possuíam uma disponibilidade de renda buscavam o *status* social na ostentação de banquetes e quitutes servidos à mesa. Os momentos para a degustação de quitutes e doces eram importantíssimos e visavam projeção social. Gonçalves (2012) estabelece que é nesse contexto que surge a figura do *gaveteiro mineiro*. De acordo com o autor, o mineiro não era o pão duro, aquele que não queria compartilhar a comida, mas, a pessoa que preferia não mostrar o que comia em tempos difíceis.

Levando-se em consideração as dificuldades dessa época, este trabalho analisa, nesse primeiro momento, como surge a comida típica das Minas Gerais e o jeito de viver e ser do mineiro.

A construção de uma cozinha remete a pensar sobre processos mais amplos que envolvem relações sociais, familiares, formas de sociabilidade, identidades e representações que se traduzem num binômio, Comida/Simbolismo. Esse binômio é o que nos leva a identificar, imediatamente, pão de queijo a Minas Gerais, acarajé à Bahia, churrasco ao Rio Grande do Sul e assim por diante.

De acordo com Abdala (1997) a cozinha tradicional ou típica mineira foi forjada nos séculos XVII e XIX em dois momentos distintos: o da *escassez*, à época da mineração do ouro e o da *fartura*, com a ruralização da economia regional das Minas Gerais. Nesses dois momentos, mineração e ruralização, o cardápio considerado típico mineiro se forma como resultado de um conjunto de fatos históricos e simbólicos, que atravessaram o tempo e se tornaram os principais padrões alimentares da culinária mineira.

No século XVII os habitantes das Minas Gerais aprenderam a aproveitar ao máximo os alimentos disponíveis devido à dificuldade em consegui-los. As estradas eram precárias e

toda a mão de obra disponível era utilizada na mineração. Era enorme a quantidade de pessoas em busca do ouro o que fazia com que faltassem alimentos.

Vivia-se sobretudo da coleta, da caça e da pesca, das roças deixadas por índios e bandeirantes e das pequenas hortas e criações de quintal que os portugueses haviam implantado. O alimento nativo, da terra, predominava em relação ao importado, escasso e altamente taxado pela Coroa portuguesa.

De acordo com Silva (2003) a cozinha do interior de Minas em sua origem apresenta-se com um fogão à lenha, um forno, um panelão de ferro e uma fornalha grande. Uma culinária às vezes denominada de fundo de quintal, pois, quase tudo em sua cozinha provém de uma horta ou de um quintal, de um galinheiro, de um chiqueiro ou de um pequeno curral. É sempre do fundo do quintal que se apanha os ovos, a carne de porco, um frango ou galinha caipira, o leite para fazer as quitandas, o queijo e a manteiga, (SILVA, 2003, p.117).

Os tropeiros empreendiam grandes viagens para abastecer as Minas Gerais. Porém, as várias dificuldades como estradas precárias, salteadores, as intempéries, tornavam o abastecimento difícil e de alto custo. (FRIEIRO, 1982 p. 55) estabelece que a falta de mantimento era tal que se podia vender um alqueire de milho por 20 oitavas de farinha; feijão por 32; uma galinha por 12 oitavas e um prato de sal por 8.

A carne de porco criada nos quintais era a mais consumida. Do animal tudo se aproveitava, desde a carne até a gordura, o mocotó, o sangue, tripas, enquanto a pele, os pés, as orelhas, o rabo e o focinho eram misturados ao feijão. A carne de frango ou galinha também era uma constante no cardápio mineiro dessa época. A carne de bovino era escassa, vinha das regiões criadoras do norte de Minas, onde se desenvolveu o hábito de salgá-la.

No Brasil, a presença do português valorizou o sal e revelou o açúcar – desta forma se introduz o doce, a sobremesa, tradição portuguesa que atrelada a ingredientes nacionais como frutas, amendoim, castanhas, mandioca e outros foi se incorporando no cotidiano dos brasileiros. As frutas, que podiam ser colhidas nos quintais, eram muito mais apreciadas na forma de compotas do que ao natural. Para a confecção dos doces, os engenhos locais forneciam rapadura, melado e açúcar.

Em Minas, no entanto, grande parte dos doces e bolos são características dos tempos de maior fartura. Os ovos, tão necessários à doçaria, eram utilizados no consumo diário alimentar e, desta forma, à época da mineração, a predominância nas sobremesas eram as compotas de frutas (ABDALA, 1997).

Por volta do século XIX, já com a ruralização, a abundância de leite, de ovos e de açúcar, as sobremesas se intensificam. Nessa época os queijos aparecem na composição de doces ou complemento de ceias. A relativa abundância de queijos e doce de leite deu origem a uma nova gama de receitas. Além do pão de queijo, surge o doce de bola de queijo, as queijadas, os bolos, os pudins, os biscoitos, o arroz com queijo na panela preta, dentre outros (ABDALA, 1997).

Frieiro (1982) define também o surgimento das quitandas expostas no tabuleiro, nominadas por ele como pastelarias caseiras compostas por biscoito, broa, rosca, sequilho e bolo que acompanhavam a ceia da noite ou a merenda da tarde. Quitandas e doces mineiros fazem parte da comensalidade mineira e determinam os hábitos alimentares mineiros.

De acordo com Abdala (1997) essa pastelaria caseira era própria da época da fartura, assim como as receitas de bolos e pudins que levavam muitos ovos, grandes quantidades de leite, queijo, manteiga e açúcar.

Concluindo-se esta retrospectiva alimentar mineira, pode-se estabelecer que a composição original do cardápio das Minas Gerais, composto por pratos que se tornaram dominantes e que passaram de geração em geração sendo representantes dessa culinária. De acordo

com Abdala (1997) não importa se alguns desses pratos aparecem em outros estados. O que importa é o modo como são feitos em Minas, os rituais que envolvem sua preparação, o oferecimento e, principalmente, o seu significado para os mineiros.

É nesse contexto que se passa a analisar os doces carmelitanos, com destaque para os doces bordados nas cascas de mamão verde, sua tradição, seu modo de preparo e suas técnicas específicas, incorporando-se à culinária de Minas e principalmente à cidade de Carmo do Rio Claro como um patrimônio gastronômico que difere da doçaria colonial brasileira em geral.

Utilizando-se de referencial bibliográfico, pesquisa de campo e entrevistas realizadas em julho de 2015 com as doceiras na cidade de Carmo do Rio Claro, colheram-se informações históricas e estudou-se a técnica desta arte culinária centenária que corre o risco de desaparecer pela falta de incentivos e pelo desapego das novas gerações.

## **2. A cidade de Carmo do Rio Claro e o início da história dos doces**

Carmo do Rio Claro fica a sudoeste de Minas Gerais, ao lado do Lago de Furnas com aproximadamente 20.000 habitantes. A cidade é conhecida como a capital da tecelagem artesanal, mas é também famosa pelos doces de frutas bordados. O artesanato, que inclui a tecelagem e a doçaria, é a terceira economia da cidade, superada apenas pela produção de café e leite.

Sua origem data com os índios Cataguases que habitavam o sertão e os Mandiboias que habitavam as serras. Essas comunidades indígenas pertenciam à nação dos Tupi Guaranis; eram muito ferozes e impossíveis de serem escravizados motivo pelo qual foram dizimados por bandeirantes como José Barbosa de Arruda, Domingos Ferreira de Avelar e Lourenço Castanho. Provavelmente, por volta de 1780 formou-se o primeiro núcleo de casas e habitantes e mais tarde foram surgindo fazendas. Sempre foi um lugarejo pacato, de ruas de terra batida, com habitantes humildes, isolados geograficamente por estradas rudimentares e caminhos tortuosos. A subsistência da cidade era a agropecuária familiar (SILVA, 2003).

E é neste cenário pacato que começa a se desenvolver, tempos depois, um patrimônio artístico e imaterial pertinente a este lugar. Uma tradição que diferencia Carmo do Rio Claro com uma doçaria típica e emblemática que se constitui uma identidade regional. Nesse sentido, conceitos como tradição e identidade precisam ser recuperados assim como o que é patrimônio imaterial.

A formação dos hábitos alimentares está expressamente ligada à história dos indivíduos, sua infância, sua família e aos atos sociais que contribuíram para a formação da sua personalidade. Para Giard (1996, p. 250), "os indivíduos tendem a ficar identificados a hábitos alimentares de sua infância: alimentos que eles se habituam a comer desde a tenra idade e se estendem ao longo de sua vida cotidiana". É nesse *habitus* constante, que vão se formando as tradições, inclusive as alimentares.

Mintz (2001, p.32), em uma análise antropológica, defende que os hábitos alimentares "podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem em nossa consciência". Esse religamento, entre alimento e memória, ocorre a partir da ingestão de uma iguaria tendo como base alguma coisa que um dia já esteve emocionalmente ligada à nossa pessoa, seja por meio de uma vivência pessoal ou coletiva. Desta forma, pode-se afirmar que a doçaria existente em Carmo do Rio Claro é uma tradição culinária caracterizada por ser um alimento-memória. Sendo assim, para aqueles que degustam desde a infância, ou que têm nesses sabores o símbolo de eventos especiais, saboreá-lo na casa dos pais ou até mesmo em um restaurante se caracteriza com um alimento-memória. Aqueles que não possuem nenhuma ligação com esse

alimento, degustam por curiosidade ou por gostarem do sabor, não se verificando a ideia do alimento-memória. Uma tradição culinária pode se caracterizar como um alimento memória, pois, para que se caracterize como tal, é necessário que aquele que degusta possua os referenciais memoriais e culturais adequados (GIMENES, 2008).

Filosoficamente definida por Bornheim (1997), a palavra tradição vem do latim *traditio*, verbo *tradire* que significa o ato de passar algo para uma pessoa, ou de passar de uma geração para outra geração. Desta forma, segundo o autor a tradição pode ser entendida como um conjunto de valores dentro dos quais estamos estabelecidos, não se tratando apenas das formas de conhecimento ou das opiniões, mas também “da totalidade do comportamento humano, que só se deixa elucidar a partir do conjunto de valores constitutivos de uma determinada sociedade” (BORNHEIM, 1997, p.20). Portanto, a vontade da tradição está em querer-se tradição, determinando o passado, o presente e o futuro, tornando-se um princípio com a segurança que tudo se repetirá fundamentalmente idêntico.

O artigo 216 da Constituição Brasileira de 1988 estabelece a noção de patrimônio cultural brasileiro que se compõe de bens materiais e imateriais incluídos aí os modos de criar, fazer e viver dos formadores da sociedade brasileira. Com base no conceito antropológico de cultura, nas ideias de dinâmica e referência cultural, a noção de bem cultural de natureza imaterial foi assim introduzida na prática e preservação de criações culturais de carácter dinâmico e processual, fundadas na tradição e manifestadas por indivíduos ou grupos de indivíduos como expressão de sua identidade cultural e social. Esta compreensão inclui os saberes culinários tradicionais reconhecidos como formas de expressão cultural e manifestações características de determinados grupos sociais. Neste sentido, vale ressaltar também o significado da palavra cultura. Antropologicamente é um conceito vasto e complexo que engloba aspectos da vida dos grupos humanos, mas, poderíamos sintetizar estabelecendo que a cultura é a forma ou o jeito comum de viver a vida cotidiana na sua totalidade por parte de um grupo humano – isto inclui comportamentos, conhecimentos, crenças, arte, moral, leis, costumes, hábitos, aptidões tanto adquiridos como herdados (MASSENZIO, 2005, p.72).

Tendo-se em vista a crescente industrialização alimentar e a perda de muitas tradições da mesa em nome da modernidade, o registro dos saberes alimentares visa salvaguardar tais práticas como pertencendo a um contexto cultural e como uma forma de expressão legítima do grupo social que a desenvolve.

Com base nesses conceitos a cidade de Carmo do Rio Claro pretende o processo de patrimonialização dessa tradição culinária junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e, dessa forma, eternizar a arte dos doces bordados nascida e criada nesse lugar e que são expressões artísticas da cidade e de suas doceiras.

Para tanto há que voltar no tempo e se estabelecer como essa atividade começou.

De acordo com Silva (2003), a história da fabricação dos doces na cidade começa no século XX, quando D. Maria Umbelina Goulart que, preocupada com a educação das mulheres, doa casa e terreno para a instalação da Congregação das Irmãs da Providência, desde que cumprissem a missão de educadoras e instrutoras. Assim foi criado o Colégio Sagrados Corações de Jesus e de Maria, onde se aprendiam, além da ciência e da matemática, etiqueta, música, trabalhos manuais e esportes. O colégio era frequentado somente por mulheres, que adquiriam uma educação mais requintada comparando-se com os padrões de educação da época.

As irmãs trouxeram o requinte francês para a cidade. Trouxeram a moda da França que é incorporada na cultura do local, surgindo os teares e o crochê, além da confecção de doces. Às alunas internas eram ensinadas até culinária.

Silva (2003) relata que sua mãe Carlota Pereira da Silva, também estudou com as Irmãs da Providência; fazia bolos confeitados e aprendeu a transferir enfeites para as frutas,

bordando e desenhando nos pedaços de frutas, surgindo belíssimos doces coloridos, arte que permanece até os dias atuais. Silva (2003) cita ainda as doceiras Maria de Fátima Carvalho e Teresa Belchior de Carvalho, esta última tendo aprendido a arte dos doces com D. Carlota Pereira da Silva.

Segundo consta no *site* da Prefeitura da cidade <sup>1</sup>, a arte dos doces bordados surgiu quando a aluna do Colégio Sagrados Corações de Jesus e Maria, Ana Magalhães Vilela, conhecida como Nicota Vilela, fez um doce de mamão cristalizado com alguns sulcos. O feitiço e desenho eram rudimentares, mas Nicota achou interessante e continuou fazendo. Seu pai auxiliou fornecendo alguns ferrinhos para os bordados e aos poucos foram surgindo os doces com desenhos.

Depois de casada, D. Nicota melhorou o seu artesanato, pois o marido desenvolvia ferrinhos mais apropriados em vários formatos, usando cartuchos de metal de balas deflagraças. Com essas peças, D. Nicota decorava os pedaços de mamão e abóbora, formando diversos desenhos e, no casamento de sua sobrinha, encantou os convidados, quando foram servidas as bandejas com os belíssimos doces.

**Figura 1 - Ferramentas de D. Nicota**



**Fonte: PAULA, 2015.**

A fama dos doces artesanais tem elevado o nome de Carmo do Rio Claro. De acordo com o *site* da Prefeitura, os doces bordados tiveram repercussão internacional ao serem elogiados pelo presidente Barack Obama: em visita ao Brasil foram servidos os doces carmelitanos aos chefes de estado reunidos em Brasília em março de 2011.

Por todo este histórico e pela sua importância atual, inclusive econômica e turística se irá expor quem são essas mulheres e a importância dessa atividade.

---

<sup>1</sup> < <http://www.carmodorioclaro.mg.gov.br/-/carmo-da-inicio-a-curso-em-comemoracao-ao-dia-municipal-do-doce>>. Acesso em 06 jan. 2016.

### 3. As artesãs

Recordar um doce guardado na memória gustativa é reviver memórias, gostos e tradições deixadas principalmente por avós, mães e tias.

Quem não possui uma doce recordação de um doce de avó, mãe ou tia? Todos nós temos no nosso imaginário essas doces lembranças que em geral se encontram nos velhos cadernos manuscritos que nossas avós mantinham em suas cozinhas.

São comidas que passam a constituir tesouros familiares. Toklas (1996, p.126) estabelece que as receitas são tesouros menos distintamente lembrados do que os objetos tangíveis como, por exemplo, uma joia. No entanto, evocam um sentimento tão vívido para alguns de nós que consideram a cozinha uma arte ou para aqueles que consideram que modos de cozinhar podem produzir algo similar a uma emoção estética.

As doceiras de Carmo do Rio Claro potencializam nos seus saberes-fazeres a transmissão das receitas familiares bem como a transmissão oral para a recuperação e manutenção dessas lembranças culinárias fazendo com que esses tesouros se mantenham vivos através dos tempos.

Revel (1996) estabelece que os cadernos de receitas são o reflexo do inconsciente da vida cotidiana e o lugar de encontro dos costumes através dos séculos.

É nesse sentido que essas doceiras mineiras conseguem manter esse patrimônio vivo e reviver memórias passadas e aprendidas desde a infância e que são passados de geração em geração, quer de forma oral, escrita ou pela simples visualização desse saber-fazer.

Para Demerteco (1998) essa distinção em saber cozinhar era recorrente no âmbito familiar. A mulher e a família tinham e têm um papel fundamental na estruturação de hábitos alimentares. A cozinha sempre se constituiu um espaço da mulher e das refeições por ela preparadas. A vida familiar sempre girava em torno da cozinha, do fogão à lenha e da mesa farta e variada, especialmente de doces. O momento das refeições tornava-se a ocasião propícia para a conversa com o marido e deste com os filhos.

Portanto, as receitas culinárias, o espaço da cozinha, a transmissão e troca de saberes culinários entre mulheres nas escolhas e gostos de seus familiares são diretrizes para essas doceiras.

Neste contexto é que se forma essa arte que passa de família em família e que vai se perpetuando através dos tempos como arte e como fonte de renda para as mulheres doceiras de Carmo do Rio Claro.

A doceira Maria Rita Dias de Paula (Rita), em entrevista feita em julho de 2015, relatou que existem cerca de 30 doceiras na cidade, algumas tendo a atividade como única fonte de renda da família. Existe uma fábrica de doces em Carmo do Rio Claro, a Art Doces, que tem produção em maior escala, porém, continua sendo artesanal, feita por algumas doceiras empregadas pela fábrica.

A atividade de doceira não é exclusivamente feminina. Existem homens trabalhando, principalmente nas tarefas mais pesadas como picar e descascar. A parte de esculpir ou bordar, porém, é exclusivamente feminina.

D. Nicota Carvalho foi a precursora, destacando a arte quando fez alguns doces para um casamento, há mais de 80 anos. Depois tivemos sua sobrinha, D. Tereza de Carvalho, que faz doces até hoje. D. Tereza conta que aprendeu a arte quando ainda era menina, com a avó e que seus doces já foram enviados para o Brasil inteiro e até para a Noruega.

Em visita à cidade, entrevistaram-se várias doceiras, como as irmãs Rita e Luzia de Fátima Dias de Jesus (Luzia). Aprenderam a arte dos doces com sua tia D. Tereza. Luzia é quem sustenta a família unicamente com a fabricação dos doces. A casa de Rita é mantida por

ela e pelo marido, porém a maior renda vem dos doces feitos por ela. Faz doces há trinta anos.

Entrevistou-se também a doceira Fátima Maria de Carvalho que chegou a ter uma fábrica, empregando várias doceiras, porém, atualmente, trabalha em casa com a família na fabricação dos doces que são enviados para o Brasil todo. Seu filho, Flávio Carvalho Prado, idealizou alguns cortadores com alavanca para facilitar o corte de frutas como mamão e abóbora com formatos de flor, coração e com formato do mapa do Brasil. Mas, a confecção dos doces é comandada por Fátima.

**Figura 2 - Máquina para corte de frutas**



**Fonte: CORRÊA, 2015.**

Maria de Lurdes Santos (tia Fiinha), relata que aprendeu a arte sozinha. Seus doces são muito procurados pela beleza e qualidade. Trabalha com outras doceiras, entre elas, sua filha Josiane dos Santos que faz doces há 18 anos, desde os 15.

Maria José dos Santos (Zezé), também doceira há 25 anos, sustentando a família, com quatro filhos, com a confecção dos doces.

#### **4. Os doces**

Não é de hoje que se fala nos doces mineiros, pois, de acordo com Rocha (2009), Saint-Hilaire, no início do século XIX, em suas viagens pelo Brasil já comentava o gosto dos mineiros por doces e geleias e sua habilidade para confeitá-los.

Em Carmo do Rio Claro, a beleza dos doces, como joias, são resultado do trabalho incansável das doceiras que levam até mais de três dias para confeccioná-los. As frutas têm que estar no ponto certo da maturação ou no estado verde, como é o caso do mamão. Para melhor resultado, utilizam sempre as frutas da época aproveitando o melhor de cada uma delas: pêssegos, laranjas de várias modalidades. E cada uma exige uma técnica ou um tempo diferente de preparação que as doceiras conhecem de cor.



**Figura 3 - Doces Bordados**



**Fonte: CORRÊA, 2015.**

Algumas vezes, o capricho do doce já começa na colheita da fruta, como é o caso dos doces de laranjinha *kinkan* que são colhidas com cabinho e folhas. As folhas são depois recortadas meticulosamente completando a beleza da compota. O doce exige muita delicadeza da doceira perfurando cada laranjinha para retirar as sementes, conservando o máximo da polpa, garantindo efeito visual e sabor.

**Figura 4 - Preparo do Doce de laranjinha**



**Fonte: CORRÊA, 2015.**

Um dos exemplos que mostra a importância dos doces dessa cidade é o projeto Sabores de Minas publicado mensalmente pelo jornal Estado de Minas com o apoio do governo do estado mineiro. O projeto tem como objetivo mostrar a culinária de cidades mineiras. Carmo do Rio Claro aparece em duas edições. A primeira denominada Caldeirões de Furnas, traz uma reportagem com a doceira Tereza de Carvalho mostrando a sua compota de abacaxizinho <sup>2</sup>. Tereza conta que aprendeu a arte quando ainda era menina, com a avó e que seus doces já foram enviados para o Brasil inteiro e até para a Noruega.

Carmo do Rio Claro aparece novamente em março de 2012, fazendo parte dos roteiros gastronômicos do sul de Minas Gerais. Nessa edição a cidade é chamada carinhosamente de Doce Carmo e o roteiro tem como denominação Joalheiros das Cozinhas <sup>3</sup>. A edição fala sobre a doceira Maria Rita Corrêa e sobre a arte de esculpir desenhos e letras nas cascas de frutas para depois transformá-las em doces. A publicação traz a receita do doce de mamão cristalizado.

<sup>2</sup> <[http://sites2.uai.com.br/guiagastronomia/carmo\\_rio\\_claro\\_compota\\_abacaxizinho.htm](http://sites2.uai.com.br/guiagastronomia/carmo_rio_claro_compota_abacaxizinho.htm). Acesso em 03 mar.2016.

<sup>3</sup> <[https://issuu.com/carloshenriq252/docs/sabores\\_de\\_minas\\_89](https://issuu.com/carloshenriq252/docs/sabores_de_minas_89)>. Acesso em 03 mar.2016.

Os doces são chamados cristalizados por lembrarem o brilho do cristal. A técnica é obtida com calda de açúcar batida até atingir o ponto exato exigido, cobrindo o doce e dando uma aparência vitrificada e muito brilhante.

Segundo entrevista que fizemos com a doceira Rita, atualmente é difícil encontrar na cidade mão de obra especializada. Embora a procura pelos doces seja boa, há escassez na mão de obra especializada uma vez que a nova geração não tem interesse em aprender ou exercer essa profissão.

Rita começou a fazer doces com a mãe, fazendo compotas. Depois aprendeu as esculturas nas cascas de frutas observando outras doceiras e, dentre elas, sua tia Tereza de Carvalho, uma pioneira nessa arte em Carmo do Rio Claro.

As frutas para os doces nem sempre são obtidas em plantações da cidade; a maioria vem de cidades vizinhas como o abacaxi, por exemplo, que é adquirido em Frutal. São sempre utilizadas as frutas da época, garantindo o melhor de cada fruta.

As principais frutas utilizadas para os doces cristalizados são a laranja, o limão, a abóbora, o figo e o abacaxi. E algumas como o mamão verde e a abóbora são bordadas, ou seja, trabalhadas com esculturas, textos ou letras antes de serem cozidas e cristalizadas. Os doces, principalmente os de mamão e figo, precisam ser feitos em tachos de cobre para garantir a coloração bem verde.

O uso do tacho de cobre é uma prática secular na confecção de doces, porém, a Vigilância Sanitária Estadual de Minas, baseada em uma resolução (RDC 20 - 22 de março de 2007 <sup>4</sup>) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), proibiu o uso de utensílios de cobre na produção de alimentos alegando provocar distúrbios neurológicos se houver absorção excessiva do metal causada pelo azinhavre. O azinhavre é causado por uma oxidação de cor esverdeada que pode se formar em objetos de cobre. A resolução da Anvisa não proíbe o uso dos tachos de cobre, desde que revestidos por banho de ouro, prata, níquel ou estanho. Segundo as doceiras, o azinhavre é eliminado através de limpeza adequada das peças de cobre. Guta Chaves ao publicar um artigo mencionando a proibição do uso dos tachos de cobre também publica uma receita caseira para limpeza utilizando limão, palha de aço e sabão, mas alerta que "segundo a Anvisa, esse método não é cientificamente comprovado na extração do azinhavre" (CHAVES, 2011. P.1).

Essa proibição poderá afetar a produção dos doces e obrigar as doceiras a abandonar a atividade. Além da conservação da cor das frutas, a mudança do tacho de cobre por outro metal altera a técnica da confecção dos doces uma vez que o cobre permite que o calor seja distribuído uniformemente pela panela, aquecendo mais rapidamente e facilitando o derretimento do açúcar.

As doceiras, de acordo com Rita, esperam que, com o tombamento do doce pelo IPHAN, o uso dos tachos de cobre seja permitido por se tratar de uma tradição centenária, da mesma forma que o Distrito de São Bartolomeu, pertencente a Ouro Preto, utiliza tachos de cobre para a confecção das goiabadas, doce que foi tombado como patrimônio imaterial.

O Dia do Doce é comemorado no dia 5 de novembro e foi criado por Ângelo Pereira Leite, então prefeito da cidade. Em entrevista mantida com Ângelo em julho de 2015, relatou que a princesa Diana da Inglaterra encomendou os doces de Carmo para o seu casamento. Conheceu os doces através de um presente que recebeu do embaixador do Brasil em Londres. Comentou também que D. Ruth Cardoso era cliente dos doces da cidade.

---

4

<<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/390501/ALIMENTOS%20RESOLU%25C3%2587%25C3%25830%20-%20RDC%20BN%25C2%25BA.%2020%252C%20BDE%2022%20BDE%20MAR%25C3%25870%20BDE%202007..pdf/d04ac5a7-f1c9-4eb5-98c1-989cede53650>>. Acesso em 01 set. 2016.

São dele os versos afixados nas paredes da Prefeitura e que tão bem definem a arte das doceiras de Carmo, “em Carmo, pelas mãos das doceiras, o doce cristalizado é açúcar com arte... Inspirados por uma beleza natural ímpar, essa gente delicada e acolhedora é capaz de produzir obras de arte que emocionam”.

## 5. A arte

O que significa a arte da doçaria?

De acordo com Câmara Cascudo (1971), em seu livro *Sociologia do Açúcar*, toda jovem, principalmente as que ainda não eram casadas, deveriam saber mexer um bolo e elaborar uma velha receita de família de acordo com o gosto de seus avós. Isto constituía ter aquela jovem saberes e dotes culinários que a diferenciavam, e que eram considerados um grande atributo para o futuro marido. Ainda no mesmo livro, o autor, à p.303, define que esse conceito de mulher doceira constituiu, até bem pouco tempo, “um critério genérico e inevitável na educação feminina brasileira”. E, mais adiante, na mesma p.303 afirma que “o título de grande boleira, mão de ouro nos doces, uma quituteira, eram elogios, valendo dotes em potencial às moças e halos de glória às casadas”.

Esta arte, arte culinária, que tem a capacidade de transformar, esculpir e dar sabor a pequenos pedaços de frutas é a arte da doçaria mineira da cidade de Carmo do Rio Claro.

Ser doceira é dar encantos doces a alimentos que necessitam de sabedorias próprias e técnicas para a realização e satisfação do paladar – isto é arte, arte culinária, arte da doçaria.

Todo o trabalho é artesanal. As ferramentas para esculpir são as mais simples possíveis: faquinhas com ponta e muito bem afiadas, peças de computador, pedaços de antenas antigas de carros, alguns cortadores de metal no formato de flores para marcar a escultura a ser feita.

**Figura 5 - Ferramentas para esculpir**



**Fonte: CORRÊA, 2015.**

Para lixar as cascas das frutas, utilizam as folhas da embaúba (*Cecropia pachystachya*), também chamada pau-de-lixia. A planta é nativa do continente americano, tem até 15 m de altura e é encontrada em todo o território brasileiro, em solos úmidos. As folhas são utilizadas como lixas pelas doceiras, mas podem também serem usadas em chás para fins medicinais (LORENZI; MATOS, 2008).

De acordo com Cabrera (2015), a arte de esculpir os doces foi comparada à arte dos xilogravuristas de Pernambuco. O artista visual Lucas Dupin, em sua exposição *Entre Relevos* em 2015, aproximou as experiências culturais de Bezerras em Pernambuco e de Carmo do Rio Claro em Minas Gerais. A primeira com a arte da xilogravura e a segunda com a arte das esculturas nos doces. De acordo com Dupin (Apud CABRERA, 2015), há muita semelhança entre as duas artes: os primeiros esculpem criando relevos em pedaços de madeira encontrados ao redor dos artesãos e os segundos nas cascas das frutas encontradas na região. As ferramentas de ambos também são criadas pelos próprios

artefatos. A transmissão do conhecimento também é feita de um para um. Como resultado do trabalho de Dupin, o artista José Francisco Borges (2015) criou um cordel contando a história das doceiras, com as ilustrações feitas pelos xilógrafos de Pernambuco. Em contrapartida, as doceiras esculpiram em seus doces as imagens de frutas do nordeste, com base nas xilogravuras Frutas do Nordeste, de Borges.

Carmo do Rio Claro  
uma pequena cidade  
no sudoeste de Minas  
difícil quem não se agrada  
é onde moram doceiras  
de grande habilidade  
fazem um doce pioneiro  
com muita calma e cuidado  
que atrai a clientela  
o doce de mamão bordado  
que além de gostoso  
é pra lá de requintado (BORGES, 2015, p.3).

## **Considerações finais**

Analisando-se os tópicos acima descritos que relatam a importância da cozinha tradicional mineira que se estabelece à época da fartura de ingredientes e da ruralização deste estado, conclui-se que Minas Gerais possui atividades muito representativas do que é ser brasileiro e mineiro.

A questão da doçaria forte e emblemática com base em frutas, doce de leite e queijo, dá uma representatividade exclusiva a Minas Gerais.

Expor essa atividade das esculturas em frutas que une arte, açúcar, afeto e tradição é manter viva essa representatividade.

A intenção deste trabalho é não só realçar a arte mas também relatar dificuldades, falta de interesse das novas gerações e a preocupação das atuais doceiras em manter viva esta atividade, podendo-se com isso dar conhecimento aos brasileiros dessa arte que pode desaparecer.

A conclusão que se chega é que faltam incentivos de razões administrativas e financeiras para que esta atividade se perpetue. Faltam parcerias importantes com produtores de frutas, fornecedores de embalagens e uma justa adequação do preço para esta atividade artística-alimentar que mantém, com dificuldades, as famílias das atuais doceiras.

Carmo do Rio Claro é uma cidade com aromas de doce em razão desta atividade. Esta arte se apresenta nas casas simples de suas doceiras, em prateleiras com bandejas de doces cristalizados ou de compotas em vidro, repletas de açúcar, amor e arte.

Apesar dos incentivos locais municipais e com a possível patrimonialização desta atividade e a união das doceiras atuais tende-se a manter esta atividade secular, que é uma característica do estado de Minas Gerais que tão bem representa a brasilidade da nossa culinária.

## Referências

- ABDALA, M. C. **Receitas de mineiridade: a cozinha e a construção do mineiro**. Uberlândia: EDUFU, 1997.
- BORGES, J.F. **Os doces bordados de Carmo do Rio Claro**. Recife: Gráfica Borges, 2015.
- BORNHEIM, G. A. O conceito da tradição. In: BORNHEIM, G. A. et al. **Tradição/contradição**. 2 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar/Funarte, 1997.
- CABRERA, J. **Entre Relevos**: Lucas Dupin. Recife: Fundaj, 2015.
- CASCUDO, L.C. **Sociologia do Açúcar**: pesquisa e dedução. Rio de Janeiro: Sociedade Gráfica Vida Doméstica, 1971.
- CHAVES, G. **Vamos salvar o tacho de cobre**. Disponível em: <<http://comida.ig.com.br/colunistas/gutachaves/vamos-salvar-o-tacho-de-cobre/c1596930275732.html>>. Acesso em 10 mar. 2016.
- CHRISTO, M. S. L. **Fogão de lenha**: quitandas e quitutes de Minas Gerais. 12ª ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.
- DEMERTECO, S. M. S. **Doces lembranças**: cadernos de receitas e comensalidade. Curitiba: 1900-1950. Dissertação (Mestrado em história) - Faculdade de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná, 1998.
- ESTADO DE MINAS. **Roteiros gastronômicos caldeirões de Furnas**, n. 17, s.d. Caderno sabores de minas.
- \_\_\_\_\_. **Doce Carmo: joalheiros das cozinhas**, n. 89, 2012. Caderno sabores de minas.
- FRIEIRO, E. **Feijão, angu e couve**. São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1982.
- GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1996.
- GIMENES, M. H. S. G. **Cozinhando a tradição**: festa, cultura e história no litoral paranaense. Dissertação de Doutorado em História da Universidade Federal do Paraná, 2008.
- GONÇALVES, A. A. O. **Do Regional ao Nacional**: a cozinha e a identidade do mineiro. Disponível em: <<http://www.sociais.ufu.br/recs/edicoes/v2n2/9.pdf>>. Acesso em 10 mar. 2016.
- GRINOVER, L. Hospitalidade: um tema a ser reestudado e pesquisado. In: Dias .M de Moraes (org). **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002.
- LORENZI, H.; MATOS, F. J. A. **Plantas medicinais no Brasil, nativas e exóticas**. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2008.
- MACIEL, M. E. **Uma cozinha brasileira**. Estudos Históricos. Alimentação. Rio de Janeiro, RJ: Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil da Fundação Getúlio Vargas, jan./jun./2004, n. 33, p. 25-39.
- MASSENZIO, M. **A história das religiões na cultura moderna**. São Paulo: Hedra, 2005.
- MINTZ, S.W. **Comida e antropologia**: uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais. Rio de Janeiro, v.16, n.47, out. 2001.
- Prefeitura Municipal de Carmo do Rio Claro. Disponível em: <<http://www.carmodorioclaro.mg.gov.br/-/carmo-da-inicio-a-curso-em-comemoracao-ao-dia-municipal-do-doce>>. Acesso em: 6 jan. 2016.

- REVEL, J. F. **Um banquete de palavras**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- ROCHA, T. Culinária Mineira, Mineirice e Mineiridade. In: **Sabores e Cores de Minas Gerais**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.
- SILVA, E.P. **Doce arte da época imperial mineira**. São Paulo: RG Editores, 2003
- TOKLAS, A.B. **O livro de cozinha de Alice B. Toklas**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.