

Memória, Patrimônio e Atrativo Turístico: A Doçaria na Festa do Nosso Senhor dos Passos, em São Cristóvão-Sergipe

Revista Rosa dos Ventos
Dossiê Turismo e Gastronomia
4(III) 384-396, jul-set, 2012

© O(s) Autor(es) 2012

ISSN: 2178-9061

Associada ao:

Programa de Mestrado em Turismo

Hospedada em:

<http://ucs.br/revistarosadosventos>



Rosana Eduardo da Silva Leal¹, Ivan Rêgo Aragão²

RESUMO

Mesmo sem figurar entre as principais cidades produtoras de açúcar no Estado de Sergipe, São Cristóvão é berço de uma das mais relevantes culinárias neste âmbito: a doçaria. Dessa herança tem-se o ofício de doceira, bastante presente no cotidiano local, que remete a um conjunto de saberes e fazeres ligado ao gênero, a afetividade e aos costumes baseados na culinária do açúcar. Essa tradição, que ao mesmo tempo aguça os cinco sentidos e ativa a memória coletiva, se enquadra no rol dos bens patrimoniais da cidade, vinculando-se aos momentos comemorativos da religiosidade, como é o caso da Festa de Nosso Senhor dos Passos. A partir da pesquisa bibliográfica, com o aporte teórico conceitual e pesquisa de campo, o artigo em questão busca analisar o papel sociocultural e econômico dos doces durante a Festa, em São Cristóvão, considerando-os como patrimônio cultural e atrativo turístico para a cidade. Com os depoimentos e a observação direta, se constatou que as lembranças das mulheres sobre a doçaria, bem como a sua venda, se misturam às memórias da celebração religiosa e, dão aos doces e biscoitos um valor de atrativo turístico durante a referida festividade.

Palavras-chave: Gastronomia.
Patrimônio Cultural. Doçaria.
Senhor dos Passos. São
Cristóvão-SE

¹ Doutora em Antropologia. Professor do Núcleo de Turismo da Universidade Federal de Sergipe. E-mail: rosanaeduardo@yahoo.com.br

² Mestre em Cultura e Turismo. Membro do Grupo de Pesquisa sobre Culturas, Identidades e Religiosidades/GPCIR/UFS. E-mail: ivan_culturaeturismo@hotmail.com

ABSTRACT

Memory, Heritage and Tourism Attraction: The Candies at The Party of “Nosso Senhor dos Passos” in São Cristóvão-Sergipe -

Without being among the main producing sugar towns in the State of Sergipe, São Cristóvão is the most important producer of confectionery. This legacy has been the office of baker, quite present in the local daily, which refers to a set of knowledge and practices connected to the genre, the affection and the costumes based on cooking sugar. This tradition, which simultaneously sharpens the senses and activates the collective memory, fits in the list of assets of the city, linking to the celebratory moments of religiosity, as is the case of the party of “Nosso Senhor dos Passos”. From the literature search with the contribution conceptual theoretical and field research, the article concerned seeks to analyze the cultural and economic role of candy during the “Passos Party” in São Cristóvão city, considering them as cultural heritage and tourist attraction for the city. With the testimony and direct observation, they found that the women's recollections about the desserts, as well as their sale, mingle with memories of religious celebration and give sweets and biscuits a tourist attraction during this festivity.

Keywords: Gastronomy. Cultural Heritage. Confectionery. Senhor dos Passos. São Cristóvão-SE.

INTRODUÇÃO

Dentro da festa centenária de Nosso Senhor dos Passos, na cidade sergipana de São Cristóvão, existe uma produção material e imaterial que formata a comemoração religiosa na Quaresma, desde sua gênese até o momento presente. Inseridas na produção imaterial, se encontram as receitas e a produção de ‘saber fazer’ bolos, biscoitos e doces que aguçam não somente o paladar, mas a memória e a afetividade da festa. Essa produção de alimentos, todos feitos à base de açúcar, é um atrativo para quem visita a cidade, seja ao longo do ano ou durante a Festa de Passos. Aliada aos sabores da doçaria, a fabricação dessa produção alimentar acaba por se tornar um patrimônio local, presente tanto no cotidiano quanto nas festividades, resultado de uma culinária tradicional que traduz um ofício muito comum entre as mulheres do município: o de doceira. Trata-se de uma tradição que “significa mais do que viver ordenadamente certas regras plenamente estabelecidas. Significa vivenciar as regras de modo consciente e responsável, colocando-as dentro de uma forma qualquer de temporalidade” (DAMATTA, 1984, p. 48). Tal produção é responsável pela manutenção financeira de muitos lares sancristóvenses, como acontece no de D. Marieta, uma das principais referências desta atividade no município, que por meio do ofício criou e possibilitou o acesso de todos os filhos à educação superior, sendo ainda hoje um suporte financeiro para muitos membros da família.

Nesse sentido, o presente artigo tem como objetivo analisar o papel sociocultural e econômico dos doces durante a Festa de Nosso Senhor dos Passos em São Cristóvão, considerando-os como patrimônio cultural e atrativo turístico para a cidade. Para isso, o estudo foi baseado em revisão bibliográfica, por meio de um aporte teórico conceitual sobre patrimônio no Brasil em Funari e Pelegrini (2006) e Macena (2003); Henriques e Henriques (2010) e Martins (2003); memória em Bosi (1987), Le Goff (1990), Nora (1993) e Pollak (1989, 1992); alimentação em DaMatta (1986) e Lody (2008, 2010); costume em Thompson (1998); tradição em DaMatta (1984); identidade em Álvarez (2002), Nora (1993), Pollak (1992) e Rodrigues (2012).

A pesquisa se pautou também no trabalho de campo desenvolvido durante a Festa de Passos, momento em que foram colhidos depoimentos de D. Maria Luiza dos Santos (conhecida como D. Neném), antiga moradora do centro histórico de São Cristóvão; D. Marieta Santos, importante doceira da região, bem como da professora Verônica Maria Menezes Nunes, historiadora e pesquisadora da cultura, da identidade e do patrimônio sergipano. Com os depoimentos e a observação direta, se constatou que as lembranças das mulheres sobre a doçaria, bem como a sua venda, se misturam as memórias da celebração religiosa, e dão aos doces e biscoitos um valor de atrativo turístico durante a festa.

MEMÓRIA, IDENTIDADE E TURISMO

O patrimônio cultural de uma localidade está intimamente ligado à memória da comunidade na qual esteja inserido³. São os saberes e fazeres de pessoas que, juntas, constroem a história, moldam a sociedade e a cultura local. Nesse contexto, a memória é um dos instrumentos que consolida a identidade aos territórios na qual estão inseridas as lembranças da coletividade. Trata-se de uma identificação que, para Rodrigues (2012, p. 3), “implica um sentimento de pertença a um determinado grupo étnico, cultural, religioso, de acordo com a percepção da diferença e da semelhança entre ‘ego’ e o ‘alter’ entre ‘nós’ e os ‘outros’”. Pollak (1992, p.5) menciona que a memória pode ser fator de amálgama de uma sociedade, sendo determinante nas condutas dos grupos sociais. Para o autor citado:

[...] a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si.

Dessa maneira, os lugares onde essas memórias sobrevivem e são propagadas, quer sejam físicos, simbólicos ou funcionais se contrapõem, porém acabam por se completarem (NORA, 1993). Elas são “um elemento essencial do que se costuma chamar de identidade, individual ou coletiva, cuja busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades de hoje [...]” (LE GOFF, 1990, p. 476). Além disso, a memória serve também para “reforçar sentimentos de pertencimento e fronteiras sociais entre coletividades de tamanhos diferentes” (POLLAK, 1989, p.4).

A partir dos seus moradores, cada lugar possui lembranças que singularizam o território na qual faz parte como presença ativa. Sobre essa temática, Bosi (1987, p.9) menciona que o ato de lembrar “aparece como força subjetiva ao mesmo tempo profunda e ativa, latente e penetrante, oculta e invasora [...] [posto que, a memória] permite a relação do corpo presente com o passado e, ao mesmo tempo, interfere no processo atual das representações”. Sendo assim, as lembranças dos residentes em São Cristóvão ligadas à Festa de Nosso Senhor dos Passos possuem um valor significativo na construção de um patrimônio cultural ligado à produção imaterial, como acontece com os doces que são vendidos durante a Festa.

Na atual discussão do que seja patrimônio, o mesmo tem sido alvo de novos olhares por parte de diversos grupos sociais. Funari e Pelegrini (2006) mencionam que nos últimos anos do século XX, a noção reducionista de patrimônio histórico – notadamente vinculado ao sentido

³ Atualmente está convencionado designar como patrimônio aos saberes e fazeres de uma comunidade quer seja popular, erudita, material ou imaterial. Ou seja, trata-se de tudo que abarca o conhecimento humano ligado à construção social, que traduz a identidade, consolida a memória e fomenta a cultura local.

material, excepcional e elitista dos bens culturais – deu lugar às novas centralidades, ampliando o conceito para patrimônio cultural, cuja valorização recaiu também sobre o cotidiano, o homem comum, o intangível e o micro local. Neste âmbito, as manifestações populares transformaram-se em frutíferos campos de estudos, pesquisas e registros do patrimônio imaterial, sobretudo pela capacidade que possuem em traduzir a voz do povo. Conforme explicam os autores citados:

Na década de 1980 foi consolidada entre os especialistas uma acepção ampliada do conceito de patrimônio, compreendido não só por produções de artistas ou intelectuais reconhecidos, mas estendido a criações anônimas, oriundas da alma popular (FUNARI; PELEGRINI, 2006, p.36).

Conforme salienta Macena (2003, p.63), é patrimônio “tudo o que existe como elemento essencial para o registro da memória individual e coletiva, e que possa contribuir com a formação do sentimento de pertença de uma comunidade”. Nesse âmbito tem-se a comida e seus repertórios culinários, que passaram a ser considerados como parte do patrimônio imaterial de grupos, nações e localidades, tornando-se referências da memória e da identidade dos lugares. É o que ocorre com o Acarajé baiano, o Queijo Mineiro, o Bolo de Rolo pernambucano e o Churrasco gaúcho, que figuram como referências culturais emblemáticas dos seus respectivos territórios. Para Álvarez (2002, p.11),

[...] pensar sobre a comida nos ajuda a revelar como entendemos nossas identidades pessoais e coletivas. Segundo parece, o simples ato de comer está temperado com complexos, e muitas vezes, contraditórios significados. Pensar sobre a comida pode nos ajudar a revelar as ricas e complicadas texturas de nossas tentativas de auto-entendimento e ao mesmo tempo a compreensão da interessante e problemática relação com os outros.

Sendo assim, tudo que se vincula ao modo de produzir o alimento de forma tradicional tem sido visto sobre o prisma do patrimônio gastronômico. A Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (2006), produzido pela Unesco, entende como patrimônio imaterial o conjunto das:

[...] práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

No caso da cidade histórica de São Cristóvão, além de ser um patrimônio local e aguçar a memória dos moradores, a tradicional doçaria se transforma em mais um elemento motivador para visitar a cidade turisticamente. Segundo DaMatta (1986), na sociedade brasileira a concepção de alimento e comida se diferencia. Conforme o autor citado, os alimentos representam a necessidade universal e humana de ser manter vivo, que independe da cultura, do território e do grupo social. Já a comida é o resultado de escolhas, regras e costumes vinculados à comensalidade em suas diversas dinâmicas sociais e simbólicas, sendo, portanto, “alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa” (p.22). A comida resulta do que é valorizado entre os alimentos, tornando-se fonte de prazer, aceitação e interação social, sendo, portanto, capaz de refletir modos peculiares de alimentar-se. Lody (2008, p.414), salienta que “a comida é o ‘registro sensível’ mais direto na compreensão ecológica e cultural de um lugar, certamente uma ‘conduta alimentaria’ enquanto forma e emoção de experimentar e viver pela boca a plenitude do território”. Assim, a singularidade da produção alimentar em um determinado território

transforma-se em um tradutor dos costumes e do modo de vida local, como ocorre com a doçaria tradicional de São Cristóvão, em Sergipe. Tal produção faz parte do legado cultural da civilização do açúcar, que deixou marcas na paisagem, economia, religião, arquitetura, nos hábitos e costumes brasileiros. No tocante a alimentação, Lody (2010, p. 11) menciona que:

É o açúcar, alma do doce, que determina tecnologias culinárias e estilos de tratar e desenvolver receitas que vão formando o acervo gastronômico do que vem da 'cana', além da maneira com as diferentes matrizes etnoculturais vão criando, preservando e abasileirando ingredientes e resultados de novos e alguns já conhecidos sabores que particularizam uma cozinha em formação, a brasileira.

A cana-de-açúcar foi responsável por transformar a doçaria brasileira em um rico processo de interpenetração de culturas, como definiu Dutra (2005), que resultou do diálogo das culturas ameríndia, africana e europeia com os produtos nativos. Essa dinâmica pode ser encontrada em forte medida no Nordeste, importante região produtora do açúcar nos séculos XVI e XVII, onde "a sombra dessa lavoura e dessa indústria, desenvolveu-se uma arte de doces que se situa entre as artes mais importantes da civilização brasileira" (FREYRE, 2007 [1939], p.26). Portanto, se o turismo cultural é "aquele no qual o turista tem como principal motivação entrar em contato com as manifestações culturais da população alvo, com o objetivo de satisfazer suas próprias necessidades culturais", segundo o Estudo da Competitividade do Turismo Brasileiro (2007, p.4), a doçaria produzida em um local específico pode apresentar-se como importante fator de atratividade turística. Neste âmbito, esta tradição pode ser percebida como um diferencial que está vinculado à identidade cultural e que pode se transformar em um atrativo turístico do lugar. Nessa discussão, Martins (2003, p.74) salienta que, "o que interessa ao fenômeno do turismo são os aspectos mais peculiares de cada lugar, é o caráter mais autêntico de sua gente, e o seu cotidiano mais original, representado por toda uma carga simbólica, ainda que possa parecer estranho à estética da globalização".

Neste sentido, consideramos que a culinária tradicional reforça o espaço das cidades como lugares onde se pode fazer turismo cultural. São inúmeros os exemplos de locais onde o binômio turismo e gastronomia se completa. Em São Cristóvão tal manifestação representa um legado cultural que, acrescido ao período da Festa de Nosso Senhor dos Passos, insere a religiosidade nesse contexto.

OLHARES SOBRE A FESTA DO SENHOR DOS PASSOS

No centro antigo da cidade sergipana de São Cristóvão, situada a 26 quilômetros da capital, Aracaju, é realizada a Festa com a procissão ao Nosso Senhor dos Passos. O evento, que acontece anualmente, é comemorado sempre no segundo final de semana após o Carnaval e, em média, quinze dias antes da Semana da Santa. Segundo o Inventário Nacional de Bens Móveis e Integrados do IPHAN (2001), as responsáveis pela comemoração relataram que a Festa de Passos teve início no ano de 1855. O período dos primórdios do evento também é citado dentro da centúria dos XIX, por Bittencourt Junior (2003, 2007), Santos e Nunes (2005) e Santos (2006). Mas somente nas primeiras décadas do século XX é que foi registrada a Festa sob a forma de análise e anuário em Telles (1917) apud Santos (2011), Sant' Tiago (1920) e Silva (1920). De acordo com a professora Verônica Nunes,

[...] ao longo do século XIX quando a gente lê as narrativas sobre a Procissão de Passos, constatamos que ela era um Compromisso da Ordem Terceira do Carmo [...] de homens leigos

*que seguia a regra Carmelita. Porém, no século XX, não se teve a presença de religiosos carmelitas em São Cristóvão por muitos anos [...].*⁴

Durante dois dias, os cortejos representam um dos momentos finais da vida de Jesus e do sofrimento de Maria ao ver o seu filho no caminho para a crucificação. “Nossa Senhora das Dores, simboliza a Mãe que sofre junto com o Filho, a Mãe que sente a humilhação e o desprezo ao qual Seu Filho submeteu-se, a Mãe que participa da obra redentora do Filho” (CARVALHO, 2006, p.72). Além da Procissão do Depósito e do Encontro, fazem parte programação missas no domingo pela manhã em todas as igrejas do centro histórico. Durante os dois dias da Festa é intensa a veneração das imagens do Senhor dos Passos e de Nossa Senhora das Dores, na Igreja do Carmo Menor (popularmente conhecida como Igreja de Nosso Senhor dos Passos, por guardar a imagem de roca durante todo o ano, na parte mais alta do altar-mor), bem como a entrega de ex-votos no museu que leva o mesmo nome. Têm-se, também, as confissões no sábado na Igreja do Carmo e missa campal no sábado e no domingo, que marcam o encerramento do evento.

O ritual católico da Festa tem início na sexta à noite, momento em que os fiéis rezam o quarto Ofício da Paixão de Jesus Cristo, seguido de missa. Durante todo o dia de sábado, fiéis, devotos, romeiros, promesseiro, penitentes e observadores vindos de todas as partes começam a chegar à cidade de São Cristóvão. A romaria para render louvores ao Senhor dos Passos requer a motivação dos devotos para o deslocamento até o centro antigo da cidade. Ou seja, esse fluxo de pessoas implica relação com o espaço (SANCHIS, 2006). Alguns se deslocam usando carro próprio, moto, *pau de arara*, porém, a grande maioria chega à cidade de ônibus. Ainda há os romeiros que vêm a pé, saindo em grupo na noite anterior ao começo da Festa, percorrendo a estrada por toda a madrugada e chegando ao local pela manhã.

À noite, logo após a missa campal, é realizada a Procissão do Depósito com cânticos ligados aos Passos da Paixão. São paradas realizadas sempre em pontos estabelecidos e mantidos segundo a tradição da Festa. Nestes locais, são erguidos pequenos altares representando o Passo a ser entoado pelos cantadores, sempre em latim. As pessoas seguem em silêncio, outras cantando, algumas delas vestindo túnicas pretas, roxas e brancas, com velas nas mãos. Ainda segundo a professora Verônica Nunes, no passado, a Procissão do Depósito era bastante silenciosa. “*A música e o canto era exatamente na hora do Passo [...]. Mas se nós entendermos que é parte da cultura humana, provavelmente em algum momento alguém não entendeu o silêncio da procissão enquanto entoado da promessa e do Passo [...].*”⁵

É grande a disputa para segurar a charola que leva a imagem, onde devotos se aglomeram em torno da imagem como um pagamento de promessa. Acredita-se que ficar mais próximo do Senhor dos Passos implica proximidade com o santo e garantia de pedido alcançado. Como menciona Santos (2008, p.5), “o sofrimento no trajeto processional aproxima o devoto do sagrado, por conseguinte das bênçãos almejadas”. Muitas pessoas vão descalças, ajoelhadas, algumas levam feixes de lenha na cabeça, trazem coroa de espinhos na cabeça, os seus ex-votos, tais como retratos, fitas, bilhetes ou cabelos para colocar na Igreja. Em anos anteriores era comum ver pessoas rolarem pelo chão de um passo para outro em pagamento de promessa. A Procissão do Encontro, no domingo, é o momento mais aguardado da Festa. É visível o registro de teatralização, emoção e fervor religioso, com pessoas batendo palmas e chorando no encontro das imagens de Nosso Senhor dos Passos e Nossa Senhora das Dores. Ao se encontrarem, as imagens são aplaudidas e louvadas: “As lágrimas na procissão dos Passos denotam ser uma representação feminina. Além de aparecer na face da imagem mariana, no

⁴ Entrevista concedida em 30-03-2011, na cidade de Aracaju.

⁵ Entrevista concedida em 30.03.2011 na cidade de Aracaju.

sermão o destaque também é para as mulheres, as romeiras descalças e sofridas que buscam exasperadamente o consolo divino” (SANTOS, 2008, p.7).

Pessoas querem tocar na cruz do Senhor dos Passos e, assim como acontece na procissão da noite anterior, os devotos tiram as túnicas e jogam para a imagem, sendo recolhidas por pessoas da paróquia. Após o Sermão do Encontro realizado pelo Arcebispo de Aracaju, a Verônica⁶ sobe no pequeno púlpito e canta o seu lamento. Ao finalizar o seu canto, ela se posta entre as duas imagens para seguir em um terceiro cortejo, fazendo outro percurso divergente dos anteriores, serpenteando pelas ruas do centro antigo da cidade. Durante o cortejo, são cantados Sete Passos da Paixão e, no final, as duas imagens retornam a Igreja do Carmo Menor, onde é realizado o recolhimento das Imagens e a missa campal de encerramento.

A CULINÁRIA DO AÇÚCAR NA FESTA AO NOSSO SENHOR DOS PASSOS

A região do Nordeste brasileiro se destacou pela produção de açúcar no período entre os séculos XVI e XVII. O cultivo da iguaria influenciou sobremaneira a economia, a geografia, os hábitos e costumes de sua população, deixando um diversificado legado patrimonial. Porém, ao longo dos séculos subsequentes, essa produção impregnou a culinária da região, sendo responsável por uma verdadeira cultura do doce, como denominou Gilberto Freyre (2007 [1939]). De acordo com Prado et al (2011), desde a chegada da cana e da multiplicação de engenhos, a história dos doces brasileiros caminha paralelamente com a construção do país. Em São Cristóvão não é diferente, haja visto que no período colonial existiam engenhos espalhados pela região (NUNES, 2007), estimulando a produção de uma alimentação à base de cana-de-açúcar. O interessante é que, mesmo sem figurar entre as principais cidades produtoras de açúcar no Estado de Sergipe, São Cristóvão é berço de uma das mais relevantes culinárias neste âmbito. Tal realidade confirma as premissas de Freyre (2007 [1939], p. 25), quando esclarece que “há, assim, no Brasil, uma geografia do doce em que a excelência da arte de sobremesa nem sempre corresponde à intensidade regional de sua produção de açúcar”.

O que se pode perceber no cotidiano sancristovense é que os quitutes são parte da memória e identidade do município. Suas receitas são passadas de geração a geração, sendo tradutoras do conhecimento local. Estas se configuram como transmissoras de experiências sociais e de sabedoria, que são comuns à coletividade local (THOMPSON, 1998). Tal repertório está presente não só durante a Festa de Passos, mas também no cotidiano, nos eventos e celebrações locais, como podemos observar em Sacramento (1983), quando descreve a presença da doçaria nas antigas festividades natalinas de São Cristóvão:

A cidade estava vivendo a semana do Natal. Fiscais da Prefeitura demarcavam a praça da Matriz. Numa das laterais vão ser armadas as barracas, que oferecem peixadas, cervejas geladas em grandes tonéis, mariscos e aguardentes com caju. Na lateral oposta vão ficar as filas das doceiras: castanhas de caju confeitadas, queijadas, barquinhos de papel contendo amendoins torrado, pés-

⁶Assim como Simão de Cirineu que ajudou a Jesus a carregar a cruz, a Verônica desponta como outro personagem de destaque no caminho do calvário. Não há referência à história de Santa Verônica e seu véu nos Evangelhos Canônicos, mas segundo reza a tradição, foi uma mulher piedosa que, comovida com o sofrimento de Jesus, deu-lhe seu véu para que ele pudesse limpar seu rosto. Assim como em outras cidades do Brasil, a Verônica se destaca como uma personagem dramática na encenação dos Passos da Paixão trata-se de uma cantora que entoia um lamento durante a Procissão do Encontro.

de-moleque, bolo de milho, aipim, arroz, pamonha, cocadas, palmas de jenipapo, caju ameixa (p. 108).

Ao relembrar dos momentos passados do Natal no centro histórico do município, o autor confere a memória como estando vinculada à identidade dos doces. Isso porque, “toda memória é, por definição, ‘coletiva’ [...]. Seu atributo mais imediato é garantir a continuidade do tempo e permitir resistir à alteridade, e ao ‘tempo que muda’, às rupturas que são o destino de toda vida humana; [...] ela constitui um elemento essencial da identidade, da percepção de si e dos outros” (HENRY ROUSSO apud FREIRE; PEREIRA, 2005, p.125). Embora seja confeccionada no decorrer do ano, há uma intensificação da produção, venda e consumo das iguarias tradicionais durante a comemoração de Passos. Durante a festividade constata-se a presença de um grande número de vendedores de localidades circunvizinhas à sede municipal de São Cristóvão, como acontece com o povoado Pedreiras e a comunidade da Ilha Grande. Segundo Dantas (2006, p.57), durante a celebração religiosa, “aumentam as vendas da tradicional doçaria sancristovense, como as populares bolachinhas e queijadas, seus nobres e frágeis briceletes, estes saídos das mãos das freiras, transformando em sinais distintivos da culinária local, fazendo as delícias dos visitantes mais requisitados”.

Além das queijadinhas⁷, biscoitos de goma, bolachinhas e *briceletes*⁸, há também a comercialização de beijus, bolos, *sarolhos*⁹, pés de moleque e cocadas de forno. Tal repertório é produzido, sobretudo, nas fabriquetas familiares espalhadas pelo município. Porém, sem dúvida, o destaque fica para a queijada (Ilustração 01), registrada como patrimônio imaterial do Estado de Sergipe por meio do decreto Nº 27.720 de 24 de março de 2011.

Figura 1 – Queijadas confeccionadas por D. Marieta



Fonte: Foto por Sidjan de Sousa Peixoto Costa (2010)

De acordo com Fontes (2007, p.8), “a queijada, doce feito com farinha do reino, manteiga e leite, complementada com um doce de coco que sobrepõe uma capa delicada como se fosse um biscoito, é conhecida no Brasil e fora dele”. Como afirma Sant’anna (2005, p.7), “a salvaguarda nesse campo deve, portanto estar mais orientada para a valorização do ser humano e para o registro do seu saber do que para a preservação ou valorização de objetos e produtos”.

⁷ Originalmente feita com queijo, às queijadinhas foram trazidas pelos portugueses que vieram para São Cristóvão, sendo criativamente incorporadas e adaptadas conforme os preceitos locais. O queijo foi substituído pelo coco – matéria prima abundante no litoral do Nordeste do Brasil.

⁸ Tradicionais biscoitos feitos pela Congregação das Irmãs Missionárias Lar Imaculada Conceição. Possuem várias capas e são elaborados com suco de laranja e raspas de limão.

⁹ Espécie de beiju arredondado.

Em depoimento, D. Maria Luiza Santos (D. Neném) acrescenta que na época *“do seu tempo de menina os doces mais vendidos na Festa de Passos eram as queijadas e as bolachinhas”*¹⁰. Como explica a interlocutora, a receita foi modificada por conta da *“farinha neném”*, que não deixa as queijadinhas tão crocantes como antigamente. Essa transformação ocorreu também com as bolachinhas, que deixaram de ser feitas com o leite puro de coco para serem feitas com água de coco, *“para render mais”*, ficando segundo ela, mais duras e secas, não mais *“derretendo na boca”*.

A festividade de Passos representa um aumento substancial na produção de D. Marieta Santos, da Casa da Queijada. Conforme salienta a doceira: *“Foram vendidas duas mil queijadas esse ano no período da Festa de Passos. Oito dias antes de começar a festa nós já começamos a fazer as queijadinhas. Nós já assamos no forno artesanal alguns dias antes de começar a festa, porque não tem quem dê conta de fazer nos dias [...]”*¹¹. Além do comércio formal durante a celebração, a principal via para o comércio dos doces e biscoitos é a Rua Tobias Barreto (rua em linha reta que começa em frente à Igreja Matriz da Nossa Senhora da Vitória e termina no antigo Largo do Carmo). Nas calçadas das casas localizadas dentro do perímetro entre a Matriz e as Igrejas Carmelitas é possível encontrar doceiras vendendo as Queijadas, Bolachas de Goma, Sequilhos e Cocadas (fig. 2). Tais iguarias são adquiridas tanto para o consumo no local quanto para serem levadas para casa ou presenteadas como lembrança da festa.

Figura 2 – Rua Tobias Barreto durante a Festa de Passos



Fonte: Foto de Rosana Eduardo S. Leal (2011)

Esse espaço de comercialização tradicional vem de tempos passados, como confirmou D. Neném, 98 anos, ao mencionar que a rua era um local de venda para as *“queijadas e bolachinhas na Festa de Passos, desde o tempo de menina”*. Ainda segundo interlocutora, *“daqui até a Matriz era cheio de gente vendendo queijada”* [...]. *“Todo mundo que vinha para a Festa de Passos queria levar uma lembrança para quem ficava em casa”* [...] *“de queijada, de*

¹⁰ Depoimento colhido em 20.03.2011 na cidade de São Cristóvão.

¹¹ Depoimento colhido em 22.12.2011 na cidade de São Cristóvão.

cocada, de bolachinha”¹². Tais relatos atestam a afirmação de Bosi quando menciona que a memória das pessoas idosas são testemunhos vivos das lembranças do passado. E que, na maioria das vezes, “lembrar não é reviver, mas refazer, reconstruir, repensar, com imagens e idéias de hoje, as experiências do passado. A memória não é sonho, é trabalho” (BOSI, 1997, p. 17). O ato de relembrar fatos do passado por parte das vendedoras mais idosas é um exercício de construção da memória, que acontece na celebração do Senhor dos Passos dentro da relação da festa e dos produtos que são produzidos.

As iguarias vendidas em Passos são comercializadas em outras festas do Estado, sendo também produzidas sob encomenda. A maioria das doceiras que comercializam na Rua Tobias Barreto vem do Povoado Pedreiras e da comunidade da Ilha Grande. Muitas delas dividem o ofício de doceira com o de marisqueira. Dona Marieta Santos conta que desde criança ajudava a mãe a fazer as queijadas para vir vender na Festa de Passos¹³. Realidade também vivida por D. Adelaide, quando relembra que: *“naquele tempo a minha mãe botava a gente pra fazer doce. [...] Na idade de onze anos eu fazia doce e vinha vender”*. Tais lembranças confirmam a premissa de Halbwachs (2004), de que a memória do indivíduo depende da vinculação com a família, a classe social, com a escola, com a igreja, com sua atividade profissional, enfim, com os grupos de convívio e os grupos de referência.

CONSIDERAÇÕES

Na pesquisa *in loco* durante a Festa de Passos verificou-se que há uma intensa produção da doçaria sancristovense destinada a atender a demanda de moradores e visitantes que chegam à festa para render graças e pagar promessa à invocação do Senhor dos Passos. Dessa forma, as Bolachinhas de Goma, Queijadinha, Cocadas e *Briceletes* se misturam às memórias da festividade como um saber fazer tradicional que se encontra diretamente relacionado à celebração religiosa. Dentro do que se constatou como o conjunto de bens patrimoniais na Celebração de Passos, está o patrimônio tangível das ruas do Centro Antigo com seus casarões coloniais e templos religiosos. Este é o território onde se localiza o circuito das procissões que é complementado pelo patrimônio intangível que a festa produz. As procissões, a religiosidade popular, o mito, os ritos e a produção alimentar ligada à doçaria corroboram em identificar São Cristóvão como um tradicional espaço onde se agrupam elementos que configuram as singularidades da festa.

Neste sentido, percebemos que em São Cristóvão, além do patrimônio material tem-se também a presença da culinária tradicional, que reflete configurações históricas, espaciais, culturais e sociais da localidade. Por isso, ao estabelecermos a relação entre patrimônio, comida e memória, observamos que a doçaria artesanal, popular e tradicional comercializada na Festa de Nosso Senhor dos Passos se relaciona com o sentimento de pertença da comunidade local. No conjunto dos ritos e práticas religiosas da referida celebração está a cultura do doce. Esta se insere como um produto agregado que tipifica a festa em São Cristóvão como singular, onde religiosidade e gastronomia se completam. Entretanto, muito embora consumidos durante a celebração religiosa, também têm a função de souvenirs, sendo levados pelos visitantes e turistas como lembrança relativa à Festa.

¹² Depoimento colhido em 20.03.2011 na cidade de São Cristóvão.

¹³ Depoimento colhido em 22.12.2011 na cidade de São Cristóvão.

Com os depoimentos e a observação direta, se constatou que as lembranças das mulheres sobre a doçaria, bem como a sua venda, se misturam às memórias da celebração religiosa, dando aos doces e biscoitos um valor de atrativo turístico durante a citada celebração.

REFERÊNCIAS

ÁLVAREZ, M. *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Primeras jornadas de patrimonio gastronômico, comisión para la preservacion del patrimonio histórico e cultural de la ciudad de Buenos Aires. Secretaria de Cultura. Buenos Aires, Argentina 2002.

BITTENCOURT JÚNIOR, A. Tese de mestrado estuda a procissão dos penitentes do Senhor dos Passos. In: *Balaio de Notícias*, edição 39, Aracaju, 2003. Disponível em: <<http://www.sergipe.com.br/balaiodenoticias/entrevistaj39.htm>>. Acesso em: 20 de abril de 2011.

BITTENCOURT JÚNIOR, A. Penitentes do Senhor dos Passos, identidade e diversidade na religiosidade popular. In: *Anais...* Encontro Nacional de História das Religiões / ANPUH, Maringá, 2007. p. 1-9.

BOSI, E. *Memória e sociedade: lembranças de velhos*. São Paulo: T. A. Queiroz, USP, 1987.

CARVALHO, J.P.A. *Nossa Senhora dos Enforcados: uma herança de martírio e devoção*. Monografia (Licenciatura em História). Aracaju: UNIT, 2006.

CONVENÇÃO PARA SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL. UNESCO, Ministério das Relações Exteriores. Brasília, 2006.

DAMATTA, R. *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. Petrópolis: Vozes, 1984.

DAMATTA, R. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco; 1986.

DANTAS, B.G. Entre o sagrado e o profano. In: VIEIRA, M. J. G. *Senhor dos Passos em todos os passos*. Aracaju: Gráfica J. Andrade, 2006. p.55-59.

DUTRA, R.C.A. Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo. *Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre*. Fundação Gilberto Freyre, Recife, 2005, p.31-36.

ESTUDO DA COMPETITIVIDADE DO TURISMO BRASILEIRO. Instituições e Políticas Públicas do Turismo. Ministério do Turismo, 2007.

FONTES, A. D'Ávila. São Cristóvão: aspectos culturais. In: *Proposição de inscrição da praça São Francisco em São Cristóvão/SE na lista do patrimônio mundial*. Aracaju: Secretaria do Estado da Infra-Estrutura, IPHAN, Prefeitura Municipal de São Cristóvão, 2007. p. 1-24. CD-ROM.

FREIRE, D.; PEREIRA, L.L. História Oral, Memória e Turismo. In: MURTA, S.; ALBANO, C. *Interpretar o patrimônio: um exercício do olhar*. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2005.

FREYRE, G. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. 5. ed. São Paulo: Global, 2007 [1939].

FUNARI, P.P.; PELEGRINI, S.C.A. *Patrimônio Histórico e Cultural*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

HALBWACHS, M. *La memoria colectiva*. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza, 2004.

HENRIQUES, C; HENRIQUES, L. Turismo, cultura e gastronomia. O caso do produto gastronomia & vinhos no Algarve (Portugal). In: *Anais do VI Seminário de Turismo do Mercosul*. Caxias do Sul: UCS, 2010. p.1-13.

INVENTÁRIO NACIONAL DE BENS MÓVEIS E INTEGRADOS: Sergipe e Alagoas. Módulo 1, v. 4. Brasília: MinC, IPHAN, Fundação Vitae, 2001.

LE GOFF, J. *História e memória*. Campinas: Unicamp, 1990.

LODY, R. *Brasil bom de boca*: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.

LODY, R.. Apresentação: doce comida. In: REGO, A. J. de S. *Dicionário do doceiro brasileiro*. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010, p.9-29.

MACENA, L. Festas, danças e folguedos: elementos de identidade local, patrimônio imaterial de nosso povo. In: MARTINS, J. C. de O. (Org.). *Turismo, cultura e identidade*. São Paulo: Roca, 2003. p.63-76.

MARTINS, J. C. de O. Homem e identidade – o patrimônio humano no desenvolvimento local e no turismo. In: CORIOLANO, L. N. M. T. (Org). *Turismo de inclusão e o desenvolvimento local*. Fortaleza: FUNECE, 2003. p.67-77.

NORA, P. Entre memória e história. A problemática dos lugares. In: *Revista Projeto História*. São Paulo: Pontifícia Universidade Católica, nº 10, 1993. p.7-28.

NUNES, M.T. A cidade de São Cristóvão na formação da história sergipana: da Colônia a nossos dias. In: *Proposição de inscrição da Praça São Francisco em São Cristóvão/SE na lista do patrimônio mundial*. Aracaju: Secretaria do Estado da Infraestrutura, IPHAN, Prefeitura Municipal de São Cristóvão, 2007. p.1-16. CD-ROM.

POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. In: *Revista Estudos Históricos*. Rio de Janeiro: FGV/CPDOC, vol. 2, nº 3, 1989. p. -15.

POLLAK, M. Memória e Identidade Social. In: *Revista dos Estudos Históricos*. Rio de Janeiro: FGV/CPDOC, vol. 5, nº 10, 1992. p. 1-15.

PRADO, M.B.A.; PRADO, M.B.A.; PRADO, C.B.A. El dulce brasileño. In: *Brasil Cultural*, ano iv, n. 8, set. 2011. p.26-29.

RODRIGUES, D. Patrimônio cultural, memória social e identidade: uma abordagem antropológica. In: *UBImuseum*, Universidade da Beira Interior, n. 1, 2012. p. 1-8.

SACRAMENTO, J. *O encontro com o outro*. Aracaju, SE: SEGRASE, 1983.

SANCHIS, P. Peregrinação e romaria: um lugar para o turismo religioso. In: *Revista Ciências Sociais e Religião*, Porto Alegre, ano 8, n. 8, 2006, p.85-97.

SANT'ANNA, M. Políticas públicas e salvaguarda do patrimônio cultural imaterial. In: *Registro e políticas de salvaguarda para as culturas populares*. Rio de Janeiro: IPHAN, CNFCP, 2005. (Encontros e estudos, nº 6).

SANT'IAGO, S. *Anuario christovense ou cidade de São Cristóvão*. São Cristóvão: UFS, 2009. (Versão Impressa), 1920 (Documento Manuscrito).

SANTOS, M.F.J.; NUNES, V.M.M. Na Trilha dos Passos do Senhor: a devoção ao Senhor dos Passos de São Cristóvão/Se. In: *Revista da Fapese de Pesquisa e Extensão*. Aracaju, v. 2, jul/dez. 2005. p.97-110.

SANTOS, M.F.J. *Caminhos da penitência*: a solenidade do Senhor dos Passos na cidade de São Cristóvão-Sergipe (1886-1920). Monografia (Licenciatura em História). São Cristóvão: UFS, 2006.

SANTOS, M.F.J. Lágrimas de dor e desolação: sujeitos e representações na solene procissão dos passos em São Cristóvão. In: *Revista do Arquivo Judiciário*, ano 1, n. 2, 2008, p. 1-10.

SANTOS, M.F.J. Pândega de promesseiros: sabores e penitência na festa de Passos em Sergipe novecentista. In: *Revista Brasileira de História das Religiões*. Maringá, v. III, n.9, 2011. p. 1-13.

DECRETO DE RECONHECIMENTO DA QUEIJADA COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL SERGIPANO. SERGIPE. Governo de Sergipe, nº 27.720 de 24 de março de 2011.

SILVA, C.S. *Álbum de Sergipe*. Aracaju: 1920.

THOMPSON, E. P. *Costumes em comum*: estudos sobre a cultura popular tradicional. São Paulo: Companhia da Letras, 1998.