



Tempo: permanências, rupturas  
e transições na História

**Anais Eletrônicos**

De 08 à 12 de maio de 2017  
Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas - FAFICH - UFMG

---

Anais Eletrônicos do VI EPHIS Encontro de Pesquisa em História da UFMG: Tempo: permanências rupturas e transições na História

Belo Horizonte, MG: Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, 08 a 12 de maio de 2017.

**Organização:**

Ana Marília Carneiro, André Vitor de Oliveira Batista, Camila Neves Figueiredo, Débora Raiza Carolina Rocha Silva, Emmanuel dos Santos, Henrique Brener Vertchenko, Kelly Morato de Oliveira, Mahira Caixeta Pereira da Luz, Natália Iglésias Scheid, Pedro Henrique Resende, Rafael Vinicius da Fonseca Pereira, Rayanne Cristine Joviano de Oliveira.

Belo Horizonte: Departamento de História, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas FAFICH /UFMG, 2018.

Modo de acesso: [www.ephisufmg.com.br](http://www.ephisufmg.com.br)

3020 p.

Texto em Português

ISBN: 978-85-54944-12-4

CDD 900. Geografia e História.

---

**Organizadores:**

Ana Marília Carneiro, André Vitor de Oliveira Batista, Camila Neves Figueiredo, Débora Raiza Carolina Rocha Silva, Emmanuel dos Santos, Henrique Brener Vertchenko, Kelly Morato de Oliveira, Mahira Caixeta Pereira da Luz, Natália Iglésias Scheid, Pedro Henrique Resende, Rayanne Cristine Joviano de Oliveira (Org.)

**Anais Eletrônicos do VI EPHIS Encontro de Pesquisa em História da UFMG:**

Tempo: Permanências, Rupturas e Transições na História

**1ª Edição**

**ISBN: 978-85-54944-12-4**

Belo Horizonte  
Faculdade de Filosofia e Ciência Humanas – UFMG  
Ano de Publicação: 2018

---

**Caderno de Resumos - VI EPHIS** – VI Encontro de Pesquisa em História da UFMG.  
08 a 12 de maio – Belo Horizonte: Departamento de História - FAFICH/UFMG, 2017.  
[www.ephisufmg.com.br](http://www.ephisufmg.com.br)

## Patrimônio Cultural, Culinária e Turismo: um estudo sobre os doces tradicionais do Povoado Saramém (Brejo Grande/SE)

**Tâmara Cris Santana dos Santos**

Graduanda em Turismo  
Universidade Federal de Sergipe  
E-mail: tamaracris.santos@hotmail.com

**Rosana Eduardo da Silva Leal**

Doutora em Antropologia e Docente do Departamento de Turismo  
Universidade Federal de Sergipe  
E-mail: rosanaeduardo@yahoo.com.br

**Resumo:** O presente trabalho tem por finalidade refletir sobre a relação entre culinária, patrimônio cultural e turismo, tendo como campo de estudo a produção de doces artesanais em Saramém, povoado às margens do rio São Francisco, situado no município de Brejo Grande em Sergipe. Tal produção faz parte de uma microeconomia local, que auxilia no desenvolvimento econômico e social de uma parcela da comunidade e de seus produtores, possibilitando ainda a valorização cultural. O estudo foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica e de campo, com o desenvolvimento de entrevistas, observação direta e registro fotográfico, seguindo uma perspectiva antropológica como base teórico-metodológica. No estudo, partimos do pressuposto de que o patrimônio cultural atua como importante fonte econômica e de desenvolvimento local, na medida em que os bens culturais constituem elementos fundamentais da experiência turística.

**Palavras-chave:** Patrimônio cultural; doces tradicionais; microeconomia; turismo; Saramém.

**Resumem:** El presente trabajo tiene por finalidad reflexionar sobre la relación entre culinaria, patrimonio cultural y turismo, teniendo como campo de estudio la producción de dulces artesanales en Saramém, poblado cerca del río San Francisco, situado en el municipio de Brejo Grande en Sergipe. Esta producción forma parte de una microeconomía local, que auxilia en el desarrollo económico y social de una parcela de la comunidad y de sus productores, posibilitando aún la valorización cultural. El estudio fue realizado por medio de investigación bibliográfica y de campo, con el desarrollo de entrevistas, observación directa y registro fotográfico, siguiendo una perspectiva antropológica como base teórico-metodológica. En el estudio, partimos del supuesto de que el patrimonio cultural actúa como importante fuente económica y de desarrollo local, en la medida en que los bienes culturales constituyen elementos fundamentales de la experiencia turística.

**Palabras clave:** Patrimonio cultural; dulces tradicionales; microeconomia; turismo; Saramém

### Introdução

O turismo está presente em boa parte do litoral nordestino, fazendo parte do cotidiano de diversas comunidades autóctones. São muitos os serviços ofertados pelos moradores litorâneos, que fazem parte da cadeia produtiva local. Neste âmbito podemos destacar a doçaria tradicional, produzida e comercializada diariamente em uma localidade turística na divisa entre Sergipe e Alagoas. É justamente sobre esta realidade que iremos tratar neste trabalho.

O presente artigo está baseado nos conteúdos teóricos e empíricos coletados no decorrer

do projeto de pesquisa intitulado “Culinária, Empreendedorismo e Produção Associada ao Turismo: um estudo sobre os doces artesanais de Brejo Grande/SE”, realizado por meio do edital PIBIC 2016/2017 da Universidade Federal de Sergipe. A pesquisa está inserida no eixo temático “Cultura e Alimentação” do Grupo de Pesquisa em Antropologia e Turismo – ANTUR/UFS/CNPQ e tem como propósito analisar a relação entre culinária, empreendedorismo e produção associada ao turismo, tendo como campo empírico os doces tradicionais de Brejo Grande/Sergipe.

Partimos do pressuposto que a cana-de-açúcar foi responsável por moldar diversas produções culturais que constituem a identidade do Brasil, influenciando sobremaneira o contexto histórico, social, econômico e ecológico do país. Conforme salientou Freyre (2007 [1939], p.27) “[...] no açúcar estava uma fonte de riqueza quase igual a ouro”, que ganhou prestígio em diversos campos da sociedade brasileira. Na culinária substituiu o mel, tornando-se parte da alimentação cotidiana local.

É a partir dos usos culinários dessa especiaria que surge, segundo Gilberto Freyre, a “arte do doce” e a “culinária do açúcar”. Estas são constituídas por um conjunto de objetos e utensílios que vai desde a panela de barro, passando pela colher de pau e chegando às louças finas estrangeiras, muitas vezes indispensáveis nos preparos dos pratos e quitutes. Entretanto, a arte do doce e a culinária do açúcar não estiveram apenas nas casas-grandes, perpassaram também os lares pobres e as ruas brasileiras.

Essa culinária foi amplamente popularizada por freiras, sinhás, negras, baianas de tabuleiro e mulheres doceiras de todas as classes, por meio de diversas receitas, técnicas e modos de fazer. “[...] umas nas suas casas-grandes ou nos seus sobrados; outras, nas suas casas de porta e janela e até nos seus simples mocambos” (FREYRE, 2007 [1939], p.31). Estas mulheres foram responsáveis por pratos considerados clássicos como o pão-de-ló, o bolo de noiva, a cocada, a goiabada, o doce de coco, o doce de leite, entre outros. Quitutes estes que para muitas doceiras foi um meio de sustentar a família, as quais conseguiram se adaptar aos novos tempos com seus doces tradicionais, podendo ser denominadas como verdadeiras empreendedoras na arte da doçaria.

É nesta vertente que segue nosso estudo, que tem por finalidade compreender como o empreendedorismo feminino se faz presente no povoado Saramém, que possui uma diversificada produção de bolos e cocadas comercializados turisticamente na foz do rio São Francisco em Alagoas. A pesquisa envolve produtores, espaços de produção e comercialização,

dando ênfase na cultura material e imaterial que envolve a “culinária do açúcar”, conforme denominou Freyre (2007 [1939]). A proposta é compreender como os empreendedores locais se inserem na cadeia produtiva do turismo por meio da doçaria tradicional. No estudo, partimos do pressuposto de que o patrimônio cultural atua como importante fonte econômica e de desenvolvimento local, na medida em que os bens culturais constituem elementos fundamentais na experiência turística.

### **A Cultura como Fator de Desenvolvimento Local na Cadeia Produtiva do Turismo**

Uma localidade pode ter sua realidade modificada a partir da cultura (que pode servir como vetor de desenvolvimento econômico e social). Entretanto, para que o desenvolvimento endógeno aconteça, é necessário que a população perceba a importância dos elementos formadores da sua identidade e se reconheça nela. Conforme salienta Maciel (2005), é por meio da cultura que grupos sociais se distinguem, se reconhecem e se veem reconhecidos, bem como constroem sua identidade social. É através do fortalecimento identitário que a cultura de um determinado grupo pode se tornar a marca diferenciadora de um território, sendo campo de iniciativas e empreendimentos locais.

A cultura possibilita a inclusão social no turismo, na medida em que está embasada no protagonismo individual e coletivo, estimulando também a sustentabilidade.

O aspecto cultural está engendrado no processo turístico. As pessoas quando se deslocam levam consigo uma ‘bagagem’ cultural própria, singular e subjetiva. Nessa mobilidade os contatos culturais são constantes e dos mais diversos, sendo a essência do fenômeno turístico (SILVA, 2006, p.28)

No campo do turismo, a cultura possibilita uma oferta própria e diferenciada frente aos processos de homogeneização dos destinos turísticos em tempos de globalização. Os doces caseiros típicos, por exemplo, permitem ao turista conhecer a história e os demais elementos da cultura do lugar visitado, por meio de sabores, cheiros, cores e texturas que fazem parte de uma tradição. “Há uma tendência do turismo contemporâneo em valorizar os aspectos ligados à cultura. A autenticidade, a identidade, o patrimônio, a história e as particularidades dos lugares têm sido requisitados pelo turista” (SILVA, 2006, p.27).

“No processo de construção, afirmação e reconstrução dessas identidades, determinados elementos culturais (como a comida) pode se transformar em marcadores identitários” (MACIEL, 2005, p.50). É o que podemos verificar na tradição doceira encontrada no Nordeste.

Em Sergipe, a tradição doceira pode ser encontrada em diversas comunidades do estado, servindo como mecanismo de inclusão social e geração de renda na cadeia produtiva do turismo. Trata-se de uma produção que integra a cultura

tradicional e popular, carregando um diversificado conjunto de elementos simbólicos que envolve técnicas, saberes e fazeres tradicionais. Para tanto, utiliza-se em grande medida de matéria-prima da região onde é produzida, constituindo-se como manifestação da cultura e elemento identitário local (LEAL, BARRIO, 2016, p. 24).

Tal produção faz parte de um universo de práticas econômicas locais enraizadas na dinâmica sociocultural das comunidades receptoras. Estas são pautadas em repertórios socioculturais próprios, muitas vezes desconsideradas na macroeconomia do turismo. Por isso, precisam ser contempladas como objetos de estudo. Neste âmbito podemos situar a culinária tradicional, que se transformou em um poderoso meio de vivenciar o lugar visitado, tornando-se um modo de contato com a localidade e seu povo. Esta realidade tem estimulado o empreendedorismo endógeno que tem se beneficiado direta ou indiretamente do mercado turístico, possibilitando empregabilidade, sustentabilidade econômica e empoderamento local.

A doçaria enquanto bem cultural de territórios, por exemplo, tem a capacidade de revelar mudanças históricas, caracterizando regiões e demonstrando por meio de ingredientes, o vínculo com as localidades, como ocorre, por exemplo, com as cocadas da Bahia e o bolo de rolo de Pernambuco. No povoado analisado nesse artigo, os doces tradicionais complementam a oferta do atrativo natural, além de fazerem parte da história e da economia da comunidade.

### **A Produção Doceira do Povoado Saramém em Brejo Grande/SE**

O município de Brejo Grande está situado a aproximadamente 137 quilômetros de Aracaju, capital do estado, sendo formado pelos povoados de Terra Vermelha, Brejão dos Negros, Saramém e Cabeço (que foi submerso pelo rio São Francisco). Foi nestes dois últimos povoados, começando no Cabeço e depois em Saramém, que teve o início e a continuidade da produção de doces artesanais aqui estudados. Antes, tais localidades tinham como principal atividade econômica a pesca e paulatinamente incluíram a produção de doces artesanais. Após receber em seu território os antigos moradores do Cabeço, Saramém deu continuidade a tal produção.

A partir da pesquisa de campo pode-se detectar que a produção dos doces no povoado Saramém, bem como a comercialização das iguarias na Foz do Rio São Francisco são atividades desenvolvidas exclusivamente por mulheres e que surgiu como forma de resiliência quando estas perderam seus lares no povoado Cabeço.

No Brasil, o artesanato e a culinária constituem-se importantes mecanismos de empreendedorismo, inclusão social, sociabilidade e melhoria da autoestima de diversas mulheres pobres. Isso porque, por meio de um saber-fazer, muitas artesãs transformam a sua realidade, utilizando-se de habilidades manuais

como mecanismo de empregabilidade e manutenção econômica (LEAL, BARRIO, 2016, p. 24).

No percurso até Saramém é possível se deparar com a intensa presença de coqueiros. Tal realidade influencia diretamente na culinária e na doçaria local, que tem o coco, as frutas e o açúcar como elementos principais. O coco está presente tanto nas cocadas, quanto no bolo de macaxeira e nas queijadinhas. Na elaboração das iguarias também são utilizadas frutas para dar sabor e cor.

Na doçaria local, o coco misturou-se ao açúcar e as frutas tropicais, permitindo uma intensa e criativa variedade de cocadas e bolos. Para cada fruta utilizada tem-se uma coloração e um sabor diferenciados. As cocadas podem ser encontradas em diversos sabores e cores.

Essa produção transformou-se numa cadeia produtiva da culinária do açúcar, que movimentava o comércio de frutas e outros ingredientes utilizados. Neste âmbito, inclui-se também as pessoas que são contratadas pelas doceiras para cortar e ralar os cocos, para levar as iguarias no carrinho de mão até a beira do rio e os barqueiros que fazem a travessia das doceiras, dos doces e demais utensílios que serão usados.



**Foto 01:** Cocadas tipo fitinha. Fonte: acervo do projeto

As produtoras desenvolvem a atividade cada uma em sua casa. Durante a pesquisa de campo foram contabilizadas 11 mulheres em atividade. Destas, algumas não produzem, apenas revendem a produção de outras doceiras que também comercializam no local. No repertório produzido podemos incluir as cocadas do tipo “fitinha” (coco cortado em fitas, conforme foto

01) e com o coco ralado fino, que ganham sabores de frutas como: goiaba, jabuticaba, abacaxi, açaí, maracujá, banana, bem como: pimenta, café, gengibre, coco queimado, amendoim, leite condensado e canela. Além destes, são feitos doces como a cocada baiana, cocada de forno, cocada branquinha, queijadinha e bolo de macaxeira.



**Foto 02:** Etapa do preparo  
Fonte: acervo do projeto.

A produção, assim como a comercialização, costuma ocorrer diariamente. A produção se inicia com a compra do coco na mão das “raladeiras” (mulheres que cortam e ralam o coco no formato desejado pelas doceiras). Em seguida esses vão para a panela de acordo com cada receita. A fitinha é feita com o coco juntamente com açúcar e fruta. A cocada de forno leva coco, leite condensado e margarina; a de coco ralado leva açúcar, frutas e demais ingredientes de acordo com o sabor. A queijadinha tem o preparo da massa folhada e a cocada simples como recheio. O bolo é feito com a macaxeira rala, o coco e margarina. As frutas utilizadas são compradas tanto no povoado quanto em Brejo Grande, Aracaju, Ilha das Flores e na cidade de Piaçabuçu/Alagoas.

Após o preparo da massa algumas são colocadas para esfriar e em seguida são cortadas. Já outras são modeladas e cortadas quentes para garantir um bom acabamento. Após esta etapa, são embaladas em plástico filme. A maioria das doceiras realiza todas as etapas de produção de forma solitária, já que apenas algumas são ajudadas por familiares.

A produção costuma acontecer no início da manhã, bem como depois que retornam da

foz do rio São Francisco, seguindo até o final da noite ou início da madrugada, conforme o fluxo de vendas. Em entrevistas realizadas, as doceiras relataram que aprenderam a fazer as cocadas com familiares, com outras doceiras ou sozinhas.

Após a embalagem, as cocadas são arrumadas em carrinhos de mão feitos de madeiras. Estes são empurrados pelas doceiras ou por meninos do povoado até a beira do rio, por um percurso que dura cerca de 15min. Já nas margens do São Francisco ainda em Saramém, as cocadas são organizadas dentro dos barcos.

As doceiras atravessam o rio São Francisco de barco para realização das vendas, que ocorrem por volta das 10h30 até às 13h30 – horário de permanência dos turistas vindos de catamarã tanto de Alagoas quanto de Sergipe. Ao chegar na foz, em Piaçabuçu (Alagoas), as produtoras e revendedoras dispõem os doces nas barracas improvisadas de madeira. A estratégia de venda é chamar os turistas para degustar as cocadas, oferecendo amostras para que comprem o sabor que mais agradou. Quando os turistas começam a ir embora, por volta das 13h, tem-se o início do recolhimento das vasilhas, bolos e cocadas que restaram para depois ser realizada a travessia de volta.



**Foto 03:** Comercialização na Foz  
Fonte: acervo do projeto

A foz do Rio São Francisco recebe diariamente embarcações repletas de visitantes e turistas que chegam em busca de passeio e banho de rio em um espaço não habitado, mas muito

frequentado turisticamente. Para a população local, a foz do rio São Francisco constitui um espaço de diálogo com a demanda turística, que se faz por meio da comercialização de comidas e bebidas. Por isso, o turismo neste espaço natural foi identificado como atividade capaz de gerar empreendedorismo e obtenção de renda para subsistência, já que o povoado não oferece oportunidades de emprego.

Durante a pesquisa de campo observou-se que as doceiras de Saramém empreenderam por necessidade de sobrevivência (realidade de muitas mulheres pobres no Brasil). Isso se deve, em grande medida, ao fato da imagem feminina ainda está inserida em um modelo patriarcal, do qual a mulher não tem visibilidade para o mercado de trabalho, tendo suas vidas voltadas exclusivamente para o trabalho do lar.

O trabalho é ainda uma das forças centrais da sociedade. Trata-se de um espaço simbólico em que perpassam relações de exploração, reivindicação, negociação, rede de solidariedade ou competição, apresentando-se também como campo em que dialogam saberes, ofícios, técnicas e tecnologias distintas. Por isso, consideramos que o mundo do trabalho não se constitui apenas de valores pecuniários, pois oferece uma multiplicidade de produções culturais possíveis de serem estudadas (SANTOS, LEAL, 2012, p.09).

É dentro desta realidade que se encontram as doceiras do povoado Saramém, que pela falta de oportunidade de emprego encontraram no turismo a possibilidade de vender seus doces e assim ter uma fonte de renda extra em casa.

### **Considerações Finais**

Diante da pesquisa de campo observou-se que os saberes tradicionais constituem ferramentas utilizadas pelas populações locais para falar de si e dialogar com o turismo. A culinária representa um meio da comunidade contar sua história, reafirmando sua identidade e resgatando sua memória. Em muitas localidades do Brasil, onde, sobretudo, o turismo se faz presente, fazer doce transformou-se em um mecanismo de subsistência que está baseado em uma economia familiar, congregando diversos integrantes da família no processo de feitura e comercialização. Por isso, é notório como a produção de doces mudou não só a vida de muitas mulheres da localidade, mas também de suas famílias e de membros da comunidade que estão envolvidos nessa cadeia produtiva local.

A atividade turística proporciona maior visibilidade às doceiras, na medida em que valoriza uma tradição que reflete a identidade e o patrimônio cultural local, possibilitando uma valorização econômica, cultural e social. Proporciona ainda o reconhecimento às suas produtoras, como mantenedoras de um ofício tradicional e de uma culinária identitária.

### Referências Bibliográficas:

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

LEAL, R.; BARRIO, A. B. E. A Culinária do Açúcar como Fonte de Empreendedorismo Feminino e Desenvolvimento Local em Sergipe. In: PALACIOS, A.; MATOS, E.; SENA, J. Diálogos Brasil Portugal: Anais do II Congresso Internacional Sobre Culturas [recurso eletrônico], [14 e 15 de novembro de]. Salvador : UFBA, 2016, pp. 20-25.

MACIEL, M. E. Identidade Cultura e Alimentação. In: CANEQUI, A. M. ; GARCIA, R. W. D. Antropologia e nutrição: um dialogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 49-55.

SANTOS, K. A.; LEAL, R. E. S. A Cooperativa de Doces Santa Salu: a tradição gerando renda. In: Anais do I Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais. São Cristóvão, 2012.

SILVA, L. T. Cultura, Turismo e Identidade Local: impactos socioculturais sobre a comunidade receptora de turismo – Trancoso, Porto Seguro, Bahia. 160p. Dissertação (Mestrado) - Universidade Estadual de Santa Cruz – UESC, UFBA, 2006. Disponível em: <[http://www.uesc.br/cursos/pos\\_graduacao/mestrado/turismo/dissertacao/dissertacao\\_leonardo\\_thompson.pdf](http://www.uesc.br/cursos/pos_graduacao/mestrado/turismo/dissertacao/dissertacao_leonardo_thompson.pdf)>. Acesso em: 19/06/2017.