

DOCES TENTAÇÕES: UMA HISTÓRIA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA COMO DIREITO DE PROPRIEDADE INTELECTUAL NA CULTURA ALIMENTAR LUSOBRASILEIRA.*

Sweet temptations: A history of geographical indication as intellectual ownership in food culture lusobrasileira.

Janaina Cardoso de Mello**

Resumo: Esse artigo adota como proposta o estudo da cultura alimentar a partir do vinho do Porto e dos doces de São Cristóvão na elaboração de uma História da Indicação Geográfica como Direito de Propriedade Intelectual. Parte-se do princípio de que uma IG não vincula-se a um bem público, pois não é de uso comum, mas sim defende o uso, dentro dos dispositivos legais, por aqueles requerentes localizados em uma região definida.

Palavras-chave: Vinho do Porto. Doces de São Cristóvão/SE. Indicação Geográfica

Abstract: This article adopts as the study of food culture from the port wine and candy from Saint Kitts on elaboration of a story of a geographical indication as a right of property. It is assumed that an IG does not link to a public good, since it is not in common use, but defends the use, within the legal provisions, for those applicants located in a region defined.

Keywords: port wine. São Cristóvão/SE candies. Geographical Indication.

Introdução

À mesa (onde os pudins, as travessas de doces de ovos, os antigos vinhos de Madeira e Porto), ...

(Eça de Queirós, A Cidade e as Serras, 1901)

No trânsito de influências, permutas e feições identitárias, esse artigo adota como proposta o estudo da cultura alimentar a partir do vinho do Porto e dos doces de São Cristóvão na elaboração de uma História da Indicação Geográfica como tipo de Direito de Propriedade Intelectual. Salienta a historiadora Isabel Braga (2010, p.27):

Estudar as práticas alimentares num determinado espaço e num certo momento implica ter consciência da produção e da distribuição dos produtos alimentícios, da sazonalidade de certos bens, das maneiras de conservar os diferentes gêneros, do estado de desenvolvimento das técnicas culinárias e, naturalmente, do poder de compra dos diferentes consumidores.

* A parte referente ao Vinho do Porto, em Portugal, deve sua inspiração e agradecimentos à supervisão da Profa. Dra. Conceição Meireles Pereira (FLUP/CEPESE), por ocasião das pesquisas para meu doutorado sanduíche em 2008. Já a parte dedicada aos doces sancristovenses integram parte de uma pesquisa financiada pela UNESCO/IPHAN/CLC entre 2015 e 2016.

** Pós-Doutoranda em Estudos Culturais (PACC-UFRJ), Doutora em História Social (UFRJ), Professora Adjunta do Departamento de Museologia da Universidade Federal de Sergipe (UFS), do Mestrado Profissional em História (ProfHistória-UFS) e do Mestrado Acadêmico em História da Universidade Federal de Alagoas (PPGH-UFAL). E-mail: janainamello@uol.com.br.

A escolha por esses dois “produtos” – o vinho e o doce – se dá em razão de ter sido o vinho do Porto o primeiro a receber a intervenção para proteção e atribuição de uma Indicação Geográfica (IG) do Estado português, na figura do Primeiro Ministro do Reino, o Marquês de Pombal, em 1756.

Por outro lado, apesar da doçaria sancristovense não possuir ainda uma IG, o interesse pela obtenção desse indicativo de qualidade de origem territorial como forma de preservação da cultura, tradição, reputação, história, constância e sustentabilidade tem despertado o interesse das doceiras que produzem queijadas e doces de frutas em compota.

Tendo em vista que o *savoir-faire* dos doces mescla-se da herança portuguesa colonizadora às próprias adequações criativas da terra *brasílis*, pesquisar o funcionamento do Direito de Propriedade Intelectual (procedimentos e características) presente nas IGs propicia um passeio pelas doces tentações da bebida e da comida, entre os caminhos e descaminhos do Porto à Sergipe.

Embora a maioria dos apreciadores da bebida desconheça sua história, o vinho do Porto foi forjado numa trajetória de sacrifícios, superação e criatividade na convivência entre homem e natureza, assim:

[...] o vinho do Porto é o resultado de condições geo-climáticas excepcionais, propícias à cultura da vinha na região de origem, situada no vale do Douro, entre Barqueiros e a fronteira — o clima de feição mediterrânica, a exposição das encostas íngremes, os solos cascalhentos de xisto. Mas é ainda mais o resultado do trabalho humano que aproveitou esses factores naturais, criando e aperfeiçoando, ao longo de séculos, técnicas específicas de cultivo da vinha e de vinificação, sujeitando-se a condições de vida penosas e repulsivas. As condições naturais do território determinaram sempre fraquíssimos índices de produtividade, colheitas muito irregulares em quantidade e qualidade, ao mesmo tempo que um excessivo trabalho do homem para criar a vinha num ambiente inóspito, quer pelo rigor do clima e pelo carácter doentio do lugar, quer pela natureza acidentada e pedregosa dos solos (PEREIRA, 2005, p.186).

Se com o passar do tempo houve o aumento na compra e no prazer do consumo do vinho, também os intelectuais do Douro reunidos aos memorialistas da Academia Real das Ciências de Lisboa, no bojo do iluminismo do final do setecentos, foram responsáveis pela emergência e fortalecimento de uma cultura enológica inovadora que ao invés de propor a ruptura com as tradições dos vinicultores, as racionalizaram e as tomaram como modelo (PEREIRA, 2005, p.188).

Por isso, a importância da atribuição do registro da IG centra-se no destaque que é dado às particularidades dos produtos de distintas regiões, valorizando suas características próprias, sua originalidade, história, notoriedade e territorialidade.

No Rio Grande do Sul, os doces de Pelotas receberam, em 2011, o número de registro da IG 200901 na modalidade Indicação de Procedência (IP)¹. Herdeiros da tradicional doçaria portuguesa, há 200 anos, 15 doces finos² foram certificados por manterem o “modo de fazer” local (Papo de Anjo, Pastel de Santa Clara, Quindim, Ninhos de ovos, etc). Mas também imiscui-se nessa cultura a tradição alemã dos imigrantes rurais que se dedicaram aos doces de frutas (pêssegos e figos em calda).

A busca pela certificação iniciou-se em 2006, com o desenvolvimento do “Projeto Podo de Doces de Pelotas” pelo SEBRAE/RS e a formalização, em 2008, da Associação Doce Pelotas composta por um grupo de empresários do ramo. Os doces, que voltaram às receitas originais, seguem um regulamento técnico de produção e possuem um selo de autenticidade.

Em Sergipe D’el Rey a Santa Casa da Misericórdia foi fundada no início do século XVII, entrando em progressiva decadência no século XIX e sendo ocupada pelo Lar Imaculada Conceição a partir de 1911. Desde então os *bricelets*, biscoitos finos com massa bem leve e sabor de laranja, passaram a integrar o cotidiano de comercialização do espaço na fronteira entre a provisão material e sua consolidação como um elemento representativo da doçaria local.

Também adoçando o paladar de residentes e turistas em torno da praça São Francisco, estão as queijadas, iguaria tipicamente portuguesa adotada pela subjetividade identitária sancristovense. Legada de mãe para filha, a receita é outro segredo local, instigando a curiosidade e a oralidade em “resenhas” sobre o doce. Cozido em forno de barro e feito artesanalmente pelas doceiras locais, o quitute ressignifica a alma sergipana e reconta sua trajetória à cada degustação, além de contribuir na sustentabilidade dos envolvidos na produção e comércio.

Por isso, a discussão sobre a IG insere-se no quadro mais amplo do direito de propriedade intelectual (tipo) com base na noção de “custo de oportunidade”, inspirado

¹ A área delimitada compreendeu os municípios de Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Pelotas, São Lourenço do Sul, Turuçu- Região Sul do Rio Grande do Sul.

² São eles: bem-casado, quindim, ninho, camafeu, olho de sogra, pastel de Santa Clara, papo de anjo, fatia de Braga, trouxas de amêndoas, queijadinha, broinha de coco, beijinho de coco, amanteigado, panelinha de coco e os doces cristalizados.

em Coase, onde a economia é pensada a partir das externalidades tendo em vista a receita oriunda de vários fatores e possibilidades de receitas advindos de arranjos alternativos (MELLO; ESTEVES, 2015, p.55).

A produção é vista a partir dos direitos de um determinado grupo de origem, inibindo ações predatórias de outros que pretendem se apropriar de um produto através da cópia, delimitando a geografia dos direitos de uso dos produtores no processo de oferta e consumo do bem disponibilizado no mercado. Partindo-se do princípio de que uma IG não vincula-se a um bem público, pois não é de uso comum, mas sim defende o uso, dentro dos dispositivos legais, por aqueles requerentes localizados em uma região definida.

Sugere-se, portanto, a instrumentalização das doceiras sancristovenses na solicitação da IG junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), visando um maior empoderamento econômico dos sujeitos desse patrimônio imaterial, majoritariamente composto por mulheres.

Degustações frutadas no coração Douro: vinhos, IGs e Tratados.

No Norte de Portugal, Pombal há de ser lembrado para sempre como um estadista do despotismo esclarecido cujas ações incidiram na “renegociação da importação inglesa dos vinhos nacionais, sobretudo o do Porto” (p.34).

Sob os auspícios de Sebastião José de Carvalho e Melo (1699-1782), o Conde de Oeiras (1759) e Marquês de Pombal (1769) que foi criada a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro em 1756. Desta empresa relatou Francisco Rebelo Pereira da Fonseca:

[...] a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, que apesar dos seus muitos defeitos, foi a redenção daquele território e um freio à ilimitada cobiça dos comerciantes ingleses, que até chegou a arruinar a pureza, o crédito, e a grande reputação que tinham tido no Norte os vinhos do Alto Douro, misturando-lhes vinhos verdes, fracos, sem cor e de menos bondade do Vale de Besteiros, S. Miguel de Outeiro, Anadia e outros sítios, querendo suprir essa falta de bondade natural com bagas de sabugueiro, pimenta, açúcar e outras misturas e confeições que, em lugar de os melhorar, os fazia chegar ao Norte sem gosto, sem força, sem cor e sem bondade alguma; de sorte que, tendo ali tido preferência a todos os mais vinhos pela sua força, cor, delicadeza e sabor, chegava a preferir-se-lhe não só qualquer vinho, mas até qualquer outra bebida (*apud* SOUZA; PEREIRA, 2008, p.55).

Nessas memórias fica patente o papel da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro enquanto reguladora da atividade econômica relacionada ao vinhos do Norte de Portugal, protegendo sua originalidade e excelência na produção

através da nacionalização do comércio. Mais tarde essa mesma companhia seria conhecida por “Real Companhia Velha”, tendo sido imprescindível a sua atuação na ampliação das rendas da Coroa portuguesa.

Vivia-se um contexto de grandes dificuldades financeiras que teve como agravantes a seca de 1753 na agricultura e a devastação do terremoto de 1775. Havia medo, penúria alimentar e insatisfação dos nacionais com os estrangeiros.

Eram os ingleses, nomeadamente os Fishers, os “donos dos negócios dos vinhos do Alto Douro”, pois sob seu controle estavam a exportação para a Inglaterra, e a venda de aproximadamente 9.000 pipas de vinhos consumidos no Porto, além do comércio dos vinhos enviados ao Brasil. Aos lavradores dos vinhedos restava uma sobrevida com vendas à baixos custos ou custos de produção (SOUZA; PEREIRA, 2008, p.58).

Na mesma medida em que se elevava o preço do vinho do Porto, aumentava-se a produção e sua adulteração causando o seu reverso: “uma baixa de tal modo que o preço da pipa, de 48.000 réis em 1731, descera para 10.000 réis em 1750, e mesmo 6.400 réis em 1754-1755” (SOUZA; PEREIRA, 2008, p.58).

Vinhos de outras regiões de Portugal eram depois vendidos como “vinho do Porto”, descaracterizando sua identidade territorial, de qualidade, tradição e valor simbólico. O decréscimo no preço e nas exportações refletiam a crise do setor, servindo de fundamento para a criação da Companhia que salvaguardava também os interesses da burguesia nacional e limitava a ação dos ingleses nos negócios dos vinhos do Douro (SOUZA; PEREIRA, 2008, p.59).

Norteava as preocupações dos proprietários do Alto Douro a queda na reputação do produto desejosos da manutenção da qualidade e pureza dos vinhos, bem como evitando a oscilação profunda nos valores e recorrentes prejuízos, incentivando assim a produção e o consumo oriundo daquela região.

O marco da criação da Companhia se deu através do envio de “uma representação enviada aos reis pelos principais lavradores do Alto Douro e ‘homens bons’ da cidade do Porto” (SOUZA; PEREIRA, 2008, p.62).

Desse modo, a legislação de 03 de janeiro de 1774 conferia à Companhia prerrogativas para:

1. Garantir a autenticidade dos vinhos do Alto Douro;
2. Manter os preços em níveis razoáveis para os produtores;
3. Extinguir o monopólio dos ingleses do Porto na compra e não no comércio do Vinho do Porto, de vinhos finos ou de feitoria, uma vez que se pretendia

que este tráfico continuasse nas mãos dos ingleses. (SOUZA; PEREIRA, 2008, p.62).

Salienta-se ainda que o comércio de vinhos com o Brasil estimulou a proliferação dos vinhedos em Portugal, aumentando a própria concorrência interna, por isso a necessidade dos “homens bons” do Porto em demarcarem seu território, impedindo a adulteração fora da geografia qualificada.

Atuando incisivamente como reguladora e disciplinadora da produção e comércio do vinho do Porto, “com poderes de polícia administrativa e ‘um poder sancionatório qualificado’, aplicando multas, decretando confisco e outras penas estabelecidas nos seus estatutos e legislação posterior” a Companhia mantinha sob seu crivo o controle da “demarcação, plantação, tabelamento de preços, vasilhame, manifestos, aprovações, guias, licenças” além da compra de vinhos (SOUZA; PEREIRA, 2008, p.71).

Antes da criação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, já havia uma instrumentalização da cultura das vinhas e do fabrico do vinho, como se depreende do Manuscrito nº 994, acondicionado na Biblioteca Pública Municipal do Porto, possivelmente datado da metade do século XVIII, sem autoria conhecida, mas referente as quintas de João Pacheco Pereira, que exerceu os cargos de juiz da Alfândega do Porto, desembargador do Paço, deputado e promotor do Tribunal da Bula da Santa Cruzada, membro da Junta da Inconfidência, vereador da Câmara do Porto e mais tarde um dos acionistas da Companhia (PEREIRA; COSTA, 1998, pp.161-162).

Sendo um dos proprietários de vinhedos mais poderosos do Porto, Pacheco Pereira, produzia mais de 300 pipas de vinho. O calendário de trabalhos nas suas quintas iniciava-se após a vindima³, no início de novembro e a poda das videiras era feita somente por mulheres. No documento falava-se no “beneficiamento”⁴ do vinho com adição de aguardente durante a fermentação, o que seria árduamente combatido anos depois pela legislação pombalina por considerar-se uma prática fraudulenta na vinificação (PEREIRA; COSTA, 1998, pp.162-164).

Ao longo de sua história centenária, o vinho do Porto foi se distinguindo dos demais, ainda no século XVI, por seu “aroma”, potencial de envelhecimento, com uvas

³ Colheita das uvas.

⁴ De acordo com PEREIRA e COSTA (1998, p.165): “O documento refere-se ainda à prática seguida por alguns vinicultores de adição de “tibona ou vinho mudo”, produzido com certas castas de uvas, em especial malvasia e bastardo, escolhidas no início da vindima e pisadas “com a bica do largar aberta para não ter lugar de ferver” e envasilhado de imediato com um terço de aguardente”.

bem maduras passando por um processo de pisa demorada e obtendo após a fermentação completa vinhos finos secos (PEREIRA, 2005, pp.187-188).

Já a produção mais conhecida na contemporaneidade de vinhos licorosos, com sabor frutado se daria com a evolução na tecnologia de produção

[...] a partir de finais do século XVII - inícios do século XVIII, com a adição de quantidades crescentes de aguardente vínica ao mosto para travar a fermentação e, desse modo, conservar a doçura natural das uvas (PEREIRA, 2005, p.188).

O estudo, a definição e fixação das características do vinho do Porto, bem como suas regras de produção resultaram no registro, por Decreto do Marquês de Pombal, do nome “Porto” para vinhos, sendo esta a primeira Denominação de Origem Protegida⁵ (CERDAN *et alii*, 2014, pp.35-36).

A busca pela proteção dos sinais distintivos de um produto, inspirada pela ação portuguesa, levaria à constituição da “Convenção União de Paris para a proteção industrial (CUP)”, em 1883, sendo o Brasil signatário. Objetivava-se impedir falsas indicações de procedência.

Em 1891, o “Acordo de Madri para a Repressão das Falsas Indicações de Procedência (Acordo de Madri)”, com adesão do Brasil, torna mais consistente a proibição ao uso indevido da indicação de procedência.

Após duas grandes guerras mundiais, com a retomada das relações internacionais e trocas comerciais, elaborou-se em 1947, o Acordo Geral sobre Pautas Aduaneiras e Comércio (GATT). A década de 1970 marcou a inclusão da discussão da proteção da propriedade intelectual e das IGs no GATT, culminando com a Organização Mundial do Comércio (OMC) em 1994 (CERDAN *et alii*, 2014, p. 38).

Em 1958 firmou-se o “Acordo de Lisboa relativo à proteção das denominações de origem (Acordo de Lisboa)”, fortalecendo a proteção das IGs e configurando um registro internacional para o reconhecimento das IGs já existentes entre os países signatários. Ressalta-se que:

[...] é a primeira vez que se define a denominação de origem como sendo uma denominação geográfica de um país, uma região ou uma localidade, que serve para designar um produto dele originário, cujas qualidades ou características são devidas exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico,

⁵ A denominação de origem (DO) indica o nome geográfico do local que designa o produto, ou serviço, cujas qualidades ou características se devam essencialmente ao meio geográfico, incluídos os fatores naturais e humanos (CERDAN *et alii*, 2014, p.39).

incluindo os fatores naturais e os fatores humanos (CERDAN *et alii*, 2014, pp.37-38).

Esse acordo, no entanto gerou polêmica por proibir termos como do “tipo” ou do “gênero” na definição de um produto, impedindo que uma IG se torne genérica. Sua aplicação foi muito limitada e o Brasil não aderiu ao tratado.

A partir de 1967, a Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI) passou a administrar todos os acordos, mas sem um alcance punitivo efetivo sobre um país membro no caso de descumprimento.

No âmbito da OMC, de 1994, foi aprovado o “Acordo sobre aspectos dos direitos de propriedade intelectual relacionados ao comércio (TRIPS ou ADIPC)”, com mais de 159 países membros, abarcando as definições da CUP e instituindo a proteção obrigatória das IGs (CERDAN *et alii*, 2014, p.38). Em seu artigo 22, define-se IGs como:

Indicações que identifiquem um produto como originário do território de um Membro, ou região ou localidade deste território, quando determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto seja essencialmente atribuída a sua origem geográfica (CERDAN *et alii*, 2014, p.38).

Além da adesão do Brasil à OMC e ao TRIPS, salienta-se o Decreto nº 1.355 de 30 de dezembro de 1994 que coloca em vigor as disposições do acordo do TRIPS. E ainda a Lei 9.279 de 14 de maio de 1996, que define a proteção dos direitos de propriedade industrial, particularmente dos artigos 176 ao 182, regulamentando as IGs no país, cuja classificação em espécies além da DO, inclui a indicação de Procedência (IP)⁶ (CERDAN *et alii*, 2014, p.39).

No que tange aos vinhos no Brasil, a Região dos Vinhos Verdes, recebeu a proteção nacional e em Portugal sob o registro nº IG970002, sendo a DO reconhecida pela União Européia, ou seja, por todos os países a ela integrados (BRUCH *et alii*, 2014, p.66).

O regulamento da IP Vale dos Vinhedos incorporou 12 inovações no modo de produção do vinho, articulando tradição e modernidade, como no caso do vinho do Porto. Houve a valorização de 200 a 500% das propriedades agrícolas na região de Bento Gonçalves (RS) (CERDAN *et alii*, 2014, pp.48-49).

Conforme afirmou o geógrafo Harm de Blij (1983, p.xi):

⁶ A indicação de procedência (IP) refere-se ao nome geográfico que tenha se tornado conhecido pela produção ou fabricação de determinado produto, ou prestação de determinado serviço (CERDAN *et alii*, 2014, p.39).

A great bottle of wine is a noble creation, a work of art as well as science, a triumph of talent and initiative, a progeny of natural environment and cultural tradition. As complex as a Monet landscape and as intricate as a Bach partita, such a wine is to the senses of smell and taste what painting is to the eye and music to the ear.⁷

A rota do vinho do Porto, na atualidade, compreende aproximadamente mais de 17 caves e espaços de difusão: Calém, Ramos Pinto, Burmester, Churchill's, Cockburn's Port, Ferreira, Offley Forrester, Taylor's, Croft, Real Companhia Velha, Rozès, Sandeman, W. & J. Graham, Kopke, Quinta do Noval Vinhos, Symington-vinhos, Romariz, Espaço Porto Cruz, Centro Pedagógico do Vinho do Porto, como a mais representativas. A maioria situada às margens do rio Douro, do outro lado da Ponte Luís I, já na autarquia de Vila Nova de Gaia. Funcionam como *locus* de comercialização, degustação, visitação turística, arquivo e biblioteca. Pode-se apreender parte significativa da história portuguesa a partir desse elemento econômico-cultural.

As estratégias de *marketing* do início do século XX, em Portugal, trouxeram num cartaz a imagem de uma garrafa de vinho de onde sai uma mulher com vestimentas sedutoras, de provável origem greco-latina, enfatizando as qualidades do vinho anunciado.

Imagem 1: Cartaz “Tem em si a fama” [Vinho]



Fonte: Imagem de Raul de Caldevilla; ETP – Empresa Técnica Publicitária Film Gráfica Caldevilla. Acervo da Biblioteca Nacional de Portugal (1916-1919). Disponível em: <http://purl.pt/23565>, Acesso em: 10/02/2016.

⁷ Tradução livre da autora: “Uma grande garrafa de vinho é uma nobre criação, um trabalho de arte bem como uma ciência, um triunfo do talento e iniciativa, uma descendência do desenvolvimento da tradição natural e cultural. Tão complexo quanto uma pintura de Mont e quanto uma partitura de Bach, uma vez que o vinho é para os sentidos do cheiro e do gosto o que a pintura é para o olho e a música para o ouvido”.

O vinho, essa tentação do Deus Baco, fazendo-nos ébrios nos sentidos, mas jamais no paladar. Acompanhamento fino de comensais que à mesa deliciam-se com as iguarias salgadas e doces da gastronomia, o cálice da bebida de cor tinta ou branca que excita os ânimos, faz ecoar as risadas, destempera a timidez, tornando-se o elixir de uma sociabilidade mais leve, mais fogosa, mais intensa.

Em torno dos vinhos e suas IGs, ainda o investimento da empresa turística tem servido à ampliação dos postos de trabalho no setor hoteleiro, gastronômico, de lazer e artesanato, promovendo um reencontro com os aspectos culturais do passado e do presente nas regiões objeto da enologia.

Doces sabores portugueses em São Cristóvão: heranças, especificidades e IG.

Se o vinho além de preencher o espaço vazio dos cálices também estendeu sua presença às representações poéticas e imagéticas, também os doces seduziram os olhos e gostos de almas demasiadamente humanas e gulosas.

Isabel Braga (2010, p.28-27) afiança que no século XV o consumo exagerado de cereais e vinhos era feito por grupos não abastados ressaltando-se, por outro lado, um uso recorrente, excessivo e generalizado do açúcar entre os grupos economicamente privilegiados.

Durante o século XVI, em Portugal, eram famosos os doces de frutas como compotas ou geléias, sendo alguns doces preparados em conventos femininos. O açúcar oriundos das plantações da Ilha da Madeira e depois do Brasil, contribuíam para a ampliação do vício.

Os doces parecem ter sido uma verdadeira obsessão em Portugal, pelo menos desde o século XVI. [...] no Livro de cozinha da infanta D. Maria foram apresentadas quatro receitas de doces de ovos, sete de doces com leite – alguns dos quais também contêm ovos – e 24 de conservas, nas quais se contaram três receitas diferentes de marmelada e diversos doces de frutas tão variadas como abóbora, casquinha, cidra, limão, marmelo, pera ou codorno e perinha dormideira (BRAGA, 2010, p.36).

Doces e vinhos eram usados como presentes, agregando valor simbólico e afetivo entre a realeza lusitana e castelhana. Nas áreas periféricas mulheres comercializavam queijadas, mel, natas e girgiladas (doce de gergelim) em feiras (BRAGA, 2010, p.38).

As mesas das religiosas eram povoadas de amêndoas confeitadas, beilhós, biscoitos, folares, ovos mexidos com açúcar, pão de ló, queijadas de leite e queijadinhas das Endoenças, à exemplo do que acontecia no Convento de Santa Clara, em Santarém (BRAGA, 2010, p.40).

Datas festivas como o Carnaval, a Páscoa e o Natal eram ocasiões para degustar das doces iguarias. Mas a partir do século XVII iniciou-se um processo de vinculação simbólica

[...] entre determinados espaços e produtos considerados bons. Pensemos nos doces de Alcobaça e Leiria, juntemos os da Madeira e as lampreias de Abrantes e de Coimbra, que eram consumidas assadas ou em empanadas por quem morava longe de tais sítios (BRAGA, 2010, p.40).

Referência importante para demonstrar que já começava-se a reconhecer uma geografia de valoração de produtos, especialmente dos doces portugueses que seriam celebrados nos pastéis de Belém, nas Queijadas do Algarve ou do Convento das Salésias em Lisboa. É dessa última morada que transcrevem-se abaixo duas receitas de queijadas, provavelmente do século XVIII ou XIX:

Hão-de ser duas partes de queijo, muito bem desfeitas e uma parte de farinha, não tão avantajada como uma das duas partes de queijo: estas três partes de queijo e farinha hão-de se amassar com um arrátel de açúcar, um ovo com clara e gema e meia dúzia de gemas sem clara, água de flor (não muita), no caso que lha queiram deitar. Adverte-se porém que, se forem os queijos grandes, deixar-se-lhe-á a quantidade de açúcar, que for bastante, para ficar doce e para haver de ficar esta massa boa, deve ficar branda. Este é o tempero para uma dúzia de queijos, quando se queira fazer maior quantidade de queijadas, cada dúzia de queijos levará o tempero, que se tem dito. Adverte-se que o queijo há-de ser primeiro exprimido em um pano (p.49).

O cheiro dos doces assando percorria os corredores do Convento de Nossa Senhora da Visitação de Santa Maria, da Ordem de São Francisco de Sales, também conhecido por Convento das Salésias, na Junqueira, em Lisboa. Outra receita de queijada também é relacionada:

Cinco canadas de leite, tira-se obra de meia canada em uma vasilha vidrada e se lhe deita um bocadinho de coalho, em um paninho e se desfaz muito bem até ficar coalhado. Então se deita na vasilha, em que está o mais leite e se lhe dá duas voltas para se unir e se abafa até estar coalhado, que fique o soro solto e se deita em um pano e se espreme, bem espremido, de sorte que não fique nada de soro; depois se deita em uma vasilha vidrada e se desfaz com uma colher. Leva três libras de açúcar, do mais fino e seco, pisado e peneirado, meia libra de amêndoa, uma dúzia de gemas de ovos, uma quarta de peso de farinha, bem fina e, se quiserem, um bocadinho de âmbar, tudo bem unido e temperado e fique grosso: a massa se toma, com uma gotinha de leite e um bocadinho de manteiga e pouco açúcar, lavrada, que fique fina, e se põe um prato em cima e se vai cortando à roda, com carretilha e se vão enchendo e pôr-se-á cada uma em seu papel, untado de manteiga. Vão em

bacias para o forno, o qual há-de estar temperado quase para pão. Desta mesma espécie se deita em frigideiras e vai ao forno. (p. 50)

A prática culinária das religiosas, tornou-se um elemento fundamental para a sobrevivência econômica dos conventos, principalmente após 1834, com a extinção das ordens religiosas.

Sobre o Brasil, Câmara Cascudo (1967, p.268-269) narra os usos do mel e do açúcar que as portuguesas começaram a fazer nos amendoins tornando-os confeitos, nos doces de caju e banana e nas conservas de castanhas. No encontro das etnias, enfatiza:

A portuguesa inaugura a sobremesa que negros e amerabas desconheciam. Comida doce, fazendo-se comer sem vontade, comida de passatempo, sem intuito alimentar, aperitivo, para abrir o desejo, acompanhando bebidas, ajudando conversas, motivando convívios, era inteiramente distante da noção negra e indígena de comer para sustentar-se. Surgia agora nas mesas a sedução dos bolos e massas douradas, recobertos pelas camadas de ovos batidos, folhados, fartéis, beilhós, filhós, sonhos (CASCUDO, 1967, p.270).

Os pesquisadores da área do Turismo, Ivan Aragão e Rosana Eduardo da Silva Leal (2012b, p.390), baseados nos trabalhos de Gilberto Freyre e Maria Thétis Nunes sobre o papel da produção de açúcar no período entre os séculos XVI e XVII, ressaltando a multiplicação de engenhos no Brasil e também em São Cristóvão-SE, enfatizam a geografia do açúcar no Nordeste onde as sobremesas são modeladas nas memórias e identidades intercambiantes que perpassam os festejos do Senhor dos Passos.

A historiadora Leila Mezan Algranti (2005) ao pesquisar as famílias e vida doméstica no Brasil colonial ressalta o lugar da casa e da mulher na preparação dos alimentos, atuando no beneficiamento de produtos como as farinhas de mandioca e milho, mas também fazendo uso das panelas de barro e dos tachos de cobre para a feitura da marmelada e da rapadura. As impressões do viajante inglês John Luccok apontavam esse momento como a única oportunidade que tinham as senhoras de elite para ocupar-se da cozinha. Por outro lado, Lindley ao visitar a Bahia enfatiza a preponderância das escravas africanas na confecção das saborosas conservas de frutas (ALGRANTI, 2005, p.146).

Mas foram das mãos negras, das africanas submetidas à escravidão colonial, que emanou a verdadeira alquimia gastronômica, principalmente quando se tratava de substituir víveres, adequando ao paladar da Casa Grande e depois dos Sobrados, o sabor de uma terra diferente, mas pródiga na fauna, na flora e na inspiração criativa.

Foi assim com as queijadas e os doces de compota sancristovenses. Conta dona Marieta dos Santos que sua bisavó – Maria – viera da África para o Brasil em um navio de farinha do reino, tornando-se escrava na vila de Capela (SE). Trabalhara na cozinha e aprendera o modo-de-fazer das queijadas, sendo necessário substituir o queijo de Portugal pelo côco da terra. Assim, Maria transmitiu seus conhecimentos para Conceição que mais tarde ensinaria à filha (Marieta) que repassaria à Marta Angélica. Um tradição familiar, cuja a herança lusitana foi transmutada pela cultura africana no Brasil e hoje reside no centro histórico de São Cristóvão.

Na Casa da Queijada, situada ao largo da Praça Getúlio Vargas onde se encontra a Igreja Matriz de Nossa Senhora da Vitória, a madeira alimenta o calor do fogão de pedra onde são produzidas 400 queijadas por dia no mês de janeiro.

Além da tradicional “queijadinha” crocante por fora e com doce de coco bem mole em seu interior, a Casa da Queijada também produz e comercializa outros doces como o genipapo cristalizado, a “cocada mundinha” (com pedaços de coco), o doce de batata doce, a cocada morena com goiaba (feita com coco queimado), a cocada branca, a cocada de forno e a bolachinha de tapioca.

Também figura na doçaria local a Cooperunidoce, uma cooperativa de agricultura familiar na fabricação de doces, localizada no povoado de Cabrita, em São Cristóvão. Produtos como a cocada de coco queimado, de coco branco, bala de banana e doces em calda são vendidos sob encomenda ou em feiras, exposições e eventos culturais como o Encontro Cultural de Laranjeiras, realizado todos os anos para celebrar o dia de Reis. Nesses locais sempre se encontrarão as doceiras dona Tânia e dona Marlene.

Na antiga edificação da Santa Casa da Misericórdia, hoje Lar da Imaculada Conceição, são produzidos diariamente os “*bricelets*”, uma receita de origem suíça que possui em sua composição ovos, leite, açúcar, trigo e manteiga, podendo conter ainda suco de laranja ou raspas de limão⁸. A massa é disposta em uma máquina elétrica que assa os biscoitos imprimindo-lhes na superfície delicados desenhos geométricos. Nas festas religiosas:

[...] aumentam as vendas da tradicional doçaria sancristovense, como as populares bolachinhas e queijadas, seus nobres e frágeis *briceletes*, estes

⁸ Na receita original: “100 g. de beurre, 250 g. de sucre, 3 oeufs, 1 pincée de sel e 250 g. de farine. A massa deve repousar por 2 horas”.

saidos das mãos das freiras, transformando em sinais distintivos da culinária local, fazendo as delícias dos visitantes mais requisitados (DANTAS, 2006, p.57).

Conforme Aragão e Leal, a cultura alimentar com ênfase na tradição do consumo de doces também faz parte das memórias dos festejos natalinos sancristovenses onde as laterais da Igreja Matriz serviam de abrigo à oferta e comercialização de produtos destacando-se “as filas das doceiras: castanhas de caju confeitadas, queijadas, barquinhos de papel contendo amendoins torrado, pés de moleque, bolo de milho, aipim, arroz, pamonha, cocadas, palmas de jenipapo, caju ameixa” (SACRAMENTO, 1983, p.108 *apud* ARAGÃO; LEAL, 2012b, pp.390-391).

Abordando a Festa do Senhor dos Passos, Aragão e Leal fizeram em 2011 uma etnografia de percurso do doce no conjunto histórico de São Cristóvão indicando como ponto de referência para o início da demarcação 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 [...]. Tais iguarias são adquiridas tanto para o consumo no local quanto para serem levadas para casa ou presenteadas como lembrança da festa (ARAGÃO; LEAL, 2012a, p. 8).

Dentre todos os doces sancristovenses aquele que encontra maior popularidade é a queijada. Registrada desde 24 de março de 2011 como patrimônio imaterial do Estado de Sergipe, a queijada, por meio do decreto Nº 27.720 (ARAGÃO; LEAL, 2012a, p.7) tornou-se um símbolo oficial de São Cristóvão e da própria ideia de sergipanidade⁹ enquanto construção cultural.

Entretanto, percebe-se ainda uma individualização no processo de registro dos produtos e “modos de fazer” em Sergipe. Assim ocorreu o registro da Renda Irlandesa de Divina Pastora no Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) e a obtenção da IG junto ao INPI, de forma isolada, sem agregar outras artesãs produtoras na região.

Além da queijada, os doces de compota e os *bricelets* configuram, em conjunto, a “doce alma” das tradições culturais sancristovenses, logo, há que se potencializar o associativismo entre as doceiras de modo a fortalecer uma rede colaborativa produtiva na busca por melhores condições de vida, de trabalho e de comercialização. Pois como salienta Giesbrecht (2011, p.51): “[...] uma das questões mais importantes da construção

⁹ Pensado-se a noção de sergipanidade como “identificação”, “pertença”, “integração” aos modos de vida, hábitos e costumes sergipanos mesmo por aqueles não nascidos em Sergipe.

de um processo de Indicação geográfica é a representatividade da coletividade produtora na solicitação da chancela da Indicação Geográfica”.

Para viabilizar as potencialidades locais é necessário, a partir do estímulo à reunião das doceiras em prol de um bem comum – o registro da IG dos doces de São Cristóvão – seguir-se alguns procedimentos fundamentais: 1º. o grupo requerente (as doceiras) deve apresentar-se por meio da representação de uma pessoa jurídica estabelecida no território do produto, de acordo com o artigo 5 da Instrução Normativa INPI n.25/2013. Nesse caso, uma “Associação” ou uma “Cooperativa” de doceiras assume um formato que melhor se enquadraria nessa prerrogativa, tendo definido em seu estatuto a gestão da IG.

Após a formalização da entidade representativa, como segundo item, será necessário esquadrinhamento de todos os dados de pesquisas históricas, antropológicas/sociológicas, da área do Turismo e da Gastronomia que foram feitas sobre os quitutes sancristovenses, pois esse material servirá para compor um levantamento histórico-cultural do produto, ressaltando sua notoriedade ou qualidade. Todavia, inclua-se dentre a produção científica a memória transmitida via oralidade, os relatos, as lendas e os fatos curiosos. Além, é claro, de apresentar uma descrição minuciosa do processo de produção dos doces e de suas características.

Deve-se utilizar ainda para a comprovação da reputação e indicação de origem do produto a “realidade econômica histórica” e a “realidade econômica atual”. E posteriormente a delimitação precisa da área geográfica de produção do produto com a justificativa dessa cartografia. Dentre as modalidades da IG (DO ou IP) considera-se mais apropriada aos doces sancristovenses a busca por uma Indicação de Procedência (IP), uma vez que: “Para uma IP, a área é construída em função de uma série de critérios, como os saberes locais, a importância econômica e histórica do produto”(SILVA; CERDAN; VELLOSO; VITROLLES, 2014, p.146).

Um regulamento de uso deve ser elaborado com a finalidade de estabelecer as normas e os métodos de produção, transformação ou comercialização do produto habilitado. Depois, deve ser realizado o pagamento da taxa especificada para o registro junto ao INPI.

Ainda duas questões são importantes: a existência de uma estrutura de controle da IG, bem como a comprovação de estarem os produtores estabelecidos com suas atividades na área delimitada pela IG.

O preenchimento dos formulários deve ser orientado por técnicos do Sebrae e do INPI, sendo aconselhável a realização de oficinas com os produtores interessados na solicitação do registro da IG. Assim, a prefeitura e o governo estadual precisam ser parte integrante, financiadora (das taxas), articuladora dos profissionais e realizadora da instrumentalização das doceiras. A universidade pode contribuir com os levantamentos histórico-culturais e organização dos dados econômicos históricos e atuais.

Desse modo, as IGs enquadram-se como ações que promovem a sustentabilidade econômica de uma comunidade com a valorização cultural e comercialização de sua produção artesanal e não tem por objetivo descaracterizar o modo de fazer tradicional (REIS, 2007, p.256), mas antes, conferir maior visibilidade, com estratégias/políticas públicas de salvaguarda e incremento da continuidade de sua transmissão por gerações.

Considerações Finais

O Brasil configura-se como um celeiro de multiplicidades, sejam elas naturais ou culturais. Nossa fundação enquanto país, embora baseada em muitas contradições, também nos concedeu a flexibilidade necessária para buscar a subsistência mesmo nas situações mais aflitivas.

Vemos na herança lusa em nossos hábitos e costumes, bem como em nossos comportamentos sociais e adoção de práticas alimentares, a ocorrência de processos de ressignificação do patrimônio que nos foi legado. Quase nada é somente português, africano ou indígena. Somos fruto de uma intensa miscigenação não só de corpos mas de ideias e conflitos, de progressos e retrocessos.

Nesse ambiente, a produção de vinhos e doces converge para um mesmo ponto: o campo da prazer, do “bem degustar”, o território dos sentidos e emoções aguçadas cujas papilas gustativas seja nas margens do rio Douro ou nas margens dos rios Sergipe e Poxim, conduzem os homens de “boa fé na gastronomia” às tentações étlicas e da sacarose. Nesse percurso sinuoso, as IGs tornam-se um tipo abrangido pelo direito de propriedade intelectual ou direitos intelectuais capaz de gerar uma externalidade

econômica positiva no processo de fomento à sustentabilidade das comunidades produtoras.

Referências

ABECASIS, Isabel. Caderno de receitas do convento das Salésias. *Manuscrito da Livraria* n.º 2403. Lisboa: Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Transcrição de 10.03.2015.

ALGRANTI, Leila Mezan. Famílias e vida doméstica. In: SOUZA, Laura de Mello e (Org.) *História da vida privada no Brasil*. Vol. 1 (Cotidiano e vida privada na América portuguesa). São Paulo: Cia das Letras, 2005. pp.83-154.

ARAGÃO; Ivan Rêgo; LEAL, Rosana Eduardo da Silva. Memória, Identidade e Patrimônio: a doçaria na Festa de Passos em São Cristóvão-Sergipe. *Anais I Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais*. São Cristóvão: UFS, 2012a, pp.1-12.

Disponível

em:

[file:///C:/Users/bom%20dia/Downloads/MEM%C3%93RIA,%20IDENTIDADE%20E%20PATRIM%C3%94NIO%20A%20DO%C3%87ARIA%20NA%20FESTA%20DE%20PASSOS%20EM%20S%C3%83O%20CRIST%C3%93V%C3%83O%20SERGIP E%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/bom%20dia/Downloads/MEM%C3%93RIA,%20IDENTIDADE%20E%20PATRIM%C3%94NIO%20A%20DO%C3%87ARIA%20NA%20FESTA%20DE%20PASSOS%20EM%20S%C3%83O%20CRIST%C3%93V%C3%83O%20SERGIP E%20(3).pdf), Acesso em: 12/02/2016.

ARAGÃO; Ivan Rêgo; LEAL, Rosana Eduardo da Silva. Memória, Patrimônio e Atrativo Turístico: A Doçaria na Festa do Nosso Senhor dos Passos, em São Cristóvão-Sergipe. In: *Revista Rosa dos Ventos*, 4(III), p.384-396, jul-set, 2012b. Disponível em: [file:///C:/Users/bom%20dia/Downloads/Leal_Arag%C3%A3o_2012_Memoria,-patrimonio-e-atrativo_8943%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/bom%20dia/Downloads/Leal_Arag%C3%A3o_2012_Memoria,-patrimonio-e-atrativo_8943%20(1).pdf), Acesso em: 12/02/2016.

BARROS, Carla Eugenia Caldas. **Manual de Direito da Propriedade Intelectual**. Aracaju: Evocati, 2007.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Sabores do Brasil em Portugal*. Descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI). São Paulo: Ed. SENAC/SP, 2010.

BRUCH, Kelly Lissandra; COPETTI, Michele; LOCATELLI, Liliana; FÁVERO, Klenize Chagas. Indicações Geográficas e outros signos distintivos: aspectos legais. In: PIMENTEL, Luiz Otávio (Org.) *Curso de Propriedade Intelectual & Inovação no agronegócio*: Modulo II, indicação geográfica. Florianópolis: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA/ FUNJAB, 2014, pp.61-95.

CASCUDO, Luis da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967, vol.I.

CERDAN, Claire M. T.; BRUCH, Kelly Lissandra; SILVA, Aparecido Lima da; COPETTI, Michele; FÁVERO, Klenize Chagas; LOCATELLI, Liliana. Indicação

Geográfica de produtos agropecuários: importância histórica e atual. In: PIMENTEL, Luiz Otávio (Org.) *Curso de Propriedade Intelectual & Inovação no agronegócio: Modulo II, indicação geográfica*. Florianópolis: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA/ FUNJAB, 2014, pp. 32-58.

DANTAS, Beatriz Góis. 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.

DE BLIJ, Harm. *Wine: A Geographic Appreciation*. Totowa: Rowman and Littleheld, 1983.

GIESBRECHT, H. O. (Coord.). *Indicações geográficas brasileiras*. Brasília: SEBRAE, INPI, 2011.

MELLO, Maria Tereza Leopardi; ESTEVES, Heloisa Borges. O jurídico e o econômico na noção de direitos de propriedade intelectual. In: HERSCOVICI, Alain (Org.) *Direitos de Propriedade Intelectual e Inovação*. Uma análise econômica além das evidências. Vitória: EDUFES, 2015, pp.53-83.

PEREIRA, Gaspar Martins. O vinho do porto: entre o artesanato e a agroindústria. *HISTÓRIA* – Revista da Faculdade de Letras. Porto, III Série, vol. 6, 2005, pp. 185-191.

PEREIRA, Gaspar Martins; COSTA, Natália Fauvrelle da. Instruções para a cultura das vinhas nas quintas de João Pacheco Pereira, antes da instituição da Companhia. *DOURO* – Estudos & Documentos, vol. III (5), 1998 (1º), pp.161-175.

QUEIROZ, Eça de. *A cidade e as serras*. Porto: Livraria Chardron de Lello & Irmão, 1901.

REIS, Ana Carla Fonseca; MARCO, Kátia (orgs.) *Economia da Cultura*. Idéias e vivências. Rio de Janeiro: Publit, 2009.

SOUZA, Fernando; PEREIRA, Conceição Meireles. *O Brasil, o Douro e a Real Companhia Velha (1756-1834)*. Porto: CEPESE/Real Companhia Velha, 2008.

SILVA, Aparecido Lima da; CERDAN, Claire Marie Thuillier; VELLOSO, Carolina Quiumento; VITOLLES, Delphine. Delimitação Geográfica da Área: Homem, História e Natureza. In: PIMENTEL, Luiz Otávio (Org.) *Curso de Propriedade Intelectual & Inovação no agronegócio: Modulo II, indicação geográfica*. Florianópolis: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA/ FUNJAB, 2014, pp.133-160.

Recebido 13/01/2016

Aprovado 25/01/2016

Publicado 29/02/2016