



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CENTRO DE ARTES, HUMANIDADES E LETRAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM MUSEOLOGIA**

IVONE DA SILVA LIMA

**ENTRE SABORES E SABERES: O LICOR DE JENIPAPO DO
FABRICO ROQUE PINTO, CACHOEIRA, BAHIA**

Cachoeira

2020

IVONE DA SILVA LIMA

**ENTRE SABORES E SABERES: O LICOR DE JENIPAPO DO
FABRICO ROQUE PINTO, CACHOEIRA, BAHIA**

Monografia apresentada ao Curso de Graduação em Museologia do Centro de artes, humanidades e letras da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Museologia.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Suzane Tavares de Pinho Pêpe

Cachoeira

2020

Lima, Ivone da Silva

Entre sabores e saberes: o licor de jenipapo do fabrico Roque Pinto, Cachoeira, Bahia/ Ivone da Silva Lima – Cachoeira, 2020.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Suzane Tavares de Pinho Pêpe.

Trabalho de conclusão de curso (graduação) – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

1. Licor de Jenipapo. 2. Registro. 3. Saber Fazer. 4. Fabrico Roque Pinto. 5. Cachoeira. I. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. II. Título.

IVONE DA SILVA LIMA

**ENTRE SABORES E SABERES: O LICOR DE JENIPAPO DO
FABRICO ROQUE PINTO, CACHOEIRA, BAHIA**

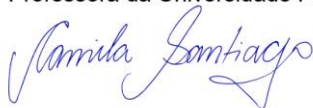
Monografia apresentada como requisito para obtenção do grau de Bacharel em Museologia, Curso de Graduação em Museologia, Centro de artes, humanidades e letras, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

Aprovado em 04 de dezembro de 2020.

Banca examinadora



Prof.ª Suzane Tavares de Pinho Pêpe (Orientadora)
Doutorado em Estudos Étnicos e Africanos pela Universidade Federal da Bahia
Professora da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia



Prof.ª Dr.ª Camila Fernanda Guimarães Santiago
Doutorado em História pela Universidade Federal de Minas Gerais
Professora da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia



Antonio Liberac Cardoso Simões Pires
Coordenador: Curso de Pós Graduação em História da África,
da Cultura Negra e do Negro no Brasil –NEAB _ UFRB
SIAPE – 1414201

Prof. Dr. Antonio Liberac Cardoso Simões Filho
Doutor em História pela Universidade Estadual de Campinas
Professor da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, quero agradecer a Deus pela fé, saúde e força de vontade para mais essa realização em minha vida.

Aos meus pais, tios e padrinhos (*in memoriam*) que muito fizeram por mim. Agradeço aos meus irmãos pelo incentivo

Em especial, a meu marido Elpídio, que entendeu por várias vezes, me acalmou e me apoiou em todos momentos, até mesmo lendo e tirando dúvidas comigo dos textos nas altas horas da noite. A ele, dedico essa realização e vitória.

Agradeço à amiga Nadja Sala, que muito me incentivou e deu forças e suporte para que eu fosse até o final. Ao amigo Seu Zé, que pacientemente e com seu trabalho profissional, contribuiu com os registros fotográficos deste trabalho.

Agradeço a todos da turma maravilhosa de 2014.1, que contribuíram direta e indiretamente nessa minha vida acadêmica, formando equipes, trocando textos, emprestando livros, enfim, trocando conhecimentos.

Em especial, quero agradecer a Alan Mauricio e Gabriel Carvalho, que sempre estiveram ao meu lado me dando o suporte necessário para a realização deste trabalho. A Renata e Rosário, que estavam sempre ali firmes e fortes para ajudar no que fosse preciso. Vocês serão amigos para sempre em minha vida.

Agradeço à Tatiane Alves, que, além de colega, é colaboradora no CAHL, atuante na Biblioteca, e sempre me auxiliou com informações sobre empréstimos dos livros, matrículas etc.

Ao colega de trabalho Sergio Rocha, pela amizade compartilhamento das tarefas.

Agradeço a Girlene Ferreira, museóloga, e a Adriano Rivera, publicitário, egressos da UFRB, que tiveram a gentileza de me enviar as suas monografias, para que eu as lesse e adquirisse conhecimentos a mais.

Agradeço, em especial, a Família Pinto e todos os outros colaboradores que se dispuseram a ceder entrevistas para a construção dessa pesquisa e finalização deste trabalho.

Agradeço a todos os professores do curso de Museologia que deram as suas contribuições através dos seus conhecimentos e ensinamentos.

Agradeço a banca que aceitou o nosso convite, em especial a minha orientadora Prof.^a Dr.^a Suzane Pêpe pela boa vontade, paciência, dedicação e contribuição para a construção deste trabalho que só me dá orgulho em ter realizado e por todo aprendizado.

O meu muito obrigada!

“Tudo parece impossível, até que seja feito”

Nelson Mandela

LIMA, Ivone da Silva. Entre sabores e saberes: o licor de jenipapo do fabrico Roque Pinto, Cachoeira, Bahia. 55 f.il. 2020. Monografia (Graduação) – Centro de artes, humanidades e letras, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cachoeira, Bahia, 2020.

RESUMO

Este Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação em Museologia tem como objeto de pesquisa o licor de jenipapo fabricado pela família Roque Pinto, no município de Cachoeira, cuja produção artesanal destaca-se ao longo de muitas décadas. O licor de Cachoeira é considerado como manifestação cultural relevante do Recôncavo Baiano. Oralidade e Memória são pilares da construção dessa pesquisa que emprega pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo. A coleta de dados da pesquisa deu-se no fabrico e fora dele em dois momentos, com entrevistas como primeira etapa e em seguida os registros fotográficos. As informações obtidas possibilitam maior conhecimento sobre a história do licor e a forma de produção artesanal, o que também permitirá o acesso ao leitor a imagens das etapas.

Palavras-Chave: Licor de Jenipapo; Registro; Saber Fazer; Fabrico Roque Pinto; Cachoeira.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1	Fruto Jenipapo.....	15
Figura 2	Árvore Jenipapeiro.....	16
Figura 3	Título de Patrimônio Cultural Imaterial.....	26
Figura 4	Caminhão transportando jenipapo.....	36
Figura 5	Animal de carga que transporta jenipapo.....	36
Figura 6	Árvore jenipapeiro.....	37
Figura 7	Chegada do jenipapo ao fabrico.....	37
Figura 8	Retirada do jenipapo da caixa de armazenamento.....	38
Figura 9	Retirada dos bicos e sementes.....	38
Figura 10	Deixando só a polpa.....	39
Figura 11	Processo de prensagem.....	39
Figura 12	Colocando na prensa para extração do suco do jenipapo.....	40
Figura 13	Prensagem e extração do suco de jenipapo.....	40
Figura 14	Extração do suco de jenipapo.....	40
Figura 15	Transportando para as bombonas.....	41
Figura 16	Sr. Rosival Pinto transportando o suco para as bombonas.....	41
Figura 17	Adicionando o açúcar.....	41
Figura 18	Adicionando a cachaça sem sabor.....	41
Figura 19	Fazendo a mistura.....	42
Figura 20	Na infusão há seis meses.....	42
Figura 21	Após seis meses na infusão transportando para as dornas.....	42
Figura 22	Descansando por mais seis meses para suavizar.....	43
Figura 23	Engarrafando após um ano de preparo.....	45
Figura 24	Colocando o lacre.....	45
Figura 25	Colocando data de validade nos rótulos.....	45
Figura 26	Colocando rótulos nos litros.....	45
Figura 27	Licor de jenipapo já engarrafado.....	46
Figura 28	Embalados para entrega.....	46
Figura 29	Fabrico Roque Pinto.....	47
Figura 30	Sr. Francisco Pinto e Sr. Roque Pinto.....	47

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	11
2	O LICOR DE JENIPAPO: HISTÓRIA	15
3	O LICOR DE JENIPAPO DE CACHOEIRA E A CATEGORIA PATRIMÔNIO CULTURAL	22
3.1	CACHOEIRA, CIDADE DO LICOR	22
3.2	POLÍTICAS DE PATRIMÔNIO CULTURAL NO BRASIL	26
4	ESTUDO DO FABRICO ROQUE PINTO: O LICOR DE JENIPAPO	34
4.1	A ESCOLHA METODOLÓGICA	34
4.2	O SABER FAZER DO LICOR DE JENIPAPO: ETAPAS	36
4.2.1	Etapas de Finalização	44
5	CONCLUSÕES	48
6	REFERÊNCIAS	50
7	APÊNDICE A – Roteiro de Entrevista	53
8	Apêndice B – Foto da Entrevista	55

1. INTRODUÇÃO

Nosso Trabalho de Conclusão de Curso tem como tema o licor do jenipapo na cidade de Cachoeira, Bahia, e o objeto da pesquisa é o licor de jenipapo fabricado pela família Roque Pinto. O interesse pelo tema começou no segundo semestre do curso de Museologia, quando cursava a disciplina Informação e Documentação Museológica (IDM), ministrada pelo Professor Luydy Fernandes. O intuito era que escolhêssemos um objeto para que fosse feito um projeto de pesquisa como atividade final da disciplina. Foi assim que surgiu a ideia de falar sobre o licor de jenipapo, que, além de ser uma bebida agradável e saborosa, é muito procurada em Cachoeira, sobretudo no período junino.

Entendemos o licor de jenipapo como manifestação cultural de Cachoeira e como objeto de investigação. Além da finalidade acadêmica, temos a intenção de despertar para a comunidade cachoeirana a importância da salvaguarda do saber fazer do licor. Assim, analisamos e registramos o preparo desta bebida, tendo como referência o Fabrico de Roque Pinto. Cabe lembrar que o licor de Cachoeira se tornou conhecido e apreciado não somente entre a população local, mas também em outras regiões.

Para nós, nascidos em Cachoeira, que crescemos ouvindo falar do licor e de seu sabor, precisamos conhecê-lo, valorizá-lo e divulgá-lo como manifestação que faz parte da identidade cultural desse lugar e que ganhou destaque, a ponto de merecer a preocupação com a preservação dos saberes e fazeres para que não se percam no tempo. Por isso, é importante salientar que nosso principal objetivo é registrar o saber fazer do licor de jenipapo do fabrico de Roque Pinto, e que optamos pelo registro documental, fazendo recurso aos procedimentos de documentação.

Partimos da ideia de que a transmissão do conhecimento através da oralidade não se restringe à transmissão do que é falado ou cantado, mas também envolve performances e gestos. Neste sentido, as práticas culturais baseadas em saberes, como a culinária, abrangendo a preparação de alimentos e bebidas, e a preparação de medicamentos fitoterápicos são de grande importância na constituição da cultura. O acúmulo de conhecimentos para a realização dessas práticas que envolvem

receitas, técnicas e métodos preparatórios exigem da memória e a sua reprodução ao longo do tempo as torna memórias de um grupo.

Jorge Eduardo Aceves Lazano (2006, p. 15) aponta que no processo da comunicação “[...] o desenvolvimento da linguagem, a criação de uma parte muito importante da cultura e da esfera simbólica humanas”, ou seja, através da oralidade sociedades transmitem tradições culturais, de modo a tornar saberes e fazeres presentes no cotidiano de um grupo.

A importância das dimensões individual e social da memória está bem posta na análise de Ecléa Bosi, no livro *Memória e Sociedade: lembranças de velhos* (1994), no qual a autora analisa a memória e narrativas autobiográficas de idosos paulistas colhidas na década de 1970, na qual emerge o dia-a-dia dos imigrantes, dos operários e dos trabalhadores domésticos manancial para insurgir aspectos históricos da política e do trabalho no Brasil, onde a autora menciona a existência de uma memória técnica como fruto das experiências destes indivíduos.

Como problema de pesquisa questionamos qual é o conhecimento (saber) existente e como se dá a transmissão de receitas e técnicas artesanais (fazer) do licor de jenipapo do fabrico Roque Pinto, reconhecido localmente como patrimônio cultural, e que foi necessário o desenvolvimento de uma pesquisa de campo rigorosa, seguindo passos que conduziram aos resultados e novas reflexões sobre este processo.

Do ponto de vista de autores que oferecem aportes metodológicos, para a coleta de dados nós utilizamos das indicações de José Carlos Sebe Meihy para a condução das entrevistas, pois trata-se de um dos historiadores que no Brasil se dedica à História Oral, metodologia que ganhou contornos nos anos de 1950, com o advento do gravador, sendo a última década muito importante, pois além da etnografia utilizada para o registro da cultura e patrimônio cultural, os depoimentos gravados têm contribuído para a preservação da memória dos protagonistas da cultura local.

Também é aporte o entendimento por Paul Thompson de que a história oral é uma interpretação da história e das mutáveis sociedades e culturas através da escuta das pessoas e do registro de suas lembranças e experiências. Verena Alberti (2006) compreende que a história oral é mais do que uma técnica, podendo ser adotada como metodologia de pesquisa e de constituição de fontes para o estudo da história contemporânea.

Em nossa pesquisa de campo, não somente as entrevistas foram relevantes, mas também a observação do processo de fabricação do licor de jenipapo e seu registro fotográfico nos proporcionaram dados para análise que contribuíram para a pesquisa, quiçá para a preservação do saber.

Desde o início da pesquisa, buscando prezar por valores éticos, solicitamos autorização para realizar o trabalho e aplicar as entrevistas. Sr. Rosival Pinto, filho do Sr. Roque Pinto e proprietário do fabrico foi receptivo e demonstrou disposição para colaborar com a pesquisa. A partir de então, elaboramos um roteiro, combinamos uma data e fomos ao fabrico realizar a seleção das pessoas para serem entrevistadas, e nestas entrevistas identificamos várias informações que fundamentaram nosso estudo.

Após esse entendimento, foi feita uma visita prévia ao fabrico de Roque Pinto, no dia 28 de março de 2019, quando marcamos para que algumas entrevistas ocorressem entre o mês de abril do mesmo ano. Assim, entrevistamos além de Rosival Ferreira Pinto (Rose), outros sujeitos que participam do processo de fabricação de licor de jenipapo, como Rosival Ferreira Pinto Junior (Júnior), Roque Ferreira Pinto Junior, Ivana Kátia dos Santos Matos, Maíra Alves Santana (Mai) e Elaine dos Santos Moreira (Lane). As entrevistas realizadas, seis seguiram roteiro estruturado.

Uma outra entrevista roteirizada foi realizada em Belém, distrito de Cachoeira, com o senhor Luiz Alberto de Almeida, mais conhecido como Seu Lú, que é o proprietário do fabrico mais antigo dessa localidade. Essa entrevista foi realizada no dia 07 de abril de 2019, e nos trouxe importantes informações sobre o saber fazer do licor do jenipapo.

No mês de maio de 2019, realizamos o registro fotográfico, que foi dividido em duas partes. Na primeira etapa, foram feitas fotografias em uma fazenda na zona rural de Cachoeira denominada Calolé, que possui as plantações do jenipapo. Tal escolha deu-se à acessibilidade para a observação in loco, cujo objetivo foi conhecer a colheita desse fruto e todo o processo até a chegada ao fabrico Roque Pinto.

A segunda etapa do registro, crucial para o trabalho, ainda em maio de 2019, foi no fabrico Roque Pinto, no centro de Cachoeira, que ocorreu no dia 29 de maio de 2019, a fim de constituir um conjunto de imagens do processo de fabricação do licor seguindo as etapas de produção. Mas é preciso dizer que retornamos várias vezes ao local a fim de confirmar e tirar algumas dúvidas com os entrevistados.

Com isso, o presente trabalho divide-se em três capítulos: no primeiro, abordamos sobre o contexto histórico do licor de jenipapo, desde sua criação como elixir até as modificações ocorridas até os dias atuais, que a transformaram em uma bebida consumida em diversos locais, sobretudo na cidade de Cachoeira.

No segundo capítulo, tratamos sobre a cidade de Cachoeira e a constituição do licor de jenipapo local como manifestação cultural, e conseqüentemente, patrimônio cultural da região, entendendo a sua relação e ressonância com a população cachoeirana e demais indivíduos de outros locais que apreciam esta bebida.

E no terceiro capítulo destacamos as etapas que definem o saber fazer do licor de jenipapo do fabrico Roque Pinto, através de um registro documental e fotográfico, analisando as principais atividades e situações que concernem na fabricação desta bebida, destacando a relevância deste processo por ter a intenção de salvaguardar uma manifestação centenária e que se coloca como importante elemento da cultura local.

2 O LICOR DE JENIPAPO: HISTÓRIA

Neste capítulo, contextualizamos o licor de jenipapo, bebida alcóolica delicada e suas modificações desde o seu surgimento, como forma de elixir até os experimentos para que se chegasse a um sabor suave ao gosto de muitas pessoas. O fato de ser fabricado artesanalmente qualifica ainda mais essa bebida que foi incorporada aos hábitos alimentares do Recôncavo Baiano.

O licor de jenipapo, é feito com o fruto jenipapeiro (*Genipa americana L.*) (Figura 1). O jenipapo, por sua vez, é uma baga globosa, bastante variável em tamanho, coloração de casca e da polpa, texturas e características químicas.

Figura 1: Fruto jenipapo



Foto: Seu Zé, 2019.

Segundo Cilene Nascimento Souza, mestre em Produção Vegetal pela Universidade Estadual de Santa Cruz, com estudo sobre caracteres de vários tipos de jenipapo, destaca que:

[...] esta é uma frutífera originária da América Central, disseminada pelas diversas regiões tropicais úmidas das Américas, Ásia e África. No Brasil, ocorre de forma subespontânea¹ desde São Paulo até o Amazonas, principalmente, na região litorânea (SOUZA, 21007, p. 01 apud SANTOS, 2001, p. 04).

Além disso, este fruto “[...] pertence à família *rubiaceae*², a espécie *Genipa americana L.* é considerada uma espécie de importância econômica, tanto pela sua

¹ Planta que se desenvolve fora de seu ambiente comum.

² Quarta maior família pertencente às Angiospermas, compreendendo cerca de 611 gêneros e 13.150 espécies que podem ser encontradas nos substratos aquáticos, rupícolas e terrícolas

essência florestal, propriedades medicinais quanto pela produção de alimentos (SOUZA, 2007, p. 01).

Figura 2: Árvore jenipapeiro.



Foto: Pida Lomba, 2019.

Outra definição acerca do jenipapo é que “A planta do jenipapo tem grande importância para os indígenas, devido às suas propriedades medicinais, alimentícia e madeireira, considerada pelos nativos como excelente fonte de ferro” (BARROS, 1970, p. 04). Segundo Luís da Câmara Cascudo, em seu *Dicionário do Folclore Brasileiro* (1954), complementa que:

o jenipapo era utilizado pelos indígenas em suas pinturas corporais, indispensável e dominante no toucador de mulheres e homens nativos. Pessoas de ambos os sexos tinham seu corpo pintado, sendo as mulheres as especialistas na ornamentação dos maridos e filhos, pois o uso do jenipapo era geral às várias famílias indígenas e não restrito aos Tupis da orla do mar (CASCUDO, 1954, p. 325).

Ainda falando sobre as variadas utilidades do fruto jenipapo, o tanino³ contido no fruto serve de repelente contra picada de insetos, além de ter a função de protetor solar, o que denota diferentes funções fitoterápicas das substâncias que compõem o jenipapo.

³ Substância química encontrada no grupo de fenóis vegetais. Este elemento pode ser encontrado em sementes, cascas e caules de frutos verdes. Por conta do sabor amargo que provoca, é um grande aliado para proteger plantas e frutos dos animais herbívoros. Disponível em: <<http://blog.artdescaves.com.br>>. Acesso em: 02.02.2020.

Uma curiosidade é a passagem em que Câmara Cascudo nos conta que houve um período em que as pessoas passavam o fruto ao corpo para ficar com a pele mais bonita; que a pintura dura uns três dias na pele e que ele próprio experimentou “para ficar mais bonito”, possivelmente isso ocorreu em seus estudos de campo. Diz que a sua sensação foi de desespero, pois o pigmento ficou impregnado na pele quase uma semana (CASCUDO, 1954).

O jenipapo é um fruto que pode ser consumido *in natura* e/ou utilizado para a produção de doces, sucos e licores. De acordo com Cilene Souza, “[...] os frutos do jenipapeiro são comercializados *in natura* nas feiras regionais às margens das rodovias, industrializados sob a forma de polpa ou utilizados na fabricação artesanal de doces desidratados, cristalizados, doces em massa e licores” (SOUZA, 2007, p. 01). O jenipapo faz parte da tradição dos festejos juninos do Recôncavo Baiano, em particular, de Cachoeira,

O licor é uma bebida colorida e adocicada, feita à base de frutas ou ervas, colocadas em infusão no álcool etílico e seu significado está atrelado ao francês “A palavra Licor vem do francês *Liqueur* que, por sua vez, deriva do latim *Liquilacere*, que significa dissolver, liquifazer-se, tornar-se líquido, em razão dos vários meios utilizados para obter os sabores das frutas e das ervas” (LICORES, 2006, p.17)

Os licores apareceram como experiências de médicos e alquimistas, que na Idade Média os empregavam para efeitos medicinais, sob a forma de elixir e afrodisíacos. Segundo o químico catalão Arnold de Vila Nova, primeiro a escrever receitas de licores medicinais por volta do ano 1250, salienta que os licores eram utilizados para diversas finalidades:

Os licores surgiram para guardar, transmitir e potencializar os princípios ativos e os sabores de ervas, plantas e frutas no álcool, no século XIII. Apareceram na Antiguidade, quando os Egípcios e Gregos deram os primeiros passos rumo aos domínios das técnicas de destilação. Naquela época, a bebida era usada para a cura de todos os males, como elixir do rejuvenescimento e do amor (LICORES, 2006, p.17).

Verídicas ou não, o que se sabe é que o licor tem sua história envolta em lendas de amor, de bruxas e de magos. Saindo um pouco do terreno das lendas de amor e mistério, a versão mais provável para seu surgimento fundamenta-se na hipótese de que ele tenha se originado das porções caseiras e xaropes de ervas e frutas para curar tosses, problemas de estômagos e muitos outros males.

Tais medicamentos caseiros eram elaborados por velhas senhoras do povo, de acordo com antigas receitas familiares que passavam de geração a geração, pois “Entre os séculos IV, V e VI, as receitas de licores ficavam confinadas no maior segredo em laboratórios de alquimia nos mosteiros. Por serem grandes cultivadores de ervas, com finalidades terapêuticas os religiosos acabaram criando licores” (LICORES, 2006, p.17).

O licor é tradição em Portugal, onde é fabricado nos conventos. Na Bahia, a fabricação do licor faz parte das atividades das religiosas do Convento de Santa Clara do Desterro, situado no bairro de Nazaré, na cidade do Salvador. Além de ser o mais antigo monastério feminino no Brasil, fundado no final do século XVII, mais precisamente em 1670, é conhecido pelo costume de produzir o licor de rosas. Segundo a Irmã Maria Aparecida dos Santos, “[...] esse licor veio com as irmãs Clarissas e foram essas irmãs que passaram a receita para as irmãs Franciscanas do Sagrado Coração de Jesus” (LICOR DAS FREIRAS DO CONVENTO DO DESTERRO, s/a)

O Convento do Desterro, em Salvador, como é conhecido, conta com uma chácara, situada em seu terreno, onde são plantadas as frutas para a produção dos licores, o que soma hoje 23 sabores. Trabalham na confecção desses licores a irmã Maria Aparecida e mais cinco pessoas (LICOR DAS FREIRAS DO CONVENTO DO DESTERRO, s/a). O Convento possui uma lojinha de nome Confeitaria São José, onde são vendidos não apenas os licores, mas também outros produtos preparados pelas religiosas, como sequilhos e doces de frutas cristalizadas, lembrando que os licores de jenipapo e o de rosas estão entre os mais procurados, e suas vendas se intensificam no período junino.

O licor se caracteriza por sua forma artesanal de fabricação. Historicamente, a literatura emprega conceitos que despertam uma reflexão em relação à alimentação como manifestação sociocultural, ou seja, está ligada tanto aos recursos ambientais e à artesanaria, quanto aos costumes.

O escritor santamarense Manuel Querino (1851-1923), abolicionista, que se tornou conhecido por seus registros antropológicos da cultura africana na Bahia, cita em seu livro *Costumes Africanos no Brasil*, organizado por Arthur Ramos, publicado em 1938, na seção Arte Culinária na Bahia, receitas afro-baianas com ingredientes e modos de fazer utilizando o processo artesanal e suas tradições (QUERINO, 1988). Neste livro, Querino trata do preparo do licor e descreve o modo de fabricação de

licores dos seguintes sabores: “banana, cacau, araçá, groselha, umbu ou imbu e jenipapo” (QUERINO, 1988, p. 154). Com isso, o autor enaltece a cozinha baiana no sentido de mostrar a tradição de fazer um bom alimento usando os ingredientes necessários.

Ainda em Querino (1988) o fazer do licor de jenipapo é sumariamente descrito por ele, o qual salienta que para conservação por muito tempo, porém, faz-se mister adicionar uma colher ou meio cálice de álcool, a cada litro de licor. O autor descreve as etapas de produção do licor de jenipapo da seguinte forma:

Descasca-se o fruto já maduro e corta-se a polpa conservando os caroços. Isto feito, deposita-se a massa (polpa e caroços) numa terrina com a quantidade de boa cachaça que for necessária. Depois de oito ou dez dias, espreme-se a infusão manual, filtra-se pelo processo comum, e adiciona-se a calda (QUERINO, 1988, p. 154).

Ele também aconselha a não ferver o jenipapo, como fazem muitos fabricantes, pois a ação do calor deteriora o licor depois de pronto. Além do mais, não entram na infusão os caroços que apresentarem qualquer alteração, caso em que só se aproveita a polpa.

Segundo Raul Lody:

O olhar e a sensibilidade de Querino fizeram com que passasse para o papel um vigoroso e rico registro etnográfico, embora sem a base teórica hoje exigida, compreensível para uma época onde a leitura sobre esta área do saber era parquíssima (LODY, 1988, p. 11).

Assim, essa bebida chegou à Bahia através de portugueses, mas a utilização de frutas tropicais em sua fabricação motivou a experimentação e a criação de receitas, enriquecendo hábitos alimentares de Salvador e do Recôncavo Baiano.

A alimentação é mais do que o hábito de comer. Ela faz parte do dia a dia de todas as pessoas, sendo uma operação universal. Para Roberto DaMatta (1986, p. 56) “[...] comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”.

Podemos dizer que a alimentação faz parte de uma cultura que perpassa pensar e analisar o que acontece em determinados grupos de uma sociedade. Como afirma Santos (1983, p. 02) “A riqueza desse leque de formas culturais diz respeito a

cada um de nós, pois nos faz pensar na sociedade à qual pertencemos e conhecer o sentido das práticas e costumes de outros povos”.

Segundo Miessa (2013) a palavra gastronomia tem sua origem no grego *gastro*, que significa estômago, e *nomia*, que significa conhecimento/estudo. Sendo assim, podemos dizer que a arte da gastronomia envolve a culinária, os recursos que se usam no preparo dos alimentos, as bebidas e o lado cultural que caracteriza e diferencia de uma região da outra, desde os primórdios da humanidade. Por isso “Gastronomia é a arte de comer e beber bem, isto é, apreciar os prazeres da mesa e saboreá-los com paladar requintado” (MIESSA, 2013, p.13).

Se comer e beber são atos tanto culturais quanto sociais, importa o que comemos e bebemos, como comemos e bebemos, e com quem. Essas particularidades é que caracterizam a comida e a bebida como cultura gastronômica e que podem ser compreendidas como sinais diacríticos que assinalam diferenças de um grupo em relação a outro. A identidade cultural pode ser traduzida como identificação cultural através de símbolos culturais construídos e compartilhados socialmente. As identidades vão sendo construídas, afirmadas e reconstruídas. No caso de Cachoeira, o licor de jenipapo tornou-se um símbolo da cidade, de uma identidade reivindicada, apesar de não ser apenas em Cachoeira que é produzido o licor de jenipapo.

A memória também opera no imaginário das pessoas. Guardamos lembranças ao degustar, de odores e sabores. Somos capazes de rememorá-los e quando sentimos cheiros e aromas, lembramos de acontecimentos passados. Os hábitos gastronômicos aparecem também como uma memória coletiva, pois se afirmam nas lembranças e, principalmente, no sentido de pertencimento e identidade cultural de um povo.

Mais uma vez, o folclorista Câmara Cascudo contribui para nosso tema escrevendo sobre alimentação e bebidas. Ele cita a diversidade de frutas tropicais aproveitadas para a produção de doces e licores artesanais, que são culturalmente representativas (CASCUDO, 1983). Nossas escolhas alimentares fazem parte de um conjunto de hábitos e referências culturais alimentares, que caracteriza a alimentação, a forma de comer e o paladar.

Ilustramos com um trecho do escritor Jorge Amado, do livro *Tocaia Grande*:

Zilda servia às visitas licor de jenipapo, de pitanga, de maracujá, todos de fabricação caseira: como conseguia tempo para tanta coisa? Para os afazeres domésticos, a cozinha, os licores, o doce de banana, a passa de caju, para a costura e o ponto cruz (AMADO, 1988, p. 321).

Na cidade de Cachoeira, o licor de jenipapo é oferecido aos amigos e convidados que chegam as casas para visitar ou festejar algo. Esse hábito é símbolo de cordialidade, afeto e consideração. A degustação entre amigos desta bebida é um ato social, de compartilhamento de momentos e valores, o que faz com que o licor de jenipapo seja uma representação da sociabilidade local e de um elemento cultural regional.

3. O LICOR DE JENIPAPO DE CACHOEIRA E A CATEGORIA PATRIMÔNIO CULTURAL

Neste capítulo, iremos abordar sobre a relação entre o licor de jenipapo e a cidade de Cachoeira, observando como a população local possui ressonância com esta manifestação regional, ao ponto da mesma ser vista como patrimônio cultural desta localidade. Diante disso, apresentamos alguns dados sobre a cultura do licor no município, com destaque para o fabrico de Roque Pinto, e as diferentes conceituações e noções acerca da categoria patrimônio cultural, exatamente para corroborar este sentimento de pertença entre o licor de jenipapo e a sociedade cachoeirana.

3.1 CACHOEIRA, CIDADE DO LICOR

Com aproximadamente 33.861 habitantes, distribuídos entre as zonas urbana e rural, conforme estimativas do último censo do IBGE (2018), o município de Cachoeira, na região do Recôncavo Baiano, situa-se à margem esquerda do Rio Paraguaçu.

O município de Cachoeira concentra vários fabricos, entre os que mais se destacam na zona urbana, citamos Roque Pinto, Arraiá do Quiabo (Av. São Diogo, 107 – Matinha); Licor do Porto (Rua Quintino Bocaiúva, S/N); Casa do Licor (Rua Treze de Maio, S/N). Licor da Rosa (Av. São Diogo, S/N- Matinha), Licor Tio Jura (Travessa Manoel Bastos, 45), Licor Colonial (Rua Santo Antonio, 26). Como exemplo de licor de jenipapo produzido na zona rural, apontamos o licor de Seu Lú, no distrito de Belém de Cachoeira e o Licor da Chácara, no Alecrim.

Além da bebida, são feitos com o fruto do jenipapo, a bolinha (doce), o doce de jenipapo e o suco, destaques da cultura gastronômica e elementos da identidade cultural de Cachoeira.

Além de existir várias maneiras de preparar o licor de jenipapo, seu processo é demorado, uma vez que é necessário que a mistura fique em infusão mais ou menos um ano para depurar seu sabor. A fabricação do licor requer receitas e um treinamento que são desenvolvidos artesanalmente e ao provar o licor de fabricantes diferentes, identificamos características próprias. Cada fabricante dá à bebida a sua característica, o que faz atender a diferentes preferências.

O licor de jenipapo se insere em outras festas culturais de Cachoeira além das festas juninas (São João, Santo Antônio e São Pedro), como por exemplo a festa de

Nossa Senhora D’Ajuda, a da Irmandade da Boa Morte e em outros eventos, a exemplo da Feira Literária Internacional de Cachoeira (FLICA). O consumo da bebida nesses festejos não se dá apenas pelos moradores, mas também pelos turistas que a prestigiam. Logo, degustar o licor nas festas culturais da cidade já se tornou um hábito que foi ainda mais evidenciado depois que o fabrico de Roque Pinto, objeto deste estudo, ter sido considerado patrimônio cultural a nível local em 26 de junho de 2016.

Por esse motivo, Cachoeira hoje é conhecida como cidade do licor e até mesmo polo licoreiro, por conta da tradição e do crescimento que o licor teve nos últimos anos, o que contribui para a evolução e movimentação em sua economia.

No ano de 2019 aconteceu o primeiro festival do licor no período junino com abertura no dia 1º de junho. Este evento foi idealizado pela empresa Tabuleiro Produções, existente há quase dez anos no mercado de produção cultural, com a direção de Carine Araújo, e foi criado com uma competição entre os dez melhores produtores de licor do município, cabendo a moradores e visitantes escolher o melhor licor através da degustação, antes da qual os consumidores recebiam uma cédula de votação e escolhiam depois de experimentar qual era o melhor ao seu paladar. Houve também uma outra forma de votação que foi pelo *site* do festival.

A votação foi para escolher o melhor licor na categoria Tradicional, representado pelo sabor jenipapo, e na categoria sabores diversos para o melhor de 2019. O vencedor do festival do licor em sua categoria recebeu o prêmio de mil reais. Na categoria jenipapo, como tradicional, o vencedor foi o fabrico licor do Tio Jura, que está situado na Travessa Manoel Bastos, nº 45, no centro de Cachoeira, e na categoria Diversos o vencedor foi “Uva com Maracujá”, do fabrico licor da Chácara, que fica localizado no Alecrim, zona rural do município, de propriedade do Sr. Tarcísio Dayube. O resultado foi divulgado no dia 25 de junho, data magna da cidade.

Falando especificamente sobre o fabrico Roque Pinto, ele surgiu em 1918, mantendo-se, então, há mais de cem anos na Rua Rodrigo Brandão, nº. 16. O fundador dessa manufatura foi Francisco Moreira Pinto (1893-1955), pai do senhor Roque Pinto. Seu Francisco, como era conhecido, era irmão da Santa Casa de Misericórdia de Cachoeira, foi presidente da Lyra Ceciliana e delegado da cidade de Cachoeira. Homem influente, de poder aquisitivo, proprietário de alguns correios de casas e fabricante de charutos, quando o fumo em Cachoeira era a principal atividade econômica da região.

No primeiro casamento, Sr. Francisco e esposa tiveram duas filhas. Ao ficar viúvo, casou-se novamente com a senhora Maria Anunciação Ferreira e dessa união tiveram um único filho, o Sr. Roque Pinto. Com isso, “[...] assumiu os negócios da família aos 18 anos, em 1955, quando do falecimento do seu pai” (PINTO, Rosival, 2019). Sr. Francisco, no período junino, ofertava aos clientes de Cachoeira e outras cidades, licor feito por ele como cortesia, hábito que foi virando uma tradição. Nesse sentido, “Os charutos dividiam os espaços da fábrica com os licores, mas, com o passar do tempo, o fumo perdeu a força e a procura pelo licor foi crescendo; as próprias pessoas passaram a pedir para comprar o licor” (PINTO, Rosival, 2019).

Sr. Roque continuou a oferecer licor nas festas no meio do ano. Observando que a procura pelo licor era grande e a cobrança dos clientes que perguntavam o porquê da bebida ser produzida apenas no período junino, resolveu ampliar seus negócios. Assim, o licor passou a ser o principal produto de fabricação e mercadoria do estabelecimento.

A receita do licor de jenipapo vem sendo transmitida de pai para filhos e netos, chegando à quarta geração. Rosival Pinto, filho mais velho do Sr. Roque, começou a trabalhar aos nove anos de idade no fabrico do licor juntamente com seu pai, e hoje está à frente dos negócios juntamente com alguns irmãos que trabalham e participam diretamente da fabricação ainda artesanal, ou seja, como quando começou há mais de cem anos. Atualmente, o licor de jenipapo é vendido em atacado e varejo para vários lugares. Apesar de ser vendido dos mais diversos sabores, o tradicional sabor de jenipapo continua a ser o carro-chefe como quando foi criado o fabrico.

O licor de jenipapo é considerado uma bebida típica de Cachoeira que ficou conhecida como “cidade do licor”, o que tem tido repercussão na mídia e que faz parte dos festejos juninos do município, onde se concentra essa bebida conhecida e famosa por sua produção. O licor tem forte significado para a população local, especialmente por conta da atitude da família Pinto, que superou expectativas e seguiu uma tradição, tornando assim o licor mais famoso e conhecido da região.

A cidade de Cachoeira, como o Recôncavo Baiano, possui uma rica cultura resultante de séculos de história de diferentes presenças étnico-raciais, cujos testemunhos materiais e imateriais a colocam em evidência e a preocupação com a preservação dos bens culturais no Brasil atingiu a cidade reconhecida como Monumento Nacional, pela importância da sua história e patrimônio arquitetônico, através do Decreto em 1971, considerando a sua área urbana, sítio da antiga Vila de

Nossa Senhora do Rosário, e lugares históricos adjacentes inscritos nos Livros do Tombo do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (BRASIL, Decreto nº 68.045, 13/01/1971). Nessa época, a maior preocupação era a preservação das construções edificadas e do espaço urbano. O acervo arquitetônico colonial é principalmente do século XIX, composto por sobrados e igrejas, que se tornaram atrativo para os turistas, assim como tanto a sua zona urbana quanto rural têm a forte presença de terreiros de candomblé, cuja formação se deu a partir do século XIX.

Mas foi preciso aguardar o século XX para uma ampliação do olhar quanto ao reconhecimento do patrimônio imaterial. Em 2004, o Samba de Roda, presente especialmente no Recôncavo Baiano, foi inscrito do Livro de Registro das Formas de Expressão, e no ano seguinte, a Unesco o reconheceu como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade.

Em 2010, o Estado da Bahia decretou o registro da Festa de Nossa Senhora da Boa Morte e Glória, realizada desde o do século XIX, no Livro de Registro dos Eventos e Realizações (BAHIA, Decreto nº 12.227, 01/07/2010.) Já os terreiros do Recôncavo foram objeto de estudo elaborado pelo Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural da Bahia (Ipac), cuja adaptação gerou o livro “Terreiros de Candomblé de Cachoeira e São Félix” (Cadernos do IPAC, n. 9, 2015), sendo oito terreiros da cidade de Cachoeira e dois de sua vizinha São Félix oficialmente registrados como Patrimônio Cultural da Bahia.

Foi a Secretaria de Cultura e Turismo do Município de Cachoeira que, no uso de suas atribuições e em acordo com a lei Municipal de Cultura nº 1.141/2015, regulamentou o decreto nº 418/2015, conferindo ao fabrico de licor Roque Pinto o título de Patrimônio Cultural Imaterial de Cachoeira, para assim promover ações de incentivo e salvaguarda em virtude de sua relevância histórica e cultural ocorrido em 26 de Julho de 2016, pelo então Secretário de Cultura e Turismo, André Reis, no governo do então prefeito na época, Carlos Menezes Pereira. Isso mostra que essa bebida possui grande representatividade na comunidade cachoeirana, o que levou a tal reconhecimento.

Figura 3: Título de Patrimônio Cultural Imaterial.



Foto: Pida Lomba, 2019.

3.2 POLÍTICAS DE PATRIMÔNIO CULTURAL NO BRASIL

O fato de ao licor de jenipapo ter sido conferido o título de patrimônio cultural municipal no ano de 2016, em especial ao do Fabrico Roque Pinto, por ser o mais antigo e representativo por envolver várias gerações, nos coloca diante da necessidade de compreender o que é patrimônio cultural, cuja noção em Cachoeira esteve muito associada às ações de tombamento de bens imobiliários.

Para Reginaldo Santos Gonçalves, em seu texto “O Patrimônio como categoria de pensamento”, as possibilidades que o patrimônio oferece tanto para a vida social quanto para a vida cultural. Ainda afirma que o termo patrimônio está presente no nosso cotidiano e que usamos com frequência. Essa reflexão oferece possibilidade de vermos a importância de como pode ser um patrimônio.

Em suas várias formas de exemplificar o patrimônio, Gonçalves (2003, p.21), o termo patrimônio refere-se a “[...] patrimônios econômicos e financeiros de uma empresa, de um país, de uma família, de um indivíduo, também a patrimônios culturais, arquitetônicos, históricos, artísticos, etnográficos, ecológicos, genéticos; além dos patrimônios intangíveis, de recente e oportuna formulação no Brasil”. Para o autor, parece não haver limite para o processo de qualificação dessa palavra.

Trazendo para o campo do patrimônio cultural, Maria Cecília Londres coloca que:

Patrimônio é tudo que criamos, valorizamos e queremos preservar; são os monumentos e obras de arte, e também as festas, musicais e danças, os folguedos e as comidas, os saberes, fazeres e falares. Tudo enfim que produzimos com as mãos, as ideias e as fantasias (LONDRES. (2005, p. 06)

Esse conceito empregado pela autora abrange várias categorias e chama atenção para a criação, valorização e preservação da cultura humana em suas práticas socioculturais. A separação entre patrimônio material e imaterial tem função ao facilitar o estudo das manifestações, mas em geral as manifestações possuem materialidade e imaterialidade.

A nível nacional, o registro de bens culturais de natureza imaterial como constitui o Instituto Nacional de Patrimônio Cultural foi instituído pelo Decreto nº 3.551, de 04 de agosto de 2000 (Iphan, 2009).

Paulo Sérgio da Silva considera que:

[...] o patrimônio imaterial, a(s) sua(s) base(s) física(s) e/ou prática(s) social(is) observável(is) significa(m) não por si só, mas por tratar-se de ícones do não-dito, de representações, de costumes, de tradições e/ou de saberes, vide-se o artesanato, a fabricação de instrumentos, a cultura popular, as brincadeiras, as formas de expressão, as artes visuais, as festas religiosas, as celebrações rituais e os lugares de sociabilidade (SILVA, 2011, p. 01).

Podemos dizer que a noção de patrimônio envolve sentimento de pertencimento social e identidade. No caso do licor de jenipapo, trata-se de uma manifestação identitária que se insere no sistema de símbolos da cultura da cidade de Cachoeira? Sim, na medida que haja singularidades. A identidade está vinculada às condições sociais e essa mesma identidade se faz pelas diferenças entre relação ao outro, à outra comunidade ou nação. A identidade se configura por meio de representações culturais e sociais. Com isso, “Elas incluem as práticas de significação e os sistemas simbólicos por meio dos quais os sentidos são produzidos, posicionando então os sujeitos. A produção cultural gera representações, cujos significados dão sentido à nossa experiência e ao que somos” (WOODWORD, 2009, p. 17).

Segundo Corá, as políticas de patrimônio “[...] representam uma referência identitária e uma afirmação das tradições do local, cujos projetos de preservação reinventam centralidades tradicionais da nação, da região, da cidade” (CORÁ, 2014, p. 81).

Como exemplificamos no início, as competências em relação à valorização do patrimônio se fazem em diversos níveis: pela Unesco, de caráter mundial, Iphan, a

nível nacional e IPAC, no âmbito estadual, assim como os Municípios, que poderiam valorizar e reconhecer mais seu patrimônio.

O Instituto do patrimônio histórico e artístico nacional (Iphan), no livro *Patrimônio Cultural Imaterial para saber mais* define que:

Para propor práticas de estratégias para salvaguarda de bens culturais de natureza imaterial, o Iphan enfrenta o desafio de trabalhar na perspectiva de reconhecimento e para valorização das diversificadas e dinâmicas referências culturais de diferentes grupos formadores da sociedade brasileira (BRAYNER, 2005, p. 06).

O Decreto de nº 3.551/2000 criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) como dispositivo do governo federal para “[...] apoiar e fomentar, por meio do estabelecimento de parcerias, projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção do patrimônio cultural brasileiro” (IPHAN, 2009, p.27). Com a criação desse programa, compreendeu-se de fato o funcionamento das políticas culturais no Brasil, referente ao patrimônio em suas instâncias imateriais.

Sendo assim, a categoria patrimônio “[...] pode se apresentar como propulsor direto da construção social” (CORÁ, 2014, p. 81). Maria Amélia Corá amplia a questão ao dizer que:

O patrimônio passa a ser reconhecido como um conjunto de narrativas, de comportamentos, de bens, de objetos ou testemunhos que assumem a representação de valores simbólicos e que por isso, permitem a criação de uma identidade que une e fortalece culturalmente o grupo detentor de tal patrimônio. Isso porque os grupos incorporam os patrimônios no seu cotidiano como uma referência da sua cultura, por meios das representações e dos rituais que fortalecem suas identidades. (CORÁ, 2014, p. 80).

Outra questão proposta por Corá é “[...] de que forma estão sendo utilizados os bens culturais como atrativos para o mercado a fim de estimular atividades econômicas como o turismo” (CORÁ, 2014, p. 78) A propósito do turismo, é uma atividade interessante quando não se faz exploratório nem devastador; quando é possível desenvolvê-lo de forma equilibrada para os vários setores e, sobretudo, para a localidade receptora.

Historicamente, essa valorização acontece através da criação de uma política cultural que tem raízes no movimento modernista denominada Semana de Arte Moderna de 1922. Esse é um movimento de artistas brasileiros que buscavam a valorização e criação da identidade cultural brasileira, o que também aconteceu em outros países em relação às suas identidades nacionais. Por conta dessa busca pela valorização de uma nacionalidade na cultura e nas artes, alguns artistas criam

mecanismos para que isso acontecesse. E para entender a nossa cultura e identidade, o antropólogo Gilberto Freire em 1926 lança no Recife o Manifesto Regionalista, com a premissa de que para ser nacional no Brasil, era preciso primeiro ser regional. O Manifesto fazia a defesa da região Nordeste, vista como economicamente atrasada, mas detentora de valores regionais e tradicionais que não poderiam ser desconsiderados. Nesse debate em defesa do regionalismo, “as danças, os saberes, as comidas e as tradições desviam o foco da perspectiva do Sudeste, para a abertura a outros olhares e costumes, quebrando a hegemonia da valorização das regiões mais ricas do Brasil”, nas palavras de Corá (2014, p. 113).

Vale ressaltar que essas iniciativas em relação à criação de políticas culturais acontecem a partir da Constituição Federal de 1934, com o então presidente Getúlio Vargas, que vai legitimar a importância da cultura nacional:

Esse presidente promove inovações em relação as estruturas e as ações do Estado e transforma a concepção das políticas culturais, que ganham destaque na agenda política nacional. Com isso, criam-se novas instituições, com a finalidade de se preservar, documentar, difundir e mesmo produzir diretamente bens culturais, transformando o governo federal no principal responsável pelo setor (CORÁ, 2014, p. 114).

A partir da Constituição Federal de 1934, não apenas os estados, mas também os municípios ficam autorizados a desenvolver ações que fortalecessem a cultura e mostrassem a sua importância para a sociedade que reconheceria essas atuações e poderiam se sentir pertencentes a ela.

Para Marcia Chuva (2009), em seu texto *Por uma História da Noção de Patrimônio Cultural no Brasil*, uma nova forma de pensar na preservação do patrimônio cultural deve levar em conta a noção integradora das culturas. Segundo a autora, “[...] para dar transparência às políticas públicas e orientar os processos de patrimonialização e salvaguarda de bens culturais, considerando que os sujeitos atuantes desses processos estejam claramente identificados, deve-se levar em conta as lutas de representação social e cultural. (CHUVA, 2009, p. 164)

A trajetória da preservação no Brasil tem ações isoladas, como no século XVIII, por meio da decisão de Luiz Pereira Freire de Andrade, na época governador de Pernambuco, de preservar construções deixadas pelos Holandeses no Recife. Algumas ações relativas a coleções epigráficas no II Reinado, para a Biblioteca Nacional. Mas acreditamos que há lacunas não preenchidas sobre esse tema. (MEC; SPHAN; Pró Memória, 1980).

No século XX são consideradas duas fases da política de patrimônio no Brasil, a heroica e a moderna, no que tange a políticas institucionais. As primeiras ações políticas dão-se entre 1934 e 1938. O anteprojeto apresentado por Mario de Andrade em 1936 é um marco, pois, a pedido do então Ministro da Educação e Saúde, Gustavo Capanema, Mário de Andrade propõe a organização de um serviço voltado para a preservação do patrimônio, que seria a criação do Serviço do patrimônio artístico nacional (Sphan). Seu anteprojeto foi a base para a consolidação do texto do Decreto-Lei 25, de 1937, que organiza a proteção do patrimônio histórico e artístico nacional. O Art. 1º desse decreto declara que:

Constitui o patrimônio histórico e artístico nacional o conjunto dos bens móveis e imóveis existentes no país e cuja conservação seja de interesse público, quer por sua vinculação a fatos memoráveis da história do Brasil, quer por seu excepcional valor arqueológico ou etnográfico, bibliográfico ou artístico. (DECRETO-LEI Nº 25, 30 nov.1937).

A participação de Mario de Andrade foi de grande relevância, pois há uma inovação na política cultural. Para Corá, e a participação de Andrade se faz pela “[...] luta em trabalhar cultura como norte das políticas públicas”, assim como pensar cultura como algo diretamente ligado ao cotidiano das pessoas, desconsiderando-a, portanto, como exclusivamente voltada para as artes eruditas”. (CORÁ, 2014, p. 115).

Maria Cecilia Londres Fonseca em seu livro *O Patrimônio em Processo*, explica que a política de preservação criada e conduzida por intelectuais da época, como artistas, escritores, historiadores, arquitetos, dentre outros, se unem ao SPHAN em defesa não só da preservação e da cultura, mas também pela noção de patrimônio em nome do interesse público, política que se estende por cerca de trinta anos. Essa fase conhecida como “heroica”, na qual vai desde a criação do SPHAN ainda em caráter provisório, em 1936, a 1967, quando termina a longa gestão de Rodrigo Melo Franco de Andrade. A gestão de Renato Soeiro (1967- 1979) constitui-se “[...] um período intermediário, de busca de adaptação pelo Iphan, para se adaptar a uma nova conjuntura, buscando ajuda internacional. Tombamentos são realizados a partir de janeiro de 1970, dirigidos ao Instituto do patrimônio histórico e artístico nacional” (FONSECA, 2005, p. 30)

Já a fase considerada “moderna” é a que se inicia com a ascensão de Aloisio Magalhães na política cultural, quando se elaboram novas propostas de atuação, “[...] tendo em vista o desenvolvimento de ações do patrimônio através dos agentes institucionais que irão atuar mediando grupos sociais” (FONSECA, 2005, p. 29).

Segundo Fonseca (2005) a política de preservação do patrimônio deve abranger mais que o de um conjunto de atividades visando a proteção de bens, garantindo o envolvimento da sociedade nesse processo de valorização, o que é de extrema importância para legitimar esse patrimônio:

No caso dos patrimônios históricos e artísticos nacionais, o valor que permeia o conjunto de bens, independentemente de seu valor histórico, artístico, etnográfico etc, é o valor nacional, ou seja, aquele fundado em um sentimento de pertencimento a uma comunidade, no caso a nação (FONSECA, 2005, p. 36).

Ainda a nível de nação, Fonseca chama atenção para o fato da questão do patrimônio se situar em uma encruzilhada que envolve o papel dos sujeitos e a tradição na construção de identidades coletivas. O interesse do Estado pelo patrimônio se manifesta na Europa no final do século XVIII, quando “[...] se sentiu a necessidade de proteção legal a determinados bens em função da capacidade de simbolizarem a nação. Foi aí que foi sendo construído o conceito de patrimônio histórico e artístico nacional” (FONSECA, 2005, p.51).

Para Corá, a nível de nação, é de suma importância a interferência do Estado na área cultural e no Brasil “[...] as práticas de patrimônio surgem a partir da iniciativa do Estado em assumir sua importância na formulação de uma concepção oficial de cultura, voltada para construção de uma ideia de nação” (CORÁ, 2014, p. 137).

No Brasil, a temática do patrimônio expressou uma preocupação com a proteção dos monumentos e dos objetos históricos na década de 1920, quando já funcionavam alguns museus nacionais, porém, não havia meios de proteção para os monumentos e os objetos históricos. Nesse sentido, movimentações entorno da tentativa de preservação destes bens foram realizadas:

Então, para combater o descaso com os bens públicos, denúncias de intelectuais sobre o abandono das cidades históricas e sobre a dilapidação do patrimônio da Nação, e a perda irreparável para as gerações futuras, pela qual as elites e o estado seriam responsabilizados, e teriam de responder também junto às “nações civilizadas”. Essas questões passaram a ser objeto de debates nas instituições culturais, no Congresso Nacional, nos governos estaduais, assim como pela imprensa (FONSECA, 2005, p. 81).

Sabemos que ao Iphan cabe fiscalizar, proteger e preservar o patrimônio cultural brasileiro entre outros. E para que isso ficasse ainda mais definido, em novembro de 1997, em comemoração aos sessenta anos do órgão, foi escrita a carta de Fortaleza, com o intuito de criar estratégias e formas de proteção ao patrimônio cultural brasileiro.

E assim através da criação de Decretos-leis, foram criados vários órgãos e instituições importantes para se trabalhar a valorização dos patrimônios, e um dos, se não o mais importante, foi a criação do Iphan, como já mencionamos anteriormente.

Os avanços foram acontecendo, os fatos vão mudando, as concepções e a criação de outros decretos e leis que acontecem através de seus governantes, que foram gerando ministérios, com o objetivo de preservar e valorizar a nossa cultura. Essa preocupação se dá em diálogo entre representantes de muitos países ligados à Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco). A discussão internacional sobre a preservação e conservação do Patrimônio Cultural gerou Cartas Patrimoniais e Declarações da UNESCO, onde foram estabelecidas as diretrizes para a preservação e valorização do Patrimônio Cultural material e imaterial. Citamos aqui a declaração do México (1985), de Nara (1994), Mar Del Plata (2005) e a Carta de Fortaleza (1997) – documentos que discutem e definem estratégias de como preservar o Patrimônio Cultural Imaterial, fortalecendo essas manifestações culturais. Da mesma forma, surgem as cartas geradas como A Mesa Redonda de Santiago (1972), Quebec (1984) e Caracas (1992). Todas essas cartas têm suas diretrizes e importância para um olhar digno sobre o patrimônio e na condução de políticas, ainda que do ponto de vista prático seja necessária uma atenção contínua para a preservação, conscientização e articulação entre os diversos setores da sociedade e financiamentos condizentes.

Voltando ao Brasil, em 1985 foi criado o Ministério da Cultura (MINC), pelo decreto de nº 91.144, no governo de Jose Sarney, com o intuito de valorizar mais a cultura e corrigir o que foi por muito tempo deixado de lado, agora priorizando o que de fato poderia ter acontecido há mais tempo. Até que em 2003, o presidente Lula, ao assumir a presidência da república, convida para dirigir o Ministério da Cultura o cantor e compositor Gilberto Gil, que vai inovar com suas ideias ampliando a noção e valorização da cultura para que assim seja estendida a todos que dela façam parte.

A própria noção de cultura amplia-se sendo considerada como um processo, no qual essa noção estimula a diversidade cultural, exaltando as culturas populares; afro-brasileiras; indígenas; de gênero; de orientações sexuais; das periferias; da mídia audiovisual; das redes informáticas etc. (CORÁ, 2014, p. 133).

Em cinco anos de Ministério, foram criados vários programas e várias ações que aconteceram com êxito, pois o ministro Gilberto Gil tinha uma forma própria e

diferente de pensar, sobre a política cultural que via como uma identidade própria.
Segundo Corá:

[...] a política cultural, até então conhecida por ser pensada para garantir a identidade nacional, dá lugar ao conceito de multiculturalismo, com o reconhecimento das culturas marginalizadas, e a cultura é abordada em uma perspectiva local e regional (CORÁ, 2014, p. 133).

Para dar conta dessas mudanças, é criada a Secretaria da Identidade e da Diversidade Cultural em 2005. Esta, como outras secretarias, teve como objetivo difundir e promover as políticas culturais, diversificando-as de várias formas, para que todos tivessem acesso à cultura, produzindo assim a possibilidade de acesso em todo país.

O patrimônio cultural que classificamos como material e imaterial são bens que podem ser tombados, no caso dos materiais e registrados, quando se trata dos imateriais. O registro acontece por meio da inscrição desse bem em um dos quatro livros de registros do Iphan, que são os livros: de Saberes, de Lugares, de Celebrações e de Expressões. Eles foram criados para que essas manifestações sejam estimuladas e salvaguardadas, além de reavaliada a sua existência periodicamente. A salvaguarda como já mencionamos foi uma proposta criada em 1997 através da carta de Fortaleza, que autoriza o Iphan a realizar inventário de registros dos patrimônios imateriais. Assim, ao serem registrados, passam a gozar de proteção legal de preservação.

4. ESTUDO DO FABRICO ROQUE PINTO: O LICOR DE JENIPAPO

Para finalizar este trabalho, chegamos ao capítulo em que traçamos o registro do licor de jenipapo do fabrico Roque Pinto, descrevendo cada etapa que se faz necessária para a fabricação desta bebida. Contudo, ressaltamos as opções metodológicas para a realização de tal procedimento, para facilitar o entendimento do leitor sobre a produção deste licor.

4.1 A ESCOLHA METODOLÓGICA

Considerando a importância do licor para a cidade de Cachoeira na atualidade e o recente reconhecimento do Licor de Roque Pinto como Patrimônio Municipal, em 26 de junho de 2016, definimos como objetivo estudar as etapas da fabricação do licor de jenipapo no fabrico Roque Pinto, compreendendo-a como forma imaterial da cultura local. Desse modo, fundamentamos a nossa pesquisa com noções de memória, pois é com base nela que os saberes são levados de uma geração a outra. É na metodologia da História oral, por sua vez, que coletamos nossos dados, mas também registramos por meio de fotografias as etapas do fabrico. Apesar de ter sido considerado patrimônio cultural da cidade, não foi feito nenhum registro por outros autores.

Entendemos a História Oral como uma metodologia de pesquisa que permite a coleta de dados por meio de entrevistas. Segundo José Carlos Meihy (2005, p.18) “[...] a história oral mantém compromisso de registro através de entrevistas gravadas e transcritas no processo, cujo uso dependerá do projeto”. Para Verena Alberti (2006, p. 155) “[...] a história oral consiste na realização de entrevistas com indivíduos que participaram e testemunharam acontecimentos e conjunturas do passado e do presente, as quais são gravadas e transcritas”. Podemos dizer que as memórias são trazidas a partir de vivência e histórias contadas de uma geração a outra, servindo de base para compreensão dos sujeitos envolvidos na cultura.

Neste sentido, Paul Thompson em sua publicação *História Oral e Contemporaneidade* (1975) conceitua a história oral como um método que tende a ter uma validade através do momento em que a influência interdisciplinar acontece fortalecendo o método através de suas histórias:

Primeiramente, ela é um método que sempre foi essencial interdisciplinar, um caminho cruzado entre sociólogos, antropólogos, historiadores, estudantes de literatura e cultura, e assim por diante. De fato, ao longo de minha vida de pesquisador, sempre observei como determinadas disciplinas podem ser transformadas por novos modos de pesquisa, vejo como uma força crucial da história oral que ela permaneça como uma forma fundamental de interação humana transcende essas fronteiras disciplinares (THOMPSON, 1975, p. 10).

Ecléa Bosi em seu livro *Memória e Sociedade: Lembranças de velhos* relata algumas ideias em relação à memória mostrando-nos a importância de preservar o momento que vivemos e aquele momento que, muitas vezes, não vivemos, mas que nos foi contado por alguém e que esse fato faça parte de nossas recordações também chamada de lembranças (BOSI, 1994):

É preciso reconhecer que muitas de nossas lembranças ou mesmo de nossas ideias não são originais: foram inspiradas nas conversas com outros. Com o correr do tempo, eles passam a ter uma história dentro da gente, acompanham nossa vida e são enriquecidas por experiências e embates. Elas foram formuladas por outrem, e nós, simplesmente, as incorporamos ao nosso cabedal (BOSI, 1994, p.407).

A memória coletiva vai sendo construída por laços de convivência com os afins e é o que vai prevalecer de importante para essa memória e são através desses relatos que recordamos e memorizamos o passado. Segundo Bosi, “[...] cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva” (BOSI, 1994, p. 413).

Podemos dizer que a memória coletiva pode ser compreendida como um grupo de pessoas que compartilham de suas experiências de vida da sua comunidade ou não, porém integra-se a um sentimento e pertencimento de um passado. Para Maurice Halbwachs (1990), sociólogo e um dos teóricos a falar sobre este conceito, descreve que uma memória pessoal só será construída socialmente, através dos grupos, pois são esses grupos sociais que irão determinar o que será lembrado ainda que individualmente:

Mas nossas lembranças permanecem coletivas, e elas nos são lembradas pelos outros, mesmo que se trate de acontecimentos nos quais só nós estivemos envolvidos, e com objetos que só nós vimos (HALBWACHS, 1990, p. 26).

O autor também salienta que as memórias são construídas por meio de uma sociedade, e tanto a memória coletiva quanto a memória individual têm participação com cada membro que faz parte de um dado episódio. Assim, Halbwachs defende que “[...] cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva e que este ponto de vista, muda conforme o lugar que a pessoa ocupa (HALBWACHS, 1990, p. 51).

Quanto ao registro, ele foi realizado entre o período de março a maio de 2019. Em um primeiro momento fomos ao fabrico acertar uma data para as entrevistas, em seguida fizemos as entrevistas no período combinado, com os proprietários e funcionários. Em um segundo momento marcamos e registramos com fotografias o modo de fazer do licor de jenipapo.

4.2 O SABER FAZER DO LICOR DE JENIPAPO: ETAPAS

A fabricação do licor de jenipapo segue diversas etapas que apresentamos a seguir. O fruto jenipapo usado na fabricação do licor na cidade de Cachoeira vem de diversas fazendas situadas na zona rural de Cachoeira e chega à cidade através de transporte como carro e animais de carga (Figuras 04 e 05).

Figura 04: Caminhão transportando jenipapo.



Foto: Pida Lomba, 2019.

Figura 05: Animal de carga que transporta.



Foto: Pida Lomba, 2019.

Segundo Rosival Pinto, o fruto do jenipapo vem de vários distritos que pertencem a Cachoeira: Iguape, São Francisco do Paraguaçu, Calolé, Alecrim e Opalma, chegando a ser noventa por cento deste último. Ele acha que o melhor fruto provém dessa localidade (PINTO, Rosival, 2019) Tivemos acesso a uma das fazendas de produção de jenipapo em Calolé (Figura 06), a cerca de 40 km de Cachoeira.

Figura 06: Árvore jenipapeiro na fazenda Calolé.



Foto: Pida Lomba, 2019.

Os próprios fornecedores trazem o fruto para o fabrico Roque Pinto ao amanhecer e tem uma equipe designada para recebê-lo. Segundo Rosival, as atividades no fabrico são encaminhadas de acordo com a necessidade e desenvoltura de cada um, no que melhor se encaixa, pois isso ajuda na produção.

Após a chegada do fruto, ocorre o procedimento de seleção e lavagem. A seleção dos frutos é feita primeiro por ele, que trabalha desde os nove anos de idade no fabrico, com dedicação ao que faz e sabe que a responsabilidade é grande, e que tudo que a família tem vem do fabrico, cujo trabalho já caminha para quarta geração.

Figura 07: Chegada do jenipapo ao fabrico.



Foto: Seu Zé, 2019.

Rosival Ferreira Pinto Junior, bisneto do Sr. Francisco, trabalha no fabrico da família. Ele nos conta que em relação a Opalma, alguns fornecedores trazem o jenipapo diretamente ao fabrico na cidade de Cachoeira, mas ocorre também de a compra ser nas fazendas.

Após a limpeza do fruto, e retirada dos “bicos” (terminação do fruto), que deixam o sabor amargo, e a retirada das sementes, o fruto é encaminhado para as prensas para extração da calda.

Figura 08: Retirada do jenipapo da caixa de armazenamento.



Foto: Seu Zé, 2019.

Figura 09: Retirada dos bicos e sementes.



Foto: Seu Zé, 2019.

Figura 10: Deixando só a polpa.



Foto: Seu Zé, 2019.

Figura 11: Processo de prensagem.



Foto: Seu Zé, 2019.

Figura 12: Colocando na prensa para extração do suco do jenipapo.



Foto: Seu Zé, 2019.

Figura 13: Prensagem e extração do suco de jenipapo.



Foto: Seu Zé, 2019.

Figura 14: Extração do suco de jenipapo.



Foto: Seu Zé, 2019.

Após esse processo de seleção, lavagem e prensagem do jenipapo, acontece a extração da calda do jenipapo, que são direcionadas para as bombonas junto com o álcool para ficar no processo de infusão de seis a doze meses, para depois então ser produzido o licor (PINTO JUNIOR, 2019).

Figura 15: Transportando para as bombonas.



Foto: Rosival Pinto, 2019.

Figura 16: Rosival Pinto transportando o suco para as bombonas.



Foto: Rosival Pinto, 2019.

Depois de versada toda a calda do jenipapo nas bombonas, é adicionado o açúcar e a cachaça sem sabor para assim permanecer por seis meses.

Figura 17: Adicionando o açúcar.



Foto: Rosival Pinto, 2019

Figura 18: Adicionando a cachaça sem sabor.



Foto: Rosival Pinto, 2019.

Figura 19: Fazendo a mistura.



Foto: Rosival Pinto, 2019.

Após seis meses de o licor ficar em infusão nas bombonas, ele é transferido para as dornas de madeira, onde permanecerá por mais seis meses.

Figura 21: Após seis meses na infusão transportando para as dornas.

Figura 20: Na infusão por seis meses.



Foto: Rosival Pinto, 2019.



Foto: Rosival Pinto, 2019.

A dorna é feita da madeira jequitibá rosa, apropriada para amaciar e suavizar o licor (PINTO, Rosival, 2019). Ou seja, a conservação no barril de jequitibá torna a bebida suave e mais saborosa.

Figura 22: Descansando por mais seis meses para suavizar.



Foto: Seu Zé, 2019.

A partir de então, o licor estará pronto para ser consumido e comercializado. Como visto, o processo requer cuidados e se desdobra ao longo de um ano. Assim, o fabrico é contínuo.

Com base nas entrevistas realizadas com parentes e funcionários, constatamos que essa indústria manufatureira sustenta muitas famílias. Há uma intensificação das atividades em alguns períodos. Antes do período junino, conta Rosival Junior, trabalham dez funcionários no fabrico, sendo da família Pinto. Porém, na época de São João, variam entre cinquenta a setenta contratados, de acordo com a demanda. Os contratos são acompanhados de atestado de saúde exigidos pelos órgãos fiscalizadores da Secretaria de Saúde e Vigilância Sanitária. Ele diz: “Trabalhamos dessa forma prevenindo doenças coletivas e autodefesa em relação a uma suposta pessoa entrar doente para trabalhar e alegar que contraiu algo no estabelecimento” (JUNIOR, ROSIVAL, 2019).

Outro filho do Sr. Roque e irmão de Rosival é Roque Ferreira Pinto Junior, que tem 40 anos e é conhecido como Nem. Já trabalha no fabrico há vinte e seis anos, e nos explica que a divisão do trabalho no fabrico é feita por turno e que ele não tem uma função exata: “Eu aqui faço de tudo um pouco, engarrafo, rotulo, atendo, trabalho no caixa onde faço a contabilidade” (FERREIRA, Roque, 2019).

Esse conhecimento ou saber fazer do licor de jenipapo de Roque Pinto está sendo transmitido entre membros da sua família para dar continuidade a essa prática sem ser perder ao longo do tempo. Eles estão contribuindo para a preservação da cultura e da memória, além de criar vagas de trabalho para homens e mulheres.

Não apenas Roque nos diz que se sente feliz e realizado em trabalhar no fabrico, as outras pessoas entrevistadas possuem o mesmo sentimento. Observamos que, além de trabalhar com responsabilidade, passam uma leveza e até mesmo orgulho em relatar um pouco do conhecimento adquirido no fabrico.

Ainda com base nas entrevistas realizadas no fabrico, verificamos que as mulheres são detentoras de muitos conhecimentos em relação ao licor. Entrevistamos três funcionárias: Elaine dos Santos Moreira, conhecida como Lane, há nove anos, e considera o local a sua segunda casa, pois passa a maior parte do tempo na manufatura, exercendo um pouco de cada coisa, além de conhecer alguns compradores, como Dona Virginia de Salvador e seu Durval de Santo Amaro (MOREIRA, Elaine, 2019). Já Ivana Katia dos Santos Matos, trabalha no fabrico há dez anos e diz se sentir muito bem, assim como Maíra Alves Santana, conhecida como Mai, que atua no fabrico por temporada, o que já forma nove anos, gostando muito das atividades no fabrico.

Todas relatam que nunca trabalharam antes nessa atividade e é muito prazeroso encher os litros com a bebida, tanto os de encomenda como os da casa que vão para as prateleiras para serem vendidos no balcão.

4.2.1 ETAPAS DE FINALIZAÇÃO

Depois do licor ficar por mais seis meses na dorna, passamos para as etapas de finalização, que são: engarrafamento, colocação do lacre, da data de validade e, por último, colocação do rótulo.

Figura 23: Engarrafando após um ano de preparo.



Foto: Seu Zé, 2019.

Figura 24: Colocando o lacre.



Foto: Seu Zé, 2019.

Figura 25: Colocando a data de validade nos rótulos.



Foto: Seu Zé, 2019.

Figura 26: Colocando o rotulo nos litros.



Foto: Seu Zé, 2019.

A comercialização do licor acontece de todas as formas, sendo do cliente no balcão até o empresário de redes de supermercado (PINTO, Rosival, 2019). Os principais compradores são os que buscam o produto diretamente no fabrico, sendo revendedores de Salvador, Feira de Santana, Lauro de Freitas, Camaçari e outras, incluindo também mercados pequenos (PINTO JUNIOR, 2019).

A exportação não existe diretamente, porém, indiretamente, tendo em vista amigos e conhecidos que moram na França, Alemanha e nos Estados Unidos, e ao virem ao Brasil, passam no fabrico, compram e levam para fora, assim como os guias que trazem turistas – “os gringos” – para conhecer o licor (PINTO, Rosival, 2019).

Figura 27: Licor de jenipapo já engarrafado.



Foto: Seu Zé, 2019.

Figura 28: Embalados para entrega.



Foto: Seu Zé, 2019.

Hoje, o Fabrico Roque Pinto trabalha com aproximadamente trinta sabores, e todo ano os consumidores pedem um novo sabor, o que é atendido quando possível, embora o jenipapo ainda seja o que mais se destaca. Segundo Rosival, existe um detalhe que ele acha importante: “Quando se faz o que se gosta, o sucesso é garantido, pois é feito com prazer” (Risos)

Figura 29: Fabrico Roque Pinto.



Foto: Seu Zé, 2019.

Figura 30: Sr. Francisco Pinto e Sr. Roque Pinto.



Foto. Seu Zé, 2019.

5. CONCLUSÃO

O estudo voltado para o registro do saber fazer do licor de jenipapo produzido no fabrico de Roque Pinto, na cidade de Cachoeira, Bahia, com base na oralidade e memória, trouxe contribuições ao tema, o que pode auxiliar em outras pesquisas, por se tratar de uma investigação sobre o entendimento da prática de produção de uma bebida, cujo consumo insere-se nos costumes da comunidade local e que tem na fábrica, local da pesquisa de campo, um dos principais produtores da região.

É importante ressaltar que o interesse de registrar essa atividade como bem cultural em seus aspectos tanto tangíveis quanto intangíveis, o que levou ser localmente compreendida como patrimônio cultural, seja o licor de jenipapo, seja o fabrico da família Roque Pinto. Eles fazem parte da história de Cachoeira e se englobam como importantes meios de construção de memórias individuais e coletivas do lugar pelas relações construídas por parte da comunidade, que desfruta desta

bebida em celebrações específicas, tratando o licor de jenipapo como item fundamental dentro de suas manifestações culturais. Mostrou-se neste trabalho que o fabrico de Roque Pinto é o equipamento industrial mais antigo atuante deste produto, referencial dentro deste processo de afirmação do licor de jenipapo e de outros sabores.

Durante nossa pesquisa, sobretudo com os entrevistados, obtivemos importantes informações como: o licor é feito com cachaça sem sabor, e no decorrer do seu preparo fica em infusão em barris de madeira de nome Jequitibá Rosa, um tipo de madeira que suaviza e refina o sabor do licor. Isso só mostra que fabricar esta bebida requer uma série de conhecimentos e práticas, assim como cuidados a serem cumpridos, com o objetivo de ser consumido. Enquanto bem cultural que se destaca, foi adquirindo características próprias, dadas à riqueza de detalhes na confecção de sua produção.

Assim, um ponto que salientamos nessa monografia, é a resistência do fabrico de Roque Pinto, por atravessar diferentes momentos e trajetórias dessa cidade, resistindo ao tempo e se adequando às necessidades, garantindo que o produto não perdesse as suas qualidades essenciais exigidas pelos conhecedores da bebida. Primeiro, a família Roque Pinto teve o seu avanço no setor fumageiro como principal fonte econômica local, em substituição à economia açucareira, passando por diversos momentos e transformações da cidade, sem perder sua força e tradição como um dos principais espaços de produção fabril, atravessando gerações e mantendo a família Pinto como defensor deste ambiente. Isso também se dá com o licor de jenipapo, fabricado há mais de cem anos, e mesmo com o surgimento de outras formas deste líquido, não perdeu seu espaço que serve de referência a consumidores e produtores.

E isso também se relaciona aos aspectos do patrimônio cultural. Mesmo não possuindo nenhum título a nível federal, apenas municipal, o fabrico de Roque Pinto é representativo do licor da cidade de Cachoeira, onde o licor de jenipapo está presente em atividades e diferentes celebrações que caracterizam o espaço sociocultural da cidade, o que provocou nossa reflexão sobre aspectos teóricos acerca do patrimônio cultural, pois é a partir da relação entre bem cultural e sociedade local que se constroem as relações sociais.

Nesse sentido, o registro do saber fazer do licor de jenipapo do fabrico de Roque Pinto é um importante documento não somente para a afirmação de uma atividade que resiste ao tempo e que se mantém como aspecto cultural da cidade de

Cachoeira, e que vai servir também para que a própria comunidade local e demais indivíduos e grupos sociais conheçam e entendam sobre a história, e como este fabrico é mais do que um “equipamento”, com finalidade comercial, pois nele se inscrevem vínculos de tradição familiar e interação com o meio social local e, sobretudo, a transmissão de processo e técnicas que conferem ao licor características próprias em seu sabor.

Desta forma chegamos ao final do nosso trabalho, que trouxe fontes bibliográficas, orais e registro. Esperamos ter contribuído para o tema, e como registro da produção atual do licor de jenipapo, manifestação cultural dotada de elementos que ajudam na manutenção de uma identidade local.

6. REFERÊNCIAS

ALBERTI, Verena. **Manual da História Oral**. 3 ed. Rio de Janeiro: FGV, 2013.

AMADO, Jorge. **Tocaia grande: a face obscura**. 12. ed. Rio de Janeiro: Record, 1998.

ARAUJO, Rafael. **Blog Cachaçaria Nacional**. Disponível em: <http://blog.cachacarianacional.com.br//diferença-entre-cachaça-industrial-x-cachaça-artesanal/>. Acessado em 10.11.2019.

BRAYNER, Natália Guerra. **Patrimônio Cultural Imaterial: para saber mais**. Brasília, 2007.

BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade: lembrança dos velhos**. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

BARROS, R. C. Jenipapeiro. **F. Flor**, n.4, v.18, 1970.

BRASIL. Decreto nº 68.045, de 13 de janeiro de 1971. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1970-1979/decreto-68045-13-janeiro-1971-409924-publicacaooriginal-1-pe.html>

CASCUDO, Luiz da Câmara. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. Rio de Janeiro, 1954.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte; Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

CHUVA, Marcia. **Os arquitetos da memória: Sociogênese das práticas de preservação do patrimônio cultural no Brasil (1930-1940)**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2009.

CORÁ, Maria Amelia, Jundurian. **Do material ao imaterial: Patrimônios Culturais do Brasil**. São Paulo: EDUC: FAPESP, 2014.

CORREA, Erica Cristina Correa et al. **Licores Artesanais Sabor da Terra LTDA**. 2013. 240 fls. Trabalho de Graduação. Curso de Administração de Empresas, com ênfase em Gestão de Empresas. Universidade Tuiuti do Paraná. Curitiba, 2006. Disponível em: <https://www.tcconline.utp.br/wpcontent/uploads/2013/10/LICORESARTESANAIS-SABOR-DA-TERRA.pdf>. Acessado em 15 fev. 2019.

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

FONSECA, Maria Cecilia Londres. **O Patrimônio em processo: trajetória da política federal de preservação no Brasil/ Maria Cecilia Londres Fonseca**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora UFRJ; Minc- Iphan, 2005.

GONÇALVES, Jose Reginaldo Santos. Patrimônio como categoria de pensamento. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mario Chagas (Orgs.) **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003. p. 25-60.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

IBGE: portal.ibge.gov.br. Acessado em: 09.07.2019.

IPHAN. Patrimônio Cultural. Disponível em:
<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/218> Acessado em: 05.08.19.

LAZANO, José Eduardo Aceves. Prática e estilos de pesquisa na história oral contemporânea. In: AMADO, Janaína; PEREIRA, Marieta de Moraes (Coord.). **Usos e abusos da história oral**. 8. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2006. p. 15-25.

LICOR DAS FREIRAS DO CONVENTO DO DESTERRO. Disponível em:
<http://www.salvadorbahia.com/experiencias/licor-das-freiras-do-convento-do-desterro/>. Acesso em: 20.08.2019

LODY, Raul. Prefácio. In: QUERINO, Manuel. **Costumes africanos no Brasil**. 2. ed. Recife: FUNDAJ. Editora Massangana, FUNARTE, 1988.

MEIHY, José; Carlos, Sebe, Bom. **Manual de história Oral**. São Paulo: Loyola, 2005.

MIESSE, Vanessa Prestes. **Introdução à Gastronomia**. 2013. Disponível:
<http://proedu.rnp.br/bitstream/gastronomia.pdf> Acesso em: 15.10.2019.

SANTOS, Jose Luiz, dos. **O que é Cultura**. 6 ed. 1983. Disponível em: http://netmundi.org/home/wp/coleção_primeiros_passos.pdf Acesso em 15.10.2019.

SILVA, P.S. **Patrimônio cultural imaterial: conceito e instrumentos legais de tutela na atual ordem jurídica brasileira**. Disponível em: <http://www.snh2011.anpuh.org/>. Acesso em 15.02.2018.

SOUZA, Cilene Nascimento. **Características Físicas, Físico-Químicas e Químicas de três tipos de Jenipapo (*Genipa americana* L.)** 2007. 74 fls. Dissertação. (Mestrado) Programa de Pós-graduação em Produção Vegetal. Universidade Estadual de Santa Cruz. Ilhéus, BA, 2007.

TABULEIRO Produções: Disponível em: <http://tabuleiroproducoes.com.br>. Acesso em 29.09.2019.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado: história oral**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

WOODWARD, Kathryn Identidade e diferença: Uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomaz Tadeu (organizador). **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis: Vozes, 2000, p. 7-72.

Apêndice A – Roteiro de Entrevistas

O Sabor fazendo Licor de Jenipapo

Autora- Ivone da Silva Lima
Orientadora- Dra. Suzane Tavares de P. Pépe
UFRB- Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Cachoeira----- de -----de 2019

Nome-----
Apelido-----
Data de Nascimento-----
Naturalidade-----
Profissão-----
Há quanto tempo trabalha no Fabrico?-----
Como você se sente trabalhando nessa fabrica?-----

Já trabalhou antes com esta atividade?-----
Locais -----
Quais os licores mais produzidos em Cachoeira?-----

Quais os tipos e origem do Jenipapo usado na produção do licor?-----

Fale do processo de fabricação do licor de Jenipapo-----

Como é feita a divisão do trabalho?-----

Que funções exerce na atividade?-----

De que forma acontece a comercialização do licor?-----

Há exportação? Como ocorre?-----

Quem são os principais compradores?-----

Qual o período de chegada do fruto ao fabrico?-----

De qual localidade é comprado o Jenipapo?-----

Outras observações-----

Apêndice B – Foto da Entrevista