

PARECER TÉCNICO N°011/2024/IPHAE

Porto Alegre, 29 de novembro de 2024.

PROA: 231100-0002063-9

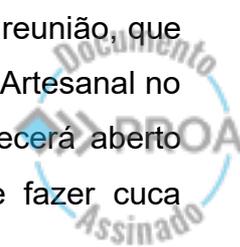
Assunto: Parecer técnico sobre o Inventário dos Saberes e Modos de Fazer Cuca do Município de Rolante para Registro como Patrimônio Cultural Imaterial.

I. Introdução

Este parecer técnico analisa o resultado do Inventário dos Saberes e Modos de Fazer Cuca do Município de Rolante, documento que embasa a solicitação de Registro do bem cultural objeto do inventário como Patrimônio Cultural Imaterial do Rio Grande do Sul. A solicitação de Registro, a documentação sobre o bem cultural e a declaração de anuência assinada pela Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante – ASCUR, representantes dos detentores do bem cultural, foram produzidas pela Prefeitura Municipal de Rolante, por via da Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante e do Departamento de Cultura da Prefeitura Municipal de Rolante. Tal documentação foi encaminhada ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado – Iphae.

Seguindo os procedimentos estabelecidos na Instrução Normativa 01/2021, o processo administrativo foi aberto em 13 de dezembro de 2023. Deu-se início à sua instrução com a elaboração de Informação Técnica avaliando o conteúdo documental da solicitação de abertura de processo de registro.

Após, foi realizada reunião (Ata de reunião, 13/03/2024) com os proponentes para se discutir como encaminhar o processo de Registro dos Saberes e Modos de Fazer Cuca do Município de Rolante. Visando abranger os modos de fazer cuca tradicionais das diferentes regiões do Rio Grande do Sul, concluiu-se, em reunião, que se modificaria o nome do bem a ser registrado para “Modo de Fazer Cuca Artesanal no Rio Grande do Sul”. Além disso, estabeleceu-se que o registro permanecerá aberto para que outros municípios que venham a inventariar seus modos de fazer cuca



possam ser incluídos no Registro. Desse modo, o presente parecer versa sobre o Modos de Fazer Cuca do Município de Rolante, cujo inventário foi encaminhado pronto, seguindo o modelo do INRC do Iphan, junto de documentação demandando a abertura do processo de Registro, contudo a análise se dá no âmbito do Registro do “Modo de Fazer Cuca Artesanal no Rio Grande do Sul”.

A composição documental do processo administrativo nº 231100-0002063-9 é a seguinte:

- “Cuca, uma delícia de patrimônio”. Inventário dos Saberes e Modos de Fazer a “Cuca” para Registro como Patrimônio Cultural Imaterial (INRC);
- “Cuca, uma delícia de patrimônio”. Plano de Salvaguarda dos Saberes e Modos de Fazer a “Cuca” para Registro como Patrimônio Cultural Imaterial;
- Requerimento para o registro do modo de fazer a cuca de Rolante como patrimônio cultural imaterial do Estado;
- Declaração de Anuência e Pedido de Registro como Patrimônio Cultural Imaterial;
- “Cuca, uma delícia de patrimônio”. Dossiê do Inventário dos Saberes e Modos de Fazer a “Cuca” para Registro como Patrimônio Cultural Imaterial.

II. Base normativa do PCI e contextualização do processo de Registro

Para apreciar a Proposta Técnica de Registro é preciso se familiarizar com os parâmetros legais que normatizam os conceitos e os processos de patrimonialização no Rio Grande do Sul. O instrumento legal que dispõe sobre o Patrimônio Cultural Imaterial – PCI é a Lei nº 13.678, de 17 de janeiro de 2011, atualizada pela Lei nº 14.155, de 20 de dezembro de 2012 e regulamentada pelo Decreto nº 54.763, de 17 de agosto de 2019. O artigo 1º da Lei nº 13.678/2011 e seus dois parágrafos definem o patrimônio cultural imaterial da seguinte maneira:

Art. 1º - Constituem o patrimônio cultural imaterial do Estado do Rio Grande do Sul os bens culturais de natureza imaterial portadores de referência à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade gaúcha.

§ 1º - Entende-se como patrimônio imaterial o conjunto das manifestações, práticas e conhecimentos técnicos que têm como fontes a sabedoria, a prática, a memória e o imaginário das pessoas, transmitidos a gerações presentes e

futuras pela tradição e pela identidade cultural vivenciadas no cotidiano das comunidades.

§ 2º - Serão considerados integrantes do patrimônio imaterial do Estado do Rio Grande do Sul:

I - as formas de expressão poético-musicais, cênicas e visuais;

II - os modos de criar;

III - os modos de fazer;

IV - os modos de viver;

V - as criações artísticas, científicas e tecnológicas;

VI - o folclore, os saberes e os conhecimentos tradicionais;

VII - os esportes tradicionais e as suas manifestações lúdicas incorporadas às tradições rio-grandenses e ao nativismo gaúcho;

VIII - os ritos celebrativos;

IX - os espaços aos quais são, coletivamente, atribuídos sentidos especiais.

X - os eventos, os festivais e as comemorações regionais, os desfiles e as cavalgadas; e

XI - as entidades tradicionalistas, os Centros de Tradições Gaúchas – CTGs, os Piquetes de Cavalarianos, os Centros Nativistas e os departamentos culturais de entidades voltados à tradição.

A concepção de patrimônio imaterial normatizada na lei estadual se coaduna com a transformação epistemo-metodológica ocorrida no campo patrimonial com a mudança conceitual de “Patrimônio Histórico e Artístico” (Decreto-lei nº 25, de 30 de novembro de 1937, que organiza a proteção do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) para “Patrimônio Cultural” (Constituição da República Federativa do Brasil de 1988). Enquanto o primeiro conceito era aplicado na prática de modo tecnocrático e elitista, pois grupos específicos de intelectuais, sem a necessária participação social, definiam quais eram os patrimônios nacionais a partir de conceitos como excepcionalidade, fatos memoráveis e autenticidade, impondo-os como hegemônicos dentro de um viés homogeneizador da cultura; o segundo segue princípios e parâmetros teórico-metodológicos mais inclusivos e democráticos, que exigem a participação social de detentores dos bens culturais e de suas comunidades ao longo de todo o processo de patrimonialização e salvaguarda de um bem cultural, respeitando o caráter multifacetado das populações brasileiras, suas memórias, suas identidades e suas reivindicações sobre o que é cultura (Fonseca, 2005).

A Constituição Federal de 1988 é vista como um documento símbolo de ruptura com uma concepção de nacionalidade homogênea que predominava desde o Decreto-lei nº 25/1937. O reconhecimento, em lei, da diversidade cultural e identitária – alçada a direito constitucionalmente garantido através das mobilizações de movimentos sociais organizados por minorias étnico-raciais, como indígenas e negros (Krenak, Campos, 2021) – adentrou o campo do Patrimônio Cultural pelo artigo constitucional número 216

(Brasil, 1988), o qual define que “constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira”. Sobre isso, José Reginaldo Santos Gonçalves (2015, p. 219) escreve:

Se até os anos 1980 as narrativas estavam voltadas firmemente para a nação, e todo e qualquer bem tombado o era em função de seus vínculos com a história e a identidade nacional, nas últimas décadas, desde então patrimônios associados a diversos grupos e movimentos sociais vêm sendo reivindicados, reconhecidos ou contestados sem que os vínculos com uma “identidade nacional” sejam necessariamente colocados em primeiro plano.

A Constituição Federal de 1988 entabulou o marco jurídico estruturador da política pública do patrimônio cultural imaterial, sendo considerada um ponto de virada das normativas nacionais acerca do patrimônio, estabelecendo uma noção mais ampla para este conceito em seus artigos 215 e 216 através do uso da expressão “Patrimônio Cultural” e da defesa da valorização da memória e identidade dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira. Consoante Letícia Vianna (2004), a Carta Magna em vigor tem a pretensão de corrigir a distorção dos instrumentos jurídicos de acautelamento, que respaldavam uma patrimonialização etnocêntrica europeia, ao expandir a concepção de patrimônio para além da materialidade monumental e excepcional.

A noção de “referência cultural”, adotada como base para essa nova concepção do que pode constituir o patrimônio, trouxe o entendimento de que a determinação do que faz sentido e do que tem valor não é algo exclusivo de agentes técnicos da burocracia estatal. Passa a ser necessário que os bens culturais acautelados façam sentido para a vida de distintos sujeitos sociais, sobretudo sirvam de referência para as memórias e identidades daqueles que o vivenciam em sua intimidade, dando-lhe vida. Isto é, o valor e o sentido de um bem cultural devem emanar das pessoas, não lhes serem inculcados, sendo a participação da comunidade essencial no processo de reconhecimento de um patrimônio cultural (Iphan, 2006).

É dentro dessa perspectiva que se insere o processo de Registro em pauta, que visa, a partir de demanda com respaldo popular, tornar Patrimônio Cultural Imaterial do Rio Grande do Sul o Modo de Fazer Cuca Artesanal no Rio Grande do Sul.

Salienta-se que a categorização do bem cultural como “modo de fazer” é um enquadre administrativo para alocação do bem dentro de uma política patrimonial, que tem como um de seus Livros de Registro o livro de Saberes. Afirma-se isso, porque o bem, para além de um conjunto de técnicas, saberes e conhecimentos tradicionais que se transformam ao longo da história, mas mantém uma continuidade de sentidos e usos, insere-se em celebrações, como a Kuchenfest; envolve outros saberes, como o modo de fazer o forno à lenha; engloba espaços de trabalho e de vivência aos quais se atribui coletivamente significados especiais. Dessa forma, o Modo de Fazer Cuca Artesanal no Rio Grande do Sul também é modo de viver e parte das celebrações locais.

III. Objeto de Registro: o Modo de Fazer Cuca Artesanal do Rio Grande do Sul

O Registro do Modo de Fazer Cuca Artesanal do Rio Grande do Sul será mantido aberto para a inclusão de outros modos de fazer cuca artesanal, como dito anteriormente. Desse modo, o parecer tomará a “Cuca de Rolante” como objeto de análise que embasa o processo de Registro, sendo este modo de fazer cuca artesanal o primeiro a ser arrolado no Livro de Registro de Saberes, pois este é, até o momento, o primeiro e único inventário apresentado ao Iphae acerca deste bem cultural.

Cabe ressaltar que produções acadêmicas e intelectuais sobre cuca, em específico, são praticamente inexistentes, não havendo trabalhos de análise e descrição pormenorizadas das técnicas e saberes cuqueiros disponíveis. Desse modo, salienta-se a relevância do inventário produzido pelo município de Rolante, o qual detalha o modo de fazer e as dinâmicas socioculturais que o envolvem.

O inventário (p. 15) afirma que:

Os modos de fazer cuca referem-se aos processos que vão desde a aquisição dos ingredientes, de misturá-los para fazer a massa e os recheios, assá-los em fornos a lenha, para serem consumidos pela família ou comercializado em feiras, festas comunitárias e, na principal celebração, conhecida como Kuchenfest. Em cada uma destas etapas, encontram-se referências que indicam a particularidade do modo de fazer na construção identitária da comunidade. As cuqueiras são as principais guardiãs deste saber, detentoras de receitas passadas de geração em geração. E é pelas cozinhas, no aprender fazendo e no seu caráter inventivo que esta referência cultural vem sendo passada.

As receitas passadas de geração em geração, segundo o inventário, provêm de saberes germânicos, trazidos por imigrantes durante a colonização do Rio Grande do Sul, ao longo do século XIX. Entretanto, a cuca

tem sua receita original modificada ao longo dos anos se adaptando às culturas agrícolas que aqui já eram cultivadas pelas populações originárias e a imigração lusa [...] As receitas, trazidas por famílias imigrantes, passaram por diversas transformações, adaptando-se às realidades locais, à disponibilidade de ingredientes e às interações com os diferentes povos [...] Assim, no processo de estabelecimento dos imigrantes alemães, poloneses e italianos, a partir de 1850, há que considerar a existência de práticas e saberes agrícolas já estabelecidos com os povos indígenas e colonos portugueses. Embora a chegada dos imigrantes tenha gerado inúmeros conflitos, também se constituiu em trocas de saberes, sementes, modos de cultivar, utensílios e práticas culinárias (PROA, p. 198-199).

Ou seja, o inventário alega haver trocas interculturais, embora haja o predomínio étnico germânico, na constituição da “Cuca de Rolante”. O bem cultural, portanto, seria fruto da adaptação cultural à localidade.

O discurso étnico perpassa as diferentes dimensões da cuca – da produção ao consumo –, no entanto, não há uma uniformidade técnica, nem um receituário que unifique os saberes, de modo que não é possível definir um padrão de cuca nem mesmo dentro de uma perspectiva étnica. É possível perceber essa variabilidade por meio da experiência, assim como por via das poucas leituras teóricas existentes, como expresso abaixo:

No Rio Grande do Sul há muitas variedades de cuca. A cuca alemã é mais “baixa”, tendo menos massa e mais recheio. A cuca italiana é mais “alta”, tendo mais massa e um pouco menos de recheio. Em Santa Maria, há um tipo de pão doce com cobertura de farelos de açúcar com farinha que é denominado de cuca também (Santos & Zanini, 2008, p. 272).

O excerto acima traz uma ideia de cuca “alemã” que remete às cucas produzidas em municípios como Santa Cruz do Sul. Entretanto, a cuca de Rolante, cujo pilar discursivo identitário se associa à germanidade, não se enquadra nos parâmetros citados, pois é uma cuca de massa alta com sabores que não ficam apenas na cobertura, mas adentram a massa como recheio.

A etnicidade (Poutignat e Streiff-Fenart, 2011) – que se constrói a partir da elaboração de uma diferença no âmbito do simbólico –, portanto, não é um padronizador de comportamentos e costumes, mas um elemento da identidade reclamado por motivos diversos. Em São Lourenço do Sul, assim como no caso de

Rolante, a associação da cuca com uma etnia específica está ligada, entre outros motivos, ao turismo e à economia local:

turismo, história e alimentação conformam o tripé a partir do qual são trabalhadas as políticas de valorização do patrimônio cultural pomerano em São Lourenço do Sul. É assim que a alimentação local perpassa boa parte das atrações do Caminho Pomerano, como na Casa da Cucas e na Casa das Schmiers, estabelecimentos em que são apresentados os modos de preparo de produtos característicos da culinária local. Na Casa das Cucas, é possível acompanhar o processo de preparo das cucas, degustá-las, bem como adquiri-las. A cuca é um prato característico da culinária de origem alemã, presente em várias outras regiões de colonização teuta do sul do Brasil. No entanto, chama atenção que, no contexto do Caminho Pomerano, ela é nomeada Cuca Pomerana, evidenciando a preocupação com a autenticidade da receita (Krone & Menasche, 2014, p. 14).

[...]

Thum (2009), que, na região da Serra dos Tapes, estudou processos que levaram à invisibilidade da cultura pomerana, destaca que não existe um debate aprofundado sobre a riqueza cultural do grupo, mas sim a tentativa de buscar o exótico da cultura pomerana. É, assim, possível observar que costumes, práticas, receitas e pratos tradicionais são, muitas vezes, recriados, renomeados (esse é o caso, por exemplo, da cuca, que passa a denominar-se Cuca Pomerana, de modo a ganhar autenticidade), reinventados, recuperados e mesmo folclorizados de forma a tornarem-se mais atrativos à demanda urbana de consumo nostálgico de saberes e sabores perdidos (Krone & Menasche, 2014, p. 17).

Outro motivo para a reivindicação étnica em torno da cuca é exemplificado em uma pesquisa sobre a expressão da etnicidade em uma feira de Santa Maria. As pesquisadoras depararam-se com a seguinte situação:

Na data de 28 de janeiro de 2012, num verão quente e seco, estávamos sentadas com dona Amália, quando uma cliente perguntou: “E esta cuca, é de alemão ou de italiano?”. Dona Amália respondeu que devia ser de italiano, pois ela era “italiana” (descendente de italianos) e era ela quem as havia preparado. Seu marido então acrescentou: “É cuca e é italiana” (Zanini & Froelichp. 2015, 112).

Nesse caso, o caráter étnico não se associou a um modo de fazer específico, mas à ascendência dos produtores, indicando uma falta de consciência técnica sobre o processo produtivo que possibilitasse estabelecer um padrão étnico de diferenciação de receita, saberes e técnicas. A italianidade, nessa situação, é transmitida ao produto pelo produtor, não pelo modo de fazer empregado na produção.

Em Rolante, essa associação étnica se relaciona com as transformações do bem cultural por via de intervenções institucionais, no final do século XX, que

almejavam o desenvolvimento de uma identidade municipal capaz de impulsionar o turismo:

A EMATER, juntamente com a administração municipal de 1997, foi a precursora no planejamento e organização de um evento que tinha por finalidade criar uma identidade ao município de Rolante, bem como desenvolver turisticamente a região. O foco na criação de um produto que poderia atrair visitantes e levar Rolante ser conhecida regionalmente e, conseqüentemente, nacionalmente, foi o objetivo inicial. Foi criada então a Kuchenfest.

A fabricação de cucas é tradição nas famílias, e cada uma tem sua receita que é semelhante, mas com suas peculiaridades (uns usam leite, outros usam água, uns usam um condimento, outros usam outro, etc...). Com a criação do evento, fez-se necessário a unificação de uma receita para atender a demanda, que a crescente procura pela cuca durante a Festa, exigia. Levou um tempo até amadurecer no grupo que seria fundamental essa unificação da receita.

A Receita foi construída junto ao grupo que produzia as Cucas nas primeiras edições da Kuchenfest. Todo ano íamos aprimorando pois tínhamos a necessidade de ter uma receita padronizada, que mantivesse as características originais/tradicionais de fabricação, mas que tivesse uma consistência na massa que agilizasse o processo devido a grande demanda pelo produto nas Festas. Foram inúmeras tentativas e ajustes até chegarmos a 'Cuca Original de Rolante'. Íamos modificando a consistência da massa, ajustando os ingredientes, mas sempre preservando a originalidade dos mesmos. Houve pesquisa mas não registrada (Inventário, p. 91)

A receita padrão da denominada "Cuca Original de Rolante" (PROA, p. 243), estabelecida pela administração municipal de Rolante com a assessoria da Emater, estipula parâmetros fixos para a massa, contudo concede flexibilidade para os demais elementos que compõem o modo de fazer a cuca. Para o recheio, a receita utiliza nozes picadas, coco queimado e leite condensado, todavia se destaca a observação "Faça o recheio de sua preferência". Para a farofa, há opções sobre qual tipo de gordura usar: manteiga, nata, banha ou margarina. Quanto ao forno, há a observação de que a cuca "é assada em forno de barro a lenha, mas pode ser assada também em forno a gás ou elétrico".

Tal flexibilidade garante inovação e dinamicidade à Cuca de Rolante, o que transparece na celebração que a exalta: a Kuchenfest. A festa encontra-se em sua 25ª edição e, a cada festejo, um novo sabor é lançado, como, por exemplo, as cucas da edição de 2023: Centenária (chocolate branco, nozes e kiwi), que parabenizou os cem anos da Cooperativa Sicredi; Frida (doce de leite, coco e ameixa), que homenageou as cuqueiras, "pois praticamente cada família tinha uma Frida lá atrás" (Inventário, p. 100). Essa capacidade de mudança e de reapropriação do bem cultural ao passar dos anos se concatena com a ideia atual de patrimônio cultural, que possibilita o ato de criar e

recriar, não se prendendo mais à ideia de autenticidade enquanto permanência ou reprodução estática do bem cultural.

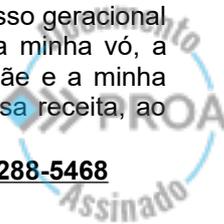
O conceito “Patrimônio cultural”, atualmente, à procura de formas de salvaguarda que abranjam as múltiplas memórias e identidades brasileiras, toma os valores e os significados atribuído por determinado conjunto de sujeitos a um bem como elemento central para seu delineamento. Desse modo, quando um objeto, um lugar, um saber, uma prática cultural ou uma edificação é percebido por uma coletividade como referência cultural para a composição de sua identidade, pode-se entrar com um pedido para sua patrimonialização, mesmo que o objeto, o lugar, o saber, a prática cultural ou a edificação não tenha valor para outros grupos sociais, nem valor de mercado (Iphan, 2012). Cabe salientar que os patrimônios culturais não se confundem com a identidade, sendo eles “menos expressões de identidades do que meios de produção de determinadas formas de autoconsciência individual e coletiva” (Gonçalves, 2015).

Ao associar a memória e o patrimônio à noção de matrimônio – ofício de mãe –, Durval Muniz de Albuquerque Júnior (2019) afirma que

o ofício da memória está longe de significar a simples transmissão de algo que aconteceu. Ele é da ordem da criação, da invenção, da gestação de novas e diferentes versões para o que é lembrado, recordado. Se como diz o ditado popular, recordar é viver, a memória tem a ver com o universo simbólico e imaginário ligado à vida e não à morte, ligado ao ganho e não à perda. A memória, embora possa falar de algo ou alguém que morreu, o faz para dar-lhe nova vida, para fazer com que venha a ter presença entre nós. Embora a memória possa falar do que se perdeu, o faz para reencontrá-lo, para redizê-lo, para recontá-lo e assim o tornando efetivo entre os contemporâneos, mesmo surgindo modificado, em nova versão. A aposta da memória não visa apenas dar conta de uma ausência, mas visa constituir uma presença (Albuquerque Júnior, 2019, p. 159).

A memória viva constitui-se presença por meio da transmissão do saber e do ato de fazer a cuca. O modo de fazer, passível de invenções a partir de um núcleo objetivo e simbólico, é posto em prática como forma de criar vínculos interpessoais, memórias e identidades cotidianamente:

A memória do saber fazer Cuca é articulada na experiência cotidiana, no aprender fazendo, com orientação dos/as mestres/as, e no praticar inovando, criando coisas, dando um caráter dinâmico à referência cultural. Nesse sentido, a detentora Débora Joece do Carmo (2021), é parte de um processo geracional de transmissão de uma receita: “minha mãe aprendeu com a minha vó, a minha avó aprendeu com a minha bisavó, eu aprendi com a mãe e a minha filha está aprendendo comigo. Está sendo passado né!” Mas essa receita, ao



ser apropriada pelas novas gerações, é transformada a partir dos atos criativos das herdeiras: “a receita da mãe é a base da mesma daqui! Pode aumentar um pouco de banha e diminuir um pouco de manteiga, não tinha a noz moscada, açúcar baunilha. Mas a base é a mesma! Mas muda algumas coisas, que foi ajustado e montado a receita de uma e de outra.” (Dossiê, p. 13)

As memórias e os saberes das famílias rolantenses, com o tempo, extrapolaram os círculos parentais, constituindo-se um elo comunitário, selecionado para compor a identidade do município. A construção da identidade do município de Rolante, em torno da cuca, cristaliza-se durante a realização da 1ª Kuchenfest, quando foi promulgado o Decreto Municipal nº 1.458, de 17 de setembro de 1997, que decretou “Rolante Capital Nacional da Cuca”, reafirmada por via da Lei Municipal nº 1.957, de 23 de maio de 2005, que instituiu no município de Rolante a denominação de “Capital Nacional da Cuca”. No dia 07 de Março de 2023, foi instituído em Rolante o “Dia Municipal do Cuqueiro e Cuqueira”, por intermédio da Lei Nº 4.815, de 1º de março de 2023.

O estado do Rio Grande do Sul reconheceu a importância da Kuchenfest no ano de 2022, quando a incluiu no Calendário Oficial de Eventos do Rio Grande do Sul por meio da Lei Estadual nº 15.829, de 26 de abril de 2022. A mesma lei declarou o município de Rolante como “Capital Estadual das Cucas”.

Em Rolante, o trabalho de transmissão intergeracional dessa identidade “cuqueira” institucionalizada envolve atividades, como a oficina “Mestre Cuca”, que ensina às crianças, desde o ano de 2006, o modo de fazer a cuca em um espaço fora do âmbito doméstico. Ou seja, o bem cultural encontra-se, atualmente, para além do costume familiar, compondo a cultura local por intermédio de ações populares e institucionais.

Para além do aspecto cultural, a cuca possui função econômica.

A prática da confecção das cucas tem um importante papel social e econômico, principalmente aos produtores rurais. No município ainda há presença do trabalho familiar na agricultura, assim se busca meios rentáveis para a sua permanência. De acordo com a EMATER do município, a intenção da fabricação da cuca de forma artesanal, tem como objetivo capacitar o grupo de cuqueiras e cuqueiros, com cursos e incentivando agricultores a permanecerem no campo. O interessante é que não consiste em uma atividade somente feminina, pois também há a presença de homens que, geralmente, ficam encarregados de assar e mexer a massa (Inventário, p. 15).

Percebe-se, ao longo do exposto, que os modos de fazer cuca artesanal são considerados elementos identitários e gastronômicos importantes, assim como

produtos econômicos relevantes tanto para a manutenção da vida no campo, quanto para o turismo local, o que movimenta a economia urbana também. A reivindicação étnica sobre a cuca, como explicado, atrela-se a esses fatores subjetivos e objetivos em diferentes localidades, **não sendo possível unificar receitas – ao menos é impossível uma unificação a priori, ou seja, antes de outros modos de fazer cuca serem inventariados, considerando a falta de conhecimento sistematizado sobre as diferentes cucas** –, nem hierarquizar a autenticidade ou etnicidade dos diferentes modos de fazer cuca. Logo, o registro como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado deve abranger os diferentes modos de fazer, mantendo-se aberto para a inclusão de bens culturais que venham a ser inventariados como modo de fazer cuca artesanal de uma determinada localidade.

IV. Riscos e medidas de salvaguarda

A recomendação principal, conforme o inventário (p. 25) “é da importância da manutenção das características artesanais deste modo de fazer”. No entanto, a manutenção desta característica entra em conflito, segundo o inventário, com a lógica de produção capitalista, que envolve o aumento da produtividade por meio do investimento em fatores de produção e da ampliação da maquinofatura dentro da cadeia produtiva dos bens de consumo. A isso se vincula o relato de que “muitas vezes, há dificuldade de fazer as pessoas se interessarem pelo saber fazer artesanal, uma vez que geralmente não se trata de um conhecimento que esteja ligado ao trabalho e carreira dos indivíduos” (Inventário, p. 25).

O problema citado é recorrente no âmbito do patrimônio cultural, no entanto, o modo de fazer a cuca artesanal envolve uma cadeia produtiva que não se concentra em uma única propriedade. Logo, cabe destacar que a produção dos insumos envolve diferentes ramos econômicos, como relatado no eixo “Produção e comercialização” abaixo, o que faz com que o bem cultural tenha potencial para a geração indireta de empregos.

Outro problema apontado pelo inventário (p. 25) é o de que “muitas vezes os jovens que participam na confecção das cucas, durante a Kuchenfest, ficam limitados a só uma função, assim, não adquirem o conhecimento de todo o processo”. Ou seja, a participação pontual na festa não proporciona o ambiente necessário para a

transmissão dos saberes e das técnicas. Esse problema se relaciona diretamente com o eixo “Educação Patrimonial”, demonstrando que as ações de transmissão do patrimônio cultural precisam ser contínuas, de modo que o interesse pelo bem cultural não desponte apenas na época da festa, momento de maior visibilidade do bem cultural e de movimentação da economia e do turismo local.

Percebe-se que, como medida de salvaguarda, é necessário que se implemente ações que estimulem o setor produtivo associado à cuca, contudo sem retirar o aspecto artesanal da produção cuqueira, visando atrair as novas gerações para as atividades relacionadas à produção dos insumos e da cuca propriamente dita. Além disso, é preciso que se preserve os bens de produção utilizados, como os fornos específicos para assarucas, assim como que as ações de educação patrimonial possibilitem o aprendizado das técnicas cuqueiras em sua completude, para evitar a fragmentação da produção e uma possível perda dos saberes de ofício por causa da divisão das tarefas produtivas da cuca.

Indicam-se, por fim, sugestões de medidas para salvaguarda do Modo de Fazer Cuca Artesanal do Rio Grande do Sul. Elas são inspiradas no Inventário dos Saberes e Modos de Fazer Cuca do Município de Rolante e no Dossiê dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira sobre – o milho e a mandioca (Iepha, 2023):

Eixos	Recomendações
Promoção e Difusão	<ol style="list-style-type: none">1. Desenvolver e estimular políticas de educação patrimonial, sobretudo envolvendo as redes de ensino públicos;2. Incentivar ações educativas para diferentes públicos, ampliando o conhecimento sobre a temática3. Produzir materiais de audiovisual acerca dos Modos de Fazer Cuca Artesanal do Rio Grande do Sul;4. Divulgar os inventários dos modos de fazer cuca.
Apoio e Fomento	<ol style="list-style-type: none">1. Estimular o fomento de projetos de educação patrimonial desenvolvidos pela comunidade;2. Estimular a elaboração de editais de fomento que

	<p>possibilitem aquisição ou construção de bens de capital (fornos, máquinas, utensílios, galpões, etc.), fornecendo condições materiais de produção e reprodução do bem cultural registrado e das práticas sociais que o envolvem;</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Estimular o fomento de ações de inventariação de outros modos de fazer cuca; 4. Estimular políticas de incentivo ao fortalecimento das cadeias curtas, a partir do incentivo à produção de bens industrializados, como o incentivo a criação de agroindústrias familiares de produção de chocolate, coco ralado, doce de leite e leite condensado, assim como do incentivo a produção de produtos naturais, como abacaxi, maçã, castanha, etc.; 5. Criar selo de “Patrimônio Cultural Estadual”, para estampar o rótulo das cucas, cujos modos de fazer forem inventariados e incluídos no Registro do Modo de Fazer Cuca Artesanal do Rio Grande do Sul; 6. Estimular a criação de estandes em espaços e eventos para comercialização de produtos relativos a bens culturais patrimonializados; 7. Promover parcerias para financiamento de ações de salvaguarda.
<p>Transmissão e Valorização</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Estimular o mapeamento dos fornos a lenha, fornos de barro, ou outros tipos de fornos tradicionais para assar cucas, existentes nas casas das famílias, em espaços públicos e em espaços privados de uso público, de maneira a criar, com os proprietários, formas de preservação das suas estruturas; 2. Estimular a salvaguarda das antigas receitas da cuca, principalmente através dos cadernos de receitas; 3. Estimular a ampliação e manutenção de acervos referentes a cuca, para futuras pesquisas; 4. Firmar parceria com instituições de ensino e pesquisa para realização de estágios e pesquisas sobre patrimônio cultural material e imaterial associados ao bem registrado;

	<p>5. Estimular a inventariação de outros Modos de Fazer Cuca Artesanal.</p>
<p>Gestão Participativa e Sustentabilidade</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mobilizar e articular conselhos e comitês locais deliberativos para proposição de novas ações de salvaguarda; 2. Promover a formação de gestores sobre a temática da salvaguarda, estimulando a participação dos mais diversos agentes de patrimônio, em especial detentores de saber; 3. Realizar cursos para orientação de detentores do saber para a participação em editais vinculados às leis de incentivo à cultura e demais certames, a fim de garantir o acesso a mecanismos de fomento; 4. Estimular a preservação de saberes relacionados a técnicas e à produção de utensílios tradicionais para perpetuação de práticas que podem ou não sofrer releituras e/ou modificações; 5. Garantir a diversificação das abordagens em ações e encaminhamentos, considerando as diferenças regionais.

V. Conclusão

O Modo de Fazer Cuca Artesanal do Rio Grande do Sul almeja abranger os modos mais diversos de fazer artesanalmente cuca espalhados pelo território do Rio Grande do Sul. Apesar das diferentes técnicas e saberes; formas e sabores; origens e localidades; o Registro desse bem cultural busca a salvaguarda de um elemento da cultura sul-rio-grandense que não se resume ao alimento, cuca. É o alimento somado ao conjunto de representações, crenças, materialidades, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidos que lhe são associados, articulando-se como pilares identitários de distintos grupos sociais gaúchos.

Essa conjunção de elementos objetivos e subjetivos em torno da cuca constitui o patrimônio a ser salvaguardado pelo Estado. Desse modo, apesar de o Modo de Fazer

Cuca Artesanal do Rio Grande do Sul ser enquadrado como bem imaterial, a salvaguarda deverá considerar a materialidade dos fornos, por exemplo, pois o

patrimônio alimentar, de forma mais ampla, pode ser definido como “um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares considerados como uma herança compartilhada, ou como um bem comum, por uma coletividade”. O patrimônio alimentar envolve componentes materiais – como os alimentos em si, artefatos e utensílios culinários – e imateriais – como práticas, saberes, representações, etc. Não se pode compreender os bens culturais sem considerar os valores e significados neles investidos (sua dimensão imaterial), e não é possível compreender a dinâmica do patrimônio imaterial sem o conhecimento da cultura material que lhe dá suporte (Santili, p. 586, 2015), .

Ressaltamos, ainda, que o bem cultural não se restringe aos seus detentores, sendo apreciado por consumidores de regiões variadas. A versatilidade das cucas por via de suas diferentes texturas, bem como das várias possibilidades de misturá-las com outros alimentos as torna um prato capaz de ser compartilhado com qualquer gente, independente das preferências do paladar.

O consumo não é um garantidor da continuidade de um bem cultural, já que consumidor não reproduz a técnica, entretanto, é um estímulo para os detentores seguirem produzindo seu bem cultural e um convite às novas gerações para agirem em prol da manutenção do modo de fazer. Para tal manutenção, o inventário é um passo importante a ser dado nas diferentes localidades em que ocorre a produção de cucas artesanais.

Como dito anteriormente, o esforço de inventariação dos Saberes e Modos de Fazer Cuca do Município de Rolante possui ineditismo como pesquisa analítica e descritiva sobre o assunto “cuca” especificamente. Instrumento de produção de conhecimento que documenta o bem cultural e embasa as medidas de salvaguarda, o inventário serve de gatilho para o Registro mais amplo do Modo de Fazer Cuca Artesanal do Rio Grande do Sul, devendo ser divulgado para estimular a inventariação de outros modos de fazer cuca artesanal e, assim, garantir a salvaguarda da diversidade das cucas.

Enfim, considerando as informações expostas no processo, somos favoráveis à inscrição, no **Livro de Registro dos Saberes, do Modo de Fazer Cuca Artesanal do Rio Grande do Sul** como **Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio Grande do Sul**, permanecendo tal Registro aberto para a inclusão de outros modos de fazer cuca artesanal de diferentes localidades do Rio Grande do Sul, quando esses forem

inventariados, e seus inventários forem submetidos aos trâmites administrativos do processo de Registro de Patrimônio Cultural Imaterial do Rio Grande do Sul.

É este o parecer submetido à Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial.

Equipe técnica - SEDAC/IPHAE

Referências

ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. O tecelão dos tempos: novos ensaios de teoria da História. São Paulo: Intermeios, 2019.

BRASIL. Decreto-lei nº 25, de 30 de novembro de 1937, que organiza a proteção do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Diário Oficial da União, 06 de dezembro de 1937.

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. Diário Oficial da União, 05 de outubro de 1988.

FONSECA, Maria Cecília Londres. Patrimônio em Processo: trajetória da política federal de preservação no Brasil. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, MinC – IPHAN, 2005.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. “O mal-estar no patrimônio: identidade, tempo e destruição”. Em: Estudos Históricos. Rio de Janeiro, vol. 28, nº 55, p. 211-228, janeiro-junho 2015.

IPHAN. Patrimônio Imaterial: O Registro do Patrimônio Imaterial: Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. Brasília: IPHAN, 2006.

IEPHA/MG. Dossiê para registro dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira – o milho e a mandioca. Belo Horizonte, Iepha, 2023.

IPHAN. Patrimônio cultural imaterial: para saber mais. Brasília: Iphan, 2012.

KRENAK, Ailton; CAMPOS, Yussef. Lugares de origem. São Paulo: Jandaíra, 2021.

KRONE, Evander Eloi; MENASCHE, Renata. “Turismo e patrimônio: a busca do consumo dos sabores rurais pomeranos”. Trabalho apresentado na 29ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 03 e 06 de agosto de 2014, Natal/RN. Disponível em:

https://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1401586438_ARQUIVO_2014RBA-saboresruraispomeranos-EvandereRenata.pdf Última visualização em: 13/09/2024.

POUTIGNAT, Philippe; STREIFF-FENART, Jocelyne. Teorias da etnicidade: seguido de grupos étnicos e suas fronteiras de Fredrik Barth. São Paulo: Ed. UNESP, 2011.

RIO GRANDE DO SUL. Lei nº 13.678, de 17 de janeiro de 2011. Atualizada até a Lei n.º 14.155, de 20 de dezembro de 2012. Dispõe sobre o patrimônio cultural imaterial do



Estado do Rio Grande do Sul e dá outras providências. Porto Alegre: Palácio Piratini, 2011.

SANTILI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. Demetra; 2015; 10(3); 585-606.

SANTOS, Miriam O.; ZANINI, Maria Catarina. “Comida e simbolismo entre imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (Brasil)”. Em: Caderno Espaço Feminino, 2008, v. 19, n. 1.

VIANNA, Letícia. “Patrimônio Imaterial: legislação e inventários culturais. A experiência do Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular”. IN: CNFCP, Celebrações e Saberes da Cultura Popular: Pesquisa, Inventário, Crítica, Perspectivas. Série Encontros e Estudos 5. IPHAN, CNFCP, 2004.

ZANINI, Maria Catarina C.; FROELICH, Patrícia R. “Etnicidade na feira: a comida como interlocução”. Em: MENASCHE, Renata. Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015.



Documento assinado por

Órgão/Grupo/Matrícula

Data

Rafael Filter Santos da Silva

SEDAC / IPhAE / 4580427

29/11/2024 15:23:51

