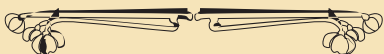


Os Doces Sentidos



POESIAS
ESTUDOS
IMAGENS
RECEITAS

ORGANIZADORES

Francisca Ferreira Michelin
Noris Mara Pacheco Martins Leal
João Fernando Igansi Nunes



OS DOCES SENTIDOS

Esta obra é resultado do Programa de Extensão O Museu do Conhecimento para Todos,
realizado com o apoio do PROEXT – MEC/SESu. - 2015

Os Doces Sentidos



POESIAS
ESTUDOS
IMAGENS
RECEITAS

ORGANIZADORES

Francisca Ferreira Michelin
Noris Mara Pacheco Martins Leal
João Fernando Igansi Nunes

Pelotas, Rio Grande do Sul, 2016.



Revisão
Francisca Ferreira Michelin

Editora Científica
Carla Rodrigues Gastaud

Dados de Catalogação na Publicação (CIP) Internacional

Ubirajara Buddin Cruz – CRB 10/901
Biblioteca Setorial de Ciência & Tecnologia - UFPel

D636 Os doces sentidos : poesias, estudos, imagens, receitas / Orgs.
Francisca Ferreira Michelin, Noris Mara Pacheco Martins Leal, João
Fernando Igansi Nunes. – Pelotas : Ed. dos autores, 2016.
202 p. : il. – Bibliografia.

ISBN: 978-85- 99524-18- 3

1.Doces. 2.Memórias. 3.Arte. 4.Receitas. 5.Patrimônio imaterial.
6.Religião. 7.Identidade. I.Michelon, Francisca Ferreira. II.Leal, Noris
Mara Pacheco Martins. III. Nunes, João Fernando Igansi.

CDD: 664.153

Os autores cederam os direitos autorais para a composição desta obra.
Todos os direitos reservados pelos organizadores. Nenhuma parte desta
publicação poderá ser reproduzida, seja por meios mecânicos ou eletrônicos,
sem a autorização prévia dos organizadores.

Editora Bühring Ltda
CNPJ: 03.868.710/0001/26
Insc. Estadual: 090/0035803
Prefixo Editorial no ISBN: 99524
E-mail: toprevista@terra.com.br
Fone: (55 55) 3375-4953

Impresso em xerografia, Papel Color Plus, 90g.
Design Editorial: João Fernando Igansi Nunes
Tipografias: Filosofia Regular, Bold e Unicase: Zuzana Licko, Emigre, CA/EUA
Ilustrações: José Carlos Brod Nogueira
Fotos: Acervo Museu do Doce
Cliches tipográficos: Almanach de Pelotas: Ed. 1913, 1914 e 1919.

SUMÁRIO

O MUSEU DO CONHECIMENTO PARA TODOS

Francisca Ferreira Michelin

17

INTRODUÇÃO

Francisca Ferreira Michelin

Noris Mara Pacheco Martins Leal

João Fernando Igansi Nunes

José Carlos Brod Nogueira

23

POESIAS

Fragmentos da obra poética / Lobo Da Costa

Pesquisa, introdução, notas e glossário de Alice Campos Moreira. - Edição crítica. - Porto Alegre: EDIPUCRS; IEL: FAPERGS, 1991. *

Francisco Lobo da Costa

15, 21, 29, 37, 47, 73, 115, 141, 171

1. O DOCE E A OFERENDA: AS CORES DO SENTIMENTO

Doce Batuque, Batuque Doce:

**o sabor doce na tradição dos terreiros de matriz africana no
Rio Grande do Sul.**

Iyá Sandrali de Oxum

49

Receita de Quindim interpretada

Rejane Barreto Jardim

56

2. O DOCE E A FESTA: OS ODORES DA CELEBRAÇÃO
**Doces finos pelotenses, tradição e identidade étnica.
Entre o signo local (Pelotas) e a autenticação de origem
(Portugal)**

Fábio Vergara Cerqueira
Maria Leticia Mazzucchi Ferreira

75

**Imagens Vagarosas: Bem Casados ou Esquecidos - Receita de
Bem-casado interpretada**

Denise Marcos Bussoletti

106

3. O DOCE E A CIDADE: OS SABORES DA HISTÓRIA
**Narrativas e memória da tradição dos doces de marmelo: entre
a permanência e a ruína patrimonial.**

Fábio Vergara Cerqueira
Tiago Lemões da Silva

117

Receita de Camafeu interpretada

Maria Leticia Mazzucchi Ferreira

127

4. O DOCE E A TÉCNICA: AS TESSITURAS DO FAZER
**As Fábricas de Compotas de Pêssego na
Zona Rural em Pelotas – 1950 a 1970**

Alcir Nei Bach
Margareth Acosta Vieira

143

Receita de Passas de Pêssego interpretada

Carla Rodrigues Gastaud

162

OS SABORES DA MEMÓRIA

Francisca Ferreira Michelin

173

FOTOGRAFIAS

Acervo do Museu do Doce da UFPEL

61, 63, 65, 67, 109, 129, 131, 133, 135, 165, 167, 169

IMAGENS

Imagens cedidas por Maria Elizabeth Maciel Lafayette Stockler do acervo da família Antunes Maciel.

13, 16, 35, 43

RECEITAS DO LEITOR

179

HISTÓRICO DAS EQUIPES

197

**Doces finos pelotenses, tradição e identidade étnica.
Entre o signo local (Pelotas) e a autenticação de origem
(Portugal)**

Fábio Vergara Cerqueira
Maria Leticia Mazzucchi Ferreira

1. Introdução: Pelotas, suas tradições doces e o patrimônio cultural imaterial

NESTE TEXTO, discutiremos sobre a pesquisa realizada entre 2006 e 2008, sobre o doce pelotense, aplicando a metodologia científica do Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC, estabelecida pelo IPHAN como base para o registro de bens culturais imateriais. A pesquisa teve por objetivo levantar e justificar os argumentos necessários para definir o doce pelotense como patrimônio imaterial e o seu fazer como inserido numa tradição doceira da região, procurando focar o legado português na constituição da cultura doceira local como uma expressão do patrimônio imaterial brasileiro.

Para pensarmos a tradição doceira como patrimônio, é fundamental vinculá-la a processos identitários, como lembra Dominique Poulot (1997:36), ao dizer que “a história do patrimônio é a história da construção do sentido de identidade e mais particularmente, dos imaginários de autenticidade que inspiram as políticas patrimoniais”. Aqui entra a relação, real ou imaginária, entre o legado português e a tradição doceira pelotense.

Os resultados de nossa pesquisa abriram inúmeras possibilidades de análise das tradições doces locais. Neste artigo escolhemos como recorte de interpretação o viés étnico da tradição dos chamados doces finos, aos quais se associa a origem portuguesa e a denominação de doces de Pelotas. As observações etnográficas e depoimentos orais nos sinalizaram uma questão

interessante: a tensão conceitual destes doces, vistos, ao longo da tradição, ora como doces de Pelotas, ora como doces portugueses. Procuraremos pontuar, ao longo da história, como a vinculação do doce com o componente étnico luso se dá, ao longo do tempo, de forma dinâmica, submetido a renovações e recriações de sentido e de práticas.

No cenário brasileiro, a preocupação em buscar e definir formas de proteção patrimonial remontam à primeira metade do século XX, com a criação do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN), em 1936, e a aprovação da legislação patrimonial no ano seguinte, estabelecendo o instituto do tombamento, que resultou em uma política mais focada no patrimônio monumental, artístico e edificado, representativo de períodos históricos definidos e considerados emblemáticos na história da pátria brasileira, como o século XVIII e o cenário do barroco mineiro, arcabouço da catolicidade, vista então como definidora da identidade nacional.

Em meados da década de 1970 iniciou-se no Brasil uma discussão em torno de novos conceitos sobre patrimônio: os conceitos de referências culturais. Embalada pelos movimentos sociais, esta discussão se aprofundará na década de 1980 (MEIRA, 2005: 22-23), aproximando-se do conceito antropológico de cultura. (FUNARI & PELEGRINI, 2006) Percebeu-se que considerar patrimônio nacional somente os bens de natureza material, era não abranger a totalidade e diversidade da nação. As celebrações religiosas, as formas de expressão, os lugares e o saber-fazer que atravessava gerações precisavam ser compreendidos como patrimônio e protegidos pela legislação. A partir da Constituição de 1988, a diversidade cultural passou a ser vista de forma positiva, colocando-se a necessidade de aplicação de mecanismos públicos de identificação, classificação e políticas de salvaguarda para diversas formas imateriais de expressão da cultura nacional (FREIRE, 2005; CERQUEIRA, 2006).

No que se refere ao patrimônio imaterial, a partir de 2000, percebemos o Brasil avançar *pari passu* às recomendações da

UNESCO. De fato, nossa legislação foi criada em 2000, poucos anos antes da declaração da UNESCO para a defesa do patrimônio imaterial. A Conferência Geral da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), em sua 32ª sessão, realizada em Paris, do dia 29 de setembro ao dia 17 de outubro de 2003, definiu patrimônio imaterial como

(...) as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhe são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (FREIRE, 2005, p. 16)

A mesma conferência estabeleceu que o “patrimônio cultural imaterial”, tal como definido acima, se manifesta em particular nos seguintes campos: a) tradições e expressões orais, incluindo o idioma como veículo do patrimônio cultural imaterial; b) as expressões artísticas; c) as práticas sociais, rituais e atos festivos; d) os conhecimentos e práticas relacionados à natureza e ao universo; e) as técnicas artesanais tradicionais. Nossa doçaria tradicional se inseriria nesta última expressão, o chamado saber fazer.

Esse patrimônio imaterial, fundado sobre a tradição e transmitido, sobretudo, oralmente ou pela reprodução desses saberes e fazeres, é apresentado como intangível e também como absolutamente dinâmico uma vez que revela uma renovação constante de suas formas de expressão. Assim, é justamente em razão de sua precariedade, submetida ao risco do desaparecimento, que decorrerão as ações voltadas a pesquisá-lo e inventariá-lo, como forma de manter permanente sua valorização.

Em 2000, o IPHAN definiu, através do Decreto 3.551/00, uma metodologia chamada Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), que tem como objetivo identificar, documentar e registrar esses bens. Para tal registro, foram criados quatro livros: o das Celebrações; o das Formas de Expressão; o dos Lugares e o dos Saberes. Na lógica do Inventário, essas manifestações devem ser devidamente identificadas e documentadas, e subsequentemente registradas em um desses 04 livros (FREIRE, 2005).

É no interior dessa política de inventariar os bens culturais expressivos de uma comunidade, que o doce pelotense passou então a ser alvo dessa pesquisa. Em 2005, o Ministério da Cultura, em parceria com a UNESCO (United Nations Education, Science and Culture Organization), lançou um edital, restrito aos municípios contemplados pelo Programa Monumenta¹, que disponibilizava recursos para aplicação do INRC, caso estes municípios entendessem ser detentores de algum bem imaterial com valor diacrítico para sua identidade cultural e, ademais, desejassem o reconhecimento do mesmo como Patrimônio cultural da nação. Na cidade de Pelotas, considera-se a produção tradicional de doces uma arte distintiva de sua identidade cultural,

¹ Programa de recuperação de centros históricos, com financiamento do Banco Mundial e contrapartidas das prefeituras municipais contempladas, administrado pelo Ministério da Cultura. Pelotas é uma das cidades brasileiras incluídas neste programa, recebendo, desde 2001, recursos que vêm ensejando a restauração de alguns prédios e revitalização de aspectos do centro histórico.

fato consubstanciado na alcunha de Capital Nacional do Doce, motivo que leva à realização anual da Festa Nacional do Doce (FENADOCE), que costuma receber mais de 300 mil turistas ao longo de uma quinzena.

A Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas (CDL), com a parceria da Secretaria Municipal de Cultura (SECULT) e do Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), foi a proponente do INRC – Produção de doces tradicionais pelotenses. A execução do Inventário, aprovado no edital em 2005, foi iniciada em 2006, financiado pela Unesco e pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento, por meio do Programa Monumenta.

A realização do estudo coube a uma equipe multidisciplinar, formada por antropólogos, historiadores e arqueólogo, vinculada ao Laboratório de Ensino e Pesquisa em Antropologia e Arqueologia da Universidade Federal de Pelotas (LEPAARQ/UFPel), com a missão de aplicar a metodologia do IPHAN, no escopo de registrar e identificar as tradições doceiras. (CERQUEIRA, FERREIRA, RIETH, ROSA, SILVA & SILVA, 2007)

2. As duas grandes tradições doceiras pelotenses: doces finos e doces coloniais

COM BASE em pesquisas históricas e na percepção das paisagens culturais do município, identificaram-se duas grandes tradições doceiras: doces finos e doces coloniais. A compreensão da configuração histórica e geográfica das duas grandes tradições doceiras da região de Pelotas pode ser favorecida pela análise de suas distribuições espaciais, no território do município de Pelotas e municípios adjacentes que foram criados a partir do recente desmembramento deste, bem como da distribuição dos grupos étnicos que colaboraram com a constituição destas tradições.

Se considerarmos a distribuição geográfica das duas grandes tradições doceiras, constataremos que os doces finos, cuja origem é atribuída à imigração portuguesa, concentram-se na região da

Planície costeira litorânea, sobretudo na sede do município, onde se concentrou a maioria dos imigrantes de origem portuguesa, que se instalaram majoritariamente na área urbana, estabelecendo vínculos culturais com as elites de extração luso-brasileira, vinculadas historicamente aos latifúndios situados na planície, com frequência ligadas a tradições familiares remanescentes do período das Charqueadas.

Os doces coloniais agregam outra dimensão étnica à cultura doceira, considerando a contribuição das etnias italiana, francesa e alemã/pomerana na área rural do município. Na segunda metade do século XIX, a Serra dos Tapes foi tomada por colônias, para onde vieram imigrantes, inicialmente irlandeses, ingleses, gaélicos e prussianos, posteriormente, alemães, pomeranos, franceses e italianos. Em seus lotes de terra, iniciaram uma história ligada ao minifúndio, à agricultura familiar, à horticultura, à suinocultura, à avicultura e à fruticultura, para fornecer alimento à crescente população urbana. Pessegueiros, marmeleiros, figueiras, goiabeiras e vinhas espalharam-se pela região. Esses cultivos resultaram, posteriormente, na produção, inicialmente artesanal, dos derivados dessas frutas associados ao açúcar, tais como as compotas, os doces de massa de fruta, as passas e os cristalizados (MAGALHÃES, 1993).

Os colonos, de origem pomerana, alemã, italiana e, sobretudo, francesa, contribuíram para a tradição dos doces de fruta, recriando saberes herdados dos antepassados e adaptados aos recursos locais.²

Neste complexo multi-étnico das tradições doceiras, o componente afro-descendente ocupa o seu lugar. Dentro de um processo de transculturação, foi reprodutor e recriador de tradições doceiras, aportando a elas, sobretudo, novas significações. Sua

2 Sobre a contribuição da etnia francesa ao desenvolvimento da tradição dos doces de fruta, sobretudo da exploração econômica das compotas de fruta, sobretudo de pêssego, ver: BETEMPS, 2003.

contribuição para a cultura doceira está bastante marcada pelo elemento da cozinha sacrificial, da cozinha sagrada relacionada aos cultos afro-brasileiros, como se constata na presença dos doces finos de origem portuguesa na mesa sacrificial oferecida aos orixás no quarto de santo. Esta contribuição, contudo, precisa ser compreendida na esfera da fricção inter-étnica, na medida em que os negros, desde o período da escravidão, conviviam diretamente com a produção caseira de doces de origem portuguesa, incorporando parte de seus saberes e fazeres. O quindim, por exemplo, é um doce que foi assimilado, em várias regiões do país, ao culto afro-brasileiro, sendo muito usado como oferenda a Oxum³.

3. História e Antropologia vão a campo: as tradições doceiras pela etnografia e pela História oral

CABE AQUI ressaltar a importância da articulação entre História e Antropologia no sentido de buscar a totalidade e a diversidade dos aspectos que norteiam o objeto de estudo, integrando, na pesquisa, técnicas da Etnografia e História Oral. Na etapa de identificação, dividiu-se a equipe em quatro duplas, considerando os critérios

3 Oxum é uma orixá cultuada no Batuque, religião afro-brasileira que se desenvolveu no Rio Grande do Sul entre as populações de origem africana que chegaram ao Brasil a partir do tráfico de escravos - assim como o Candomblé da Bahia. Para os seguidores do batuque, os orixás são deuses responsáveis pela criação e governo do mundo, sendo eles regentes de determinadas situações da vida social, dos seres humanos, e também de aspectos da vida natural. Enquanto mãe, Oxum protege as gestantes, é patrona da fertilidade, deusa das grandes águas doces, o que também lhe confere a gerência sobre a riqueza. Geralmente quando se faz uma oferenda à Oxum, os presentes preferidos da orixá são os quindins - pequenos doces feitos de gemas de ovos, açúcar e coco - que ficam dispostos em bandejas enfeitadas; quem lhe oferece esses docinhos amarelos, além de fazer um agrado à deusa, também está lhe pedindo que zele por suas relações afetivas e riquezas materiais.

rural e urbano / doces coloniais e finos. Estas, num primeiro momento, foram a campo para identificar os sujeitos a serem entrevistados, pela lógica da indicação, buscando, entre os próprios informantes e redes relacionadas à cultura e economia doceira, os critérios para definição daqueles que possuem a legitimidade para falar dos doces de pelotas. Assumiu-se, portanto, a abordagem em rede, considerada como “conjunto de relações inter-pessoais concretas que vinculam indivíduos a outros indivíduos” (BARNES, 1987), pois as indicações e conexões da rede expressam a posição de referência do sujeito no setor.

Os ingressos no universo da pesquisa contemplam duas dimensões: a doméstica, vinculada à tradição familiar, passada de geração em geração, e a comercial, dos usos econômicos dessa tradição. Este universo foi acessado por meio do contato com pessoas representativas na sociedade pelotense, que viveram e vivem na cidade no século XX e XXI, e cujas trajetórias biográficas se cruzaram com a cultura do doce.

Este acesso ao universo cultural do doce foi complementado com o suporte do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) e Câmara de Dirigentes Logistas (CDL), em razão de essas entidades estarem envolvidas na organização do setor de produção e comercialização dos doces na cidade. De acordo com o mapeamento feito pelo SEBRAE, em Pelotas, o setor doceiro é composto por 140 profissionais (empresas e pessoas físicas), entre fabricantes e comerciantes de doces coloniais ou de frutas, cristalizados, pasta e calda, assim como de doces de confeitaria, também identificados como doces finos.

As entrevistas, feitas tanto no meio rural como no meio urbano, proporcionaram a compreensão da dinâmica das tradições doceiras: suas transformações e modificações através da circularidade dos saberes entre as diferentes classes sociais. Além disso, foi possível identificar a contribuição de diferentes etnias

(portugueses, alemães, italianos, pomeranos, franceses, ciganos⁴ e afro-descendentes) para a formação e renovação da tradição doceira em Pelotas.

4. História, tradição e patrimônio: doces finos, pelotenses ou portugueses?

A IDÉIA de Pelotas como um pólo de produção de doces encontra explicações históricas que, em conjunto com outros elementos, ajudam a compreender a origem dessa atividade. Na história da cidade, a atividade charqueadora marcou profundamente sua economia e desenvolvimento. A produção de charque, juntamente com a força da mão-de-obra escrava, propiciou à cidade uma grande movimentação de capital, motivada pela alta cotação desse produto no mercado. Tal situação trouxe para Pelotas hábitos requintados proporcionados, em parte, pelo contato de estudantes, filhos de charqueadores, com o cenário europeu. Assim, as boas maneiras, os hábitos e costumes do Velho Mundo, tendo por palco o interior dos sobrados, por ocasião das festas, das comemorações, dos saraus e banquetes, acabaram por atingir uma importância fundamental na sociedade pelotense.

Pelotas exportava charque, elemento essencial na alimentação dos escravos. Os charqueadores, detentores de um grande poder aquisitivo, ostentavam seu poder na aquisição do açúcar, vindo principalmente da região Nordeste do Brasil, obtido por meio do intercâmbio entre o charque de Pelotas e o açúcar do Nordeste. (MAGALHÃES, 2003)

Assim, o intercâmbio com o Nordeste constitui-se como um dos fatores que deram suporte à emergência da tradição

4 Para maiores detalhes sobre o papel dos ciganos na tradição doceira, vinculado às técnicas que detém na arte de produzir artefatos de cobre, sobretudo tachos, ver a entrevista de Elizete Jeske, entrevista realizada em 10/10/2006.

doceira em Pelotas, tradição essa que servia como indicadora da suntuosidade, riqueza e requinte da sociedade pelotense, uma vez que os doces só eram servidos em ocasiões especiais, sendo o açúcar um produto caro e pouco acessível a pessoas de baixa renda ao longo do século XIX.

Dentre os primeiros registros historiográficos sobre a tradição doceira de Pelotas, segundo Mário Osorio Magalhães, consta a prática das zeladoras dos festejos da Irmandade do Santíssimo Sacramento e São Francisco de Paula de oferecerem bandejas de doces para as comemorações no dia da procissão do padroeiro, que ocorria no largo da igreja matriz – fato que ocorreria desde os idos 1840. (MAGALHÃES, 2001, 2004, 2005)

Foi justamente a crise desse modelo econômico baseado na indústria saladeiril que esteve na base da formação das primeiras doceiras, uma primeira geração de mulheres, de etnicidade luso-brasileira, que se utilizaram, de maneira profissional e com vistas ao provimento da economia doméstica, dos conhecimentos até então aplicados na execução de receitas de doces nas cozinhas dos casarões. Essa elite local de finais do século XIX e início do século XX dispunha de mão-de-obra abundante para as tarefas de manutenção da vida cotidiana no interior desses prédios que abrigavam as famílias abastadas. Essa mão-de-obra era predominantemente formada pelos ex-escravos e seus descendentes. A fala de uma doceira atual, Ana Menna Barreto, cuja tradição familiar na produção dos pastéis de Santa Clara remonta em sua memória à bisavó, revela-nos a presença das mulheres negras no ambiente de trabalho da casa:

Antigamente, e isso eu sei que acontecia na casa da minha bisavó e depois a minha avó, os doces eram feitos para serem consumidos no dia. Minha avó contava que quando era bem jovem, lembra que a mãe dela gostava de fazer o pastel de Santa Clara, mas essa é uma massa muito

delicada, não pode ter umidade senão a massa não liga. Então ela botava as empregadas, que já desde muito tempo trabalhavam lá no castelo, botava duas ou três trabalhando, mas não para fazer a massa, pois isso a mãe dela é que fazia, e sim para ajudar a secar a massa, pois, debaixo da mesa onde era estendida a toalha de linho e por cima dela a massa do pastel, iam tachos com brasas de carvão para secar o ar, e essas empregadas, que deviam ser negras, pois eram filhas de escravas, ficavam abanando a massa para secar⁵.



Pastéis de Santa Clara feitos por Ana Menna Barreto
Acervo: INRC – Doces de Pelotas (UFPEL)

⁵ Ana Menna Barreto produz os “pastéis de Santa Clara”. Entrevista realizada em 01/09/2006.

Na origem, os doces finos estavam associados à cultura familiar de determinada classe social, à elite urbana local dos finais do séc. XIX e início do séc. XX, formada sobretudo por famílias luso-brasileiras. Na dinâmica de transformação cultural, no processo de reelaboração de sentido, este bem assume o significado ampliado de doce de Pelotas.

A crise econômica provocada pela queda das exportações do charque trouxe consigo consequências dramáticas para essas famílias que viviam em uma Pelotas cujas expressões da riqueza se manifestavam nos lugares do público, tais com os teatros e praças, assim como nos lugares do privado, onde a arquitetura e seus adereços ostentavam todos os símbolos da riqueza: o neoclássico e posteriormente o eclético, são os estilos desse “gosto” de uma cidade que sonhava ser a “Atenas do Sul”.

O relato de Glecyc Costa Leite Mello, cuja mãe Cecy Costa Leite foi uma das mais importantes doceiras de Pelotas, nos apresenta esse quadro revelador de uma crise que atingia o núcleo familiar, obrigando as moças dessas famílias aristocráticas a encontrarem nos trabalhos manuais, uma fonte de rendimento. No caso de Cecy, foram os doces que passaram a ocupar boa parte de sua vida e que ajudaram a espalhar a fama de Pelotas como uma cidade detentora dessa tradição. Assim, nos fala Glecyc que,

Aminha mãe era filha de charqueador, meu avô era charqueador. Como veio aquela crise que o charque deixou de existir, veio o gelo e terminou a guerra (referindo-se aqui a Revolução Federalista de 1893), com aquela crise toda ficamos numa situação meio difícil. Nós morávamos todos juntos: o avô, a avó, a tia, ela (Dona Cecy), toda a família morava junto, ali naquela casa onde hoje é o Rouget Peres,

o Laboratório do doutor Rouget Peres, ali eu nasci, ali o meu avô em 1917 fez aquela casa e ali nós vivíamos. Eu lembro que era uma casa muito grande, tinha um porão imenso que era toda a extensão da casa. A situação ficou difícil, naquela época meu pai trabalhava com um comércio de edição de livros, e minha mãe resolveu trabalhar em doces. A minha mãe foi rainha do Diamantinos⁶, então tinha aquela pompa toda de antigamente. Quando a situação virou, ela resolveu trabalhar e foi se aperfeiçoando, aprendeu uma coisa com um, aprendeu com outro, porque aqui em Pelotas, sempre foi a terra de doces. Tinham aquelas senhoras, as Cordeiros, elas faziam coisas maravilhosas.⁷

Da mesma forma, as descendentes das “irmãs Cordeiro” se referem ao começo da atividade doceira na família com a matriarca, Josefa, que, depois de ter enviuvado e tendo filhos para criar, passou a se dedicar à atividade doceira, pois isso lhe permitia trabalhar dentro do ambiente doméstico. Assim, ao falarem da trajetória dessa mulher, cuja iniciação nesse ofício aparece como “aprendeu com uma portuguesa”, essas informantes relatam que:

A minha mãe falava que nossa bisavó, depois que ficou viúva, começou a fazer doces para fora, com as receitas que

6 Tradicional clube pelotense, ainda ativo, que na época destacava-se pelos bailes de Carnaval.

7 Gley Costa Leite Mello, especializada no preparo de ninhos de fios de ovos e camafeus. Entrevista realizada no dia 08/08/2006.

tinha aprendido com uma portuguesa. Então para vender os doces, ela contratou um gurizote que levava num tabuleiro, os doces que ela fazia e vendia na porta da catedral, por exemplo (...) depois, quando foi a vez das filhas, elas já faziam só por encomenda (...) era sempre gente batendo na porta e lá vinha minha tia com um caderno anotando as encomendas.⁸

Os doces que eram produzidos por essas doceiras, cujas receitas ficaram restritas ao ambiente familiar, ilustram o que se denomina doces finos, tanto pela sua circularidade e como pela sua apresentação. Eram encomendados por famílias de uma classe média alta para ocasiões festivas como casamentos, aniversários e datas comemorativas, como o Natal, sendo apresentados em bandejas, originalmente em prata e pertencentes ao acervo pessoal da doceira ou do cliente.



Bandeja de doces finos de Dna. Gleycy Costa Leite Mello
Acervo: INRC – Doces de Pelotas (UFPEL)

8 Maria Alice Coelho Muccillo, uma das sobrinhas-netas das "irmãs Cordeiro". Entrevista realizada em 14/02/2007.

Esses “doces de bandeja”, dentre os quais figuram os camafeus, ninhos de fios de ovos, e outros que podem remeter a uma antiga tradição portuguesa, eram pequenos, feitos artesanalmente pela própria doceira, confeitados individualmente e dispostos nas “bases para doces”, feitas também artesanalmente e que constituem um dos elementos da cultura material associada ao doce, o qual pode ser considerado como criação artística, devido à sua delicadeza e criatividade.

As “bandejas de doces” foram a forma de apresentação mais recorrente e identificavam as doceiras pelo formato. Assim, ao falar das bandejas como esse elemento identificador do trabalho da mãe, Lili Bamman diz que:

Ela (a mãe) sempre tentou primar pela qualidade e, por exemplo, eu me lembro, isso eu tenho nítido na minha lembrança: ela arrumava uma bandeja, com os doces, os ninhos, bem-casados, os camafeus; eram bandejas em formato de leque e cada leque era uma sequência de doces de um tipo. Então, se ela via um ninho que não estava bem aprumado digamos, ela ia lá e tentava arrumar, se não arrumava, trocava⁹.

Nas narrativas dessas antigas doceiras ou dos descendentes dessas mulheres, a ornamentação do doce é um dos índices pelos quais diferenciam o que consideram “doce tradicional” do contemporâneo, despojado e feito em série. Isso que as informantes definem como expressão artística das antigas doceiras, reflete

9 Lili Bammann, filha de Berolina Guilhermina Luschke Bammann, a Berola como ficou conhecida e que emprestou o nome para uma das mais movimentadas doçarias de Pelotas. Entrevista realizada em 02/08/2006.

saberes que foram se perdendo ao longo dos anos, substituídos por materiais mais práticos e por forminhas industrializadas, as chamadas *pelotines*¹⁰. Essa “arte de fazer” aparece em vários depoimentos como um elemento de distinção dessa doçaria pelotense, tal como se pode observar na fala das sobrinhas-netas das famosas “irmãs Cordeiro”, Beatriz Lang Passos e Helena Passos da Rocha, duas mulheres que, seguindo a trajetória da mãe, fizeram fama na cidade por seus doces e bolos de casamento. Assim, ao evocar o trabalho das tias-avós e o permanente cheiro de doce que caracterizava a casa dessas velhas irmãs e que a memória recupera pela recordação, fazem referência ao trabalho manual das doceiras e ao cuidado com o qual apresentavam suas criações. Assim, relatam que:

Nós íamos para lá e passávamos o dia ou a tarde, sempre aquele cheiro de doce, aquele cheiro de calda que nunca mais senti igual. As tias sempre estavam fazendo alguma coisa, ou fazendo os doces ou enquanto conversavam com nossa vó, cortavam papeizinhos para fazer as forminhas dos doces. Lembro que elas faziam uns doces para festa, aquelas festas mais chiques, eram de amêndoas em formato de fruta, maçãs, morango, pera. Elas davam um colorido e depois botavam, por exemplo, uma folhinha na pera, ou umas pintinhas escuras no morango. Então quando a gente chegava e elas estavam fazendo esses docinhos, nos botavam a pintar as frutinhas, pois nossos dedos eram pequenos....e a gente pintava

10

Forminhas para conter os docinhos.

uma por uma cada fruta.¹¹

Esses ornamentos dos doces, sejam aqueles que decoravam o doce em si ou os que tinham uma função, como por exemplo as “bases de doces”, eram produzidos pelas próprias doceiras ou por membros do círculo familiar, tal como as “velhas tias”. Nesse sentido, o relato das Irmãs Mourgues, filhas da doceira Ritoca, como ficou conhecida na cidade, especializada em bem-casados, recuperam como um dado importante na caracterização da atividade doceira iniciada pela mãe, as bases em papel de seda que envolviam o doce. Assim, contam que:

Nós tínhamos duas tias velhas que gostavam muito de fazer trabalhos manuais, então a mãe recortava todo o papel de seda e levava para elas sacos de plástico cheios e elas passavam fazendo. Porque é uma coisa chata mesmo, pois aquilo é assim: tu tens que botar no lápis, enrola aquilo e faz assim nas quatro pétalas da florzinha, um por um. Quando elas terminavam, telefonavam para a mãe, dizendo que tinham terminado, elas já tinham uma prática, parece que eu estou vendo, a tia Loló e a tia Clementina¹².

As “bases de doces” eram pequenos guardanapos de papel de seda recortados em vários formatos e tamanhos, formando como um fundo de renda sobre o qual eram dispostos os doces. Ao

11 Beatriz Lang Passos e Helena Passos da Rocha, sobrinhas-netas das Irmãs Cordeiro. Entrevista realizada em 07/02/2007.

12 Georgette da Silva Mourgues e Beatriz Mourgues Cogoy, filhas de Ritoca. Entrevista realizada no dia 06/08/2006.

se referir a essa arte feita em papel, diz Dona Glecy que:

Eu estava sempre em função disso (ao mostrar as bases de doce em papel de seda), tinha uma tesourinha que usava desde adolescente, dobrando e picotando papel de seda para botar nos doces, era assim que eu dobrava os papeis para picotar, dobrava em quatro, dobrava ao meio, dobrava outra vez ao meio e depois dobrava assim... ficava uma renda... as doceiras da época de minha mãe eram muito detalhistas, eram artistas mesmo. As Cordeiros faziam o bolo de noiva e de cada lado do bolo botavam uns buquezinhos, umas cornucópias de papel de seda e enchiam com doce de amêndoas.....hoje não existe mais isso, até o papel de seda é diferente, mais grosso, não se presta mais para fazer essas delicadezas.

O trabalho das doceiras envolvia também o restante dos familiares ou agregados que coabitassem com elas. A feitura dos doces imprimia um ritmo e dinâmica intensos na casa, sobretudo em períodos de grandes demandas como ao final do ano, em razão de festas de formatura, Natal e Ano Novo, ou em momentos como festas grandes ou encomendas para fora da cidade. Nessas ocasiões, os adultos da casa passavam a dividir seus dias com o trabalho de fazer os doces, e dividir seu espaço com as bandejas e clientes que vinham buscar as encomendas. Essa memória dos barulhos e movimentos da casa em razão dos doces aparece em vários relatos, como, por exemplo, o das irmãs Mourgues, que seguiram a profissão da mãe Ritoca. Ao se referirem ao ritmo de trabalho da mãe dizem que:

Os bem-casados da mãe eram famosos. Tu te lembrás daquela vez que ela fez para uma recepção em Brasília, era para o Figueiredo. Nós trabalhamos como loucas, foram mais de mil doces para Brasília e não tinha como estocar, pois o doce de ovos do bem-casado tem que ser consumido fresco (...) a casa ficava transformada nessas épocas de encomendas e ela não tinha uma peça especial para deixar os doces, então não se tinha sala, não se tinha lugar nem onde comer e às vezes até no quarto ela botava caixas com os bem-casados. Meu pai era diferente, mas ele também tinha que acompanhar essa loucura, ajudava a arrumar os doces nas caixas e anotava as encomendas.



Caixa de bem-casados feitos por Maria Alzira Carreira
Acervo: INRC – Doces de Pelotas (UFPEL)

Da mesma forma relata outra doceira, Dona Eva, cuja especialidade ficou sendo o quindim e os bombons, doce feito com uma base de leite-condensado e coberto por chocolate. Dona Eva ao falar daquele que identifica como o melhor tempo de sua vida, conta que:

Eu nunca fui aprender a fazer, mas eu sou meio metida. Eu fiz uns quindins por uma receita e deram certo e eu fui lá no seu Otto vender. Era época de Natal e ele disse que não ia querer, porque já estava com as doceiras. Eu peguei a caixinha com os meus quindins e fui na Berola. Ali o Seu Maneca e a Dona Aira disseram pra eu deixar, eu deixei nem sei quantos quindins. No outro dia, eles me ligaram pedindo mais. Então eu pensei que se tirasse o coco e botasse queijo fazia a queijadinha. Não deu outra! Então comecei a fazer os quindins e as queijadinhas bem melhores, com menos trabalho, pois a receita que eu fazia tinha calda e nem precisava disso. Me ensinaram a fazer as trouxinhas de nozes e os bombons, que é só o leite condensado, é fácil. Eu vendia que era uma loucura, pode perguntar para Dona Aira e para o Seu Sérgio. Era a minha filha, o meu marido, minha irmã, duas empregadas e eu nesta peça aqui trabalhando todos os dias. Quando era época de Fenadoce, nós não dormíamos, se um fosse dormir, ficava o outro, virava quase que a noite toda. Todo mundo daqui de casa trabalhava nos doces, mas quem fazia as receitas era só eu....mas todo mundo entrava no trabalho

e às vezes quando apertava muito o tempo, até as vizinhas vinham nos ajudar.¹³

Nesse universo das doceiras, o resultado final depende de uma sequência de ingredientes e procedimentos corretos, o que, invariavelmente, era obtido apenas pelo treino, pelo conhecimento empírico adquirido ao longo do tempo e para o qual concorriam os sentidos como olfato, o tato, a audição. Para o bom exercício do metier, o necessário era conhecer em profundidade os meandros de cada preparo, saber reconhecer apenas pelo cheiro, se a calda estava ou não no ponto, se o glacê estava em sua consistência correta ou se o doce de ovos tinha ficado com “cheiro de ovo”, o que fatalmente faria com que o doce ficasse com outro gosto, diferente do que sempre tinha.

Essa habilidade sensorial das doceiras e o fato de que repetiam as receitas de memória, muitas vezes tendo aprendido somente pela observação, é um dos elementos que contribui para que esses saberes e fazeres sejam considerados elementos dessa tradição e apontado pelas entrevistadas como um distintivo da verdadeira doceira. Em sua narrativa, Dona Glecly Mello, para ilustrar esse conhecimento que a prática confere às doceiras, relata que:

Me casei e fui morar em Piratini, não era bem na cidade, era um pouco adiante, porque meu marido era agrônomo. Quando nós fizemos seis meses de casados, eu disse, ah vou fazer fios de

¹³ Eva Maria da Luz Oliveira, filha de pais portugueses, especializada em quindins e bombons de diferentes sabores. Dona Eva, como é conhecida, foi uma das fundadoras da Cooperativa das Doceiras de Pelotas, uma instituição que surgiu como forma de regular o trabalho dessas profissionais mas que nunca conseguiu se impor como entidade classista. Entrevista em 11/11/2006.

ovos. Mas, ai que porcaria! Saíram desses que saem assim desmanchadinhos, ai eu tenho horror, gosto de fios inteiros. Aí cheguei aqui e disse pra minha mãe: mãe, pensei que eu sabia fazer fios de ovos, que porcaria! Porque ela olhava e dizia: “a calda está grossa, bota mais água, espera um pouco, deixa engrossar mais a calda”. Quer dizer, ela é que sabia e eu achava que sabia e não sabia nada.

O fazer o doce pressupõe, portanto, um conhecimento que é adquirido pela experiência e percepção, um saber que se introjeta no sujeito gerando no mesmo uma memória sensorial. As filhas de Dona Ritoca, ao apresentarem a trajetória da mãe, ressaltam como ela, mesmo depois de ter ficado cega, reconhecia o ponto do doce de ovos apenas pelo cheiro e pelo barulho da colher batendo na massa. As incontáveis horas à volta de panelas com calda, o rastreamento da origem e qualidade dos ingredientes (fundamental aqui a relação dessa atividade doceira com o comércio formal e informal da cidade, seja nos armazéns especializados que importavam produtos como nozes, amêndoas, passas de uva, etc., ou os “colonos”, pequenos agricultores da região colonial de Pelotas, que traziam ovos ditos “da colônia”, cujas gemas se adaptavam bem aos doces a base de ovos), conferiam a essas doceiras um conhecimento que, mediado pelo corpo, se cristaliza sob a forma de uma memória sensorial.¹⁴

A tradição doceira da cidade é corroborada pelas narrativas

¹⁴ A esse respeito é fundamental a obra de Joel Candau, sobretudo o livro **Mémoire et expériences olfactives** (Paris: PUF, 2000), no qual o autor explora a questão dos odores como uma primeira testemunha de nossa relação com o mundo e geram experiências olfativas que, em determinadas profissões são parte do saber-fazer acumulado.

de doceiras e seus descendentes, pela forma como esses doces ultrapassaram as fronteiras, levando a fama dos doces pelotenses para fora do estado e até mesmo fora do país. Nos relatos, aparecem como dados que refletem a importância da doceira e por consequência do doce pelotense, as encomendas que vinham de longe ou a presença do doce numa ocasião de grande importância para a cidade. Ao ressaltarem a importância da matriarca Josefa para a formação da tradição doceira de Pelotas, as informantes dizem que Josefa foi quem fez os doces para a recepção do Imperador Dom Pedro II, quando em visita a Pelotas. A veracidade dessa informação não é tão importante quanto o fato de que ela constitui uma memória social da cidade que se representa como detentora dessa tradição dos doces. Da mesma forma, outras informantes como Lili Bammann, por exemplo, ressaltam o fato de a mãe ter sido procurada por representantes das Embaixadas brasileiras no Chile, Argentina, Uruguai, buscando encomendar doces para recepções que seriam oferecidas nessas representações diplomáticas. Conta a informante que: Então eles vinham até Porto Alegre de avião, e até aqui, levaram os doces e de lá então os doces foram para recepções que o governo brasileiro fez no Chile, em Buenos Aires, Montevideo. Ela (Berola) mandou esses doces em caixas com as cores da bandeira brasileira e quem decorou a caixa, quem fez o laço, foi minha tia. Também nesse sentido, o da internacionalização do doce pelotense, a fala de Glecly Mello é fundamental:

A única coisa importante que eu tenho para dizer foi que o Embaixador Batista Luzardo, através do Coronel Firpo, que era muito amigo dele, encomendou doces da mamãe. Dois filhos do Embaixador Batista Luzardo casaram na Embaixada do Brasil em Montevideú. O Embaixador tinha conseguido, na época, a linha da Varig para Montevideú e a Varig ficou

muito agradecida a ele, mandando um avião especialmente a Pelotas. Horinhas antes do casamento, pegaram os doces e levaram para Montevideú. Aí mandou-se fazer as bandejas, de papelão grosso, toda forrada para fingir que era bandeja de metal, mas não era. A mamãe se deu ao trabalho de botar de um lado uma fita verde e amarela, na outra alça uma fita azul e branca, que eram os laços do Brasil com o Uruguai. Tinha terminado a guerra em 1945 e vinham umas bandeirinhas que a gente botava na lapela, bandeirinha do Brasil, bandeirinha do Uruguai e ela cruzou as bandeirinhas em alguns doces, enfeitou tudo para mostrar os laços do Brasil com o Uruguai. Fez-se uma caixa para cada bandeja, meu pai se encarregou de levar ele mesmo no aeroporto para ter todo o cuidado, porque aquilo se virasse estragaria tudo; amarraram-se as badejas nas caixas. Chegou lá quase na hora do casamento, serviram e diz que foi uma novidade para eles, um sucesso.

Essas experiências são trazidas pelas informantes como ratificadoras da fama de Pelotas para além de suas fronteiras, caracterizando o doce pelotense como elemento emblemático de uma cidade que cresceu, se expandiu e ampliou seu repertório de doceiras e doces, num processo dinâmico de criação e circularidade dentro da cidade, popularizando o doce que, com o passar dos anos, assumiu diferentes formas e assimilou outros ingredientes, sem no entanto deixar de se reconhecer como uma cidade doceira.

5. Tradições e identidade cultural em constante recriação: de doces de Pelotas a doces portugueses, de doces portugueses a doces de pelotas

O mapeamento das manchas étnicas da cultura doceira nos permite vislumbrar um sistema cultural no seio do qual várias influências étnicas interagem, em torno de duas grandes tradições: os doces finos e os doces de fruta. Os primeiros vinculam-se à tradição luso-brasileira e aos seus territórios mais característicos, o centro urbano. Os últimos estão intensamente ligados à contribuição cultural da imigração européia não-ibérica (alemães, pomeranos, italianos e franceses) e ao seu território situado na zona rural serrana do município de Pelotas, apresentando suas particularidades, conforme o legado étnico e os lugares (localidades) de origem e pertença destas tradições. Observamos igualmente o processo de renovação das tradições, resultante, sobretudo, da adaptação de tradições exógenas aos recursos naturais disponíveis no país. Finalmente, a cartografia cultural analisada corrobora a percepção de que, na cidade de Pelotas, a de hoje e de ontem, o doce constitui um elemento peculiar na composição de sua sociedade, sendo um elemento cultural que amarra a diversidade de grupos étnicos e sociais que a compõem.

O doce, apresentando-se como um fato social total que permite a compreensão do conjunto da sociedade e cultura locais, possui um valor cultural inestimável. Do ponto de vista dos saberes e fazeres, esse valor diferencia Pelotas de outras cidades, sendo um elemento central na composição da memória social e identidade cultural, motivo pelo qual podemos asseverar que caracteriza um patrimônio cultural merecedor do reconhecimento nacional. Tal reconhecimento se expressa no valor e originalidade destas tradições, alimentadas e renovadas no diálogo macunaímico entre elementos locais e elementos estrangeiros, como é característico da construção de nossa "Identidade nacional".

Pode-se apontar que a pesquisa confirma o enraizamento histórico da tradição doceira de Pelotas, na medida em que

encontramos suas origens na sociedade do século XIX e que, apesar da mudança de paladar e das receitas, reflexo do caráter inventivo dos atores, a arte de fazer doces permanece até hoje como prática social no cotidiano da cidade. Neste sentido, se reforça o reconhecimento da cidade como Capital Nacional do Doce.

O componente étnico de origem portuguesa atribuído à tradição dos doces finos mostrou-se com algo extremamente dinâmico e interativo, rejeitando a camisa-de-força de uma pertença étnica estática e imutável. Esta vinculação, ao longo desta tradição de quase dois séculos, assume diferentes formas e temporalidades, indo muito além de um simples registro de autenticidade, de origem, que enraizaria os doces de ovos no legado cultural dos antigos conventos portugueses. Sem dúvida, num primeiro momento, uma primeira geração de portugueses que chegam a esta região trazem, entre suas idéias e saberes, a técnica de produção de doces portugueses, com destaque ao uso do ovo como matéria-prima básica. O domínio social deste conhecimento, nas primeiras décadas do século XIX, como testemunha Saint-Hilaire (MAGALHÃES, 2004), numa sociedade em que os grupos dominantes eram quase exclusivamente portugueses ou luso-brasileiros, registra um marco inaugural desta tradição. Uma tradição que se disseminou como um hábito que veio a fazer parte do requinte do cotidiano dos grupos urbanos médios e de elite na segunda metade do século XIX, quando a modernização da cidade era embalada pela economia charqueadora. Na virada do século XIX para o XX, passadas algumas gerações, a tradição já se configurava como uma tradição de doces de Pelotas, o signo de identificação local (pelotense) extrapolando e sobrepujando o signo de autenticação de origem (português). Este deslocamento identitário vincula-se, necessariamente, ao processo criativo, pelo qual se processaria um lento afastamento das matrizes de receitas portuguesas. Foi neste momento que, diante da crise do charque, algumas famílias locais de renome, vinculadas às elites charqueadoras, encontraram na produção de doces finos uma alternativa econômica. Temos aqui um dado fundamental

para a história social de Pelotas: a produção doceira para fins econômicos, mesmo produzidos em ambiente doméstico, sem a caracterização proletária do ambiente fabril, constituiu uma das primeiras formas de profissionalização feminina na cidade.

Com o reforço da característica econômica da atividade, o componente étnico dos doces finos tenderia a se dissolver. A parte às renovações próprias à dimensão criativa da atividade, e às adaptações locais e pessoais de receitas herdadas dos antepassados e passadas de forma oral ou por meio de receitas de família, a vinculação étnica portuguesa tendia a se dissolver, pouco a pouco, em razão dos casamentos: percebemos que algumas importantes doceiras que se notabilizaram na produção dos doces finos de origem portuguesa possuíam sobrenomes de origem alemã ou francesa, não mais atribuindo a origem portuguesa como elemento central de identificação desta tradição, mas sim a vertente local, identificados como doces de Pelotas.

Contudo, ao longo do século XX, Pelotas continuou a receber contingentes populacionais originários de Portugal, agora não mais como colonizadores, mas como imigrantes. Este movimento migratório persistiu até os anos 1970. Muitas destas famílias, ao chegarem a Pelotas, eram surpreendidas com o vigor cultural e econômico da produção de doces de origem portuguesa, identificados aqui como doces finos, doces de bandeja ou doces de confeitiro. Estas famílias, sobretudo as mulheres, viram uma alternativa econômica na produção dos doces, sobretudo a partir dos anos 1980, com o fortalecimento econômico da produção de doces finos resultante da política definida pela FENADOCE, que colocou em segundo plano os doces de fruta, conhecidos também como doces coloniais, doces de tacho ou doces de safra, vinculados a outros repertórios étnicos (italiano, francês, alemão e pomerano).

Essas famílias, recém chegadas de Portugal, valorizam a raiz portuguesa dos doces de Pelotas, inclusive como uma estratégia de afirmação destas na sociedade local. Como legítimos portugueses, sua palavra com relação às receitas possuía, no terceiro e quarto quartéis do século XX, um valor de autenticação, de registro de

origem. Assim, trouxeram e continuam a trazer inclusive receitas de alguns doces que, até então, não ocupavam lugar de destaque na tradição dos doces de Pelotas, resultando numa ampliação do repertório de doces.

Por outro lado, mais recentemente, a disseminação das técnicas de produção da doçaria tradicional, resultante de cursos promovidos com o objetivo de popularizar as oportunidades de participação da economia doceira, trouxeram uma série de adaptações regidas pelo princípio da economicidade e praticidade, que resultaram em doces que se arrogam a condição de doces tradicionais pelotenses, ao mesmo tempo em que, paradoxalmente, modernizam no uso de materiais e apresentação, gerando um produto bastante diverso daquele defendido pelas famílias de origem portuguesa recentemente instaladas (no máximo três gerações) e doceiras descendentes do substrato luso-brasileiro colonizador (residentes na região desde o ciclo do charque, no século XIX) e herdeiras das tradições luso-brasileiras que se desenvolveram na cidade desde a década de 1830.

O movimento cultural e econômico atual, ao mesmo tempo em que busca seu enraizamento na marca distintiva da tradição, vista seja como doces de Pelotas ou seja como doces portugueses, segue uma lógica de pragmatismo econômico, como ativo comercial e turístico, incorporando como doce de Pelotas produtos sem vínculos com as supostas tradições pelotenses e portuguesas, como os bombons recheados com frutas e leite condensado e revestidos com chocolate, sendo o mais conhecido o de morango. Incorporam-se, pois, a uma categoria mais genérica, de doces de pelotas, que ocupam o espaço da tradição, e, pela dinâmica de renovação, acabam de fato por serem ressignificados e legitimados por muitos atores como parte da mesma.

O legado português da doçaria tradicional prossegue seu percurso de quase dois séculos na vida cultural de Pelotas e região, com seu caráter distintivo, com potencial para definir aspectos da identidade local. Insere-se, porém, em uma cultura doceira bastante dinâmica, que sela contatos inter-étnicos redefinidores

do perfil identitário destes doces. O traço identitário português, no entanto, renova-se ao longo da tradição, fortalecendo as particularidades deste saber fazer que se encontra em condições de ser alçado à condição de patrimônio cultural da nação brasileira, na categoria dos bens imateriais.

Referências Bibliográficas

- ANJOS, M. H. dos. *Estrangeiros e Modernização*. Pelotas: Editora Universitária da UFPel, 2000.
- CHOAY, F. *L'allégorie du patrimoine*, Paris: Éditions du Seuil, 1992.
- BARNES, J. A. *Redes sociais e processo político*. IN: FELDMAN-BIANCO, B. (org). *Antropologia das sociedades contemporâneas*. São Paulo: Ed. Global Universitária, 1987.
- BETEMPS, L. R. *Vinhos e doces ao som da Marselhesa. Um Estudo sobre os 120 da Tradição Francesa na Colônia Santo Antônio em Pelotas – RS*. Coleção História e Etnias, volume 6, Pelotas: EDUCAT, 2003.
- CERQUEIRA, F. V. *Proteção do Patrimônio Cultural e Arqueológico. Avanços e percalços no Brasil Contemporâneo*. In: AXT, G. e SCHÜLER, F. (orgs.). *Brasil Contemporâneo. Crônicas de um país incógnito*. Ed. Artes e Ofícios., 2006, p. 345-375.
- CERQUEIRA, F. V.; COSBY, M. F.; FERREIRA, M. L. M.; RIETH, F. M. S.; ROSA, R. R. G. da; SILVA, A. M. da; SILVA, T. L. da. *Inventário Nacional de Referencias Culturales. Producción de dulces tradicionales pelotenses*. Atas del V Congreso Internacional Cultura y Desarrollo. En Defensa de la Diversidad Cultural. Palacio de Convenciones de La Habana. La Habana, Cuba, 11 al 14 de junio de 2007. Habana: CENCREM, 2007, p. 01-12 (CD).
- FERREIRA, M. L. M. *Patrimônio: as várias faces de um conceito. História em Revista*. Publicação do Núcleo de Documentação Histórica da UFPel, Pelotas: Universidade Federal de Pelotas, 2005, p. 20-29.
- FREIRE, B. M. *O Inventário e o Registro do Patrimônio Imaterial: novos instrumentos de preservação*. In: Cadernos do LEPAARQ. Textos de Arqueologia, Antropologia e Patrimônio. Pelotas: Editora da Universidade Federal de Pelotas, vol. II, n. 3, 2005, p. 11-19.

FUNARI, P. P.; PELEGRINI, S. *Patrimônio histórico e cultural*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2006.

MAGALHÃES, M. O. "*Doce de Bandeja*". In: Diário Popular. 29/05/2005.

MAGALHÃES, M. O. "*Saint-Hilaire e a tradição do doce*". In: Diário Popular. 18/07/2004.

MAGALHÃES, M. O. "*Charque por açúcar*". In: Diário Popular: 10/08/2003.

MAGALHÃES, M. O.. *Opulência e Cultura na Província de São Pedro do Rio Grande do Sul: um estudo sobre a história de Pelotas (1860-1890)*. Pelotas: EDUFPEL: Co-edição Livraria Mundial, 1993.

MAGALHÃES, M. O. *Doces de Pelotas - Tradição e História*. Pelotas: Armazém Literário, 2001.

MEIRA, A. G. *Políticas Públicas e Gestão do Patrimônio Histórico*. História em Revista. Publicação do Núcleo de Documentação Histórica da UFPEL, Pelotas: Universidade Federal de Pelotas, 2005, p. 30-39.

NORA, P. *Conclusions des Entretien*s. IN: NORA, Pierre (org.). *Science et conscience du patrimoine*. Paris: Fayard, 1997.

POULOT, D. *Musée, nation, patrimoine, 1789-1815*. Paris : Gallimard, 1997.