

---

## *O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação*

*Maria Letícia Mazzucchi Ferreira\**  
*Fábio Vergara Cerqueira\*\**  
*Flávia Maria da Silva Rieth\*\*\**

---

**Resumo:** Nesse artigo abordaremos a pesquisa que vem sendo realizada sobre o doce pelotense no Projeto Inventário Nacional de Referências Culturais. A pesquisa tem 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. Na origem, os *doces finos* estavam associados à cultura familiar de determinada classe social dos fins do séc. XIX e início do séc. XX. Na dinâmica de transformação cultural, no processo de reelaboração de sentido, esse bem assume o significado de *doce de pelotas*. Os *doces*

**Abstract:** In this article, we will be approaching the research about the Pelotas candy tradition, present in the project of the National Inventory of Cultural References. The research's goal is to raise and justify the necessary arguments to define the candies of Pelotas as immaterial heritage, and its manufacture as a part of a candy regional tradition. In its origin, the *fine candies* were associated to the familiar tradition of a given social class in the late XIX century and early XX century. In the dynamic cultural transformation, in the remade sense, this particular element assumes itself as the *Candy of Pelotas*. The

---

Equipe do Inventário Nacional de Referências Culturais – *produção de doces tradicionais pelotenses*:  
\*\*\*Flávia Maria da Silva Rieth (coordenadora). \*\*Fábio Vergara Cerqueira, \*Maria Letícia Mazzucchi Ferreira, Francisca Ferreira Michelin (consultora em imagem), Mario Osorio Magalhães (consultor em história), Tiago Lemões da Silva e Marília Floôr Kosby (pesquisadores vinculados ao Laboratório de Ensino e Pesquisa em Antropologia e Arqueologia (Lepaarq) da Universidade Federal de Pelotas). A realização do INRC – *Produção de doces tradicionais pelotenses* tem como proponente a Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas e conta com a parceria da Secretaria Municipal de Cultura de Pelotas e do Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. A Universidade Federal de Pelotas é executora desta investigação, por intermédio do Lepaarq. O Inventário é financiado pela Unesco e pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento.

*coloniais* ou doces de frutas agregam a dimensão étnica a essa discussão, considerando a contribuição das etnias italiana, francesa e pomerana na área rural do município.

fruit candies, also known as *colonial candies* (made in the countryside), aggregate the ethnic dimension to this subject, considering the contribution of Italian, French, and German ethnic groups in the country-side of the municipality.

**Palavras-chave:** Doces de Pelotas. Patrimônio imaterial. Inventário.

**Keywords:** National inventory of cultural references. Imaterial heritage.

## Introdução

Neste artigo abordaremos a pesquisa que vem sendo realizada sobre o doce pelotense no Projeto *Inventário Nacional de Referências Culturais*. A pesquisa tem 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. É fundamental que alguns conceitos possam ser discutidos quando se pensa na tradição doceira como patrimônio, sendo igualmente fundamental vincular essa relação do patrimônio com processos identitários, tal como afirma Dominique Poulot 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”. (POULOT, 1997, p. 36). Compreendido como um esforço constante de resguardar o passado no futuro, o patrimônio é o resultado de um reconhecimento e outorga de valor, o que se dá no âmbito das relações sociais e simbólicas que são tecidas ao redor do objeto ou do evento em si. Fundamental ainda é ressaltar-se que, nessa construção cultural que é o patrimônio, o jogo de escolhas e o espaço do conflito são elementos inerentes ao mesmo, tal como afirma Nora quando diz que o patrimônio é muito mais reivindicado do que herdado e muito menos comunitário do que conflitivo. (NORA, 1997, p. 392). Quando se fala de escolhas, nos referimos ao caráter sempre eletivo daquilo que vai representar um grupo, uma sociedade, ou a própria humanidade no seu sentido mais amplo e, ao se falar de conflitos, nos remetemos à memória, à sua própria natureza ambivalente que carrega a lembrança e o esquecimento como faces de um mesmo processo. (FERREIRA, 2004, p. 29).

Se numa perspectiva histórica é possível vincular a noção de patrimônio àquela de nação ou mesmo de urbanismo, tal como afirma Françoise Choay, no cenário brasileiro essa preocupação em buscar e definir formas de proteção ao mesmo podem ser encontradas na primeira metade do século XX. Na Constituição de 1934, constava como função do Estado a proteção do patrimônio artístico nacional através do impedimento de que obras de arte deixassem o território nacional, ao mesmo tempo que relativizava o direito de propriedade em cidades históricas mineiras. (FUNARI; PELEGRINI, 2006). A criação do *Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional* (Sphan), em 1936, foi um passo importantíssimo em direção àquilo que se configuraria, mais tarde, como ações e políticas públicas para reconhecimento e defesa do patrimônio nacional. Os exemplos que resultaram dessa política patrimonial são sobretudo aqueles que se referem ao patrimônio artístico, edificado e representativo de períodos históricos definidos, tais como o século XVIII e o cenário mineiro. A transformação do Sphan em Iphan (*Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*) veio disseminar e reforçar essas medidas de identificação, catalogação e preservação do patrimônio nacional, ampliando para além daquele de natureza religiosa ou militar, consagrado pelos primeiros atos do órgão nacional de defesa do patrimônio, na primeira metade do século passado. Exemplo disso é, no caso de Pelotas, o tombamento do prédio do Theatro Sete de Abril, em 1972, bem como das três construções em estilo neoclássico no entorno da Praça Coronel Pedro Osório, em 1977. (FREIRE, 2005). Na década de 70, essas ações legais em defesa do patrimônio edificado ou, melhor dizendo, material, fizeram-se acompanhar de uma discussão que se travava em torno dos conceitos de referências culturais e patrimônio. Essa discussão, que será profundamente ampliada nos anos 80, trouxe como pano de fundo os movimentos sociais de grande amplitude que estavam alterando as estruturas de poder no País. (MEIRA, 2005, p. 22-23). Abordado no interior dessas manifestações sociais, o patrimônio saiu dos lugares tradicionais nos quais era reconhecido, tais como a arte, a cidade e objetos, e se aproximou do conceito antropológico de cultura. (FUNARI; PELEGRINI, 2006). Percebeu-se que considerar como 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 atravessavam gerações não estavam sendo abarcados nem tampouco protegidos pela legislação. A diversidade cultural brasileira passou a ser

vista de maneira positiva, a partir da Constituição de 1988, na qual essas manifestações culturais diversas, que compõem a cultura nacional, passaram a ter estatuto de patrimônio, sobre elas incidindo os mecanismos públicos de identificação, classificação e políticas de salvaguarda. (FREIRE, 2005; CERQUEIRA, 2006).

Respondendo a essa necessidade de classificar e salvaguardar bens imateriais, foram criadas, a partir do ano 2000, comissões com a finalidade de propor formas de proteger a memória coletiva de tantos grupos sociais, culminando no reconhecimento dessas manifestações como bens nacionais, harmonizando com o conceito de patrimônio imaterial, estabelecida pela Unesco em 2003, que o definiu como sendo

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).

Essa Conferência Geral da *Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura* (Unesco), em sua 32ª sessão, realizada em Paris, em 2003, estabeleceu que o “patrimônio cultural imaterial”, tal como definido acima, se manifesta em particular nos seguintes campos das tradições e expressões orais, incluindo o idioma como veículo do patrimônio cultural imaterial; das expressões artísticas; das práticas sociais, rituais e atos festivos; dos conhecimentos e práticas relacionados à natureza e ao universo e das técnicas artesanais tradicionais. Paralelamente, afirmou que se entende por “salvaguarda” as medidas que visam a garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como a identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a proteção, a promoção, a valorização, a transmissão – essencialmente por meio da educação formal e não formal – e revitalização desse patrimônio em seus diversos aspectos.

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 de 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, subseqüentemente, registradas em um desses quatro livros. Caso o bem cultural não se enquadre em nenhuma das categorias, um novo livro é aberto. (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. Importante é ressaltar os passos formais que foram dados para que isso ocorresse. Em 2005, o Ministério da Cultura, em parceria com a Unesco, lançou um edital, restrito aos municípios contemplados pelo Programa Monumenta,<sup>1</sup> que disponibilizava recursos para aplicação do INRC, caso esses 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, 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 trezentos 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 em edital em 2005, foi iniciada em 2006, financiada 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 arqueólogos, 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 docerias. (CERQUEIRA et al. 2007).

Em relação à metodologia utilizada, de acordo com o INRC, o registro etnográfico deve contemplar três etapas: preliminar, identificação e documentação. Na etapa *preliminar*, formou-se a equipe de trabalho, que se dedicou inicialmente à delimitação dos bens a serem inventariados como *doces de Pelotas – doces finos e coloniais*, com base em pesquisas históricas.

Salienta-se, no processo de planejamento da investigação, a delimitação preliminar do sítio, em que se decidiu pela configuração *Pelotas Antiga e Pelotas*, de modo a contemplar a cidade e a região. Realizou-se, ainda, um levantamento bibliográfico, para catalogar obras que fizessem referência direta e indireta aos doces de Pelotas. Esse levantamento propiciou o conhecimento da variedade de escritos acerca da tradição doceira de Pelotas. Porém, tais escritos, calcados em pesquisas históricas, não contemplam a diversidade da tradição doceira em Pelotas, uma vez que se encontram direcionados sobretudo à etnia portuguesa e aos doces finos, outrora servidos em saraus realizados nos suntuosos casarões pelotenses oitocentistas. Diante disso, as entrevistas de cunho antropológico, realizadas pela equipe do *INRC – Produção de Doces Tradicionais Pelotenses*, vieram a contribuir no sentido de preencher essas lacunas que a pesquisa histórica deixava em aberto.

As entrevistas, feitas tanto no meio rural como no meio urbano, proporcionaram a compreensão da dinâmica da tradição doceira: suas transformações e modificações através da circularidade dos saberes entre as diferentes classes sociais. Além disso, foi possível identificar a contribuição de diferentes etnias (alemã, italiana, pomerana, francesa, cigana<sup>2</sup> e afro-descendente) para a formação e renovação da tradição doceira em Pelotas. 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. Partindo do pressuposto da indissociabilidade entre as esferas material e imaterial, uma vez que essa última faz uso de objetos tradicionais ou modernos na manutenção e recriação dos *modos de fazer* tradicionais, nossa equipe de trabalho incorporou à metodologia a realização do *Inventário de Cultura Material Associada às Tradições Docerias*, para o qual foi elaborado um modelo de ficha próprio à catalogação e ao inventário de bens materiais.

Na etapa de identificação, dividiu-se a equipe em quatro duplas, considerando os critérios *rural* e *urbano/doces coloniais* e *doces finos*. Essas, 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 à economia doceiras, os critérios para definição daqueles que possuem legitimidade para falar dos *doces de Pelotas*. Assumiu-se, portanto, a abordagem em rede, “conjunto de relações interpessoais 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. Esse universo foi acessado por meio do contato com pessoas representativas na sociedade pelotense, que viveram na cidade, no século XX, e cujas trajetórias biográficas se cruzaram com a cultura do doce.

Esse acesso ao universo cultural do doce foi complementado com o suporte do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e da 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*.

### Sal e açúcar: Pelotas, a tradição de fazer doces

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 seu 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 um dos fatores que deram suporte à emergência da tradição 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.

Foi justamente a crise desse modelo econômico baseado na indústria saladeril que esteve na base da formação das primeiras doceiras, uma primeira geração de mulheres 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 fins 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 famílias abastadas. Essa mão-de-obra era predominantemente formada por ex-escravos e seus descendentes. A fala de uma atual doceira, cujos antepassados eram proprietários de um imóvel associado (na memória familiar) a um “castelo”, é reveladora dessa presença de 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 secar.<sup>3</sup>

Na origem, os *doces finos* estavam associados à cultura familiar de determinada classe social, à elite local de fins do séc. XIX e início do séc. XX. Na dinâmica de transformação cultural, no processo de reelaboração de sentido, esse bem assume o significado de *doce de Pelotas*.

A crise econômica provocada pela queda das exportações do charque trouxe consigo conseqüências dramáticas para essas famílias que viviam em uma Pelotas cujas expressões da riqueza se manifestavam nos lugares do público, tais como 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 Glecy 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 Glecy:

A minha 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 à 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 nos vivíamos. Eu lembro que era uma casa muito grande, tinha uma 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 Diamantinos,<sup>4</sup> 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 Cordeiro, elas faziam coisas maravilhosas.<sup>5</sup>

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:

A minha mãe falava que nossa bisavó, depois que ficou viúva, começou a fazer doces para fora, com as receitas que 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.<sup>6</sup>

Os doces que eram produzidos por essa doceiras, cujas receitas ficaram restritas ao ambiente familiar e cuja origem ainda está sendo pesquisada, ilustram o que se denomina *Doces finos*, tanto pela sua circularidade como pela apresentação. Eram encomendados por famílias de 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. 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”,<sup>7</sup> 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” são a forma de apresentação mais recorrente e identificavam as doceiras pelo formato. Assim, ao falar das bandejas como elemento identificador do trabalho da mãe, Lili Bammann refere:

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 seqüência de doces de um tipo. Então, se ela via um ninho que não estava bem apumado digamos, ela ia lá e tentava arrumar, se não arrumava, trocava.<sup>8</sup>

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 é o que as informantes definem como expressão artística das antigas doceiras, reflete saberes que foram se perdendo ao longo dos anos, substituídos por materiais mais práticos e por forminhas industrializadas, as chamadas pelotines.<sup>9</sup> Essa “arte de fazer” aparece em vários depoimentos como um elemento de distinção dessa doçaria pelotense, tal como se pode observar na fala das descendentes das famosas “irmãs Cordeiro”, 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:

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 papezinhos 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, pêra. Elas davam um colorido e depois botavam, por exemplo, uma folhinha na pêra, 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 uma por uma cada fruta.<sup>10</sup>

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 de 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:

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 tinha uma prática, parece que eu estou vendo, a tia Loló e a tia Clementina.<sup>11</sup>

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

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 papéis 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 Cordeiro 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.<sup>12</sup>

O trabalho das doceiras envolvia também o restante dos familiares ou agregados que coabitavam com elas. A feitura dos doces imprimia um ritmo e uma dinâmica intensos na casa, sobretudo em períodos de grandes demandas como fim de 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, filhas de Ritoca e que seguiram a profissão materna. Ao se referirem ao ritmo de trabalho da mãe dizem:

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 nessa época 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 as 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.<sup>13</sup>

Da mesma forma relata uma 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:

Eu nunca fui aprender a fazer, mas eu sou meio metida. Eu fiz uns quindins por uma receita e deram certo. 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 [...]. 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.<sup>14</sup>

Nesse universo das doceiras, o resultado final depende de uma seqüência 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 sentidos como olfato, tato, 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 estragaria o doce.

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

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 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.<sup>15</sup>

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 é 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 à base de ovos), conferiam a essas doceiras um conhecimento que, mediado pelo corpo, se cristaliza sob a forma de uma memória sensorial.<sup>16</sup>

A tradição doceira da cidade é corroborada pelas narrativas 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 “eles vinham até Porto Alegre de avião até aqui, levaram os doces e de lá então os doces foram para recepções que o governo brasileiro fez no Chile, em Buenos Aires, Montevidéo. Ela [Berola] mandou esses doces em caixas com as cores da bandeira brasileira”. Também nesse sentido, o da internacionalização do doce pelotense, a fala de Gleyce 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 Montevidéo. O Embaixador tinha conseguido, na época, a linha da Varig para Montevidéo e a Varig ficou muito agradecida a ele, mandando um avião especialmente a Pelotas, horinhas antes do casamento, pegaram os doces e levaram para Montevidéo. 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 bandejas nas caixas. Chegou lá quase na hora do casamento, serviram e diz que foi uma novidade para eles, um sucesso.<sup>17</sup>

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.

## Figadas, pessegadas, marmeladas: os doces de fruta na tradição pelotense

Os *doces coloniais* agregam a dimensão étnica a essa discussão, considerando a contribuição das etnias italiana, francesa e pomerana na área rural do município. Nesse sentido, a delimitação do sítio a ser explorado se preocupou com as manchas étnicas no mapa da produção de doces na cidade. Aqui, saliente-se nossa preocupação em prospectar a contribuição da etnia negra na cultura doceira.

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 de municípios adjacentes que foram criados a partir do recente desmembramento deste (Morro Redondo, Arroio do Padre, Capão do Leão e Turuçu), bem como da distribuição dos grupos étnicos que colaboraram com a constituição dessas 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 zona geomorfológica da Planície Costeira Interna, 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 Costeira, com frequência, ligadas a tradições familiares remanescentes do período das Charqueadas.

Nas charqueadas, cerca de oitenta escravos executavam o processo de salgar a carne. Tal processo acontecia entre os meses de novembro e abril. No restante dos meses, era preciso ocupar os escravos. Para isso, em cada charqueada funcionava paralelamente uma olaria (produção de tijolos). Além disso, a maioria dos charqueadores era proprietário de uma chácara no interior do município, região denominada Serra dos Tapes. Para as chácaras eram conduzidos os escravos no período de inverno, onde eram incumbidos de fazer derrubadas, plantar milho, feijão, batata e abóbora. (MAGALHÃES, 1993).

Na segunda metade do século XIX, a Serra dos Tapes foi tomada por colônias, para onde foram imigrantes irlandeses, ingleses, gaélicos, alemães, pomeranos, franceses e italianos. Esse movimento, iniciado na metade do século XIX, com as colônias Dom Pedro II (1849), Nova Câmbrria (1850) e Monte Bonito (1850), que recebem imigrantes

ingleses, gaélicos e alemães, aprofunda-se a partir da década de 80 (1800), quando são criadas várias colônias particulares, nas terras em que se encontravam as chácaras pertencentes aos charqueadores, e que foram vendidas ou arrendadas pelos próprios, na forma de pequenos lotes rurais, dando origem a inúmeros núcleos coloniais, como as colônias Santo Antônio, Santa Eulália, São Bento, Santa Áurea e Santa Silvana. (BETEMPS, 2003, p. 35; ANJOS, 2000, p. 67).

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.

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.<sup>18</sup>

Após a consolidação desses imigrantes como colonos, verificou-se um aumento do cultivo do pêssego, da laranja, da maçã, do figo, da goiaba, do marmelo. 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).

Com isso, pode-se afirmar que os *doces de fruta*, eventualmente denominados *doces de safra*, pela sazonalidade, ou mesmo *doces de tacho*, por serem produzidos em tachos de cobre, trazidos da Europa e posteriormente adquiridos de ciganos, são genericamente denominados *doces coloniais*, pois possuem sua origem na região de economia colonial, fortemente marcada pela fruticultura. Hoje, a manutenção dessa tradição doceira oscila entre as formas artesanais de fazer e a produção industrial. As diversas formas artesanais, calcadas na tradição, com base na qual são produzidos doces bastante variados, com utilização de diversas frutas, apesar do predomínio do pêssego, permanecem majoritariamente sendo desenvolvidas por famílias ou pequenas manufaturas domésticas localizadas na região colonial, sobretudo na faixa territorial da encosta do Planalto Sul-Rio-Grandense, com concentração maior na Serra dos Tapes e mais reduzida na Coxilha. As indústrias de maior porte, por sua vez, concentram-se, hoje, nas áreas urbanas, sobretudo no distrito industrial de Pelotas, localizado próximo da sede do município (no 1º Distrito), e em Morro Redondo, apesar de que, em décadas passadas,

espalhavam-se em toda a região colonial dezenas de pequenas indústrias de conserva e compotas.

Esse mapeamento das manchas étnicas e de suas correspondentes atividades doceras pode ser observado através de alguns depoimentos, tais como o de Nelson Crochemore, com relação à etnia francesa, e da Profa. Elizete Jeske, com relação à etnia pomerana: o primeiro tratando do Distrito do Quilombo, onde se situam a Vila Nova, a Colônia Santo Antônio e a Bachini; o segundo, do Distrito de Santa Silvana, onde se situa a colônia de mesmo nome. Em sua fala, Nelson Crochemore, descendente de imigrantes franceses que povoaram em grande parte o que se denominou Vila Nova, ao se referir aos tipos de frutas plantadas na região e suas aplicações na feitura de doces, revela:

Meus avós e pais plantavam, já..., pessegueiro, pereira... fruta tinha de tudo, tinha um tio do meu pai, esse chegava ir para a França buscar muda e variedade de tudo que era árvore, já naquela época, antes que eu era nascido, pois eu sou de 30 [...], então lá pelos anos 20 ou antes até, eles já cultivavam árvores frutíferas aqui nessa região [...] os doces com essas frutas os meus pais já faziam para o “gasto” da casa e a gente foi aprimorando porque quando eles faziam primeiro, era tudo num tacho, feito de barro, fogo direto aí. Depois, quando eu comecei a trabalhar, em 1952, ali nesse galpão, eu já trouxe, já comecei com caldeira, foi a primeira caldeira montada no interior com todo o sistema a vapor, com os tachos inox, tudo com mexedor elétrico.<sup>19</sup>

Na entrevista de Elizete Jeske, essa contribuição dos pomeranos aparece na culinária do doce, tal como pode ser observado ao dizer que

os pomeranos também, assim como os italianos e franceses, se organizavam de uma maneira com o cultivo de frutas, que era abundante, tanto que surgiu depois, com essa quantidade enorme, o setor agroindustrial que nós tivemos aqui, e então eles começaram a dar uma nova utilidade aos doces de frutas, não somente a compota; por exemplo, os alemães, os pomeranos, de uma forma geral, eles utilizam muito as frutas secas que eles faziam, mesmo tendo em abundância, e isso tem a ver com a cultura de origem que era de armazenar para enfrentar o tempo frio, pois tem localidades da Pomerânia que possuem apenas seis horas de sol; então, para a subsistência deles, teriam que conservar e esse hábito eles trouxeram para cá, de fazer aquela quantidade quando faziam aquelas tachadas, eram dias que as famílias se dedicavam para aquela prática; por exemplo,

como o pêssego nativo que eles tinham aqui, eles secavam os menores no sol e faziam as tachadas de doce, as compotas, tudo que eles poderiam fazer e com o aproveitamento da casca e do caroço, eram feitos as geléias, nada era desperdiçado, então isso era conservado até a próxima safra e com isso também surgem as cucas e sobre elas colocavam fatias de frutas da época como o pêssego, a uva, a marmelada e tantas outras frutas.<sup>20</sup>

Ao mesmo tempo, ao mapearmos essas etnias e suas correspondentes contribuições na tradição do doce, o estudo aponta para regiões mais marcadas pelos contatos interétnicos, o que repercute sobre as transformações e renovações dessa tradição, fluindo entre a produção voltada ao consumo doméstico e à produção com fim econômico, a qual oscila entre as modalidades artesanais e industriais.

A concentração afro-descendente na área urbana foi um processo recorrente em todo o País, sobretudo com o fim do regime escravocrata, quando boa parte dos negros alforriados agrupou-se nas periferias urbanas. No que se refere à contribuição do afro-descendente para a cultura doceira, ela está bastante marcada pelo elemento da cozinha sacrificial, da cozinha sagrada relacionada aos cultos afro-brasileiros. Essa contribuição, no entanto, precisa ser compreendida na esfera da fricção interétnica, 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 Oxum.<sup>21</sup>

O mapeamento das manchas étnicas 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 europeia 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 dessas 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 a 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 na originalidade dessas tradições, alimentadas e renovadas no diálogo macunaímico entre elementos locais e elementos estrangeiros, como é característico da construção de nossa identidade nacional.

### Conclusão

Pode-se apontar que a tradição doceira de Pelotas se confirma à medida 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. Nesse sentido, se reforça o reconhecimento da cidade como *Capital Nacional do Doce*.

Com isso, é possível caracterizar o doce pelotense como um Fato Social Total, uma vez que o objeto permite discutir amplas dimensões da cidade: a existência de confeitores homens, ao mesmo tempo que existe uma tradição que vincula a arte doceira ao universo feminino; a circularidade de saberes entre diferentes classes sociais e a conseqüente transformação do modo-de-fazer; a contribuição da etnia negra, além de outras etnias, para a dinâmica da tradição doceira em Pelotas. Assim, questões de gênero, de classes e de etnia permitem uma análise ampla da cidade.

## Notas

---

<sup>1</sup> 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 nesse programa, recebendo, desde 2001, recursos que vêm ensejando a restauração de alguns prédios e revitalização de aspectos do centro histórico.

<sup>2</sup> Para maiores detalhes sobre o papel dos ciganos na tradição doceira, vinculado às técnicas que detêm a arte de produzir artefatos de cobre, sobretudo tachos, veja-se a entrevista de Elizete Jeske, realizada em 10/10/2006.

<sup>3</sup> Ana Menna Barreto produz os “pastéis de Santa Clara”. Entrevista realizada em 1º/9/2006.

<sup>4</sup> Tradicional clube pelotense, ainda ativo, que, na época, destacava-se pelos bailes de Carnaval.

<sup>5</sup> Glecy Costa Leite Mello, especializada no preparo de Ninhos de Fios de Ovos e Camafeus. Entrevista realizada no dia 8/8/2006.

<sup>6</sup> Maria Alice Coelho Muccillo, uma das sobrinhas-netas das “irmãs Cordeiro”. Entrevista realizada em 14/2/2007.

<sup>7</sup> A “base para doce” difere da pelotina por ser feita de maneira artesanal e em papel de seda.

<sup>8</sup> Lili Bammann, filha de Berolina Guilhermina Luschke Bammann, a “Berola” (como ficou conhecida) e que emprestou o nome a uma das mais movimentadas doçarias de Pelotas. Entrevista realizada em 2/8/2006.

<sup>9</sup> Forminhas para conter docinhos.

<sup>10</sup> Beatriz Lang Passos e Helena Passos da Rocha, sobrinhas-netas das Irmãs Cordeiro. Entrevista realizada em 7/2/2007.

<sup>11</sup> Georgette da Silva Mourgues e Beatriz Mourgues Cogoy, filhas de Ritoca. Entrevista realizada no dia 6/8/2006.

<sup>12</sup> Glecy da Costa Leite Mello, *idem*.

<sup>13</sup> Georgette da Silva Mourgues e Beatriz Mourgues Cogoy.

<sup>14</sup> 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, instituição que surgiu como forma de regular o trabalho dessas profissionais, mas que nunca conseguiu se impor como entidade classista. Entrevista realizada em 11/11/2006.

<sup>15</sup> Glecy da Costa Leite Mello, *idem*.

<sup>16</sup> A esse respeito, é fundamental a obra de Joël 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.

<sup>17</sup> Glecy da Costa Leite Mello, *idem*.

<sup>18</sup> Sobre a contribuição da etnia francesa ao desenvolvimento da tradição dos doces de frutas, especialmente da exploração econômica das compotas de frutas, sobretudo de pêssego, veja-se Betemps, (2003).

<sup>19</sup> Nelson Crochemore, em entrevista realizada no dia 23/9/2006.

<sup>20</sup> Elizete Jeske, entrevista realizada em 10/10/2006.

<sup>21</sup> 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 na Bahia. Para os seguidores do batuque, os orixás são deuses responsáveis pela criação e pelo 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 com gemas, 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.

## Referências

---

- ANJOS, Marcos Hallal dos. *Estrangeiros e modernização*. Pelotas: Ed. da UFPel, 2000.
- CHOAY, Françoise. *L'allégorie du patrimoine*. Paris: Seuil, 1992.
- BARNES, J. A. Redes sociais e processo político. In: FELDMAN-BIANCO, Bela (Org.). *Antropologia das sociedades contemporâneas*. São Paulo: Global Universitária, 1987.
- BETEMPS, Leandro Ramos. *Vinhos e doces ao som da Marselhesa: um estudo sobre os 120 anos da tradição francesa na Colônia Santo Antônio em Pelotas – RS*. Pelotas: Educat, 2003. (Coleção História e Etnias, n. 6).
- CERQUEIRA, Fábio Vergara. Proteção do patrimônio cultural e arqueológico. In: AXT, Gunter; SCHÜLER, Fernando (Org.). *Avanços e percalços no Brasil contemporâneo: crônicas de um país incógnito*. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2006. p. 345-375.
- CERQUEIRA, Fábio Vergara et al. Inventário nacional de referências culturais: produção de dulces tradicionais pelotenses. In: CONGRESO INTERNACIONAL CULTURA Y DESARROLLO EN DEFENSA DE LA DIVERSIDAD CULTURAL, 5., 2007. Habana. *Anais...* Habana, 2007.
- FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi. Patrimônio: as várias faces de um conceito. *História em Revista* – Publicação do Núcleo de Documentação Histórica da UFPel, Pelotas: UFPel, p. 20-29, 2004.
- FREIRE, Beatriz Muniz. O inventário e o registro do patrimônio imaterial: novos instrumentos de preservação. *Cadernos do Lepaarq: Textos de Arqueologia, Antropologia e Patrimônio*, Pelotas: Ed. da UFPel, v. II, n. 3, p. 11-19, 2005.
- FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandra. *Patrimônio histórico e cultural*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2006.
- MAGALHÃES, Mario Osório. Doce de bandeja. *Diário Popular*, 29 maio 2005.
- \_\_\_\_\_. Saint-Hilaire e a tradição do doce. *Diário Popular*, 18 jul. 2004.
- \_\_\_\_\_. Charque por açúcar. *Diário Popular*, 10 ago. 2003.
- \_\_\_\_\_. *Opulência e cultura na Província de São Pedro do Rio Grande do Sul: um estudo sobre a história de Pelotas (1860-1890)*. Pelotas: Ed da UFPel; Livraria Mundial, 1993.
- \_\_\_\_\_. *Doces de Pelotas: tradição e história*. Pelotas: Armazém Literário, 2001.
- MEIRA, Ana Goelzer. Políticas públicas e gestão do patrimônio histórico. *História em Revista* – Publicação do Núcleo de Documentação Histórica da UFPel, Pelotas: UFPel, p. 30-39, 2005.
- NORA, Pierre. Conclusions des entretiens. In: NORA, Pierre (sous la direction de). *Science et conscience du patrimoine*. Paris: Fayard, 1997.
- POULOT, Dominique. *Musée, nation, patrimoine – 1789-1815*. Paris: Gallimard, 1997.

Artigo recebido em 21 agosto de 2007. Aprovado em 4 de setembro de 2007.