



Ministério da Cultura
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural

PARECER DA RELATORA DO CONSELHO CONSULTIVO DO PATRIMÔNIO CULTURAL - IPHAN

ASSUNTO: Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas

REFERÊNCIA: Processo 01450.016835/2009-92

INTRODUÇÃO

O Parecer que ora encaminho para a apreciação deste Conselho é tributário da leitura atenta das peças que fazem parte do Processo de Registro da “Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Turuçu, Morro Redondo, Arroio do Padre e Capão do Leão), mas também de viagem que realizei entre os dias 06 e 10 de março a esta localidade em companhia do Diretor do Departamento do Patrimônio Imaterial (DPI/IPHAN), Dr. Hermano Fabrício Oliveira Guanais e Queiroz, e de Beatriz Muniz Freire, técnica da Superintendência do IPHAN no Rio Grande do Sul, unidade que nos proporcionou também todo o apoio logístico necessário ao cumprimento de uma pesada agenda de visitas e conversas, que provaram ser fundamentais para o exame deste caso. Começo então agradecendo ao Diretor do DPI por me presentear com este processo e por me acompanhar nesta viagem e também a Beatriz Muniz Freire pela companhia, orientação, viabilização de contatos e disponibilização de informações essenciais que facilitaram, em muito, a minha tarefa.

Esta viagem não teria, contudo, atingido plenamente os seus objetivos sem o contato estreito e proveitoso com especialistas pelotenses, que participaram da equipe que realizou o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) que constitui a base da instrução deste processo, como os professores da Universidade Federal de Pelotas, as antropólogas Flávia Maria Silva Rieth e Louise Alfonso, o arqueólogo Fábio Vergara Cerqueira e a historiadora Maria Letícia Mazzucchi Ferreira.

Na cidade de Pelotas, fomos ainda muito bem recebidos pela Prefeita de Pelotas, Dra. Paula Mascarenhas; por Giorgio Ronna, Secretário de Cultura de Pelotas;

Gisela Pratini, Gerente de Memória e Patrimônio, e Paulina Von Laer, técnica desta Secretaria, que acompanhou o INRC e este processo de Registro, bem como por Matheus Cruz, Museólogo do Museu do Doce de Pelotas. Essas autoridades também nos afirmaram o seu compromisso com o processo de salvaguarda das tradições doceiras de Pelotas e de sua região, compromisso que também permanece firmado pelo Gerente Executivo da Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas, Adilson Lucas Buroxid. É importante também expressar aqui o meu agradecimento a Marina Lacerda, Coordenadora de Registro do DPI, pela viabilização da videoconferência com os técnicos do Iphan-RS, Beatriz Muniz Freire e Marcus Vinicius Benedeti, e às técnicas do DPI Diana Dianovsky e Juliana de Souza Silva, que elaboraram a primeira e a última análise técnica deste processo, as quais muito colaboraram para a formulação deste Parecer.

No nosso intenso e proveitoso périplo pela sede e zona rural do Município de Morro Redondo, contamos com Daniel Vaz Lima, doutorando em Antropologia da UFPel e membro de família doceira da região, que nos guiou e disponibilizou informações preciosas advindas de sua intimidade com o universo dos doces coloniais. Este universo nos foi também desvendado por habitantes deste município comprometidos com a valorização de sua tradição doceira como Angélica dos Santos, Luís Neumann e Pedro Vieira, Associação dos Empreendedores de Turismo e do Roteiro Morro de Amores; Diocélio Jenckel, Prefeito de Morro Redondo; Anderson Guths, Secretário de Educação, Cultura e Desporto deste município; e Maria Augusta Ludtke – Secretária de Saúde e Assistência Social. E também por servidores públicos inteiramente comprometidos com a salvaguarda dessa tradição e com o desenvolvimento sustentável dessa região como Adriane Lobo, representante da EMATER municipal; José Carlos Costa Gomes, da Embrapa Clima Temperado e Cristina Krolov, da EMBRAPA/Pelotas.

Por fim, quero registrar o meu mais profundo agradecimento aos detentores das tradições doceiras de Pelotas, que nos receberam de braços abertos e nos iluminaram com informações, comentários e análises que foram decisivos para a formação da minha visão sobre o que entendo que deva ser o foco deste processo de salvaguarda. Agradeço então imensamente às mestras dos doces finos Lígia Henriques, Presidente da Cooperativa das Doceiras de Pelotas; Maria Alzira Carreira e sua nora Muriel, da Confeitaria Delícias Portuguesas; Ilza Harter Raupp, doceira formada pela célebre e já falecida Dona Berola Bammann e, por fim, Anna Menna Barreto, especialista na

confeção de fantásticos pastéis de Santa Clara. A tradição dos doces coloniais, por sua vez, me foi desvendada, pela visita a Morro Redondo, pelo casal Maria Helena Nieves e David A. Rodriguez, da Agroindústria familiar João de Barro; por Seu Jordão Silveira Costa, sua esposa Eva e seu filho e nora Daniel e Cibele, que estão dando continuidade à confeção de doces de frutas na Colônia Santo Amor; Solange Brisolara Cruz e filhos, do empreendimento familiar Negrinho do Pastoreio, de Açoita Cavallo; e nesta mesma colônia, Neusa Cardoso (filha de seu Vani Cardoso), proprietários da Indústria Santa Rita de Cássia de Doces Coloniais e, por fim, a adorável D. Onélia Mendes Leite, dos Doces Artesanais da Onélia, fabriqueta doméstica localizada na cidade de Pelotas.

Em Pelotas, tivemos ainda a oportunidade de ter contato com outras guardiãs da memória dessas tradições, que não são doceiras profissionais, mas que são testemunhos vivos dessas práticas nesta região. Assim, o meu agradecimento a D. Lili Luschke Bammann, filha de d. Berola, a D. Gisa Soares de Freitas, Iyalorixá Gisa de Oxalá da Comunidade Beneficente Tradicional de Terreiro Caboclo Rompe Mato e Ile Axé Xangô, e D. Sirley Amaro, Griô pelotense, que guarda preciosas informações e documentos sobre o papel dos afrodescendentes na consolidação e ressignificação das tradições doceiras de Pelotas.

1. PERCURSOS DO PROCESSO

O processo de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas foi aberto em 29 de dezembro de 2009 por iniciativa da Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL) dessa cidade, na qual solicita-se o “registro da produção de doces tradicionais pelotenses como patrimônio imaterial brasileiro” (fl. 1). Este pedido, acompanhado dos resultados do INRC da produção tradicional dos doces pelotenses e de Parecer Técnico da Superintendência do IPHAN no Rio Grande do Sul, foi apoiado por diversas instituições locais¹ e também por associações vinculadas aos detentores do bem cultural como a Cooperativa das Doceiras de Pelotas, a Associação Doces de Pelotas e a Associação dos

¹ Pelotas Convention Bureau, Associação Rural de Pelotas, Universidade Católica de Pelotas, Sindicato do Comércio Varejista de Pelotas, Secretaria Municipal de Cultura de Pelotas; Associação Comercial de Pelotas; Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Pelotas; Universidade Federal de Pelotas; Embrapa Clima Temperado; Centro das Indústrias de Pelotas; Museu Nacional do Doce; 7ª Região Museológica do SEM e Fórum Social do Movimento Negro.

Produtores de Doces de Pelotas. O Inventário realizado abrangeu os atuais municípios de Pelotas, Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu, que foram desmembrados do primeiro, e identificou as duas principais tradições doceiras dessa região: a dos “doces finos”, também denominados “doces de bandeja”, e a dos “doces coloniais”, também chamados de “doces de frutas” ou, ainda, “doces de safra”.

A documentação acima mencionada foi recepcionada no DPI/IPHAN e analisada pela antropóloga Diana Dianovsky, que, por meio da Nota Técnica 21/2010, de 19/11/ 2010 (fl. 72), concluiu que produção de doces é uma referência cultural, cuja relevância nacional é patente por seus vínculos importantes com processos históricos de formação do território brasileiro, mas recomendou a rediscussão do “recorte do Registro”. Ao invés do foco nos “doces tradicionais pelotenses”, abordados como produção culinária ou como “comida”, a sua articulação com o complexo cultural do qual derivam, ou seja, com suas celebrações, lugares, sistemas agrícolas, práticas de comensalidade e seus significados. Além disso, recomendou o aprofundamento da pesquisa em torno das questões de gênero e trabalho, melhor caracterização dos produtores e da história de Pelotas, assim como das implicações e impactos da Feira Nacional do Doce – FENADOCE, grande evento de iniciativa do poder público e organizações privadas, como a CDL, que é realizado em Pelotas desde 1986.

Essas recomendações foram levadas ao exame da Câmara do Patrimônio Imaterial em sua 17ª reunião, em novembro de 2010, ocasião em que o mencionado recorte foi considerado inadequado, concluindo-se pela redefinição do objeto do Registro como a “Região Doceira de Pelotas e Pelotas Antiga”, bem cultural a ser inscrito no Livro dos Lugares. Essa recomendação decorreu da avaliação de que Pelotas e municípios adjacentes constituem “um ponto de convergência que agrega elementos culturais, históricos, demográficos, geográficos, étnicos, tecnológicos e econômicos que, em conjunto, forneceram uma personalidade específica para a atividade doceira ali desenvolvida”, podendo ser “entendida como espaço onde se concentram e se reproduzem práticas culturais coletivas relacionadas à atividade doceira que se tornaram referências culturais para grupos sociais”. Por meio do Ofício nº 0256/10, de 06/10/2010 (fls. 87-88), esta decisão foi comunicada à Presidência da CDL de Pelotas e à Superintendência do IPHAN no Rio Grande do Sul pela direção do DPI/IPHAN.



A próxima correspondência que consta do processo é o Memo. nº 152/2014, de 17/02/2014, no qual a Superintendência do IPHAN/RS encaminha à direção do DPI dois exemplares do filme “O Sal e o Açúcar”, realizado para integrar o processo de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas. A direção do DPI acusa o recebimento dos filmes² e solicita à Superintendência do IPHAN/RS que o dossiê de Registro seja enviado até 15 de março daquele ano, a fim de que o processo fosse incluído na reunião do Conselho Consultivo prevista para maio. Este envio somente ocorreu, contudo, no final de 2017, quando a tramitação se acelera e, entre os dias 06 e 21 de novembro, sua instrução é concluída. Neste período, foram elaborados e aprovados pelas instâncias superiores o Parecer Técnico do DPI, de autoria de Juliana de Souza Silva, e o Parecer Jurídico, da lavra da Procuradora Dra. Genésia Marta Alves Camelo, que atestou o cumprimento de todas as exigências formais e legais neste processo, indicando apenas a necessidade de publicação do Aviso no Diário Oficial da União para ampla comunicação do Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas e abertura de prazo para o seu questionamento, o que foi providenciado em 21/11/2017. Atesto, deste modo, o cumprimento de todas as recomendações técnicas e exigências legais próprias dos processos de Registro, em particular as relativas à anuência e participação ativa dos grupos detentores neste processo, na forma do que está preconizado no Decreto 3.551/2000 e na Resolução 001/2006 do IPHAN.

2. A REDEFINIÇÃO DO OBJETO DE REGISTRO

Para o bom entendimento das recomendações técnicas que redirecionaram o chamado “recorte” do Registro, é importante revisitar as razões que levaram o DPI e a Câmara do Patrimônio Imaterial a reorientar a instrução do processo nesse sentido em 2010. O início da implementação da Política de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial pelo IPHAN foi marcado pela noção de que criar referências nos processos de Inventário e Registro era de fundamental importância para a afirmação e consolidação dos seus princípios balizadores. Entre esses princípios, destacam-se a inclusão e participação mais ampla possível dos produtores e detentores desses bens culturais em todas as etapas do processo de salvaguarda e o respeito ao caráter dinâmico e mutável

² Memo. nº 48/14-GAB/DPI, de 21/02/2014.

desses bens culturais, em oposição a qualquer tentativa de aprisionamento ou cristalização das formas como esses bens se configuram num dado momento. Naqueles anos, o IPHAN vinha sendo bombardeado por pedidos de Registro de “comidas”, não necessariamente vistas como produtos de processos culturais mais amplos, mas como receitas, que, uma vez patrimonializadas, passariam a funcionar como parâmetros fixos para atestar a qualidade e a autenticidade de determinados produtos. Nada mais distante dos objetivos da salvaguarda preconizada pelo IPHAN e nada mais próximo de interesses facilmente vinculáveis à construção de reservas de mercado de caráter excludente.

No material encaminhado para a abertura deste processo de Registro foi identificada uma possibilidade de ocorrência desse tipo de desvio, o que implicaria a exclusão de aspectos vivos e dinâmicos que vinculam as tradições doceiras da região de Pelotas aos seus processos históricos e sociais de constituição, desenvolvimento e existência atual. Avaliou-se, ainda, que o recorte inicialmente proposto para o Registro poderia implicar também a exclusão de um conjunto de expressões e práticas vinculadas a essas tradições, ligadas a grupos sociais não pertencentes à elite pelotense vista como detentora dos saberes vinculados à tradição dos doces finos. Em palavras mais diretas, temia-se que o Registro, naqueles termos, pudesse servir simplesmente para gerar distinção, exclusividade e mais valia econômica para certos produtos. Avaliou-se, então, que uma forma de, ao mesmo tempo, reconhecer a importância cultural dessas tradições doceiras e evitar apropriações inadequadas do seu reconhecimento como patrimônio seria deslocar o objeto do Registro dos modos de fazer doce para o lugar. Com isso, obrigava-se a adoção de um olhar necessariamente mais amplo para os conhecimentos e técnicas implicados nos processos de seleção, apresentação, produção e/ou obtenção desses doces, para os modos de preparação e consumo, práticas de comensalidade e rituais dos quais participam, bem como para sua relação com todos grupos e comunidades que lhes atribuem sentido e significado.³

Houve, contudo, no âmbito da Câmara do Patrimônio Imaterial, algum debate em torno da concepção da Região Doceira como um Lugar e se seria, de fato, adequada. Concluiu-se por tal possibilidade a partir, inclusive, da concepção de Milton Santos, no sentido de que os lugares são “o mundo que eles reproduzem de modos específicos, individuais, diversos” e, ainda, “manifestações da totalidade-mundo, da qual são formas

³ Argumentação constante do Ofício n° 0256/10, de 06/10/2010 (fls 87-88), da direção do DPI/IPHAN dirigido aos requerentes do Registro.

particulares”.⁴ Segundo este grande mestre da Geografia Contemporânea, são os lugares que “realizam e revelam o mundo, tornando-o historicizado e geografizado, isto é, empiricizado”.⁵ Segundo esta concepção, o lugar é uma particularização do espaço que não tem escala definida, caracterizando-se, em sua historicidade e singularidade, como uma configuração específica do que Milton Santos denomina de sistemas de objetos e sistemas de ações. Lugar é, portanto, todo espaço geográfico, seja uma cidade ou uma região, que pode ser singularizado e onde se encontram funções e formas herdeiras de processos e estruturas sociais do presente e também residuais do passado.⁶ Em suma, adotando-se essa perspectiva, segundo a qual o lugar é um conjunto de objetos, relações, atores, fluxos e técnicas que individualizam e distinguem um espaço, a proposta de compreender o objeto de Registro como Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas tomou forma.

3. ORIGEM E DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DOCEIRA

O Dossiê de Registro encaminhado pela Superintendência do IPHAN no Rio Grande do Sul é muito rico em informações sobre a história da ocupação desta parte do país e da região de Pelotas. A partir do século XVII, em meio às disputas entre Portugal e Espanha por este território, desenvolveram-se os grandes rebanhos bovinos criados de forma extensiva e nômade que vão caracterizar as antigas Vacarias do Mar e dos Pinhais – a partir das quais serão concedidas as sesmarias que consolidarão o domínio português sobre este território e possibilitarão a instalação das sesmarias e estâncias que, por muito tempo, com sua produção de sebo e couro, caracterizaram esta região e formaram uma primeira elite local.

O primeiro polo produtor da carne de boi salgada localizou-se entre Ceará e Rio Grande do Norte, cuja produção abastecia, principalmente, as áreas nordestinas produtoras de açúcar. As secas arrasadoras que atingiram esses dois estados ainda no século XVIII os inviabilizam, entretanto, como produtores dessa disputada mercadoria, o

⁴ SANTOS, Milton. Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal. São Paulo: Record, 2001, p. 112.

⁵ Idem, ibidem.

⁶ FERREIRA, Genovan Pessoa de Moraes. O papel do Lugar nas reflexões de um cidadão do mundo. In: CARLOS, Ana F. A. (org) Ensaios de Geografia Contemporânea – Milton Santos – Obra revisitada. São Paulo: Hucitec, 1996, p. 275-279.

que, juntamente com a expansão da atividade açucareira para o Rio de Janeiro, fez surgir neste sul pecuarista do País um grande polo charqueador que, alimentado pelo crescimento do mercado consumidor e por condições geográficas e climáticas favoráveis, logo ultrapassou o do Nordeste em volume de negócios e importância. É este polo, como mostra do dossiê de Registro, que deu origem ao povoado denominado Rincão das Pelotas, o qual, em 1830, torna-se Vila do Rio Grande, e em 1835, cidade de Pelotas (Dossiê de Registro, p. 20).

Numa economia nacional movida à base da energia de pessoas escravizadas, o charque era, de fato, um importante combustível. Alimentava, de forma barata e segura para as condições de armazenamento da época, um enorme contingente de trabalhadores não remunerados, concentrados então nos centros de produção açucareira do Nordeste e do Sudeste, nas Minas Gerais e na própria região de Pelotas onde eram essenciais como mão de obra nas inúmeras charqueadas que logo ali proliferaram. A indústria do charque no sul do País começou, contudo, a declinar com a proibição do tráfico negreiro e o consequente deslocamento de contingentes de negros escravizados para na florescente zona do café no Sudeste. Este declínio aprofundou-se com a expansão do comércio do charque argentino e uruguaio no mercado europeu, que era menos taxado do que o brasileiro, e, por fim, com a eclosão de uma epidemia em 1854 que vitimou quase todo o gado da região charqueadora (Dossiê de Registro, p.31). Por fim, o surgimento do frigorífico e da carne refrigerada puseram fim a este ciclo. Em 1900 restavam apenas 11 charqueadas em Pelotas.

Tendo como referência a obra de Mario Osório Magalhães⁷, estudioso da história pelotense, o dossiê de Registro ressalta a dureza das condições em que se processava a indústria do charque, mas também da riqueza que produziu. A confecção de doces finos surgiu, assim, vinculada às expressões de opulência e grandeza dessa época áurea para os produtores de charque. Como aponta Magalhães, foi da interação dessa riqueza baseada no sal com a do açúcar nordestino que floresceu a cultura do doce em Pelotas. Mas foi a crise final dessa atividade no começo do século XX que deflagrou dois processos que permitiram a consolidação das duas grandes tradições docerias nesta região: o retalhamento de antigos latifúndios para a venda das pequenas glebas a imigrantes europeus que construíram as colônias agrícolas que impulsionaram o cultivo

⁷ MAGALHÃES, Mário Osório. Opulência e cultura na Província de São Pedro do Rio Grande do Sul: um estudo sobre a história de Pelotas (1860-1890). Florianópolis: UFSC, 1993.

de frutas e começaram a fazer doces caseiros para aproveitar excedentes de produção; e a entrada de senhoras e senhoritas oriundas da elite pelotense, então em sérias dificuldades financeiras, na fabricação caseira e na venda de doces de bandeja.

4. AS TRADIÇÕES DOCEIRAS EM PELOTAS E ANTIGA PELOTAS - MORRO REDONDO, TURUÇU, ARROIO DO PADRE E CAPÃO DO LEÃO.

4.1 Os doces finos

De acordo com estudiosos do tema,⁸ o costume de fazer e consumir doces se vinculou, inicialmente, aos banquetes, saraus e festas realizados pela elite do charque, à qual se atribui uma origem portuguesa. Essa tradição desenvolveu-se nos latifúndios da área denominada de Planície costeira litorânea e na sede do município de Pelotas, cujo território, à época, era bem maior. A contribuição dos negros escravizados e de seus descendentes à construção dessa tradição é definida como vinculada a um “processo de transculturação”, que a reproduziu, recriou e, sobretudo, lhe atribuiu novos significados.⁹ A despeito do enorme contingente de escravos que trabalhava nas charqueadas, em ofícios urbanos e também nos palacetes da cidade, construiu-se no senso comum a ideia de que o conhecimento vinculado à produção dos doces finos era de domínio exclusivo das senhoras e senhoritas da elite pelotense. Depoimentos de doceiras atuais, descendentes da antiga elite charqueadora, afirmam que as escravas, depois empregadas domésticas, apenas mexiam o tacho dos doces ou abanavam brasas postas em baixo das mesas para manter a temperatura para a secagem perfeita da delicadíssima massa do pastel de Santa Clara.¹⁰ A narrativa dos afrodescendentes, veremos em seguida, é bem distinta, assim como apontam as pesquisas históricas.

⁸ CERQUEIRA, Fábio Vergara e FERREIRA, Maria Letícia Mazzuchi. O Doce e a Festa: os odores da celebração. In: *Os doces sentidos: poesias, costumes, imagens, receitas/ Orgs Francisca Ferreira Michelin, Noris Mara Pacheco Martins Leal, João Fernando Igansi Nunes*. Pelotas: Ed. dos autores, 2016, p. 81-110.

⁹ Idem, p. 86.

¹⁰ Idem, p. 90, na qual consta depoimento da doceira especialista em pastéis de Santa Clara, Ana Menna Barreto.

Assim, no âmbito da confecção dos doces finos ou de bandeja construiu-se uma hierarquia vinculada, de um lado, à origem do estrato social produtor e à maior ou menor fidelidade a antigas receitas, passadas de geração em geração, por preciosos livros herdados ou por ensinamentos que são guardados com carinho e, muitas vezes, a sete chaves. Entre os doces finos de maior prestígio estão o camafeu e a fatia de Braga, reportados por Magalhães (1993) como os mais antigos, o bem-casado, o ninho, o já mencionado pastel de Santa Clara, os quindins, as frutinhas (doces de amêndoas moldados e decorados como frutas), ameixas recheadas e amanteigados (Dossiê de Registro, p. 47, 48 e 51). São considerados finos, mas nem tão tradicionais e de produção mais recente, os bombons de frutas, leite condensado e chocolate, que, a despeito disso, estão entre os mais vendidos atualmente. Entre as novidades, estão outros doces portugueses de introdução mais recente na tradição doceira na cidade de Pelotas por imigrantes que vieram nos anos 1970, como olho de sogra, beijinho de coco, broinha de coco, papos de anjo, toucinho do céu, dentre outros.

Inicialmente de domínio mais restrito, atualmente, os saberes vinculados a essa tradição doceira estão disseminados e amplamente apropriados por outros estratos sociais como resultado do progressivo processo de expansão do consumo desses doces para além dos casamentos, aniversários e outras festividades promovidas pela elite pelotense, e do surgimento de um mercado local e regional mais amplo. Essa expansão do mercado e do consumo dos doces finos se acelerou grandemente a partir dos anos 1980 com a criação da já mencionada FENADOCE, realizada anualmente, que traz algo em torno de 300 mil visitantes a Pelotas e inseriu definitivamente a cidade no circuito turístico regional e nacional. Cabe observar que este evento, que, de fato, mobiliza a cidade e a região, é visto por pesquisadores e detentores das tradições doceiras como um fator que alimenta a atual hierarquização que coloca em primeiro plano os doces finos e em segundo os doces coloniais ou de frutas.¹¹ Essa distinção foi reforçada pela criação de um selo de qualidade, no âmbito da Indicação de Procedência conferida a determinados doces considerados tradicionais, a maioria doces de bandeja.¹² Os que detêm este selo devem produzir esses doces segundo padrões de autenticidade e qualidade pré-estabelecidos – que buscam reproduzir o das antigas e tradicionais doceiras de Pelotas

¹¹ Idem, p. 107.

¹² Doces considerados tradicionais pela certificação: amanteigado, beijinho de coco, bem-casado, camafeu, doces cristalizados de frutas, fatias de Braga, ninho, olho-de-sogra, papo de anjo, pastel de Santa Clara, queijadinha, quindim, trouxas de amêndoa e panelinha de coco.

estabelecendo-se uma linha de distinção que os separa daqueles confeccionados pela grande massa dos atuais produtores, não mais exclusivamente do gênero feminino, que abastecem cotidianamente os incontáveis pontos de venda, confeitarias, padarias, quiosques e ambulantes que se concentram na área central da cidade.

A noção relativamente disseminada de que os saberes relativos à produção dos doces finos, de doces de frutas e compotas caseiras, mas também aqueles vinculados ao desenvolvimento de uma confeitaria local voltada para a produção de bolos de casamento, eram exclusivos das senhoras da elite pelotense é questionada por lideranças e guardiões da memória dos afrodescendentes da região.

Segundo depoimento de D. Sirley Amaro,¹³ reconhecida Griô de Pelotas, após a abolição da escravatura (ou mesmo antes, em consequência da decadência da produção de charque), escravos libertos ou ex escravos, mulheres e homens, buscavam trabalho em empregos domésticos ou em ofícios urbanos como alfaiataria, confeitaria e outros, apropriando-se das “carreiras dos filhos dos brancos que não trabalhavam”. Nas casas de famílias abastadas, criadas negras, muito mais do que apenas mexerem os tachos, aprendiam as artes da doçaria junto com as moças casadoiras dessas famílias. D. Sirley, cuja mãe, D. Amandina, viveu esta situação, lembra que os doces do dia-a-dia nessas casas, no começo do século XX, eram o figo e a laranja em calda, a marmelada, o doce de batata doce e o de coco ralado. Pessegada e figada eram também constantes como sobremesas, o que desconstrói a ideia de uma exclusividade da produção de doces de frutas na zona rural. A aproximação dos negros pelotenses com uma confeitaria mais elaborada e delicada se dava também nas casas, por meio do conhecimento apropriado pelas empregadas domésticas, e nas confeitarias e padarias locais onde confeitores e boleiros negros famosos, como Hilário Pereira, exerciam o seu ofício, e onde confeitarias negras autônomas que ganharam renome como as Donas Dudu, Chiquinha e Santa Cristina Pinheiro, a D. Santinha, conhecida banqueteira e doceira da cidade, falecida em 2011, tornaram-se conhecidas (Dossiê de Registro, p. 51).

A contribuição afrodescendente, no entanto, não se resume à confecção de doces finos e bolos de casamento. Como observado por Marília Floôr Kosby,¹⁴ Fábio

¹³ Depoimento dado em encontro realizado em Pelotas no dia 08/03/2018.

¹⁴ KOSBY, Marília F. *Nós cultuamos todas as doçuras: as religiões de matriz africana e a tradição doceira de Pelotas*. Porto Alegre: Après Coup – Escola de Poesia, 2015.

Vergara Cerqueira e Maria Letícia Mazzucchi Ferreira,¹⁵ os doces finos pelotenses foram grandemente ressignificados nos cultos do Batuque ou nos Terreiros de Nação do Rio Grande do Sul (Dossiê de Registro, p. 65). Iyá Sandrali de Oxum, sacerdotisa deste culto em Pelotas,¹⁶ nos fornece detalhes preciosos sobre essa ressignificação. Comer, no universo religioso afro-brasileiro é, conforme Iyá Sandrali, “uma arte sagrada que cura dores físicas e espirituais por ser compartilhada pelas divindades, pelos seres humanos vivos e não-vivos e por todos os elementos da natureza”.¹⁷ Essa perspectiva, que relaciona as comidas, os doces, o sal e o açúcar às complexidades do sagrado e do profano, transforma elementos distintos e dissociados em componentes da “mesa sagrada onde tudo adquire um significado próprio para garantir a saúde, a paz e a prosperidade de toda a comunidade”.¹⁸ A doçaria pelotense está presente no Batuque nas oferendas às divindades e espíritos crianças, como os Ibejis e os Erês, associados à pureza, inocência e alegria da infância, mas também nas oferendas a Oxum.¹⁹ Como divindade da fertilidade, da reprodução, da prosperidade e da transformação e, como assinala Iyá Sandrali, como “dona do útero mítico da humanidade”,²⁰ a Oxum são ofertados os doces feitos com ovos, nos quais predomina o amarelo, cor-signo dessa divindade. O doce preferido de Oxum é o quindim, feito com ovo e coco, que ganha, neste contexto, outros significados. Conforme descreve Iyá Sandrali:

[...] da gema translúcida e amarela em estado imaculado, protegida pela substância aquosa que lhe nutre como uma placenta e da polpa endurecida pelo amadurecimento, alva e protegida pela água, até que a fruta seja aberta em forma de duas cabaças que representam o Ayiê e o Orum (a terra e o céu) e seja transformada, pela manipulação do ralador, em partículas macias como que saídas de um baú de segredos da cadeia alimentar matricentricada. Um doce amarelo brilhante. Brilhante como um espelho onde reflete a

¹⁵ Op. Cit.

¹⁶ Ver de Iyá Sandrali de Oxum, Doce Batuque, Batuque Doce: o sabor doce na tradição dos terreiros de matriz africana no Rio Grande do Sul. In: *Os doces sentidos: poesias, costumes, imagens, receitas*/ Orgs Francisca Ferreira Michelin, Noris Mara Pacheco Martins Leal, João Fernando Igansi Nunes. Pelotas: Ed. dos autores, 2016, p. 57-62.

¹⁷ Idem, p. 58.

¹⁸ Idem, p. 59.

¹⁹ Idem, p. 60.

²⁰ Idem ibidem.

beleza e a harmonia da composição de dois elementos que simbolizam a fecundidade, o princípio da criação: o ovo e o coco.²¹

Mas para além dos significados atribuídos aos doces finos no universo da religião afro-brasileira, que outros elementos e aspectos são especialmente valorizados por doceiras e doceiros de ontem e de hoje no âmbito tradição? Os relatos de doceiras tradicionais de Pelotas que constam do dossiê de Registro (p. 45-61), dão conta dos livros de receitas, elaborados ou herdados por grandes mestras, como elementos preciosos e muito valorizados neste universo. Outro aspecto do ofício ao qual valores memoriais e de aferição de qualidade são atribuídos é a apresentação dos doces, tanto individualmente quanto em conjunto nas bandejas, e no modo de confecção delicado das elaboradas decorações de certos bolos e doces, bem como das famosas “pelotinas” – forminhas de base quadrada feitas em papel recortado, que reproduzem desenhos rendilhados e delicados, nas quais os doces de bandeja repousam (Dossiê de Registro, p. 45-46). As pelotinas são essenciais para a apresentação dos doces e fazê-las bem é uma habilidade, cada vez mais rara, valorizada e admirada quase tanto quanto fazer bons doces. Um atestado de maestria da doceira é a sua capacidade de produzir doces “sempre iguais”, ou seja, com o mesmo padrão de forma e qualidade num contexto de produção artesanal. Outro item muito valorizado é o uso pela doceira de ingredientes que também são considerados “tradicionais”, como a pasta de nozes, os ovos de quintal (cujo uso agora é proibido pela vigilância sanitária) e o glacê fino que recobre os bens casados, obtido com calda de açúcar, no lugar de ingredientes industrializados como o leite condensado, o chocolate em pó ou a pasta americana.

Mas talvez o aspecto mais valorizado dessa prática, além da habilidade, a partir do qual uma doceira-aprendiz se transforma em mestra é a experiência. O dossiê de Registro traz diversos relatos das histórias de vida de doceiras pelotenses afamadas, como D. Berola Bammann e D. Cecy da Costa Leite, nos quais se reconhece que por melhores que tivessem sido os ensinamentos que elas tiveram, por mais exatas que fossem as receitas existentes nos livros herdados, somente fazer, errar e repetir muitas vezes é o que constrói uma doceira de mão cheia.



²¹ Idem, p. 61.

O estudo da tradição dos doces finos e de sua comercialização mostrou que, historicamente, o processo de transmissão se dava principalmente no âmbito doméstico por meio de laços familiares e sociais ou de relações de servidão ou trabalho nas casas de famílias abastadas, envolvendo exclusivamente mulheres. Mesmo assim, a transmissão dos saberes doceiros sempre envolveu um certo nível de aprendizado formal a partir dos ensinamentos de livros de receitas que funcionavam, e funcionam até hoje, como partituras-guia da confecção de doces finos, sem prejuízo das adaptações, criações e inovações introduzidas pelas doceiras. A disseminação desses saberes em épocas mais recentes, conforme aponta o dossiê de Registro, “se dá no cruzamento de diferentes redes sociais, envolvendo familiares e aprendizes” (p. 61), mas também mediante cursos realizados por instituições como o SEBRAE, muitas vezes, conduzidos por doceiras afamadas. Um dos efeitos dessa disseminação foi o surgimento de “doceiras anônimas”, que frequentemente atuam na informalidade e abastecem com preços módicos os incontáveis pontos de venda existentes em Pelotas, gerando certa tensão com as doceiras tradicionais cujo produto é mais caro. Apesar dessa disseminação e do crescimento da comercialização, a maior parte dos doces que circulam no mercado é feita em casa, a despeito das pequenas “fábricas” existentes. Nestes estabelecimentos, apesar do uso de algumas máquinas, fogões, estufas e fornos profissionais, a natureza artesanal permanece, já que as dosagens, a verificação dos pontos de cozimento, a modelagem e montagem propriamente dita dos doces de bandeja são individuais e manuais.

4.2 Os doces coloniais

O dossiê de Registro é também muito rico em informações sobre a tradição dos “doces coloniais”, também chamados de doces de frutas, de safra ou de tacho (Dossiê de Registro p. 71-92). Esta tradição caracteriza-se por processo de transmissão eminentemente oral, familiar e interfamiliar. Tem origem nas colônias de imigrantes ingleses, franceses, alemães e italianos que se instalaram, a partir da crise da indústria do charque, na zona rural do antigo município de Pelotas que, atualmente, corresponde aos municípios de Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu. Dedicando-se a uma produção hortifrutigranjeira, essas famílias, com base em conhecimentos herdados, aprendidos e/ou compartilhados e também como forma de aproveitamento de excedentes

e como atividade rentável complementar, começaram uma produção de doces marcada, inicialmente, pelo aproveitamento das frutas da própria região. A passa de pêssego, os figos cristalizados e a marmelada branca em panelinha (Dossiê de Registro, p. 84 e 94) estão entre os doces mais antigos e também entre aqueles que fizeram a fama, nas primeiras décadas do século XX, do que então ficou conhecido dentro e fora do Rio Grande do Sul como “doce de Pelotas”. Antes dos doces finos, mais perecíveis e difíceis de transportar, foram os de frutas que primeiro expandiram a fama doceira de Pelotas e de sua região.

Caracterizada, de início, como empreendimento de perfil familiar, a produção de doces coloniais passou, contudo, por uma grande expansão entre os anos de 1950 e 70, como resultado da ampliação do cultivo de frutíferas nesta região e com a instalação de indústrias de conservas e de diversas fábricas de maior porte dedicadas à produção de doces em latas, que chegaram a somar 65 unidades fabris (Dossiê de Registro, p. 75). A zona rural pelotense dinamizou-se economicamente neste período, mas não chegou a perder sua estrutura baseada em pequenas propriedades e na produção familiar. Nos anos 1970, porém, com os incentivos federais à industrialização e o surgimento de grandes indústrias de produção e distribuição de alimentos, como a Cica, quebraram a maior parte dessa indústria local, que sobrevive, atualmente, em algumas poucas fábricas, como a pertencente à família Crochemor da Colônia Santo Antônio (também conhecida como Colônia Francesa). Essas fábricas são de porte pequeno ou médio, geridas por famílias da região, e ainda que utilizem despoldadeiras, caldeiras, estufas e tachos de aço inoxidável dotados de braços mecânicos, sua produção é ainda alimentada pela prática e pelos saberes tradicionais e mantém ainda muitas etapas manuais. Após a vida breve desse parque industrial, nos dias atuais a produção de doces coloniais caracteriza-se por confecções familiares de pequeno porte, que funcionam em bases formais ou informais, localizadas na zona rural dos municípios que compõem a Antiga Pelotas. Exemplos típicos dessas produções informais encontram-se nas antigas colônias de Morro Redondo, onde doces de frutas são feitos ainda de forma completamente artesanal em tachos de cobre, fogão de lenha e secagem ao sol (Dossiê de Registro, p 93-95). Já a minúscula Agroindústria João de Barro, do casal Maria Helena Nieves e David Armendaris, difere dessas apenas porque possui um tacho mecânico e as devidas licenças ambientais e da vigilância sanitária (informações obtidas na visita ao local em 07/03/2018). Mas uma diferença crucial entre esses dois tipos de oficina de fabricação é que a agroindústria

formalizada possui um rótulo que ostenta seu nome, enquanto famílias doceiras tradicionais, por não cumprirem as normas da vigilância sanitária, mantêm seus produtos no anonimato a despeito de serem muito apreciados pelos conhecedores.

A produção doceira da zona rural é, portanto, diversificada e articulada aos atuais cultivos de frutas da região como pêssego, figo, uva, maçã, laranja, goiaba, pera, morango e abacaxi. O marmelo, cultivo muito abundante antigamente, praticamente desapareceu e os poucos produtores da marmelada branca na panelinha adquirem essa fruta fora, até mesmo, no Uruguai. Não há propriamente uma especialidade entre as famílias produtoras, conquanto algumas se destaquem na feitura de determinados doces. A região, especialmente em Morro Redondo, vem adquirindo fama devido a essa produção artesanal de doces, mas também às suas belezas naturais. Pequenos empreendimentos de turismo rural estão surgindo e neles os saberes artesanais tanto vinculados à produção de doces, de comidas caseiras, licores e vinhos têm surgido como atrativos essenciais. Em Morro Redondo, município que se beneficia da proximidade com Pelotas e outras cidades importantes desta parte do Rio Grande do Sul, como Bagé, a Associação dos Empreendedores de Turismo e do Roteiro Morro de Amores já congrega 20 empreendimentos turístico de base comunitária e rural, que contaram com um fluxo de 12 mil visitantes e produziram uma renda de R\$ 500 mil em 2017.²² Numa região caracterizada pelo êxodo de jovens em idade produtiva, esses empreendimentos já estão funcionando como atividades geradoras de emprego.

Ainda que o território dessa produção doceira seja, por excelência, o conjunto de municípios que fazem parte da área denominada Antiga Pelotas, laços estreitos, não apenas em termos de escoamento e comercialização, são mantidos a cidade. Doces coloniais, cristalizados e compotas são também produzidos em ambiente urbano, em geral, por pessoas egressas do campo, como a doceira D. Onélia Mendes Leite, proprietária de uma pequena fábrica instalada em sua casa num bairro residencial de Pelotas. D. Onélia possui todas as licenças necessárias ao funcionamento do empreendimento e, durante nossa visita, explicou que trabalha com frutas da região, como pêssego, figo, amora e morango, mas que as demais vêm de fora. Sua produção é distribuída em Pelotas e no resto do estado, mas é também escoada para outras unidades

²² Dados obtidos a partir de explanação sobre a assistência técnica prestada pelo SEBRAE a projetos de desenvolvimento de turismo rural em visita ao projeto Negrinho do Pastoreio, Morro Redondo – RS, em 08/03/2018.

da federação, o que, inclusive, a leva a manter fornecedores de matéria prima em outras áreas para não haver falta de matéria prima.

D. Onélia tem uma visão bastante crítica a respeito do selo conferido a certos doces de Pelotas (Depoimento colhido em visita ao local em 09/03/2018). Advoga que a região produz pelo menos 48 variedades de doces e que poucos foram incluídos, o que talvez explique porque apenas 11 fabricantes adeririam a esta iniciativa. Posiciona-se também contrariamente de altas taxas para se ter acesso à FENADOCE. Entende que o que produz e comercializa independe deste evento e que o preço cobrado para se participar dele é exorbitante. Questiona ainda certas exigências da vigilância sanitária, como a proibição dos tachos de cobre e das colheres de pau, mostrando que as colheres de Tecnil recomendadas e definidas como higiênicas, com o uso intenso em preparações que chegam a altas temperaturas, sofrem nítido desgaste e perda da substância plástica que as forma, o que indica uma possível incorporação desse material à massa dos doces (Depoimento colhido em visita ao local em 09/03/2018). D. Onélia entende que a informalidade que impera neste tipo de produção doceira permanece grande devido à sua pequena margem de lucro e à exorbitância dos impostos cobrados (cerca de 18% do custo de produção).

Como já mencionado, a fama dos doces feitos em Pelotas consolidou-se externamente a esta região a partir dos doces de frutas, mas agora estes estão sendo suplantados por uma nova apropriação comercial e turística dos doces finos impulsionada pelo destaque que é dado a estes últimos na FENADOCE e no selo de qualidade. Assim, entre os que confeccionam doces coloniais há uma queixa relacionada à menor importância dada a esta produção neste grande evento anual e a uma maior dificuldade de acesso e de localização privilegiada dentro dele, o que, de já, se apresenta como um desafio de para a salvaguarda dessa tradição doceira.

A tradição dos doces coloniais se expressa também mediante a valorização específica de certos elementos e aspectos envolvidos na criação, transmissão de saberes e na produção. O conhecimento herdado do pai, da mãe, do avô ou de outro parente é grandemente valorizado no contexto dessa tradição ainda marcada pela oralidade e experiência adquirida em torno do tacho. Surgem também com destaque como elementos muito valorizados, utensílios tradicionais como os tachos de cobre – em particular aqueles que guardam as marcas de um saber-fazer já perdido, mas de grande importância memorial na zona rural, que é o conserto de tachos com uso de martelinhos, técnica

magistralmente dominada pelos ciganos que circulavam na região (Dossiê de Registro, p. 91). Além desses tachos, também as colheres de pau, os mexedores de madeira de cabo longo, os fogões a lenha – todos considerados inadequados pela vigilância sanitária e no aguardo dos resultados de pesquisas como a que investiga o atual paradigma da eliminação do cobre nos alimentos²³ e a despeito de experiências em países como Portugal que vão na direção contrária desse tipo de proibição. Mais do que ferramentas de trabalho, esses objetos são elementos portadores de memórias do aprendizado, de acontecimentos e de relações familiares. Como também ocorre na tradição dos doces finos, perceber o “ponto” exato do doce, ter “olho” para saber o cozimento ideal são habilidades grandemente valorizadas e apreciadas, pois indicam não somente um bom aprendizado, mas uma longa experiência e vivência.

Nas duas grandes tradições doceiras que se desenvolvem na região de Pelotas o domínio da arte doceira é associada ao contínuo fazer, com progressiva aquisição de maestria. Apesar da existência de fábricas semi-mecanizadas, a produção em suas características puramente artesanais é particularmente valorizada. O processo de secagem de doces ao sol, embora também condenado pela vigilância sanitária, é visto pelos produtores tradicionais como melhor do que o realizado em estufa. Afirma-se categoricamente, por exemplo, que a passa de pêsego seca ao sol tem textura e sabor completamente diferente daquela que secou na estufa. Da mesma forma, o doce feito no tacho de cobre, com colher de pau e no fogão a lenha possui para todos outro aroma e outro sabor. Pude constatar na viagem que realizamos à região que esta é a pura verdade. A despeito das transformações introduzidas pela industrialização de certas etapas e da obtenção de algumas matérias primas fora da região, a produção de doces coloniais mantém ainda fortes relações com a zona rural, com a pequena propriedade agrícola, com o território em que se desenvolve, com o trabalho em família e com a memória familiar e local.

Em suma, as tradições doceiras que se desenvolvem em Pelotas e nos municípios de Morro Redondo, Arroio do Padre, Capão do Leão e Turuçu, constituem então, como se depreende do conjunto de informações que constam do dossiê de Registro e do filme “O Sal e o Açúcar”, um conjunto de saberes e práticas que englobam, presentemente, diversos grupos de distintas procedências sociais ou pertencimentos

²³ Informação prestada pela técnica da Embarpa/Pelotas, Cristina Kroslow, em visita à produção do Sr. Jordão Silveira Costa em 08/03/2018.

étnicos, contextos rurais e urbanos, vínculos importantes, mas não exclusivos, com as características geoclimáticas, com a produção agrícola e industrial da região, ambientes domésticos e profissionais, modos de transmissão de caráter familiar e tradicional e aprendizados formais, bem como formas variadas de comercialização, consumo e, ainda, de apropriação simbólica e cultural.

5. PROBLEMAS, FRAGILIDADES E RECOMENDAÇÕES DE SALVAGUARDA

A realização do INRC das tradições doceiras de Pelotas e Antiga Pelotas permitiu reunir um conjunto significativo de informações não apenas sobre as características dessas tradições – sintetizadas de modo coerente e competente no dossiê de Registro e nos pareceres técnicos que constam do processo –, mas também identificar os problemas e tensões que fragilizam essas tradições no que elas têm de mais significativo como patrimônio cultural, elementos de construção de memórias sociais e de sentimentos de pertencimento nesta região. Mais ainda, de questões não resolvidas que fragilizam o que Ulpiano Bezerra de Menezes já apontou aqui neste Conselho como potencial de diálogo cultural, ou seja, a sua capacidade de estabelecer interlocuções com outras culturas, sociedades e territórios. Em suma, que fragilizam sua essência como patrimônio, em sua dimensão cultural e política.

No que toca à tradição dos doces finos (Dossiê de Registro, p. 67-71), um ponto de fragilidade levantado é a tensão que atualmente se configura entre as doceiras mais antigas e as que são formadas nas escolas de gastronomia, que vêm galgando espaços e mercados antes dominados pelas primeiras. As doceiras tradicionais veem esse processo de aprendizado como “desvirtuação” de modos de fazer e receitas tradicionais, bem como fomentador da introdução de novos ingredientes e de novas formas e tamanhos, em geral, maiores, com vistas a abocanhar mercado e ampliar vendas. Outra questão decorre das mudanças nas relações de trabalho, com a crescente perda do vínculo familiar na produção e o aumento das relações baseadas em contratos de trabalho, o que estaria promovendo o desaparecimento de práticas tradicionais de solidariedade, reciprocidade e reconhecimento mútuo entre doceiras. Ou seja, um esgarçamento e fragilização das redes de apoio mútuo que existiam outrora, especialmente na ocasião de grandes encomendas.

Como se vê, são questões diretamente relacionadas à disseminação dos saberes vinculados a essa tradição doceira para além do seu grupo social de origem e à ampliação da comercialização dos doces finos, o que tem causado disputas de mercado e também impulsionado processos de distinção, hierarquização e exclusão com vistas ao estabelecimento de reservas de mercado. Na lista dos 15 doces que receberam o selo de “doces tradicionais” consta apenas uma modalidade de doce de fruta, a dos doces cristalizados. A exclusão dos demais doces coloniais dessa certificação, nega, portanto, uma parcela fundamental dessa tradição doceira na região.

Os chamados doces finos, como se depreende dessas informações, vêm sendo impactados então por questões vinculadas à própria hipertrofia de sua fabricação e consumo, processo que é fomentado pelo crescimento da FENADOCE e pelo turismo gastronômico em torno dos doces que já é cada vez mais consolidado em Pelotas. Não há riscos, assim, de desaparecimento, mas sim de grandes transformações advindas dessa hipertrofia e do tratamento dessa tradição como simples mercadoria que podem afetar sua potência como prática produtora e mantenedora de vínculos memoriais e culturais. Em suma, que podem afetar essa tradição doceira em sua função patrimonial junto à sociedade local e também sua capacidade de diálogo mais ampla.

Já a tradição dos doces coloniais (Dossiê de Registro, p. 93-99) tem sido impactada pelo crescimento, forçado pela vigilância sanitária, das formas semi industriais e industriais de produção, o que estabelece distintos graus de acesso e de visibilidade junto ao mercado consumidor. Essa questão ganha mais importância quando se atenta para o fato de que a produção de doces coloniais ainda é, em grande parte, uma forma alternativa de obtenção de renda para famílias de pequenos produtores. O principal problema e entrave à continuidade desse tipo de produção artesanal são as exigências sanitárias que, de um lado, colocam necessidades de investimentos fora do alcance desses produtores, e, de outro, fomentam processos de produção que homogeneizam os doces e produzem alterações de consistência, cores e espessuras que são vistos pelos detentores desses saberes como inadequadas. Esse tipo de exigência impacta também os doces finos, especialmente, no que toca à proibição do uso de ovos caipiras, o que também afeta a cor e o sabor de vários doces. O não cumprimento de normas sanitárias impede ainda os doceiros de comercializarem seus produtos no mercado formal e também, para evitar problemas, a abrir mão da autoria dos seus doces. Problema análogo e enfrentado pela produção de queijos tradicionais em Minas Gerais.

O Parecer Técnico constante dos autos do processo administrativo de Registro exame, elaborado pela Técnica Juliana de Souza Silva, a partir do que fora apontado no Dossiê de Registro, sintetiza muito bem o conjunto de desafios que se colocam à salvaguarda e à continuidade das tradições doceiras de Pelotas e Antiga Pelotas, além dos relacionados ao aprofundamento e à ampliação do debate em torno das normas sanitárias. Como diretrizes gerais para o enfrentamento dessas questões, aponta:

- A necessidade de desconstrução da ideia que vincula a produção de doces finos exclusivamente a uma aristocracia local, o que torna invisível a produção dos doces coloniais e também o papel desempenhado pelos afrodescendentes em sua consolidação e ressignificação;
- A importância de se buscar diminuir a desigualdade de acesso aos mecanismos de valorização e divulgação que atinge, especialmente, a tradição de doces coloniais;
- A necessidade de medidas que mitiguem a tendência de padronização dos doces e a exclusão de outros como consequência de iniciativas como a da atribuição de selos por meio de processos de Indicação Geográfica ou de Procedência;
- A abertura de um debate em torno das inovações ligadas ao uso intensivo de produtos da indústria alimentícia que comprometem a qualidade dos doces;
- A busca de estratégias de associativismo, cooperativismo e de fortalecimento das redes de apoio familiar e entre vizinhos que diminuam o processo de abandono das práticas de reciprocidade e de mútuo reconhecimento entre as doceiras;
- A implantação de ações de apoio e assistência técnica voltadas para a retomada do plantio do marmelo branco e outras de fortalecimento da produção frutífera da região.

Com base no trabalho de inventário e pesquisa e em diálogo com essas diretrizes aponta-se ainda um conjunto de recomendações de salvaguarda que abrangem ações voltadas para o fortalecimento da produção e reprodução das duas tradições doceiras identificadas, para a ampliação da mobilização social em torno da sua salvaguarda, para a implementação de mecanismos de gestão participativa com vistas à sustentabilidade desse conjunto de bens culturais e para a difusão e valorização de seus

saberes e produtos. Entre as ações de difusão já realizadas, destaca-se a incorporação do conhecimento produzido pelo inventário das tradições doceiras ao Museu do Doce de Pelotas. Propõe-se, ainda, a disponibilização desse conhecimento para o Museu do Charque e outros que tratam da imigração nesta região. Além disso, a formação de arquivo documental sobre essas tradições em Centro de Referência a ser criado.

Independentemente da justeza e da pertinência dessas recomendações de salvaguarda, é importante chamar a atenção para o fato de que a sua maioria se destina ao fortalecimento dos saberes e laços sociais e memoriais vinculados a essas tradições doceiras, à valorização de seus produtos e às suas condições de produção, transmissão e reprodução. No que toca à Região de Pelotas e Antiga Pelotas entendida como um Lugar que, como propõe Milton Santos, é um conjunto de objetos, relações, atores, fluxos e técnicas que individualizam e distinguem um espaço, para além do fortalecimento do cultivo do marmelo e da fruticultura da região e do reconhecimento do valor de certas localidades rurais, as recomendações de salvaguarda direcionadas a este bem cultural são poucas.

O foco da salvaguarda repousa, de fato, nos saberes artesanais e práticas tradicionais vinculados à produção de doces finos e coloniais. Embora mencionada como o objeto de Registro, a Região de Pelotas e Antiga Pelotas surge ao longo das peças e pareceres que compõem este processo, como contexto, pano de fundo e conjunto de condições históricas e socioeconômicas que propiciaram o surgimento e o desenvolvimento dessas tradições doceiras.

6. O OBJETO DE REGISTRO E AS CATEGORIAS DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

Embora essa questão não tenha sido muito debatida até o momento, creio ser possível afirmar que as categorias criadas no Decreto 3.551/2000 não são estanques. Bem ao contrário, elas se interpenetram e intercomunicam. Na realidade, no processo de registro de um bem cultural de natureza imaterial – Saber, Celebração, Forma de Expressão ou Lugar – percebe-se nitidamente o transbordamento de uma categoria para a outra ou, de modo até mais frequente, o envolvimento de várias categorias por uma que orienta a delimitação do bem a ser registrado. No processo de discussão que culminou na

proposição do texto do referido decreto, essa interpenetração já era percebida, mas chegou-se ao consenso sobre a necessidade de se determinar, em cada caso, uma categoria a partir da qual o bem cultural seria definido, pois isto seria essencial para a sua salvaguarda.

Ainda que uma Celebração ocorra sempre em algum lugar, ou num conjunto de lugares, e muitas vezes contenha ou abrigue diversas formas de expressão e saberes, quando reconhecida como patrimônio cultural, é o seu nexos que confere sentido e põe em relação as práticas, expressões, objetos, espaços que a integram. Mesmo que todos esses elementos necessitem ações de fortalecimento, o objetivo final da salvaguarda é assegurar a continuidade da Celebração. Quando se trata de um Lugar são seus elementos construídos, ambientais ou naturais que ancoram o conjunto práticas, expressões, objetos que ele abriga e que, muitas vezes, não são diretamente inter-relacionados. É Lugar que os relaciona, é o Lugar o que esse conjunto tem em comum. Os Saberes, por sua vez, se expressam em práticas, habilidades e objetos que ganham existência e se reproduzem no tempo e no espaço. Mas a continuidade desses saberes depende fundamentalmente dos indivíduos que os dominam, transmitem e encontram sentido em sua reprodução, embora a existência de determinadas condições ambientais, materiais e sociais sejam importantes no fomento à sua continuidade. Estamos então tratando de bens culturais que são conjuntos de elementos que se interconectam, se sustentam mutuamente a partir de traços ou aspectos essenciais que determinam a escolha da categoria do Decreto nº 3.551/2000 por meio da qual serão definidos. Essa escolha pode ser difícil e é sempre sutil, mas, sem dúvida, é fundamental garantir os objetivos da salvaguarda.

Quais seriam, desta maneira, os objetivos de Registrar a Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas como um Lugar? Em última análise, salvaguardar as características geomorfológicas, ambientais, naturais, fundiárias, de uso do solo, demográficas e socioeconômicas essenciais para a ancoragem das expressões, práticas, conhecimentos e objetos de valor patrimonial e memorial que abriga. Para tanto, em perspectiva histórica e contemporânea, precisaríamos conhecer mais detalhadamente essas características e compreender os fluxos, atividades, tecnologias e construtos que presentemente permitem particularizar um espaço geográfico qualquer como uma região ou um lugar que contém e propicia a existência de um determinado conjunto de bens culturais de natureza imaterial e material.

Mesmo que as características geomorfológicas gerais e a história da ocupação da região de Pelotas e antiga Pelotas estejam delineadas neste processo de Registro, para efeito da sua caracterização geral como “Região Doceira” ou como “Terra do Doce”, para além dos slogans emitidos pelo marketing urbano e regional, faltam muitas informações, inclusive sobre o real peso social e econômico da atividade doceira, em face das demais que existem neste território e, ainda, sobre os processos, questões, elementos, fatores e ameaças passíveis de quebrar os elos que conferem primazia a essa atividade. Seria necessário, em suma, uma instrução que, de forma objetiva abrangesse a escala urbana e regional. O detalhamento, por exemplo, do modo como a atividade doceira se localiza e se relaciona com espaços da cidade de Pelotas, bem como dos lugares onde essa produção se desenvolve e onde o seu consumo é realizado. Isso não está feito, mas não impediu que ações fundamentais para a salvaguarda das tradições dos doces finos e dos doces coloniais fossem identificadas.

O enraizamento dessas duas grandes tradições nos municípios de Pelotas, Morro Redondo, Turuçu, Arroio do Padre e Capão do Leão, não é, certamente, um aspecto negligenciável, sobretudo no que toca à produção dos doces coloniais, cujo vínculo com certas condições geomorfológicas, climáticas, fundiárias e socioeconômicas da região é mais nítido e determinante. Mas o fortalecimento e continuidade das duas tradições doceiras, ao menos atualmente e a partir das informações que constam do processo, parece depender mais da valorização e do fortalecimento do saber-fazer artesanal que as ancora, incluindo seus utensílios, ingredientes, produção simbólica, práticas de transmissão e de construção de sociabilidades e memórias, do que de uma salvaguarda focalizada nas particularidades da região.

Após ler todo o processo e visitar, ainda que rapidamente, a cidade de Pelotas e o município de Morro Redondo, me convenci de que o objeto do Registro são as tradições doceiras desenvolvidas nesta região e não a região onde se desenvolvem tradições doceiras. Parece a mesma coisa, mas do ponto de vista da salvaguarda não é, pois mesmo que esta região descubra uma nova vocação ou que novas atividades econômicas passem a caracterizá-la, as tradições doceiras podem permanecer tendo aí o seu lugar e continuar sendo importantes elementos de sociabilidade, de construção de identidades e de laços memoriais e de pertencimento. Buscar a hipertrofia da atividade doceira e fomentar sua posição como atividade econômica caracterizadora de toda a



região pode, inclusive, não ser um bom caminho para a salvaguarda dessas duas tradições em seus aspectos tradicionais e artesanais.

Quando a Câmara do Patrimônio Imaterial decidiu, em 2010, deslocar o “recorte” deste Registro do Livro dos Saberes para o dos Lugares, o que tinha em mente era evitar a redução do Registro desse rico universo cultural a receitas ou a certos doces consagrados associados às elites urbanas, e, deste modo, evitar a exclusão de um conjunto de práticas e elementos que extrapolavam, em muito, esse foco restritivo. Embora o dossiê de Registro tenha sido relativamente adaptado a essa recomendação, permaneceu grandemente ancorado no INRC da produção tradicional dos doces pelotenses, que focaliza os saberes doceiros e seus detentores. As recomendações de salvaguarda, como visto, seguiram este caminho ainda que sem prejuízo do reconhecimento da importância da realização de ações voltadas para a melhoria de certas condições de produção e reprodução de doces coloniais que estão vinculadas a características fundiárias e de produção agrícola existentes em partes da zona rural.

CONCLUSÃO

A importância social, patrimonial e memorial, além de econômica e simbólica, das tradições doceiras em Pelotas e Antiga Pelotas estão sobejamente expostas e suficientemente justificadas nos autos em exame. Eles informam ainda sobre os intercâmbios, históricos e contemporâneos, entre cidade e campo e entre região e território nacional, sobre a economia local e as relações de gênero, trabalho, circulação e consumo, bem como sobre os processos artesanais de produção que orientam outros mais mecanizados e, principalmente, como assinala Juliana de Souza Silva em seu parecer, sobre o interesse e o comprometimento de famílias e grupos sociais na salvaguarda “do modo de fazer tradicional, mantendo o uso de artefatos e de técnicas de elaboração dos doces que aprenderam com seus antepassados”.

Assim, diante do que foi exposto ao longo deste parecer e após ter discutido esta possibilidade com o DPI, técnicos do Iphan-RS e pesquisadores que participaram da instrução deste processo, proponho a este Conselho o Registro no Livro dos Saberes das Tradições Doceiras em Pelotas e Antiga Pelotas. Cabe ressaltar que esta proposta não implica ampliação ou detalhamento do conhecimento já produzido neste processo e, a meu ver, se coaduna melhor com o conteúdo geral do dossiê de Registro e com as

recomendações de salvaguarda nele apontadas. Ademais, inclui as expressões relacionadas a todos os grupos sociais e étnicos que reproduzem e ressignificam presentemente essas tradições, bem como as práticas sociais e culturais a elas associadas. Em suma, dá conta plenamente do complexo social e cultural que propicia a existência dessas tradições nesta região.

Como já ressaltado anteriormente a partir de fala do conselheiro Ulpiano Bezerra de Menezes neste colegiado, um dos traços fundamentais dos bens culturais reconhecidos como patrimônio é a sua capacidade de diálogo intercultural e intergeracional. Diante dessa reflexão, não resisto à tentação de deixar registrado aqui que o meu encanto com Pelotas e suas tradições doceras decorreu exatamente da capacidade dialógica desse conjunto de bens culturais. Como nordestina, eu me vi em vários doces que remontam ao que Gilberto Freyre chamou de “civilização do açúcar”. Como baiana e afrodescendente, nas ruas de Pelotas e no Terreiro de Mãe Gisa d’Oxalá, eu me encontrei com diversos orixás da minha terra, entre os quais, no sentido sagrado deste ato, com uma Oxum que come quindim.

Finalizando este Parecer, concluo opinando no sentido de que sejam inscritas as “Tradições Doceras na Região de Pelotas e Antiga Pelotas – Morro Redondo, Ituruçu, Capão do Leão e Arroio do Padre” –, no Livro de Registro do Patrimônio Imaterial, na categoria dos Saberes, conforme disposto no art. 1º, § 1º, inciso I, do Decreto 3.551/2000. Submeto esta conclusão à apreciação deste egrégio Conselho para crítica e decisão dos colegas conselheiros.

É o Parecer.

Brasília, 15 de maio de 2018.



Márcia Sant'Anna

Doutora em Arquitetura e Urbanismo

Conselheira do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural