

Mulheres e doces: o saber-fazer na cidade de Pelotas**Maria Letícia Mazzucchi FERREIRA*****Fabio Vergara CERQUEIRA****

Resumo: Neste artigo, apresentamos uma reflexão advinda de uma pesquisa sobre os doces de Pelotas, cidade ao sul do Brasil. Esses doces se apresentam como doces finos (ou de bandejas) e doces de frutas (ou coloniais). A origem desse saber doceiro feminino pode ser encontrada entre as jovens filhas de grandes estancieiros e donos de charqueadas, saberes que foram mobilizados quando, em razão da crise do charque, foram necessários outros recursos para manter uma economia doméstica. As entrevistadas revelaram, pela lembrança, que a doçaria tinha (e tem) uma forte ligação memória-corpo, seja pelos gestos executados, seja pela memória olfativa e visual.

Palavras-chave: Patrimônio imaterial. Doces de Pelotas. INRC. Mulheres doceiras.

Women and sweets: the expert confectioner of the City of Pelotas

Abstract: This study examines the confectionary industry of the City of Pelotas in southern Brazil. These sweets are presented as gourmet creations (or on trays) and fruit sweets (or colonial sweets). The origin of this female-oriented confectionary expertise can be found among the young daughters of large ranchowners and jerked beef manufacturers. This know-how was acquired and developed when, because of a crisis in the beef jerky market, it was necessary to find other sources of income to maintain a healthy domestic budget. The interviewees revealed, from reported memories, that the confectionery had (and has) a strong memory-body connection; either through familiar movements and gestures, or through visual or olfactory memory.

Keywords: Intangible heritage. Candy industry of Pelotas. INRC. Women confectioners.

Introdução

* Professora Doutora - Departamento de Museologia, Conservação e Restauro e do Programa de Pós graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural - Instituto de Ciências Humanas - UFPEL - Universidade Federal de Pelotas - Rua Marechal Floriano, 177, CEP: 96015-140, Pelotas, RS – Brasil. E-mail: leticiamazucchi@gmail.com.

** Professor Doutor - Departamento de História e do Programa de Pós graduação em História – Instituto de Ciências Humanas - UFPEL - Universidade Federal de Pelotas - Rua Alberto Rosa, 154, CEP: 96010-770, Pelotas, RS – Brasil. E-mail: fabiovergara@uol.com.br.

Situada ao sul do Brasil, em uma região de grande proximidade da fronteira com o Uruguai, a cidade de Pelotas, fundada no começo do século XIX, desenvolveu-se graças à produção da carne salgada – o charque –, atividade que foi muito importante até o começo do século XX.

Em finais do século XVIII, esta porção da região sul do Brasil foi objeto de acordos de fronteira entre portugueses e espanhóis. Os animais que ficavam soltos nos campos passaram a ser reclusos em propriedades denominadas estâncias. Para melhor conservar a carne do boi, depois de abatido, a solução, já conhecida no norte do país, foi aplicada às propriedades do sul, porém com uma alteração, pois ao contrário do sol, se utilizava o vento para secar as mantas de carne cobertas com sal.

Esses empreendimentos – as charqueadas – estavam reagrupados às margens de pequenos cursos de água, como os arroios Santa Barbara, Pelotas e São Gonçalo. Ali acontecia o abate dos animais criados nas planícies vizinhas, seguido da separação da carne, dos ossos e do couro. De acordo com Gutierrez (2004), a cidade surgiu no meio da paisagem selvagem das charqueadas, em meio às águas tingidas de sangue e ao odor fétido da matéria orgânica em apodrecimento.

O desenvolvimento das charqueadas, no começo do século XIX, fez da região um centro importante no comércio da carne salgada, cujo destino era tanto o norte do país quanto as regiões da América Latina, destinada, sobretudo, à alimentação dos escravos. Muito próspero, esse comércio era feito por meio de embarcações que partiam carregadas de carne salgada e retornavam do norte do país com um carregamento de açúcar. Em 1835, Pelotas adquiriu o estatuto de cidade, e era em sua região central que habitavam os charqueadores, em grandes sobrados, longe do ambiente rude das charqueadas.

O poder econômico dos charqueadores era medido pelo número de escravos que possuíam na propriedade rural e no ambiente doméstico. Os sobrados de moradia dos charqueadores, situados no interior da cidade, eram símbolos do poder político e econômico desses “barões do charque”, como foram conhecidos, e, acompanhando a suntuosidade das construções, as formas de sociabilidade também foram sinais distintivos desse estrato social.

Foi no interior desses sobrados, em suas grandes cozinhas, que começaram a ser fabricados os doces pelotenses ou, pelo menos, é ali que se ancora essa tradição, como se pode ler nas crônicas de viajantes que passaram pela cidade, entre os quais, o mais conhecido é Auguste de Saint-Hilaire¹. As reuniões sociais, denominadas saraus, representaram uma das expressões dessa sociedade que desejava e via-se como refinada e culta: encontros musicais e de declamação de poemas, ao lado do piano, nos quais eram oferecidos os doces feitos pelas escravas negras, sob a orientação e vigilância da dona da

casa. Eram doces ditos de tradição portuguesa, tais como o *camafeu*, uma pasta de nozes recoberta por glacê branco, ou ainda as *fatias de Braga*, pasta de amêndoas e glacê.

As narrativas orais, registradas no trabalho de pesquisa para o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), sobre os doces pelotenses, foram obtidas por meio de entrevistas com antigas doceiras, bem como por familiares de doceiras já falecidas, cujos nomes são referências na doçaria local.

Nas duas tradições, *doces finos* e *doces coloniais*, encontram-se formas de transmissão dos conhecimentos fortemente ancoradas no grupo familiar. Entretanto, é na tradição dos *doces finos* que a presença feminina se apresenta como a principal articuladora desse processo, não apenas conduzindo essa cadeia de transmissão, como assumindo o papel de interlocutora entre o universo doméstico-familiar e o universo externo, expresso pela clientela. Os *doces finos* trazem à cena essa doceira urbana que transita pelo espaço da cidade, seleciona locais de compras de matéria-prima no mercado local, identifica redes de fornecedores na cidade e no meio rural, estabelece sistemas de cooperação e divulgação do trabalho. São essas as razões que presidiram a escolha dessas doceiras para fins desse artigo, ressaltando-se as peculiaridades desse saber-fazer no contexto urbano.

Essas entrevistas foram realizadas entre os anos 2006 e 2008, tendo como roteiro os dados que deveriam subsidiar o Inventário Nacional de Referências Culturais-Doce Pelotense. O universo de pesquisa, referente aos doces finos, foi delimitado em dois grupos:

Doceiras antigas - nesse grupo situam-se as doceiras que atuaram nesse setor de produção até os anos 1990, período em que surge a Associação das Doceiras de Pelotas, cujo papel foi de buscar a organização e normatização desse trabalho. Essas doceiras antigas apresentavam um conhecimento, via de regra, obtido dentro do próprio espaço doméstico e desenvolviam ali o fazer doceiro. Nesse grupo foram entrevistados parentes diretos de doceiras já falecidas, observando-se que as filhas normalmente se dispunham mais a levar a história da mãe como uma narrativa familiar. Essas entrevistas foram realizadas na casa das informantes mediante agendamento prévio. Nesses locais, foi possível observar vários elementos da cultura material associada aos doces feitos no passado, tais como as bases de doces feitas em papel de seda, peneiras para fios de ovos, tachos de cobre que hoje adornam salas de estar e que no passado serviam para cozinhar a calda.

Doceiras contemporâneas - nesse grupo situam-se as doceiras que ainda exercem a atividade como uma fonte de renda, seja no espaço doméstico seja no empresarial. Essas doceiras apresentam trajetórias diferenciadas no que se refere ao processo de aprendizagem, pois se observa que algumas adquiriram o conhecimento por observação dentro do ambiente familiar ou de parentela, enquanto outras buscaram cursos de formação

em instituições como o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac). Essas entrevistas foram realizadas tanto no espaço doméstico das doceiras, como nos locais de trabalho durante o horário comercial, o que permitiu conhecer em detalhes os equipamentos e ambiente semi-industrial dessas chamadas fábricas de doces finos.

Em todas as entrevistas a equipe foi sempre composta por um docente pesquisador e dois bolsistas associados ao projeto, sendo um deles coadjuvante na realização da entrevista e o outro operando as tomadas fotográficas e filmagens.

As entrevistas ocorreram em dois momentos: o primeiro de registro das memórias da entrevistada sobre sua própria experiência ou sobre a doceira antiga, sobre a qual se deseja recuperar a história de vida. Num segundo momento, eram mostrados materiais referentes ao fazer doceiro, tais como objetos, álbuns fotográficos, receitas e cadernos utilizados nas cozinhas para registro de encomendas. Nos casos em que a doceira tivesse alguma especialidade pela qual fosse reconhecida, era feita a filmagem da produção do doce, buscando-se registrar todos os passos necessários para chegar ao produto final.

Essas entrevistas, após o processamento da transcrição, passaram a integrar um universo de informações no qual a busca por recorrências e contextualização foi fundamental para obter alguns índices pelos quais se operou a análise.

Ao se trabalhar com as narrativas levou-se em consideração o momento de produção das mesmas no processo interativo entre quem fala – o entrevistado – e quem atua como um agente provocativo da fala – o pesquisador (VOLDMAN, 1996, p. 35). As estratégias discursivas foram elementos de observação quando justamente o que se buscava recolher desses sujeitos eram suas experiências de vida por meio da memória, construindo nexos, lógicas, percursos individuais e coletivos.

A realização de entrevistas com um universo predominantemente feminino permitiu reafirmar aquilo que Adriana Cavarero (1997) ressalta quando diz que as mulheres apresentam uma maior disponibilidade em falar de si, em narrar histórias, suas histórias. Nas narrativas dessas mulheres alguns temas se apresentaram como recorrentes, tais como o papel da família na origem desse saber-fazer, seja porque ali estava o meio de transmissão desse conhecimento doceiro, seja porque a necessidade de garantir a manutenção do grupo familiar levou-as a fazer o que já de muito faziam: preparar doces.

Buscou-se recuperar, por intermédio dessas narrativas femininas, as informações que se faziam necessárias para a identificação do doce pelotense como um elemento cultural dessa região, compreendida como o espaço histórico-cultural dessa tradição. Entretanto, as narrativas eram reveladoras de outras dimensões, como o universo simbólico das trocas, as instâncias de sociabilidade e compartilhamento, os cuidados com a transmissão, configurando o universo doceiro como uma complexa rede de significados.

As histórias de vida das doceiras se apresentaram reconstruídas de forma coerente e lógica, o que se pode entender por meio do que Bourdieu (1996) manifesta como o risco de se envolver pela “ilusão biográfica”. Entender as relações interpostas entre o processo de patrimonialização do doce e os reflexos disso na busca de coerência e clareza como as histórias foram relatadas, foi fundamental para a análise desses textos na escrita da síntese demandada pelo Inventário.

A seleção do universo de mulheres entrevistadas ocorreu, no que se refere às doceiras contemporâneas, mediante contatos estabelecidos com a Associação das Doceiras e por meio de buscas no sistema de cadastramento dessas profissionais feito pelo Sebrae. Já no que se refere ao grupo de doceiras antigas, as indicações foram obtidas com sujeitos cujas famílias pertenceram à sociedade local e mantinham o hábito de promover e frequentar festas, para as quais concorriam os doces feitos por determinadas doceiras.

Em ambos os casos, as primeiras entrevistas, via de regra, apontavam para outras doceiras e assim sucessivamente, permitindo a organização de um universo composto por trinta e cinco mulheres.

Nas narrativas sobre a origem da tradição doceira na cidade, aparece a figura de vendedoras, em geral escravas domésticas, que saíam às ruas com tabuleiros contendo doces feitos por suas senhoras, para vendê-los na porta das igrejas, nas praças, etc.

A história de vida de Josepha, uma doceira famosa nas primeiras décadas do século XX, é um sugestivo exemplo dessa atividade, que começou no interior da casa e, por razões de ordem econômica, tomou o caminho da rua. A entrevista realizada com parentes dessa doceira (netas e bisnetas) teve como um dos pontos fundamentais abordar a trajetória social de Josepha, a forma como ela se transformou numa figura de referência da doçaria pelotense, diferenciando-se da trajetória de suas filhas, que seguiram a profissão materna, mas com outras características. A história de vida de Josepha, filha de charqueador, passa pela viuvez precoce e consequente necessidade de prover a manutenção da família, o que a leva a lançar mão da atividade prática para a qual tinha competência: a preparação de doces. A comercialização desses doces era um problema, uma vez que não era habitual abrir-se um comércio para tanto e muito menos que a própria doceira fosse oferecer seus produtos. A saída encontrada era buscar jovens de estratos sociais mais baixos que, em troca de algum dinheiro, levassem as bandejas com os produtos, oferecendo-os nas saídas das missas, momento de grande concentração de pessoas mais abastadas.

Foi precisamente no começo do século XX, entre os anos 1920 e 1930, que a crise do sistema econômico baseado no charque favoreceu o desenvolvimento da tradição dos doces pelotenses. A crise financeira dos anos 1920, a introdução do sistema de refrigeração por eletricidade para a conservação da carne e a concorrência com empresas uruguaias e

argentinas estão na origem da decadência do modelo charqueador, cujas consequências refletiram em todos os domínios da sociedade e da cidade. Nas famílias mais abastadas, as mulheres, jovens ou não, viram-se na necessidade de agir para assegurarem uma parte do orçamento doméstico. Essa foi a razão apontada, tanto nas entrevistas como por alguns historiadores, como Mario Osorio Magalhães (2001), para o desenvolvimento da produção de doces em escala de comercialização, que ocorria dentro do grupo social das próprias produtoras.

Uma política do patrimônio imaterial

A tradição dos doces pelotenses remonta, portanto, ao século XIX, mas foi apenas no começo do século XX que o saber-fazer das doceiras desenvolveu-se como uma atividade econômica de caráter urbano. Paralelamente, na região rural, também chamada de zona colonial, a chegada de levas de imigrantes originários de algumas regiões da Europa, no final do século XIX, contribuiu para o aporte de elementos que foram fundamentais na constituição dessa gastronomia do doce. De fato, os imigrantes, originários da França e Alemanha, lançaram os primeiros cultivos de frutas, tais como o pêsego, a pera, a uva e as frutas cítricas.

Pode-se dizer que se formaram duas tradições: a que emergiu no meio urbano, de doces finos ou “doces de bandeja”, e a de doces cuja base foi a fruta cozida na calda de açúcar, os “doces coloniais”, oriundos do meio rural. Se à primeira é possível creditar-se uma origem que se encontra na doçaria de tradição portuguesa, sobretudo a doçaria feita nos espaços conventuais, à segunda é fundamental recuperar o papel desses fluxos migratórios que conferiram uma tonalidade étnica a essa prática culinária.

De fato, foi em torno dessas duas tradições que foi realizado o Inventário de Doces Tradicionais Pelotenses, entre 2006 e 2008, desenvolvido por um grupo interdisciplinar de pesquisadores vinculados à Universidade Federal de Pelotas e sob o patrocínio do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), da Unesco e do Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID), em resposta a um Edital do IPHAN para a realização de inventários com a metodologia do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC).

O INRC é um dispositivo de Estado, criado pelo Decreto-lei nº 3551, do ano de 2000, que institui uma metodologia oficial de identificação, classificação e registro dos bens culturais imateriais do Brasil (FERREIRA; CERQUEIRA; RIETH, 2008). É o dispositivo central em matéria de patrimônio cultural imaterial brasileiro, cuja preocupação oficial com o patrimônio da nação origina-se nos anos de 1930. A Constituição da República, do ano de 1934, já contempla uma definição do papel exercido pelo Estado como protetor do patrimônio artístico nacional, em nome da preservação dos bens identitários do país. A

criação, em 1936, do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN) foi o ponto de partida de ações públicas em defesa do patrimônio nacional, focado nos elementos representativos de períodos considerados marcantes na história do Brasil, como o ciclo da mineração em Minas Gerais.

Nos anos 1970, os questionamentos sobre a defesa e proteção do patrimônio edificado, monumental, são abordados durante o debate sobre a definição de quais seriam as referências culturais e patrimoniais do Brasil, debate esse ampliado na década seguinte, no contexto dos expressivos movimentos sociais no final do regime militar (FUNARI; PELEGRINI, 2006). No processo de redemocratização do país, as manifestações culturais foram consideradas fatores de grande importância para a afirmação de grupos que buscavam encontrar seus lugares na História nacional: afrodescendentes, indígenas, imigrantes, operários, etc.

O patrimônio, abordado nesse contexto, saiu de seus domínios tradicionais (arte e história), superando o que se apresentava como material, edificado, monumental, e foi filiando-se a uma abordagem de ênfase antropológica, na qual patrimônio se aproximava de manifestações que caracterizam a diversidade cultural nacional.

A última Constituição da República, em 1988, define a cultura nacional como um conjunto de culturas, memórias e patrimônios. Os rituais, as diferentes línguas, as expressões religiosas, entre outros elementos, passaram a ser apresentados como “bens culturais”, necessitando ser identificados, classificados e salvaguardados (FREIRE, 2005).

Ações públicas foram então desenvolvidas, tais como a criação de comitês com a função de propor instrumentos de proteção dos bens culturais imateriais. Se a Convenção da Unesco do ano 2003 veio conferir uma legitimidade internacional a esses bens, o Brasil estivera engajado em seu reconhecimento formal desde o ato de criação da metodologia de inventário, no ano 2000.

O objetivo do registro dos bens culturais imateriais foi formalizado pela criação de quatro livros: *Celebrações*, *Formas de Expressão*, *Lugares* e *Saberes*. Essa inscrição finalizou um processo desenvolvido em três etapas de pesquisa: Preliminar, de Identificação e de Documentação. Foi assim que, concernente aos doces de Pelotas, a Etapa Preliminar consistiu na constituição da equipe de pesquisa, composta por professores e alunos, bem como na pesquisa de documentação escrita sobre os bens a inventariar. A Etapa de Identificação correspondeu à pesquisa de campo propriamente dita, baseada fundamentalmente em entrevistas e documentação visual (fotografia e filmagem), com pessoas direta ou indiretamente ligadas à tradição dos doces. Foi essa pesquisa que permitiu se fazer a distinção entre a tradição urbana dos doces finos e a tradição rural dos doces de frutas. Finalmente, a Etapa de Documentação organizou-se em torno do objetivo

de montar o dossiê e juntar todos os documentos obtidos, entre eles as narrativas orais, os documentos visuais, os livros e os objetos, a fim de apresentar os bens culturais em forma de fichas, que contêm descrições pormenorizadas dos mesmos. O que foi apresentado aqui se trata, portanto, de um dos aspectos dessa documentação, focado nos doces finos e nas mulheres doceiras como agentes de transmissão de uma prática viva.

O Inventário constitui-se em uma ação de salvaguarda e no caso em questão o envolvimento das doceiras, atores sociais imersos na prática e transmissão desse conhecimento, foi fundamental, sobretudo quando se leva em conta que essas medidas de salvaguarda do patrimônio imaterial implicam atitudes silenciosas e de pouca visibilidade em curto prazo (PELEGRINI, 2008).

O saber-fazer doceiro foi abordado dentro de um conjunto de referências culturais que definem a identidade pelotense e que são mobilizadas de acordo com as necessidades e conjuntura, vinculando-se a suportes de memórias supostamente compartilhadas e fortalecidas pela capacidade de transmissão do grupo (ZANIRATO; RIBEIRO, 2007). Nos casos em que essa transmissão é constante recriação perdem sua força, seja pela fragilização dos transmissores seja pela perda de significado daquela memória para o grupo, essas referências tendem ao desaparecimento.

Na busca de uma compreensão de patrimônio, que não caia na simplificação de um essencialismo, é fundamental levar em consideração aquilo que Llorenç Prats (2001) denomina de “ativação patrimonial”, que é o processo de mobilização de valores atribuídos como formadores de um conjunto de referências identitárias, o qual, para o autor, é posto em ação por meio de agentes, tais como o Estado. Nesse processo de ativação patrimonial, os elementos culturais são interpretados e inseridos em uma lógica da gestão patrimonial condizente com o grupo ou sociedade da qual fazem parte. Esse processo interpretativo, tal como aborda o autor, manifesta-se discursivamente e pode ser associado como suporte de identidades e ideologias, daí sua relação muito íntima com o poder político, independente do nível em que ocorra.

No que se refere ao patrimônio alimentar, pode ser analisado, tal como outras tipologias patrimoniais, como um potencial espaço de mobilização de agentes e atores patrimoniais buscando a valorização de identidades e articulando-o com projetos de desenvolvimento econômico. A tendência a valorizar essas expressões culturais ancoradas nas expressões alimentares, envolvendo processos de produção, ritualizações, tradição e atualização, pode ser observada ao se analisar as candidaturas à lista representativa do patrimônio imaterial referendadas pela Unesco².

Ainda que se aproxime das demais tipologias patrimoniais pelo papel que cumpre no conjunto do regime patrimonial instaurado nesse tempo de forte ênfase no local como forma de afirmação de identidades múltiplas, o patrimônio alimentar tende a aglutinar em si todo o

dilema da memória frente à patrimonialização: é constantemente influenciado pelo contexto no qual se encontra³ demonstrando uma grande plasticidade em se adaptar às mudanças impostas. Ainda que os dispositivos patrimoniais busquem a estabilização das expressões tradicionais, os hábitos alimentares se renovam constantemente, desafiando, por vezes, a lógica uniformizadora do patrimônio.

As doceiras: transmissão, recepção, mudanças

Na segunda metade do século XX, com a imensa abertura temática trazida pela Escola dos Anais e pela Nova História, o tema da história das mulheres ganhou corpo, impulsionado, sem dúvida, pelos movimentos sociais dos anos 1960 e 1970, sobretudo pelo feminismo (PERROT, 2008, p. 19-20; SOIHET, 1997, p. 339; MONTONE, 2011, p. 48-53).

A posição dos historiadores quanto às fontes para o estudo da história das mulheres oscilam. Perrot (2008, p. 22) considera que não haja uma falta de fontes, mas que elas reproduzem a visão masculina, escondendo o que as mulheres pensavam sobre si mesmas. De outro lado, Burker (2004, p. 133) debita à escassez de documentos escritos o fato de os estudos sobre a história das mulheres terem recorrido a outros tipos de fonte, como as imagens.

Nessa perspectiva, o estudo dos testemunhos orais de mulheres sobre a história feminina adquire grande relevância: de um lado, oferece uma visão feminina; de outro, relata fatos e representações pouco presentes na documentação escrita. E este é o caso do estudo dos depoimentos de doceiras e de suas descendentes sobre a história das mulheres doceiras, pois faz aparecer uma realidade até então ausente nos estudos históricos baseados em documentos escritos.

A pesquisa que foi realizada confirmou que foi a crise do modelo econômico das charqueadas que esteve na base de formação das primeiras doceiras profissionais. A narrativa de Glecy Costa Leite, filha de Cecy Costa Leite, a qual foi uma das mais requisitadas doceiras de Pelotas, é reveladora das consequências sociais dessa crise, que afetou as elites econômicas da cidade a ponto de obrigar as mulheres a saírem em busca de novas fontes de renda, sendo os trabalhos de origem manual os que mais se intensificaram nesse período.

Filha de um importante charqueador e morando em uma casa de grandes dimensões, Cecy viu-se compelida a assumir uma parte do orçamento familiar, fazendo aquilo que ela mesma havia aprendido com sua mãe: os doces finos. Saindo de um quadro estritamente doméstico e familiar, essa atividade ganhou terreno e importância cada vez maior, sem assumir, no entanto, uma dimensão de atividade comercial formal, com

estabelecimento próprio. Esse limite tênue, entre o privado (feito nas cozinhas domésticas) e o público (atendendo a uma clientela cada vez mais diversificada), acompanha até os dias atuais a atividade doceira na cidade.

É preciso considerar que na primeira metade do século XX, a estrutura familiar havia sofrido ainda pouca alteração, em relação ao século XIX, no que diz respeito aos papéis de gênero, apesar de algumas modificações sociais. Quando solteiras, algumas mulheres entravam no mercado de trabalho, em serviços, escritórios ou escolas. Porém, era comum que tivessem de abandonar o trabalho fora de casa após o casamento ou nascimento do primeiro filho. Permanecer no mercado de trabalho era, com frequência, o destino das solteiras e aquilo que se esperava das mulheres, com relação ao estudo, trabalho, casamento e maternidade, estava bem demarcado sob uma ótica masculina (MONTONE, 2011; BASSANEZI, 1997).

Esse quadro se constituía no século XIX, quando a sociedade brasileira passou por importantes mudanças econômicas que acarretaram a ascensão da burguesia, o fortalecimento da vida urbana e o surgimento da mentalidade *burguesa*, redefinindo as relações e “vivências familiares e domésticas, do tempo e das atividades femininas” (D’INCAO, 1997, p. 223). A sociedade da Pelotas da *Belle Époque*, polo industrial e agrário, baseado na atividade charqueadora, passou por este processo no século XIX, instaurando diferentes fronteiras entre o privado e o público, conforme a categoria social.

Num certo sentido, ter uma vida privada era um privilégio de classe: o de uma burguesia folgada que, em muitos casos, vivia de rendas. Por forças das circunstâncias, as classes trabalhadoras conheciam formas variadas de interpenetração de sua vida privada e de sua vida pública; as duas não se diferenciavam de todo (PROST, 2009, p.16).

O espaço da mulher, na Pelotas charqueadora, em consonância com o aburguesamento da sociedade urbana oitocentista, estava delimitado pelo recato do lar, pela maternidade e pelas prendas domésticas, sendo descartada a sua função produtiva, o que caberia ao marido. Às mães competia reproduzir, junto às filhas, o papel social feminino, ensinando-as a comportar-se, vestir-se, apresentar-se: falar certo, sorrir e gesticular adequadamente, estudar o necessário, executar com perfeição as tarefas domésticas, ser boa esposa e boa mãe (PERROT, 1988; MONTONE, 2011).

Como aponta Maria Ângela D’Incao (1997, p. 223),

O nascimento de uma nova mulher nas relações da chamada família burguesa, agora marcada pela valorização da intimidade e da maternidade. Um sólido ambiente familiar, o lar acolhedor, filhos educados e esposa dedicada ao marido, às crianças e desobrigada de qualquer trabalho produtivo representavam o ideal de retidão e probidade, um tesouro social

imprescindível. Verdadeiros emblemas desse mundo relativamente fechado, a boa reputação financeira e a articulação com a parentela como forma de proteção ao mundo externo também marcaram o processo de urbanização do país.

No início da República, e ao longo da primeira metade do século XX, houve uma cristalização dos comportamentos do século XIX, apesar de tênues mudanças, pois o papel feminino continuou baseado no tripé mãe-esposa-dona de casa (MALUF; MOTT, 1998, p. 373). Compreendemos, assim, como a crise da economia do charque colocou uma situação instabilizadora: de um lado, demandou que a mulher usasse habilidades construídas na sua vida doméstica como alternativas para o sustento da família; de outro, impôs a capacidade de engendrar uma alternativa econômica que permitisse combinar o trabalho com a delimitação do espaço doméstico como espaço feminino legítimo. Os depoimentos orais são o testemunho único das estratégias cotidianas engendradas por essas mulheres para equilibrar a atividade profissional, que completava o orçamento familiar, com a dignidade do espaço doméstico, o convívio familiar respeitoso e o convívio social prestigioso com o círculo de famílias abastadas. E foi nas tradições de saberes femininos que essas soluções foram buscadas, passadas e repassadas no ambiente familiar, entre mulheres de diferentes gerações – saberes que não estão registrados nos documentos escritos, mas que são evocados pelas fontes orais. Os depoimentos, ao mesmo tempo, revelam muito de como se organizou essa atividade econômica doceira.

No início, a comercialização dos doces não apresentava uma nítida distinção entre uma doçaria profissional e a própria clientela, uma vez que a rede de circulação desses produtos organizava-se dentro de um mesmo grupo social, por ocasião de festas como batizados, casamentos, enfim, comemorações mais ligadas ao domínio familiar. De acordo com a narrativa de Dona Glecy, a produção desses doces era um trabalho exaustivo, visto que era necessário ficar de pé durante várias horas diante do fogão. Entretanto, ressalta que sua mãe, após uma jornada plena de trabalho, e tendo concluído a encomenda, ia relaxar tomando um banho quente, depois se vestia e ia à festa para a qual ela mesma havia preparado as iguarias a serem oferecidas.

A apresentação dos doces era já um indicador da origem social da doceira-vendedora, pois, de acordo com vários depoimentos, os doces ficavam dispostos sobre bandejas de prata que pertenciam ao acervo de utensílios da própria doceira.

Em relação ao processo de aprendizagem e transmissão desse saber-fazer, o mesmo ocorria dentro do ambiente familiar. Nas narrativas que se reportam à origem desse aprendizado, há, com frequência, a alusão a uma ancestral de origem portuguesa, apontada como a fonte das receitas. Esses relatos, entretanto, são imprecisos e evasivos quanto à

definição sobre essa ancestral, o que nos levou a pensá-la como um mito, que legitima, pela linha de uma ascendência portuguesa, a origem dos doces pelotenses. Essa raiz portuguesa organiza a ligação entre passado e presente e confere valor à realidade de uma tradição que começou com a introdução, na colônia (Brasil), das receitas originárias dos conventos femininos de Portugal. Cada vez mais pode-se compreender essa “certificação de origem” como um dispositivo consciente de afirmar a tradição, na qual o segredo das receitas é bem mais importante, na perspectiva dos autores, do que seu registro histórico propriamente dito (CERQUEIRA, RIETH, 2010, p. 111-138). Cabe seguir, aqui, as considerações feitas por Laurier Turgeon (2003), sobre a etnoscopia basca no Quebec, que demonstra a proeminência da expressão de uma sensibilidade ao passado sobre uma história formal, obtida pela investigação. Da mesma maneira, a afirmação de raízes portuguesas, sob a expressão de uma figura feminina disposta na ancestralidade, permite atestar a longevidade e a autenticidade das receitas, definindo os verdadeiros portadores da tradição.

Observa-se, entretanto, certa abertura do sistema de transmissão dessa tradição doceira, que não se limita ao esquema restrito à filiação: excede os laços de sangue, apontando a importância muito grande que assumem as relações de parentela, tais como as “filhas de criação” – expressão corrente usada para designar essas jovens que, habitando a casa das doceiras, cumpriam funções e papéis que oscilavam entre o de doméstica, ao ocupar-se da casa e da família, e o de amiga, ao participar da vida comum desse grupo familiar. Essa relação insere-se numa lógica de parentela, uma vez que a jovem passava a compor, pelo menos de maneira informal, o grupo doméstico.

Essas “filhas de criação” eram encaminhadas às doceiras pelas próprias famílias, sendo essas, via de regra, de origem social mais desfavorecida que as das casas de acolhimento. Essa “adoção” informal ocorria ainda na infância e tinha como objetivo diminuir o encargo da família de origem sobre a manutenção da menina, bem como garantir o aprendizado de um ofício para a vida.

É na história de vida da doceira Ilza Raupp que essa figura da filha agregada, receptadora do saber-fazer da doceira, fica mais evidenciada. Ilza conta, assim, sua chegada na casa de Berolina, uma doceira importante da cidade, autora de várias receitas inovadoras no campo dos doces finos:

Eu tinha oito anos e nós morávamos na campanha, éramos pobres. Então meus pais nos mandaram, a mim e a minha irmã, para a casa da dona Berola, para que pudéssemos aprender um trabalho e ganhar depois nossa vida. Eu era pequena e, como não podia fazer um trabalho mais pesado, subia num banquinho e ficava observando o que fazia dona Berola. Com o tempo, eu mesma comecei a mexer as panelas dos doces. Foi assim que aprendi meu ofício, meu trabalho e por isso eu herdei todas as receitas da

dona Berola. Na verdade, quem devia ter herdado era sua filha legítima, mas ela não quis seguir os passos da mãe e depois de se formar na Universidade, deixou a casa... Mas eu não, eu vivi todos os dias esse trabalho de me ocupar das encomendas feitas pelos clientes e me lembro que em determinadas épocas do ano, como o período das formaturas, por exemplo, nós dormíamos muito pouco, pois era preciso trabalhar até de madrugada para dar conta de tudo... é o trabalho da gente e eu penso que a minha vida foi e é tudo isso.⁴

Essa “filha de criação” aparece em outros relatos, como o de dona Glecy Costa. No entanto, nesse caso, o aprendizado e a herança foram compartilhados entre a filha legítima (Glecy) e a agregada. Para Glecy, a verdadeira transmissão se deu entre sua mãe e ela própria, garantindo que esse saber-fazer dos doces ficasse dentro do mesmo grupo familiar. Essa ideia é confirmada quando ela ressalta que, mesmo não tendo conseguido passar aos filhos essa atividade, contenta-se em ver a neta se interessando pelo que diz respeito aos doces e sua produção.

As configurações de transmissão dentro da estrutura familiar são diversas. No caso das irmãs Cordeiro, nome pelo qual são identificadas essas duas doceiras, que entre os anos 1940 e 1960 construíram uma grande reputação pela qualidade de seus produtos, os conhecimentos culinários foram transmitidos pela mãe, Josepha. Permanecendo vinculadas à casa materna, celibatárias até o fim de suas vidas, as irmãs foram as herdeiras do nome da mãe, como doceira destacada, ao passo que tiveram a responsabilidade de prosseguir essa história iniciada pela matriarca. O destino dessas mulheres foi o de viver na antiga casa e fazer da cozinha o seu lugar na vida.

No mesmo grupo familiar, era possível que apenas uma filha perpetuasse a tradição doceira, enquanto a outra se dedicaria aos trabalhos artísticos, tais como os bordados ou o artesanato de flores para grinaldas de noivas, etc.

Na contemporaneidade, essa transmissão pode ocorrer também pela linha do parentesco indireto, como é o caso das esposas dos filhos homens, as quais, na falta de um trabalho externo ou profissão, aprendem as receitas e as desenvolvem comercialmente, levando o nome da doceira conhecida, ou seja, da própria sogra.

Atualmente, as modalidades de transmissão foram sendo transformadas: ao lado de uma transmissão interna pela doceira, que assegura assim a continuidade da empresa familiar, desenvolveu-se uma transmissão desses conhecimentos pelas escolas de culinária, entre as quais o Senac exerce um papel bastante importante.

Essa abertura ocasiona uma forma de concorrência entre as doceiras ditas “artesanais” e as profissionais formadas nas mais diferentes escolas. As doceiras artesanais reclamam-se como aquelas que dão continuidade à tradição e atribuem ao ensino feito pelo Senac a responsabilidade pela má gestão e execução das receitas, o que contribui para a

degeneração dessa tradição doceira da cidade. Entre os aspectos que ressaltam como responsáveis por essa degradação da forma tradicional estão alguns ingredientes que são acrescentados às receitas para dar-lhes maior rentabilidade, tais como a maisena e o leite condensado, bem como o uso de glacê industrializado, em vez daquele obtido pela mistura do açúcar com a água.

A arte de fazer os doces

O prestígio e o renome de uma doceira eram medidos também pelo seu sentido artístico, o qual era demonstrado na apresentação de seus produtos: a atenção conferida à harmonia no tamanho e formato dos doces, à maneira de apresentar-lhes na bandeja e à forma como compunham uma decoração de mesa, em particular em festas mais importantes, como as de casamento. Lily Bauman, filha de Berolina (ou Berola), destaca essa preocupação da mãe com a apresentação de seus produtos. Preocupada com essa dimensão estética, dispunha os doces sobre bandejas formando leques coloridos, tendo o cuidado de retirar da bandeja os doces que saíssem fora do tamanho padrão. Da mesma maneira, as familiares das irmãs Cordeiro falam das decorações sempre refinadas das mesas de casamento, organizadas pelas duas doceiras: com uma pasta à base de amêndoas, confeccionavam os buquês de pequenas rosas ou imitações de cachos de uvas. Este trabalho minucioso era realizado sempre que requisitado pelos clientes, agregando o valor de criação artística ao fazer doceiro.

Dispostos sobre as bandejas, esses doces eram antes colocados sobre as *pelotinas*, que eram bases em papel de seda moldadas de acordo com o formato do doce. Gley Costa era muito hábil nessa tarefa, na qual se consagrara ainda na adolescência, para ajudar sua mãe no preparo dos doces. Ao relatar as várias horas que passava nessa tarefa de recortar os papéis com uma pequena tesoura, imita com a mão o gesto introjetado de cortar o papel pelas bordas, formando desenhos variados, compondo uma verdadeira renda que iria receber o doce preparado. Da mesma forma, as filhas de Ritoca, uma doceira conhecida pelos seus *bem-casados*⁵, falam dessa base para o doce, que era feita em papel atravessado por uma fina agulha, tarefa essa que ocupava as mulheres mais velhas da família, às quais não eram mais destinados trabalhos domésticos.

Uma rede de mulheres

A atividade doceira era e é ainda predominantemente feminina, com exceção dos *confeiteiros*, que realizavam, por exemplo, as coberturas dos grandes bolos de casamento. Nessa tarefa, na qual a maior parte das doceiras não intervinha, os profissionais eram

homens que trabalhavam nas doçarias ou no domicílio da doceira, para realizar a colocação do glacê.

No período abordado pela maior parte das entrevistas, entre os anos 1940 e 1980, as doceiras de Pelotas formavam uma rede fundada sob a divisão do trabalho e a solidariedade entre os membros. As especialidades de cada uma eram bem reconhecidas e identificadas. Desse modo, aquela que produzia *ninhos* não aceitava encomendas de *bem-casados*, porque essa era a especialidade de outra doceira. Por ocasião das comemorações natalinas, organizavam uma troca de doces, que pode ser vista como um ritual de reconhecimento das habilidades de cada uma, bem como um reforço dos laços profissionais e de amizade: cada doceira recebia meio cento de doces que não fosse o de sua especialidade, garantindo uma circularidade desses doces e saberes entre a rede de profissionais.

Uma solidariedade familiar e de vizinhança existia igualmente nos momentos de maior afluência de encomendas. De acordo com as narrativas, por ocasião de festas grandes, como banquetes, casamentos, formaturas, Natal e Páscoa, o grupo familiar se organizava para portar ajuda à doceira nas diversas etapas da produção. A rede doméstica de apoio envolvia a execução de tarefas como ajudar na produção dos doces ou dispor dos próprios aposentos, como os quartos, para que ali fossem colocadas as bandejas já concluídas, a serem repassadas aos clientes.

Espaço híbrido, doméstico e comercial, à casa da doceira afluíam também as vizinhas para ajudar nesses momentos de grande movimentação, garantindo uma cooperação na execução dos trabalhos na cozinha, bem como gerando um clima de solidariedade e sociabilidade compartilhada, o que, de acordo com os relatos obtidos, tornava menos cansativas as madrugadas sem dormir e as várias horas mexendo panelas e refazendo receitas.

Ainda que esses momentos fossem acompanhados pela exaustão física e pelo constante temor de não conseguir realizar a tempo a encomenda feita, as evocações a essas noites de trabalho são acompanhadas por uma nostalgia de um tempo caracterizado pelo trabalho, pela reunião familiar e de amigos, o que contrasta com o presente quando a atividade doceira já foi interrompida e a desagregação desses laços se apresenta sob diferentes formas de rupturas e descontinuidades, desde o desmembramento da família, até a perda dos referenciais de vizinhança, do bairro, do modo de viver.

O perfume da calda, uma memória do corpo

“Lá em casa se sentia sempre o perfume do doce, do açúcar”, recorda-se uma das filhas de Ritoca Mourgues. As narrativas das entrevistadas se apresentam muito ancoradas em uma memória sensorial. Nesse caso, um registro do perfume da calda, uma mistura de açúcar e água que é a base para o preparo de vários doces, como os *fiões de ovos* (composto basicamente por gemas de ovos misturadas e cozidas na calda) ou o *doce de ovos* (a mesma mistura de gema de ovos acrescida de perfume de baunilha e cozida na calda de açúcar, recheio para doces como os *ninhos* e os *bem-casados*). A casa inteira ficava impregnada desse aroma doce, tanto mais pelo fato de que quase todos os aposentos serviam como depósito de encomendas concluídas aguardando a entrega.

Essa mistura de espaço público e privado, que era a casa da doceira, não se limitava à casa enquanto local da produção, mas também como um lugar de vínculos estabelecidos com a clientela, tal como afirma Lily Baumman:

[...] durante o dia havia sempre gente na casa, as clientes de mamãe. Ela as fazia entrar, sentar na cozinha e degustar algum doce e beber um café. Era assim antes, e enquanto escolhiam os doces a encomendar, essas pessoas por vezes falavam dados de suas vidas, como se fossem amigas⁶.

Memória também visual, a imagem de cenas domésticas envolvendo a produção dos doces aparece no relato do senhor Orayl Chaves Barcellos, entrevistado em razão da publicação de dois volumes, nos quais publicou as receitas de família. Evocando sua casa de infância e a figura de sua mãe, que fazia os doces cujas receitas, segundo ele, provinham de suas ancestrais, numa tradição que remontaria ao século XVIII, e revela a imagem que guarda como registro dessa feitura dos doces: a mãe e a empregada descendente de escravos, mexendo um tacho de cobre sobre uma grelha disposta no pátio da casa. Os gestos das mulheres, revolvendo o doce no tacho, são associados por ele a uma ideia de tempo familiar, de cuidados dispensados pela mãe e seu entorno de serviços, dispondo o corpo como mediador entre esses saberes adquiridos e sua expressão final.

O que é então essa memória dos doces que nos trazem os informantes ao falar de suas experiências? É esse universo de aromas da calda e do glacê e dos gestos repetitivos dessas mulheres que viviam a maior parte de seu tempo junto aos fogões.⁷

É essa memória, quase uma memória-hábito, que é evocada nas entrevistas. Assim, as irmãs Mourgues falam de sua mãe, Ritoca: após vários anos exercendo o ofício de doceira, Ritoca foi acometida por uma doença grave que a deixou cega. Não podendo mais cozinhar, deixou o lugar para a filha mais velha, Georgette. De acordo com esta, a mãe podia reconhecer o ponto de cozimento da calda apenas pelo olfato.

Às vezes estávamos na cozinha preparando a calda para fazer o *doce de ovos*. Nós pensávamos conhecer o melhor momento da calda, mas era mamãe que, do seu quarto nos gritava: atenção, Georgette, atenção para essa calda que já está quase pronta. Eu me perguntava: mas como ela sabe disso, como ela podia reconhecer o ponto da calda apenas pelo cheiro? Isso eu nunca consegui desenvolver, até hoje... e olha que já faz muito tempo que trabalho com isso⁸.

Era, no entanto, sobretudo no nível do visual, da aparência, que as doceiras podiam reconhecer a boa ou má qualidade das matérias-primas ou o estado dos doces preparados. A esse propósito, Dona Glecy conta uma passagem de sua vida que ilustra bem essa tensão entre conhecimento intelectual e conhecimento prático. O episódio se passa alguns meses depois de seu casamento:

Eu pensava que sabia fazer os *fiões de ovos*, pois havia visto mamãe fazê-los várias vezes e me dizia: é simples. No dia em que comemorava seis meses de casamento pensei que seria interessante preparar esse doce, o favorito de meu marido. Peguei então meu caderno de receitas e tentei preparar os *fiões de ovos*... mas, que nada... ficaram completamente colados uns aos outros. Que tragédia... eu não podia saber de onde provinha o erro. Foi nesse momento que me veio na lembrança a figura da mamãe e seu olhar quando estava na cozinha. Sem dizer nada, sem tocar em nada, ela só olhava a calda e reconhecia o momento exato no qual se podia derramar a mistura dos ovos. Eu penso que para mim esse momento ajudou muito, pois compreendi que para ser doceira é preciso, fundamentalmente, conhecer seu ofício pelo olhar⁹.

A expressão “pelo olhar” é uma manifestação da capacidade de conhecer, em profundidade, seu trabalho, seu ofício, sobretudo quando se trata de uma produção essencialmente artesanal. Da mesma maneira, o tato podia indicar que a massa já estava pronta, como no caso dos *pastéis de Santa Clara*, uma massa muito fina recheada de doce de ovos. A produção desse doce é bastante difícil, uma vez que a massa deve ficar muito leve e fina antes de ser cortada. Eis aqui o que contou a doceira Anna, especialista na produção dos *pastéis de Santa Clara*:

Eu aprendi a fazer esse doce com a minha avó. É preciso esticar ao máximo a massa sobre uma mesa recoberta por uma toalha branca. É preciso esticar, mexer os dedos, mexer as mãos, se deve sentir a massa contra a pele e apenas pelo toque se pode saber se ela está ou não pronta para ser cortada. É assim, se pode sentir a textura da massa, mas é preciso saber, é preciso conhecer pelas mãos, nada além disso¹⁰.

Os gestos do corpo são também veículos de conhecimento que se adquire com o tempo, pela experiência. Nas cozinhas das antigas doceiras, o mais importante era a capacidade de ter suas próprias referências, encontrar sua maneira pessoal de executar as receitas herdadas, deixando ali um registro de criatividade sobre o produto final. A visão, a

audição e os movimentos do corpo tinham muito mais valor que os utensílios de uma maneira geral. É a razão pela qual dona Glecy nos falava da habilidade de sua mãe em enrolar os *fiões de ovos*, em volta de dois dedos da mão. Nenhum apetrecho, nada além do que os dedos para compor o doce em seu formato de ninho.

A experiência das doceiras é aquela da repetição dos gestos corporais, dos estímulos olfativos e da observação. É essa experiência que está na base dos processos de memorização. De acordo com Joël Candau, em seu estudo sobre a memória e as experiências olfativas no universo dos cozinheiros, os odores são guias, referências que solicitam sempre a atenção do *chef*. Ao mesmo tempo, essas experiências memoriais estão no nível infraverbal, uma vez que não prescindem das capacidades conceituais centrais (CANDAU, 2000, p.66).

O saber-fazer é, ao nível das atividades que não passam por uma formação profissional estritamente técnica, a capacidade de compreender seu ofício como uma extensão de sua experiência, fazer escolhas de acordo com seus parâmetros sempre pessoais. Um conjunto de disposições que se apresentam no campo da memória, entre a repetição dos gestos e a interiorização dessas lembranças sensoriais. É a experiência que confere a capacidade de prever, de escolher e aferir seus próprios limites, experiência essa que não está necessariamente vinculada ao aprendizado técnico. É o que demonstra Jean-Louis Tornatore (1991), em seu estudo sobre os operários da construção naval em Marselha, para quem a competência profissional construída por meio da experiência (o que o autor denomina de *vice*) demarca a diferença entre um operário passivo e aquele que consegue se desvencilhar dos problemas, encontrar soluções e formas de resolução dos mesmos. Ter essa competência advém não exatamente da formação técnica profissional, mas sim da aprendizagem obtida pelo exercício de seu trabalho.

No campo da doçaria tradicional de Pelotas, o saber-fazer vem com o tempo da prática e, em particular, com a observação, sempre minuciosa, do resultado obtido. É o que expressa a doceira Anna, evocando a dificuldade em obter uma massa realmente fina para os *pastéis de Santa Clara*:

Eu tive que fazer essa massa várias vezes, durante vários anos e a cada vez que eu pensava finalmente ter encontrado a massa ideal, minha tia, que conhece bem esse doce, dizia: “não, Anna, precisas ainda trabalhar nela”, até o dia em que finalmente ela deu sua aprovação. Atualmente eu sou capaz de saber se a massa vai ficar boa ou não, mesmo antes de começar a prepará-la, pois eu sei que se está úmido o tempo, não vai dar certo... e mesmo se meu ânimo não está bom, também não vai dar certo. E acontece isso mesmo...¹¹

É, portanto, o desenvolvimento de um esquema cognitivo especializado, de tarefas aplicadas de maneira sistemática, mas não exatamente definidas pela linguagem, que confere a habilidade de fazer bem, dito de outra forma, o saber-fazer (DESCOLA, 2006).

Se a aquisição de um saber-fazer não depende do aprendizado técnico, nem mesmo da repetição pura e simples desses gestos, é preciso atribuir isso a certos elementos que atuam em conjunto. No universo da culinária, uma expressão recorrente é a de “ter uma boa mão”, ou seja, uma característica interna do sujeito, uma quase predisposição a aprender e desenvolver com habilidade o trabalho de produção dos pratos.

É difícil aos pesquisadores compreender esses fenômenos, sobretudo em razão de uma descrição sempre minimalista da origem e transmissão de um saber-fazer (RASSE, 1991). No campo das docesiras, se diz sempre que uma coisa é a receita, a descrição das etapas para chegar ao ponto final. Mas mesmo que a sigamos passo-a-passo, a receita não nos assegura um bom resultado, pois o que conta é sempre o segredo da doceira, o indizível que é incapaz de ser reproduzido. “Mamãe fazia seus doces sem utilizar utensílios como a balança, por exemplo. Era o olho, somente o olho que contava”, comenta Lily Baumman, ao falar do saber-fazer de sua mãe Berolina.

Quando o doce se torna patrimônio

O trabalho com o Inventário permitiu a produção de uma importante documentação sobre o que se denomina de tradição dos doces pelotenses. Para além da coleta de antigas receitas, utensílios de cozinha e uma ampla documentação fotográfica e fílmica, as narrativas orais possibilitaram se obter uma dimensão mais clara da importância desses doces no interior dessa comunidade. As origens da tradição podem ser remetidas ao final do século XIX, mas observou-se que ela sofreu importantes mudanças, tais como a supressão de ingredientes, a introdução de outros mais facilmente encontrados no mercado nacional e diversidade de receitas concebidas com base ou não nessas receitas tidas como tradicionais. Assim, pode-se concluir que a arte de fazer doces aparece como uma prática social na cidade, um saber-fazer que circula por entre as diferentes classes sociais. As práticas associadas aos doces revelam o aporte de diferentes etnias, bem como diversos são os usos desse doce, indo da sociabilidade doméstica, das confeitarias, dos vendedores ambulantes, das feiras, até seu uso sob forma de oferenda em rituais religiosos como a Umbanda¹².

Para uma das parentes das irmãs Cordeiro, as lembranças mais intensas são aquelas do aroma que sentia na casa das tias e da imagem dessas mulheres defronte ao fogão. “Elas estavam sempre lá e nós sabíamos que depois de algum tempo iríamos provar

alguma coisa maravilhosa”. Quando falamos de tradição de fazer doces e sua expressão como patrimônio imaterial, uma das perguntas poderia ser: Como o conceito de patrimônio e a classificação que opera sobre o real é capaz de dar conta dessa dimensão subjetiva dos saberes e fazeres que se formulam ao longo de uma trajetória? Como reproduzir, numa ficha descritiva, esses dados que remetem o pesquisador ao indescritível, a uma memória amparada menos nos detalhes técnicos e pormenorizados de uma produção, que denomina como tradicional, e mais nos sentidos, no que dela foi ficando como registro memorial no corpo?

Retomando a imagem das doceiras em seus cotidianos, pautados pelo preparo desses doces, considera-se que a transposição dos mesmos para bens culturais só pode ser feita pelo entendimento de que patrimônio transcende ao fazer em si, é conceitual e classificatório, externo, portanto, ao sujeito que, numa cadeia de transmissão, executa quase esses ofícios aprendidos. Ao pensar em como sua mãe, antiga doceira, iria reagir diante da patrimonialização do doce pelotense, uma entrevistada diz que “ela ia rir... ia achar que era brincadeira... pois para ela aquilo era trabalho, era vida, era um conhecimento que ela nunca se perguntou de onde vinha”.

Não interferir nas formas de pensar, fazer e transmitir o saber tradicional é, portanto, um dos grandes dilemas da patrimonialização e, portanto, um desafio para aqueles que atuam na gestão de políticas públicas. Desafio que deve ser encarado não como um problema metodológico ou técnico, e sim como uma reflexão permanente e necessária.

Recebido em 22/3/2012

Aprovado em 28/5/2012

NOTAS

¹ SAINT- HILAIRE, Auguste de. Viagem ao Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Martins Livreiro Editor, 1987.

² <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00001>

³ Em relação ao doce pelotense essas alterações podem ser observadas desde a substituição de elementos básicos que já não se encontram disponíveis no mercado local ou cujo valor de compra atingiu níveis considerados de difícil manejo, considerando o preço final do produto, até a configuração de um paladar excessivamente “açucarado”, o que levou as doceiras a adaptar receitas e introduzir novos elementos como o chocolate, o amendoim, o leite condensado

⁴ Ilza Raupp, entrevista realizada em 23/09/2007.

⁵ Doce que se constitui por duas massas em formato de biscoitos unidas por doce de ovos e recobertas por glacê branco. Em alguns casos podem estar adornados por confeitos prateados ou coloridos.

⁶ Lily Bauman, entrevista realizada no dia 15/04/2007.

⁷ Dessas doceiras do período anterior a 1940 o uso do fogão a lenha é uma marca constante das cozinhas, o que tornava mais pesado o trabalho em grande escala.

⁸ Georgette Mourgues, entrevista realizada no dia 13/04/2007.

⁹ Glecy Costa, entrevista realizada no dia 04/06/2007.

¹⁰ Anna Menna Barreto, entrevista realizada no dia 23/07/2007

¹¹ Anna Menna Barreto, op. cit.

¹² Ver a dissertação de mestrado de Marília Floôr Kosby intitulada *Se eu morrer hoje, amanhã eu melhoro: Sobre afecção na etnografia dos processos de feitura da pessoa de religião no Batuque, em Pelotas/RS*, Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, UFPEL, 2010.

REFERÊNCIAS

BASSANEZI, Carla. Mulheres dos anos dourados. In: PRIORE, Mary Del (org.). *História das Mulheres no Brasil*. São Paulo, Contexto, 1997. p. 607-39.

BOURDIEU, Pierre. A ilusão biográfica In: AMADO, Janaina; FERREIRA, Marieta de Moraes. *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro: Editora da Fundação Getúlio Vargas, 1996. p. 183-91.

BURKE, Peter. *Testemunha ocular: história e Imagem*. Bauru, SP: EDUSC, 2004.

CANDAU, Joël. *Mémoire et expériences olfactives*. Paris: PUF, 2000.

CAVARERO, Adriana. *Tu che mi guardi, tu che mi racconti*. Milano: Feltrinelli, 1997.

CERQUEIRA, Fabio V.; RIETH, Flavia M. S.; FERREIRA, Maria Letícia M. Doces finos pelotenses, tradição e identidade étnica. Entre o signo local (Pelotas) e a autenticação de origem (Portugal). In: SEMINÁRIO PROJETO SUL DO SUL: MEMÓRIA, PATRIMÔNIO E IDENTIDADE - PRESENÇA LUSO-AÇORIANA EM PELOTAS, 2009. *Anais do Seminário Projeto Sul do Sul: Memória, Patrimônio e Identidade - Presença Luso-Açoriana em Pelotas*, 2009, Pelotas. Editora Universitária / UFPEL, 2010. p. 111-38.

D'INCAO, Maria Ângela. Mulher e família burguesa. In: PRIORE, Mary Del (org.). *História das Mulheres no Brasil*. São Paulo, 2006. p. 223-40.

DESCOLA, Philippe. Introduction In: D'ONOFRIO, Salvatore; JOULIAN, Frédéric (orgs.), *Dire le savoir-faire, gestes, techniques et objets*. Paris: l'Herne, 2006. p. 9-11.

FERREIRA, Maria Letícia M.; CERQUEIRA, Fabio V.; RIETH, Flavia. O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação. *Métis* (UCS), v.7, p.65-85, 2008.

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, Editora da Universidade Federal de Pelotas, vol. II, n. 3, p.11-25, 2005.

FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandra. *Patrimônio histórico e cultural*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

GUTIERREZ, Ester J.B. *Barro e sangue: mão-de-obra, arquitetura e urbanismo em Pelotas (1777-1888)*. Pelotas: Editora da UFPel, 2004.

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

MALUF, Mariana; MOTT, Maria Lúcia. Recônditos do mundo feminino. In: SEVCENKO, Nicolau (org.). *História da vida privada no Brasil: República*. v. 3. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. p. 367-421.

MONTONE, Annelise Costa. *Representações da vida feminina em um acervo de imagens fotográficas do Museu da Baronesa, Pelotas/RS: 1880 a 1950*. 2011. Dissertação (Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural) - Universidade Federal de Pelotas, Rio Grande do Sul, 2011.

PELEGRINI, Sandra C. A gestão do patrimônio imaterial brasileiro na contemporaneidade. *HISTÓRIA*, São Paulo, n. 27, p.145-73, 2008.

PERROT, Michelle. *Minha história das mulheres*. São Paulo, Contexto, 2008.

PRATS, Llorenç. Concepto y gestión del patrimonio local. *Cuadernos de Antropología Social*. Buenos Aires, n. 21, p.17-35, jul. 2005.

PROST, Antoine. Fronteiras e espaço do privado. In: PROST, Antoine; Gérard Vincent (orgs.). *História da vida privada: da primeira guerra a nossos dias*. São Paulo, Companhia das Letras, 2009. p. 13-136.

RASSE, Paul. La cité aromatique. *Terrain*, Paris n.16, 1991. disponível em: <<http://terrain.revues.org/index2993.html>>. Acesso em: 01 nov. 2009.

SOIHET, Rachel. História das Mulheres In: CARDOSO, Ciro Flamarion; VAINFAS, Ronaldo (Orgs). *Domínios da História*. Rio de Janeiro: Editora Campus, 1997, p. 275-96.

TORNATORE, Jean-Louis. Être ouvrier de la Navale à Marseille. *Terrain*, Paris, n.16, 1991. disponível em: <http://terrain.revues.org/index3000.html> Acesso em: 01 nov. 2009.

TURGEON, Laurier. *Patrimoines métissés. Contextes coloniaux et postcoloniaux*. Paris: Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, 2003.

VOLDMAN, Danièle. Definições e usos In: AMADO,Janaina; FERREIRA, Marieta de Moraes. *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro, Editora da Fundação Getúlio Vargas, 1996. p. 33-41.

ZANIRATO, Silvia H.; RIBEIRO, Wagner C. Conhecimento tradicional e propriedade intelectual nas organizações multilaterais. *Ambiente & Sociedade*, Campinas, v.10, n.1, p. 39-55, jan-jun. 2007.