

Inventário Nacional de Referências Culturais – produção de doces tradicionais pelotenses¹.

Flávia Maria Silva Rieth

(Universidade Federal de Pelotas)

Maria Letícia Mazzuchi Ferreira

(Universidade Federal de Pelotas)

Fábio Vergara Cerqueira

(Universidade Federal de Pelotas)

Marilia Floor Kosby

(Universidade Federal de Pelotas)

Tiago Lemões da Silva

(Universidade Federal de Pelotas)

RESUMO: No Brasil, O Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC é uma metodologia criada pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, com a finalidade de registrar e valorizar o patrimônio imaterial. O doce produzido na região de Pelotas, situada ao sul do Rio Grande do Sul, congrega duas tradições docesiras: *doces finos*, que se reportam a Pelotas do século XIX; e *doces coloniais*, referentes ao final do século XIX, na formação de colônias na área rural da cidade, as quais receberam imigrantes que desenvolveram a fruticultura. Ressalta-se aqui a contribuição da etnia negra em que os *doces de pelotas* se vinculam a dimensão do sagrado, enquanto oferenda par os orixás.

PALAVRAS – CHAVE: tradição –*doces de pelotas* - patrimônio imaterial.

ABSTRACT: In Brazil, the *Inventário Nacional de Referências Culturais* – INRC is a official methodology created by the Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, aiming to register and valorize the imaterial heritage. The sweets produced in the region of Pelotas, placed in the South of Rio Grande do Sul, assemble two distinct traditions of sweets production: the *doces finos* turn back to the nineteenth century Pelotas; and the *doces coloniais*, that turn back to the end of the nineteenth century, concerned with the installation of the *colônias* of immigrants, in the rural area. These groups dedicated them selves to the fruit growing. Nowadays, the *pelotense* sweets tradition is alive as a vivid social practice. We stand out the contribution of the black ethnic group respecting the *doces de pelotas* belonging to the sacred dimension, as an offering to the *orixás*.

KEY- WORDS: tradition – *doces de pelotas* – Imaterial Heritage.

[illegible]

¹ Trabalho apresentado na 26ª. Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 01 e 04 de junho, Porto Seguro, Bahia, Brasil.

Introdução

No Brasil, a preocupação em proteger o patrimônio vem desde a primeira metade do século passado, com a criação, em 1937, do atual Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)² e da legislação de proteção e salvaguarda patrimonial. Em todos estes anos de trabalho, muito se fez pelo patrimônio edificado do país. Existem exemplos espalhados em várias regiões do Brasil que confirmam a luta em defesa do que se considera como bens da humanidade imprescindíveis a nossa cultura: as ruínas da Redução Jesuítico-Guaraní de São Miguel Arcanjo; o Forte D. Pedro II em Caçapava; as casas dos líderes da Guerra dos Farrapos, Bento Gonçalves em Piratini e David Canabarro, em Santana do Livramento. Em Pelotas, O Obelisco Republicano foi tombado em 1955, O Theatro Sete de Abril, em 1972, e as três casas na Praça Pedro Osório, em 1977 (Freire, 2005).

Na década de 1970, iniciou-se um movimento com vistas a repensar os conceitos de referências culturais e patrimônio. As mudanças sociais e os movimentos de contestação que ocorreram no país contribuíram para colocar em questão as políticas de preservação. Mais tarde, na década de 1980, a aproximação do campo do patrimônio com as Ciências Sociais veio a contribuir para ampliação da noção de patrimônio como um conceito de cultura mais generoso. Percebeu-se que considerar patrimônio nacional somente os bens de natureza material era não abranger a totalidade e diversidade da nação. As celebrações religiosas, as formas de expressão, os lugares e o saber-fazer que atravessa gerações, não estavam sendo abarcados e muito menos protegidos pela legislação. A diversidade cultural brasileira passou a ser vista de maneira positiva, a partir da Constituição de 1988 (Freire, 2005).

Dessa forma, a partir de 2000, comissões foram constituídas para pensar uma maneira de proteger a memória coletiva de tantos grupos sociais, culminando no reconhecimento dessas manifestações como bens nacionais e na definição do conceito de patrimônio imaterial, estabelecida pela Unesco em 2003, como:

(...) as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhe são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial,

² Vinculado ao Ministério da Cultura.

que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (Freire, 2005, p. 16)

O segundo passo foi pensar em como preservar e valorizar um bem imaterial. Assim, em 2000 o IPHAN criou através do Decreto 3.551/00, uma metodologia chamada Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), que tem como objetivo identificar, documentar e registrar esses bens. Para tal registro, foram criados quatro livros: o das *Celebrações*; o das *Formas de Expressão*; o dos *Lugares* e o dos *Saberes*. Na lógica do Inventário, essas manifestações devem ser devidamente identificadas e documentadas, e subsequentemente registradas em um desses 04 livros. Caso o bem não se enquadre em nenhuma das categorias, um novo livro é aberto (Freire, 2005).

Em 2005, a UNESCO (United Nations Education, Science and Culture Organization) lançou um edital para que os municípios que entendessem ser detentores de algum bem imaterial e desejassem tombá-lo, se inscrevessem para concorrer a uma verba federal que subsidiaria, durante período determinado, uma investigação dessa manifestação, aplicando o INRC³.

Atenta ao edital, a Secretaria Municipal de Cultura da Prefeitura Municipal de Pelotas (SECULT) inscreveu um projeto voltado ao inventário dos doces de Pelotas, pensando em preservar a arte doceira. Este projeto delineou-se a partir de uma rede de parceria estabelecida entre a SECULT, a Câmara de Dirigentes e Lojistas de Pelotas (CDL) e a 12ª Superintendência Regional do IPHAN, sediada em Porto Alegre, na capital do Estado do Rio Grande do Sul. A CDL assumiu a proponentia; a SECULT, por meio de seus técnicos, a supervisão; a UNESCO, o Banco Interamericano de Desenvolvimento, por meio do Programa Monumenta⁴, e o IPHAN, responsabilizaram-se pelo patrocínio.

A execução ficou a cargo de pesquisadores do Laboratório de Ensino e Pesquisa em Antropologia e Arqueologia da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), com a missão de aplicar a metodologia do IPHAN, no escopo de registrar e identificar a arte doceira.

³ *Inventário Nacional de Referências Culturais*, que constitui-se na metodologia oficial de reconhecimento de um bem de natureza imaterial.

⁴ Programa de recuperação de centros históricos, com financiamento do Banco Mundial e contrapartidas das prefeituras municipais contempladas, administrado pelo Ministério da Cultura. Pelotas é uma das cidades brasileiras incluídas neste programa, recebendo, desde 2001, recursos que vêm ensejando a restauração de alguns prédios e revitalização de aspectos do centro histórico.

Metodologia

De acordo com o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), o registro etnográfico deve contemplar três etapas: Preliminar, Identificação e Documentação. Na etapa Preliminar formou-se a equipe de trabalho; esta delimitou os bens a serem inventariados como *doces de pelotas*⁵ – *doces finos e coloniais*, com base em pesquisas históricas.

Salienta-se, no processo de planejamento da investigação, a delimitação preliminar do sítio, em que se decidiu pela configuração *Pelotas Antiga e Pelotas*, de modo a contemplar a cidade, na sua configuração atual, em oposição à região, composta por cidades que foram desmembradas de seu território. Realizou-se ainda, um levantamento bibliográfico, para catalogar obras que fizessem referência direta e indireta aos *doces de pelotas*. Esse levantamento propiciou o conhecimento da variedade de escritos acerca da tradição doceira de Pelotas. Porém, tais escritos, calcados em pesquisas históricas, não contemplam a diversidade da tradição doceira na cidade, uma vez que se encontram direcionados à etnia portuguesa e aos doces finos que eram servidos nos suntuosos casarões pelotenses. Diante disso, as entrevistas de cunho antropológico, realizadas pela equipe do INRC – *produção de doces tradicionais pelotenses*, vieram a contribuir no sentido de preencher essas lacunas que a pesquisa histórica deixava em aberto.

As entrevistas feitas, tanto no meio rural como no meio urbano, proporcionaram a compreensão da dinâmica da tradição doceira: suas transformações e modificações através da circularidade dos saberes entre as diferentes classes sociais. Além disso, foi possível identificar a contribuição de diferentes etnias (luso-brasileiros, negros, alemães, italianos, pomeranos e franceses) para a constituição da tradição doceira em Pelotas. Cabe aqui ressaltar a importância da articulação entre História e Antropologia no sentido de buscar a totalidade e a diversidade dos aspectos que norteiam o objeto de estudo.

Nesta etapa, dividiu-se a equipe em quatro duplas, considerando a sobreposição dos critérios de espaço e tradição: os critérios *rural e urbano* e *doces coloniais e doces finos*. Estas duplas foram a campo para identificar os sujeitos a serem entrevistados, pelo método da indicação, mostrando quem tem legitimidade para falar dos *doces de pelotas*. Assumiu-se, portanto, a abordagem em rede, “conjunto de relações inter-pessoais concretas que vinculam indivíduos a outros indivíduos” (Barnes, 1987), pois as indicações e conexões da rede expressam a posição de referência do sujeito no setor.

⁵ Adota-se a expressão “*doces de pelotas*” em grafia minúscula, como forma de diferenciação, visto que trata-se do bem a ser inventariado e não da cidade de Pelotas.

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

O segundo acesso deu-se por meio do SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Pequenas e Médias Empresas) e CDL (Câmara de Dirigentes Lojistas), o qual se impôs em razão dessas entidades estarem envolvidas na organização do setor de produção e comercialização dos doces na cidade. Segundo mapeamento feito pelo SEBRAE, em Pelotas, este setor é composto por 140 doceiros (empresas e pessoas físicas), entre fabricantes e comerciantes de *doces coloniais* ou *de frutas*, cristalizados, pasta e calda e *doces de confeitaria*, também identificados como *doces finos*.

O Inventário encontra-se na fase de Identificação, a qual consiste na realização de entrevistas, registros audiovisuais, e delimitação dos bens a serem inventariados. Na última etapa, chamada de Documentação, espera-se concluir o acervo documental e audiovisual, além da conclusão da pesquisa com o preenchimento das fichas do INRC.

Resultados

Após a conclusão da fase Preliminar e com o andamento da de Identificação, já é possível apontar alguns aspectos que devem ser aprofundados. Ressalte-se que foram realizadas mais de 40 entrevistas até o momento e produzidos quatro registros documentais em formato multimídia (vídeo), além de cerca de 2000 registros fotográficos. Em relação ao levantamento bibliográfico, produto entregue conforme os formulários/fichas catalográficas do INRC (IPHAN) constam catalogadas aproximadamente 101 obras que abordam direta e indiretamente os *doces de pelotas*.

Os *doces coloniais* agregam a dimensão étnica a esta discussão, considerando a contribuição das etnias italiana, francesa, alemã e pomerana na área rural do município. Nesse sentido, a delimitação do sítio a ser explorado se preocupa com as manchas étnicas no mapa da produção de doce na cidade. Aqui, saliente-se nossa preocupação em prospectar a contribuição da etnia negra na cultura doceira. Em virtude disso, este critério de delimitação espacial pode ser redimensionado.

A compreensão da configuração histórica e geográfica das duas grandes tradições doceiras da região de Pelotas pode ser favorecida pela análise de suas distribuições espaciais. Esta distribuição espacial pode ser analisada sob dois enfoques: verificando-se as áreas de influência dos diferentes grupos étnicos que colaboraram com a constituição destas tradições e averiguando

a distribuição das mesmas entre os atuais territórios do município de Pelotas e municípios adjacentes, criados a partir do recente desmembramento deste (Morro Redondo, Arroio do Padre, Capão do Leão e Turuçu).

Se considerarmos a distribuição geográfica das duas grandes tradições doceiras, constataremos que os *doces finos*, cuja origem é atribuída à imigração portuguesa, concentram-se na zona geomorfológica da Planície Costeira Interna, sobretudo na sede do município, onde se concentrou a maioria dos imigrantes de origem portuguesa, que se instalaram majoritariamente na área urbana, estabelecendo vínculos culturais com as elites de extração luso-brasileiras vinculadas historicamente aos latifúndios situados na Planície Costeira, com frequência ligadas a tradições familiares remanescentes do período das Charqueadas.

A produção de charque, juntamente com a força da mão-de-obra escrava, propiciou à cidade uma grande movimentação de capital, motivada pela alta cotação do charque no mercado. Tal situação trouxe para Pelotas hábitos requintados proporcionados, em parte, pelo contato de estudantes, filhos de charqueadores, com a Europa. Assim, as boas maneiras, os hábitos e costumes europeus, tendo por palco o interior dos sobrados, por ocasião das festas, das comemorações, dos saraus e banquetes acabaram por atingir uma importância inestimável na sociedade pelotense.

Os charqueadores, detentores de um grande poder aquisitivo, ostentavam seu poder na aquisição do açúcar, vindo principalmente da região nordestina, obtido por meio do intercâmbio entre o charque de Pelotas e o açúcar da região do Nordeste do Brasil. Com isso, Pelotas destacava-se na exportação de charque, principal alimento de todos os escravos brasileiros. Assim, a cidade importava, na troca pelo charque, o açúcar que era produzido por escravos do Nordeste (Magalhães, 2003).

Portanto, o intercâmbio com o Nordeste constitui-se como um dos fatores que deram suporte à emergência da tradição doceira em Pelotas. Tradição esta que servia como indicadora da suntuosidade, riqueza e requinte da sociedade pelotense, uma vez que os doces só eram servidos em ocasiões especiais, sendo o açúcar um produto caro e pouco acessível a pessoas de baixa renda ao longo do século XIX.

Nas charqueadas, cerca de 80 escravos executavam o processo de salgar a carne. Tal processo acontecia entre os meses de novembro a abril. No restante dos meses era preciso ocupar os escravos. Para isso, em cada charqueada funcionava paralelamente uma olaria (produção de tijolos). Além disso, a maioria dos charqueadores era proprietário de uma chácara no interior do município, região denominada Serra dos Tapes. Para as chácaras eram conduzidos os escravos no

período de inverno, onde eram incumbidos de fazer derrubadas, plantar milho, feijão, batata e abóbora (Magalhães, 1993).

Após a abolição da escravidão, intensifica-se a venda e loteamento das terras onde se encontravam estas chácaras, que, ao longo das últimas décadas do séc. XIX, deram origem a inúmeras colônias como a Santo Antônio, a Santa Eulália, a São Bento, a Santa Áurea e a Santa Silvana, formadas por pequenos lotes. Essas colônias receberam grande contingente de imigrantes europeus, tais como franceses, austríacos, italianos e alemães. Após a consolidação desses imigrantes como colonos, verifica-se um aumento do cultivo do pêssego, da laranja, da maçã, do figo, da goiaba, do marmelo. Em seguida, observa-se o emprego dessas frutas na forma de compotas, doces de massa, passas e cristalizados. (Magalhães, 1993).

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

Para a compreensão da distribuição das etnias nos distritos de Pelotas, pode-se mencionar a predominância de luso-brasileiros, africanos, franceses, pomeranos e italianos na Sede da cidade (1º distrito); no 2º distrito, a Colônia Z-3, a presença de luso-brasileiros é predominante; em Cerrito Alegre (3º distrito), a predominância é de alemães, mas com a presença de luso-brasileiros; no Triunfo (4º distrito), a predominância é da etnia pomerana; na Cascata (5º distrito) a presença de alemães prevalece; na Santa Silvana (6º distrito), os pomeranos colocam-se em evidência; no Quilombo (7º distrito), distribuem-se franceses, italianos e alemães; no Rincão da Cruz (8º distrito), observa-se uma intensa presença de italianos, mas com uma pequena presença de alemães; em Monte Bonito (9º distrito), alemães ocupam um maior espaço em relação aos luso-brasileiros.

Evidencia-se assim uma geografia das memórias do doce. Deste modo, pode-se georeferenciar a área referida nas memórias contidas, por exemplo, no depoimento do Sr. Nelson Crochemore, com relação à etnia francesa, e da Profa. Elizete Jeske, com relação à etnia pomerana: o primeiro, tratando do distrito do Quilombo, onde se situam a Vila Nova, Colônia Santo Antônio e Bachini; o segundo, do distrito de Santa Silvana, onde se situa a colônia de mesmo nome. O mapa, ao mesmo tempo, aponta as regiões mais marcadas pelos contatos inter-étnicos, o que repercute sobre as transformações e renovações das tradições doceiras, fluindo entre a produção voltada ao consumo doméstico e a produção com fim econômico, a qual oscila entre as modalidades artesanais e industriais.

A concentração afro-descendente na área urbana foi um processo recorrente em todo o país, sobretudo com o final do regime escravocrata, quando boa parte dos negros alforriados agrupou-se nas periferias urbanas. Há que se ressaltar, porém, que existem, na área rural de Pelotas e municípios vizinhos, pequenas concentrações de afro-descendentes originárias de grupos aquilombados no século XIX, como apontam estudos recentes e mesmo a toponímia de acidentes naturais da Serra dos Tapes, como o Serro do Quinongongo e o arroio Quilombo, o qual dá nome ao 7º distrito deste município.

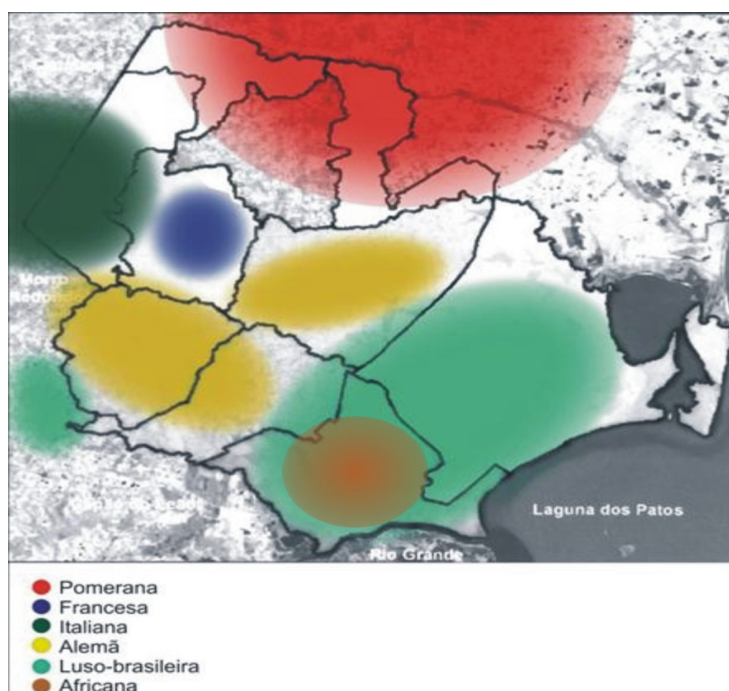
No que se refere à contribuição do afro-descendente para a cultura doceira, ela está bastante marcada pelo elemento da cozinha sacrificial, da cozinha sagrada relacionada aos cultos afro-brasileiros. Esta contribuição, no entanto, precisa ser compreendida na esfera da fricção inter-étnica, na medida em que os negros, desde o período da escravidão, convivem diretamente com a produção caseira de doces de origem portuguesa, incorporando parte de seus saberes e fazeres. O quindim, por exemplo, é um doce que foi assimilado, em várias regiões do país, ao culto afro-brasileiro, sendo muito usado como oferenda a Oxum⁶.

O mapa das manchas étnicas nos permite vislumbrar um sistema cultural no seio do qual várias influências étnicas interagem, em torno de duas grandes tradições: os doces finos e os doces de fruta. Os primeiros vinculam-se à tradição luso-brasileira e aos seus territórios mais característicos, o centro urbano. Neste território urbano, interagem dois grupos étnicos predominantes: o substrato luso-brasileiro e o substrato afro-descendente, o último apropriando-

⁶ Oxum é uma orixá cultuada no Batuque, religião afro-brasileira que se desenvolveu no Rio Grande do Sul entre as populações de origem africana que chegaram ao Brasil a partir do tráfico de escravos - assim como o Candomblé da Bahia. Para os seguidores do batuque, os orixás são deuses responsáveis pela criação e governo do mundo, sendo eles regentes de determinadas situações da vida social, dos seres humanos, e também de aspectos da vida natural. Enquanto mãe, Oxum protege as gestantes, é patrona da fertilidade, deusa das grandes águas doces, o que também lhe confere a gerência sobre a riqueza. Geralmente quando se faz uma oferenda à Oxum, os presentes preferidos da orixá são os quindins - pequenos doces feitos de gemas de ovos, açúcar e coco - que ficam dispostos em bandejas enfeitadas; quem lhe oferece esses docinhos amarelos, além de fazer um agrado à deusa, também está lhe pedindo que zele por suas relações afetivas e riquezas materiais.

se de componentes da tradição doceira de influência portuguesa, ressignificando-os ao incorporá-los na composição de elementos dos rituais afro-brasileiros, como exposto acima, no caso da relação entre Oxum e o quindim.

Os doces de fruta, por sua vez, estão intensamente ligados à contribuição cultural da imigração européia não-ibérica (alemães, pomeranos, italianos e franceses) e ao seu território situado na zona rural serrana do município de Pelotas, apresentando suas particularidades, conforme o legado étnico e os lugares (localidades) de origem e pertença destas tradições. Observamos igualmente o processo de renovação das tradições, resultante, sobretudo, da adaptação de tradições exógenas aos recursos naturais disponíveis no país. Finalmente, a cartografia cultural analisada corrobora a percepção de que, na cidade de Pelotas, a de hoje e de ontem, o doce constitui um elemento peculiar na composição de sua sociedade, sendo um elemento cultural que amarra a diversidade de grupos étnicos e sociais que a compõem:



O doce permite a compreensão do conjunto da sociedade e cultura locais, possui um valor cultural inestimável. Do ponto de vista dos saberes e fazeres, esse valor diferencia Pelotas de outras cidades, sendo um elemento central na composição da memória social e identidade cultural, motivo pelo qual podemos asseverar que caracteriza um patrimônio cultural merecedor do reconhecimento nacional. Tal reconhecimento se expressa no valor e originalidade destas

tradições, alimentadas e renovadas no diálogo macunaímico entre elementos locais e elementos estrangeiros, como é característico da construção de nossa Identidade nacional.

Considerações finais e perspectivas:

A título de conclusão, delineamos um panorama geral de considerações que resultam dos argumentos expostos acima, e apresentamos algumas perspectivas de prosseguimento do estudo do doce pelotense enquanto uma manifestação do patrimônio cultural intangível:

- Na origem, os *doces finos* estavam associados à cultura familiar de determinada classe social, à elite local dos finais do séc. XIX e início do séc. XX. Na dinâmica de transformação cultural, no processo de reelaboração de sentido, este bem assume o significado de *doce de pelotas*. Impõem-se, nesse momento, explorar as formas como esse modo de fazer é transmitido nas relações sociais, ou seja, como esse saber circula na cidade entre as diferentes classes sociais.
- Considerando essa dinâmica cultural, é importante evidenciar os pontos de descontinuidade do sistema de produção e consumo do doce tradicional, como, por exemplo, quando o custo deste doce é incompatível com o preço do produto no mercado. Ou ainda, quando as questões com relação ao tamanho do doce, ingredientes, e uso do leite condensado, entre outros pontos, são tomados como descaracterização da tradição doceira da cidade.
- A dimensão de gênero que deve ser aprofundada, no que implica em uma profissionalização (ou não) e autonomia financeira da doceira na família. Em outros casos, podem estar configuradas alterações na gramática de gênero, situações em que a mulher assume a posição de provedor.
- Ainda, reportando-se a esta, cabe considerar em uma pesquisa específica, a tradição dos confeitores neste sistema de produção e consumo dos doces, que atuariam especificamente nas padarias;
- Como desdobramentos futuros desta investigação, há de se considerar que a dinâmica cultural não se dá de forma espontânea, devendo ser investigadas as formas de organização dos produtores de doces (em associações e sindicatos), como também a atuação do CDL e SEBRAE.
- Um outro estudo específico diz respeito à constituição da história das confeitarias, bem como o fornecimento e a comercialização de doces por vendedores ambulantes: em

sacolas, charretes, quiosques e carrocinhas. Atenta-se, novamente, para as distinções de classe que esse estudo impõe. Aborda-se o sistema da distribuição do produto no mercado, na perspectiva das doceiras, levando-se em conta a relação destas com os vendedores, proprietários de confeitarias e padarias da cidade.

- A continuidade do levantamento bibliográfico, através dos jornais, também se torna relevante visando à reconstituição da história da FENADOCE e a compreensão da dimensão das influências sofridas pela tradição doceira com a criação desta. A festa serve à reflexão ao configurar o doce como um atrativo turístico. Tal investigação trata de articular as áreas da História e Antropologia ao contemplar o registro etnográfico da festa.
- Com relação à questão de território e tradição, um outro desdobramento é possível: duas localidades pertencentes à cidade de Morro Redondo – cidade antes pertencente à zona rural de Pelotas e emancipada em 1988 – *Açoita cavalo e santo Amor*, atualmente reivindicam a autenticidade da tradição doceira, uma vez que os produtores de doces dessa região se consideram os únicos a produzirem a tradicional passa de pêssego.

Pode-se apontar, assim, que o caráter tradicional da cultura doceira de Pelotas se confirma, à medida que encontramos suas origens na sociedade do século XIX e que, apesar da mudança de paladar e das receitas, reflexo do caráter inventivo dos atores, a arte de fazer doces permanece até hoje como prática social no cotidiano da cidade. Neste sentido, se reforça o reconhecimento da cidade como *Capital Nacional do Doce*.

Através do estudo dos modos de fazer das tradições doceiras, pode-se analisar diferentes aspectos da sociedade pelotense: questões de gênero, etnia, classes sociais e território são elementos que perpassam a compreensão da dinâmica do doce na cidade.

Bibliografia

BARNES, J. A. Redes sociais e processo político. IN: FELDMAN-BIANCO, Bela. (org). *Antropologia das sociedades contemporâneas*. São Paulo: Ed. Global Universitária, 1987. Pg. 169.

FREIRE, Beatriz Muniz. O Inventário e o Registro do Patrimônio Imaterial: novos instrumentos de preservação. In: *Cadernos do LEPAARQ*. Textos de Arqueologia, Antropologia e Patrimônio. Laboratório de Ensino e Pesquisa em Antropologia e Arqueologia. Pelotas: Editora da Universidade Federal de Pelotas, vol. II, n. 3, 2005. pgs 11-19.

MAGALHÃES, Mario Osório. “Doce de Bandeja”. In: *Diário Popular*. 29/05/2005.

_____. “Saint-Hilaire e a tradição do doce”. In: *Diário Popular*. 18/07/2004.

_____. “Charque por açúcar”. In: *Diário Popular*: 10/08/2003.

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

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

RIETH, F.M.S.; CERQUEIRA, F.V.; MAGALHÃES, M.O.; MICHELON, F.F.; FERREIRA, M.A.A.; SILVA, T.L. da; KOSBY, M.F.; SILVA, A.M. “Inventário Nacional de Referências Culturais – produção de doces tradicionais pelotenses”. In: II Encontro de Ciências Sociais da metade Sul – CD com Anais do Encontro. Pelotas, 2006.