

## A EXPOSIÇÃO TEMPORÁRIA DA “MELANCIA DE PORCO” NO MUSEU GRUPPELLI, E SEUS PROCESSOS

MARINA MONTEIRO NASCIMENTO<sup>1</sup>; ISRAEL VENÂNCIO<sup>2</sup>; JOSÉ PAULO SIEFERT BRAHM<sup>3</sup>; DIEGO LEMOS RIBEIRO<sup>4</sup>

Universidade Federal de Pelotas – marinamonteironascimento33@gmail.com

Universidade Federal de Pelotas – israelvenancio1@hotmail

Universidade Federal de Pelotas – josepbrahm@hotmail.com

Universidade Federal de Pelotas – dlrmuseologo@yahoo.com

### 1. INTRODUÇÃO

O presente texto tem por objetivo apresentar a união do patrimônio imaterial e material, bem como a junção de memória individual e coletiva, através da apresentação do ciclo de produção colonial do doce da melancia de porco em uma exposição temporária intitulada “*Melancia de porco: do plantio ao consumo*”, no Museu Gruppelli. O Museu se localiza no 7º distrito da zona rural da cidade de Pelotas/RS, foi inaugurado em 31 de outubro de 1998, pela iniciativa da comunidade local, e sendo seu acervo um fruto do conjunto de doações, coletas e pesquisas sobre objetos do cotidiano da comunidade. O Museu surgiu como um espaço para preservar suas histórias e memórias, tendo como pano de fundo os modos de vida da zona rural.

Esta exposição temporária foi inspirada no Dia do Patrimônio de Pelotas, que em 2018 teve como tema o patrimônio imaterial, no qual buscou difundir os saberes, fazeres e ofícios de diversas práticas culturais locais. Na exposição, buscamos demonstrar o processo do plantio, colheita e consumo da *Citrullus lanatus*, ou melancia de porco, como é popularmente conhecida aqui na região. Esse nome surgiu pelo fato da fruta não possuir grandes propriedades alimentícias e, assim, sua plantação servia, sobretudo, para alimentar os animais, como, por exemplo, os porcos. O tacho de cobre, tido como objeto norteador desta exposição, foi ressaltado não somente como um objeto projetado para fazer doces, mas também como estimulador de memórias de um determinado grupo, como representação dos seus modos de vida, nomeadamente a culinária, e dos diferentes modos de fabricação de doces caseiros. ZANINI (2016) aborda que, ao observar as ações e práticas que envolvem a alimentação, é possível refletir sobre o acesso à compreensão dos modos de vida social.

A mencionada exposição tem como foco destacar, valorizar, preservar e divulgar os modos de plantio, colheita e fabricação do doce artesanal. Objetiva-se, desse modo, reforçar elos de memórias, identitários e emocionais do morador de Pelotas e região, com foco nas questões que tangenciam a ruralidade.

### 2. METODOLOGIA

---

Lançamos mão de três procedimentos metodológicos interdependentes: a pesquisa de campo, a bibliográfica e a de multimídias. A pesquisa de campo foi realizada através de entrevistas com os moradores da zona rural de Pelotas, que relataram as etapas do plantio e colheita da fruta, criando uma narrativa do processo de “como fazer” doce colonial. Já a pesquisa bibliográfica contou com buscas em obras de autores, tais como Marília Xavier Cury (2006), Joel Candau (2011), Maurice Halbwachs (1990), Maria Catarina Chitolina Zanini (2016), entre outros. Por fim, a pesquisa de multimídias fez uso de fotografias do campo durante o plantio da melancia de porco e, ainda, as filmagens do processo do feito do doce.(LEPPAIS 2015).

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A exposição temporária está dividida em quatro nichos temáticos: no primeiro, evidenciou-se o processo de gênese do fruto. Neste nicho, estão dispostas, logo na entrada, as sementes de melancia de porco, para entregar a cada visitante, sendo essas o símbolo deste primeiro espaço, que representa a gênese do processo e o sistema de troca de sementes entre os moradores, visto que estas não costumam ser vendidas. Na parede, encontra-se o texto de abertura da exposição que incentiva o visitante a realizar uma incursão sobre a produção de um doce regional. O tacho de cobre foi eleito como fio condutor desta narrativa, a fim de conectar as várias relações do campo à mesa, das sementes ao consumo do doce. Somando-se a isso, está disposto um móbile de questionamentos, provocando, desde o início da mostra, uma relação de dialógica entre visitante e exposição. Perguntas estas que foram elucidadas no decorrer do percurso expositório. Tem-se, como exemplo, as seguintes perguntas: “você conhece a origem da melancia de porco?”; “sabe quanto tempo dura uma melancia de porco sem apodrecer?”; “você sabia que dependendo da região, a melancia de porco é conhecida por outros nomes?”; “você sabe como são selecionadas as sementes da melancia de porco?”. Ao observar os elementos expográficos, notamos que só faz sentido, partindo também das experiências sociais, o que possibilita com que o museu se caracteriza como um ambiente que consegue se comunicar de maneira afetiva, como aborda Cury (2005): “a exposição é o local de encontro e relacionamento entre o que o museu quer apresentar e como deve apresentar visando um comportamento ativo do público e à sua síntese subjetiva.” (p. 42)

No segundo nicho, encontra-se uma narrativa fotográfica do plantio da melancia de porco, na forma de imagens etnográficas. Nessas fotos, é possível perceber a gestualidade do trabalho de plantio ao realizar cada parte do processo, conciliando, assim, o etnoconhecimento com os saberes acadêmicos. Nessa parte, pode-se observar as várias etapas do plantio da melancia, trazendo uma determinada narrativa imagética dos modos de plantar a fruta. Vale mencionar que esta exposição busca uma interatividade cognitiva entre as trocas de conhecimento entre os moradores da zona rural e o público visitante.

No terceiro nicho, vislumbra-se a colheita juntamente com um quadro de curiosidades pesquisadas. Nele, os visitantes conseguem refletir sobre os usos da fruta em distintas regiões do Brasil, assim como acessam algumas particularidades em relação ao plantio e o consumo. A materialidade está a cargo do moedor de carne, sendo esse um dos objetos utilizados na produção doceira colonial, juntamente com a *Citrullus lanatus* in natura. (Ver figura 1).



Figura 1: *Citrullus lanatus* (melancia de porco)  
Fonte: Chayane Fernandes

Finaliza-se a visita com um vídeo realizado pelo Laboratório de Ensino, Ensino de Pesquisa e Produção em Antropologia da imagem e do som coordenador, por Patrícia dos Santos Pinheiro, no qual é apresentado o processo de preparo e consumo do doce na colônia. Além disso, estão dispostas na parede receitas doces e salgados, além de uma poesia que trata dos usos da fruta. (LEPPAIS, 2015)

No dia da inauguração da exposição, em frente à entrada do Museu, foi feito o preparo do doce da melancia pelos moradores locais. A ideia era estimular os vários sentidos humanos, ou seja, não apenas os visuais e intelectuais, mas também, olfativos e gustativos. (Ver figura 2).



Figura 2: Preparo do doce de melancia no tachó  
Fonte: Chayane Fernandes

Ao elegermos um saber fazer comum a um grupo em uma determinada região, evidencia-se as características de memória socialmente construída e a memória individual:

“[...] um grande número de lembranças nos aparecem porque nos são recordadas por outros homens, conceder-nos-ão mesmo que, quando estes homens não estão materialmente presentes, se possa falar de memória coletiva quando evocamos um acontecimento que teve lugar na vida de nosso grupo e que considerávamos; e que consideramos ainda agora, no momento em que nos lembramos, do ponto de vista desse grupo.” (HALBWACHS, 1990, p. 36)

À luz dessas ideias, é possível dizer que, do mesmo modo que patrimônio material e imaterial são indissociáveis, as nossas memórias coletivas e individuais também são, isto é, ambas agem continuamente umas sobre as outras.

#### 4. CONCLUSÕES

O presente trabalho nos proporcionou a oportunidade de obter experiências de saberes e fazeres do cotidiano dos moradores rurais, tendo em vista o patrimônio cultural e criando vínculos entre os moradores e a instituição museal.

O destaque foi voltado à *Citrullus lanatus* (melancia de porco), outra variedade de melancia, que não é muito presente na maioria da sociedade, e que proporcionou, na exposição, a imaterialidade patrimonial, destacados pela atividade referentes à alimentação. Segundo Fonseca (2003), “o patrimônio imaterial se dá, sobretudo pelo o fazer popular e por estarem inseridos no cotidiano, não são considerados bens culturais, no entanto, é a partir deles que se descobrem os valores mais autênticos” (p. 68). Também levou a interação da sociedade local e não local, o modo da produção do doce e a compreensão da dinâmica cultural, ao fazer a evocação do objeto de estudo, desde a troca das sementes entre familiares ao consumo.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CURY. M. X. **Exposição, Concepção, Montagem e Avaliação**. Editora: Annablume. 2005.

FONSECA. M.C.L. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. Editora: DP&A. 2003.

HALBWACHS. M. **Memória Coletiva**. Editora: Vértice, 2º edição. 1990.

LEPPAIS UFPEl; PIHEIRO, P. S. (coord). **Saberes e Sabores da Colônia – Schmier de Melancia de porco**. 6m24s. Disponível em: <https://player.vimeo.com/video/113921683>.

**Saberes e Sabores da Colônia – Schmier de Melancia de porco**. 2015. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/producaotextual/renata-menasche/schneider-mauricio-saberes-e-sabores-da-colonia-schmier-de-melancia-de-porco-novos-debates-v-2-n-1-2015>