



## A FENADOCE E O DOCE PELOTEENSE ENQUANTO MANIFESTAÇÃO CULTURAL TRADICIONAL DO/NO SUL DO BRASIL

LAÍS BRAGA COSTA<sup>1</sup>; YURI MATEUS GODOY BRUTTI<sup>2</sup>; SIÚZA MONTEIRO GUEDES<sup>3</sup>; ELIÉZER MONTES RODRIGUES<sup>4</sup>; THIAGO SILVA DE AMORIM JESUS<sup>5</sup>

<sup>1</sup>*Universidade Federal de Pelotas – bibliolaisb@gmail.com*

<sup>2</sup>*Universidade Federal de Pelotas – yuri\_brutti@hotmail.com*

<sup>3</sup>*Universidade Federal do Rio Grande – siuzaguedes@furg.br*

<sup>4</sup>*Universidade Federal do Rio Grande – eliezerteceventos@furg.br*

<sup>5</sup>*Universidade Federal de Pelotas – thiago.amorim@ufpel.edu.br*

### 1. INTRODUÇÃO

Este trabalho foi desenvolvido na disciplina de Antropologia, no Curso de Licenciatura em História à Distância-CLHD, junto ao Instituto de Ciências Humanas (ICH), a partir da proposta de um trabalho teórico-prático de pesquisa etnográfica, em que, a partir de uma manifestação cultural, os estudantes deveriam investigar uma tradição e abordar sua história a partir do relato de pessoas envolvidas.

A manifestação escolhida pelo grupo foi a Feira Nacional do Doce – FENADOCE, que “é um evento gastronômico que evidencia o valor turístico da cidade de Pelotas/RS e promove a cultura doceira dessa localidade para todo o Brasil e exterior”<sup>1</sup>. Observa-se o papel dessa feira para a preservação, valorização e disseminação de uma cultura histórica, que perpassa variados momentos e grupos sociais e se perpetua até hoje. O Doce de Pelotas e a Fenadoce fazem parte da história da região, do Estado e do país, extrapolando, inclusive, suas fronteiras.

Durante a Fenadoce, um evento anual realizado com o intuito de promover a cultura doceira, a cidade de Pelotas recebe muitos visitantes e fomenta o turismo e a economia, gerando emprego e renda para a região. A 1º Fenadoce aconteceu entre os dias 15 e 19 de janeiro de 1986 e foi realizada na área pertencente à Universidade Católica de Pelotas, na Praia do Laranjal, e desenvolvida pela FUNDAPEL com o apoio do Governo do Município. A festa surgiu com o objetivo de divulgar os produtos na área de doces, enlatados e confeitarias da cidade e tendo o propósito de estimular a comercialização destes produtos.

### 2. METODOLOGIA

O estudo aqui apresentado teve início a partir da disciplina de Antropologia, conforme já mencionado, caracterizando-se pela natureza qualitativa, mediante uma abordagem etnográfica e também bibliográfica. De acordo com Gil (2022, p. 56) a pesquisa qualitativa é mais adequada para estudos de cunho social por seu enfoque interpretativista. Segundo este autor, “o mundo e a sociedade devem ser entendidos segundo a perspectiva daqueles que o vivenciam, o que implica considerar que o objeto de pesquisa é compreendido como sendo construído socialmente”. Conta, ainda, com embasamento metodológico da pesquisa etnográfica, a qual “pode ser realizada onde quer que haja pessoas interagindo em cenários ‘naturalmente’ coletivos”. (Angrosino, 2009, p. 41)

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

---

<sup>1</sup> Fonte: Site do Evento. Disponível em: <https://fenadoce.com.br/>



Em 2018, o Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) reconheceu as tradições doceiras de Pelotas e região como Patrimônio Cultural do Brasil e, em 2019, o então governador do Rio Grande do Sul Eduardo Leite, sancionou a lei que declarou a Fenadoce como Patrimônio Histórico-Cultural do RS.

Tendo em vista a formação histórica da região de Pelotas, é possível encontrar a menção à transição da vocação da cidade, passando do sal ao açúcar, uma vez que, no passado, foi muito importante economicamente o charque, e que a partir desse produto iniciou-se a consolidação da cidade de Pelotas como a Terra do Doce. Neste sentido, Gularde (2020, p. 29) explica que:

Pelotas, pouco a pouco, foi ganhando notoriedade pelos seus doces, deixou de ser a terra do sal e passou a ser a terra do açúcar. Nos dias atuais, é reconhecida internacionalmente por ser a Capital do Doce, tendo sua doçaria dividida em duas categorias: os doces finos, esses de tradição majoritariamente portuguesa e conventual, pois usam, basicamente, três ingredientes, açúcar, gemas e amêndoas, e os doces coloniais/doces cristalizados de frutas, onde se utilizam frutas e algumas espécies dos hortigranjeiros, como, por exemplo, abóbora, batata, e açúcar.

Além do acesso facilitado ao açúcar, a influência cultural e étnica de imigrantes europeus trouxe como contribuição para a doçaria da região algumas receitas de doces tanto finos, à base de ovos, quanto coloniais, à base de frutas. Os doces finos eram confeccionados por mulheres africanas que foram escravizadas e contribuíram para a tradição doceira com sua mão de obra e saberes relacionados à gastronomia, articulando-se aos saberes vindos de Portugal.



Figura 1: Doces finos

Fonte: Website do Jornal NH<sup>2</sup>



Figura 2: Doce colonial

Fonte: Website da Universidade Federal de Pelotas<sup>3</sup>

Segundo Gularde (2020, *apud* Miguens, 2015, p.73), “(...) para a produção desses doces, juntava-se os saberes trazidos pelas senhoras de origem portuguesa com as habilidades culinárias desenvolvidas pelas mucamas africanas”. Os doces

2 Disponível em: [https://www.jornalnh.com.br/2018/05/noticias/rio\\_grande\\_do\\_sul/2267872-doces-de-pelotas-viraram-patrimonio-cultural-do-pais.html](https://www.jornalnh.com.br/2018/05/noticias/rio_grande_do_sul/2267872-doces-de-pelotas-viraram-patrimonio-cultural-do-pais.html)

3 [https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwp.ufpel.edu.br%2Fartenosul%2F2023%2F03%2F20%2Ffrutas-e-acucar-a-tradicao-dos-doces-coloniais-pelotenses%2F&psig=AOvVaw2fPuWnAPXEndBZYfq\\_1wjn&ust=1695491630759000&source=images&cd=fe&opi=89978449&ved=0CBAQjRxqFwoTCJCN3tTkvoEDFQAAAAAdAAAAABAJ](https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwp.ufpel.edu.br%2Fartenosul%2F2023%2F03%2F20%2Ffrutas-e-acucar-a-tradicao-dos-doces-coloniais-pelotenses%2F&psig=AOvVaw2fPuWnAPXEndBZYfq_1wjn&ust=1695491630759000&source=images&cd=fe&opi=89978449&ved=0CBAQjRxqFwoTCJCN3tTkvoEDFQAAAAAdAAAAABAJ)



finos, de acordo com Gularde (2020, p. 16), eram “na sua maior parte herança da colonização portuguesa, como os pastéis de santa clara, camafeus e outros.”

Diferentemente dos doces finos, que têm origem na gastronomia da elite pelotense, os doces coloniais possuem uma relação com o contexto rural, pois, a partir da chegada de imigrantes que vieram para o Brasil no final do século XIX, se popularizou o uso de frutas como base para os doces.

Rodrigues (2021, p. 10) também destaca que “O território da Serra dos Tapes, colonizado majoritariamente por grupos de descendência alemã, pomerana, francesa e italiana, contou com uma forte produção doceira à base de frutas e açúcar no século XIX”, corroborando com um espectro ainda mais amplo de influências para a cultura doceira do sul.

A explicação histórica para a diversificada formação étnico-cultural da cidade de Pelotas se dá pela vinda de imigrantes de diferentes nacionalidades para ocupar terras das charqueadas, com vistas à produção agrícola. Neste sentido:

Depois da derrocada do charque, os senhores donos das charqueadas precisaram lotear suas terras e então dá-se início em Pelotas uma forte onda migratória, de pessoas vindas, principalmente, da Europa central. Esses povos começaram a habitar essas terras loteadas dos charqueadores e deram início em Pelotas às chamadas “Colônias”. (GULARTE, 2020, p.16)

Essa atividade agrícola nas colônias contribui para compreender a importante produção de frutas na região de Pelotas. Cabe mencionar que a conservação dessas frutas era prolongada quando utilizadas na confecção de doces, fator que também está relacionado ao desenvolvimento dessa prática entre os produtores rurais colonos pelotenses. De acordo com Krone (2018, p. 30):

Ao longo do tempo esses colonos desenvolveram e aprimoraram o cultivo de frutas como figo, goiaba, laranja, pêssego, uva, entre outras. Essas frutas foram então aproveitadas na elaboração de doces caseiros, impulsionando o surgimento de uma indústria artesanal de produção de doces de frutas. Nessa produção os principais ingredientes são frutas de época, geralmente cozidas apenas com água e açúcar, resultando em geleias, Schmiers, cristalizados, doces em passa, entre outros doces.

Os doces coloniais de fruta são também chamados de doces de tacho, “visto que muitos desses doces são costumeiramente produzidos em tachos de cobre, muitos dos quais foram originalmente trazidos da Europa pelos primeiros imigrantes”, conforme observa Krone (2018, p. 30).

Gularde (2020) menciona que os doces à base de frutas não tem uma origem bem delimitada, já que entre os portugueses também havia o conhecimento sobre esse tipo de doce, porém, não foi tão tradicional entre imigrantes portugueses quanto para os imigrantes europeus de outras nacionalidades. Sobre esse aspecto Krone (2018, p. 31) afirma que “a produção de doces de frutas é uma tradição mantida por famílias rurais da região ao menos desde o século XIX, sendo que a atividade está intimamente associada ao modo de vida e à identidade camponesa dos moradores locais.

Acerca da pesquisa de Cerqueira & Silva (2016), tendo em vista a relação da Fenadoce na consolidação da imagem do doce pelotense como de excelência, Gularde (2020, p. 36) aponta que a partir dos doces coloniais serem levados para fora de Pelotas “as pessoas começaram a dar atenção para Pelotas e para a sua tradição doceira, porém somente aos doces finos.

#### 4. CONCLUSÃO



A partir da pesquisa sobre o doce de Pelotas é possível observar o contexto social, cultural, econômico que possibilitou que atualmente a cidade seja considerada a capital do doce. Contudo, autores como Gularde (2020), Krone (2018) e Rodrigues (2021), apontam uma tendência para a valorização dos doces finos, havendo essa imagem associada à tradição da cidade.

Porém, contrapondo essa representação elitizada do doce pelotense encontram-se dados que apresentam a tradição rural do doce colonial como sendo a real representação da manifestação cultural da cidade, no que tange à doceria. Observa-se isso no recorte apresentado por Gularde *apud* Cerqueira & Silva (2016, p.123)

Os produtores dos doces coloniais defendem a ideia de que os doces de fruta seriam os doces pelotenses por excelência, com destaque para marmelada branca e para a passa de pêssego, pois foram esses os primeiros a serem levados de Pelotas, por não necessitarem de refrigeração.

A abordagem etnográfica leva em consideração as diferentes narrativas e são apresentados outros olhares sobre a sociedade, que contam, inclusive, a história dos vencidos e representam a expressão popular. A história do doce em Pelotas e consequentemente da Fenadoce é uma forma de compreender o contexto local e a memória dessa população.

O estudo possibilitou compreender como o Doce de Pelotas enquanto uma trajetória que envolve pessoas e culturas, e o registro histórico é importante mecanismo de divulgação. A ideia de que o doce colonial foi o primeiro a “sair” de Pelotas e contribuiu para que a cidade tivesse o reconhecimento na área doceira é uma narrativa que conta uma perspectiva não hegemônica, já que é uma tradição popular, onde todos os saberes envolvidos para a consolidação dessa tradição doceira são celebrados e culminam na Fenadoce.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

ANGROSINO, Michael. **Etnografia e observação participante**. Porto Alegre: Artmed, 2009

GIL, Antonio C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9786559771653. Disponível em:  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559771653/>. Acesso em: 12 jun. 2023

GULARTE, Jamile Paes do Amaral. **Os doces coloniais de Pelotas: um patrimônio de origens europeias**. 2020. PhD Thesis. Universidade de Coimbra.[https://estudogeral.sib.uc.pt/bitstream/10316/94621/1/JamileGularte\\_versao\\_final.pdf](https://estudogeral.sib.uc.pt/bitstream/10316/94621/1/JamileGularte_versao_final.pdf)

KRONE, E. Doces da Resistência: A Luta pela Manutenção das Práticas Tradicionais de Produção de Doces Coloniais de Pelotas (RS). **Iluminuras**, 2018, v. 20 n., 51, pp. 26-50

RODRIGUES, Guilherme Rodrigues de. **Se essa rua fosse minha: uma etnografia sobre comida de rua na cidade de Pelotas**. Orientadora: Claudia Turra Magni. Coorientadora: Renata Menasche. 2021. 131f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social com linha de formação em Antropologia Social e Cultural) – Departamento de Antropologia e Arqueologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2021