

A DOCUMENTAÇÃO MUSEOLÓGICA COMO INSTRUMENTO DE AUXÍLIO PARA PESQUISA DAS ANTIGAS CONFEITARIAS PELOTENSES

CLÁUDIA ABRAÃO DOS SANTOS CELENTE¹; NORIS MARA PACHECO
MARTINS LEAL²

¹Universidade Federal de Pelotas – abraaoaclaudia71@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – norismara@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O Museu do Doce é um órgão suplementar do Instituto de Ciências Humanas (ICH) da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), localizado a Praça Coronel Pedro Osório, número 08, no centro de Pelotas, Rio Grande do Sul. Seu principal objetivo é preservar a tradição doceira de Pelotas e região como parte da memória cultural, abrigando diversos projetos acadêmicos voltados para o ensino, pesquisa e extensão. O laboratório de Documentação Museológica, do Bacharelado em Museologia da UFPel - LabDoc, é responsável pelo desenvolvimento de um projeto de ensino que engaja os estudantes em todas as fases da documentação museológica, desde catalogação até pesquisa e organização do acervo, incluindo a gestão da reserva técnica (CELENTE, DA MATA e LEAL, 2021).

Este trabalho faz parte de uma pesquisa mais ampla que investiga a tradição doceira de Pelotas, aqui trataremos sobre as confeitarias da cidade desde o declínio do charque até o auge das confeitarias, vislumbrando seu ápice social e sua importância econômica no final do Século XIX e em meados do Século XX, antes de seu declínio.

Para possibilitar esta investigação, busca-se apoio na elaboração das fichas catalográficas do acervo do Museu do Doce e das coleções específicas, sendo elas “Coleção Confeitarias” e a subcoleção “Confeitaria Nogueira”. Desta forma, a contribuição do acervo musealizado para a composição deste trabalho tem um retorno igual ao Museu, ampliando o acervo e elucidando histórias esquecidas.

2. METODOLOGIA

Para a realização deste trabalho, utilizou-se como metodologia a pesquisa descritiva. Pedroso, Silva e Santos (2018) a caracterizam como a que tem por objetivo

descrever um fenômeno ou situação em detalhe, permitindo abranger com clareza as características de um indivíduo, um grupo ou uma situação, bem como desvendar a relação entre os eventos. Tem por finalidade observar, registrar os fenômenos sem se aprofundar. [...] Este modelo de pesquisa é usado quando a intenção do pesquisador é conhecer a comunidade, suas características, valores ou problemas relacionados à cultura (PEDROSO, SILVA e SANTOS, 2018).

No que tange a realização da pesquisa de campo propriamente dita buscou-se a obtenção de informações através de jornais da época, na Biblioteca Pública Pelotense, bem como através de documentos, fotografias e depoimentos de ex-funcionários e parentes de antigos donos das confeitarias, em páginas na internet e através de outros recursos disponíveis.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Durante a pesquisa para complementar as fichas catalográficas está sendo possível chegar a novas fontes que esclarecem sobre a forma como se constituíram as confeitarias em Pelotas. A pesquisa do acervo permite explorar as antigas confeitarias da cidade, ativas da segunda metade do século XIX até os anos 90 do século XX, evidenciando os costumes da elite local que as frequentava. O Museu do Doce exibe essa história por meio de suas coleções, incluindo a subcoleção da Confeitaria Nogueira, com fotografias, notas fiscais, formas de bolo e embalagens de transporte, entre outros.

Durante o século XIX, Pelotas adotou tradições singulares, forjadas pela economia ligada ao charque e a escravidão, diferenciando-se de outras áreas provinciais. A produção do charque gerou capital devido à alta demanda, impulsionando um estilo de vida urbano e cultivando uma cultura das artes e refinamento social distintos na cidade. Essas características marcantes resultaram no surgimento de uma elite política e econômica, tidos como novos barões e bacharéis, que adotaram costumes semelhantes aos da capital do Império. Em Pelotas, eles buscavam mostrar o seu refinamento através do bem receber e do bem servir através de licores sofisticados e sobremesas requintadas, tais como quindins, babas de moça, fatias de Braga, camafeus, trouxas de amêndoas, pastéis de Santa Clara, entre outras iguarias, com o açúcar e o sal desempenhando papéis cruciais no desenvolvimento da cidade no século XIX (FREIRE *et al.*, s. d.).

Com a modernização da cidade e de sua infraestrutura, os doces deixaram as cozinhas dos casarões e passaram a ocupar espaços públicos na cidade, especialmente nas confeitarias. Enquanto isso os doces de frutas tiveram a sua produção aumentada e se tornaram uma fonte de renda para muitos habitantes locais, principalmente da zona rural.

Durante a transição do século XIX para o século XX, as mulheres desempenharam um papel fundamental na transmissão do conhecimento e das habilidades relacionadas à produção de doces em Pelotas. Elas percorriam a cidade, selecionando pontos de compra de matéria-prima nos mercados locais e estabelecendo redes de fornecedores urbanos e rurais. Além disso, elas colaboravam e compartilhavam seu conhecimento, contribuindo para a disseminação da tradição doceira. O trabalho e o conhecimento dessas mulheres foram cruciais para a preservação e transmissão das tradições e técnicas de produção de doces na região de Pelotas, garantindo a continuidade dessa atividade ao longo do tempo (FERREIRA; CERQUEIRA, 2012, p. 257).

Inicialmente, a comercialização de doces era restrita ao mesmo estrato social, consumidos em ocasiões como batizados e casamentos, estando vinculados a contextos familiares. Com o tempo, a clientela se expandiu, abrangendo as confeitarias urbanas da cidade. Segundo Cavalheiro (2021, p. 13), o surgimento dessas confeitarias foi influenciado pela relação de Pelotas com os cariocas, resultando na introdução de muitos costumes europeus continentais na população local. Esse intercâmbio deu origem à produção dos tradicionais doces de confeitaria, com raízes em Portugal.

4. CONCLUSÕES

A pesquisa documental permite explorar o percurso das confeitarias pelotenses, vislumbrando uma ideia das influências econômicas, culturais e sociais destes locais à época. Desde o surgimento da elite de barões e bacharéis até a conhecida tradição da oralidade através da transmissão de saberes pelas mulheres, a história doceira dessa região revela a conexão entre as tradições locais e as influências européias. O Museu do Doce, enquanto fonte de pesquisa e salvaguarda do patrimônio cultural, reflete parte desses costumes em sua coleção.

O acervo não apenas documenta a transformação das iguarias, mas também a própria evolução da identidade de Pelotas. Nessa jornada, cada doce conta uma história que vai além do paladar, ecoando as vozes daqueles que moldaram e perpetuaram essa herança ao longo do tempo.

O Museu como local de produção de conhecimento e de organização de fontes documentais, precisa com o trabalho das diferentes equipes documentar e preservar para que as futuras gerações conheçam as anteriores.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAVALHEIRO, S. R. X. **História e Memória da Confeitaria Nogueira (Pelotas/RS) no Contexto das Tradições Doceiras Locais e Seus Espaços de Sociabilidade**. Trabalho de Conclusão de Curso – Bacharelado em Conservação e Restauração de Bens Móveis e Culturais. Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas. 2021.

CELENTE, Cláudia Abraão dos Santos; DA MATA, Renan Marques Azevedo; LEAL, Noris Mara Pacheco Martins. A Comunicação da Documentação Museológica. *In: Anais do VIII Congresso de Extensão e Cultura da Universidade Federal de Pelotas*. p. 41 - 43. Pelotas: Editora da Universidade Federal de Pelotas. 2021.

DE SOUZA PEDROSO, Júlia; DA SILVA, Kauana Soares; DOS SANTOS, Laiza Padilha. Pesquisa descritiva e pesquisa prescritiva. **JICEX**, v. 9, n. 9, 2017. Disponível em <https://unisantacruz.edu.br/revistas-old/index.php/JICEX/article/view/2604>.

FREIRE, B. M., et al. Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu)/RS. IPHAN, S/D. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_%20tradicoes_doceiras_de_pelotas_antiga_pelotas.pdf

FERREIRA, M. L. M.; CERQUEIRA, F. V. Mulheres e doces: o saber-fazer na cidade de Pelotas. *In: Patrimônio e Memória*. São Paulo, Unesp, v.8, n.1, p. 255 - 276, jan - jun, 2012. Disponível em <https://pem.assis.unesp.br/index.php/pem/article/view/156>.