

**PATRIMÔNIO NEGRO NA PRINCESA DO SUL:
TRADIÇÃO DOCEIRA DE PELOTAS A PARTIR DE UMA DOCEIRA NEGRA**
**GLENIO CALMOM RISSIO¹; VAGNER BARRETO RODRIGUES²; FLÁVIA MARIA
SILVA RIETH³**

¹Universidade Federal de Pelotas – gleniorissio2018@gmail.com

²Universidade Federal do Paraná – vgnrbrrt@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – rieth.flaviamaria@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Este estudo integra as atividades da disciplina de Família e Parentesco do Bacharelado em Antropologia da UFPEL, oferecida no segundo semestre de 2022, e assume a perspectiva etnográfica para refletir aspectos da trajetória de Dona Noêmia, com 78 anos de idade, mulher negra e doceira, nascida na zona rural, na localidade de Cerrito Alegre, 3º Distrito de Pelotas/RS. Atenta-se para a cultura familiar da interlocutora, destacando os saberes e fazeres doceiros.

O contexto desta reflexão é a cidade de Pelotas, reconhecida nacionalmente pela Tradição Doceira, conforme o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) que Registrou este Patrimônio Imaterial, referente as tradições dos doces finos e dos doces de fruta na região de Pelotas e Antiga Pelotas (RIETH, 2008). O processo de tornar esta tradição como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro ocorreu em 2018, após pesquisa da UFPEL.

A contribuição deste artigo é evidenciar a trajetória de uma mulher negra doceira e sua família, no que possa mostrar a contribuição das doceiras negras pelotenses à esta Tradição, bem como, valorizar suas atuações. Dessa forma, acompanha a presença negra no campo e na cidade, percursos colocados em segundo plano diante da colonização europeia. Além de reconhecer os saberes e fazeres que persistem, se transformam e são passados pela oralidade ancestral através do tempo entre as famílias negras.

Dona Noêmia é moradora do Fragata, na periferia urbana da cidade, e seus doces são comercializados em feiras que reúnem mulheres, em sua maioria negras. Dona Noêmia desconhece que seus doces possuem valor patrimonial e não encontra-se inserida nas ações de políticas públicas. Neste sentido, apresenta-se a pergunta contida no título deste artigo, qual o Patrimônio Negro na/da Princesa do Sul?

Reencontrei Noêmia depois de seis anos em uma feira de rua. Nosso primeiro encontro foi numa atividade que aconteceu no Guabirola, no mês de julho de 2017, onde ela participava com sua banca de doces em uma feira literária, intitulada “Escrita na Periferia”, que ocorreu na Escola Estadual de Ensino Fundamental Professor Luiz Carlos Corrêa da Silva.

O objetivo desta reflexão, em fase inicial, é o de identificar, reconhecer e valorizar a atuação de mulheres negras doceiras, a partir da tradição doceira na região, bem como registrar “novas” formas de produção e comercialização dos doces nas periferias urbanas da cidade.

2. METODOLOGIA

O trabalho aqui exposto é ainda inicial e se propõe etnográfico. Nesse sentido, um grande desafio é pesquisar com, trazer Dona Noêmia para fazer parte da pesquisa e ela contar sua trajetória e resistência ao produzir e comercializar seus doces em Pelotas. Para entender este contexto de invisibilização dos

saberes e fazeres das doceiras negras na periferia da cidade, trago GUIMARÃES (2001) que diz sobre o mito da democracia racial que até

hoje persiste enquanto ideologia. O mito “afirma que no Brasil não existe preconceito racial” e que os brasileiros vivem em uma sociedade com direitos iguais. A fundamentação metodológica deve esclarecer os trabalhos que embasam a análise proposta.

Pesquisas desde a década de 1950 vêm debatendo a questão, como HASENBALG (2005) e FERNANDES (2007). Ambos vão revelar a íntima relação entre a hierarquia socioeconômica e o pertencimento étnico-racial no Brasil. NOGUEIRA (2006) vai falar que no Brasil o preconceito e o racismo está relacionado ou predisposto culturalmente direcionado aos membros ou grupos étnicos pela sua aparência física, no caso sua cor de pele.

Trazendo para o contexto de Pelotas, a cidade foi construída a partir da chegada de milhares de homens, mulheres e crianças negras que através de suas mãos construíram a Princesa do Sul, dominada por charqueadores e homens brancos, “baroneses” e “baronesas” – as últimas reconhecidas como as detentoras do saber dos doces pelotenses finos. Doces que eram feitos nas cozinhas dos casarões por doceiras negras, onde cruzaram-se tradições culinárias diversas que constituíram a tradição doceira da antiga Pelotas em constante invenção.

Segundo LONER (2009) o comportamento da elite pelotense fez com que a discriminação racial em Pelotas permanecesse forte no pós-abolição da escravidão, onde pessoas negras eram proibidas de frequentar lugares públicos e não foram reconhecidas enquanto contribuintes na tradição doceira da região.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Entrevistei Dona Noêmia, doceira negra, moradora do Fragata, na cidade de Pelotas. Observo e saliento a importância de trabalhar com a oralidade para compreender o ponto de vista das pessoas, os sentimentos e perspectivas de futuro. A escolha de trabalhar com entrevistas, se dá pela riqueza de dados que pode ser captado e trabalhando no diálogo com a entrevistadora (GASKELL, 2002; MAY, 2004). A finalidade da pesquisa qualitativa, portanto, não é contar opiniões, ao contrário, explorar o espectro de opiniões, “as diferentes representações sobre o assunto em questão” (GASKELL, 2002, p.68). Dona Noêmia, traz na sua narrativa uma tradição doceira da família que passou da

avó para mãe e que ela quer deixar para sua neta. A avó fazia doces caseiros em tacho de cobre e fogão a lenha, quando ainda moravam em Cerrito Alegre, 3º Distrito de Pelotas, na zona das colônias rurais. Dona Noêmia relata que veio para Pelotas aos 15 anos de idade, com seus pais, e que mora na mesma casa até hoje, no Fragata.

Em Cerrito Alegre, a avó e a mãe de Dona Noêmia faziam doces de fruta, doces de leite e doces de ovos, a partir da produção na propriedade familiar, visando o consumo da família e a comercialização: Ou ainda:

“[...] Eu era tão pequena, sempre ela estava fazendo doce, mas fazia para comer, e para o resto da casa”. Sobre como elas conseguiam as frutas, respondeu que “era de casa mesmo, tinha laranjeira, tinha marmelo, mel, maçã, banana a gente tinha bastante coisa lá fora”. Dona Noêmia relatou que “os doces eram à base de frutas, leite e ovo, que a mãe fazia cuca também, ela não usava livro de receita, era tudo da cabeça.” “[...] A mãe fazia os mesmos doces de fruta, esta semana fiz de casquinha de laranja, doce de tudo, até de melancia branca, a gente chamava de ‘melancia de porco’, ando atrás desta melancia e não

encontrei.”

Em continuidade a esta cultura doceira familiar, Dona Noemia narra as suas especialidades e invenções:

“[...] a minha especialidade é doce de figo, de abóbora, de pêssego, de ambrosia, torta de chocolate, de banana, de maçã, e de... faço tanto doce que me esqueço (risos)... doce de batata, de leite, rapadurinha de leite, de amendoim, faço de tudo um pouco. Se me aparece uma fruta que eu acho que tenho que fazer um doce eu faço, agora estou inventando de fazer um doce de butiá, tentar não custa, se arrisca, e se der certo deu.”

Em sua narrativa diz que as receitas “estão na cabeça” e que as feiras que ocorrem na cidade são espaços importantes de compartilhamento e inovações dos saberes doceiros. Dona Noêmia com seus vizinhos do bairro produzem feiras na frente de casa, onde expõem seus doces e realizam brechó de roupas. Além disso, é assídua no circuito das feiras de bairro, alargando o seu deslocamento e conhecimento da cidade. Ela se desloca para feiras como, por exemplo, a feira do Salso, na Guabiroba. Dona Noêmia fala: “Já tenho meus fornecedores, no fim do mês faço meu estoque, vou na fruteira, compro as minhas coisinhas, já tenho meus freguês certo, já tenho uma clientela”. Sobre as feiras Dona Noêmia diz que:

“[...] Tem feira aqui perto de casa, nos ‘Apartamentos Lucas’, começa às duas e vai até as 8h da noite. E faço aqui na frente da minha casa, todos os meses, quando dá, aqui na frente, a gente bota um toldo, eu a Fernandae a cunhada dela, elas vende brechó e eu com meus docês, uma vez por mês.”

Pergunto também para ela como são organizadas as feiras, quais as trocas de experiências, onde ocorre e como ela se organiza para ir? Dona Noêmia comenta:

[...] “Tem feira que não dá para ir, é feira com valor de 100 reais a 150 reais, que temos que pagar, feira até 50 reais eu pago, mas não pago, porque é arriscado. [...]” Já fui na feira do Cerrito Alegre que era da Prefeitura e não paguei nada. Dona Noêmia [...] “diz que o pessoal tem que se unir e fazer a feira e pronto, eu faço na frente da casa que quiser vir, não cobro nada, nós somos três, eu faço aqui na minha casa, elas fazem na casa delas, as outras tem uma feira aqui no Salso, onde não pagam nada [...] a Senhora faz parte de alguma associação de doceiras? “Não! Quando acho que uma feira vai dar, eu vou, porque tenho muita encomenda em casa.”

Em seus trajetos, seja do campo para a cidade, ou seja entre as bordas de Pelotas, Dona Noêmia apresenta a circulação de saberes doceiros por meio de redes de relações, tanto familiares como comunitárias. Esses saberes estão associados a fazeres doceiros, os quais possibilitam a criação de territórios culturais e de existência por meio da doçura, em uma cidade, historicamente, violenta e segregadora.

4. CONCLUSÕES

Este trabalho inicial, a partir da entrevista da Dona Noêmia e dos encontros nas feiras de bairro, revela outro olhar sobre a tradição doceira da cidade de Pelotas. Esta narrativa se abre para outras vivências de mulheres negras, moradoras nas margens da cidade, na produção e comercialização dos doces, aspectos pouco visualizados pelas políticas públicas.

KOSBY (2017) na sua tese sobre a experiência de intolerância religiosa e racismo, nos ajuda a pensar sobre a participação das mulheres negras na feitura dos doces pelotense, quando indica a intolerância de aceitação da participação dessas mãos negras no saber relativo aos doces.

Acompanhar os percursos e os trajetos de Dona Noêmia nos auxilia a compreender o Patrimônio Cultural de Pelotas de forma descentralizada, por meio da presença negra no campo e na cidade: tanto aquelas presenças no fundo do campo, nos rinções e fundões das propriedades, quando aquelas presenças na cidade, nas vilinhas e bairros periféricos. Indica, ainda, a valorização da doçura entre as comunidades periféricas, por meio da organização comunitária e da circulação de doces para a alimentação das famílias.

Dessa forma, enquanto antropólogo negro, posso vir a contribuir para evidenciar as narrativas negras que foram silenciadas.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FERNANDES, Florestan. **O negro no mundo dos brancos**. São Paulo: Global Editora, 2007.

GASKELL, George. Entrevistas Individuais e Grupais. In: BAUER, M.; GASKELL, G. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Petrópolis: Vozes, 2002. p. 64-89.

GUIMARÃES, Antonio Sérgio. **Democracia racial**: o ideal, o pacto e o mito. In: Novos Estudos, São Paulo, no 61, p. 147-162, 2001.

HASENBALG, Carlos. **Discriminação e Desigualdades raciais no Brasil**. Belo Horizonte: Editora UFMG; Rio de Janeiro: IUPERJ, 2005.

KOSBY, Marília Floôr. **Alma-Caroço**: Peregrinações com cabras negras pelo extremo sul do Brasil, 2017.

MAY, Tim. **Pesquisa social**: questões, métodos e processos. 3.ed. Trad. Carlos A. Silveira. Porto Alegre: Artmed, 2004.

NOGUEIRA, Oracy. **Preconceito racial de marca e preconceito racial de origem**. Sugestão de um quadro de referência para a interpretação do material sobre relações raciais no Brasil. Tempo Social, São Paulo, v. 19, n. 1, p. 287-308, 2006.

RADCLIFFE-BROWN, A. R. "Estudos dos sistemas de parentesco". In: **Estrutura e função na sociedade primitiva**. Petrópolis: Ed. Vozes, 2013. (p. 49-84).

RIETH, Flávia et al. **INRC-Produção de Doces Tradicionais Pelotenses**. Relatório Final. Vol.I e II Pelotas/RS: Ed. UFPEL, 2000.