

## DOCE PELOTAS: PERCURSO METODOLÓGICO DA PESQUISA

CLÁUDIA ABRAÃO DOS SANTOS CELENTE<sup>1</sup>; NORIS MARA PACHECO  
MARTINS LEAL<sup>2</sup>

<sup>1</sup>*Universidade Federal de Pelotas – abraaoaclaudia71@gmail.com*

<sup>2</sup>*Universidade Federal de Pelotas – norismara@gmail.com*

### 1. INTRODUÇÃO

O trabalho aqui apresentado faz parte de uma pesquisa mais ampla realizada para a constituição do Trabalho de Conclusão de Curso do Bacharelado em Museologia, intitulado "Doces Encantos de Pelotas: Um Estudo das Confeitarias dos Séculos XIX e XX".

Durante a realização do processo investigativo para a escrita do trabalho, foram abordados temas relacionados ao ciclo do charque na cidade de Pelotas, incluindo a dinâmica de exportação e importação de produtos trazidos pelos navios ao retornar do Rio de Janeiro. Esses navios traziam mercadorias como farinha, aguardente, tecidos, açúcar, entre outros itens essenciais para a economia local da época, bem como pessoas escravizadas (Celente, 2024, p.19).

Nos casarões da cidade, eram produzidos os doces utilizados no dia-a-dia, tais como compotas, passas e frutas cristalizadas, além daqueles destinados às festividades, conhecidos, hoje, como doces finos, predominantemente confeccionados pelas mulheres escravizadas com a supervisão das donas da casa. Esses doces eram servidos em saraus, que ocorriam com frequência nesses casarões construídos na zona nobre da cidade. Essa relação foi feita para apresentar a trajetória dos doces nos casarões pelotenses até a disseminação para as ruas após o declínio do ciclo do charque.

É importante destacar, no entanto, que o comércio do doce em Pelotas não surgiu após o encerramento da indústria charqueadora – afinal, no auge desse ciclo foi inaugurada a primeira confeitaria pelotense, com nome de Confeitaria Brauner, de propriedade da viúva Hartung em 1857. Através da existência de confeitarias, em outros comércios e a produção de doces por quitandeiras, o comércio doceiro passou a se popularizar além dos ambientes sociais restritos.

Para a compreensão da popularização do doce, destacou-se a importância das mulheres no domínio da arte doceira (Figura 01), abrangendo aspectos como a aquisição de insumos, a aplicação de técnicas de confeitaria e a comercialização dos doces. Essas atividades desempenharam um papel significativo no auxílio à família e na contribuição para a economia local.

Como resultado final da pesquisa, foi abordado o surgimento das confeitarias em Pelotas, destacando como os doces eram exibidos nas vitrines, que despertavam tanto o paladar quanto o apetite visual. O estudo também explorou aspectos da sociabilidade pelotense durante esse período, quando as pessoas começaram a frequentar as ruas e interagir mais amplamente.

Figura 01 – Mulher negra vendedora de doces, de Madu Lopes



Fonte: Museu do Doce, 2024

## 2. METODOLOGIA

Para a realização da pesquisa, foram realizadas investigações que visavam compreender a evolução das confeitarias em Pelotas e seu impacto cultural e econômico. Tendo como objetivos específicos o mapeamento da trajetória histórica das confeitarias, a investigação da relevância dos doces (Figura 02) na cultura local e a análise da sociabilidade associada a essas práticas.

Portanto, foi realizada uma revisão extensa da literatura disponível sobre a história das confeitarias em Pelotas, sobre o ciclo do charque, e a influência do açúcar na culinária local em livros, artigos acadêmicos e documentos históricos, bem como pesquisa de campo, onde foram realizadas visitas a prédios onde outrora existiram as antigas confeitarias de Pelotas.

Em um outro movimento, foram conduzidas entrevistas presenciais com antigos consumidores da Confeitaria Brasil e com parentes diretos do antigo dono da Confeitaria Abelha, como também com antigos clientes e parentes de ex-funcionários em páginas de rede social, como o grupo do *Facebook* “Antiga Pelotas”.

Os resultados foram discutidos à luz da teoria sobre preservação cultural e desenvolvimento econômico. Foram identificados padrões e tendências que evidenciam a importância das confeitarias para a identidade local e o turismo em Pelotas.

Figura 02 – Doces finos



Fonte: Reprodução – Alessander Guerra/Cuecas na Cozinha

### **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Conforme exposto no trabalho de conclusão de curso, foram analisadas apenas algumas das confeitarias existentes naquele período. Embora se reconheça a existência de outras, a seleção apresentada se limitou àquelas para as quais foi possível obter materiais e informações relevantes para a pesquisa no momento da elaboração do estudo.

Inicialmente, o objetivo principal era realizar um estudo de caso sobre a Confeitaria Brasil, por ser uma confeitaria que contava com uma localização privilegiada, suas histórias de carnaval e seu triste desabamento, no entanto, devido à escassez de materiais disponíveis, optou-se por concentrar a pesquisa na Confeitaria Abelha, dada a facilidade de acesso a familiares do antigo proprietário. Essa mudança se mostrou de grande relevância para o desenvolvimento do trabalho, permitindo a obtenção de materiais valiosos, como fotografias, páginas de anotações e uma entrevista direta com os netos de seu antigo proprietário, senhor Manuel Gravato.

### **4. CONCLUSÕES**

A realização deste trabalho torna evidente que as memórias associadas às antigas confeitarias de Pelotas vão além de meras reminiscências do passado. Elas constituem fragmentos de uma identidade coletiva, cuidadosamente selecionados e moldados por influências culturais, sociais e políticas. Dessa forma, a memória desses espaços não é estática, mas sim dinâmica, sujeita a uma variedade de forças que determinam o que é preservado e o que é silenciado.

Durante as entrevistas realizadas com algumas pessoas sobre o tema, observou-se que a memória afetiva é prontamente evocada. Os entrevistados relataram que, ao revisitar essas lembranças, são imediatamente transportados para um período específico de seu passado. Nesse processo, muitos afirmaram ser capazes de sentir, de forma quase tangível, o aroma ou o sabor de doces que costumavam consumir, como o bolo da saúde, roupa velha, as aranhas e o queque, entre outros.

Vale ressaltar a importância da documentação do tempo presente, para que futuramente o passado possa ser revisitado e recordado com fontes confiáveis, fotos, registros, e a memória individual e coletiva.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CELENTE, Claudia Abraão dos Santos. **Doces encantos de Pelotas**: um estudo das confeitarias dos séculos XIX e XX. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Museologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, 2024. 63f.

GRAVATO, Isabel Cristina. **Confeitoria Abelha**. Entrevistadora: Cláudia Abraão dos Santos Celente. 04 jan. 2024. 1h. 33min. 33seg.

GRAVATO, Marco Antônio. **Confeitoria Abelha**. Entrevistadores: Cláudia Abraão dos Santos Celente, Luis Eduardo dos Santos Celente. 27 jul. 2023. 47min. 43seg.

QUEIROZ, Zuleide Corrêa; TAVARES, Inêz Machado. **Confeitoria Brasil**. Entrevistadoras: Cláudia Abraão dos Santos Celente, Noris Mara Pacheco Martins Leal. 17 nov. 2023. 28min. 32seg.