

ESTUDO SOBRE BOLOS DE FESTAS EM PELOTAS (RS): TRADIÇÃO, SABORES MEMORÁVEIS E O OFÍCIO DAS DOCEIRAS NOS BOLOS DE CASAMENTO

ESTER TEIXEIRA GONÇALVES¹; ROBERTO HEIDEN²

¹*Universidade Federal de Pelotas – estertg1099@yahoo.com*

² *Universidade Federal de Pelotas – heidenroberto@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

No Brasil, a história do bolo remonta às primeiras caravelas portuguesas. De acordo com carta de Pero Vaz de Caminha ao rei Manuel II, Cabral deu bolos fartéis, entre outras iguarias tradicionais portuguesas, aos indígenas que os receberam, que foram prontamente recusadas (CAVALCANTE, 2009, p. 264, apud BARROS et al., 2020). Nos séculos seguintes à chegada de Cabral, conforme o país se desenvolvia, surgiu uma confeitoraria luso-brasileira, cujas especialidades eram produzidas por mulheres negras junto às suas sinhás, “[...] formando assim uma doçaria luso-brasileira enriquecida de uma diversidade de receitas, cores e sabores que marcaram a história da nossa doçaria e principalmente a região do nordeste, favorecido pelo plantio da cana-de-açúcar” (BARROS et al., 2020). Além do nordeste brasileiro, Pelotas e região desenvolveram uma tradição doceira e boleira, impulsionada pelo fácil acesso ao açúcar, frutas, e receitas predominantemente de origem portuguesa, mas com características próprias à sua geografia e influências das comunidades coloniais imigrantes estabelecidas nos arredores.

A tradição doceira de Pelotas e região é atualmente reconhecida como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (FREIRE et al., s/d). Porém, no que pese esse reconhecimento, quando se analisa o conjunto de iguarias inventariadas, o bolo, sobretudo o “bolo de festa”, intrínseco a esse universo doceiro, não integra a lista de receitas que se distribuem entre as duas principais vertentes reconhecidas: a dos doces finos de mesa, ou de bandeja, e a tradição dos doces coloniais. Pensando na mesa de doces como necessidade da cerimônia de festa de casamento (PINHO, 2017), e se considerarmos que o bolo faz parte da ‘mesa de doces’ (MARINS, 2017) de um casamento, podemos dizer que o bolo de noiva, tradição centenária proveniente da Inglaterra e que se popularizou no Ocidente após o casamento da rainha Victoria com seu noivo, príncipe Alberto da Áustria, ele está sempre presente nas margens da tradição doceira.

Partindo dessas concepções, o objetivo deste trabalho foi explorar o tema do bolo de casamento em Pelotas, procurando suas possíveis ligações com o doce e as doceiras tradicionais. Esse estudo dá início a uma trajetória de investigação que buscará aprofundar o entendimento sobre essa temática e colaborar para uma compreensão mais abrangente sobre a importância das receitas tradicionais de bolos de festas e dos detentores do seu saber-fazer, bem como de memórias sobre o tema que sobrevivem por meio da oralidade e de documentos diversos.

2. METODOLOGIA

Essa pesquisa seguiu uma abordagem qualitativa e exploratória sobre o tema do bolo de festa. Na primeira etapa, foi realizada uma entrevista

semiestruturada com o grupo “Bordadeiras do Museu do Doce”, que integra o projeto “Doces Linhas: Bordados no Museu do Doce”, coordenado pelas professoras Noris Leal e Carla Gastaud. O grupo foi selecionado por suas vivências como clientes de doceiras e boleiras locais, além de sua ligação com o Museu do Doce, instituição responsável pela salvaguarda do patrimônio doceiro de Pelotas e região.

A partir dos resultados da entrevista, deu-se início à segunda etapa da pesquisa, com a consulta ao Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) Produção de Doces Tradicionais Pelotenses, documento com dois volumes preservados no Museu do Doce. Esse material forneceu registros importantes para a formulação de questionários destinados a entrevistas com figuras-chave da história dos bolos de festa na cidade, como é o caso da segunda entrevista semiestruturada realizada, com a senhora Beatriz Mourgues Cogoy, filha de Rita Mourgues, doceira conhecida em Pelotas e que trabalhava com bolos de casamento. Paralelamente, foi realizada uma revisão bibliográfica no Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas e em antigos livros de receitas presentes na exposição temporária do Museu do Doce, a saber: “Doces de Pelotas” de 1959 e o “Receitas de Doces de Yayá Ribeiro” de 1956. É sabido que essas duas publicações foram populares entre as cozinheiras locais nas décadas passadas e sua consulta enquanto fontes históricas permitiu um aprofundamento do estudo.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na entrevista realizada com o grupo “Bordadeiras do Museu do Doce” obtivemos diversas informações que, além de esclarecedoras, foram também estruturantes dos rumos tomados por nosso estudo. Foram por elas relatadas histórias sobre as características do bolo tradicional de casamento em Pelotas, dando ênfase na sua estrutura: ele seria composto em “camadas e em vários andares”. Também foram mencionados os ingredientes do recheio, cuidadosamente selecionados para prover o sabor único destes bolos antigos. Foram citados ingredientes como o figo e o pêssego em calda (frutas exóticas que historicamente se adaptaram bem ao clima local), e os doces de ovos e “fios de ovos”, iguaria que é também, por exemplo, o principal componente do doce tradicional pelotense conhecido como “ninho”. Além disso, foram mencionados nomes de boleiras que eram conhecidas na região e que trabalhavam por encomendas, tais como Georgette Mourgues e Glecy Costa. Muitas delas tinham nessas encomendas a principal fonte de renda da família.

A percepção sobre a evolução e diferença dos ingredientes nas receitas atuais em relação às antigas foi um sentimento muito recorrente, tanto na discussão sobre os bolos durante a entrevista, como na consulta ao Inventário dos doces tradicionais, sendo esse tema uma questão sensível e compartilhada entre doceiras e boleiras. Quando perguntado ao nosso grupo de entrevistadas sobre o tipo de bolo de festa mais antigo que lembravam, elas apresentaram resposta quase unânime: o bolo de casamento, devido à sua grande sofisticação e sabor intenso.

A pesquisa junto ao Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (FREIRE, et al., s/d.) revelou um total de dez citações sobre o tema “bolo”, sendo elas referentes à feitura do bolo por algumas doceiras, bolos esses que eram produzidos concomitantemente ao fazer de outros doces. Esse seria o caso das “Irmãs Cordeiro”: elas faziam bolos de casamento e doces,

ambos por encomenda, e eram famosas por seus “buquês de noiva”, que eram apresentados ao lado do bolo. A leitura do referido Inventário forneceu resultados aproximados aos da primeira entrevista, porém, gerou também indagações distintas, por exemplo, graças à documentação de que grande parcela das doceiras entrevistadas tinha no doce ‘bem-casado’, o seu produto mais vendido e grande foco de suas produções. Esse fato traça uma conexão entre o doce tradicional pelotense e o casamento, sendo os doces e o bolo um conjunto inseparável.

Em entrevista com a senhora Beatriz Mourgues (2024), obtivemos o relato de que, entre as principais características que um bolo de casamento tradicional de Pelotas deveria ter, estariam ingredientes também citados na primeira entrevista, tais como os figos e os pêssegos. Foram ainda mencionadas a massa de chocolate e especiarias como castanhas, baunilha e nozes. Conforme a entrevistada, as receitas poderiam mudar ao longo do tempo, pois o recheio mudava, mas a estrutura da massa se mantinha a mesma. Nesse sentido, destacamos que na pesquisa feita com os livros de receitas consultados do acervo do Museu do Doce, percebeu-se que essas publicações antigas ensinavam a fazer a massa do bolo em uma única seção. Em outra seção à parte, e muito maior, os vários possíveis recheios eram detalhados. Ou seja, de alguma forma, a estrutura editorial das publicações “Doces de Pelotas” de 1959 e do “Livro de Receitas de Yayá Ribeiro” de 1956, reverberam essa forma de se conceber e produzir os tradicionais bolos de casamento.

A mudança das receitas, tópico muito discutido, teve como ponto positivo percebido por algumas de nossas entrevistadas, a sua evolução, já que no presente seria possível encontrar ingredientes melhores ou até mesmo realizar trocas mais saborosas. Nesse sentido, destacamos o relato de Beatriz Mourgues (2024), sobre a receita de bolo de casamento que ela aprendeu com “Dona Ernestina”, considerada à época uma boleira famosa: essa receita originalmente não recebia vinho do porto para o umedecimento da massa, porém, com o tempo, Beatriz adicionou a bebida na receita. Várias outras bebidas também poderiam umedecer a massa dos bolos, tais como uísque e vodca. Como ponto negativo, Mourgues (2024) cita a dificuldade de se encontrar ingredientes fiéis às receitas antigas por conta da industrialização de vários deles, os preços mais altos e a queda de qualidade.

Em nossas entrevistas, discutiu-se a diferença geracional do bolo de casamento do século passado e do presente. Foi comentado o quanto a geração atual pelotense não reconhece um “bolo tradicional”, já que certas receitas e ingredientes “saíram de moda”, sendo substituídos por massas doces e, sobretudo, por recheios a base de leite condensado e doce de leite, diferentemente dos doces de frutas regionais com especiarias. Igualmente, o topo do bolo mudou de aspecto, pois, antigamente, era decorado com flores, frutas e confeitos tradicionais.

Durante as duas etapas da pesquisa foram citados e encontrados, recorrentemente, nomes de doceiras de Pelotas e região, que contribuíram para a tradição, patrimônio e o fazer dos bolos de festa, sendo algumas destas, as senhoras Berolina Guilhermina Luschke Bammann, Cecy da Costa Leite e sua filha Glecy, Maria Isabel e Maria do Carmo, conhecidas como as irmãs Cordeiro, e Rita e Georgette Mourgues, mãe e irmã da entrevistada Beatriz Mourgues. Nota-se que, apesar de serem amplamente conhecidas como doceiras, elas também faziam e vendiam bolos e tortas sob encomenda.

4. CONCLUSÕES

A pesquisa revelou a presença do bolo de casamento em Pelotas tanto na memória afetiva das gerações anteriores quanto correlata ao patrimônio cultural imaterial da região. A entrevista com o grupo das bordadeiras ofereceu a possibilidade de uma compreensão inicial sobre as tradições em torno do bolo de festa, destacando ingredientes típicos como figos, pêssegos e doces a base de ovos, que em muitos casos tinham como base produtos vendidos na região agrícola de Pelotas, o que indica os intercâmbios comerciais entre as zonas urbana e rural. Além disso, percebeu-se a existência de uma complexa estrutura de bolo com camadas, andares, glacê, confeitos de açúcar e flores, como caracterizante do bolo de casamento em Pelotas.

Com nossa segunda entrevistada, a senhora Beatriz Mourges, delimitou-se o tema “bolo de casamento” em relação aos “bolos de festa”. Assim, nos aprofundamos sobre as características específicas desse bolo, evidenciando a evolução das receitas e a influência de doceiras renomadas na valorização e transmissão dessa tradição. O estudo mostrou a relevância dessas doceiras na multiplicação desse saber culinário, ao mesmo tempo em que revelou os desafios enfrentados por elas, como a dificuldade de acesso a ingredientes de qualidade.

Dessa forma, conclui-se que o bolo de casamento, especificamente em Pelotas e região, além de ser símbolo do matrimônio, representa uma importante conexão com o fazer doceiro que hoje é reconhecido como patrimônio.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BARROS, C. B. M.; COSTA, S. M. S. da; COUTINHO, D. J. G. **Desenvolvimento da cultura gastronômica: o bolo de noiva pernambucano.** Brazilian Journal of Development, [S. l.], p. 71–90, 2020.
- BORDADEIRAS DO MUSEU DO DOCE. **Entrevista I.** [Set. 2024] Entrevistador: Ester Teixeira Gonçalves. Pelotas, 2024. 1 arquivo .m4a (58:33 minutos). Arquivo confidencial não publicado.
- COGOY, B. M. **Entrevista II.** [Set. 2024] Entrevistadora: Ester Teixeira Gonçalves. Pelotas, 2024. 1 arquivo .m4a (01:02:08 min.). Arquivo confidencial não publicado.
- 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, 2018.
- MARINS, C. T. **Com açúcar, com afeto: um olhar antropológico sobre rituais matrimoniais a partir de suas mesas de doces.** Mana (UFRJ. Impresso), v. 23, p. 401-426, 2017.
- PINHO, E, B. M. **“Um sonho não tem preço”: Uma etnografia do mercado de casamentos no Brasil.** Orientador: Ruben George Oliven. 2017. Dissertação (Mestrado). PPG Antropologia Social. UFRGS. 2017.
- RIBEIRO, C. **Receitas de Doces Yayá Ribeiro.** Porto Alegre: Editora Globo, 1956, ed. 9.
- VALLANDRO, A. (coord.). **Doces de Pelotas.** Porto Alegre: Editora Globo, 1959.