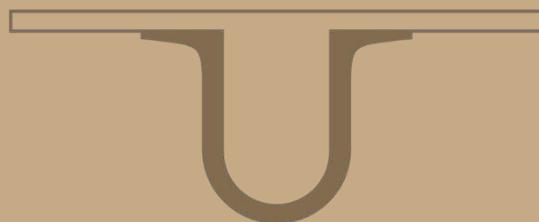




UNIVERSIDADE DE  
COIMBRA



Jamile Paes do Amaral Gularte

## OS DOCES COLONIAIS DE PELOTAS – UM PATRIMÔNIO DE ORIGENS EUROPEIAS

Dissertação de Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade, orientada pela Professora Doutora Carmen Isabel Leal Soares e pelo Professor Doutor Fábio Vergara Cerqueira, apresentada ao Conselho Interdepartamental da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

Outubro de 2020

# FACULDADE DE LETRAS

## OS DOCES COLONIAIS DE PELOTAS – UM PATRIMÔNIO DE ORIGENS EUROPEIAS

### Ficha Técnica

<b>Tipo de trabalho</b>	<b>Dissertação</b>
<b>Título</b>	<b>Os Doces Coloniais de Pelotas – Um Patrimônio de Origens Europeias</b>
<b>Autor/a</b>	<b>Jamile Paes do Amaral Gularte</b>
<b>Orientador/a(s)</b>	<b>Prof<sup>a</sup>. Doutora Carmen Isabel Leal Soares Prof<sup>o</sup> Doutor Fábio Vergara Cerqueira</b>
<b>Júri</b>	<b>Presidente: Doutora Paula Cristina Barata Dias Vogais: 1. Doutor José Manuel Sobral 2. Doutora Carmen Isabel Leal Soares</b>
<b>Identificação do Curso</b>	<b>2º Ciclo em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade</b>
<b>Área científica</b>	
<b>Especialidade/Ramo</b>	<b>História das Culturas</b>
<b>Data da defesa</b>	<b>08-12-2020</b>
<b>Classificação</b>	<b>17 valores</b>



## AGRADECIMENTOS

A realização deste trabalho não seria possível sem a participação de pessoas muito especiais que, cada qual ao seu modo, me ajudaram a construí-lo. Portanto, gostaria de agradecer:

À Universidade de Coimbra, por me receber neste mestrado;

Aos professores do Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade, por contribuírem para o meu crescimento pessoal e profissional, que se reflete na construção deste trabalho;

A Larissa Theil Zaneti, pela paciência em ouvir minhas angústias desde o início deste processo, por ter me apontado alguns caminhos que eu poderia seguir e por ter me dado a mão e nunca mais ter soltado;

Ao meu tio Ciloter Iribarrem, por ter sido a primeira pessoa a me apoiar nesse sonho que era fazer o mestrado fora do país, e a minha tia Rosa Iribarrem, por ter aceito essa ideia. Além de gerarem a possibilidade financeira para a realização, sempre me deram apoio e acreditaram em mim;

À minha orientadora do trabalho de conclusão da faculdade, Marianne Lindeman, que mesmo longe sempre manteve seu apoio;

À minha grande amiga Flávia Fernandes, por ter sido minha fiel escudeira nos dias de pesquisa de campo;

Aos colegas do curso, Carlos, Clara, Sandra, Milene e Liliana, pela convivência, pelas trocas, pela parceria, pelas horas de compartilhamento de conhecimento e pela amizade que se criou ao longo desses dois anos;

Aos meus amigos, que apesar da distância mantiveram-se presentes dando força e apoio neste momento difícil;

A minha orientadora, Professora Carmen Isabel Leal Soares e ao meu orientador Professor Fábio Cerqueira, pelas indicações, correções e avaliações que tornaram possível esta dissertação;

As minhas irmãs, Juline e Izabel, e meu irmão, Thales, que mesmo estando longe sempre se mantiveram ao meu lado, puxando minhas orelhas e me fazendo rir;

A minha avó, Serafina Peres do Amaral, por sempre ter sido umas das minhas maiores referências de mulher no mundo, sempre carinhosa, amorosa e paciente;

Aos meus segundos pais, Helena e Djalmo, por todo o amor e apoio enviado;

Aos meus sobrinhos Isadora, Vitória, Luiz, Luisa e Otávio, por compreenderem a minha ausência e serem festa na minha chegada;

Ao meu namorado, Eduardo, pelo companheirismo desde o início desta jornada, por ter atravessado o oceano de mãos dadas comigo e nunca ter largado por mais difícil que o caminho tenha parecido, por ter sido compreensivo na minha ausência nos momentos de dedicação a pesquisa, por ter sido meu alicerce nos momentos de dúvida, por ter me dado força, acalmado as minhas ansiedades, por ter dado apoio e atenção;

Agradeço, principalmente, aos meus pais, Juliné e Carmen Lucia, que me ensinaram a ir à luta diariamente, que abriram mão de muitos próprios sonhos em prol da realização dos meus, que me apoiaram financeiramente nessa jornada, que acreditaram que eu era capaz e que me criaram em cima de princípios que eu tento seguir sempre;

O meu muito obrigada!

*“Comi tanta pessegada,  
fios de ovos e bem-casados,  
e pastéis de Santa Clara,  
que fiquei cristalizado.”*

*Kleiton e Kleidir - Pelotas*

## **RESUMO**

### **Os doces coloniais de Pelotas – um patrimônio de origens europeias.**

Esta dissertação de mestrado tem como tema central os doces coloniais, produzidos a partir da combinação entre diversos tipos de frutas ou hortaliças e adição de açúcar. Nela analisamos essa tradição doceira que há muito tempo vem sendo desenvolvida pelos colonos de origem francesa, alemã, italiana, pomerana e portuguesa nas diversas colônias que constituíam o cenário da zona rural da Serra dos Tapes, composta atualmente pelos municípios de Pelotas, Canguçu, São Lourenço do Sul, Turuçu, Arroio do Padre, Morro Redondo e Capão do Leão, municípios situados no estado do Rio Grande do Sul, no extremo sul do Brasil. O objetivo principal desta pesquisa é analisar a produção de doces coloniais em Pelotas-RS e municípios vizinhos, identificando suas origens étnicas e as relações sociais envolvidas nos processos de transmissão do saber fazer. Esta é uma investigação de caráter qualitativo, onde foram realizadas quatro entrevistas semi-estruturadas com atores diretamente ligados à produção dos doces coloniais. Foram identificadas grandes dificuldades no que diz respeito à adaptação às altas exigências da vigilância sanitária por parte dos produtores rurais. No entanto, o contexto das vendas é positivo no que diz respeito à geração de renda para as famílias produtoras. Não obstante, se verificou a influência cultural de pelo menos cinco etnias diferentes para esse saber fazer doceiro, sendo elas, alemãs, pomeranas, francesas, italianas e portuguesas. Pelotas-RS é reconhecida internacionalmente como a capital brasileira do doce, devido à forte tradição na vertente doceira, destacadamente por seus doces finos, relegando assim a histórica dos doces coloniais ao segundo plano. Buscou-se com esse trabalho dar visibilidade a este outro saber fazer, o dos doces de fruta conservados em açúcar.

**Palavras-chave:** doces coloniais, conservas, origens étnicas, saber fazer e imigrantes

## **ABSTRACT**

### **The colonial sweets of Pelotas - a heritage of European origins.**

This master's thesis has as its central theme colonial sweets, produced from the combination of different types of fruits or vegetables and the addition of sugar. In it we analyze this sweet tradition that has been developed for a long time by the French, German, Italian, Pomeranian and Portuguese colonists in the various colonies that constituted the scenery of the rural area of Pelotas-RS, a municipality located in the extreme south of Brazil. The main objective of this research is to analyze the production of colonial sweets in Pelotas-RS, identifying their ethnic origins and the social relationships involved in the processes of transmitting know-how. This is a qualitative investigation, in which four semi-structured interviews were conducted with actors directly linked to the production of colonial sweets. Major difficulties have been identified with regard to adapting to the high demands of health surveillance by rural producers. However, the sales context is positive with regard to income generation for producing families. Nevertheless, there was a cultural influence of at least five different ethnicities for this know-how to make sweets, being them, German, Pomeranian, French, Italian and Portuguese. Pelotas-RS is internationally recognized as the Brazilian capital of sweets, due to its strong tradition in the confectionery area, especially for its fine sweets, thus relegating the history of colonial sweets to the background. This work sought to give light to this other know-how, that of fruit preserves preserved in sugar.

**Keywords:** Colonial Sweets, Preserves, Ethnic Origins, Know-how and Immigrants

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Delimitação geográfica do município de Pelotas .....	28
Figura 2: Foto dos Doces Finos. ....	36
Figura 3: Cartaz da Primeira Fenadoce .....	38
Figura 4: Cartaz da Segunda Fenadoce .....	38
Figura 5: Cartaz da Terceira Fenadoce .....	39
Figura 6: Cartaz da Quarta Fenadoce .....	39
Figura 7: Cartaz da Quinta Fenadoce .....	40
Figura 8: Cartaz da Sexta Fenadoce .....	40
Figura 9: Cartaz da Sétima Fenadoce .....	41
Figura 10: Cartaz da Oitava Fenadoce .....	41
Figura 11: Cartaz da Nona Fenadoce .....	42
Figura 12: Cartaz da Décima Fenadoce .....	42
Figura 13: Cartaz da Décima Primeira Fenadoce .....	43
Figura 14: Cartaz da Décima Segunda Fenadoce .....	43
Figura 15: Cartaz da Décima Terceira Fenadoce.....	44
Figura 16: Cartaz da Décima Quarta Fenadoce .....	44
Figura 17: Cartaz da Décima Segunda Fenadoce .....	45
Figura 18: Cartaz da Décima Sexta Fenadoce.....	45
Figura 19: Cartaz da Décima Sétima Fenadoce .....	46
Figura 20: Cartaz da Décima Oitava Fenadoce .....	46
Figura 21: Cartaz da Décima Nona Fenadoce.....	47
Figura 22: Cartaz da Vigésima Fenadoce.....	47
Figura 23: Cartaz da Vigésima Primeira Fenadoce .....	48
Figura 24: Cartaz da Vigésima Segunda Fenadoce .....	48
Figura 25: Cartaz da Vigésima Terceira Fenadoce .....	49
Figura 26: Cartaz da Vigésima Quarta Fenadoce.....	49
Figura 27: Cartaz da Vigésima Quinta Fenadoce .....	50
Figura 28: Cartaz da Vigésima Sexta Fenadoce .....	50
Figura 29: Cartaz da Vigésima Sétima Fenadoce .....	51
Figura 30: Descaroador manual de pêssego, 2009 .....	53
Figura 31: Rótulo das Conservas Quinta Pastorello .....	54
Figura 32: Desfile das candidatas a rainha da festa do pêssego, 1965.....	59
Figura 33: Desfile da corte da rainha do pêssego, 1968. ....	59
Figura 34: José Francisco Martins de Azevedo, “Seu Gongá”, na sua pequena fábrica. ....	69
Figura 35: Doces de Corte, na direita de Goiaba e na esquerda de Araçá, 2020. ....	70
Figura 36: Doce de Pêssego em Calda, 2020. ....	70
Figura 37: Figo em Calda, 2020. ....	71
Figura 38: Restaurante, armazém e pousada Gruppelli, 2020.....	72
Figura 39: Caderno de Receitas da senhora Norma Gruppelli, 2020.....	73
Figura 40: Caderno de Receitas da senhora Norma Gruppelli, 2020.....	73
Figura 41: Caderno de Receitas da senhora Norma Gruppelli, 2020.....	74
Figuras 42: Conserva de Frutas e Licores, 2020 .....	76
Figura 43: Conservas de Leguminosas, 2020. ....	77
Figura 44: Dona Norma Grupelli e Jamile Gularte, 2020 .....	77
Figura 45: Passas de Marmelo Branco secando em esteiras de madeira, 2020. ....	78
Figura 46: Rótulo das empresas Crochemore, 2020. ....	80
Figura 47: Doce de Abóbora sendo feito em Tacho de Cobre, 2020. ....	84

<b>Figura 48: Doce de Abóbora, 2020.</b> .....	<b>85</b>
<b>Figura 49: Doce de Abóbora sendo feito no fogão a lenha, no tacho de cobre e sendo mexido com colher de pau, 2020.</b> .....	<b>85</b>
<b>Figura 50: Tacho de cobre com Schmier de melancia de porco, 2012.</b> .....	<b>86</b>
<b>Figura 51: Método tradicional de feitura do doce com uso de pá de madeira, 2012.</b> .....	<b>86</b>
<b>Figura 52: Doces de Goiaba secando sob sol em estendais de madeira, 2020.</b> .....	<b>88</b>
<b>Figura 53: Doces de Figo Cristalizado secando em esteiras de madeira, 2020.</b> .....	<b>88</b>
<b>Figura 54: Passas de Goiaba secando em esteiras de madeira, 2020.</b> .....	<b>89</b>
<b>Figura 55: Passas de Pêssegos secando em esteiras de madeira, 2020.</b> .....	<b>89</b>

## **LISTA DE SIGLAS**

CDL	Câmara de Dirigentes Lojistas
Emater	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
Fenadoce	Feira Nacional do Doce
GEPAC	Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Consumo e Cultura
INRC	Inventário Nacional de Referências Culturais
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
UCPEL	Universidade Católica de Pelotas
UFPel	Universidade Federal de Pelotas
UNESCO	United Nations Education, Science and Culture Organization

## Sumário

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	12
<b>2</b>	<b>OBJETIVOS</b> .....	18
<b>2.1</b>	<b>Objetivo Geral</b> .....	18
<b>2.2</b>	<b>Objetivos Específicos</b> .....	18
<b>3</b>	<b>METODOLOGIA</b> .....	19
<b>4</b>	<b>REVISÃO DE LITERATURA</b> .....	23
<b>4.1</b>	<b>A história do doce no Brasil</b> .....	23
<b>4.2</b>	<b>Pelotas, do Sal ao Açúcar</b> .....	27
<b>4.3</b>	<b>Os Doces Coloniais: contributos para a sua história</b> .....	30
<b>4.4</b>	<b>Pelotas, Polo de indústrias compoteiras</b> .....	51
<b>4.5</b>	<b>Valores dos doces coloniais para os produtores na atualidade: renda e património familiar</b> .....	62
<b>5</b>	<b>Memórias orais dos Doces Coloniais</b> .....	67
<b>5.1</b>	<b>Retratos imagéticos dos Doces Coloniais</b> .....	83
<b>6</b>	<b>Conclusões</b> .....	91
	<b>REFERÊNCIAS</b> .....	94
	<b>ANEXOS</b> .....	99
	<b>ANEXO A</b> .....	99
	<b>ANEXO B</b> .....	100

---

## 1 INTRODUÇÃO.

O fato de eu ter nascido e crescido em Canguçu, uma pequena cidade localizada no Brasil mais especificadamente no Rio Grande do Sul, um território essencialmente rural e de origem étnica pomerana, me trouxe desde cedo o senso comum de que os doces de frutas produzidos nessa região tinham sua origem ligada exclusivamente aos brasileiros de origem pomerana<sup>1</sup>. Essa crença me acompanhou ao longo de minha formação e durante a minha vida acadêmica pude me aprofundar nas origens dos doces coloniais. No entanto, durante o desenvolvimento desta pesquisa e, por meio da interlocução com outros pesquisadores, pude perceber que essa origem é bastante heterogênea. Apesar de os doces de fruta serem produzidos por descendentes de pomeranos nessa localidade, eles não têm sua origem ligada unicamente a esse povo. Um exemplo disso é a Vila Nova, no 7º Distrito de Pelotas (Distrito do Quilombo), localidade que fica a pouco mais que trinta quilômetros de minha cidade natal, onde há, desde 1940, uma indústria de doces coloniais, Crochemore, nome da família proprietária do estabelecimento, cuja origem é francesa. Alguns moradores dessa localidade acreditam que essa prática veio da França. Outro caso, diz respeito à cidade de Pelotas, onde há registros em livros de receitas ligados aos portugueses, logo, nessa cidade, muitas pessoas ligam essa tradição doceira aos portugueses.

Esse entendimento suscitou a indagação sobre quais são as origens étnicas desse tipo de produção. Outro motivo que suscitou essa pesquisa foi o fato de que Pelotas e região são conhecidas há muitos anos por sua tradição doceira, porém muitos pesquisadores se focam na tipologia de doces finos, aqueles que têm sua fabricação e história intimamente ligados mais à área urbana deste município. Os doces coloniais, por sua vez, têm suas raízes ligadas ao espaço rural, e sofrem os respingos da dicotomia que tem como visão que os saberes e fazeres do campo sofrem de um atraso ao serem comparados aos saberes e fazeres urbanos.

Dessa forma, as principais questões que norteiam esta pesquisa são: O que identifica e caracteriza o doce colonial? Quais as origens étnicas e sociais dos doces coloniais na cidade de Pelotas e sua região? Quais foram as influências e hibridizações que esse processo cultural sofreu ao longo dos tempos?

O ato de alimentar-se é vital a qualquer ser vivo e, por tal, atraiu a atenção das

---

<sup>1</sup> População vinda da região europeia da Pomerânia, situada no norte da atual Polónia e Alemanha.

---

Ciências da Saúde desde muito cedo. Entretanto, somente em finais do século XX, a temática sobre alimentação passou a ser mais recorrente em pesquisas das Ciências Humanas, entre as obras pioneiras destaca-se a de Jean Anthelme Brillat-Savarin, *A Fisiologia do gosto*, que foi uma das precursoras para a História da Alimentação. Desde esse princípio destaca-se a diferença entre alimentar-se (ação em que o homem não se difere dos outros animais) e comer (ação típica do homem que consiste em combinar ingredientes e cozinhá-los).<sup>2</sup>

Alimentar-se é um ato nutricional, enquanto comer é um ato social, pois está ligado a uma série de outros acontecimentos. Indo muito além de apenas ingerir o alimento, está ligado a costumes, a usos, a protocolos e a condutas. A comida é uma forma de comunicação, ela pode contar histórias, trazer à tona memórias, acontecimentos, momentos. Através do comer, ato social, a sociedade consegue demonstrar suas emoções, seus sistemas penitenciais, seus significados, suas relações sociais e sua identidade coletiva. Sendo assim, pode-se dizer que a comida constitui a narrativa social de uma comunidade (Amon e Maldavsky, 2012, p.1-29). Corroborando, Maciel (2001, p.146) destaca que mais importante do que comermos é com quem comemos, demonstrando assim que o ato de comer vai muito além do ato nutricional em si.

E é por esse motivo que um povo, quando se desloca de um ponto do globo terrestre para outro, leva consigo não só seu corpo, mas suas tradições alimentares, e por vezes até mesmo alguns alimentos devidamente conservados. Soares (2012a) traz o exemplo dessa situação no artigo “Odisseia de Sabores: integrações luso-brasileiras”. A autora estudou as origens da formação do patrimônio alimentar luso-brasileiro, e descreveu com atenção a contribuição dos três primeiros colonizadores portugueses, Pêro de Magalhães Gândavo, Gabriel Soares de Sousa e Fernão Cardim, à alimentação enquanto encontro entre o que se leva (de hábitos e gostos) e o que se encontra (novos produtos, agentes e técnicas)<sup>3</sup>. A autora começa falando das raízes da alimentação portuguesa, e depois dialoga sobre a questão da necessidade migratória, o receio que esses colonizadores têm sobre o que irão encontrar de alimentos na “nova” terra e dos encontros multiculturais que irão ocorrer. Há a preocupação em levar o que podem e, posteriormente, fazer acomodações do receituário à realidade encontrada.

---

<sup>2</sup> Maciel, 2001, p.146.

<sup>3</sup> Na revisão do Estado de Arte irá se considerar outros estudos relativos à acomodação e fusão alimentares decorrentes do encontro multicultural no território brasileiro, em especial os trabalhos que tratam de doçaria.

---

Essa experiência migratória promove o encontro de diferentes hábitos alimentares, formando uma cultura híbrida no território, fruto da fusão dos costumes dos novos habitantes com os nativos.

A investigação das origens étnicas e sociais de determinadas tradições, ritos e práticas é uma temática que costuma instigar pesquisadores. Diversos costumes praticados pelos humanos, seja no âmbito alimentar ou em qualquer outra área, remetem a um emaranhado de culturas, o que revela não ser correto identificar uma origem específica, senão um conjunto de diferentes grupos que foram influentes no processo de construção dessa prática. Esta pesquisa tem por intuito identificar as origens de um determinado tipo de alimento, nomeadamente os “doces coloniais” na cidade de Pelotas e cidades vizinhas, no Rio Grande do Sul, Brasil. Todavia, chegar ao cerne de uma tradição praticada em um país como o Brasil, que para além de sua vasta extensão territorial sofreu várias ondas de migração, não é uma tarefa simples e demanda um grande esforço no sentido de reunir material e ir a campo.

A cultura brasileira é bastante heterogênea em sua formação, por ter sofrido várias ondas de migração ao longo dos anos. Esse processo ocorreu de modo geral com todo o Rio Grande do Sul. Os povos indígenas foram os primeiros habitantes deste território, sendo seguidos por portugueses, espanhóis, africanos escravizados. A partir do século XIX, alemães, italianos e franceses também contribuíram com a formação étnica rio-grandense (Barbosa, 2013, p.100). A formação da cidade de Pelotas (município da região extremo sul do estado do Rio Grande do Sul) se deu no período inicial, especialmente através dos portugueses e africanos escravizados, apesar de contar com uma forte presença de contingentes migratórios de outras origens, nas áreas urbanas e rurais, sobretudo a partir da segunda metade do século XIX, entre os quais, imigrantes de origem alemã, pomerana, francesa e italiana e, estritamente na área urbana e a partir das primeiras décadas do século XX, de origem sírio-libanesa e mais recentemente palestina. Essa cidade é hoje internacionalmente reconhecida pela utilização de dois insumos opostos. Muitos se referem a Pelotas como a cidade do doce, outros como a cidade do sal. Segundo Magalhães (2003, p.21-22), essa contradição se dá pelo motivo de que foi ali que o estancieiro José Pinto Martins, um nordestino de origem portuguesa, resolveu se estabelecer em torno de 1780 e dar início à economia das charqueadas.

As charqueadas eram fazendas criadoras de bois, espalhavam-se por toda a zona sul do Brasil e eram verdadeiras unidades industriais. Os bois chegavam em Pelotas pelas

mãos dos tropeiros e eram comprados pelos charqueadores, ali o gado era preparado para ser abatido, depois disso sua carne era tratada e cortada em tiras sendo exposta ao sol para secar, dando origem assim ao charque, o principal produto mercantilizado pelas charqueadas; todavia, outras atividades se desenvolviam no interior desses polos industriais. O couro desses animais era exportado, a gordura era aproveitada para o fabrico de velas e os ossos eram queimados até se transformarem em cal. (Magalhães, 2004, p.21-22). A diferença do charque para carne de sol, produzida no Nordeste do Brasil, é a quantidade de sal posta para a sua secagem. O charque passou a ser amplamente difundindo no nordeste, região brasileira para onde era vendido como comida para os milhares de escravos que ali trabalhavam nas plantações de cana-de-açúcar.

Assim, os senhores das fazendas das regiões sul e nordeste praticavam o escambo do charque por açúcar e vice-versa. Esse foi o principal motivo por que o açúcar se popularizou entre a população rica pelotense, disseminando assim o doce, principalmente, dentro dos grandes casarões dos senhores do charque (Magalhães, 2004, p.24).

As iguarias ali criadas com o açúcar eram de inúmeros feitios, como: camafeus, pastéis de santa clara, ninhos de fios de ovos, marmeladas, figos cristalizados, entre muitos outros. Vale salientar que para a produção desses doces, juntava-se os saberes trazidos pelas senhoras de origem portuguesa com as habilidades culinárias desenvolvidas pelas mucamas africanas (Miguens, 2015, p.73). Com o passar do tempo esses manjares açucarados foram ganhando seu espaço e destaque ao longo da história pelotense.

O fato é que até hoje perdura a tradição doceira em Pelotas. Em virtude disso, no ano de 2011 foi inaugurado o Museu do Doce, um grandioso espaço, de beleza histórica, onde ocorrem conferências, exposições e demais atividades acerca do doce pelotense. Para além disso, a cidade conta com a Fenadoce, Feira Nacional do Doce, um evento gastronômico de suma importância para a economia de Pelotas, onde anualmente as mais renomadas doceiras da cidade se juntam em um só espaço para vender e evocar essa história. A feira busca trabalhar com o conceito de patrimônio histórico e gastronomia, o que pode ser observado quando se visita o evento na praça dos doces, onde foram feitas imagens de prédios históricos da cidade frente aos estandes de exposição e comercialização dos doces. Essa é uma forma de resgate da herança patrimonial e cultural da riqueza da cidade da época da elite charqueadora, quando Pelotas viveu um momento de muito dinamismo cultural<sup>4</sup>.

---

<sup>4</sup> <http://fenadoce.com.br/>, recuperado em 22 de março de 2020.

Os doces deixaram e ainda deixam grandes marcas na construção e no desenvolvimento da história da cidade de Pelotas, e em específico os doces taxados como finos, aqueles que são na sua maior parte herança da colonização portuguesa, como os pastéis de santa clara, camafeus e outros. Todavia, essa cidade conta com outra tradição doceira, os chamados doces coloniais, aqueles cuja tradição se vincula fortemente ao meio rural, que tem como base a fruta cozida na calda de açúcar e que não tem uma origem tão bem delimitada, atribuída a uma cultura colonizadora em particular.

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 vinda, principalmente, da Europa central. Esses povos começaram a habitar essas terras loteadas dos charqueadores e deram início em Pelotas às chamadas “Colônias”. Conforme Anjos, Caldas & Serres (2020, p.8), em 1900 já existiam em Pelotas 61 colônias, sendo essas constituídas por colonos alemães, bem como italianos, pomeranos e franceses e aos poucos esses novos colonos vão modificando os hábitos da cidade de Pelotas. Apostam na fruticultura como meio de subsistência e em 1920 surgem as pequenas indústrias compoteiras que espalhadas pela zona rural começam a modificar o cenário econômico da cidade de Pelotas. Esses colonos enfrentaram muitas dificuldades no que diz respeito ao acesso a alguns gêneros alimentícios, bem como à conservação dos mesmos durante o período de entressafras, o que contribuiu para o surgimento de alimentos minimamente processados no interior das casas desses imigrantes, tais como geleias e conservas de hortaliças (Dorigon & Renk, 2011, p.104). Segundo Dentz (2016, p.65) esses alimentos processados pelos colonos foram batizados como produtos coloniais.

A maioria dos livros e trabalhos no campo científico da gastronomia centram-se basicamente na tipologia dos doces finos, como detalharemos mais adiante, no capítulo dedicado à revisão da literatura pertinente para o nosso estudo. Os doces coloniais têm sofrido, nesse sentido, do que se pode chamar de uma certa “marginalização”, em termos de objeto de estudo das Ciências Humanas e Sociais. Contudo, do ponto de vista cronológico, o papel dos doces de frutas na economia de Pelotas remonta, segundo Bach (2010b, p.32), à virada do século XIX para o XX, quando se deu a chegada de imigrantes europeus à cidade e ela passou a ser reconhecida pouco a pouco como um polo de indústrias compoteiras. Nesse sentido, a nossa investigação visa a aprofundar e dar visibilidade a um universo de estudo menos tratado enquanto objeto histórico e cultural: os doces coloniais.

O presente estudo está organizado e dividido em oito capítulos. Inicialmente foi abordada a metodologia empregada, ressaltando os métodos de análise e principais instrumentos utilizados. Em seguida a revisão de literatura, que se dividiu-se em sete tópicos. O primeiro denominado “A história do doce no Brasil”, em que foram elucidadas as principais singularidades da história do açúcar. Posteriormente, discutiram-se as relações dicotômicas entre o sal e o açúcar na região de Pelotas, sul do Brasil, no capítulo intitulado “Pelotas, do sal ao açúcar”. Durante o terceiro capítulo, buscou-se desvendar as verdadeiras origens e tradições dos doces coloniais. No quarto capítulo, procurou-se explanar o desenvolvimento, planejamento e funcionamento das fábricas rurais de compotas, da região de Pelotas, desde suas origens, do seu ápice histórico até os dias atuais, este capítulo intitulou-se “Pelotas, polo de indústrias compoteiras”. Em seguida explanou-se os “Valores dos doces coloniais para os produtores na atualidade: renda e patrimônio familiar”, onde foram expostas ideias sobre o mercado econômico dos doces coloniais e as implicações nos processos de produções e venda. Logo após, em “Memórias orais dos doces coloniais”, examinamos os testemunhos orais recolhidos para essa dissertação, onde ficamos a par da história e da tradição dos doces de tachos. Por fim, trouxemos um capítulo que elucidava esse saber fazer, “Retratos imagéticos dos doces coloniais”. Por conseguinte, elucidaram-se os principais desfechos do estudo.

## **2. OBJETIVOS.**

### **2.1. Objetivo Geral.**

Analisar o panorama da produção de doces coloniais em Pelotas-RS, identificando suas origens étnicas e as relações sociais envolvidas nos processos de transmissão do saber fazer.

### 2.2 Objetivos Específicos

- Identificar as principais características dos doces coloniais, sob o olhar dos atores sociais envolvidos na sua confecção;
- Investigar as origens étnicas e sociais dos doces coloniais;
- Analisar a salvaguarda e a transmissão do saber fazer entre as gerações;
- Identificar as influências sofridas pelo processo de hibridização cultural;
- Verificar de que maneira atividades produtivas dos doces coloniais favorecem a geração de renda e as melhorias das condições de vida dos atores sociais envolvidos;
- Contribuir para o resgate e preservação da história do açúcar no panorama do sul do Brasil;
- Contribuir para o resgate e preservação histórica da doçaria colonial;
- Contribuir para o resgate histórico dos doces de Pelotas;
- Contribuir para o resgate e preservação histórica da cidade de Pelotas;

### 3. METODOLOGIA.

Toda a pesquisa é uma busca de respostas para as dúvidas e questionamentos que fazemos a nós mesmos, ou, ainda, a busca de provas de conhecimentos a partir de certas inquietações, angústias ou hipóteses, que posteriormente poderão, também, ser questionadas por outros.

A delimitação espacial desse pesquisa refere-se a região de Pelotas, composta, além desta cidade-polo, por outras de menor porte, como São Lourenço e Canguçu, além de municípios de população mais reduzida que se emanciparam mais recentemente de Pelotas, como Morro Redondo, Arroio do Padre, Turuçu e Capão do Leão”. Do modo como está escrito, dá a entender que Canguçu se emancipou de Pelotas, o que nunca ocorreu, e que São Lourenço se emancipou na mesma época de Morro Redondo, quando na verdade isto ocorreu mais de um século antes.

A pesquisa desenvolvida baseia-se em pressupostos qualitativos e teve como objetivo principal analisar o panorama da produção de doces coloniais em Pelotas-RS, bem como identificar as suas origens étnicas e as relações sociais desenvolvidas nesses

O estudo enquadra-se em uma abordagem qualitativa. Segundo Gerhardt e Silveira (2009, p.37) as abordagens qualitativas não se atem a expressividade numérica e sim com um aprofundamento da compressão. A abordagem qualitativa possibilita o desvendar das histórias, das vivências e dos significados, dentro de um contexto histórico, social e cultural.

Conforme o tempo passa, mais o homem se torna consciente do valor que as memórias têm como constituidoras de uma história coletiva ou de uma cultura. A humanidade busca hoje não somente recontar o passado, mas também procura seu verdadeiro e mais profundo cerne, e é cada vez mais consciente que para recontar a história é necessário e importante analisar a arte e a ritualística das cozinhas. Segundo Benjamin, “o acontecimento vivido é finito, ou pelo menos encerrado na esfera do vivido, ao passo que o acontecimento lembrado é sem limites, porque é apenas uma chave para tudo o que veio antes e depois” (Benjamin, 1987, p. 37). O autor alerta, assim, para a preservação da memória como um dos elementos da construção da cultura, da identidade de sua cidade e das pessoas que nela vivem.

Apoiamo-nos sobre os suportes metodológicos advindos da história oral,

entendida por Thompson (1992), Pollak (1992) e Alberti (2010), como um procedimento metodológico interdisciplinar, que possibilita o cruzamento de fontes empíricas diferenciadas. Como instrumento de significação e construção de identidade de grupos e de transformação social, a história oral vem se constituindo e tem revelado um instrumento importante no sentido de possibilitar uma melhor compreensão da construção das estratégias de ação e das representações de grupos ou indivíduos nas diferentes sociedades (Ferreira, 2000).

Como instrumentos utilizamos fontes documentais, fontes imagéticas e fontes orais. Alberti (2004) salienta que o diálogo com outras fontes favorece e incentiva o uso conjunto de fontes de natureza orais, imagéticas e escritas.

Fontes orais possuíram papel estratégico, pois foram essas que nos aproximaram mais das sutilezas e dos muitos detalhes simbólicos do universo das cozinhas. A utilização da história oral nos permitiu a interpretação, a representação do que não vivemos, de um tempo que não é nosso, mas sendo remetido através de seus autores, podemos construir uma possível versão daquela realidade (nunca a realidade passada). Conforme Pollak (1992), a história oral nos permite, enquanto pesquisadores, “uma sensibilidade epistemológica específica, aguçada” (Pollak, 1992, p.208). E foi em busca desta sensibilidade, que se realizaram entrevistas semiestruturadas, a fim de obter informações e coletar dados, que se relacionam com os valores, as atitudes e as opiniões dos sujeitos entrevistados.

As entrevistas semiestruturadas realizadas para esse estudo tiveram o acompanhamento da Professora Doutora Flávia Fontana Fernandes da Universidade Federal de Pelotas. A professora em questão dá aulas na Faculdade de Agronomia e participa de um projeto de extensão e ensino, o “Programa de Desenvolvimento da Bovinocultura de Leite da Metade Sul do Rio Grande do Sul - Competitividade e Sustentabilidade da Pecuária Leiteira Familiar”. Esse projeto existe desde o ano de 1997 e acompanha alguns produtores rurais, que entre outros fins para suas terras, produzem árvores frutíferas, o que facilitou a comunicação entre entrevistador e entrevistados.

A escolha das pessoas entrevistadas se deu por meio de uma seleção de pessoas-chave para o estudo dos doces coloniais em Pelotas-RS, num total de quatro entrevistados. Dois são pequenos produtores artesanais de doces coloniais, sendo um deles o único produtor de marmelada branca que restou na região. Outro entrevistado é dono de uma das mais prestigiadas fábricas de doces coloniais, chamada Crochemore, e que há oitenta

anos atua no mercado doceiro. E a última entrevistada é a senhora Norma Kohls Gruppelli, uma senhora que pertence à uma das mais tradicionais famílias da colônia de Pelotas.

As entrevistas semiestruturadas foram realizadas na casa dos indivíduos que aceitaram participar deste trabalho, seus depoimentos foram gravados e transcritos em parte, para além disso contamos com um guião de entrevistas (cf. APÊNDICE A), apesar de que os entrevistados abordaram outros assuntos. Os sujeitos envolvidos na pesquisa tiveram o direito de participar ou não do estudo, sendo sua participação formalizada pela assinatura no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (cf. APÊNDICE B). Além disso, um dos entrevistados doou um livro intitulado *Sobras e Lucros – Tornando a sua propriedade mais rentável*, de Milton de Sousa Guerra.

Em relação aos instrumentos documentais, realizou-se uma pesquisa bibliográfica em livros, artigos e jornais que abordaram o tema dos doces de frutas. Segundo Gerhardt e Silveira (2009, p.37), esse tipo de análise é feito a partir de referências teóricas publicadas. Esse garimpo documental é feito em livros, revistas científicas, artigos científicos, bem como, sítios eletrônicos, para que assim o leitor entre em contato com boa parte daquilo que já foi publicado a respeito do assunto, para embasá-lo e dar reforço em suas análises

Cada vez mais os cadernos de receitas ganham espaço enquanto fonte histórica. Se antes esses ficavam esquecidos na gaveta das cozinheiras, hoje eles passam a ser uma fonte de importante valia para os pesquisadores. O historiador Bruno Laurioux afirma que o “estudo minucioso das receitas é muito útil ao historiador da cozinha” (Laurioux, 1998, p.450-451). Corrobora essa ideia Carmen Soares, em estudo a propósito dos primeiros livros de cozinha conhecidos, os da Grécia Antiga:

“A história da alimentação, na antiguidade, faz-se com base numa diversa e vasta galeria de fontes escritas. Aquelas em que primeiro pensam os estudantes, sobretudo os não iniciados nesse Mundo Novo das culturas grega e romana, são os hoje tão triviais livros de culinária” (Soares b, 2012, p.34).

Podemos ainda citar Amon e Menesche (2008), autoras brasileiras, que também expressam essa importância dos cadernos de receita, no seu artigo “Comida como Narrativa da Memória Social”. Para além desses ainda temos Massimo Montanari, autor italiano que em seu artigo “La cucina scritta come fonte per lo studio della cucina orale”

---

também aponta para a real importância dos cadernos de receitas como fonte de estudo para a história (Montanari, 2003, p. 249-262).

Em razão disso, fez-se importante o uso dos cadernos de receita nessa pesquisa, como mais uma fonte, a fim de perceber a presença ou ausência dos doces coloniais nesse patrimônio escrito, pertencente ao universo de determinadas famílias pelotenses de origens europeias variadas e, em vários casos, resultado de uniões entre indivíduos de origens culturais diferentes.

Nesta dissertação, além das fontes escritas, utilizamos fontes imagéticas e fontes orais que possuem papel estratégico, pois foram essas que nos aproximaram mais das sutilezas e dos muitos detalhes simbólicos do universo das cozinhas.

As fontes imagéticas compreenderam um misto de fotos capturadas pela autora e de fotografias retiradas de *sites* da internet, subsidiando assim um importante auxílio metodológico, tendo em vista que foi por meio dessas que adquirimos um melhor entendimento da prática que acontece dentro das cozinhas para o leitor.

---

## 4. REVISÃO DE LITERATURA.

### 4.1 A história do doce no Brasil.

A cana de açúcar é uma planta oriental, mais especificamente da Nova Guiné e já na Antiguidade os gregos e os romanos transformavam a planta bruta em cristais de açúcar, cognominando-o de “sal índico” (Miguel, 1962, p. 8). Conforme Lody (2011, p.16), é no século II antes de Cristo que os indianos desenvolvem técnicas e sacralizam a cana sacarina, porém Ferrão (2005, p.29) diz que a intenção inicial com o cultivo dessa planta era usá-la inteira e somente com o passar de muitos anos é que se começa a esmagá-la, se extrai seu sumo. Aquilo que hoje conhecemos por açúcar só apareceu depois de muitos anos.

No princípio o açúcar era usado como medicamento, por ser considerado um fortificante, indicado para suprir insuficiências alimentares, sendo assim se responsabiliza os boticários pelo alto volume de uso desse ingrediente em forma de medicamento (Algranti, 2005, p. 34). O autor Belluzo (2002, p.45), menciona o preparo de rebuçados de açúcar aromatizados com ervas que se oferecia aos doentes. Conforme Vieira (2004, p.15), muitos hospitais em Portugal recorriam às propriedades medicinais do açúcar:

“A aplicação farmacológica do açúcar está documentada nas receitas e despesas dos hospitais de misericórdia e esmolas da coroa em açúcar aos hospitais – Todos os Santos em Lisboa (1506), Misericórdias do Funchal (1512) e Ponta Delgada (1515), e conventos: Guadalupe (1485), Évora (1497), Beja (1500), Aveiro (1502), Coimbra (1510), Vila do Conde (1519)” (Vieira, 2004, p.15).

Conforme McGee (2014, p.398), é por volta de 1200 depois de Cristo que se tem o primeiro confeito sem fins medicinais. Segundo o mesmo autor já no século XV a aristocracia europeia fazia o uso do açúcar por puro prazer. Algranti (2005, p.141) diz que em Portugal o uso do açúcar era muito recorrente e que isso ocorreu antes do ingrediente se difundir pelo resto da Europa, por conta da indústria açucareira nas colônias. Apesar da alta procura pelo produto, é importante salientar que o consumo do açúcar está intimamente ligado às elites. Azevedo (1947, p.216) afirma que as outras classes ainda usavam o mel para adoçar bolos e como medicamento aos enfermos.

A necessidade do açúcar foi cada vez crescendo mais e para dar conta dessa demanda Portugal começou a expandir suas plantações. É na Ilha da Madeira que a cana de açúcar mais bem se adapta ao solo. Rapidamente a plantação na ilha se expandiu e gerou ótimos resultados para Portugal. Em 1506, a ilha registrou o maior volume de sacas de açúcar, 230.216 arrobas (Silva, 1995, p.249-255). Contudo, a produção começou a decair, por causa da exaustão do solo e das pragas que começaram a surgir. Ainda segundo o autor, é à partir da Ilha da Madeira que o açúcar é difundido, primeiramente para os Açores, Canárias, Cabo Verde, São Tomé e Angola, e posteriormente para o Brasil e Antilhas. A cana sacarina percorreu um longo caminho até chegar às mãos dos portugueses, que foram os responsáveis por levar essa planta para as Américas e pôr fim ao Brasil.

Álvares Cabral e seus barcos são os responsáveis de levarem o açúcar para o Novo Mundo. Quando as naus partem rumo à terra até então não desbravada transportam muitos itens de primeira necessidade, como era o caso dos indispensáveis bens alimentares. Ao desembarcar em solo brasileiro em 1500, a armada de Cabral tinha diversos alimentos, entre eles: água, carneiro, galinha, pão, pescado, confeitos, fartéis, mel, figo, vinho, presunto, arroz, porco montês e presume-se, que mesmo não estando listado, ainda haviam sal, azeite e biscoito (Paula, 1992, p.25).

O primeiro contato dos índios residentes do Brasil com os portugueses se dá por conta da troca de comida. Segundo testemunho da carta de Pero Vaz de Caminha ao rei de Portugal, D. Manuel I, os portugueses oferecem suas comidas aos índios, todavia sem sucesso, pois, como podemos ver a seguir os índios rejeitavam, num primeiro momento, tudo o que era lhes dado.

“Deram-lhes ali de comer pão e pescado cozido, confeitos, fartéis, mel e figos passados; não quiseram comer daquilo quase nada. E alguma cousa, se a provavam, lançavam-na logo fora. Trouxeram-lhes vinho por uma taça, mal lhe puseram a boca e não gostaram dele nem o quiseram mais. Trouxeram-lhes água por uma albarrada; tomou cada um deles um bocado dela e não beberam; somente lavaram as bocas e lançaram fora.” (Soares, 2014, p.23)

Podemos observar que, apesar de num primeiro momento as comidas portuguesas não agradarem ao paladar indígena, com o passar do tempo eles vão se adaptando melhor e começam a consumir os produtos trazidos de Portugal, todavia, seguem rejeitando ainda

o vinho. Conforme o folclorista, etnógrafo e historiador potiguar, Luís da Câmara Cascudo (1898-1986), essas trocas aconteceram de ambos os lados, pois assim como os índios comeram comida portuguesa, os portugueses também comeram alguns alimentos típicos do povo que ali encontraram, dando destaque para o apreço que os exploradores tiveram pela farinha de mandioca, alimento até então desconhecido pelos europeus recém-chegados (Cascudo, 2011, p.242). Todavia, o açúcar foi o alimento apresentado pelos portugueses que mais bem foi aceito, causou um grande impacto na sociedade brasileira, tanto no paladar, bem como a sua formação social (Lindemann, 2015, p. 66).

Um dos grandes obstáculos que os portugueses enfrentaram ao chegarem no Novo Mundo foi sem sombra de dúvidas a adaptação ao novo ambiente e, em especial à alimentação. Apesar de terem trazido muitos alimentos dentro dos navios para suprir suas necessidades num primeiro momento, tiveram que aos poucos começar a desvendar os novos alimentos encontrados nas novas terras. Com destaque para a mandioca, que constituiu a base alimentar dos recém chegados. Segundo Soares de Sousa (1971, p. 180), a farinha de mandioca substituiu a farinha de trigo nas mais diversas receitas e o pão preparado com a mesma era até mais saboroso. Diante deste contexto, observou-se que os portugueses não abandonaram suas receitas tradicionais, apenas adaptaram-nas aos novos alimentos encontrados e disponíveis no Novo Mundo.

O mesmo aconteceu com os doces em conserva, os portugueses se adaptaram às frutas que encontraram na região fazendo um processo que já antes era feito em suas terras. As conservas de frutas eram encaradas como uma questão de necessidade à sobrevivência e tinham um papel fundamental na alimentação dos exploradores, pois aplacavam boa parte da insuficiência calórica que eles sofriam, pois as mesmas continham um alto valor nutritivo. Eram usadas como “medicamentos”, auxiliando na recuperação de doenças e debilidades variadas. Segundo Oliveiros & Santos (2015),

“(…) assim, no caso particular dos colonizadores portugueses, o consumo de conservas de frutos, por exemplo, pode ser encarado como uma questão de necessidade à sobrevivência destes na América quinhentista, se considerarmos a maneira como seus elementos fundamentais, frutos e açúcar, eram consumidos por eles na Europa” (Oliveiros & Santos, 2015, p.3).

No século XVI, as frutas então não se delimitavam como um alimento fundamental, sendo assim não faziam parte da base alimentar dos portugueses na Europa

e nem no Novo Mundo. O seu consumo era indicado na forma de compotas ou conservas, pois tinham caráter medicinal devido às propriedades do açúcar. Esses doces de frutas mergulhados na calda de açúcar, eram considerados verdadeiros manjares e eram encontrados apenas nas mesas das mais abastadas famílias, devido ao alto custo do açúcar.

Um fato discutido por Oliveiros & Santos (2015, p.5), é a divergência que ocorre em torno das conservas de frutas no que diz respeito à sua importância na alimentação dos europeus na América tropical recém descoberta. Conforme Cascudo (2011, p.241), na colônia quinhentista os doces não eram considerados alimentos, estão relegados a iguarias ou, simplesmente, auxiliares da digestão. Todavia, é possível observar que os colonizadores faziam muitas menções às frutas em seus escritos. As frutas eram consideradas item fundamentais na alimentação, sendo sempre escrita ao lado ou quase com a mesma importância que a mandioca, as farinhas e os peixes moqueados.

Outro fator a ser destacado sobre essas passagens é que, normalmente, as frutas tropicais por não saber-se bem ao paladar português, como o caso do maracujá, “(...) enquanto não é bem madura, é muito azeda (...)” (Soares de Sousa, 1971, p.178), além disso muitas vezes as descrições das frutas vinham acompanhadas de referências para fins e consumos em forma de conserva, a exemplo do caju: “(...) os cajus silvestres travam junto do olho que se lhes bota fora, mas os que se criam nas roças e nos quintais comem-se todos sem terem que lançar for a pôr não travarem. Fazem-se estes cajus de conserva, que é muito suave (...)” (Soares de Sousa, 1971, p.166).

Segundo Cascudo (2011), foi a mulher portuguesa que ensinou e implementou a tradição de servir doces ao final das refeições, inaugurando e instaurando assim um novo hábito no Novo Mundo, o da sobremesa. Tempass (2008, p.102), faz uma crítica às obras dos autores Cascudo e Freyre, pois, segundo o autor, esses dois escritores negligenciaram a importância que a mulher tupiniquim teve na construção da doçaria brasileira, pois em seus livros é possível encontrar menções ao mel, produto já vastamente conhecido e apreciado pelos índios. Este finaliza afirmando que o doce, como sabor, já era conhecido por esses povos; todavia, o doce, em forma de rebuçado que é consequência de uma junção de ingredientes, sendo um deles o açúcar, esse sim, não era conhecido pelos índios.

É por volta de 1516 que se tem o primeiro registro acerca da plantação de açúcar no Brasil. O documento fala a respeito de um pedido que a Casa da Índia (órgão de administração colonial) faz a Portugal. A instituição ordena que enviem um técnico que entenda da plantação e tudo que envolve o açúcar, bem como materiais para construir um

engenho (Gheller-Miguens, 2015, p. 34). Porém, é somente na década entre 1530 e 1540 que a produção da cana de açúcar se estabelece e que começa a ser expressiva no Brasil. Até então havia apenas pequenos engenhos (Schwartz, 1988, p. 31-33). Os primeiros fidalgos portugueses se instalaram nas margens costeira do Brasil, porém logo perceberam que a então chamada Zona da Mata cumpria melhor as exigências que a planta demandava para um melhor desenvolvimento. Em pouco tempo a cana sacarina se espalhou pelo nordeste brasileiro, transformando o em uma terra monocultora, chegando ao ponto de açúcar ser o sinônimo de Nordeste e Brasil (Lody, 2011, p. 17,18 e 20).

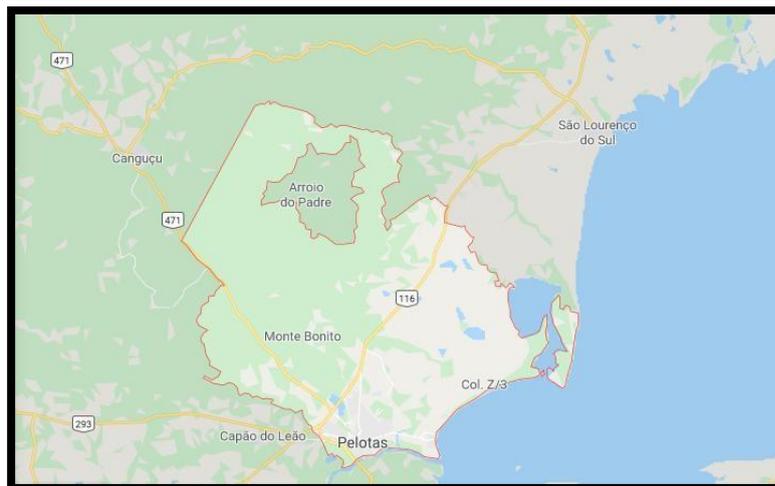
#### **4.2 Pelotas, do Sal ao Açúcar.**

Mario Osório Magalhães (2004) e Fernando Osório (1997) são autores que abordam a história de Pelotas (figura 1) e, segundo os mesmos, a história do charque na Princesa do Sul, Pelotas, inicia-se no ano de 1777, quando um produtor nordestino de carne-de-sol ou carne-do-sertão<sup>5</sup> se vê diante de uma grande seca no nordeste, que acaba por ceifar todo o seu rebanho bovino. José Pinto Martins decide, pelo bem do seu negócio, mudar-se para o Rio Grande do Sul, mais precisamente para Pelotas e às margens do Arroio Pelotas, pois a localização favorecia o escoamento do seu produto.

O charqueador começou a produzir ali o charque, que é o produto do sul equivalente ao produto nordestino (carne-de-sol), diferente apenas na quantidade de sal. Enquanto a carne-de-sol leva menos sal e fica mais tempo exposto ao sol para secar, o charque leva mais sal em sua composição e fica menos tempo secando ao sol.

---

<sup>5</sup> Conserva de carne com adição de pouco sal e desidratação através de intensa exposição ao sol, muito consumida quando ainda não havia geladeira.



**Figura 1:** Delimitação geográfica do município de Pelotas.

*Fonte: Google mapas, 2020.*

As charqueadas foram responsáveis pelo “boom” econômico que aconteceu na região durante esse período. Segundo Vargas (2014, p.541), Pelotas era o principal polo charqueador de todo o império do Brasil e isso não se dava apenas pela quantidade exorbitante de charque ali produzido. Outro fator importante que fez essa cidade levar esse título foi a sua localização geográfica estratégica, pois ela está muito próxima ao porto da cidade de Rio Grande, o que fazia com que a sua produção fosse facilmente escoada para diversas regiões. O charque, ali produzido, era destinado à alimentação dos escravos, sendo assim era largamente vendido para todas as fazendas no Brasil, propriamente ditas as fazendas de cana-de-açúcar, café, bem como mineradoras, ou qualquer outro tipo de lugar que operava com mão de obra escrava, além de ser exportada para o Caribe, mais precisamente Cuba. Ademais, o couro era um subproduto gerado nas estâncias, enviado para a Europa e Estados Unidos.

As fazendas de cana-de-açúcar localizadas em Pernambuco eram um dos destinos desse charque, pois a grande maioria dos trabalhadores que ali vivia e trabalhava eram escravos; os senhores dos engenhos e os senhores do charque praticavam entre si o escambo de açúcar por charque. Essa permuta foi um dos fatores responsáveis pelo desenvolvimento da produção de doces no interior dos casarões pelotenses. E é assim, que numa pequena cidade do sul do Brasil se dá origem à tradição doceira, tal qual a do Nordeste. Freyre (1939, p. 50) se dizia surpreso por provar ali em Pelotas, no sul do país, doces da mais alta qualidade, mesmo que nessa área não existisse qualquer fazenda de açúcar. É provável que o autor desconhecesse o intercâmbio do charque pelo açúcar, que,

---

como foi dito aqui, era o responsável pela possibilidade de produzir doces da mais alta qualidade.

Aos poucos Pelotas começa a ser reconhecida por sua tradição doceira, pela sua população, que diferente das muitas outras ali do entorno, tinha hábitos de influência europeia, gostava de cultivar as artes e as letras, tinha grande apreço pelas interações sociais pomposas, tais como teatros, festas, saraus. Isso tudo só era possível pela riqueza gerada nas fazendas. Essa produção, que era responsável por grande volume em termos financeiros, demandava pouco tempo de trabalho das famílias charqueadoras, acarretando em bastante tempo ocioso (Magalhães, 1993, p. 25).

O apogeu dos charqueadores durou cerca de 100 anos. O início de seu declínio se deu a partir de 1893, quando as charqueadas aos poucos vão sendo substituídas pelas empresas frigoríficas e as poucas charqueadas que restarão ali não gerarão poder econômico suficiente para manter os altos e luxuosos padrões da sociedade. É nesse momento da história de Pelotas que a doçaria passa por uma transição de valor, pois, antes da queda do sistema saladeiril, o doce estava estritamente associado ao status sociocultural. Nesse momento, a necessidade das famílias o transforma em uma fonte de renda. As senhoras esposas dos charqueadores, envolvendo uma rede de mulheres da família e em conjunto com as suas empregadas, fizeram da venda do doce uma válvula de escape para a situação de crise financeira que ali se instalou.

Vale ressaltar que este trabalho traz um apanhado muito condensado da história de Pelotas, visto que no âmbito do Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade, no qual essa dissertação está inserida, já foram feitos dois trabalhos<sup>6</sup> que abordam a doçaria pelotense, porém ambos focados na parte da doçaria fina.

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.

---

<sup>6</sup> Valorização de Produtos Gastronômicos no Brasil e em Portugal: Estudo de Caso do Pastel de Tentúgal e dos Doces de Pelotas (Gheller-Miguens, 2015).

Doces de Cá e Acolá: A Influência da Doçaria Conventual Portuguesa na Doçaria Pelotense - Comparação De Receitas (Lindemann, 2015).

### 4.3 Os Doces Coloniais: contributos para a sua história.

Freyre (1969, p.17) e Tempass (2008, p.101) afirmam que a cozinha portuguesa transmitida ao Brasil foi de uma cozinha excessivamente doce. Segundo Algranti (2005, p. 142), também encontramos a matriz cultural portuguesa na cozinha brasileira não só no relevo que se confere ao uso de açúcar, mas também na tradição de servir essas iguarias em todas as refeições. O Brasil oferecia um número muito expressivo no que diz respeito à variedade de frutas, e num primeiro momento, na colônia quinhentista, não era comum o hábito de consumir esses frutos *in natura*. Eles eram sempre ingeridos em forma de conserva doce, provavelmente porque a fruta adicionada a calda doce dava um gosto melhor e, em segundo lugar, porque, assim, conseguiam conservar essas frutas por mais tempo. Além do mais, também levavam em conta as qualidades medicinais do produto, pois, como foi dito anteriormente, os portugueses que viviam no Brasil dos anos de 1500 sofriam de uma dieta com baixa absorção calórica. A fruta era uma boa opção, já que, quando é adicionada ao açúcar, se transforma em uma boa fonte de calorias (Oliveiros & Santos, 2015, p. 5-10). Algranti (2005, p.141), ao citar o cronista Gabriel Soares de Sousa, afirma esse hábito recorrente de fazer conservas com os frutos que se encontravam disponíveis no Novo Mundo (no seu *Tratado Descritivo do Brasil* em 1587). A autora menciona que havia no Brasil produção de marmeladas, produzidas com todos os tipos de frutas locais, e que até mesmo eram enviadas como forma de presentes para aqueles que ficaram em Lisboa. Assim como chegavam mimos em forma de conservas do Novo Mundo, Portugal também enviavam os seus produtos para lá. Braga (2014, p. 176) menciona a exportação desses mesmos presentes partindo de um casal de Lisboa para Pernambuco. A técnica da conserva remonta a tempos muito antigos em Portugal; todavia, é somente nos fins do século XVIII que passa a ser considerada arte, fato que se deu por conta do lançamento do livro *Arte nova e curiosa para conserveiros, confeitadores e copeiros e mais pessoas que se ocupam em fazer doces e conservas com frutas*, no ano de 1788.

Segundo Magalhães (1993), é no final do século XIX que se dá início ao período que chamamos de derrocada do charque, o movimento ganha força e expressividade no início do século XX. Com a decadência dessas fazendas, os senhores charqueadores se veem obrigados a lotear as suas terras e vende-las, onde então são criadas as primeiras

---

coloniais.

Em simultâneo surge um forte movimento imigratório para Pelotas de estrangeiros vindo da Alemanha, Itália, Pomerânia e França. Esses imigrantes acabam por arrendar esses lotes de terra dos charqueadores, dando origem a não uma, mas a 61 novas colônias no entorno de Pelotas no ano de 1900. Conforme Anjos, Caldas & Serres (2020, p.5), um dos grandes fatores que somam a vinda desses indivíduos para Pelotas é a política de colonização implementada durante o governo imperial a partir do ano de 1849.

A primeira onda de criação de lotes coloniais, tem como base na nova Lei de Terras (1849), esses povoados começam a juntar colonos oriundos da Suíça, da Inglaterra, da Irlanda e do País de Gales. Mas é a partir de 1858 que o movimento de criação de núcleos coloniais de fato deslança, com a instalação da Colônia São Lourenço, também chamada Colônia Rheingantz, na zona rural do atual município de São Lourenço, que se emancipa de Pelotas uns 20 anos após a chegada destes imigrantes. A partir daí, espalham-se às dezenas empreendimentos coloniais privados trazendo majoritariamente pessoas de origem alemã e pomerana. Em 1880 surge a Colônia Santo Antônio e Colônia Francesa, para onde vêm os franceses (atual Vila Nova e Bacchini, 8º distrito) e também a Colônia Municipal (atual Gruppelli), um povoado misto do ponto de vista étnico; entre 1883 e 1884 dá a instalação da Colônia Maciel, atual Vila Maciel, a colônia de imigrantes oriundos da Itália, que engloba áreas dos atuais municípios de Pelotas, Canguçu e Morro Redondo. Estas instalações destes investimentos coloniais se dão na parte serrana e pouco produtiva das terras que eram propriedade dos charqueadores, que as usavam para obter madeira e também barreiros para produção, no período de entressafra da atividade charqueadora, de tijolos e telhas. Nestas terras havia zonas de mata, em que ainda se encontravam populações indígenas Guarani e onde se instalaram na primeira metade do século XIX quilombos em que se refugiavam negros escravizados que fugiam das senzalas em busca de liberdade.

Os imigrantes recém-chegados à região sul do Brasil desenvolveram o que Plein & Schneider (2003, p.46) denominam de “modo de vida colonial”, definido assim por incluir um modo de atividade e produção fundamentado no trabalho familiar, com uma produção que mescla o cultivo hortifrutigranjeiro, a criação de pequenos rebanhos, artesanato e comércio. Esse sistema produtivo baseava-se no trabalho dentro da unidade familiar. Mamigonian (1965, p.56) diz que esse modelo de mercado foi o responsável por reerguer a economia e por consolidar uma formação socioespacial única. Essas colônias

de imigrantes ainda apresentam muitas características desses primeiros anos. Observa-se essa resiliência cultural por meio das festas populares ainda realizadas, na arquitetura local, na dança, no idioma falado e na cozinha caseira.

Conforme Dentz (2016, p.65), esses colonos enfrentaram muitas dificuldades no que diz respeito ao acesso a alguns gêneros alimentícios, bem como à conservação dos mesmos durante o período de entressafas, o que contribuiu para o surgimento de alimentos minimamente processados no interior das casas desses imigrantes, tais como geleias e conservas de hortaliças. Dorigon & Renk (2011, p.104) afirmam que esses alimentos pouco processado pelos colonos foram denominados como produtos coloniais.

Esses novos colonos começam a plantar ali árvores frutíferas, tais como pêsegeiro, maceeira, laranjeira, figueira, goiabeira e marmeleiro. Junto desses imigrantes “surge uma nova tradição doceira” os chamados doces coloniais.

A exemplo de Magalhães (1993), outros autores, como Caruso (2008), afirmam que essa tradição emerge nesse período. No entanto, a prática doceira com o uso exclusivo da fruta com açúcar era anterior, sendo que já seria realizada no interior dos casarões portugueses. Visto que muitas obras portuguesas, cadernos de receitas e livros de cozinha, que datam desde a Idade Média até os dias atuais, trazem o passo a passo de conservas de frutas. Como exemplo trazemos aqui os *Livro de Receitas da Última Freira de Odivelas*<sup>7</sup>, *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*<sup>8</sup>, as inúmeras receitas que figuram no manuscrito atribuído a Luís Álvares de Távora, escrito em meados do século XVI, transcrito atualmente por Barros (2013), no livro *As Receitas de Cozinha de um Frade Português do século XVI*. Esta obra pública pela primeira vez um manuscrito da autoria de um religioso, onde se encontram trinta e sete receitas com uso de frutas e açúcar<sup>9</sup>.

Mais recentemente foram publicados outros dois manuscritos conventuais, até então inéditos, por Braga (2015), reunidos na obra *Sabores e segredos: receituários conventuais portugueses da Época Moderna*. O livro em questão traz dezenove receitas de doces de conserva em açúcar<sup>10</sup>. Corrobora Gomes (2014), que em seu artigo “Uma doce viagem: doces e conservas portuguesas na correspondência de D. Vicente Nogueira e o Marquês de Niza” traz apontamentos essenciais sobre a indústria, a produção e o

<sup>7</sup> Pêssegos de calda (Cabral, 1999, p. 53).

<sup>8</sup> Marmelada (Manuppella, 1967, p. 177) e Perada (Manuppella, 1967, p.123)

<sup>9</sup> Pessegada (Barros, 2013, p. 297), Perada de Peras Carvalhais (Barros, 2013, p.275), Marmelada Vermelha (Barros, 2013, p.277).

<sup>10</sup> Marmelada, a melhor e mais fina de Santa Clara (Braga, 2015, p.357), Geleia de Maça que é bo para cursos (Braga, 2015, p.175), entre outras.

---

consumo do açúcar no cotidiano dos portugueses no século XVII.

Feita a análise nessas obras, observando os processos de conserva em açúcar deste universo de receitas com frutas, pudemos identificar técnicas muito idênticas às atualmente praticadas (salvo alguns ajustes tecnológicos e uso de frutos diversos): frutas cobertas ou cristalizadas, pastas doces (as diversas “-adas”, como marmelada, pessegada, perada), fruta em calda e geleias. Importa aqui dizer que, no âmbito do recorte de fontes estabelecido para a elaboração da atual pesquisa, entendeu-se, por uma questão de exequibilidade da mesma, restringir a análise da presença de receituário de conservas doces de fruta a manuscritos portugueses. Contudo a informação contida nestes pode ser tomada como testemunho de práticas comuns a diversos países europeus.

O que nos faz acreditar que, apesar desse hábito já existir entre as comunidades de emigração portuguesa, ganha maior força e adquire grande expressividade a partir do último quartel do séc. XIX, com o surgimento das novas colônias e da plantação intensa de árvores frutíferas.

Atentemos de seguida em estudos sobre essas colônias de emigrantes europeus chegados a Pelotas entre o final do séc. XIX e o início do XX. Betemps (2006), em sua obra *Vinhos e Doces ao Som da Marselhesa*, resgata a história dos primeiros franceses chegados a Pelotas. Segundo o autor, esses novos colonos aos poucos vão se organizando e fundam, no ano de 1880 na Princesa do Sul, a primeira e única colônia francesa do estado do Rio Grande do Sul, a Colônia Santo Antônio, localizada no Distrito do Quilombo. Esses emigrantes primeiro tentaram produzir alfafa, mas sem grandes resultados. Pelo que avançaram para a plantação de uva e, por último e com um resultado satisfatório, para plantação de árvores frutíferas, com destaque para os pessegueiros. Esses franceses começam a produzir o que chamavam de *compote* (quando a fruta é cozinhada com açúcar), *confiture* (quando a fruta é cozinhada antes e depois acrescentam a calda de açúcar), a *marmelade* (quando a fruta cítrica é cozida sozinha e depois é banhada na calda de açúcar), o *pâte des fruits* (doce em pasta) e os *fruits confits* (frutas cristalizadas). O autor ainda ressalta que os *fruits confits* não eram tão produzidos na França, mas que, por conta do clima úmido de Pelotas, essa tipologia era largamente feita ali. A nova tradição foi batizada de “os cristalizados pelotenses”.

Conforme Betemps (2006, p. 87), foi o francês chamado Amadeu Gustavo Gastal o responsável de inaugurar a primeira pequena fábrica de compotas de Pelotas, no ano de 1878, com um maquinário originário da França. Nessa época surgiram nas colônias

muitas pequenas indústrias de conservas. Porém Caruso (2008, p.15) relata que muitas dessas empresas, por serem pequenas, faliram e fecharam logo em seguida, pois o Estado apoiava e auxiliava apenas o desenvolvimento das grandes indústrias de conserva, deixando essas pequenas entregues à sua própria sorte. Segundo Salamoni (1992, p.42 *apud* Betemps 2006, p.78), a cultura do pêssego, iniciada na Colônia Santo Antônio, se expandiu para outras colônias, fazendo com que assim a região ficasse sendo reconhecida como a maior produtora de pêssego no Brasil, o que levou a tornar-se um grande complexo agroindustrial de doces e conservas vegetais do país. De todas essas pequenas indústrias compoteiras a única que se mantém aberta ao mercado ainda hoje é a Crochemore.

A Crochemore está localizada na então colônia francesa, Santo Antônio. Seus donos até hoje são de origem francesa, pois sempre foi um negócio familiar. Inicialmente seus donos eram os três irmãos Nelson, Nilo e Nestor. A fábrica foi inaugurada no ano de 1952 num pequeno pavilhão remodelado, onde antes então funcionava a vinícola da família e opera há oitenta anos. Abriu como uma fábrica de compotas e resfriadora de leite, chamada Indústrias Reunidas *Crochemore*. De acordo com Nedel (2016, p.31), após um período financeiramente crítico, por conta das novas leis sanitárias e da abertura de grandes empresas, a indústria vai à falência e decide apostar na venda de doces coloniais, visando à sobrevivência. Começam então a produzir doces caseiros. A maior parte do receituário de doces da empresa é herança da senhora Wilma Ney Crochemore, uma reconhecia doceira de origem francesa (Nedel, 2016, p.31).

Outro grupo de imigrantes que chegou em Pelotas no mesmo período que os franceses foram os pomeranos, vindos da Pomerânia. Tinham também o objetivo de colonizar aqueles espaços de terras que os charqueadores, por conta da queda do sistema saladeiril, já não tinham mais condições financeiras de manter.

O grupo migrou para a América em busca de melhores condições de vida. Dadas as inúmeras dificuldades que viviam em seu país de origem, os pomeranos criaram uma grande expectativa em relação às terras prometidas da América. Contudo, as condições de infraestrutura eram extremamente precárias. Eles basicamente viviam do que plantavam e colhiam. Foram assim os responsáveis por grande parte das primeiras lavouras que surgiram ali na região. Costumavam cultivar milho, feijão, batata, cebola e árvores frutíferas. Com o tempo os pomeranos começaram a plantar novos insumos, que iam além daqueles que configuravam os tradicionais de subsistência, tal como o pêssego,

---

aspargo, milho-doce, morango e ervilhas. Apostam então no desenvolvimento da fruticultura para uma escala comercial. Essa fruta primeiramente era vendida *in natura* e o excedente era transformado em passas e doces para serem comercializados (Salomani, 2001, p.7).

Segundo Ferreira, Cerqueira & Silva (2008, p.108), a senhora Elizete Jeske entrevistada no âmbito do INRC<sup>11</sup> – Doces Tradicionais de Pelotas, conta que os pomeranos costumavam fazer da fruta não somente a compota, mas também produziam as frutas secas, mesmo que ali na América eles possuíssem mais tempo de fruta fresca. Esse foi um hábito trazido da Pomerânia, pois, como lá fazia muito frio, chegando a terem apenas seis horas de sol em algumas épocas do ano, havia essa necessidade de conservar as frutas por mais tempo. Ela ainda relata que, para essa tipologia de doce, eram usados os menores pêssegos, que ficavam exposto ao sol por um longo tempo, até secarem, e com os caroços e as cascas se faziam geleias, tudo era aproveitado, nada era desperdiçado, de acordo com depoimento publicado em Ferreira, Cerqueira & Silva (2008),

os pomeranos também, assim como os italianos e franceses, se organizavam de uma maneira com o cultivo de frutas, que era abundante, tanto que surgiu depois, com essa quantidade enorme, o setor agroindustrial que nós tivemos aqui, e então eles começaram a dar uma nova utilidade aos doces de frutas, não somente a compota; por exemplo, os alemães, os pomeranos, de uma forma geral, eles utilizam muito as frutas secas que eles faziam, mesmo tendo em abundância, e isso tem a ver com a cultura de origem que era de armazenar para enfrentar o tempo frio, pois tem localidades da Pomerânia que possuem apenas seis horas de sol; então, para a subsistência deles, teriam que conservar e esse hábito eles trouxeram para cá, de fazer aquela quantidade quando faziam aquelas tachadas, eram dias que as famílias se dedicavam para aquela prática; por exemplo, como o pêssego nativo que eles tinham aqui, eles secavam os menores no sol e faziam as tachadas de doce, as compotas, tudo que eles poderiam fazer e com o aproveitamento da casca e do caroço, eram feitos as geleias, nada era desperdiçado, então isso era conservado até a próxima safra e com isso também surgem as cucas e sobre elas colocavam fatias de frutas da época como o pêssego, a uva, a marmelada e tantas outras frutas (Ferreira, Cerqueira & Silva, 2008, p.108).

---

<sup>11</sup> Inventário Nacional de Referências Culturais, tem como objetivo levantar e justificar os argumentos necessários para definir o doce pelotense e o seu saber fazer como patrimônio imaterial da UNESCO.

Segundo 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 pêsego, pois foram esses os primeiros a serem levados de Pelotas, por não necessitarem de refrigeração. Os autores ainda falam que as pessoas começaram a dar atenção para Pelotas e para a sua tradição doceira, porém somente aos doces finos. É neste mesmo período então que surge a Fenadoce, nos anos 1980.

No ano de 2011, ambas as categorias tiveram seu reconhecimento através do Selo de Procedência, porém nota-se que se dá uma maior relevância para aquela tradição que vem da cidade, os doces finos. Pode-se citar, como exemplo disso, os estudos acadêmicos, que em sua maioria centram-se na tradição doceira fina. Uma rápida pesquisa no *Google Scholar* nos mostra que existem mais de trezentos artigos relacionados ao tema “doces finos” ao passo que quando pesquisemos “doces coloniais” existem pouco mais que sessenta artigos. Podemos ver essa preferência também nas estratégias de *marketing* que Pelotas faz, pois em suas propagandas sempre vem estampado algum Bem-casado, Ninho, Camafeu; poucas são as estratégias que tentam firmar a Capital do Doce através de uma pasta de pêsego, ou de uma marmelada, como pode ser verificado na figura dois.



**Figura 2:** Foto dos Doces Finos.  
*Fonte: Site da Prefeitura de Pelotas.*

Segundo Cerqueira & Silva (2016, p.125), os doces coloniais são os responsáveis pela cidade hoje ser reconhecida como a Capital do Doce, diferente da mensagem que parece dominar o discurso oficial e geral da população nos nossos dias. Conforme explicam os autores, essa mudança ocorre quando a Fenadoce surge e começa a passar a ideia para os

---

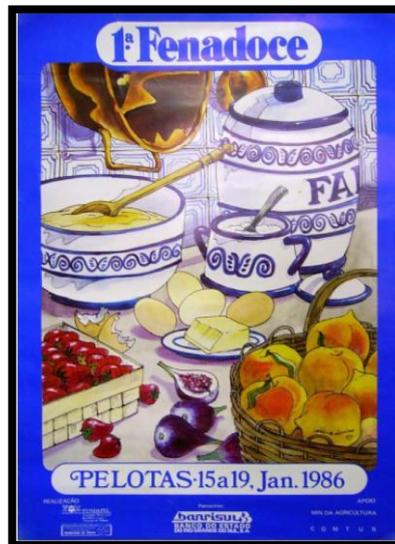
consumidores de que os doces finos são os doces pelotenses por excelência.<sup>12</sup> Aliás podemos confirmar essa opinião de Cerqueira & Silva (2016) nos utilizando da iconografia<sup>13</sup>, que nada mais é, em tradução livre, do que a escrita em forma de imagens.

Recorremos, para isso, a uma análise feita em cima dos 27 exemplares cartazes de *marketing* da Fenadoce. Pode-se observar que desse total de vinte e sete imagens, apenas em oito os doces coloniais aparecem, mas que, num primeiro momento, a feira embasava sua propaganda nos doces coloniais. Conforme se observa abaixo (figura 3), no primeiro e segundo anos (figura 4), os cartazes trazem estampados apenas o doce de fruta. É somente no terceiro ano de feira que os doces finos começam a surgir nesse meio de comunicação, porém já com grande destaque (figura 5). Os doces coloniais seguem aparecendo nos cartazes até a nona edição da feira (figuras 12), porém cada vez em menores dimensões de destaque, enquanto comparados aos doces finos. Até que desaparecem, no ano de 2001, na nona edição da feira. A partir da 10ª edição da feira os doces coloniais já não são mais vistos nos cartazes (figuras 13, até a 30). O que prova assim aquilo que Cerqueira & Silva (2016) defendem, quando dizem que a Fenadoce contribuiu para que os pelotenses “esquecessem” os doces de fruta e ligassem a tradição doceira apenas aos doces finos.

---

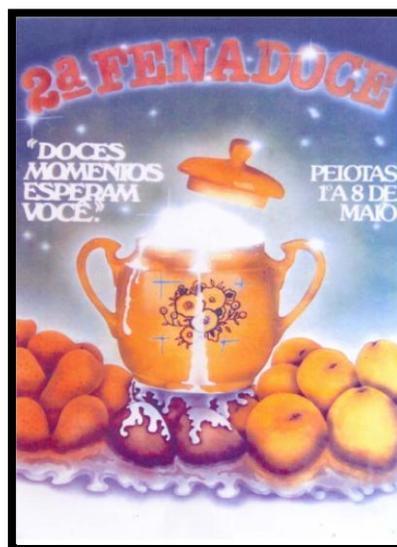
<sup>12</sup> Veja-se Cerqueira & Silva, 2016, p. 125: “Este relato reforça a ideia, propalada entre os produtores de doces coloniais, de que o tradicional doce pelotense – reconhecido como tal – seria o doce derivado das frutas e que a mudança desta percepção indenitária, vinculando a imagem de Pelotas como cidade doceira ao doce fino, seria resultante da Fenadoce”.

<sup>13</sup> No grego “*eykon*” significa imagem e “*graphia*” escrita, ou seja, a escrita em forma de imagens.



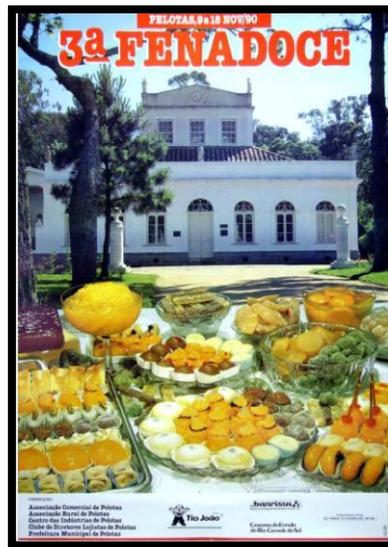
**Figura 3:** Cartaz da Primeira Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigintes Logistas de Pelotas (CDL).*



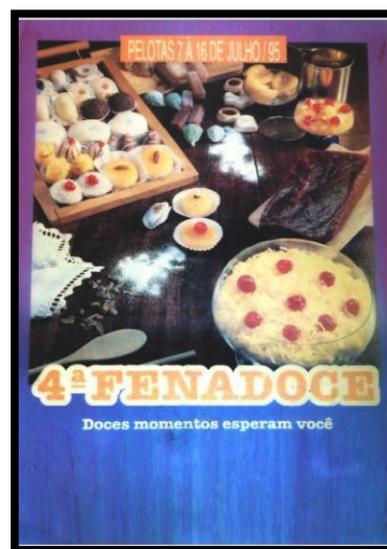
**Figura 4:** Cartaz da Segunda Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigintes Logistas de Pelotas (CDL).*



**Figura 5:** Cartaz da Terceira Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigentes Logistas de Pelotas (CDL).*



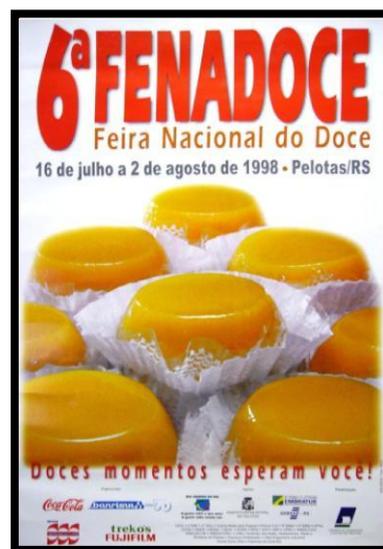
**Figura 6:** Cartaz da Quarta Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigentes Logistas de Pelotas (CDL).*



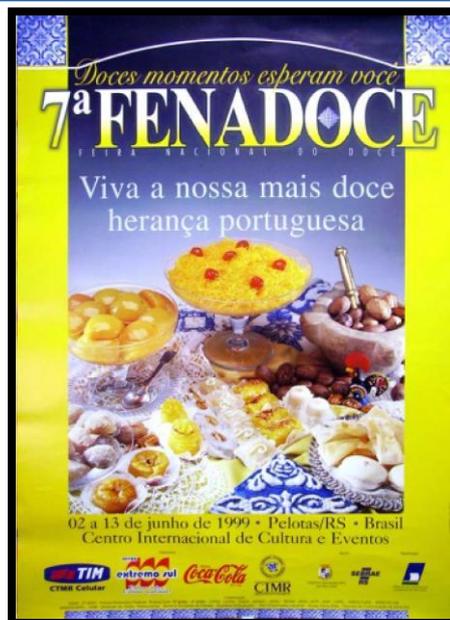
**Figura 7:** Cartaz da Quinta Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigintes Logistas de Pelotas (CDL).*



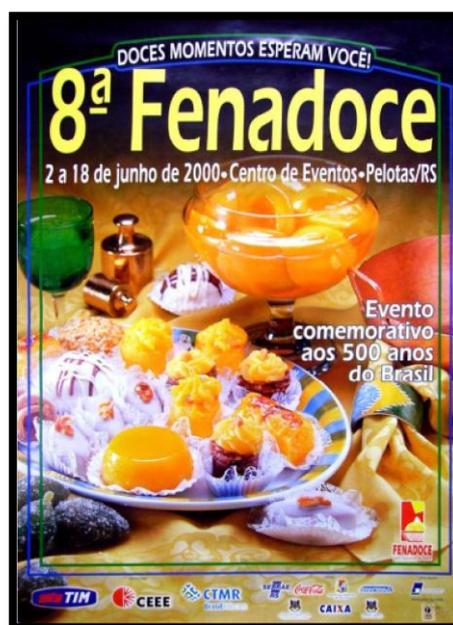
**Figura 8:** Cartaz da Sexta Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigintes Logistas de Pelotas (CDL).*



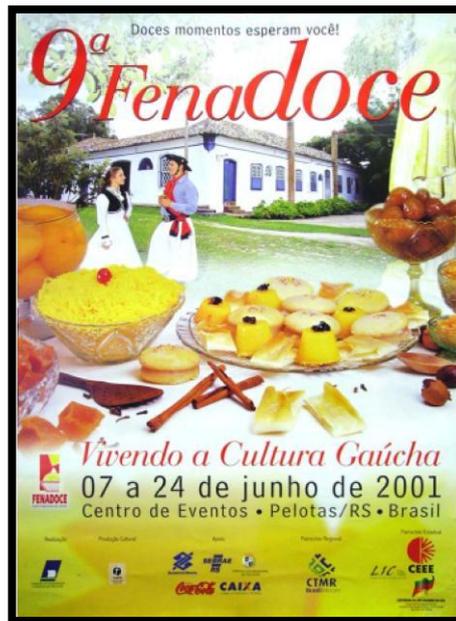
**Figura 9:** Cartaz da Sétima Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigentes Logistas de Pelotas (CDL).*



**Figura 10:** Cartaz da Oitava Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigentes Logistas de Pelotas (CDL).*



**Figura 11:** Cartaz da Nona Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigentes Logistas de Pelotas (CDL).*



**Figura 12:** Cartaz da Décima Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigentes Logistas de Pelotas (CDL).*



**Figura 13:** Cartaz da Décima Primeira Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigintes Logistas de Pelotas (CDL).*



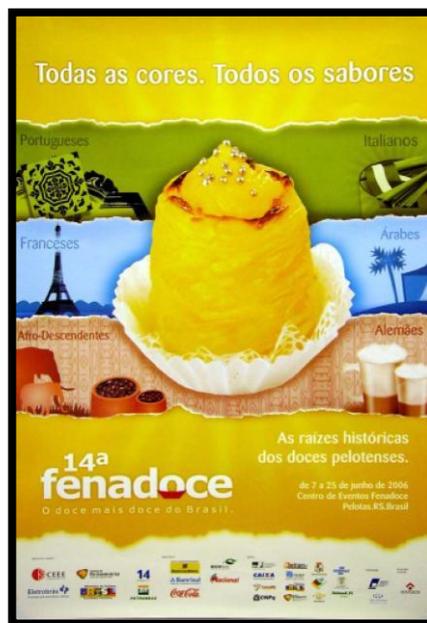
**Figura 14:** Cartaz da Décima Segunda Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigintes Logistas de Pelotas (CDL).*



**Figura 15:** Cartaz da Décima Terceira Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigentes Logistas de Pelotas (CDL).*



**Figura 16:** Cartaz da Décima Quarta Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigentes Logistas de Pelotas (CDL).*



**Figura 17:** Cartaz da Décima Segunda Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigintes Logistas de Pelotas (CDL).*



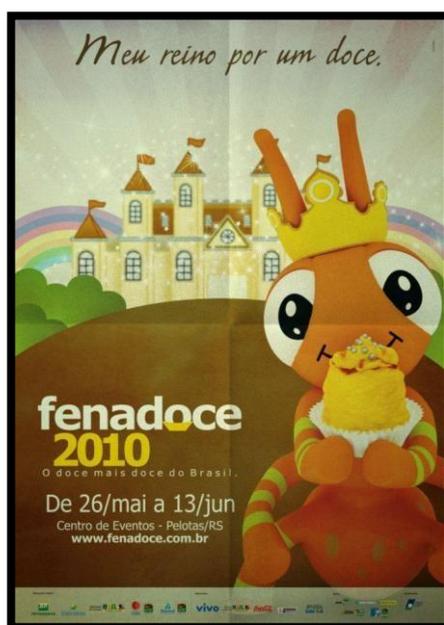
**Figura 18:** Cartaz da Décima Sexta Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigintes Logistas de Pelotas (CDL).*



**Figura 19:** Cartaz da Décima Sétima Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigintes Logistas de Pelotas (CDL).*



**Figura 20:** Cartaz da Décima Oitava Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigintes Logistas de Pelotas (CDL).*



**Figura 21:** Cartaz da Décima Nona Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigentes Logistas de Pelotas (CDL).*



**Figura 22:** Cartaz da Vigésima Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigentes Logistas de Pelotas (CDL).*



**Figura 23:** Cartaz da Vigésima Primeira Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigintes Logistas de Pelotas (CDL).*



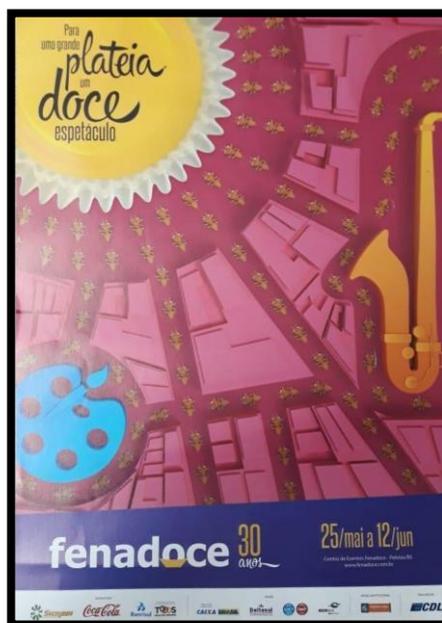
**Figura 24:** Cartaz da Vigésima Segunda Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigintes Logistas de Pelotas (CDL).*



**Figura 25:** Cartaz da Vigésima Terceira Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigintes Logistas de Pelotas (CDL).*



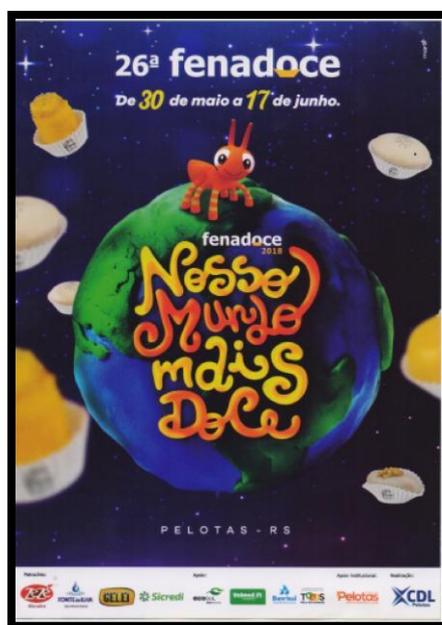
**Figura 26:** Cartaz da Vigésima Quarta Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigintes Logistas de Pelotas (CDL).*



**Figura 27:** Cartaz da Vigésima Quinta Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigentes Logistas de Pelotas (CDL).*



**Figura 28:** Cartaz da Vigésima Sexta Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigentes Logistas de Pelotas (CDL).*



**Figura 29:** Cartaz da Vigésima Sétima Fenadoce.

*Fonte: Cartazes cedidos pela Câmara de Dirigentes Logistas de Pelotas (CDL).*

#### **4.4 Pelotas, Polo de indústrias compoteiras**

Como aludido anteriormente, o aspecto formador da cidade de Pelotas recai basicamente em cima da produção de charque, todavia, com a derrocada das charqueadas, outros imigrantes, além dos portugueses, mestiços e africanos, que ali já existiam, chegam a Pelotas, esses novos indivíduos vinham, em sua grande parte, da Europa Central (alemães, pomeranos, italianos, austríacos, poloneses, franceses, entre outros). Esses imigrantes fixam moradas na então chamada “Serra dos Tapes”, que hoje abrange as cidades de Pelotas, Canguçu, São Lourenço do Sul e outros pequenos municípios.

Esses terrenos eram por sua vez de baixa qualidade, quando comparados aos terrenos destinados à criação de gado e por conta disso muitos dos projetos iniciais desses colonos foram fracassados. A videira foi uma planta que se adaptou bem aos solos de qualidade inferior da Serra dos Tapes. Para além disso, o imigrante francês Amadeo Gastal foi o responsável por introduzir a indústria de conservas em Pelotas, que foi, de fato, o projeto mais rentável aos imigrantes recém-chegados. Em 1867, Gastal viaja para seu país de origem, França, e traz de lá conhecimentos e instrumentos até então

inexistentes no Brasil, todos esses voltados à indústria compoteira.<sup>14</sup> Conforme Anjos, Caldas & Serres (2020, p.8), em 1900 já existiam em Pelotas 61 colônias, sendo essas constituídas por colonos alemães, bem como italianos e franceses e aos poucos esses povos vindo da Europa central vão modificando os hábitos da cidade de Pelotas. Àquelas tradições portuguesas advindas das famílias dos charqueadores, somam-se costumes trazidos por esses imigrantes, sobretudo na zona rural, mas também na área urbana. Dá se então, paralelamente, uma nova era em termos econômicos, com um cultivo agrícola diversificado, também com uma produção animal mais variada (incluindo porcos e ovelhas), pois antes a produção animal era muito centrada na criação de bois, ademais nascia ali um forte movimento voltado para a indústria doméstica rural.

A primeira fábrica de conservas surge em 1900, na Colônia Santo Antônio, sobre a responsabilidade de Quinta Pastorello, conforme Grandó (1990, p.105):

“A primeira fábrica de conservas de pêssego em calda que surgiu no meio rural foi a da Quinta Pastorello em 1900, na Colônia Santo Antônio. A partir dessa, muitas outras foram instaladas, sempre na própria casa de residência dos colonos. O pêssego era ainda beneficiado em forma de pessegadas e passas, estas últimas pelo processo de dessecamento das frutas ao sol ou em fogão. Mas, também, na zona da pecuária pelotense, tradicionais estabelecimentos de conservas de carne, aproveitando o equipamento instalado, passaram a produzir, secundariamente, conservas vegetais”.

Em 1920 as fábricas rurais ligadas ao pêssego já estavam em forte expansão em Pelotas e, ligada a esse fenômeno, está a expansão de terras para fins de cultivo de árvores frutíferas. Para além do pêssego, o figo em calda também era um forte produto produzido

---

<sup>14</sup> Conforme refere Grandó (1990, p.104): “[Gastal] Importou da França todo o equipamento necessário e, no ano de 1878, fabricou as primeiras compotas de pêssegos. No ramo das conservas, beneficiava também pepino (“cornichon”). Seus produtos eram de excelente qualidade e vendidos em embalagens requintadas, com vistosos e coloridos rótulos de fabricação francesa”. A propósito deste mesmo assunto, leiam-se as palavras do próprio Gastal: “[...] a feitura de conservas e compotas de pêssego, produto hoje tão largamente conhecido e apreciado, constituindo uma das mais afamadas e lucrativas indústrias pelotenses, podemos dizer com orgulho e, mesmo, com uma ponta de vaidade, haver sido dado aos brasileiros por Amadêo Gustavo Gastal, que, em 1878, fabricou a primeira compota de pêssego no Brasil, segundo fórmulas e técnicas francesas” (Gastal, 1965, p. 13-14).

nessas fábricas. O processo de fabricação dessas compotas era 100% artesanal (figura 16) desde o arranque das frutas nas árvores, até o descasque, corte, descaroçamento e envase. Até mesmo a etapa final, que compreende o fechamento e a colocação do rótulo era feita deste modo.



**Figura 30:** Descaroador manual de pêssego, 2009.

*Fonte: Acervo EMATER.*

Essas fábricas geralmente estavam situadas junto às margens de algum arroio, pois isso facilitava o abastecimento de água e propiciava a utilização da força hidráulica para mover uma roda d'água ou girar um turbina, fornecendo a energia necessária à realização das atividades, visto que não possuíam rede elétrica. Para além disso, essas indústrias ficavam localizadas geralmente ao lado da casa do proprietário, o que indica uma relação muito grande do grupo familiar com o estabelecimento fabril. A indústria rural de conservas da Quinta Pastorello (figura 17) foi uma das maiores agroindústrias rurais no interior de Pelotas e seu caso foi emblemático, pois foi o incentivo inicial para que muitos outros imigrantes, que fixaram residências na área rural, fizessem o mesmo.



**Figura 31:** Rótulo das Conservas Quinta Pastorello.

*Fonte: Acervo EMATER.*

Citamos, a este respeito, o poema de Clesis Crochemore, chamado *Fábrica*, feito em 1967, incluído por Alcir Nei Bach em sua tese de mestrado, *O Patrimônio Industrial Rural: As Fábricas de Compotas de Pêssego em Pelotas – 1950 a 1970* (2010b). O interesse deste texto reside em ser um relato de quem viveu essa experiência que mostra como as fábricas eram, para além de um espaço de muito trabalho, um lugar de grande convivência social:

*Fábrica*

*Até a fábrica*

*Ali instalada naqueles tempos*

*Dura e trabalhosa*

*A aproveitar safras*

*De forma intensa,*

*Me vem à mente*

*Como um poema.*

*Época de férias escolares*

*Uniamo-nos aos demais*

*Com tapapó, avental e trunfa.*

*A prender o cabelo nas mulheres*

*E quepe branco nos homens*

*À moda quartel.*

*Às vezes luvas*

*E sempre de tamancos*

*Forrados com jornal*

*Quando molhados.*

*Pouco depois do amanhecer*

*Começava a lida*

*Enlatando pêssegos*

*Classificados, limpos, cortados*

*E passando na soda,*

*Ajeitados nas latas,*

*Prontos para a calda,*

*Tarefa da velha tia.*

*Entre o empurrar das latas*

*Para a cravadeira*

*Uma olhadinha*

*Para os moços bonitos*

*Que desencaroçavam*

*Lá nas mesas do fundo.*

*Às nove horas soava o apito.*

*Todos largavam de imediato seu posto*

*Secando as mãos no avental,*

*Correndo para a mesa do fristic,*

*Composto de café no bule,  
Pão caseiro com linguiça frita,  
Ovos mexidos com cebolinha  
Ou pão com doce, se quisesse.*

*Assim se repetiam os apitos  
Para o almoço e descanso,  
Retorno, café da tarde  
E término do expediente.*

*Muitas vezes,  
Pra não perder frutas,  
Seguia o trabalho com horas a mais,  
Até tarde, mesmo nos sábados.  
Noite de baile.  
Afobados, moços e moças  
Corriam a limpar as mãos com limão,*

*Dar jeito que desse no penteado,  
Revisar a roupa  
E nem pensar em não ir.*

*Azar do cansaço  
Pelas inúmeras horas em pé.  
Ainda havia alegria e disposição  
Pra dançar a noite inteira.*

Conforme Bach (2010b, p.146), o perfil dos trabalhadores dentro das fábricas e até mesmo nos pomares era composto basicamente por familiares do próprio proprietário ou pessoas que moravam próximo, pois essa proximidade, tanto geográfica como social, facilitava o trabalho. Porém, com a forte expansão dessas indústrias pessegueiras, deu-se início ao recrutamento de mais mão-de-obra nas localidades vizinhas. As fábricas, mesmo que pequenas, eram artesanais, sendo assim, necessitavam de um grande volume de trabalhadores e, por essa razão, não raras eram as fábricas que admitam utilizar mão-de-obra infantil ou idosa. Outro fator que contribuía para a utilização do trabalho infantil era que, como o período de safra era pequeno, já que coincidia com o verão, o núcleo familiar todo se mudava para o local onde a fábrica estava localizada, formando assim uma espécie de acampamento, por esse motivo o núcleo familiar inteiro trabalhava.

Por serem muitas pessoas a trabalhar num pequeno espaço, esses trabalhadores eram separados, tanto de acordo com o gênero, como com a faixa etária: mulheres e crianças para um lado, homens para outro. O gênero e a idade do indivíduo ditava quais trabalhos estavam aptos para realizar. O trabalho feminino se concentrava nas áreas que exigiam um olhar mais atento e apurado, a saber: o corte e o enlatamento da fruta. A “olho nu” as mulheres deveriam classificar o pêssego por tamanho, cor e maturação da fruta.

Outro momento do fabrico muito importante era a feitura da calda e posteriormente a adição da mesma nas latas. Quanto ao processo da calda, Bach (2010b, p.133) relata que a quantidade de açúcar ao longo dos anos começou a decair. No início, informa o autor, essas fabricas rurais utilizavam em torno dos 22° ou 22,5° *Brix*<sup>15</sup>, ao passo que hoje em dia se usa em torno de 14° *Brix*. Isso se deu devido, basicamente, a três fatores: o aumento do preço do açúcar, o desejo do consumidor final de diminuir o consumo do açúcar na suas refeições e a fruta ter passado a ser colhida bem antes do seu tempo certo de maturação. Por ser um processo muito importante, normalmente era feito pelo próprio dono da fábrica, ou alguém de alta confiança do mesmo. Quando as fábricas eram essencialmente rurais e artesanais, essa calda era feita em grandes tachos de cobre, em fogo direto, e era posta dentro das latas com uma caneca e com o maior cuidado, pois as latas não deveriam ser cheias até a borda, deveria sempre existir um espaço entre a tampa e a calda para a formação do vácuo ser feita, pois era esse processo que garantia a qualidade da conserva.

---

<sup>15</sup> O grau *Brix* é uma unidade de medida utilizada para a calda de compotas. Significa o percentual de Sólidos Solúveis Totais (SST), conforme define o Instituto Adolfo Lutz (1985, p. 533).

Durante esse farto período para as fábricas, o pêssego tinha o mesmo prestígio que o charque na época das charqueadas, ditava não só a economia, bem como toda a vida dos colonos e dos moradores da cidade, sendo inúmeras as festas que se realizavam em torno dele. Os bailes dançantes dentro dos casarões portugueses deram lugar às inúmeras festas que aconteciam na cidade, bem como na colônia. O ditado diz que “Nem só de trabalho vive o homem”. As fábricas, fossem elas pequenas ou grandes, demandavam um trabalho exaustivo para todos durante a semana. Então, os finais de semana, principalmente aqueles que antecediam e precediam a safra, eram preenchidos com muitas festividades, muitas destas eram de tal importância que faziam parte do “calendário oficial”. Entre as mais célebres podem-se destacar os Bailes de Natal, Bailes de Ano Novo, Bailes de Páscoa e Bailes do Espírito Santo. Além desses, ainda havia dois bailes de muito fama: aquele que elegia a Rainha da Colônia e aquele que escolhia a Rainha do Pêssego. Jantares, desfiles, festas e chás dançantes também eram realizados, tudo sempre em volta de uma mesa farta de comida típica alemã, italiana e francesa. Helena Shirley Kütter Muller testemunha, no livro *Histórias de vida, histórias da terra*, de 1996:

“Eu me lembro das jantas tradicionais, com carne de panela, salada de batatas sem maionese, cortada em rodelas. [...] Era servido linguiça e pão com torresmo. Era toda a noite o pessoal tomando café, a turma do baile, durante o baile. O baile começava assim cedo e ia até o clarear do dia. O pessoal às oito horas já vinha para o baile” (Morro Redondo, 1996, p. 42).

Em 1973, nos dias que compreendiam do 8 ao 17 de dezembro, acontecia a primeira festa a nível nacional do pêssego, a Fenapêssego. Ou seja, antes da festa migrar para a zona urbana, a zona rural já fazia há muitos anos a sua própria festa, todavia sempre realizadas no mês de novembro, o que culminava com os preparos iniciais da colheita da fruta.



**Figura 32:** Desfile das candidatas a rainha da festa do pêssego, 1965.

*Fonte: Acervo EMATER/Pelotas.*



**Figura 33:** Desfile da corte da rainha do pêssego, 1968.

*Fonte: Acervo EMATER/Pelotas.*

Hoje em dia esses eventos já não mais são realizados, tanto ao que se refere na zona urbana como na rural. Em paralelo ao fim dos eventos sociais, aconteceu a crise das fábricas compoteiras. Primeiro veio o fechamento das pequenas indústrias, em meados

dos anos de 1970, aquelas que operavam de modo artesanal e que estavam localizadas na colônia, e ao passar de alguns anos, 1980, aos pouco, as empresas de maior porte, foram fechado suas portas também.

Conforme Bach (2010b, p.182), dos Anjos, Caldas & Serres (2020, p.p. 152-155) e Betemps (2006, p.129), muitos fatores foram decisivos para o fechamento dessas pequenas indústrias artesanais. O maior deles foram as inúmeras grandes empresas que vieram de fora do estado e que se instalaram em Pelotas. Indústrias com um avanço tecnológico de ponta e que usavam técnicas modernas no quesito de engenharia de alimentos. As pequenas empresas da zona rural não tinham capital para investir na modernização dos seus parques maquinários e, em pouco tempo, essas novas indústrias tornaram as pequenas obsoletas e ultrapassadas. Outro fator que incentivou o encerramento foi a concorrência externa, ou seja, a abertura do mercado para a importação do pêssego. Vindo do Chile, da Argentina e do Uruguai, essa fruta provocou a diminuição dos preços de venda da fruta plantada ali. O jornal *Diário Popular*, no ano de 1968, (25/10/1968, p. 3), refere a tensão em que se encontrava a indústria conserveira de Pelotas:

“Com efeito, só o nosso município conta com mais de meia centena de fábricas de compotas, assim como a vizinha cidade do Rio Grande inclui em seu parque fabril importantes estabelecimentos do mesmo gênero. Se as indústrias forem compelidas a reduzir sua atividade, é evidente que a produção de pêssego registrará excedentes. E a repercussão na Colônia de Pelotas, que já enfrenta uma situação difícil, em face ao aviltamento dos preços dos produtos agrícolas, será altamente prejudicial do ponto de vista sócio-econômico.

É que milhares de pessoas empregam sua atividade nas indústrias do ramo que se espalham pelo interior da comuna, bem assim no cultivo do pêssego, colheita, e etc., agravando o problema da falta de trabalho. O Sindicato das Indústrias de Conservas, desta e da cidade do Rio Grande, desenvolvem grande trabalho junto às autoridades, no sentido de que se lance um movimento vigoroso, visando à modificação da posição das conservas no acordo com a ALALC, sob pena de a concorrência estrangeira aniquilar uma das fontes de riqueza da economia riograndense” (*Diário Popular*, 1968, p. 3).

No mesmo dia (25/10/1968, p. 1) lançou ainda uma outra nota sobre o assunto:

“(…) indústria de conservas da zona sul pede suspensão das importações. A proximidade da safra do pêssego, que deverá este ano acontecer um mês antes do normal, está movimentando os dirigentes das indústrias de Pelotas e Rio Grande, que receiam investir na industrialização do produto numa época em que o mercado brasileiro está abarrotado com conservas dos países da ALALC – Associação Latino-Americana de Livre Comércio” (Diário Popular, 1968, p. 1).

Outros dois grandes agentes de novas exigências (com novos custos) a esses proprietários foram a fiscalização da saúde e a fiscalização do trabalho. A fiscalização da saúde era responsável pela higiene e condições de trabalho dentro das fábricas, obrigando à implementação de novos procedimentos sanitários. Os proprietários alegavam que não tinham como seguir todas essas novas leis, pois o local onde funcionava a fábrica era utilizado no resto do ano para outros fins, pois a movimentação em torno das compotas durava pouco mais que vinte dias. Tal como fala o ex-proprietário de uma fábrica de compotas de pêssego na Colônia Santo Antônio, Lino Emílio Ribes, descendente de imigrantes franceses, em entrevista ao jornal *Folha da Tarde* (22/09/1980, s/p.)<sup>16</sup>:

“Ninguém conseguiu suportar as exigências impostas pelos poderes administrativos, principalmente, Secretarias da Agricultura e Saúde. Uma pequena indústria, que trabalha 20 dias em um ano, não pode ter paredes com azulejos e mesas com inox. Nós ainda trabalhamos até 1971, mas produzindo 50 mil latas por safra, era impossível fazer estas alterações exigidas”.

O esgotamento dessas pequenas e grandes fábricas veio mesmo com o auge da importação de conservas de pêssegos, comprometendo assim toda a cadeia de pêssego de Pelotas, desde os agricultores, passando pelas pequenas empresas artesanais e abalando até mesmo as grandes empresas que vieram depois (Bach, 2010b, p.182).

Durante a nossa pesquisa de campo foi possível observar que o real impacto que essas pequenas fábricas tiveram na sua época de glória em Pelotas e região se mistura na paisagem bucólica da zona rural, onde são visíveis ruínas completamente abandonadas desses espaços. A Universidade Federal de Pelotas e a Universidade Católica de Pelotas apontam para a importância que esses empreendimentos tiveram não só no nível econômico, mas também na formação das tradições que perduram entre os moradores até

---

<sup>16</sup> *Apud* BACH, 2010b, p.181.

hoje. Esses espaços são considerados um patrimônio material, quando se fala dos escombros das construções, e patrimônio imaterial, quando se refere a esse “saber fazer”, que aos poucos tem sido restaurado e salvaguardado (Bach, 2010a, p. 75).

#### **4.5 Valores dos doces coloniais para os produtores na atualidade: renda e patrimônio familiar.**

As fábricas de produção de conservas de frutas em Pelotas, tanto as grandes como as pequenas, com o seu *boom* e apogeu de laboração, trouxeram muitas riquezas para Pelotas e região. Porém, com o fechamento dessas indústrias e o paralelo grande valor histórico que a Fenadoce dá aos doces finos, os doces coloniais viram reduzida a sua importância (ou foram mesmo esquecidos) na memória dos pelotenses. Para além disso, no último século, o Estado promoveu fortemente a industrialização agroalimentar, impondo um modelo de produção em massa de alimentos, que, como vimos, desencorajou grandemente a produção artesanal destes doces de frutas.

Apesar de o Estado desencorajar fortemente o fabrico dos doces de tachos, ainda assim há consumidores interessados nessa produção de cunho artesanal. Conforme Gonçalves & Santos (2009, p.115), estima-se que, na região de Pelotas, existem cerca de cinco mil núcleos familiares que retiram seu sustento da produção caseira de doces de fruta. Observar-se uma certa resistência cultural por parte dos produtores em abandonar essa arte e ofício. Na verdade, apesar de todas as dificuldades que encontram, não deixam que a tradição acabe por ser esquecida no tempo, pois, para além dos doces serem os responsáveis por seu sustento, também fazem parte de uma comida afetiva para a maior parte deles, conforme percebemos pelas entrevistas realizadas durante o trabalho de campo.

Conforme um dos nossos entrevistados, o senhor José Francisco Martins de Azevedo, de 66 anos de idade, ele e sua esposa vivem em uma pequena propriedade rural, ambos aposentados e produzem doces de frutas há mais de 45 anos. Possui uma pequena fábrica no fundo da sua quinta. O senhor Gongga, como gosta de ser chamado, vê um futuro promissor na venda dos doces, acredita que se tivesse como fazer mais produção teria como escoar, todavia, se queixa do alto nível de trabalho que exige a confecção dos mesmo. Apesar de acreditar num futuro auspicioso para a venda dos doces coloniais, diz

---

não ter mais interesse em fazê-los, pois demandam muito tempo e trabalho e agora quer aproveitar a vida. Veja-se o seu testemunho oral:

“(…) e o senhor acha que existe um futuro como produtor de doces, o senhor que vem de uma tradição de família?

Eu acho, eu acho principalmente esse nosso doce feito caseiro assim né. Isso vai cair né, no fundo, no fundo eu sei o que vai acontecer, que no futuro isso vai cair porque não tem muitos doceiros mais na colônia não. Tinha muita gente antigamente, mas hoje não tem mais. Eu, se me dedicasse a vender, vendia muito mais. Mas eu não quero mais, porque dá muito trabalho. O que nós temos para viver tá bom. Agora eu vou aproveitar a minha vida.”<sup>17</sup>

Outros dois entrevistados foram o senhor Jordão Silvia Costa e sua esposa, dona Eva Silvia Costa. Eles possuem uma fabriqueta de “fundo de quintal”, onde, além deles, trabalham seus agregados familiares. Quando questionados sobre qual seria o futuro do mercado para os doces coloniais, o marido aponta as mesmas dificuldades que as pequenas indústrias tiveram em meados dos anos de 1970, decorrentes das altas exigências da vigilância sanitária. Segundo ele, o órgão não tem leis para os pequenos produtores, uma vez que obriga a implementar nessas pequenas fábricas as mesmas regras que as grandes empresas precisam seguir, o que torna assim insustentável o gasto com a manutenção da indústria. O casal ainda se queixa que essas novas imposições acabam por danificar o produto final, como é o caso da proibição do uso do tacho de cobre. Conforme ele diz, o tacho de aço de inox queima o produto, porque atinge a temperatura muito rápido. Todavia, indica na sua fala que hoje existe todo um movimento da parte da UFPEL, da EMATER e de outros órgãos que estão tentando ajudar essas pequenas indústrias:

“Existe futuro como produtor dos doces coloniais? Olha eu até nem sei te responder, porque tá ficando cada vez mais difícil o problema de produção. Muitas exigências, tem que fazer uma obra enorme. Meu filho tá tentando mas é muito difícil (...). O grande problema é as exigências, porque é um trabalho muito artesanal. Inclusive nós trabalhamos com tacho de cobre e não

---

<sup>17</sup> José Francisco Martins de Azevedo, entrevista realizada no dia 24 de janeiro de 2020.

pode trabalhar. A universidade até tá tentando fazer com que eles liberem, porque a gente tem um tacho inoxidável, mas não adianta, não funciona direito, ele queima muito. Então a gente até tem o de aço, mas acaba usando mesmo o de cobre... aqui é muito complicado, cada vez exige mais. Fica muito difícil organizar e fazer tudo como eles querem (...) É, aqui é pequeno, é muita exigência para pequena escala. Isso é um negócio artesanal familiar e eles querem a mesma exigência de uma indústria. A gente não tem empregado. Trabalha só nós quatro e as netas, quando estão na época férias da faculdade. A gente não tem condições de se enquadrar, porque as mesma leis que valem pra nós, vale para as indústrias (...) Mas vamos tocando, do jeito que dá. Estamos tentando não deixar parar.”<sup>18</sup>

Conforme Krone (2019, p. 32), o Brasil em meados do século XX passou por uma transformação na área sanitária. Essa passagem acabou por dificultar, ainda mais, os pequenos produtores do ramo alimentício de competirem com as grandes corporações agroalimentares. Segundo a autora, uma série de novas leis foram compiladas, normas nascidas da associação entre o poder do Estado e as grandes indústrias de alimentos, dando origem a novos e rígidos parâmetros sanitários para esse tipo de produção. Com isso, enquanto as indústrias de maior porte tiveram recursos pra se organizar e atingirem esses parâmetros estabelecidos, os pequenos produtores, por sua vez, apresentam uma maior dificuldade de atingirem esses critérios rígidos, o que acaba por marginalizá-los e criminalizá-los. Como constata-se na fala acima de um dos nossos entrevistados.

O senhor Paulo Afonso Crochemore, proprietário das Indústrias Crochemore, relata que o mercado é muito imprevisível, que neste momento a fábrica está operando bem, que existe uma boa saída de mercado para as compotas de frutas e que o número de vendas vem crescendo exponencialmente. As frutas que não se enquadram para esse fim são usadas nas receitas dos doces de passas, que são vendidas em caixotes de madeiras. Todavia esses subprodutos possuem uma data de validade muito pequena, o que dificulta imenso a venda em grade escala para os mercados maiores. Esse curto tempo de validade se dá por dois motivos: primeiramente porque, no respeito pela receita original, não se adicionam conservantes químicos na sua confecção; em segundo lugar há a questão do armazenamento dessas passas, que continua a ser feito em caixotes de madeira. Contudo este procedimento está em vistas de ser abandonado, pois a última aposta da fábrica foi a

---

<sup>18</sup> Jordão Silvia Costa e Eva Silvia Costa, entrevista realizada em 24 de janeiro de 2020

compra de um maquinário que produz tipo específico de lata e que poderá vir a substituir os caixotes de madeira. A outra solução para a venda desses produtos seria comercializar todas essas “-adas” (marmelada, goiabada, batatada, perada, etc.) para mercados menores, classificados como *boutiques*. Contudo esses pontos de venda acabam por colocar um alto preço final no produto, o que, segundo o entrevistado, não condiz com a realidade do comprador comum brasileiro. Eis o depoimento colhido:

[...] porque não tem mercado mais para isso... Na verdade, o mercado, ele é relativo, tá? A gente não acha ele nos moldes que nós trabalhamos. No máximo que a gente consegue ir é até Porto Alegre com a pessegada, com a figada, goiabada, porque a gente não usa conservador. Se mudar a receita até dava, só que aí tu entra num dilema: como é que tu vai mudar uma coisa que tu tá fazendo a vida inteira? Se tu mudar a receita e começar a entrar com conservante, talvez tu conseguisse entrar em Santa Catarina, Paraná e aí aumentaria a venda desse subproduto. Esse produto se estagnou. Nós tentamos vender para Walmart<sup>19</sup>. Não deu certo. Nós tentamos por dez anos consecutivos. Trabalhamos praticamente sem lucro, só pra tentar entrar no mercado. Aí o que acontece é que fica muito caro na prateleira e é uma coisa com a validade muito baixa, três meses só. Então para supermercado não dá. E quando o cliente compra “Ai, isso aqui é Crochemore?” já tá mofando o produto. Isso nos deu muito problema... Aí no Treichel<sup>20</sup> vende bem. Mas é bem local. Ali em Pelotas tem muita concorrência de gente que faz fundo de quintal e aí então tu vais vender no Treichel a 16 reais uma pessegada e ai ali na esquina no Fragata<sup>21</sup> o cara tá vendendo a oito, então diminui muito a venda. Aí a gente tá vendendo pro Zafari<sup>22</sup>. Hoje é a última aposta desse produto, a gente fez uma caixinha mais personalizada e assim mesmo não se agrega o valor que ela precisaria para vender e manter ele nas prateleiras. Então a gente vem reduzindo a produção desse subproduto, só que a gente aumentou a produção de latas de compota, então mais resido para pessegada tu teria, o pêssego que não se enquadra na compota ele vai para pessegada. Aí hoje a gente não absorve tudo, não se usa nem 10 por cento. Já tentou de se fazer um doce em vidro né, uma chimia em vidro. Ela inibi também a venda. Não é fácil. Ninguém tem hábito de ir ali e pegar um vidro de chimia na prateleira do supermercado. A gente tentou, mas não rodou. Aí tem o doce, aquele no potinho plástico, só que daí tu entras com conservante né. É que o vidro tem um preço alto, sai por 2 reais, aí então te eleva o preço final.

<sup>19</sup> Rede internacionais de Supermercado.

<sup>20</sup> Rede de supermercado pelotense.

<sup>21</sup> Bairro pertencente a cidade de Pelotas.

<sup>22</sup> Rede de supermercado de Porto Alegre.

---

Teria que vender para boutique, só que aí tu tens que ter logística, e é coisa que a gente não tem (...), mas aí tu vais ver um vidrinho de geleia de 300g, sai por 19 reais. É fora da realidade do brasileiro. Então o que que nós fizemos aí foi até o Miguel e a Taina que tiveram a ideia, meus filhos. Vamos fazer então o fatia na lata para padaria. Isso até que deu resultado bom, nos aliviou bastante esse subproduto. Eu achei até que nem ia vender, mas vendeu bem. Até que esse ano a gente fez bastante em fatia e vendeu. E eu acho que essa maneira foi que se achou para custear a compota e não ter tanto desperdício. E esse subproduto nos ajudou a custear a compota, porque o lucro é muito pequenino. As pessegadas, isso aihoje é difícil sobreviver. Nós investimos numa máquina que uma outra empresa nos vendeu, que é para tentar resgatar aquelas latas para fazer o pêssego, o figo e para fazer a pessegada em lata e a goiabada e figada. Aí com essas latas eu sei usar conservada, consigo dar uma validade de dois anos para tentar vender a nível Brasil, porque a gente só consegue chegar só até o Paraná. São Paulo eu não consegui mercado ainda, mas até o Paraná a gente vende bem (...) Passaria a se olhar com um outro olhar para essas “adas” aí que a gente diz, para tentar sair da caixinha de madeira e ir para latas se fez uma pesquisa aí no mercado e se viu que teria comprador, uma pequena parcela, mas que para os nossos volumes seria bastante.<sup>23</sup>

No ano de 2004 o engenheiro agrônomo e professor da Universidade Federal de Pelotas, Milton de Sousa Guerra, lançou o livro *Sobras & Lucros – Tornando sua propriedade mais rentável*. A obra contém um total de 115 receitas, divididas e classificadas em: Cristalizados e Passas, Geleias e Doces, Conservas e Molhos, Manteigas e Queijos, Licores e Xaropes e Compostagens. Na introdução do livro, pode-se perceber que este é resultado de uma preocupação pessoal do autor:

“Ao longo de muitas visitas a várias propriedades rurais assim com chácaras urbanas e quintais, foi-me oportunizado constatar a significativa quantidade de sobras de hortifrutigranjeiros jogados fora, por vezes transformada em lixo, propícios criadores de moscas, baratas, ratos, etc. Sempre me perguntei: Porque não aproveitar essas sobras dando um destino estético, higiênico, enriquecedor da dispensa e lucrativo? (...) A sobra que me refiro são aquelas frutas ou hortaliças que são produzidas em excesso, em certas épocas, para o consumo pela família mas que, por outro lado, a quantidade é pequena para buscar mercado, especialmente, lucrativo (...). Todas essas sobras geralmente desperdiçadas poderiam de alguma forma ser aproveitadas

---

<sup>23</sup> Paulo Afonso Ney Crochemore, entrevista realizada em 24 de janeiro de 2020.

---

produzindo lucros ou atenuando as despesas da família.” (Guerra, 2004, p.12)

## 5 Memórias orais dos Doces Coloniais

Nos últimos vinte anos é possível notar um número crescente de pesquisadores que utilizam a história oral como método. Todavia, em paralelo, cresceu também o número de interpretações em cima do termo “história oral”. Tendo em mente isso, se faz necessário tecer um breve comentário sobre qual interpretação irá ser utilizada nesse trabalho e quais foram os autores escolhidos para esse fim.

O autor Jean-Pierre Wallot<sup>24</sup> designa história oral como toda aquela pesquisa que tem como base o método no registro de depoimentos orais concedidos em entrevistas. O autor divide em duas correntes os pesquisadores que vão em busca de entrevistas orais. Um grupo está ligado às ciências políticas. Segundo ele, esse grupo surgiu nos Estados Unidos nos anos 50. Dentre as atividades executadas estavam as tarefas de entrevistar pessoas de suma importância para a sociedade na qual estavam inseridas, coletar material para os historiadores futuros e para aqueles que viriam a escrever biografias. A outra corrente está ligada à antropologia e à sociologia. Surgiu na década de 1960 e tem como objetivo abordar temas que envolvem a cultura popular, mensageira daqueles povos relegados ao esquecimento, porta-voz das minorias. A história oral contribuiu imenso para os estudos dos grupos que até então vinham sendo negligenciados (imigrantes, trabalhadores, mulheres, crianças, idosos), possibilitando uma reconstrução da trajetória desses grupos.

Apesar das fontes orais serem instrumentos capazes e utilizados no momento de reconstruir a vida dessas minorias, é de grande valor cruzá-las com a documentação escrita já existente. Garrido insiste na necessidade de se trabalhar com esses dois tipos de registro. Segundo o autor, há coisas que nunca iremos perceber, se trabalharmos apenas com as fontes orais; assim como, também, há coisas que nunca saberemos, se trabalharmos apenas com as fontes escritas:

“Esta aproximação crítica ao testemunho oral consegue-se mediante dois procedimentos de caráter interativo: um, com a

---

<sup>24</sup> Citado por Joutard (1996), p.43-62.

---

documentação escrita existente, e outro, com o resto do corpus de documentos orais. Daí a importância de se estabelecer uma relação dialética entre os diversos tipos de fontes” (Garrido, 1992, p. 39).

No sentido de organizar metodologicamente o trabalho com a produção das fontes orais, foram escolhidas quatro pessoas, indivíduos envolvidos com a história, com o saber fazer dos doces coloniais e pessoas que ainda realizam a feitura dos mesmos, seja para consumo próprio ou para fins comerciais. Com a finalidade de atender ao objetivo de pesquisa, cujo cerne está em saber as origens dos doces coloniais, foi feito um esforço de escolher entrevistados com diferentes origens. Tais raízes estão nas origens da tradição doceira de Pelotas. A pesquisa bibliográfica ajudou a pavimentar o caminho para as entrevistas e identificar os povos precursores dessa tradição. No entanto, tais referenciais não abarcam a multiplicidade de narrativas que enriquecem a trajetória do doce colonial. Nesse sentido, procura-se não só elucidar as distintas e controversas origens desse saber fazer, mas também resgatar as memórias daqueles atores que estiveram envolvidos na construção e no desenvolvimento da tradição doceira nessa região.

O primeiro entrevistado foi o senhor José Francisco Martins de Azevedo, reside no Passo da Micaela e é mais conhecido como “Seu Gongá”. Tem 66 anos e produz doces coloniais há 45 anos, possui uma pequena fábrica nos fundos da sua casa e conta que o receituário que utiliza no seu dia-a-dia foi herança de sua avó materna. Essa avó aprendeu com os familiares do seu marido, os Azevedos, que possuem origens portuguesas:

“[...] ah isso foi a minha vó que passou para minha mãe e minha mãe passou para mim (...) Minha vó era Cândido, meu avô era Azevedo, que são portugueses, quem me passou essas receitas foi a minha mãe, mas a minha avó aprendeu com a família dos Azevedos, que era os fazedor de doce, que são de Pelotas, que são a família que faz doce.”<sup>25</sup>

Este depoimento atesta também uma tradição portuguesa para a prática das conservas doces de açúcar, muito remota, aliás, (conforme vimos no primeiro ponto da revisão de literatura deste trabalho), a propósito dos relatos dos primeiros portugueses

---

<sup>25</sup> José Francisco Martins de Azevedo, entrevista realizada em 24 de janeiro de 2020.

que aportaram no Novo Mundo.

Na continuidade da nossa entrevista, abordamos o Senhor Gongga sobre o futuro dessa tradição doceira, visto que “as famílias dos Azevedos são fazedor de doce”. No entanto, mesmo com toda essa história na família, ele acredita que a tradição vai acabar nele, pois os filhos foram todos para a cidade e não demonstram nenhum interesse nesse legado:

“[...] olha sinceramente eu não sei, tenho dois filhos, já tão morando em Pelotas, um tem um estacionamento em Pelotas e outro trabalha com gás, é vendedor de gás (...) não sei, o mais velho pode ser, o outro eu acho que não (...) pode ser que o mais velho um dia, talvez, a gente não sabe o dia de amanhã, o futuro a deus pertence, mas acho difícil, acho que vai morrer por ai, pode ser com alguma neta minha, mas acho difícil (...) a minha mãe aprendeu com a minha avó, veio morar aqui quando casou e a minha avó ensinou tudo pra minha mãe e quando ela (avó) faleceu ela (mãe) ficou fazendo, meu pai também morreu novo, com 44 anos e a minha mãe nos criou fazendo doce, os Azevedo esse também juntaram o dinheiro deles fazendo doce.”<sup>26</sup>



**Figura 34:** José Francisco Martins de Azevedo, “Seu Gongga”, na sua pequena fábrica.

*Fonte: Acervo da Autora.*

<sup>26</sup> José Francisco Martins de Azevedo, entrevista realizada em 24 de janeiro de 2020.

Na sua pequena propriedade rural, “Seu Gongga” produz artesanalmente os chamados “doces de caixeta” ou, como também são conhecidos, “doces de tábua” ou “doces de corte”, nos sabores de araçá (figura 21) e goiaba (figura 21). E para além desses, produz pêssego (figura 22) e figo (figura 23) em calda.



**Figura 35:** Doces de Corte, na direita de Goiaba e na esquerda de Araçá, 2020.

*Fonte: Acervo Pessoal.*



**Figura 36:** Doce de Pêssego em Calda, 2020.

---

*Fonte: Acervo Pessoal.*



**Figura 37:** Figo em Calda, 2020.

*Fonte: Acervo Pessoal.*

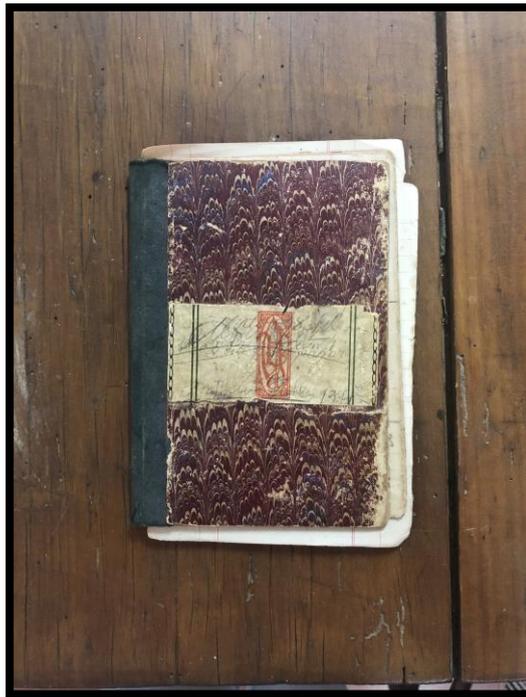
Para obtermos um cenário mais expressivo das origens dos doces coloniais, foram entrevistadas não somente pessoas que fabricam e comercializam os doces de frutas, mas também quem mantém a tradição para consumo próprio. A senhora Norma Kohls Gruppelli é proprietária de um dos restaurantes, pousada e armazém (figura 24) mais tradicionais da região. A família do esposo da Dona Norma é oriunda de uma região do norte da Itália, precisamente Mantova. Ela, porém, tem origem alemã. Instalaram-se na região por volta de 1876 e, desde o início, foram um núcleo familiar à frente da vida social e política na Colônia Municipal. Hoje, com 77 anos, é quem está à frente da administração das instalações que ali possuem, sempre contando com o auxílio da família.



**Figura 38:** Restaurante, armazém e pousada Gruppelli, 2020.

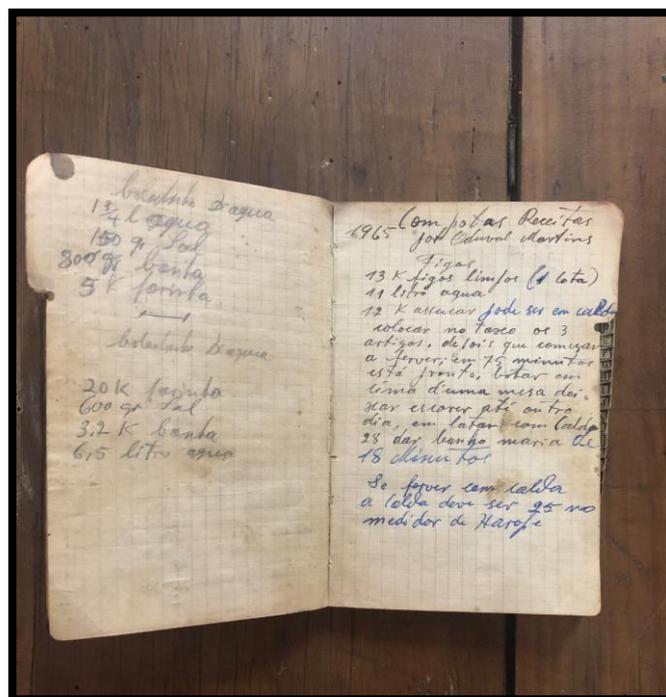
*Fonte: Acervo Pessoal.*

Dona Norma demonstra uma certa incerteza no momento que foi questionada sobre as origens dos doces de fruta que produz. Mas, por fim, relata que aprendeu a fazer a arte da conserva observando suas tias e sua mãe na cozinha, e que aprendeu novas técnicas e receitas com o casamento. Teve um conhecimento passado entre as gerações de modo empírico, mas também possui um caderno de receitas (figura 25) que foi presente dos tios. Logo no início do livro nos deparamos com um passo a passo, indicando como se prepara uma compota de figo, datada de 1965, escrita em português e com autoria de Oduval Martins (figura 26). Algumas páginas adiante encontramos uma receita de Pessegada escrita em alemão, sem datação ou autoria (figura 27). O livro segue assim, numa escrita que por horas é feita em português e por outras em alemão, com datas espaçadas que vão de 1937 até 1965. Esta fonte escrita revela-se, por este fenômeno de multilinguismo, um testemunho exemplar de como a tradição doceira dos doces de fruta é um patrimônio alimentar comum às diferentes etnias europeias que colonizaram o Sul do Brasil.



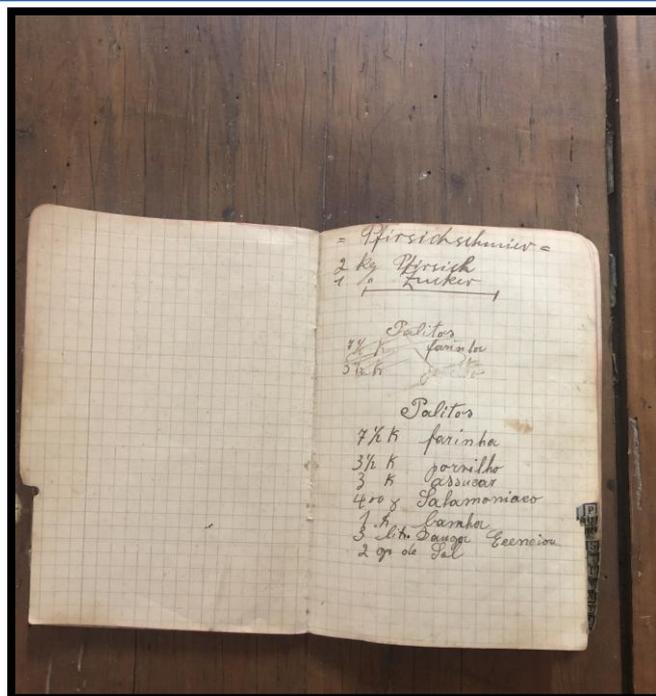
**Figura 39:** Caderno de Receitas da senhora Norma Gruppelli, 2020.

*Fonte: Acervo Pessoal.*



**Figura 40:** Caderno de Receitas da senhora Norma Gruppelli, 2020.

*Fonte: Acervo Pessoal.*



**Figura 41:** Caderno de Receitas da senhora Norma Gruppelli, 2020.

*Fonte: Acervo Pessoal.*

Assim como o ato de se alimentar, os cadernos de receitas demoraram a aparecer e ganhar destaque nas pesquisas científicas da área das Ciências Humanas. Porém, aos poucos, os cadernos de receitas demonstram que são muito mais que um repositório de indicações sobre o modo de preparar alimentos. Eles são fonte de dados históricos de grande valor, servindo para análises tanto na área da História, como da Antropologia e da Sociologia. Santos (2011, p. 111) vem ao encontro dessa ideia, quando diz que os cadernos de receitas são:

“De um profundo significado histórico, antropológico e sociológico os cadernos de receitas revelam não somente o nível da civilização material e imaterial, bem como a arquitetura expressa nas hierarquias sociais através dos hábitos alimentares, sua evolução e requinte”.

Para o autor citado, a cozinha é uma parte que constitui a sociedade e uma grande fonte para história, sendo assim é importante que alguns dos seus cadernos de receitas sejam considerados patrimônio gustativo da sociedade:

“Por tudo que os cadernos de receitas venham a representar do ponto de vista do original e de criativo, que permitem destacar as identidades locais e regionais, podem ser considerados como bens culturais. Tais preceitos estão presentes nas receitas, revelando conotações simbólicas, sociais, políticas e culturais que se integram num elaborado sistema de representação” (Santos, 2011, p.111).

É sabido que muitas casas contêm um caderno de receitas e que esse passou de geração em geração. Esses cadernos não são mais do que receitas que os seus autores quiseram preservar, escritas para que, quando haja dúvida ou esquecimento, possam acessar aquela receita com exatidão de seus ingredientes e quantidades usadas. Porém, com o passar do tempo, o caderno de receitas passa a ganhar um novo sentido, transformando-se numa herança, a qual familiares próximos almejam, sobretudo filhas e noras. Esse é o caso da senhora Norma Gruppelli, que ganhou de presente o livro de receita dos tios e que, segundo nos disse, agora deseja deixar para a nora.

Freire traz em seu livro *Sabores de dias Felizes* (1997) diversos pequenos relatos, que nos interessa recuperar, uma vez que reforçam ser a via de transmissão feminina a privilegiada no que se refere à cozinha. Observa-se através dessa obra a importância dos cadernos de receita como fontes de pesquisa para a compreensão de hábitos e comportamentos das mulheres de determinada época. Através da análise dessa obra é possível identificar como viviam as mulheres na alta sociedade alentejana do século XX. Atenta-se também para a importância do saber culinário em termos de renda e a importância desse no contexto da crise vivida pela família da autora. Outrossim, os relatos contidos na obra demonstram como o espaço da cozinha constituía-se em um local de sociabilidade entre mulheres, pois era no interior das cozinhas onde dispndiam maior parte de seu tempo.

“Numa sociedade em que as distrações fora de casa não abundavam e em que as raparigas viviam muito próximas das mães e se preparavam para ser dignas sucessoras ao nível de eficácia doméstica, tudo parecia pouco para exibirmos as nossas qualidades” (Freire, 1997, p. 29-30).

A senhora Norma Kohls Gruppeli vem ao encontro dessa ideia na sua fala, pois diz que as conservas que ela fazia com a mãe e a tia não poderiam apenas “saber bem” ao paladar, precisavam “saber bem” aos olhos também.

“(…)couve-flor a gente misturava com cenoura. Ah, ficava muito bonito, porque tinha toda essa parte da decoração de cortas as coisas. Não era só a conserva; tinha que ficar bonito também. Ah, tinha que ficar não só gostoso; tinha que ficar bonito também”.<sup>27</sup>

É na emoção das suas palavras e no brilho dos seus olhos que se atenta para o orgulho que ela tem do seu estoque ricamente ornamentado de conservas e licores. Norma Grupelli não só fala para tirarmos fotos, como também pede para posarmos juntas para um retrato.



**Figuras 42:** Conserva de Frutas e Licores, 2020.

*Fonte: Acervo Pessoal.*

<sup>27</sup> Norma Kohls Gruppelli, entrevista realizada no dia 24 de janeiro de 2020.



**Figura 43:** Conservas de Leguminosas, 2020.

*Fonte: Acervo Pessoal.*



**Figura 44:** Dona Norma Grupelli e Jamile Gularte, 2020.

*Fonte: Acervo Pessoal.*

O terceiro depoimento oral recolhido para essa dissertação foi com o senhor Jordão Silveira Costa e sua esposa Eva Silveira Costa. Foram escolhidos por serem os únicos daquela região que ainda produzem a marmelada branca. O casal reside na colônia Santo Amor, uma região que está situada próxima à divisa entre as cidades de Pelotas e Morro Redondo. Conforme pudemos apurar, inicialmente começaram a fabricar apenas as passas de pêssago e, por volta de 1980, introduziram a produção da marmelada (figura 31).



**Figura 45:** Passas de Marmelo Branco secando em esteiras de madeira, 2020.

*Fonte: Acervo Pessoal.*

Conforme Cerqueira & Silva (2016, p.115) os doces feitos a partir do marmelo branco seriam os doces mais antigos.<sup>28</sup> Na verdade, foi a marmelada branca, junto com a passa de pêssago, os responsáveis por darem o título de “A Cidade do Doce” a Pelotas, pois foram esses doces de fruta que levaram o nome de Pelotas para fora do estado (visto que conseguiam se conservar por um período maior que os doces do tipo finos). Contudo,

---

<sup>28</sup> “São os doces mais antigos. A mãe falou antes”: fala do Sr. Sérgio Sias, filho de Tusnelda Sias, proprietária da fábrica Dona Zilda.

---

se, há alguns anos, a marmelada branca era o principal produto a ser feito pelos produtores, hoje em dia virou um produto de apenas um produtor. Cerqueira & Silva (2016, p. 120), relatam que isso aconteceu porque a produção da fruta, o marmelo, diminuiu consideravelmente e hoje em dia é uma fruta escassa nessa região. A insuficiência da fruta para a produção das marmeladas ocorreu depois que a região passou por uma drástica mudança climática, e é por esse motivo que, segundo Cerqueira & Silva, a marmelada está ligada fortemente há um passado tão remoto:

“Este registro talvez nos ajude a compreender porque, na memória social, a marmelada branca se situa em um período tão distanciado, salvo produtores que aderiram à produção mais recentemente, na década de 1980, como o senhor Jordão Silveira Costa” (Cerqueira & Silvia, 2016, p.120).

De acordo com o depoimento do senhor Jordão ainda é muito difícil de comprar a fruta e por esse motivo os produtores da região acabaram desistindo de produzir a marmelada. Ele deu início a sua própria plantação de marmelos, todavia, por ser recente a plantação gera poucas frutas e ele ainda tem a necessidade de ir em busca em outras regiões mais afastadas:

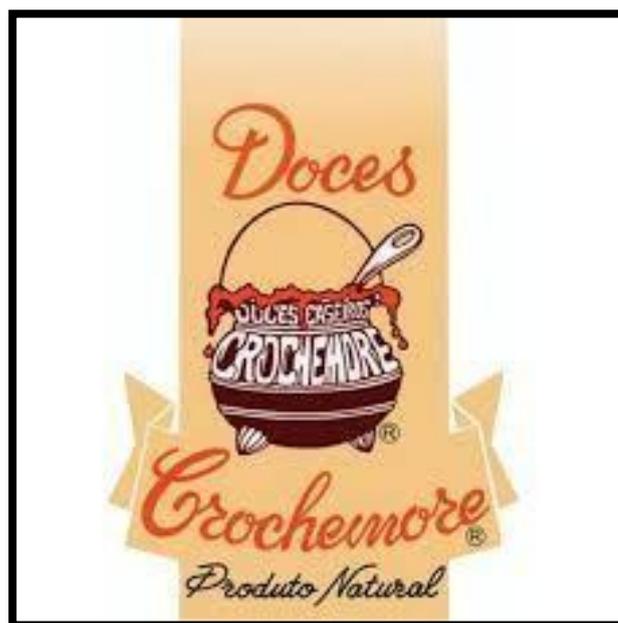
“(…) é, nessa nossa região, estamos só nós fazendo, os outros que faziam, pararam. Agora é que tá difícil de conseguir o marmelo, porque antigamente tinha, mas agora tá muito difícil de conseguir. Nós conseguimos um pouco em Dom Pedrito e agora nós temos também uma plantaçãozinha de marmelo. Estamos esperando pra ver se vai produzir ou não. Já pegou a produzir, mas ainda é muito pouco.”

O fato é que a marmelada, seja ela branca ou vermelha, ocupam um espaço significativo na memória dos brasileiros, está presentes não só nos cadernos de receitas e no paladar. O doce ganhou grande destaque ao ser citado na música de abertura do Sítio do Pica Pau Amarelo, que primeiramente foi lançado em formato de livro pelo renomado autor brasileiro, Monteiro Lobato, posteriormente foi adaptado e virou um seriado infantil televisionado por muito anos. A letra da canção foi escrita por Gilberto Gil em 1977 e até os dias de hoje já faz parte da infância de boa parte dos brasileiros.

---

“Marmelada de banana, bananada de goiaba  
Goiabada de marmelo  
Sítio do Pica-Pau Amarelo  
Sítio do Pica-Pau Amarelo (...)”<sup>29</sup>

O último depoimento recolhido para essa dissertação foi o do senhor Paulo Afonso Ney Crochemore que é quem está à frente da administração da empresa de compotas Crochemore (figura 32). Essa empresa é de caráter familiar e está há 60 anos atuando no mercado de doces de frutas na região. Segundo seu Paulo, hoje a fábrica está sob a direção da terceira geração da família, todavia, segue buscando sempre se qualificar e aprender através dos familiares que já vivenciaram essa experiência. A maior parte da produção é realizada com produtos da agricultura local, movimentando assim a economia da região e promovendo o desenvolvimento de negócios de outras famílias da colônia. É uma doce com história familiar, que passou de geração em geração.



**Figura 46:** Rótulo das empresas Crochemore, 2020.

*Fonte: Acervo Pessoal.*

Tudo começou quando a cinza de um vulcão chileno chegou na região dizimando boa parte das plantações de vinho, oliveira e marmelo que existiam ali;

---

<sup>29</sup> Trecho da música de abertura do seriado Sítio do Pica Pau Amarelo.

“(…)eles aqui sempre reclamam de uma cinza de um vulcão do Chile que fez diminuir a produção de uva. Aí, nessa época, eles começaram a migrar para outras coisas, que não fosse uva, porque todos faziam vinho aqui. Diz eles que foram as cinzas de um vulcão que foram a responsável pelas parreiras não produziram mais, e aí precisaram achar uma saída. (...) Começou a diminuir a produção de oliveira e de marmelo também, se liquidou tudo.”<sup>30</sup>

Os pais do senhor Paulo, os primeiros donos da empresa, tiveram que reinventar e passaram a apostar na venda de doces de fruta para sair da crise econômica que se instalou. Segundo ele foi na antiga fábrica de vinhos do avô materno que se deu início à produção dos doces de tacho

“(…) eu não sei se precisar bem as datas, mas foi por volta dos 1950 e poucos. O pai fazia vinho na verdade (...) o pai montou uma fabriquetazinha para ele, já se casou com a mãe que era Ney, que já tinham fábrica de vinho, da parte do pai dela, (...) começaram a fazer os doces aqui, onde antes a gente fazia o vinho. Aqui, com a cinza do vulcão. Se liquidou mesmo foi a uva, que era o nosso cargo chefe. Porque eles vendiam vinho comercialmente, meu pai e meu vô, vendiam vinho em Rio Grande, Pelotas e nas cidades vizinhas (...). Aí eles foram migrando, uns irmãos ficaram como essa fábrica de tijolo, a olaria, os outros três irmãos cada um montou uma fabriquetazinha para si, aqui onde é a Crochemore hoje em dia era do tio Nestor. O tio Nilo montou uma bem na beira da estrada e o pai e a mãe montaram uma onde era a fábrica do meu vô materno, nas adegas. Eles deram uma improvisada e começaram a fazer as compotas de doces (...)”<sup>31</sup>

O Senhor Paulo fala que esse saber fazer faz parte de uma espécie de herança feminina na família dele, pois a mãe dele aprendeu com a avó e a avó aprendeu com a mãe dela. Relata ainda que seus pais faziam em torno de 20 mil latas de compotas de pêssego

---

<sup>30</sup> Paulo Afonso Ney Crochemore, entrevista realizada no dia 24 de janeiro de 2020.

<sup>31</sup> Paulo Afonso Ney Crochemore, entrevista realizada no dia 24 de janeiro de 2020.

---

por safra e que ele não sabe bem como eles conseguiam pagar todas as contas da fábrica, porque se hoje em dia eles vendessem apenas 20 mil latas já teriam decretado falência há muito tempo:

“(...) a mãe que sempre foi a percussora das receitas, aprendeu com a vó e avó dela aprendeu com a bisavó. Elas que sabiam como se fazia compota, dava muito trabalho. Até hoje a gente não sabe como eles sobrevivam, porque hoje em dia 20 mil latas, que era o que eles faziam na época, não dá lucro nenhum. Devia de ser muito caro o preço de venda da compota (...)”<sup>32</sup>

Sobre o declínio das fábricas rurais de compota, ele fala justamente o que já abordamos nesse trabalho. Segundo ele muitas dessas pequenas empresas ficaram paradas no tempo, tornando-se assim obsoletas. Conforme seu testemunho, o Brasil passou por um período de industrialização e essas empresas, por estarem em uma região remota e distante das grandes cidades do Brasil, não ficaram sabendo desse processo, e do dia pra noite a fiscalização começou a bater de porta em porta decretando muitas novas leis, regras essas impossíveis de serem seguidas. Por esse motivo muitas empresas fecharam, ou passaram a produzir seus doces clandestinamente, como foi o caso da Crochemore:

“(...) Teve uma pré-industrialização a nível de Brasil né, só que não foi feito uma transição com esses pobres coitados que estavam aqui no interior. Aqui não tinha um telefone, uma televisão. Tu não sabia o que estava acontecendo no mundo, nem o que estava acontecendo em São Paulo. Aí os cara vieram com uma determinação a nível de Brasil, com fiscalização rigorosas. Proibiram madeira, tinha que ter o pé direito alto, tinha que ser tudo forrado. Um monte de exigências que eles não tinham como cumprir, que foi onde foi fechando. Eles não conseguiram se enquadrar nos padrões que estavam sendo exigidos. Foi o nosso caso. A gente também parou, isso já foi pros anos 70, por aí. A mãe e o pai começaram a fazer os doces clandestinamente. Só se parou mesmo com a compota de pêssego; essa sim a gente nessa época não vendia pra fora.”<sup>33</sup>

---

<sup>32</sup> Paulo Afonso Ney Crochemore, entrevista realizada no dia 24 de janeiro de 2020.

<sup>33</sup> Paulo Afonso Ney Crochemore, entrevista realizada no dia 24 de janeiro de 2020.

---

De acordo com o senhor Paulo hoje em dia a vigilância sanitária é a nível de estado e na época dos seus pais era a nível federal, o que de certa forma ajuda muito eles a se manterem operando e de portas abertas. Pois os agentes sanitários estaduais entendem melhor a realidade do empresário rural e sempre dão um tempo para que a empresa consiga se enquadrar às novas especificações normativas.

“(...) na época dos meus pais foi muito ruim, porque tu não conseguia fazer essa transição. O governo brasileiro também errou, porque tinha que ter ajudado e não ajudou. Eles mandaram fechar e só abrir quando estivesse tudo dentro da lei. Hoje em dia eles dão um tempo. Em 86, a gente criou coragem, reorganizamos a empresa, demos uma ajeitada e estamos ajeitando até hoje. Se naquela época o pessoal fosse do estado, em vez de federativa, como era na época dos nossos pais, hoje eles veem pra nos ajudar e não para atrapalhar. Eles dão um tempo para fazer as mudanças. Na época do nossos pais não. De 86 para agora, pra tu ver, não está tudo pronto, mas a gente pode seguir trabalhando. Antes não. Tinha que fechar.”<sup>34</sup>

### **5.1 Retratos imagéticos dos Doces Coloniais.**

É através dos retratos imagéticos que validamos parte da argumentação que desenvolvemos na revisão de literatura. Sabemos que uma das grandes dificuldades que esses pequenos produtores de doces coloniais enfrentam diariamente são as leis impostas pela vigilância sanitária.

Entre as mais diversas queixas por parte dos produtores, duas podem se destacar, por serem bastante frequentes dentro desse mundo que envolve a feitura de doces de modo artesanal: o impedimento do uso da colher de pau e a proibição do tacho de cobre. Talvez esse tenha sido o principal motivo por ter posto na ilegalidade tantos camponeses envolvidos na fabricação de doces. Todavia, é possível observar que em Pelotas e cidades vizinhas, apesar das exigências em torno da legalização da produção doceira nos parâmetros sanitários, a produção dos doces segue sendo preponderantemente feita de

---

<sup>34</sup> Paulo Afonso Ney Crochemore, entrevista realizada no dia 24 de janeiro de 2020.

forma artesanal e informal. Ou seja, os doces ainda são feitos com o auxílio das colheres de pau, no fogo de chão ou a lenha, e com os tão afamados tachos de cobre, como mostram as imagens abaixo:



**Figura 47:** Doce de Abóbora sendo feito em Tacho de Cobre, 2020.

*Fonte: Acervo Pessoal.*



**Figura 48:** Doce de Abóbora, 2020.

*Fonte: Acervo Pessoal.*



**Figura 49:** Doce de Abóbora sendo feito no fogão a lenha, no tacho de cobre e sendo mexido com colher de pau, 2020.

*Fonte: Acervo Pessoal.*



**Figura 50:** Tacho de cobre com Schmier de melancia de porco, 2012.

*Fonte: Acervo GEPAC, 2012.*



**Figura 51:** Método tradicional de feitura do doce com uso de pá de madeira, 2012.

*Fonte: Acervo GEPAC, 2012.*

Essas famílias rurais, que ainda mantêm viva a tradição do saber fazer os doces de modo artesanal, isto é, que utilizam tachos de cobre, colheres de pau e outros componentes, e que comercializam os mesmos, criaram, com o passar do tempo, várias formas de contornar as regras impostas pela vigilância sanitária, como mostra o diário de campo do autor Evander Eloí Krone, no trabalho “Doces da Resistência: a Luta pela Manutenção da Produção Tradicional de Doces Coloniais de Pelotas/RS” (2019, p.25):

“Hoje à tarde fiz uma visita à casa de [nome do interlocutor], e fizemos um tour pela fábrica de doces. (...) A fábrica é adaptada em grande medida às normas sanitárias e os equipamentos antigos foram quase todos substituídos por equipamentos semi-industriais. (...) Um visitante desavisado, ao observar os tachos dentro da fábrica logo pensa em se tratar apenas de equipamentos de inox, uma vez que exteriormente todos parecem ser feitos do mesmo material, contudo, ao abrir um dos tachos, [nome do interlocutor] me mostrou um pequeno truque, um dos seus tachos, que aparentava ser totalmente de inox, na verdade tinha um fundo “falso”, era um tacho de inox com o fundo de cobre” (Krone, 2019, p.25)

A renda gerada pela venda de doces é essencial para a manutenção de muitas famílias. Por isso, ainda que os produtores reconheçam a importância do trabalho da vigilância sanitária, muitos consideram as ações punitivas ilegítimas e imorais, uma vez que estas ações colocam em risco a manutenção de um modo de vida que está associado a uma prática histórica e cultural de produção de doces.

Segundo Ferreira, Cerqueira & Rieth (2008, p.107), muitos dos tachos de cobre usados por esses imigrantes na fabricação dos doces foram trazidos na bagagem dos primeiros colonos e mais tarde comprados localmente de comerciantes ciganos que passavam pela região. Krone (2019, p.36), em sua pesquisa de campo comprovou esse fato abordado por Ferreira, Cerqueira & Rieth (2008, p.107). Para além disso, observou que esses tachos depois de serem aposentados não são descartados, pois os utensílios fazem parte de uma memória afetiva. Eles recontam a história dos gerações passadas daquele núcleo familiar. Os tachos são preservados e passam a ser objetos de decoração.

Muitos desses produtores contrariam a vigilância sanitária também na última etapa da preparação dos doces cristalizados, pois a secagem dos mesmos ainda é feita de um modo bem artesanal. Os doces são deixados expostos ao sol, secando naturalmente, em esteiras de madeiras, sendo estas cobertas com o tule, como podemos ver nas imagens a seguir.



**Figura 52:** Doces de Goiaba secando sob sol em estendais de madeira, 2020.

*Fonte: Acervo Pessoal.*



**Figura 53:** Doces de Figo Cristalizado secando em esteiras de madeira, 2020.

*Fonte: Acervo Pessoal.*



**Figura 54:** Passas de Goiaba secando em esteiras de madeira, 2020.

*Fonte: Acervo Pessoal.*



**Figura 55:** Passas de Pêssegos secando em esteiras de madeira, 2020.

*Fonte: Acervo Pessoal.*

---

Gilberto Freyre, em seu livro intitulado *Assucar: algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do nordeste*, de 1969, traduz o predomínio da figura feminina na cozinha com a sugestiva expressão “A Maçonaria das Mulheres”. Para ele a sociedade que é construída dentro das cozinhas é um mundo cheio de mistérios, um universo puramente feminino. Rial (1988, p.p. 241-245) vem ao encontro dessa ideia e, segundo o autor, a cozinha é o espaço da mulher e da sociabilidade entre elas. A entrevistada Norma Kohls Gruppelli confirma essa realidade, quando afirma:

“Aprendi com a minha mãe e minha tia, quando moça a gente via elas fazerem e a gente foi aprendendo, vendo elas fazendo e tem esse caderno que ganhei dos meus tios”.<sup>35</sup>

Aliás, esse testemunho vai ao encontro da fala de Ferreira, Cerqueira & Rieth (2008, p.17), pois, segundo os autores, esse saber fazer é uma sabedoria que se faz muitas vezes através da observação do processo de confecção do mesmo.<sup>36</sup>

Algumas mulheres do século XX, em particular as mulheres que assumem por inteiro a função de nutrizas do lar, possuem essa ideia de que as cozinhas são o centro do seu mundo, são a porta aberta para o exterior, que se transformam em sala de visitas e local de trabalho. A cozinha representa a união entre o mundo privado e o público, é ali que grandes amizades nascem e se perpetuam, onde entre um doce e outro a cozinheira adoça a vida das amigas com conselhos.<sup>37</sup>

---

<sup>35</sup> Norma Kohls Gruppelli, entrevista realizada no dia 24 de janeiro de 2020.

<sup>36</sup> “O fazer o doce pressupõe, portanto, um conhecimento que é adquirido pela experiência e percepção, um saber que se introjeta no sujeito gerando no mesmo uma memória sensorial” (Ferreira, Cerqueira & Rieth, 2008, p.17)

<sup>37</sup> “A nossa cozinha é, em larga parte, a procura do prazer. Mas é também o ritual iniciático para socialização da Mulher, o terreno privilegiado do convívio e da disciplina familiar, o território artístico da afirmação feminina” (Ramos in prefácio de Freyre, 1997, p.8).

## 6. Conclusões.

*A hora em que as cortinas se fecham a noite vem descendo silenciosamente*

*Os olhos cerro e durmo*

*No meu quentinho leito e sonho que por mil mundos passeio satisfeito*

*Inda hontem bem me lembro*

*Estava numa cidade*

*E que cidade tão linda*

*Pena é não ser verdade*

*As ruas todas eram de pão de ló e calçadas de rapaduras as casas e os muros de cocada*

*De chocolate os carros que andavam pelas praças*

*E eram de açúcar candi os vidros das vidraças.*

*Empadas descobertas serviam de canteiros por flores tinham dentro os camarões inteiros*

*O chafariz de bolo inglês vertia sempre mel, Borgonha, malvasia, champagne e moscatel!*

*A catedral enorme era de goiabada com sino e duas torres de marmelada.*

*A biblioteca tinha só livros de bijou, mesas de queijo suíço e cadeiras de sagú*

*Chovia cajuadas, groselhas e capilé*

*E em lama de geleia escorregava o pé*

*E eu estava comendo*

*Comendo sem pagar*

*Quando mamãe me veio de súbito acordar*

*Faça pois vocês ideia*

*Como estão fiquei danado*

*Pois tinha um pudim de queijo*

*Apenas principado”*

*(Poema de Amélia Antunes Maciel, século XX).<sup>38</sup>*

<sup>38</sup> O poema de Amélia Antunes Maciel, remete ao início do século XX, foi retirado do seu caderno de receitas. Amélia era filha de Antunes Maciel, Barão dos Três Serros, chefe de uma família tradicional pelotense e de origens portuguesas. Proprietários da Chácara conhecida popularmente como Chácara da Baronesa, onde hoje se situa o Museu Municipal Parque da Baronesa.

---

No poema de Amélia Antunes Maciel, Pelotas vira pano de fundo para uma cidade utópica. Vários pontos turísticos são construídos de doces coloniais, como exemplo, a Catedral São Francisco de Paula, onde os tijolos dão lugar as marmeladas, e as goiabadas ganham lugar de destaque no lugar mais alto da igreja, as torres dos sinos.

Assim como a Pelotas estampada no poema acima, a cidade de Pelotas há muito tempo carrega, em suas memórias, histórias e culturas, o universo dos doces coloniais. A força deste hábito está entrelaçada nas singularidades históricas dos sujeitos e desta urbanização. Desde o ano de 1959, a cidade de Pelotas é reconhecida por sua tradição doceira da mais alta qualidade (Freyre, 1959, p.50). Atualmente, é reconhecida internacionalmente como a Capital do Doce e, apesar de muitas pessoas ligarem esse reconhecimento aos doces finos, constatou-se que a tradição doceira responsável por esse título a Pelotas foi, na verdade, os doces de frutas, pelo fato de terem sido os pioneiros a serem vendidos para o resto do Brasil.

O saber fazer dos doces coloniais ganhou grande expressividade durante a chegada dos imigrantes europeus na cidade de Pelotas. Todavia, notou-se que os portugueses também tiveram grande parcela na tradição dos doces de fruta, por ser uma técnica já desenvolvida desde os primeiros portugueses recém chegados no Novo Mundo. Também coube aos imigrantes lusitanos a honraria da tradição dos doces finos.

Diante deste cenário emigratório, o Brasil sofreu inúmeras vertentes de colonização, o que fica evidente em muitos aspectos das origens e dos processos dos doces coloniais, ou seja, as origens dos doces de frutas estão ligadas pelas influências de variados imigrantes, tendo em destaque, os alemães, os franceses, os pomeranos, os italianos e os portugueses. A maioria dos doceiros conta versões diferentes sobre a sua verdadeira origem e não aponta apenas uma única vertente migratória na constituição das receitas utilizadas.

Na história doceira de Pelotas foi possível constatar a presença de marmeladas, compotas, doces em pasta e geleias, mas é preciso dar destaque para os doces cristalizados. Este modo de preparo foi extremamente produzido em Pelotas, por conta da alta umidade atmosférica da região e, apesar da técnica ter sido importada da França, foi batizada de os “Cristalizados Pelotenses”.

A construção da tradição dos doces coloniais deu-se tanto na zona rural, em simples almoços de famílias imigrantes, quanto nos grandes casarões dos charqueadores pelotenses. Apesar da dicotomia construída socialmente entre essas duas tradições

---

doceiras, é possível salientar que ambas práticas coexistiram ao longo da história da alimentação dos pelotenses. Para além, é possível constatar que os doces de fruta ao longo de sua construção histórica sempre estiveram presentes na zona rural e na zona urbana.

Na região de Pelotas, verificou-se a presença de mais de oitenta indústrias compoteiras, sendo que a maioria delas era de origem familiar e/ou de pequeno porte. Com a derrocada do charque, os doces de frutas assumiram e reergueram a cena da economia de Pelotas, através de pequenas indústrias rurais, abertas nos quintais das casas e com formação trabalhista familiar. Assim como as charqueadas, essas indústrias tiveram seus inícios, seus apogeus e seus declínios marcados no tempo.

No cenário atual, poucas destas antigas fábricas ainda estão em funcionamento, com destaque, para a Crochemore, que há oitenta anos produz e comercializa os doces coloniais; além disso, os doceiros continuam se adaptando e se reorganizando para manter viva a tradição dos doces colônias como meio de subsistência. Pelotas conta com mais de 5 mil pequenos núcleos familiares que vivem da venda dos doces de frutas, em muitos casos na informalidade, por conta do alto nível de exigências sanitárias.

Por fim, trazer a tona as memórias e histórias das tradições dos doces coloniais permitiu-nos dar visibilidade a quem por muito tempo estava relegado ao papel de coadjuvante na história da doçaria pelotense. Com certeza salienta-se a importância de continuarmos desvendando as peculiaridades e singularidades deste “mundo” que são as origens e tradições dos doces de frutas.

**REFERÊNCIAS**

- Alberti, V. (2004). *Ouvir contar: textos em história oral*. FGV Editora.
- Algranti, L. M. (2005). “Os Doces na Culinária Luso-Brasileira: Da Cozinha dos Conventos à Cozinha da Casa ‘Brasileira’ – séculos XVII a XIX”. *Anais de História de Além-Mar*, vol.VI, pp. 139-158. Braga: Barbosa e Xavier Ltda
- Amon, D.; Maldavsky, D. (2012). Introdução à abordagem sócio-psicológica da comida como narrativa social: estados da arte. e. In: VERONESE, Marília V.; GUARESCHI, Pedrinho A. (Orgs.). *Psicologia do cotidiano: Representações Sociais em ação*. Petrópolis: Vozes, 2007, pp. 61-87.
- Anjos, F. S., Caldas, N. V., & Serres, J. C. P. (2020). O gosto amargo do esquecimento: origens rurais da indústria do pêssego em Pelotas, RS, Brasil. *Desenvolvimento Socioeconômico em Debate*, v.6, n.1, pp.144-157.
- Anjos, M. H. (2000). *Estrangeiros e Modernização: a cidade de Pelotas no último quartel do século XIX*. Editora e Gráfica Universitária, UFPel
- Azevedo, J. L. de. (1947). *Épocas de Portugal Económico*. Lisboa: Livraria Clássica Editora
- Bach, A. N. (2010a). O patrimônio industrial rural: as fábricas de compotas de pêssego em Pelotas–1950 à 1970. *Revista Memória em Rede*, v. 2, n. 2, pp. 72-80.
- Bach, A. N. (2010b). O patrimônio industrial rural: as fábricas de compotas de pêssego em Pelotas–1950 a 1970 (*Dissertação de mestrado apresentada ao Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas, mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural*).
- Barbosa, F. D. (2013). *História do Rio Grande do Sul*. Projeto Passo Fundo. Acessado em: 22/03/2020
- Barros, A. D. (2013). As receitas de cozinha de um frade Português do século XVI. *Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra*.
- Belluzo, R. (2002). *Doces Sabores*. São Paulo: Studio Nobel.
- Benjamin, W. (1987). Teses sobre o conceito da história, 1940. *Obras escolhidas*, 1, 222-232.
- Betemps, L. R. (2006). *Vinhos e doces ao som da Marselhesa: um estudo sobre os 120 anos de tradição francesa na colônia Santo Antônio em Pelotas, RS* (Vol. 6). EDUCAT.
- Betemps, L. R. (2009). *A Colônia Francesa de Pelotas e seus Acervos Culturais: Memória, História e Etnia* (Master's thesis, Universidade Federal de Pelotas).

- Braga, I. D. (2015). *Sabores e segredos: receitas conventuais portuguesas da Época Moderna*. Imprensa da Universidade de Coimbra.
- Braga, I. D. (2014). “Confeiteiros na Época Moderna: Cultura Material, Produção e Conflituosidade”. In: Soares, C. e Macedo, I.C. de. *Ensaio sobre Patrimônio Alimentar LusoBrasileiro*. Coimbra-São Paulo: Imprensa da Universidade de Coimbra – Annablume Editora, pp.165-192
- Brito P., F.; Alberti, C. A (2010). *História oral de uma família italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Editora PUCRS.
- Cabral, M.I. de V. (1999). *O Livro de Receitas da Última Freira de Odivelas*. Lisboa: Editorial Verbo
- Caruso, C. D. O. (2008). *A agroindústria familiar no extremo sul gaúcho: limites e possibilidades de uma estratégia de reprodução social* (Dissertação de mestrado apresentada ao Instituto de Sociologia e Política da Universidade Federal de Pelotas, mestrado em Ciências Sociais).
- Cascudo, C. (2011). *História da Gastronomia no Brasil*, Rio de Janeiro: Global Editora.
- Cascudo, C. (1967). *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional
- CERQUEIRA, F. V.; Silva, T. Narrativas e memória da tradição dos doces de marmelo: entre a permanência e a ruína patrimonial. In: MICHELON, F.; LEAL, Noris M. P. M.; NUNES, J. F. I. (orgs.). *Os Doces Sentidos. Poesias, Estudos, Imagens, Receitas*. Pelotas: Editora Bühring - Programa "Museu Conhecimento para Todos", 2016, p. 121-130.
- Dorigon, C., & Renk, A. (2011). Técnicas e métodos tradicionais de processamento de produtos coloniais: de “miudezas de colonos pobres” aos mercados de qualidade diferenciada. *Rev. de Economia Agrícola*, v. 58, n.1, pp. 1-130.
- Ferrão, J.E.M. (2005). *A Aventura das Plantas e os Descobrimentos Portugueses*. Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical e Chaves Ferreira Publicações S.A. Funchal
- Ferreira, M. D. M., Fernandes, T. M., & Alberti, V. (2000). *História oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro, Editora Fiocruz.
- Ferreira, M. L. M., Cerqueira, F. V., & da Silva Rieth, F. M. (2008). O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação. *Métis: história & cultura*, v.7, n. 13, pp. 91-113
- Freyre, G. (1969). *Açúcar: em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil*. Recife: Fundaj, Ed. Massangana.
- Garrido, J. D. A. (1992). As fontes orais na pesquisa histórica: uma contribuição ao debate. *Revista Brasileira de História*, v. 13, n. 25/26, pp. 33-54.

- Gheller-Miguens, C. (2015). *Valorização de Produtos Gastronômicos no Brasil e em Portugal: Estudo de Caso do Pastel de Tentúgal e dos Doces de Pelotas* (Dissertação de mestrado apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade.).
- Gimenes, M. H. S. G. (2006). Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. *Seminário de pesquisa em turismo no Mercosul*, 4, 1-15. *Jornal DIÁRIO POPULAR* – 25/10/1968
- Gomes, J. P. (2014). Uma doce viagem: doces e conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647-1652). In: *Ensaio sobre património Alimentar Luso-brasileiro*, pp. 213-250.
- Grando, M. Z. (1990). *Pequena agricultura em crise: o caso da colônia francesa no Rio Grande do Sul* (No. 14). Porto Alegre, RS. Secretaria de Coordenação e Planejamento, Fundação de Economia e Estatística.
- Joutard, P. (1996). História oral: balanço da metodologia e da produção nos últimos 25 anos. In: *Usos & abusos da história oral*, 8, 43-62.
- Krone, E. (2019). Doces da Resistência: A Luta pela Manutenção das Práticas Tradicionais de Produção de Doces Coloniais de Pelotas (RS). *ILUMINURAS*, v. 20 n., 51, pp. 26-50.
- Laurieux, Bruno. (1998). “Cozinhas medievais (séculos XIV e XV)” In Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (Ed.). *História da alimentação*. 3.ed. São Paulo: Estação Liberdade. pp.447-465.
- Lindemann, M. (2015). *Doces de Cá e Acolá: A influência da doçaria Conventual Portuguesa na Doçaria Pelotense*. (Dissertação de mestrado apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade).
- Lody, R. (2011). *Vocabulário do Açúcar*. São Paulo: Editora SENAC.
- Maciél, M. E. (2001). “Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin”. In: *Horizontes antropológicos*, 7(16), 145-156.
- Magalhães, M. O. (1993). *Opulência e Cultura na Província de São Pedro do Rio Grande do Sul: um estudo sobre a história de Pelotas (1860-1890)*. 2ª edição. Editora da UFPel
- Magalhães, M.O. (2004). “Doce História de Pelotas In: *A Doçaria Tradicional de Pelotas*. 2a ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional
- Mamigonian, A. (1965). *Estudo geográfico das indústrias de Blumenau*. In: *Revista Brasileira de Geografia*. n. 3. Rio de Janeiro: IBGE, pp. 1-93.
- Manuppella, G. (1967). *O "Livro de cozinha" da Infanta D. Maria de Portugal*. Coimbra: Acta Universitatis Conimbrigensis.

- Marques, D. A. P., Surdi, A. C., Grunennvaldt, J. T., & Kunz, E. (2013). Dança e expressividade: uma aproximação com a fenomenologia. In: *Movimento*, v. 19, n. 1, pp. 243-263.
- McGee, H. (2014). *Comida & Cozinha, ciência e cultura da culinária*. Editora: WMF Matins Fontes.
- Miguel, C.M. (1962). “O Açúcar: sua origem e difusão”. *Arquivo Histórico da Madeira*, Funchal.
- Montanari, M. (2003). “La cucina scritta come fonte per lo studio della cucina orale”. In: *Food and History*, v. 1, pp. 249-262.
- Nedel, M. V. C. (2016). *A produção de compotas de pêssego em Pelotas-RS: uma análise estratégica da agroindústria Crochemore* (Dissertação de mestrado apresentada à Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Mestrado em Antropologia Social).
- Núcleo de assessoramento à educação – NEAD. Morro Redondo. Série História de vida/História da terra. UCPel. Pelotas EDUCAT, 1996.
- Oliveiros, J. M; Dos Santos, C. F. M. (2015). Doce amargo Novo Mundo: percalços ambientais e alimentação colonial na América portuguesa do século XVI. *AEDOS*, v. 7, n., 16, pp. 465-479.
- Oliveros, J.M., Conceição, C. da; Santos, C.F.M. dos. (2012). “Os doces frutos da Colônia: Conservas e Compotas na América Portuguesa Quinhentista”. *XV Seminário de História – História das lutas e resistências do século XX*. Paraná: Acedido em 15 de agosto de 2020: <http://www.ronaldofrutuozo.com.br/historia2012/images/texto/os.pdf>
- Osório, F. (1997). *A Cidade de Pelotas*. Pelotas: Editora Armazém Literário.
- Paula, A.N. P. (1992). *Os Alimentos Transportados pela Armada de Pedro Álvares Cabral Segundo a Carta de Pero Vaz de Caminha*. Teresina: Instituto Dom Barreto
- Plein, C.; Schneider, S. (2003). Agricultura familiar e mercantilização. In: CASTILHO, M. L.; RAMOS, J. M. (orgs.). *Agronegócio e desenvolvimento sustentável*. Francisco Beltrão: Calgan, pp. 45-69.
- Pollak, M. (1992). Memória e identidade social. *Revista Estudos Históricos*, v. 5, n.10, pp. 200-215.
- Ramos, F. M. (1997), Prefacio. In: Freire, M. N. de T. V. *Sabores de Dias Felizes*. Portugal: Publinorma. pp.8
- Rial, C. S. (1988). *Mar-de-dentro: a transformação do espaço social na Lagoa da Conceição*. (Dissertação de Mestrado apresentada à Universidade Federal do Rio Grande do Sul, mestrado em Antropologia Social)
- Salamoni, G. (2001). A imigração alemã no Rio Grande do Sul—o caso da comunidade pomerana de Pelotas. *História em revista*, v. 7, n. 7, pp. 1-19.

- Santos, R. M. A; Gonçalves, M. R. F. (2009). Fábricas de doces coloniais de Pelotas (RS): entender o espaço para preservar seu patrimônio. *Revista Cadernos do Ceom*, v. 22, n. 31, pp. 103-120.
- Schwartz, S. B. (1988). *Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial 1550-1835* (Vol. 456). São Paulo: Companhia das Letras.
- Silva, J.M; Madeira, A. (1995). *A Madeira e a Construção do Mundo Atlântico (Séculos XV – XVIII)*. Centro de Estudos do Atlântico - Secretaria Regional do Turismo e Cultura de Funchal. Coimbra: Imprensa de Coimbra.
- Soares de Sousa, G. (1971). *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. Edição preparada por Francisco Adolfo de Varnhagen. 4ª ed. São Paulo: Cia. Editora Nacional/Editora da USP.
- Soares, C. (2012a), “Receitas do mais antigo Guia Gastronómico: *Iguarias do Mundo de Arquêstrato*”, in M. R. Cândido, (org.), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*. NEA-UERJ. Rio de Janeiro, pp 33-59.
- Soares, C. (2012b). “Arte Culinária em Xenofonte, Platão e Aristóteles”. In: C. Soares, P. B. Dias (coords.), *Contributos para a História da Alimentação na Antiguidade*. Humanitas-Supplementum. Coimbra, pp. 35-47
- Soares, C. (2014). Pão e vinho sobre a mesa Um “clássico” da Alimentação Portuguesa In: Soares, C. e Macedo, I.C. de. *Ensaio sobre Património Alimentar LusoBrasileiro*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra – São Paulo: Annablume Editora, pp.17-50.
- Tempass, M.C. (2008). “Os Grupos Indígenas e os Doces Brasileiros”. *Espaço meridiano*, Porto Alegre: v. 2, n. 2, p. 98-114.
- Thompson, P. (1992). *História oral: a voz do passado*. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra.
- Vargas, J. M. (2014). Abastecendo plantations: A inserção do charque fabricado em Pelotas (RS) no comércio atlântico das carnes e a sua concorrência com os produtores platinos (século XIX). *História* (São Paulo. Online), v. 33, pp. 540-566.
- Vieira, A. (2004). “Açúcares, Meles e Aguardente no Quotidiano Madeirense”. In: *O Açúcar e o Cotidiano*. Actas do III Seminário Internacional sobre a História do Açúcar, Funchal: pp. 15-27.
- Von Dentz, B. G. Z. (2016). A produção artesanal de alimentos tradicionais em municípios da grande Florianópolis (SC): entre a tradição e a inovação. In: III Seminário “Alimentos e manifestações culturais tradicionais”. Vila Real, Portugal: pp. 61-71.

## ANEXOS

### ANEXO A

#### Guião de Entrevistas

- 1) Quem ensinou as receitas?
- 2) De onde são e as origens da família?
- 3) A quantos anos produzem os doces?
- 4) Quais são os doces que produzem?
- 5) Esse saber fazer dos doces coloniais é uma tradição na família?
- 6) Existe futuro como produtor de doces coloniais?

## ANEXO B

## Termo de consentimento livre e esclarecido

Você está sendo convidado (a) para participar, como voluntário (a), da pesquisa de dissertação intitulada Os Doces Coloniais de Pelotas – Um Patrimônio com Origens Europeias. Por meio deste documento e a qualquer tempo você poderá solicitar esclarecimentos adicionais sobre o estudo em qualquer aspecto que desejar.

Após ser esclarecido (a) sobre as informações a seguir, no caso de aceitar fazer parte do estudo, assine ao final deste documento, que está em duas vias. Uma delas é sua e a outra será arquivada pelo pesquisador responsável.

**Título do projeto:** Os Doces Coloniais de Pelotas – Um Patrimônio com Origens Europeias.

**Pesquisador responsável:** Jamile Paes do Amaral Gularte

**Orientador da pesquisa:** Prof. Dr. Carmen Soares

**Instituição:** História da Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade – Universidade de Coimbra, Portugal.

**Procedimento:** A partir de seu consentimento, sua participação consistirá no fornecimento de depoimento oral, gravado e depois transcrito literalmente, para que possa ser realizada a análise de conteúdo. Será preservada a confidencialidade de seus dados pessoais.

**Riscos e desconfortos:** Não há riscos à sua integridade física ou emocional.

Para participar deste estudo você não terá nenhum custo, nem receberá qualquer vantagem financeira.

---

Seu nome e identidade serão mantidos em sigilo, e os dados da pesquisa serão armazenados pelo pesquisador responsável. Os resultados poderão ser apresentados em encontros e divulgados em publicações científicas.

---

Assinatura do Pesquisador Responsável

CONCETIMENTO DE PARTICIPAÇÃO:

Eu, \_\_\_\_\_ declaro que li as informações contidas nesse documento, fui devidamente informado (a) pela pesquisadora Jamile Paes do Amaral Gularte dos procedimentos que serão utilizados, riscos e desconfortos benéficos, confidencialidade da pesquisa, concordando ainda em participar da pesquisa. Declaro recebi uma cópia desse Termo de Consentimento.

Local e Data \_\_\_\_\_

---

Assinatura