



Serviço Público Federal  
Ministério da Cultura  
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional  
Departamento do Patrimônio Imaterial  
Coordenação de Registro

**PARECER TÉCNICO** nº 2/2017/COREG/CGIR/DPI

**ASSUNTO:** Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas

**REFERÊNCIA:** Proc. 01450.016835/2009-92

*Brasília, 07 de novembro de 2017.*

## I. INTRODUÇÃO

Este parecer conclusivo diz respeito à análise do resultado da instrução técnica do processo nº 01450.016835/2009-92, relativo à solicitação de **Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Turuçu)/RS** como Patrimônio Cultural do Brasil, aberto em 29 de dezembro de 2009. A solicitação de reconhecimento, bem como a documentação sobre o bem cultural, foram encaminhadas à Presidência deste Instituto pela Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas – CDL. Foram enviadas, juntamente com a solicitação de Registro, as declarações de anuência assinadas pelos colaboradores do INRC e por diversas instituições públicas e privadas da cidade de Pelotas/RS, assim como o abaixo assinado da Cooperativa das Doceiras de Pelotas. Também consta no processo o abaixo assinado reivindicando o reconhecimento de Pelotas como a Capital Nacional do Doce.

O corpo do processo, dividido em dois volumes, está constituído pelo requerimento de Registro; pelos documentos de endosso acima mencionados; pela Nota Técnica nº 021/10 - COREG/DPI/lphan, com considerações deste Departamento sobre o pedido de Registro; pela Memória da 17ª reunião da Câmara Setorial do Patrimônio Imaterial; além das correspondências referentes ao acompanhamento técnico do lphan. Os demais documentos e publicações, reunidos ou produzidos pela pesquisa, em diferentes suportes, constituem os seguintes anexos e apensos do processo:

- INRC Produção de Doces Tradicionais de Pelotas em 02 volumes; incluindo 05 exemplares do CD multimídia do INRC;
- Monografia *Nós cultuamos todas as doçuras: contribuição negra para a tradição doceira de Pelotas*, de Marília Floôr Kosby (58 p.);
- Dossiê de Registro: *A Região Doceira de Pelotas e antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu)*
- DVD – INRC Produção de Doces Tradicionais Pelotenses (DVD com vídeo curto e longo)

A intenção do presente documento é avaliar, de maneira conclusiva, a etapa final de instrução do processo de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas, cujo objeto foi inicialmente denominado de Produção de Doces Tradicionais Pelotenses. As informações contidas neste parecer estão

calcadas principalmente no *Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu)*, elaborado por equipe composta pela Técnica da Superintendência do Iphan no Rio Grande do Sul, Beatriz Muniz Freire, pela Prof. Flávia Rieth, coordenadora da equipe da Universidade Federal de Pelotas-UFPel, e pelos colaboradores do INRC Fábio Vergara Cerqueira, Maria Letícia Mazzuchi Ferreira, Marília Flôor Kosby e Tiago Lemões da Silva.

Por considerarmos que o conhecimento sobre a Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas encontra-se bem descrito no processo, atendendo assim aos requisitos para o Registro como Bem Cultural de Natureza Imaterial, em conformidade com o Decreto nº. 3.551, de 4 de agosto de 2000, e com a Resolução nº. 001, de 3 de agosto de 2006, passamos à análise do dossiê produzido ao final da instrução técnica.

## **II. Contextualização do processo de instrução para o Registro**

O pedido de Registro da Produção de Doces Tradicionais Pelotenses resultou do interesse da Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas – CDL e da Secretaria de Cultura de Pelotas em promover e valorizar a produção de doces como referência cultural da região. Naquele contexto, em uma articulação com o Iphan, Programa Monumenta e a Universidade Federal de Pelotas-UFPel, foi possível realizar um inventário que buscou documentar a trajetória do bem cultural, sua ocorrência e os sentidos a ele atribuídos pelos detentores. O *Inventário Nacional de Referências Culturais - INRC Produção de Doces Tradicionais Pelotenses*, realizado no período de 2006 a 2008, ficou a cargo do Laboratório de Ensino e Pesquisa em Antropologia e Arqueologia da Universidade Federal de Pelotas – UFPel, e o produto dessa extensa pesquisa foi a ampliação do conhecimento sobre a dinâmica sociocultural em que as tradições doceiras se construíram, se transmitiram e se ressignificaram na região de Pelotas e Antiga Pelotas.

O pedido de Registro, embasado pelo INRC, foi considerado pertinente pela Câmara Setorial do Patrimônio Imaterial em sua 17ª Reunião. O objeto de reconhecimento foi redefinido e teve sua denominação alterada para a Região Doceira de Pelotas. A decisão dos Conselheiros Membros da Câmara Setorial foi fruto da reflexão sugerida pela área técnica do Departamento de Patrimônio Imaterial-DPI, no mesmo sentido da conclusão do INRC, que enxergou um complexo cultural da atividade doceira, e não somente um modo de fazer tradicional, que se situa em uma área geográfica marcada por processos sociais intrinsecamente ligados à configuração territorial. Assim, o enfoque passou para o lugar no qual os saberes e modos de fazer das tradições dos doces se constituíram, assumindo significados partilhados pelas comunidades doceiras que vêm sendo transmitidos e atualizados.

Com essa redefinição do objeto, a equipe da Superintendência do Iphan-RS coordenou a instrução técnica do processo, que resultou no Dossiê de Registro ora analisado. O documento explica, de modo claro e bem fundamentado, a relação dos saberes e práticas culturais associados à produção, circulação e consumo do doce com a organização sociogeográfica da Antiga Pelotas.

## **III. O objeto de Registro**

O processo de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas refere-se ao reconhecimento, como Patrimônio Cultural do Brasil, do lugar conhecido como “terra do doce”, no qual se firmaram duas tradições de doces surgidas no século XIX: a de doces finos e a de doces coloniais. Trata-se da região localizada na porção sul do estado do Rio Grande do Sul, na área de Encosta do Planalto Sul Rio-grandense.

A Região Doceira abrange o atual município de Pelotas - território que corresponde à região onde se formou o núcleo charqueador<sup>[1]</sup> - e outros quatro municípios (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu) que também formavam o que hoje se denomina Antiga Pelotas. Esse recorte territorial não pretende limitar, a somente essas localidades, a produção e reprodução cultural das tradições de doces dessa Região Doceira; mas corresponde ao sítio identificado no INRC como área de concentração de grande parte das famílias doceiras e das áreas que integram a trajetória de doceiras e

doceiros que participaram do inventário<sup>[2]</sup>. Trataremos da perspectiva de ampliação da identificação de detentores, e possivelmente de localidades, na seção referente às ações de apoio e fomento para a salvaguarda.

Alguns aspectos geomorfológicos do território também são mencionados no dossiê, sendo parte significativa do documento o breve panorama histórico da Região Doceira, que contextualiza a presença do doce na região charqueadora e explica como as tradições de doces finos e coloniais se relacionam com os grupos étnicos e sociais que formaram a sociedade local.

A ocorrência das tradições doceiras na região de Pelotas e Antiga Pelotas remonta à chegada, à Região Sul, do açúcar produzido no Nordeste por meio das trocas que resultavam da exportação do charque. Mesmo não sendo produto daquela geografia, o açúcar se associou fortemente aos costumes trazidos pelos imigrantes portugueses que se estabeleceram dentro dos casarões da elite local, gerando uma arte doceira que se complementava à riqueza baseada no sal, matéria-prima fundamental para desidratar a carne abatida em larga escala.

As charqueadas eram um complexo de espaços e edificações que se distribuía em grandes propriedades pela região, sendo a cidade de Pelotas o local de residência das famílias enriquecidas pela exportação do charque. Já a Serra dos Tapes tornou-se a área de produção acessória para a manutenção da unidade charqueadora: lá se praticava a agricultura para autoconsumo e a extração de madeira para uso como combustível das caldeiras e como matéria prima para os serviços de carpintaria e marcenaria. Posteriormente, essas chácaras na região serrana foram divididas em pequenas propriedades, ficando conhecidas como as colônias de imigrantes europeus.

As duas paisagens naturais, a de planície e a serrana, se entrelaçam com as tradições de doces que passaram a caracterizar a Região Doceira:

Nas terras planas, ocupadas sobretudo por portugueses, luso-brasileiros, africanos e descendentes de africanos escravizados, com atividades pastoris e a indústria do charque, desenvolvidas em grandes propriedades, surgiu a *tradição de doces finos*. Nas terras altas, na chamada *Serra dos Tapes*, ocupadas por imigrantes europeus de diversas origens, com atividade agrícola, em especial a horticultura e a fruticultura, em regime de pequenas propriedades, surgiu a *tradição de doces coloniais*. (Dossiê, pp.42-43)

O termo geografia do doce, apresentado pelo INRC, é também usado no dossiê para destacar o viés identitário exercido pelas tradições doceiras na região. Os doces finos e coloniais são resultado de um longo processo de transmissão e de criatividade, circulando nas reuniões familiares, festas, cerimônias, ou mesmo trocados entre vizinhos, sendo consumidos a partir de significados partilhados sobre sabores, consistências, tamanhos e maneiras de comer dentro das famílias, com os pares, ou nas novas relações comerciais com a clientela. Tradições estas que se vinculam completamente àquele território, nas singularidades que inter cruzam o rural e o urbano da Região Doceira.

O vínculo com o espaço está presente na memória coletiva dos grupos, evocando as tensões do passado de escravidão e de imigração, mas também as interações harmoniosas nas quais os doces tinham papel fundamental. Espaço onde práticas culturais se configuravam mediante o intercâmbio entre a cidade e o campo, com o fornecimento dos ingredientes das receitas, seja por meio da produção de matérias primas, como os ovos e as frutas oriundas das colônias, ou pelas trocas comerciais que se originaram com a opulência das charqueadas, a exemplo da importação do açúcar, das amêndoas e das nozes.

O doce também é responsável pela paisagem da Região Doceira: no legado do investimento em urbanização na cidade de Pelotas e suas edificações em estilo eclético, no interior das quais os doces de bandeja se misturavam ao anseio civilizatório da elite charqueadora; mas também nos pomares e nos pastos que se somam às edificações menos suntuosas das colônias de imigrantes, marcadas pelas cores e aromas das frutas da safra; e até mesmo nas edificações abandonadas que rememoram o período de abundância das fábricas artesanais de compotas e conservas.

Trata-se, desse modo, de um território de inter cruzamento de grupos multiculturais em que se reiteram e transformam saberes de tão diversas procedências. A Região Doceira abarca, portanto, tradições de doces que se formaram não só pela mão portuguesa, mas também pelas mãos dos grupos africanos,

alemães, pomeranos, franceses, espanhóis e de outras nacionalidades, e dos seus descendentes, que afirmaram as suas diferenças étnicas, mas também estabeleceram vínculos sociais por meio do doce.

#### **IV. Sobre o bem cultural**

Bem casado, marmelada, quindim, pessegada, ninho, camafeu, figo em calda, amanteigado, ameixa recheada, abóbora cristalizada, bolo de noiva e tantos outros doces compõem o rico e diverso repertório das duas tradições doceiras da região que é objeto de Registro. Isso se deve ao fato de que, mesmo sem uma relação óbvia com a geografia local, o açúcar se tornou um componente indispensável das práticas culturais que caracterizam a Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas desde o século XIX.

Nesse espaço, memória e identidade marcam as atividades associadas à produção, à circulação e ao consumo do doce: na interação com a natureza, nos ritos de comensalidade e sociabilidade, nas relações de gênero, entre outros domínios da vida social. São práticas culturais coletivas que remetem a um passado compartilhado por diversos grupos étnicos e sociais.

Na origem, como produto do intercâmbio açúcar-charque, o doce era resultado de uma transformação de ingredientes feita pelas mucamas e sinhás, ganhando tamanha qualidade que foram considerados, pelo sociólogo pernambucano Gilberto Freyre, “às vezes até melhores do que os doces do Nordeste”<sup>[3]</sup>. Também chamados de doces de bandeja, os doces finos eram um elemento de sociabilidade e peça importante no modelo de refinamento das famílias ricas de Pelotas, servidos em meio a saraus, jantares, casamentos e batizados. Não só saborosos, mas bonitos, os doces finos se associavam à tradição doceira portuguesa, a exemplo do camafeu, do pastel de Santa Clara ou da fatia de Braga.

Já a tradição de doces coloniais surgiu como empreendimento familiar nas pequenas propriedades dos colonos europeus que chegaram a partir da segunda metade do século XIX. Alemães, pomeranos, italianos, franceses, espanhóis, dentre outros, esses imigrantes se dedicaram à agricultura, à suinocultura e à avicultura para fornecer alimento à população em expansão de Pelotas. Os doces coloniais eram produzidos na safra das frutas e, inicialmente, serviam ao consumo familiar. Compotas, doces de massa, passas e cristalizados eram as formas como os colonos reproduziam ou recriavam receitas dos antepassados. No novo contexto, os modos de fazer trazidos da terra natal tinham que se adaptar às variedades de frutíferas e aos recursos locais.

Os doces finos constituem, na atualidade, importante elemento da economia local, participando de uma rede que envolve fornecedores, doceiras domésticas, lojas de distribuição e consumidores. A doceira que produz doces no ambiente familiar, de modo artesanal, atualmente atende, na maior parte, as encomendas fixas de doçarias, enquanto cresce o número de pequenas unidades produtivas com estrutura semi-industrial, contando com pequeno grupo de funcionários. Há também doceiras e doceiros que atuam no ramo empresarial, na maior parte sem se envolver diretamente com a feitura dos doces, concentrando-se no gerenciamento da atividade.

Os doces coloniais continuam sendo produzidos de maneira artesanal por famílias ou pequenas manufaturas domésticas na área rural, que produzem não só por necessidades econômicas, mas também pelo interesse dessas famílias em preservar o modo de fazer tradicional, mantendo o uso de artefatos e de técnicas de elaboração dos doces que aprenderam com os seus antepassados.

O protagonismo das mulheres doceiras é predominante na perpetuação das tradições doceiras, as quais sempre estabeleceram relações de trocas de saberes, no espaço privado, entre avós, mães, netas e outras parentes indiretas; e também, no passado escravagista, com as mucamas e seus descendentes. A presença de homens, sobretudo no meio rural, marca a percepção do ofício como continuidade das trajetórias de suas famílias nas colônias, espaços em que o trabalho se mistura ao sentimento de pertencimento. Mas a participação de doceiros também se relaciona com as mudanças advindas da comercialização e do cruzamento de diferentes redes sociais no processo de disseminação do saber doceiro.

A comercialização dos doces, na rua, em confeitarias ou padarias, assim como o investimento nas fábricas artesanais de compotas e conservas de frutas - que tiveram uma exitosa participação na economia

regional até a década de 1970-, foi acompanhada de algumas mudanças no processo produtivo, chegando também ao consumo dos doces. São exemplos: a influência dos produtos da indústria alimentícia e o impacto no paladar, demandando mais açúcar; o aumento na quantidade de doceiras e doceiros formados em escolas de culinária; a terceirização da produção de doces para atender o aumento da demanda; a imposição de normas de higiene e segurança para a produção artesanal dos doces.

Cabe destacar ainda a dimensão religiosa das práticas ligadas aos doces, sobretudo em um interessante aspecto que foi identificado pelo INRC: a produção para a liturgia em terreiras de Nação. Faceta mais conhecida das tradições de doces era a relação com o catolicismo, no que havia de ligação com os doces conventuais portugueses, com as festas de santo onde eram oferecidos para os participantes, ou com o horário da missa, no início da comercialização dos doces finos na rua. O inventário revelou que a atividade doceira está presente também nos espaços de religião de matriz africana, havendo doceiras nessas comunidades que produzem doces como alimentos dos orixás. O dossiê acrescenta, dessa maneira, um papel relevante para a população negra na construção e na transmissão das tradições doceiras na região.

Entendemos, por fim, que a Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas contempla o espaço de ocorrência de duas tradições doceiras que se misturam com a própria história do território. É o lugar em que sentidos de identidade a ele são atribuídos, pelas doceiras e doceiros, tendo em vista o significado do doce para além da função de alimento. Lugar também marcado pelo trânsito de indivíduos e famílias entre o rural e o urbano, que está atrelado ao processo de delimitação de fronteiras territoriais no sul do país e às interações multiculturais que formaram a sociedade brasileira.

Destarte, avaliamos que encontram-se, na instrução técnica e no dossiê, os principais elementos para apreciação final da pertinência do Registro.

## **V. Diretrizes para medidas de salvaguarda**

Entre as principais questões surgidas ao longo do INRC, e também durante as atividades realizadas pela equipe da Superintendência do Iphan-RS junto a essas comunidades doceiras, as quais incluíram reuniões de mobilização e duas apresentações na Feira Nacional do Doce - FENADOCE a respeito da atuação do Iphan no tocante à salvaguarda do patrimônio imaterial e do processo de Registro da Região Doceira, o dossiê elenca os seguintes desafios para a continuidade das tradições doceiras:

- Um discurso oficial construído pelo poder público e pelos estabelecimentos comerciais locais sobre a vocação doceira da região com sentido mais aristocrático, que invisibiliza a tradição de doces coloniais;
- O problema da desigualdade de acesso aos mecanismos de valorização e divulgação dos doces por todas as doceiras e doceiros, especialmente da tradição de doces coloniais;
- A tendência de padronização dos produtos por meio da certificação de Indicação Geográfica, a qual produzirá um efeito ainda mais excludente da produção artesanal e de origem colonial;
- A imposição de normas da política sanitária que interferem diretamente na continuidade dos doces artesanais, obrigando os detentores a investir em uma infra-estrutura semi-industrial que está fora da viabilidade econômica dessas famílias;
- Proibição, também pela fiscalização sanitária, do uso de utensílios, como o tacho de cobre, que, mais do que ferramentas de trabalho, representam elementos de vinculação entre gerações de doceiros e de sentidos identitários associados ao saber doceiro;
- Inovações que comprometem a qualidade dos doces, especialmente aquelas ligadas ao uso de produtos da indústria alimentícia, como chocolate e leite condensado, etc.;
- O abandono de determinadas práticas de reciprocidade e mútuo reconhecimento entre as doceiras, afetando a rede de apoio familiar e entre vizinhos que era acionada nas ocasiões de grandes encomendas;

- As variedades de frutíferas em extinção, como o marmelo branco.

Com vistas às ações subsequentes ao Registro do bem cultural, o dossiê apresenta um conjunto de encaminhamentos para a elaboração de um plano de salvaguarda do bem, que resumimos a seguir:

**a - Produção e reprodução cultural:** com a realização de ações de fomento à transmissão do saber doceiro utilizando-se as formas associativas das comunidades doceiras; a promoção de incentivo à produção fruticultora na região (fomento ao plantio de marmeleiro, ações relacionadas à escoação da produção, à assistência técnica em produtividade das frutas, etc); promoção de ações de debate (audiência públicas e um seminário internacional) sobre a política sanitária para desenvolver regras que contemplem a especificidade da produção artesanal de alimentos; ações de debate que visem a regulamentação da produção e comercialização doceira (com destaque para os modos de fazer artesanais dos doces de Pelotas); e ações que visem o reconhecimento do valor patrimonial das localidades rurais e seus elementos.

**b - Mobilização social:** com a realização de reuniões para debate ampliado, com detentores, poder público e parceiros, sobre a valorização e continuidade das duas tradições doceiras; de ações de articulação institucional entre o Iphan e as instituições que atuam diretamente com populações rurais no Rio Grande do Sul, como a Emater e a Embrapa; de atualização do Inventário Cultural com vistas à ampliação do Anexo Contatos.

**c - Gestão participativa e sustentabilidade :** com a criação de Coletivo Deliberativo para discutir o plano de salvaguarda; ações de capacitação de quadros técnicos locais, dos cinco municípios, para gestão compartilhada da política de salvaguarda;

**d - Difusão e valorização :** com a elaboração de material impresso e audiovisual, com linguagem acessível ao grande público, sobre as histórias de vida de doceiras e doceiros, sobretudo os da tradição de doces coloniais, para ampla divulgação; incorporação dos conhecimentos obtidos com o INRC e o processo de Registro ao projeto museológico do Museu do Doce; disponibilização dos conhecimentos obtidos com o INRC para possível incorporação pelo Museu do Charque e pelos Museus que tratam da imigração, como o Museu Etnográfico da Colônia Maciel e o Museu Espaço Cultural da Etnia Francesa; formação de um arquivo documental, sediado no Museu do Doce ou em Centro de Referência a ser organizado, no qual os documentos tais como receitas, fotografias e registros orais possam ser catalogados e futuramente disponibilizados à pesquisa.

Acrescentamos ainda, como ação de apoio e fomento à sustentabilidade do bem cultural, a ampliação da identificação de áreas de ocorrência das tradições doceiras na região, uma vez que algumas localidades não foram estudadas por ocasião do INRC.

## VI. Conclusão

Por ser um lugar que abrange sentidos diversos para as comunidades de doceiras e doceiros, dentro do qual empenham-se na continuidade das tradições de doces finos e coloniais para as futuras gerações, reiterando-as e atualizando-as;

Por sua relevância nacional na medida em que abarca a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira e suas expressões regionais;

Por ser espaço que reúne referências culturais importantes e representativas para a constituição do território nacional e a construção simbólica da nacionalidade;

E por tudo mais que está demonstrado neste processo, somos favoráveis à inscrição, no Livro de Registro dos Lugares, da **Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu) /RS** como **Patrimônio Cultural do Brasil**.

É este o parecer.

---

[1] O núcleo charqueador pelotense foi organizado em fins do século XVIII às margens do canal de São Gonçalo, em região que foi bastante disputada com a Espanha. A produção de charque liderou as exportações das capitanias do sul, tendo seu apogeu no século XIX, devido à relação estreita com o abastecimento de alimento do sistema escravagista, onde o charque era o principal alimento da população escrava.

[2] Cf. Dossiê, p.40.

[3] No dossiê, utiliza-se texto do historiador Mário Osório Magalhães em que descreve a surpresa de Gilberto Freyre ao se deparar, em visita que fez a Pelotas em 1967, com uma variada e rica tradição de doces finos. Tal constatação levaria o sociólogo pernambucano a reescrever o prefácio da sua obra *Açúcar em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil*, reconhecendo a importância dos doces pelotenses na mesma medida dos bolos aristocráticos, das sobremesas fidalgas, dos bolos de tabuleiro e da rapadura que se desenvolveram no Nordeste açucareiro. Cf. Dossiê, pp.33-34.

---



Documento assinado eletronicamente por **Juliana de Souza Silva, Técnico**, em 07/11/2017, às 10:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Marina Duque Coutinho de Abreu Lacerda, Coordenadora de Registro**, em 07/11/2017, às 10:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://sei.iphan.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **0117166** e o código CRC **90E93AD1**.