

A tradição dos doces coloniais em Pelotas – exposição, patrimônio e memória

The tradition of colonial sweets in Pelotas - exhibition, heritage and memory

Roberto Heiden*

Diego Lemos Ribeiro**

Fábio Vergara Cerqueira***

Resumo: As Tradições Doceiras de Pelotas foram reconhecidas como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) no ano de 2018. O Museu do Doce pertence e é mantido pela Universidade Federal de Pelotas (UFPel) e tem como missão central valorizar e divulgar essas tradições. A partir desse contexto, o relatório descreve as atividades desenvolvidas no âmbito do museu decorrentes do projeto de extensão intitulado “Multiações Patrimoniais no Museu do Doce” em torno da exposição temporária “A Tradição dos Doces Coloniais em Pelotas” ocorrida entre 28 de março e 30 de junho de 2019. O texto destaca a importância da colaboração entre instituições museológicas locais, a dinamização das atividades do Museu do Doce a partir de atividades extensionistas e a repercussão da atividade junto à comunidade.

Palavras-chave: Museu do Doce. Tradições doceiras de Pelotas. Doces Coloniais.

Abstract: The Sweet Traditions of Pelotas were recognized as Intangible Cultural Heritage of Brazil by the Institute of National Historical and Artistic Heritage (IPHAN) in 2018. The Sweet Museum is owned and maintained by the Universidade Federal de Pelotas (UFPel) and has as its central mission to value and disseminate these traditions. From this context, the report describes the museum's activities arising from the extension project entitled “Heritage Multitasks at the Museu do Doce” around the temporary exhibition “The Tradition of Colonial Sweets in Pelotas” that took place between March 28th and June 30th 2019. The text highlights the importance of collaboration between local museum institutions, the promotion of the Sweet Museum activities through extension actions and the repercussion of them with the community.

Keywords: Sweet Museum. Sweet Traditions of Pelotas. Colonial Sweets.

* Professor Adjunto do Departamento de Museologia, Conservação e Restauro (DMCOR-ICH/UFPel), Diretor do Museu do Doce (ICH/UFPel). E-mail: roberto.heiden@yahoo.com.br

** Professor Adjunto do Curso de Bacharelado em Museologia e professor efetivo do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Pelotas. E-mail: dirmuseologo@yahoo.com.br

*** Professor Titular do Departamento de História da Universidade Federal de Pelotas. Pesquisador Visitante na Universidade de Heidelberg - Instituto de Arqueologia Clássica. Pesquisador da Fundação Humboldt/Alemanha - modalidade Pesquisador Experiente - Arqueologia Clássica. Leciona nos cursos de História Licenciatura e Bacharelado, Antropologia/Arqueologia Bacharelado, e no Doutorado e Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural/UFPel. E-mail: fabiovergara@uol.com.br

Introdução

A Exposição “A Tradição dos Doces Coloniais em Pelotas” foi inaugurada no dia 28 de março de 2019 no Museu do Doce (Praça Cel. Pedro Osório, Casarão 8, Centro, Pelotas-RS), vinculado ao Instituto de Ciências Humanas (ICH) da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), tendo permanecido em cartaz até o dia 30 de junho do mesmo ano. O tema da exposição surgiu a partir da percepção de que os doces coloniais apresentavam uma menor visibilidade no contexto de divulgação das tradições doceiras de Pelotas, que são Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil, sobretudo no âmbito da promoção turística promovida pelo próprio município, instituições e eventos locais¹. A referida exposição propiciou uma forma de valorização dessa vertente doceira, além de ter colaborado para dinamizar o Museu do Doce, que tem como missão justamente a valorização desse patrimônio cultural imaterial do Brasil².

A realização da exposição esteve ligada ao projeto de extensão intitulado “Multiações Patrimoniais no Museu do Doce”³. Tal projeto objetiva dinamizar o Museu do Doce do ICH-UFPel a partir de ações que dialogam com os diferentes setores e funções dessa instituição de memória. No escopo deste projeto, a exposição em análise foi concebida, montada, assim como promoveu visitas mediadas com o público, e produziu conteúdo sobre o tema de modo a alimentar o perfil do museu junto às redes sociais.

Como resultado direto desta ação, motivou-se também a realização do “1º Encontro dos Museus Coloniais da Serra dos Tapes”, evento que se caracterizou como uma ação extensionista, ligado ao projeto de extensão “Semana dos Museus da UFPel 2019”. Este evento, que se pretende realizar periodicamente, mobilizou diversos atores sociais ligados aos museus que trabalham com bens culturais relacionados à ruralidade e aos modos de vida no campo. O encontro gerou interlocução direta com a temática abarcada na exposição, além de ter criado uma rede de cooperação entre os museus.

¹ Mais do que uma percepção, é uma opinião que se expressou na fala de muitos dos produtores de doces coloniais ouvidos durante a elaboração do INRC.

² Em maio de 2018 as tradições doceiras da região de Pelotas e da Antiga Pelotas foram registradas no Livro de Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), em consonância com que estabeleceu o Conselho Consultivo do órgão, com base nos resultados gerados pelo Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC Produção de Doces Tradicionais Pelotenses. Ver mais em IPHAN. Tradições Doceiras de Pelotas (RS) são reconhecidas como Patrimônio Imaterial do Brasil. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4653/tradicao-doceira-de-pelotas-rs-e-reconhecida-como-patrimonio-imaterial-brasileiro>> Acesso em 02 de setembro de 2019. IPHAN. Tradições Doceiras de Pelotas (RS) se tornam Patrimônio Imaterial. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4642>>. Acesso em 02 de setembro de 2019.

³ Projeto coordenado pelo Professor Dr. Roberto Heiden do DMCOR-ICH/UFPel.

Um documento central para a concepção e organização da exposição, assim como para o texto do presente relatório, foi o “Inventário Nacional de Referência Cultural / INRC - Produção de Doces Tradicionais Pelotenses”, publicado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2018). Este inventário resulta da pesquisa interdisciplinar realizada entre 2006 e 2008 pelos professores Flávia Rieth, Maria Leticia Mazzucchi Ferreira e Fábio Vergara Cerqueira, com apoio de equipe composta pelos antropólogos Tiago Lemões e Marília Floor kosby, e entregue formalmente ao IPHAN no ano de 2009, juntamente a um documento de apoio assinado por dezenas de doceiras locais. Este inventário registra inúmeros aspectos históricos e culturais do surgimento e da permanência da tradição doceira surgida em Pelotas e região. Dentre os aspectos presentes no referido dossiê, destaca-se a menção às duas principais vertentes da dita Pelotas e antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu) no âmbito de suas tradições doceiras, a saber: a tradição dos doces finos de mesa e a tradição dos doces coloniais (FREIRE *et al*, S/D). Embora possamos abordar essas tradições com nomenclaturas distintas e processos históricos próprios, a rigor elas não são dissociadas; pelo contrário, ambas surgem em um contexto que promove aproximações e/ou similitudes.

Exposição, resultados e repercussão

A exposição teve sua abertura celebrada por público heterogêneo e autoridades tais como a Secretária de Cultura do Estado do Rio Grande do Sul Beatriz Araújo; o Vice-Reitor da UFPel, Professor Luis Amaral; a Pró-Reitora de Extensão e Cultura da UFPel, Professora Francisca Ferreira Michelin; além dos organizadores da mostra. Participaram também estudantes dos Bacharelados em Conservação e Restauração de Bens Culturais Móveis (UFPel), de Museologia (UFPel), e outros colaboradores externos, sobretudo dos museus representados⁴.

Se a mostra em questão ocorreu em um espaço/tempo delimitado junto à sede física do museu, muitas de suas atividades correlatas utilizaram amplamente os recursos disponibilizados pelas redes sociais, com destaque para as páginas do Museu

⁴ Os organizadores da exposição agradecem a Ana Carolina Fernandes, Andrea Messias, Bárbara Moraes, Bruna Cristina Gentil dos Santos, Carolina Letícia Nagata, Chayane Lise Fernandes de Souza, Cláudia Turra Magni, Clara do Vale Ribeiro, Cristiano Gehrke, Elisa Elias Cabete, Elisate Jeske, Fernanda da Costa Wachholz, Franciele Rosa dos Santos, Gilson Barbosa, Helena Amaral Guedes, Hugo Luiz Barreto da Silva, Iléia Treichel Krüger, Kerllen Peres Cavalheiro, João Paulo Amaro de Moura, Marcelo Lima, Mariana Gomes, Maria Leticia Mazzucchi Ferreira, Mário Fernando Marques, Matheus Cruz, Pétrya Brião Bischoff, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da UFPel, Rafael Nolasco, Renata Menasche, Ricardo Gruppeli, e a todos os demais colaboradores.

do Doce junto ao Instagram e Facebook, além de ações pontuais também direcionadas para o whatsapp. Nesse sentido, destacam-se, por exemplo, o convite para a exposição, unicamente em formato digital e adequado para as três plataformas acima citadas (Figura nº 1). Esse item foi feito utilizando ferramentas de edição disponibilizadas em telefones celulares. Por razões econômicas foi necessário empenho e trabalho criativo a partir do maior número possível de ferramentas acessíveis e gratuitas, tendo como suportes as tecnologias de informação. Destacam-se também uma série de publicações de caráter informativo e de divulgação (Figura nº 2) que foram realizadas considerando o acervo exposto na exposição, e que foram produzidas durante o período em que a mostra esteve em cartaz.



Figura nº 1: Convite digital para a exposição “A Tradição dos Doces Coloniais em Pelotas”.



Figura nº 2: Publicação realizada por meio de postagem com texto e imagem na rede social Facebook, com informações culturais e para visitação do público interessado.

Os Museus Coloniais existentes na cidade de Pelotas e região e sua colaboração foram fundamentais para a realização da exposição. A maior parte das peças expostas foi temporariamente cedida por essas instituições, que estão em sua maioria localizadas na zona rural de Pelotas e de cidades próximas, ou naquilo que hoje se convencionou nomear como região da “Serra dos Tapes”⁵. Os museus que participaram da mostra com o empréstimo de peças de seus acervos foram: Museu Etnográfico da Colônia Maciel (Pelotas-RS); o Museu Gruppelli (Pelotas-RS); o Museu da Imigração Pomerana da família Jeske (Pelotas-RS), o Museu da Colônia Francesa (Pelotas-RS) e, ainda, o Museu da Imigração Pomerana de São Lourenço do Sul (São Lourenço do Sul-RS). Participou indiretamente, também, o Museu Histórico de Morro Redondo, que tem tido uma importante participação em processos comunitários que envolvem a memória e práticas sociais de produção dos chamados doces coloniais. Na zona rural da cidade de Morro Redondo, em especial nas localidades de Santo Amor e Açoita Cavallo, encontram-se produtores que ainda se dedicam, no modo tradicional, a

⁵ Essa denominação se deve a que, aquando da chegada dos colonizadores europeus, habitavam esta região índios denominados *tapes*, *patos* ou *arachanes*, associados às tradições arqueológicas *Guarani*, cujos vestígios cerâmicos são abundantemente encontrados na região, e possíveis ancestrais da moderna etnia *Guarani*, ainda hoje presente na região, em especial no Morro Farroupilha, na Vila Maciel (8º distrito), definido por esses como território sagrado ancestral. Nesta região se instalaram, na segunda metade do século XIX, mais de sessenta núcleos coloniais, em que se estabeleceram famílias de origem alemã, pomerana, italiana e francesa, sem mencionar contingentes menores de espanhóis, irlandeses, gaélicos e suíços. A combinação entre tradições culturais trazidas por estes imigrantes e pelo colonizador português, no território específico da Serra dos Tapes, em uma área de presença indígena e quilombola, deram forma ao que chamamos de “tradição dos doces coloniais”, também conhecidos como “doces de tacho”, “doces de safra” ou “doces de fruta”.

fazerem doces hoje raros, tais como a passa de pêssego e a marmelada branca. Parte dos objetos expostos dialogam diretamente com o saber fazer desses doces.

A exposição teve importante repercussão espontânea junto das redes sociais e diversos veículos de comunicação. Destaca-se a reportagem feita pelo jornal Diário Popular intitulada “A Zona Rural no Centro Histórico” publicada no dia 15 de abril de 2019, com informações de Leon Saguiné e fotos de Gabriel Huth. A TV Câmara Pelotas também produziu reportagem televisiva com a chamada “Uma exposição conta um pouco da história da produção dos doces coloniais, que fazem parte do patrimônio cultural e material do Brasil”. O registro teve reportagem de Lenise Slawski, Imagens de Júlio de Paula e edição de Rafael Techera. Acadêmicos da Universidade Federal de Pelotas produziram ainda matéria para o programa “Em Pauta” com reportagem de Carolina Batista e imagens de Daniel Batista. A exposição foi ainda veiculada em diversas mídias, de uma forma geral destacando desde informações para o visitante, ao conteúdo relativo à mostra e características dos objetos expostos.

O tema dos doces coloniais de Pelotas e região, como o próprio título anuncia, foi o mote da exposição. Nesse sentido, conforme já explicado, esse tema foi explorado principalmente a partir de objetos oriundos de acervos de museus locais, que apesar de fazerem parte de uma memória do cotidiano, são caracterizados como referenciais de uma parcela do patrimônio rural da cidade. Dentre esses objetos destacaram-se antigas embalagens de ingredientes utilizadas em receitas tradicionais (exemplo, ver figura nº 3), utensílios domésticos tais como formas e frascos (exemplo, ver figura nº 4), instrumentos artesanais em madeira e metal para o processamento de frutas, dentre outros, além de fotografias, vídeos e materiais impressos, o que totalizou um número de 48 itens expostos.

Mais do que simples materialidades, esses artefatos engendram os sentidos e símbolos de saberes singulares, que traduzem as identidades e memórias sociais do território, particularmente no ambiente rural. Por este prisma, concorda-se com Lima (2012), ao refletir sobre os objetos mediatizados pelos museus, quando afirma que “o desejo por preservar extrapola a forma física do objeto [...] preserva-se pelo interesse que suscita a representação culturalmente construída que tais signo-significações encerram e que é gerada no extrato da intangibilidade” (LIMA, 2012, p.35).



Figura nº 3, à esquerda. Antigas embalagens de ingredientes utilizados em doces tradicionais.
Figura nº 4, à direita. Antigo pote cerâmico utilizado para o armazenamento de chimia.

Na exposição os objetos foram apresentados de modo a fomentarem narrativas relativas aos ciclos de produção e consumo dos doces coloniais, ou seja: o visitante era recebido com peças que foram no passado utilizadas em processos de obtenção e processamento das frutas, na sequência, deparava-se com vídeos e fotos que representavam alguns dos tipos e receitas de doces coloniais. Destacaram-se os vídeos⁶ apresentados de forma ininterrupta durante todo o período de visitação, ambos com registros sobre a prepara o da chimia de melancia de porco, iguaria gastron mica t pica da região, normalmente consumida com pão. Adiante, o expectador defrontava-se ainda com utensílios domésticos diversos que remetiam a receitas de doces feitos em fornos e tendo a farinha de trigo como ingrediente principal (figura n  5). Próximo   metade do percurso foram apresentados objetos diversos que remetiam ao processo de industrializa o de antigas receitas domésticas, agora já em escala industrial, com o advento da chamada indústria conserveira, que inicialmente se dedicava ao seu principal produto, o p essego em conserva, mas depois incorporou outros produtos, como figo e aspargo, para manter o parque industrial ocupado por mais tempo, em virtude da sazonalidade. Nesse trecho, estiveram expostas caixas para transportar frutas, com o nome da indústria de conservas (Figura 7, detalhe   esquerda), bem como rótulos de doces em conserva que pertenceram a diversas fábricas existentes na região,

⁶ Os vídeos, de acordo com a pesquisadora Dra. Renata Menasche (Departamento de Antropologia e Arqueologia/UFPel), integram os produtos resultantes de agenda de pesquisa intitulada "Saberes e Sabores da Colônia", que foi conduzida pelo Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimenta o e Cultura (GEPAC), em parceria com o Laboratório de Ensino, Pesquisa e Produ o em Antropologia da Imagem e do Som (LEPPAIS) e o Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais (LEAA), com apoio do CNPq e da FAPERGS. O primeiro vídeo intitulado "Saberes e Sabores da Colônia – Schimia de Melancia de Porco está disponível em: <<https://vimeo.com/113921683>>. Acesso em 10 de setembro de 2019. O segundo vídeo, intitulado "Saberes e Sabores da Colônia – Schmier de Mel ncia de Porco" está disponível em: <<https://vimeo.com/106583243>>. Acesso em 10 de setembro de 2019.

com destaque para o período entre as décadas de 1950 e 1990, auge da indústria local de doces em conserva (BACH, 2009, 2017)⁷.

Figura nº 5. Da esquerda para a direita: medidores metálicos de ingredientes; rolo de massa em madeira; forma para cuca em metal; manteigueira cilíndrica em madeira; manteigueira retangular em madeira. Abaixo: gamela em madeira utilizada para sova de massa de cucas.



O último bloco da exposição apresentava instrumentos domésticos, nesse caso, relativos ao ato do consumo dos doces, sobretudo junto à mesa de refeições, e também em cerimônias festivas (alguns dos objetos representados na figura nº 6). Todos esses momentos da exposição circundavam no centro da sala um módulo formado por dois grandes tachos de cobre com seus respectivos mexedores de madeira (Figura nº 7). Tais tachos e mexedores formavam um conjunto com qualidades cênicas e que, ainda, por sua posição central, desenhavam os percursos que o público acabava por percorrer no âmbito da sala de exposição. A mostra contou com um texto de abertura escrito pela pesquisadora Dra. Maria Letícia Mazzucchi Ferreira (Departamento de Museologia e Conservação e Restauro/UFPel) intitulado “Doces coloniais: de tachos, frutas, sonhos e quintais”. Importa mencionar, no que se refere aos sonhos, às projeções e às imaginações evocadas por intermédio das coleções, que esta exposição não se propôs apenas a apresentar objetos; longe disso, ocupou-se de construir uma

⁷ O Museu do Doce possui em seu acervo uma valiosa coleção de rótulos de indústrias de conserva, que são testemunho da pujança econômica desse setor na economia de Pelotas entre 1950 e 1980, mas que permitem também uma série de outras abordagens, como uma história local do design comercial.

linguagem expográfica que buscou despertar imagens e subjetividades sobre o patrimônio, aguçando os sentidos e os afetos dos públicos. Nesse sentido, concordamos com Tornatore (2009, p.13) quando afirma que o patrimônio ultrapassa a ideia essencialista de vestígio, como se fosse algo concreto e estável. Em sentido oposto, acreditamos no compasso do autor mencionado, que “é preciso seguir na via da imaginação: sem imaginação não há patrimônio”.

Figura nº 6: à esquerda, conjunto diverso de louçaria para mesa e pano de parede decorativo.
Figura nº 7: à direita, ao centro da exposição, dois grandes tachos de cobre e mexedores de madeira nucleavam o percurso de visitação.



A exposição, considerando a proporção do museu e seus números médios de visitação, contou com um expressivo público. O caderno de assinaturas da sala da exposição registrou um total de 1.880 assinaturas. Considerando o relato dos mediadores, mesmo com as solicitações que eram feitas ao público, mais da metade dos visitantes não costumava assinar. Nesse sentido, podemos estimar um total aproximado de pelo menos 4.000 visitantes à exposição. Desse total, 928 assinaturas foram de visitantes oriundos de outras cidades, estados ou países. Esses números indicam tendências, como de uma importante presença em número de visitantes locais, e apontam a importância do estabelecimento de uma metodologia de contagem de público mais precisa para futuras exposições.

Todo o período da exposição foi mantido com a presença constante de mediadores vinculados ao projeto de extensão, ou exercendo parte das atividades previstas em planos de estágios curriculares, e que colaboraram com o público para a aproximação ou a familiarização com os assuntos que estavam dispostos na mostra. Se por um lado o espaço recebia pessoas da região que não somente conheciam, como também compartilhavam dos saberes ou hábitos de consumo relativos aos doces representados, existiram também aqueles visitantes oriundos de outras cidades,

estados e países, para os quais termos como “cuca” (pão doce de origem germânica) ou “chimia” (doce a base de frutas normalmente consumido com pão) eram novidades absolutas e a exposição em questão acabava sendo o veículo dessas descobertas⁸. Em especial para os sujeitos que compartilham dessas memórias sociais, poderíamos dizer que esses objetos são duplamente biográficos: por terem sua própria trajetória de vida, as quais podemos reconstruir; mas, sobretudo porque servem de moldura social para as pessoas narrarem suas próprias histórias de vida ao confrontá-los subjetivamente (MENESES, 1998).

Considerando os relatos dos atores envolvidos com a exposição, e considerando o pensamento de Candau (2011), é notório que a mesma se constituiu em um espaço/tempo vetor de memórias. Como suportes de memória, o conjunto exposto de objetos foi eficiente no sentido de colaborar com a transmissão/representação de uma memória das tradições doces coloniais da região de Pelotas, assim como também de forma recorrente ativou as memórias daqueles visitantes que partilharam em momentos de suas vidas experiências com esses temas e/ou tipos de objetos.

Cabe ainda relatar o 1º Encontro Colonial dos Museus da Serra dos Tapes. Como já explicado acima, tal evento foi motivado pela própria repercussão obtida pela exposição em questão. No dia 16 de maio de 2019, durante a tarde, representantes dos Museus Coloniais de Pelotas e região participaram de dois momentos. Primeiramente, em uma reunião com os representantes dos museus, foram debatidos temas de interesse para essas instituições. Na sequência, em evento aberto ao público em geral, cada instituição apresentou suas principais características, dilemas e conquistas⁹. Participaram dos dois momentos, tanto representantes dos museus que disponibilizaram peças para a exposição a que se refere esse texto, como outras instituições, cuja atuação tem relação com o tema representado na mostra. Quanto ao primeiro grupo, cita-se o Museu Etnográfico da Colônia Maciel, o Museu Grupelli, o

⁸ Os termos “cuca” e “chimia”, muito comuns aos habitantes dos estados do Sul, não são familiares a brasileiros oriundos de estados em que a imigração alemã não teve forte expressão. A palavra “cuca” deriva provavelmente do termo alemão “Kuchen”, “bolo” em português, ao passo que “chimia” é um termo com uma história mais curiosa. Deriva do verbo alemão “schmieren”, que se usa para a ação de “passar” ou “espalhar” a manteiga ou a geleia no pão: “die Butter schmieren”, “die Gelee schmieren”. No entanto, no alemão a forma substantivada não se aplica nesses casos. Assim, usar o termo “Schmier”, aportuguesado como “chimia”, para designar o doce de fruta que se passa no pão é uma invenção dos descendentes de alemães instalados no Sul do país, revelando um “abrasileiramento” do idioma de origem.

⁹ O canal Em Pauta, produzido por acadêmicos da UFPel, realizou registro das atividades a partir de matéria de 21/05/2019, intitulada Semana dos Museus: Museu do Doce reúne diversas histórias no 1º Encontro dos Museus Coloniais da Serra dos Tapes. Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/empauta/semana-dos-museus-museu-do-doce-reune-diversas-historias-no-1-encontro-dos-museus-coloniais-da-serra-dos-tapes/?fbclid=IwAR2rnKkVZztNshLH3kkhE7fvufPdkA-cqznP9WPPs0D71knWbIH5gdnK5ss>>. Acesso em 11 de setembro de 2019.

Museu da Imigração Pomerana de São Lourenço do Sul e o Museu da Colônia Francesa de Pelotas. Em relação ao segundo grupo cita-se ainda o Museu Histórico de Morro Redondo-RS, e o “Memórias and Andenken – Espaço de Memória” de São Lourenço do Sul-RS.

Se a segunda parte do encontro ocupou-se mais de uma apresentação pública das instituições aos presentes, quando foram descritos desde dados de visitação, até o tipo de acervo preservado e/ou exposto, a reunião prévia a essa apresentação pública foi um momento importante e que sugere potencialidades que esses museus podem no futuro explorar, a exemplo de uma possível organização em rede, de modo que surjam estratégias conjuntas para o fortalecimento institucional e ampliação da divulgação de suas ações. No entanto, esse momento demonstrou também as dificuldades com as quais se deparam essas mesmas instituições para a manutenção de seu funcionamento.

O debate realizado durante essa reunião foi didático quanto à percepção das qualidades e dificuldades com as quais se deparam os museus coloniais da Serra dos Tapes. O Professor Dr. Diego Lemos Ribeiro, por exemplo, citou o modelo de funcionamento da instituição a qual representava, o Museu Grupelli, com suas características familiares, porém, com funcionamento garantido a partir de parceria institucional com a UFPel, via projeto de extensão, ao contrário do Museu Histórico de Morro Redondo, que teve origem privada e foi ao fim municipalizado. As distintas naturezas institucionais dos museus representados revelaram de uma forma geral a urgente ampliação de apoio que essas instituições demandam, para que possam continuar a desempenhar o relevante papel quanto à memória das tradições doceiras, porém, sobretudo, em relação às tradições rurais de Pelotas e região. A falta de apoios, segundo relatos dos participantes, revela-se nos prejuízos exemplificados pela atual suspensão por tempo indeterminado das atividades de instituições tais como o Museu Etnográfico da Colônia Maciel e o Museu da Colônia Francesa.

Aspectos conclusivos

Dentre as várias conclusões a que se chegou a partir desse relato de experiências, uma se mostrou imperativa, que foi a urgente necessidade de avanços quanto ao estudo e conhecimento de novas práticas para modelos de gestão e manutenção dos museus coloniais da região, sob a pena de que outros museus possam vir a ter suas atividades interrompidas, ou mesmo novos museus deixem de surgir. Também se apontou a importância da colaboração interinstitucional entre esses

museus, que pode se dar seja por meio da realização de novos encontros, seja pela realização de ações culturais conjuntas, tais como a divulgação dessas instituições por elas próprias, na perspectiva de uma rede. A realização de novos encontros foi também uma conclusão dos presentes, como forma de potencializar a ação integradora e a execução de novos projetos coletivos.

Gostaríamos de ressaltar, à guisa de conclusão, uma importante contribuição da exposição “A tradição dos doces coloniais em Pelotas” à valorização das tradições. Um aspecto importante diz respeito ao tipo de receitas que são englobadas pelo INRC. A tipologia de doce reconhecida pelo IPHAN destaca na vertente dos doces coloniais principalmente receitas feitas à base de frutas secas, cozidas ou em conserva. No entanto, na zona rural de Pelotas e região, vários doces à base de farinha, que são preparados assados em processos que envolvem o uso do forno, são extremamente recorrentes e populares, a exemplo das cucas e dos biscoitos natalinos decorados com merengue. Dessa forma, a exposição ocupou-se de representar direta ou indiretamente essa diversidade de receitas, na medida em que os próprios acervos que foram explorados para a composição da mostra apresentavam inúmeras peças que denotavam a persistência dessas iguarias como alimentos populares. Tal fato evidencia como a exposição colaborou para a valorização da diversidade da cultura alimentar local, devendo-se destacar sua contribuição, nesse sentido, visto que alargou o espectro do que considera como “tradição de doces de Pelotas”, uma vez que o INRC não havia incluído os produtos à base de farinha.

Referências

- BACH, Alcir Nei. *O patrimônio industrial rural: as fábricas de compotas de pêssego em Pelotas – de 1950 a 1970*. 2009. 204 páginas. Dissertação – Programa de Memória Social >. e Patrimônio Cultural - UFPel, Pelotas. Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/ppgmp/files/2016/11/Alcir-Bach.pdf>>. Acesso em: 18 set. 2019.
- BACH, Alcir Nei. *Patrimônio Agroindustrial: Inventário das fábricas de compotas de pêssego na área urbana de Pelotas (1950-1990)*. 2017. 239 páginas. Tese – Programa de Memória Social e Patrimônio Cultural - UFPel, Pelotas. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/ppgmp/files/2017/05/TESE_ALCIR_NEI_BACH_OUT2017_opt-V.1.pdf>. Acesso em: 18 set. 2019.
- CANDAU, Joël. *Memória e Identidade*. São Paulo: Editora Contexto, 2011.
- FREIRE, B. M., et al. *Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu)/RS*. IPHAN, S/D. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_%20tradicoes_doceiras_d_e_pelotas_antiga_pelotas.pdf>. Acesso em: 18 set 2018.

LIMA, Diana Farjalla Correia. *Museologia-Museu e Patrimônio, Patrimonialização e Musealização: ambiência de comunhão*. Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum., Belém, v. 7, n. 1, p. 31-50, jan.-abr. 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/bgoeldi/v7n1/a04v7n1.pdf>. Acesso em: 15 set. 2019.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. *Memória e cultura material: documentos pessoais no espaço público*. Estudos Históricos. Rio de Janeiro, v. 11, n.21, p. 89- 104, 1998

TORNATORE, Jean-Louis. Patrimônio, memória, tradição, etc: discussão de algumas situações francesas da relação com o passado. *Revista Memória em Rede*, Pelotas, v. 1, n. 1, dez. 2009.

Data de recebimento: 19.02.2020

Data de aceite: 26.04.2020