

As pelotines em papel recortado no contexto das tradições doceiras de Pelotas (RS): memória e cultura material

Pelotines in Cut Paper within the Sweetmaking Traditions of Pelotas (RS): Memory and Material Culture

Roberto Heiden *

Resumo: Este trabalho apresenta os resultados de um estudo sobre a arte do recorte em papel que era utilizada no passado como adorno para a decoração individualizada de pequenos doces tradicionais da cidade de Pelotas (RS) e que hoje é reconhecida como uma tipologia específica denominada “Pelotine”. O estudo revelou que a feitura desses adornos está inserida em um contexto de influências históricas maior, principalmente brasileiro e português, apesar de possuir características locais peculiares quanto a sua forma e função. O estudo sobre o uso de papéis artisticamente recortados para a ornamentação de doces no Brasil e em Portugal encontrou que de forma mais recorrente esses recortes foram associados a bolos e caixas de bolos, o que evidencia o fato de as pelotines terem se conformado como uma tipologia com medidas predominantemente menores, numericamente mais prolífica e frequentemente disposta de maneira distinta em relação às suas congêneres. As pelotines se revelaram como um trabalho manual com características artísticas, uma expressão de cultura material surgida no contexto de um patrimônio imaterial. Tanto sua conformação como tradição de trabalho manual, bem como a substituição dessa prática pelo uso de pelotines industrializadas, revelam-se como sintomáticas das transformações inerentes em processos de transmissão cultural de patrimônios imateriais, na medida em que as tradições doceiras de Pelotas e região continuam a existir, ainda que parte dos meios, tecnologias e ingredientes pelas quais esses doces são hoje produzidos, consumidos e dados ao olhar, tenham se transformado ao longo desse processo.

Palavras-chave: Saber-fazer; Patrimônio Cultural Imaterial; Arte Decorativa; Artesanato; Embalagem decorativa.

Abstract: This manuscript presents the results of a study on the art of paper cutting, which was used in the past as an adornment for the individualized decoration of small traditional sweets in the city of Pelotas (RS) and is now recognized as a specific typology called “Pelotine”. The study revealed that the making of these ornaments is embedded in a larger context of historical influences, mainly Brazilian and Portuguese, despite having peculiar local characteristics regarding their form and function. The study on the use of artistically cut papers for the decoration of sweets in Brazil and Portugal found that more frequently these cutouts were associated with cakes and cake boxes, highlighting the fact that Pelotines have conformed as a typology with predominantly smaller dimensions, numerically more prolific, and often arranged differently in relation to their counterparts. Pelotines were revealed as a manual work with artistic characteristics, an expression of material culture that emerged in the context of an intangible heritage. Both their formation as a tradition of manual work and the replacement of this practice using industrialized Pelotines are symptomatic of the inherent transformations in the processes of cultural transmission of intangible heritage, as the sweet traditions of Pelotas and the region continue to exist, even though some of the means, technologies, and ingredients through which these sweets are now produced, consumed, and presented to the eye have changed over this process.

Keywords: Know-How; Intangible Cultural Heritage; Decorative Art; Handcraft; Decorative Packaging.

* Graduado em Licenciatura em Artes - Habilitação em Artes Visuais (UFPel); Mestre e Doutor em Memória Social e Patrimônio Cultural (UFPel). Professor Adjunto do Instituto de Ciências Humanas (ICH) da UFPel, lotado no Departamento de Museologia e Conservação e Restauro (DMCOR). E-mail: roberto.heiden@yahoo.com.br

1. A conformação de um saber-fazer

Pelotine é o termo utilizado no presente para designar pequenas peças de papel que são colocadas na base de doces pelotenses ditos “finos”. Atualmente as pelotines são industrializadas e produzidas em larga escala a partir de diferentes tipos de plásticos e papéis. Até poucas décadas atrás, no contexto das tradições doceiras de Pelotas (RS), que são reconhecidas pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como Patrimônio Cultural Imaterial brasileiro, pequenas peças em papel recortadas manualmente e com grande esmero, para igualmente servirem de base para doces tradicionais, eram demoradamente produzidas, em sua maioria por mulheres. Esses antigos papéis recortados são atualmente também denominados pelotines, conforme consta em pesquisas tais como o Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu)/RS (FREIRE *et al.*, s/d).

Podemos reconhecer exemplares de pelotines a partir do acervo do Museu do Doce de Pelotas (UFPel-RS), cuja missão é a valorização e divulgação das tradições doceiras locais. Encontra-se nessa instituição uma coleção de antigas pelotines (Figura 1) com mais de cinquenta anos de existência, originalmente confeccionadas pela senhora Anna Maria Rousselet e doadas por seu filho. Outro exemplo interessante são as contracapas do livro de receitas de 1959 intitulado “Doces de Pelotas” (Figura 2), cuja estampa reproduz vários perfis de pelotines.

O presente estudo buscou recuperar aspectos da história destes artefatos ornamentais a partir das poucas pistas que nos chegam de um saber-fazer muito característico, mas ao mesmo tempo circunscrito no tempo e no espaço, e que hoje sobrevive como memória por meio de documentos, suportes materiais e relatos, mas não mais como uma prática regular. Com essa pesquisa compreendeu-se que as pelotines estavam inseridas em uma tradição de trabalhos manuais mais complexa e disseminada do que um primeiro olhar sugeriria, o qual genericamente chamaremos como “arte em papel recortado”, prática essa pouco estudada no Brasil, e cuja nomeação está baseada nas fontes e autores mencionados ao longo do texto. Tomadas as devidas proporções, as pelotines artesanalmente confeccionadas funcionavam como uma espécie de molduras ou pedestais para os doces finos de mesa tradicionais em Pelotas e colaboravam para o aspecto de distinção que essas iguarias apresentavam e simbolizavam, ou seja, ainda que não fossem pensadas como uma tipologia elevada de arte, elas possuíam clara função ornamental e

qualidades estéticas, nesse sentido, também dialogam com práticas artísticas e artesanais, cujos alguns desses desdobramentos serão explorados ao longo do texto¹.

Figura 1 - Pelotines que integram o acervo do Museu do Doce em exposição em suportes especialmente confeccionados para as peças.



Figura 2 - Capa e contracapa do Livro “Doces de Pelotas” de 1959,



Fotos: acervo pessoal de Roberto Heiden

De acordo com o Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu) /RS (FREIRE *et al.*, s/d), existem duas principais tradições doceiras em Pelotas e cidades próximas que foram registradas como patrimônio imaterial brasileiro, pela conformação que adquiriam, a saber, a tradição dos doces coloniais e a tradição dos doces finos de mesa. É na segunda tradição citada que localizamos de forma mais evidente aspectos ornamentais diversos, que vão desde o formato e acabamento final dos doces, no esmero da execução das receitas, até elementos variados que são associados a esses doces e que reforçam seu caráter requintado, a exemplo da ornamentação das bandejas nas quais as pelotines cumpriam um papel de destaque.

¹ Ressalta-se que a ornamentação é uma das possíveis funções e usos da arte, mas não a única.

Esse estudo teve como ponto de partida para a recuperação desses aspectos históricos duas publicações: “A arte do papel recortado em Portugal” de Emanuel Ribeiro², originalmente publicada em 1933, e “Doces de Pelotas”, livro de receitas organizado por Amélia Valandro e originalmente publicado em 1959³. No ano de 1999 o livro de Ribeiro era já considerado um clássico e documento fundamental para o estudo dessa forma de expressão artística em Portugal – a arte do papel recortado –, e foi, portanto, republicado, contando com prefácio de Maria Proença⁴. Por sua vez, Doces de Pelotas (1959) teve sua introdução escrita em 1957 por Atoz Damasceno que foi posteriormente classificada por Gilberto Freyre (2007, p.221) como uma “obra-prima” no gênero dos textos sobre doces no Brasil. Outra referência central e complementar em relação as duas anteriores são os próprios textos de Gilberto Freyre (2007), alguns dos quais escritos desde a década de 1930, com várias atualizações posteriores e publicados em sua compilação “Açúcar – uma sociologia do Doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil”. Nesse trabalho o autor faz referência às obras acima citadas e a “urgência de um estudo etnográfico” a ser realizado sobre a arte do recorte em papel no Brasil (FREYRE, 2007, p.88). Passadas décadas da primeira publicação do clamor para a realização desse inventário, tal iniciativa ainda não foi feita. Dessa forma, o texto de Freyre, além de algumas informações que ele próprio nos traz sobre a arte do recorte em papel, revelou-se um terceiro manuscrito fundamental para uso como referência na escrita e organização do presente artigo.

Na medida em que a feitura das pelotines foi um aspecto de uma tradição transmitida principalmente por via oral, ao mesmo tempo em que existem algumas evidências de que as origens dessa prática sejam principalmente portuguesas, o texto busca prospectar essas origens, mas também estabelecer alguns paralelos e recuperar rastros históricos referentes as funções, características formais, técnicas de confecção e valores culturais das pelotines e de outras expressões de papéis artisticamente recortados utilizados de modo associado a apresentação de doces, tendo-se como ponto de referência as tradições doceiras de Pelotas e região. Concomitante a essa discussão são também realizadas algumas reflexões a respeito da processualidade na produção e transmissão desse patrimônio imaterial, bem como sobre a centralidade das mulheres no contexto de produção do doce pelotense, centralidade essa que também se percebe em contexto português.

² Utilizamos a reedição mais atual nesse estudo: RIBEIRO, Emanuel. **A arte do papel recortado em Portugal**. Sintra: Colares Editora, 1999.

³ VALLANDRO, Amélia (coordenação). **Doces de Pelotas**. Porto Alegre: Editora Globo, 1959.

⁴ Para a realização do presente artigo foi utilizada a edição de 1999.

2. A arte do doce, a arte no doce

A técnica de confecção de uma pelotine é relativamente compreensível ao olhar, na medida em que o padrão do recorte que se repete - limitado pelas dobras resultantes do processo - deixa isso perceptível. Apesar dessas evidências, citamos o estudo realizado por Boszczovski (2022, p.24-28) com a coleção de pelotines do acervo do Museu do Doce a partir do seu projeto de restauração de tais artefatos. O autor explica que as peças preservadas no museu possuem relativa semelhança quanto a sua estrutura geral e forma de realização e que foram identificadas nesse conjunto três tonalidades de papel: um tom levemente “rosado”, outro “amarronzado” e um “creme claro”, cores essas pouco perceptíveis em razão do envelhecimento do material. Menciona ainda que as medidas gerais dessas pelotines são de aproximadamente (10 x 10)cm. Elas foram totalmente confeccionadas a mão com quadrados de papel dobrados duas vezes pela metade e na sequência recebendo dobras em diagonal. Essas dobras são especialmente visíveis na Figura 4, que preservou essas marcas do processo. Na sequência, os papéis eram recortados, de modo que após serem abertos eram reveladas as composições conformadas com o corte. O resultado final geralmente remete à forma de uma toalha rendada (Figuras 5, 6, 7 e 8).

Figuras 4, 5, 6, 7, 8 - Algumas das pelotines que integram o acervo do Museu do Doce em exposição em suportes confeccionados por Boszczovski (2022)



Fotos: Roberto Heiden

Existem poucos registros da autoria desses trabalhos manuais, na medida em que a maioria das detentoras desse saber são já hoje falecidas. Elas não costumavam deixar nenhum registro pessoal nas peças. Além disso, o destino fim da pelotine - ser uma decoração efêmera para doces consumidos em momentos de celebração - fazia com que, apesar do esmero dos trabalhos, a maioria das peças fosse descartada após o uso, o que em parte justifica que tenhamos uma pequena amostra desses papéis recortados compondo o acervo museológico. No entanto, durante as pesquisas previamente realizadas para a organização do inventário das tradições doceiras pelotenses, foram obtidos registros sobre a feitura dessas bases para doces que poderiam ser feitas pelas próprias doceiras ou por pessoas do seu círculo familiar, ou próximas a ele (FERREIRA *et al.*, 2008, p.101-102). Conforme os mesmos autores acima citados, um exemplo relevante é o das irmãs Mourgues, filhas de “Dona Ritoca”, antiga doceira de Pelotas especializada na produção de bem-casados que eram entregues aos clientes sobre as pelotines recortadas “pelas tias Loló e Clementina”. Também é citada por Ferreira e colaboradores (2008, p.102) a doceira “Dona Glecy” que relatou ter usado uma tesourinha desde adolescente para execução dos recortes nos papéis com vários tipos de dobras que ao fim revelariam rendas em papel, além de manifestar que “[...] as doceiras da época de minha mãe eram muito detalhistas, eram artistas mesmo”.

Como estratégia para estimular lembranças sobre a prática de feitura das pelotines, publicamos junto ao grupo “Antiga Pelotas” na rede social Facebook - um espaço virtual que congrega cerca de noventa e um mil interessados - duas postagens com imagens das pelotines que são preservadas pelo Museu do Doce e o pedido de informações sobre quem eventualmente tivesse confeccionado recortes como os retratados na postagem, ou sido testemunha da sua confecção e uso⁵. Dentre os vários comentários surgidos, alguns dos integrantes destacaram o fato de terem já realizado pelotines, ou os seus familiares, e nessas descrições o processo de feitura e a forma de uso relatados eram compatíveis com as informações bibliográficas compiladas para a realização deste estudo. Alguns comentários destacaram que não conheciam o termo “pelotine” e lembraram que rendas em papel feitas a mão eram

⁵ Foram feitos dois chamados no grupo “Antiga Pelotas” na rede social Facebook, acompanhados das imagens de pelotines publicadas como figuras nesse texto, de acordo com o que segue: Primeiro chamado, disponível em: https://www.facebook.com/groups/2733586010195934/?multi_permaLinks=3639732192914640¬if_id=1692414638915924¬if_t=feedback_reaction_generic&ref=notif. Acesso em: 23 ago. 2023. Segundo chamado, disponível em: https://www.facebook.com/groups/2733586010195934/posts/3644326045788588/?comment_id=3645552448999281¬if_id=1692389290731615¬if_t=group_comment. Acesso em: 23 ago. 2023.

usadas para o adorno de doces e também de prateleiras, ou mesmo paredes. O uso das pelotines em adornos para doces de festas e de casamento foi mencionado por alguns dos comentaristas.

Santos (2023) foi uma das colaboradoras dessas chamadas no grupo Antiga Pelotas e nos concedeu uma entrevista em que relata suas lembranças sobre a confecção das “rendas de fundo”, feitas por sua tia Cecília e com sua ajuda⁶. Essas pelotines adornavam os doces da tia que eram servidos em festas de casamento e batizados de filhos de parentes realizados em sua antiga chácara. As pelotines da tia Cecília eram recortadas, segundo Santos (2023), uma a uma, com uma grande tesoura e eventualmente com perfurações de agulhas, em modelos não padronizados, surgidos de forma espontânea e intuitiva durante o próprio recorte do papel, mas com alguns padrões que poderiam se repetir, a exemplo da forma de corações. O papel era geralmente branco e fino, os formatos externos poderiam ser redondos ou quadrados (no segundo caso quando feitos para o adorno dos “bem-casados”). Segundo nossa entrevistada as “rendas de fundo” proporcionavam um efeito delicado para a apresentação dos doces e valorizavam as bandejas. Santos (2023) relatou ainda que era “pequena” quando aprendeu a técnica com a tia e que a ajudou a realizar os recortes em várias oportunidades. Uma das últimas colaborações ocorreu no casamento da neta de tia Cecília, em 1980, quando ela, já em idade avançada, foi abandonando a prática, bem como as próprias netas que aos poucos também deixaram de executar os adornos. Destacou ainda nossa entrevistada a dimensão afetiva que se percebia com a feitura das pelotines, o carinho e o cuidado com a realização desses efêmeros adornos que em algumas oportunidades chegavam a demandar semanas de trabalho.

Dentre o conjunto das receitas e modos de preparo dos doces tradicionais de Pelotas e da região, cabe se destacar que não somente as pelotines proporcionavam aspectos ornamentais e formas expressivas ao resultado final dado ao olhar. Alguns doces, eles próprios, possuem aspectos e texturas que se destacavam, ou assim continuam. Um exemplo são os “fios de ovos”, doce de difícil execução, que demanda bastante prática, e que apresenta um amarelo intenso, superfície brilhante, além de sua forma e textura “capilar” que proporcionam uma grande possibilidade de disposições sobre utensílios para servir. Os próprios fios de ovos podem vir a ser o ornamento de outras iguarias, como um elemento que decora, por exemplo, bolos e

⁶ Entrevista realizada com Cláudia Marques dos Santos em 21 de agosto de 2023, em Pelotas-RS.

tortas. Os “pastéis de santa clara”, outra iguaria local tradicional, são doces delicados, exigem habilidade manual especializada para o seu preparo, e sua forma final é resultante de processos manuais de execução complexos e controlados. Os “camafeus”, por sua vez, possuem uma forma arredondada, e a meia noz que finaliza a parte superior do doce contrasta com a cobertura branca em açúcar liso e semi fosco, sendo o formato do doce uma alusão à joia denominada camafeu. O “olho-de-sogra” é outro doce peculiar: ele apresenta um contraste marcante entre a forma abastionada da massa alaranjada de sua base feita originalmente com pasta de amêndoas (substituída na contemporaneidade por outra composta por gemas e coco) com a forma da ameixa-seca que é colocada no topo, em razão de sua cor escura e de sua textura ressecada e rugosa.

Ainda que extrapolem o conjunto dos doces locais inventariados pelo IPHAN - alguns deles acima citados - os bolos e as tortas são muito populares na cidade e região de Pelotas, especialmente em festas de casamento. Glacês, frutas secas como nozes, amêndoas e ameixas, por exemplo, são elementos fundamentais não somente para o sabor conferido ao doce, como também para o resultado final de suas decorações. Cabe mencionar o próprio açúcar, um ingrediente que adquire diversas tonalidades e texturas, podendo notoriamente, quando caramelizado, apresentar um brilho que muitas vezes se aproxima do aspecto do verniz, perceptível no aspecto final de doces como o quindim. O açúcar, em suas diferentes formas de preparo, dá forma a elementos com características ornamentais, sendo bastante comum o uso de confeitos açucarados, a exemplo de pequenas esferas comestíveis e prateadas, aplicadas sobre os “bem-casados”, ou confeitos que reproduzem formas de flores.

Existem relações perceptíveis entre os aspectos ornamentais e os modos de preparo e de apresentação desses doces produzidos pelas doceiras tradicionais. Além do aspecto visual final das iguarias, essas relações ficam ainda mais evidentes quando pensamos nos acessórios utilizados em seu preparo, nos suportes para servir, ou nas embalagens diversas que são a eles associados, ou seja, elementos oriundos de uma cultura material relacionada a essas receitas tradicionais e que vão desde objetos utilitários até os adornos propriamente ditos, dentre os quais as pelotines. Alguns dos objetos, inclusive por seu apelo visual, possuem também qualidades ornamentais, com destaque para os tachos de cobre. A disposição dos doces sobre as bandejas, muitas vezes de prata, foi outra estratégia ornamental bastante utilizada e poderia inclusive indicar a origem social da doceira que os confeccionou e

comercializou (FERREIRA & CERQUEIRA, 2012; FERREIRA *et al.*, 2008). Vale ainda ressaltar o relato desses mesmos autores quando afirmam que:

O prestígio e o renome de uma doceira eram medidos também pelo seu sentido artístico, o qual era demonstrado na apresentação de seus produtos: a atenção conferida à harmonia no tamanho e formato dos doces, à maneira de apresentar-lhes na bandeja e à forma como compunham uma decoração de mesa, em particular em festas mais importantes, como as de casamento. Lily Bauman, filha de Berolina (ou Berola), destaca essa preocupação da mãe com a apresentação de seus produtos. Preocupada com essa dimensão estética, dispunha os doces sobre bandejas formando leques coloridos, tendo o cuidado de retirar da bandeja os doces que saíssem fora do tamanho padrão. Da mesma maneira, os familiares das irmãs Cordeiro falam das decorações sempre refinadas das mesas de casamento, organizadas pelas duas doceiras: com uma pasta à base de amêndoas, confeccionavam os buquês de pequenas rosas ou imitações de cachos de uvas. Este trabalho minucioso era realizado sempre que requisitado pelos clientes, agregando o valor de criação artística ao fazer doceiro (FERREIRA; CERQUEIRA, 2012, p.268).

De acordo com Ferreira e colaboradores (2008, p.101) e Ferreira e Cerqueira (2012, p.268), as pelotines se inseriam nessas estratégias de apresentação ornamental dos doces que geralmente eram preparados para celebrações e festividades. Nesse sentido, evidenciamos a manifestação de Proença (1999, p.28) quando afirma que “a arte do papel recortado se inscreve por excelência nas artes da festa, elas mesmas, artes do efêmero”, ainda que se refira essa autora ao contexto português.

Por suas peculiaridades formais e técnicas, podemos afirmar que as pelotines são um significativo exemplo para pensarmos como eram essas relações entre características artísticas, funções ornamentais e os modos de preparo e de apresentação dos doces tradicionais de Pelotas. Elas se configuram como uma forma de cultura material que gera e se vê gerada pela própria tradição, revelam-se também um tema importante para melhor compreendermos algumas características desse patrimônio imaterial, em razão de que as antigas doceiras de Pelotas relatavam ter na ornamentação um aspecto que diferenciava o doce fino tradicional do doce contemporâneo, o segundo feito de forma mais direcionada para o consumo. Esse seria o caso de Dona Glecy Costa, reconhecida desde a adolescência como habilidosa recortadora de pelotines rendadas (FERREIRA *et al.*, 2008; FERREIRA & CERQUEIRA, 2012).

Ampliando o universo dos exemplos sobre a doçaria tradicional de Pelotas, recorreremos aos registros de Damasceno (1957, p.40). Ele nos diz que no passado era

recorrente associar os doces, já costumeiramente atraentes, aos “[...] demais enfeites que os completavam, com tanta graça e às vezes até com certa candura, na ornamentação da doçaria rio-grandense”. No caso, ele se refere a guardanapos e papéis franjados ou vazados preparados pelas “avós”. Ou seja, estamos falando, a partir do registro do mesmo autor, sobre como esses alimentos eram dados ao olhar antes do seu consumo por meio do acréscimo dessas decorações com características efêmeras.

É notório que apesar da importante influência portuguesa⁷ no conjunto das receitas que integram as tradições doceiras de Pelotas e região, o conjunto de origens estrangeiras dessas tradições se conforma como um leque mais diversificado. Assim falava Damasceno já em 1957, ou se vê em estudos mais recentes, a exemplo de Ferreira e Cerqueira (2012). Esses autores explicam que o processo de aprendizagem e transmissão das receitas, nos primórdios da tradição, ocorria principalmente em ambiente familiar, e que a alusão às origens portuguesas desses saberes-fazeres costumeiramente era ressaltada por seus informantes, ainda que se tratassem de relatos “imprecisos e evasivos”, uma espécie de mito de legitimação de origem, mito esse que organizaria uma narrativa e as ligações entre passado e presente da tradição, desde a introdução no Brasil dessas receitas de origem conventual. Nesse sentido, apontam os autores que em complementação a explicação sobre a centralidade dessa origem portuguesa, tem-se as dinâmicas de circulação das receitas no contexto da tradição, circulação essa que frequentemente extrapolava laços familiares diretos, bem como assimilava saberes com origens em outros grupos sociais e étnicos (FERREIRA; CERQUEIRA, 2012, p.265-266).

Colocadas essas questões, cabe-se pontuar que se é inegável que a tradição dos doces finos não tenha como origem única as tradições portuguesas, também não se pode ignorar a centralidade dessa origem, tal como verbaliza Freyre (2007, p.38-39) quando fala que a “arte do doce e do bolo” saídas de Portugal, principalmente dos conventos de freiras, teriam se desenvolvido em conventos no Brasil, mas também em casas particulares no trabalho de sinhás viúvas ou empobrecidas, vendidos muitas vezes por suas escravas ou ex-escravas. O mesmo autor faz menção explícita nesse contexto histórico de circulação de receitas de doces para a “subárea dominada por

⁷ Alguns estudos exploram essas influências, mesmo como parte dos seus objetivos, a exemplo de: LEAL, Noris Mara Pacheco Martins. **A trajetória de uma Construção Patrimonial: A tradição doceira de Pelotas e Antiga Pelotas na Constituição do Museu do Doce da Universidade Federal de Pelotas**. 290 p. il. – Tese (Doutorado). Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural. Universidade Federal de Pelotas. Instituto de Ciências Humanas. Pelotas, 2019. Disponível em: <<http://guaiaca.ufpel.edu.br/handle/prefix/5484>>. Acesso em: 24 nov. 2023.

Pelotas” e menciona o intercâmbio “charque-açúcar” como fator que marca a história econômica e das próprias origens dessa cidade, além de suas influências culturais.

Portanto, se o conjunto das receitas tem diversas origens, apesar de sua predominância portuguesa, por sua vez, a prática de confecção e uso das pelotines ornamentais em papel recortado, essa sim denota seus vínculos mais estreitos e diretos com as tradições lusitanas de trabalhos manuais. Nesse sentido, menciona-se as influências das receitas de doces entre Portugal e Madeira com o Brasil destacadas por Freyre (2007) que exaltou também as qualidades ornamentais de bolos de noivas e confeitos diversos em açúcar, letras polvilhadas sobre arroz-doce com auxílio de papel vazado, toalhas e bordados diversos, dentre outros, e os “[...] Papéis recortados pacientemente à tesoura: rosas, como os chamam em Évora; retalhos em Viseu; rendas de papel [...]”. Fala ainda este autor do caso de uma senhora baiana negra que na década de 1930 apresentava seus doces vendidos em tabuleiro enfeitados de forma cuidadosa com papéis coloridos e recortados (FREYRE, 2007, p.87-88).

Em abordagem semelhante à de Freyre quanto aos ornamentos em papel, por sua vez, Damasceno (1957, p.40) afirma que “como o receituário da maioria das nossas guloseimas, essa tradição também nos foi transmitida pelos portugueses”. Ou seja, esse aspecto das tradições doceiras de Pelotas e região, a pouco estudada prática da confecção de ornamentos recortados para uso como base de doces, tem justamente na publicação da edição de Doces de Pelotas de 1959 uma das fontes centrais para evidenciarmos essa relação de influência e transmissão entre a tradição lusitana e a tradição pelotense, bem como para que se tenha um ponto de partida para que se possa aprofundar a compreensão sobre como se estabeleceram essas origens e características.

Tendo como base o estudo de Emanuel Ribeiro publicado em 1933, Damasceno (1957) lamenta, por meio do seu juízo de valor, que os papéis artisticamente decorados que ele havia conhecido no Rio Grande do Sul seriam de aspecto estético algo inferiores em comparação aos portugueses⁸. Apesar disso, e tendo o inventário de Ribeiro também como base, o autor pondera que “[...] a arte paciente do recorte encontrou entre nós continuadoras dignas de nota”. Entre nós, leia-se, o Rio Grande do Sul. Afirma ainda Damasceno (1957) que:

⁸ Avalia Damasceno (1957, p. 41) que: “Se em Portugal, logo após a extinção das ordens religiosas, em cuja atmosfera de sossego claustral adquirira beleza tão alta, a arte do recorte, laicificando-se, haveria de perder por vezes, como observa Emanuel Ribeiro, em sutileza e apuro – não seria de estranhar que, transplantada para a colônia distante, no acanhado ambiente se ressentisse dos recursos da cultura e dos alentos da graça”.

[...] algumas estilizações nossas não desmereceriam muito dos arrendados, das filigranas e dos bordados lusos. Ao contrário, em muitos passos talvez rivalizariam com eles, tanto na espontaneidade de certos vazamentos quanto na novidade de alguns motivos tomados principalmente à flora local. Não no silêncio dos claustros, mas nas arejadas varandas familiares, muitas vezes alegradas do vivo rumor das crianças, quantas senhoras rio-grandenses de outrora, empregando ativas e obedientes tesouras e algumas até a própria unha ágil e afiada, não recortaram na transparente folha de papel de seda, não raro ao sabor do improvisado, a teia complicada e o franzido miúdo, com que guarneciam suas bandejas, suas caixas e suas confeitarias de doces e caramelos! (DAMASCENO, 1957, p. 41).

Se o autor faz esse relato em consideração ao estado do Rio Grande do Sul, ele o faz para que na sequência possa destacar que em Pelotas a arte de recortar papéis, essa arte que com o tempo gerou a tipologia hoje conhecida como pelotine, era supostamente superior em relação às suas congêneres:

Todas as cidades e vilas da Província conheceram a arte do papel recortado – bela mas infelizmente arte que aqui, como em Portugal, segundo Emanuel Ribeiro, hoje pode considerar-se morta. Todas as cidades e vilas a conheceram, mas parece que foi Pelotas, pelo menos na última trintena de oitocentos, que gozou de maior afeição e fidelidade mais demorada. Aliás, dessa afeição e fidelidade desfrutou e ainda desfruta ali a doçaria que, sob certos aspectos e sem muito rigor histórico, pode ser admitida como portadora de maior conteúdo tradicional Rio-Grandense, em particular a doçaria de classe que continua a ser cultivada na atualidade por senhoras pelotenses, com um desvelo e um senso artístico que já lhes assegurariam merecida fama até fora do Rio Grande (DAMASCENO, 1957, p.42)⁹.

Nessa citação há vários aspectos importantes, dentre eles a menção à procedência portuguesa, ao requinte das receitas e às qualidades estéticas dos papéis recortados. Porém, é também necessário destacar que o autor afirma remontar às últimas décadas do século XIX como já um tempo em que se testemunhava a realização de belos trabalhos em papel recortado na cidade de Pelotas. Talvez esse seja um dos registros mais antigos, além de ser provavelmente um dos poucos existentes, que se tenha para mapear as origens da prática de produção de papéis decorativos recortados para a ornamentação dos doces na região de Pelotas, já que as próprias tradições doceiras em si mesmas, nesse mesmo período, não contam com

⁹ Afirma ainda o autor que: “Prende-se o fato, no passado, naturalmente ao surto econômico, à prosperidade das fazendas e charqueadas e ao progresso geral da região, verificados, sobretudo, a partir de 1870. As repercussões desse rápido e vivaz florescimento material teriam necessariamente de se fazer sentir nos diferentes setores da sua urbe e, pois, na vida mundana, a traduzir-se num convívio social frequente e animado a que se ligavam estreitamente as reuniões familiares, com suas mesas de finas iguarias e doces finos, - doces finos, sobretudo, aos quais o tempo emprestaria sólida reputação e um timbre excepcional, e cujo prestígio se projetaria até nossos dias” (DAMASCENO, 1957, p.42).

registros documentais numerosos. Magalhães (2004) já havia problematizado os embaçados caminhos de transmissão dessas tradições quando disse que:

O acervo imaterial é anônimo e é coletivo. Por isso, seria inútil procurar o sobrado e a data que se confeccionou, pela primeira vez, um doce em Pelotas. Mesmo que essa informação existisse, seria no máximo curiosa – com certeza sem nenhuma influência para a sua transformação em costume, primeiro, e, depois, em tradição (MAGALHÃES, 2004, p.19).

Portanto, é provável que as origens do papel recortado decorativo remontariam as origens dos próprios doces tradicionais quando esses começavam a se consolidar no gosto local. Cabe destacar-se que a palavra pelotine não aparece na descrição de Damasceno (1957). Por outro lado, tomando-se como parâmetros, por exemplo, as pelotines que integram o acervo do Museu do Doce de Pelotas, confeccionadas há mais de 50 anos, e os relatos dos integrantes do grupo Antiga Pelotas acima citados, teríamos pelo menos várias décadas de duração da prática de produção de recortes decorativos em papel para uso como ornamento em doces finos.

Cabe refletirmos sobre como as tradições doceiras locais, a exemplo de várias outras expressões que integram patrimônios imateriais, constituíram-se como tal, principalmente por meio da oralidade, ainda que tenham vindo a contar com o apoio de suportes documentais. No caso da consolidação e transmissão de um saber-fazer referente as receitas de doces tradicionais, poderíamos citar como suportes para essa dinâmica de transmissão desde os cadernos de anotações domésticas até a publicação de livros de receitas em edições comerciais, a exemplo da edição de “Doces de Pelotas” de 1959. Por sua vez, as pelotines configuram-se como um trabalho informal realizado para a ornamentação a partir de formas de feitura que são complementares ao preparo e o consumo dos doces, e não há maiores indícios de documentos que apresentassem diretrizes para a sua realização. Pelo contrário, de uma forma geral, o aspecto final das pelotines revela que ao mesmo tempo em que alguns padrões são seguidos, a decoração resultante é fruto de exercícios manuais com características algo processuais, ou repetindo o que disse Damasceno: “não raro ao sabor do improvisado” (1957, p.41). Nesse sentido, a transmissão do saber-fazer da pelotine, essa tipologia de arte em papel recortado, se daria por repetição e dentro de um mesmo universo - predominantemente doméstico - pois eram as doceiras, ou mulheres a elas associadas, geralmente com laços de parentesco, que se ocupavam dessa prática artesanal.

Quais terão sido os caminhos e os agentes que levaram consigo a prática do recorte de papel para ornamentação de doces para Pelotas? É pouco provável que esse percurso histórico possa ser detalhadamente recuperado. Porém, há evidências e sinais da influência lusitana nas receitas e nas estratégias decorativas dos doces tradicionais locais, conforme já acima mencionado. Esses sinais são também sobretudo perceptíveis na associação das receitas de origem conventual (notoriamente as feitas a base de ovos) com formas de decoração a base de papel, já que, parafraseando-se Ribeiro (1999, p.46) ao mencionar a tradição lusitana: “o prazer do manjar não dispensa o requinte do adorno”.

Nessa perspectiva, buscando-se rastrear algumas dessas origens, menciona-se o estudo de Martins (2009, p.56-61) que analisa a artes conventuais nos Açores que usavam o açúcar, um ingrediente raro no século XVII nesta região, com formas coloridas, decorativas, efêmeras e comestíveis, destacando-se as iguarias artisticamente produzidas no Convento da Glória na ilha do Faial. Segundo esse autor, dentre os diversos temas, formas e receitas apresentadas pelos doces das ilhas açorianas, várias são aquelas à base de ovos e açúcar e que a elas foram associados adornos em papel recortado. A apresentação dos doces e seus papéis artísticos recortados poderiam ainda requerer bandejas e louças nobres e importadas, igualmente forradas com papéis recortados. Além disso, conforme Martins:

A dimensão visiogustativa e tátil da arte doceira era valorizada esteticamente pelos papéis com finos recortes, abertos com tesoura ou lâmina cortante, um género de arte visual efêmera, onde predominavam os motivos decorativos e simbólicos de carácter geométrico, vegetalista e mitológico. [...]. No século XIX, os pratos de ovos reais (fios de ovos) saídos dos conventos de Ponta Delgada, eram ornamentados com fino papel de seda branca onde sabriam ornatos de vário desenho, nos motivos tradicionais, à ponta de tesoura, manobrada por artistas, com requintes de minúcia, carinho e sentimento: flores, ramagens, Cupidos atirando setas, cornucópias pejadas de frutos, dragões de bocarra voraz e escancarada, etc ... (MARTINS, 2009, p.59-60).

Cabe pontuarmos que as pelotines que se tem registro ou que foram preservadas em Pelotas, a exemplo daquelas que integram o acervo do Museu do Doce, foram em sua maioria igualmente confeccionadas em papel branco fino, ou pelo menos de cores claras. Além desse aspecto, tal como se percebe na minuciosa apresentação dos doces característicos de Pelotas, conforme discutido anteriormente, esse mesmo cuidado é também percebido no contexto português, conforme exemplificado por Martins (2009). Ou seja, essa associação dos doces com diversos

artefatos que ampliavam suas qualidades estéticas de alguma maneira se equivale nos dois diferentes contextos. Essa equivalência no esmero percebido nos dois casos tem nossa compreensão ampliada com aquilo que expressou Ribeiro:

O sossego, o ócio, a paz do coração e o aconchego espiritual do claustro, deram a paciência necessária às senhoras recolhidas nos conventos para fazerem uma arte subtil de joia filigranada. Doceiras por natural tendência, sabiam compor e preparar as guloseimas mais deliciosas e requintadas. E se nas oficinas monacais os monges conceberam e executaram os trabalhos inigualáveis da iluminura, das celas das monjas saíram os recortes de papel para os enfeites dos seus doces. Rendas preciosas, finíssimas, cheias de delicada e angélica graça que embalavam as suas almas (RIBEIRO, 1999, p. 41).

Portanto, se as origens lusitanas da tradição doceira local não são de todo rastreáveis, a verificação da associação entre doces a base de ovos, farinhas e castanhas diversas com adornos em papéis recortados, para além da constatação entre a similaridade de muitas dessas receitas portuguesas e pelotenses, tal associação no mínimo reforça nossa percepção em relação a esses vínculos históricos.

3. Sobre as origens da decoração efêmera em papel recortado

Conforme já anunciava Emanuel Ribeiro na obra "A arte do Papel Recortado em Portugal" em 1933, essa era uma prática que estava sendo esquecida, em razão da substituição desses itens por outros equivalentes e de origem industrializada. Ou seja, a mesma constatação sobre esse processo de substituição em operação em Portugal foi percebida cerca de 30 anos antes de Damasceno (1957) também anunciar que o papel recortado para decoração dos doces se encontrava em vias de desaparecimento em Pelotas e no Rio Grande do Sul como um todo, em razão da modernização de alguns hábitos de consumo. Nesse sentido, Ribeiro (1999) realizou um mapeamento em diferentes regiões e cidades portuguesas para identificar as técnicas e estilos nas quais o papel era recortado e em sua maioria utilizado para decorar os doces tradicionais daquele país. O primeiro grupo identificado pelo autor refere-se aos "Recortes de papel para enfeite de caixas de doces", enquanto o segundo grupo focalizava os "papéis recortados para adornos de prateleiras". Além disso, Ribeiro mencionou a existência de papéis decorativos para castiçais, arandelas e outros usos mais esporádicos.

Quanto as tipologias destacadas por Ribeiro (1999), cabe mencionar-se que o grupo que abrange os papéis recortados para uso como decoração de caixas de doces é o mais numeroso. Esse tipo de recorte apresenta formatos e composições que lembram as pelotines, embora suas medidas e dimensões fossem normalmente maiores. O estudo do autor relaciona a esse grupo registros visuais e aspectos descritivos, aos quais buscamos aqui sintetizar, a começar pelos papéis recortados de Viseu, que tinham base em complexos padrões florais e geométricos e na sua maioria possuíam forma circular. Os papéis de Évora possuíam seus limites semelhantes a uma forma circular e apresentavam estruturas compositivas elaboradas com elementos que podiam visualmente se interpenetrar. Setúbal é contemplada no estudo de Ribeiro (1999) com um único exemplo de arte em papel recortado que se conforma como uma espécie de octógono arredondado e com corações vazados. Os papéis provenientes de Vila Real guardavam algumas semelhanças com os de Viseu e, segundo Ribeiro (1999), "[...] têm ainda a primitiva fisionomia conventual". Os papéis de Braga, Guimarães e Tomar, diferenciam-se consideravelmente dos demais mencionados anteriormente. Alguns deles apresentavam acabamentos com limites que remetem a formas quadradas ou retangulares. Os padrões decorativos dos trabalhos dessas três cidades podiam variar desde áreas grandemente vazadas por cortes criativos até papéis com figuras menos texturizadas, incluindo a representação de animais, flores e formas abstratas. Os papéis de Elvas e Portalegre estariam entre aqueles com aspectos mais experimentais: com limites irregulares e recorrentes padrões florais e abstratos, eles podiam apresentar feitiço de "pera" ou de formas ovais que são vagamente sugeridas pelas junções e encontros de suas arestas. Por sua vez, os papéis de Coimbra e Barcelos apresentavam ornamentações rebuscadas que variavam de padrões totalmente abstratos a composições que podem incluir animais, plantas e arabescos. Por fim, Águeda é mencionada como sede da criação de papéis recortados classificados como ingênuos, podendo-se neles encontrar, por exemplo, vazada a palavra "amor" (RIBEIRO, 1999, p.43-90).

Nesse conjunto inventariado por Ribeiro (1999) podemos perceber algumas tendências, tais como formas quadradas ou arredondadas, cortes feitos após dobras, alguns padrões decorativos - com destaque para a forma do coração (semelhantes aos recortes pelotenses das Figuras 5 e 8 no início do texto) - dentre outros aspectos, que são também reconhecíveis nas pelotines, no que pese essa comparação se estabelecer somente em base visual. As raízes históricas do estado da arte encontrado por Ribeiro (1999) podem ser mais bem compreendidas com Proença

(1999) que nos apresenta um panorama sobre o uso do papel recortado como expressão artística ao longo dos séculos.

Proença (1999, p.10-21) explica que a técnica tem suas origens na antiga China, no contexto da dinastia Han, cerca de 200 anos a.C. e que, a partir daí, essa expressão se disseminou por diferentes regiões, a começar pelo Japão. A internacionalização da técnica contou com vários momentos destacados, com o seu desenvolvimento estabelecido no Oriente Médio a partir do século VIII. Em torno de 1500 existiam na Turquia corporações de artífices dedicadas a tarefa de recortar papéis artisticamente. Por meio da Rota da Seda a técnica chegou a Palestina marcando a cultura judaica. Com a diáspora judaica, ocorre a chegada dessas populações e sua arte na Península Ibérica, em torno dos séculos II e VII d.C, sobretudo em território hoje correspondente a Portugal. A influência judaica também chegou na Polônia, em uma tradição que se denominou *Wycinanki*, além da Alemanha e Suíça que, no século XVII, testemunharam vertentes artísticas com papel recortado, nomeadas como *schere schnitte*. Afirma ainda a autora que os judeus portugueses começaram a chegar ao Brasil já no século XVI, em um movimento que foi se acentuando com o estabelecimento da Inquisição em Portugal em 1536. Embora não se possa restringir a essa única influência, a autora comenta que acaba por ser notório que muitos dos locais no Brasil onde a decoração a base de papel se proliferou foram também locais por onde difundiram-se esses judeus de origem portuguesa.

Esses aspectos da história sobre a arte do recorte em papel somam-se com aquelas informações históricas apresentadas nos estudos de Freyre (2007) e de Damasceno (1957) em relação as tradições doceras portuguesas, ao papel recortado e sobre como se deu sua chegada ao Brasil.

Proença (1999) também explica que nos séculos XVII e XVIII era possível encontrar em toda a Europa expressões artísticas baseadas no papel recortado, geralmente associadas aos valores decorativos oriundos do Barroco. Nesse contexto, como estratégia de manutenção de recursos econômicos, era comum que as filhas de famílias mais abastadas fossem destinadas a casamentos de conveniência ou a vida monasterial, cenário esse cujo papel, material que a época se considerava nobre, era acessível, bem como se apresentava como um suporte adequado para o trabalho manual feminino. Aí encontraram-se muitas das primeiras referências a arte do papel recortado em Portugal, fortemente associados a ornamentação dos doces conventuais (PROENÇA, 1999, p.23-25). Relata ainda a autora que:

Cada casa religiosa desenvolveu as suas especialidades próprias, variando tanto nos ingredientes e processos de confecção, como na forma caprichosa da sua apresentação. Tratava-se, como é por demais sabido, de uma forma de afirmar o prestígio e a riqueza de cada convento, sinal distintivo da grandeza e abastança das respectivas monjas. Por volta de 1650, existiam em Portugal 448 conventos, 111 dos quais do sexo feminino. [...] a origem social das devotas, bem como a ausência frequente de motivações religiosas para terem professado, criou nos conventos um clima propício à prática de tarefas majoritariamente profanas, ditadas pelo estilo da moda e por hábitos sumptuários, então largamente propagados [...] (PROENÇA, 1999, p.24-25).

Para Moniz (1966) a arte do papel recortado é memorialmente indissociável dos conventos, particularmente os alentejanos, tradição que por alguns caminhos foi mantida por décadas mesmo após o encerramento das casas religiosas, a exemplo do bolo de Santo Agostinho do Convento de Santa Mônica em Évora, dentre outros, que eram apresentados em diferentes soluções decorativas, dentre as quais caixas, travessas, tabuleiros, forrados com papéis artística e criativamente decorados com variações de formato e dimensões. Destaca ainda o autor que seriam os papéis recortados nos conventos de Évora aqueles mais qualificados em termos artísticos, e que de uma forma geral nessas execuções os modelos eram feitos espontaneamente e sem modelos "[...] cada papel era cortado conforme a inspiração, paciência e habilidade da artista que recortava no papel arrendados tão maravilhosos que ainda hoje deliciam e encantam quem os contempla [...]" (MONIZ, 1966, p.72-74).

Embora quase sempre uma arte anônima, eventualmente preservam-se registros de autores dos papéis artisticamente recortados, como aqueles de Pelotas citados no início do texto, ou como outros originários de Portugal. No segundo caso, citamos novamente Moniz e seu texto que em 1966 falava das “raríssimas senhoras” que ele conhecera e que eram ainda praticantes do recorte em papel. O autor fez menção as “talentosas” D. Adelina Sousa e D. Angélica Monteiro Serra. Para Moniz a relação entre a educação, sociabilidade e cultura conventual seria perceptível sobretudo em Dona Adelina: “[...] uma velhinha muito simpática, baixa e atarracada, sempre vestida de preto, com suas lunetas presas, por um cordão e inseparável sombrinhas, é o tipo característico da senhora educada num convento” (MONIZ, 1966, p.74-75). Ela teria aprendido a técnica do recorte bastante jovem no Convento de Santa Clara de Évora, e passou por um período inclusive a exercer a prática profissionalmente e com grande demanda. Embora em idade avançada, já morando em Lisboa, ela tentou em vão transmitir o saber para gerações mais jovens. Cita ainda

o autor três irmãs educadas no Convento das Maltezas de Estremoz e que, ainda jovens, chegaram a Évora e deram continuidade na nova cidade a vida monástica. Uma delas, a senhora “Angélica”, seria a responsável por transmitir o conhecimento do papel recortado para “D. Angélica Monteiro Serra”, cujo processo criativo “[...] fazia sem modelos, por intuição artística, com paciência beneditina, com carinho e amor pela sua arte” (MONIZ, 1966, p.76).

4. Sobre a difusão do saber, paralelos e equivalências

Como visto até aqui, a origem conventual de muitas das receitas tradicionais de doces portugueses e dentre elas suas adaptações brasileiras é um fato histórico conhecido sobre o qual versam estudiosos. O surgimento dessas receitas, utilizadas no contexto de refeições e celebrações muitas vezes pomposas, não esteve restrito aos conventos, mas foi principalmente a partir deles que elas foram aperfeiçoadas, ganharam sua fama e passaram a ser divulgadas. Em 1834, com a extinção das ordens religiosas em Portugal, iniciou-se de forma irreversível um processo de transmissão desses saberes. Esse fenômeno ocorreu por diversos caminhos, porém, a razão maior para tanto foi a necessidade de subsistência que obrigou as religiosas ao comércio de suas antigas receitas, inclusive chegando essas religiosas a contarem com o apoio de mulheres não religiosas que se vincularam a essas redes de produção e de venda e que, com o tempo, adaptaram também as receitas e a elas foram imprimindo novas características. Essa adaptação a uma nova realidade não ocorreu sem impactos nas formas de preparo que, muitas vezes, sofreram aligeiramentos, simplificações e passaram a perder algo de seu requinte e nobreza originais (MARTINS, 2009, p.53-55; SOUSA, s/d, p.5-21).

Desse modo, com base em Moniz (1966) e Sousa (s/d, p.19-20), sabemos que os doces tradicionais e papéis artisticamente decorados foram continuamente produzidos por religiosas. Podemos inferir que, da mesma maneira que as receitas dos doces, os papéis recortados que adornavam esses doces foram também sendo, de modo associado, disseminados nesse processo de transmissão, bem como foram concomitantemente adquirindo novas conformações estilísticas e aspectos expressivos. Parte dessas transformações, décadas depois, Emanuel Ribeiro pode catalogar com seu estudo pioneiro. É provável que da mesma forma que as receitas passaram por adaptações nem sempre favoráveis, também os papéis recortados usados como ornamento para os doces devem ter sofrido as suas adaptações algo

aligeiradas. Sob essa perspectiva afirma Ribeiro (1999, p.41) que com a extinção das ordens religiosas no ano de 1834 a arte do papel recortado praticada por essas mulheres sofreu “[...] um golpe profundo. Laicificada, ganhou em ingenuidade e pureza simples, mas perdeu por vezes – em delicadeza e sutileza”.

Se em 1834 Brasil e Portugal eram países já distintos, as relações de influências culturais entre ambos perduravam. Além disso, como já mencionado, Freyre (2007, p.70) apontou a transmissão de receitas de Portugal ao Brasil, sobretudo por meio de casas religiosas, explicando que as tradições portuguesas que exploravam receitas de doces e de bolos haviam se manifestado de forma importante tanto nas casas-grandes de engenho como também em conventos de freiras, citando o exemplo das ursulinas da Bahia como um local com registros históricos de feitura de doces tradicionais no Brasil. Ainda em relação ao papel das religiosas na produção de doces no Brasil, Freyre (2007, p.175-180) também menciona os registros feitos por James Wetherell, que foi vice-cônsul inglês na Bahia e Paraíba entre as décadas de 1840 e 1860. Dentre seus apontamentos, Wetherell relatou a importância das freiras para o desenvolvimento no Brasil - destacadamente no Nordeste - de expressões de trabalhos manuais, além de compotas, frutas-secas, e diversos confeitos de açúcar, pratos e sobremesas notoriamente decorados, inclusive com complexos e delicados recortes em papel fino que poderiam apresentar nomes de pessoas, arabescos e ornamentos diversos.

No que pese Pelotas não ter tido fazendas produtoras de cana de açúcar, os vínculos culturais, comerciais e sociais da cidade com o Nordeste são mencionados por Freyre (2007) e Magalhães (2004), além da participação fundamental de portugueses e descendentes de portugueses - alguns dos quais previamente viveram no Nordeste - na organização do modelo charqueador em Pelotas, modelo esse que se caracterizava por grandes empreendimentos rurais voltados para a produção de carne seca, carne essa cujo o Nordeste era um dos principais mercados.

Com base também em Freyre (2007) e Magalhães (2004), é notório que o modo de funcionamento das charqueadas apresentava equivalências com as “casas-grandes”, a começar pela existência do trabalho escravo, das formas de atuação das esposas desses charqueadores em suas casas, várias delas com relações familiares com portugueses e, portanto, de alguma forma inseridas nessas redes de circulação de saberes. Nesse sentido, tanto considerando-se o contexto nordestino, como o de Pelotas, e pensando-se na complexidade decorativa dos ornamentos de papel e da

execução das receitas tradicionais, muitas delas de origem conventual, cabe-se mencionar a fala de Freyre (2007):

Sem a escravidão não se explica o desenvolvimento, no Brasil, de uma arte do doce, de uma técnica de confeitaria, de uma estética de mesa, de sobremesa e de tabuleiro tão cheias de complicações e até de sutilezas e exigindo tanto vagar, tanto lazer, tanta demora, tanto trabalho no preparo e no enfeite dos bolos, dos pratos, das toalhas e das mesas. Só o grande lazer das sinhás ricas e o trabalho fácil das mulheres negras e das molecas explicam as exigências de certas receitas quase impossíveis para os dias de hoje (FREYRE, 2007, p.70).

O tempo abundante do trabalho explorado das mulheres negras, e da vida dedicada a família e a casa das esposas dos charqueadores pelotenses, provavelmente conformou um espaço/tempo adequados para que práticas como a da realização de papéis artisticamente decorados se manifestassem. Esse contexto histórico é compatível em termos cronológicos quando se considera as informações apresentadas por Damasceno (1957) referentes ao surgimento da arte do papel recortado em Pelotas nas últimas três décadas do século XIX apresentadas no início deste texto, período em que a produção do charque estava em alta.

Quando são recuperados certos aspectos históricos sobre a produção, degustação e posterior comercialização dos doces tradicionais, e quais eram as responsabilidades dos principais atores envolvidos, percebem-se novas relações históricas e culturais de contexto mais abrangente e sobre como isso pode ter se desenvolvido localmente. Freyre (2007, p.194-195) destaca, por exemplo, que na cidade de Salvador chegou a existir, apesar da desigualdade de condições, mulheres negras com boa capacidade financeira em razão da venda de seus doces de tabuleiro. Menciona ainda o autor que no Brasil senhoras de casas-grandes e abadessas de convento chegaram a vender doces diversos, mesmo que nem sempre regularmente, bem como as freiras chegavam a fornecer suas iguarias mediante o sistema de encomenda, muitas vezes com a venda mediada pelo trabalho de mulheres negras “em proveito das senhoras”. Apesar disso, complementa ainda o autor que:

[...] o legítimo doce ou quitute de tabuleiro foi o das negras forras. O das negras doceiras. Doce feito ou preparado por elas. Por elas próprias enfeitados com flor de papel azul ou encarnado. E recortado em forma de corações, de cavalinhos, de passarinhos, de peixes, de galinhas às vezes com reminiscências de velhos cultos fálicos ou totêmicos. Arrumado por cima de folhas frescas de banana. E dentro de tabuleiros enormes, quase litúrgicos, forrados de toalhas alvas como pano de missa (FREYRE, 2007, p.194-195).

Como que reverberando essas dinâmicas de transformações sociais bastante recorrentes no Nordeste, em Pelotas, o doce fino de mesa foi progressivamente saindo do circuito exclusivo de celebrações e eventos culturais no interior dos lares aristocráticos do século XIX, onde esses doces eram então servidos pelas mulheres negras sob o olhar vigilante das donas da casa. Com o tempo mulheres negras passaram também a vender nas ruas de Pelotas em tabuleiros os doces feitos por ou com suas senhoras (FERREIRA; CERQUEIRA, 2012, p.256-264).

A medida em que ao longo do século XX Pelotas passou por transformações sociais e econômicas, os doces continuaram a ser produzidos, reproduzidos e (re)-inventados em um número maior de diferentes contextos sociais. Com o passar das décadas a circulação dos saberes ampliou o universo dos detentores das receitas, seus modos de fazer e suas estratégias de comercialização. Em paralelo a isso foi também sendo transmitido o saber-fazer da pelotine e todas as características decorativas e funcionais desses papéis artesanais que foram se conformando, conforme o que foi até aqui descrito. Ou seja, ao mesmo tempo em que se evidenciavam suas características estéticas e estilísticas, mantinha-se o caráter anônimo e a função utilitária das pelotines, além da decorativa.

Nesse sentido, no que diz respeito a tradição doceira de Pelotas e região, é preciso ressaltar um aspecto que está indiretamente posto ao longo desse texto: o protagonismo do trabalho feminino na produção desses doces e papéis recortados, ou como está citado no Inventário Nacional de Referências Culturais das tradições doceiras ao mencionar o “[...] reconhecimento do papel das mulheres doceiras na composição e na trajetória de uma sociedade sempre aludida por valores masculinos, como é a sociedade sul-riograndense” (FREIRE *et al.*, s/d, p.101). O trabalho feminino é fundamental para essa tradição e, no que pese haver registros do trabalho masculino na produção doceira, sempre que são consultadas fontes diversas, ou mesmo quando se testemunha a tradição em movimento, são as mulheres o grupo envolvido notoriamente mais numeroso.

Dessa forma, cabe refletirmos sobre as características e os valores artísticos e/ou artesanais dessas pelotines em associação a questões de gênero e de trabalho. Para tanto, é inicialmente necessário recuperarmos questões sobre como os valores artísticos foram sendo compreendidos ao longo dos séculos XVIII e XIX quanto aos modos como a arte e o artesanato eram produzidos e socialmente legitimados /reconhecidos. Nesse sentido, são consideradas desde as técnicas empregadas até os

valores simbólicos percebidos na arte, além da autonomização daquilo que se pode reconhecer como um campo das belas artes, em oposição aos trabalhos que supostamente não carregavam consigo valores como os de individualidade, originalidade e unicidade, valores esses supostamente não reconhecíveis, por exemplo, no artesanato. Nesse contexto, a crescente industrialização e o surgimento das novas tecnologias, em movimento concomitante ao processo de consolidação de um campo da arte erudita e de seus valores constituintes, colaboraram para que o artesanato fosse percebido como integrante de um campo oposto. Os trabalhos classificados como artesanais seriam aqueles em que geralmente a manualidade do seu processo executivo e de seus próprios aspectos funcionais/utilitários eram mais evidentes, ao passo em que as belas artes eram mais reconhecidas a partir de obras destinadas a apreciação, sobretudo das suas qualidades estéticas e características visuais, com estilos identificados como originais, associados a autores em sua maioria do gênero masculino. O artesanato, por sua vez, com autoria geralmente anônima, era mais recorrentemente produzido por mulheres, em contextos íntimos e com funções utilitárias mais pronunciadas, sendo geralmente considerado uma prática apropriada para a sociabilidade feminina na medida em que reforçava o caráter subalterno que se esperava na época dessas mulheres (BOURDIEU, 1996; MAMMI, 2018; SHINER, 2004).

Ainda que hoje arte e artesanato conformem dois campos bem menos distantes em termos práticos e conceituais, curiosamente alguns aspectos, tais como a expressividade visual, a originalidade da forma final, a sensação de reconhecimento da beleza ou do aspecto ornamental nas pelotines, são características que embora mais convencionalmente se atribuem a obras da arte erudita, podem também ser percebidas nas pelotines, no que pese esses papéis recortados, pela tipologia que conformaram, se aproximarem mais da noção de artesanato, destacadamente em razão de seu caráter anônimo, sua função útil predeterminada e seu caráter acessório. Nesse sentido, mesmo que não se queira classificar de forma determinante - seja como arte, seja como artesanato – podemos afirmar que se reconhece nas pelotines características de ambas essas categorias, ainda que historicamente na prática, por normalmente serem tidas como mero trabalho manual, as pelotines tenham sido predominantemente confeccionadas por mulheres. Com essa perspectiva, nossa análise evidencia as especificidades das pelotines enquanto dimensão de cultura material e de uma tradição imaterial que reflete consigo dinâmicas e valores históricos

e sociais mais amplos, ao mesmo tempo em que de forma original se diferencia dos padrões rígidos oriundos desses valores.

Ao refletirmos sobre essas relações, é necessário também refletir-se sobre o esforço coletivo necessário para a manutenção da tradição, ou seja, o próprio trabalho, considerando-se o protagonismo feminino nela reconhecido. Assim, menciona-se ainda que, na perspectiva de Federici (2021), o trabalho feminino não remunerado seria exemplar e sintomático dos problemas de um mundo conformado pelo capitalismo e pelo patriarcado, e pelas desigualdades e relações de poder produzidos por ambos. A estruturação do sistema capitalista se acentuou ao longo dos séculos XVIII, XIX e XX, em um mesmo período histórico em que, conforme dito acima, também se consolidavam os campos e noções de arte e de artesanato, além da delimitação do que seria considerado como adequado para a sociabilidade e o trabalho femininos. Para Federici (2021), o trabalho doméstico, destacadamente "na cozinha", seria um dos pilares da manutenção das relações de poder e de subordinação da mulher, dada a sua não remuneração, por sua vez também uma forma de invisibilização desse trabalho. Segundo a autora, somente com uma valorização/remuneração do trabalho feminino se alcançariam formas justas de relações trabalhistas e de igualdade de gênero.

Tendo como base as ideias de Federici (2021) para pensarmos as características relacionadas ao desenvolvimento das tradições doceras de Pelotas e da região, percebemos que certas questões de desigualdade de gênero são reforçadas por dinâmicas sociais vigentes, mas também observamos que as delimitações estabelecidas pela autora podem em parte ser matizadas. Isso porque de fato houve e há um notório protagonismo feminismo na força de trabalho nas cozinhas de Pelotas que materializaram uma produção doceira, mas também, embora esse trabalho ocorresse e ocorra no espaço invisível das cozinhas, ele é, sobretudo nas últimas décadas, majoritariamente remunerado. Nessa perspectiva, a produção doceira tem uma potencialidade emancipatória para muitas dessas mulheres.

Se na perspectiva de Federici (2021) a não remuneração seria um marcador fundamental para a compreensão das desigualdades perpetradas pelas relações patriarcais de trabalho no mundo capitalista, o doce tradicional, majoritariamente produzido por mulheres, garante ou garantiu proventos para grande parte das doceiras de Pelotas, rendimentos que não eram necessariamente salários provindos de patrões, mas o pagamento por encomendas pulverizadas em demandas de diferentes

grupos sociais. Esses pagamentos garantiram alguma renda para essas mulheres doceiras, igualmente colaborando para a produção e reprodução dos papéis dessas protagonistas nessas relações de trabalho que dão origem aos doces e a toda cultura material gerada e a eles relacionada, ainda que na prática essas mulheres estivessem na periferia do capital.

Curiosamente, foram as auxiliares dessas doceiras, geralmente mulheres mais velhas ou mais novas e com laços familiares com as próprias doceiras, as principais responsáveis pela execução (quase sempre não remunerada) das pelotines que iriam adornar os doces finos (FERREIRA & CERQUEIRA, 2012; FERREIRA *et al.*, 2008). Nesse caso, revelam-se subcategorias de trabalho feminino na produção desses recortes decorativos, ou seja, ao mesmo tempo evidencia-se e matizam-se algumas categorias teóricas de Federici (2021) para a análise de gênero e suas relações com a feitura dos doces tradicionais e de seus trabalhos artesanais a eles relacionados.

Atualmente, na medida em que a manutenção da tradição doceira se renova, novos detentores desse saber vão sendo progressivamente incorporados. Na medida em que o tempo passa, as receitas, os ingredientes e suas formas de apresentação, vão sendo adaptados ao gosto do presente e das demandas de mercado, nem sempre em benefício da qualidade. No que diz respeito ao aspecto decorativo final dos doces, sobretudo as pelotines manualmente recortadas deixaram de existir. A exemplo do que foi mencionado no início do texto, hoje elas foram substituídas por pelotines industrializadas, sem compromisso com a espontaneidade e a superioridade decorativa de suas congêneres artesanais mais antigas. No presente, os doces finos de mesa são encontrados tendo como base as pelotines industrializadas, mesmo nas confeitarias mais elegantes da cidade (FREIRE *et al.*, s/d; FERREIRA *et al.*, 2008).

5. Aspectos conclusivos

Retomando a manifestação de Magalhães (2004, p.19), quando o autor se refere a ideia de um acervo imaterial com dimensão anônima e coletiva - acervo esse referente ao conjunto de bens ligados a uma história da tradição doceira de Pelotas - ficam assim evidentes os desafios para que fossem examinados aspectos históricos e culturais relacionados à gênese de uma tipologia de arte em papel recortado conhecida atualmente como pelotine, ou seja, essa que pode ser percebida como uma expressão da cultura material associada as formas de apresentação dos doces finos

de mesa tradicionais em Pelotas. Desse modo, ainda que ao longo do estudo tenham sido identificados alguns nomes e exemplos ligados a arte do recorte em papel na cidade, constatou-se também que o percurso histórico, e as etapas para o desenvolvimento desse tipo de trabalho manual, não podem ser completamente rastreados devido as especificidades da sua natureza. Assim, ciente dessas limitações, este estudo se desenvolveu objetivando compreender algumas das características das pelotines antigas e, ao explorar o panorama de expressões culturais da arte do papel recortado em Portugal e no Brasil, considerou também que esse panorama se inseria em um outro ainda maior quando se examinam apenas suas características técnicas: artefatos ornamentais em papel recortado tem raízes históricas milenares e são amplamente disseminados.

Um aspecto a ser ressaltado e que foi discutido ao longo deste estudo é que, em vários momentos, o papel recortado foi mencionado como sendo também uma antiga técnica de ornamentação que era aplicada na confecção de toalhas rendadas, toalhas essas que adornavam tanto prateleiras quanto paredes de residências em Pelotas e suas localidades vizinhas, embora isso tenha sido mencionado em um conjunto menor de fontes quando se compara com o montante de registros relativos às pelotines. Por razões metodológicas, esta outra vertente de expressão de arte com características populares e artesanais não foi abordada no presente estudo. No entanto, essa é seguramente uma direção importante para futuras investigações, como sugere o potencial revelado pelos resultados obtidos com esse trabalho, ou seja, o potencial do tema das variações sobre o recorte ornamental em papel, tal como havia sido reclamado por Gilberto Freyre (2007), demandando o seu inventário e novas frentes de estudo.

Ao fim, é importante que sejam evidenciadas as diversas dimensões funcionais e culturais da pelotina: apesar de sua aparente banalidade e efemeridade, sua transmissão ocorreu a partir dos saberes e fazeres mobilizados por seus detentores, nesse caso, as doceiras e doceiros tradicionais de Pelotas. No caso dos doces, foi por meio dos livros de receitas, instrumentos de trabalho, convenções decorativas, que essas tradições se conformaram e hoje são produzidas, reproduzidas e até mesmo reinventadas. Nesse sentido, a pelotina, essa forma de arte manual destinada a decoração efêmera de um alimento, foi um dos meios/suportes pelo qual o saber-fazer doceiro se propagou. Porém, da mesma forma que alguns ingredientes e instrumentos próprios, a pelotina se conformou como uma tipologia específica, e à medida em que

surgiram novos meios mais eficientes ou socialmente aceitos pelos quais o doce era produzido e consumido, ela deixou de ser parte desse processo da transmissão. Ou seja, perceber essas associações entre o doce e seus ornamentos, bem como as adaptações entre os seus usos conjuntos, é revelador das próprias características sociais sobre como surge, se consolida e socialmente se transmite/transforma um patrimônio cultural imaterial. Portanto, no presente, os recortes em papel que se denominam pelotines são mais um dentre os tantos elementos dessa memória sedimentada como tradição, e como memória que é, trata-se de algo que se reinventa, que pode ser lembrado ou mesmo esquecido/invisibilizado.

Referências

- BOSZCZOVSKI, Otavio Oliveira. **Estudo de caso do acervo da doceira Anna Maria Rousselet do Museu do Doce**: a conservação do material no patrimônio imaterial do doce de Pelotas. 83 fls. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Conservação e Restauração de Bens Culturais Móveis) — Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2022.
- BOURDIEU, Pierre. **As Regras da Arte**: gênese e estrutura do campo literário. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- DAMASCENO, Athos. **Breve notícia e ligeiras considerações acêrca da arte doceira no Rio Grande do Sul**. 1957. In: VALLANDRO, Amelia (Coord.) Doces de Pelotas. Porto Alegre: Editora Globo, 1959. p.03-50.
- FEDERICI, Silvia. **O patriarcado do salário, volume 1**: notas sobre Marx, gênero e feminismo. São Paulo: Boitempo, 2021.
- FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi; CERQUEIRA, Fabio Vergara. Mulheres e doces: o saber-fazer na cidade de Pelotas. **Patrimônio e Memória**, v.8, n.1, p.255-276, 2012. Disponível em: <<https://pem.assis.unesp.br/index.php/pem/article/view/156>>. Acesso em: mai. 2023.
- FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi; CERQUEIRA, Fabio Vergara; RIETH, Flávia Maria da Silva. O doce pelotense como patrimônio imaterial: Diálogos entre o tradicional e a inovação. Caxias do Sul. **Métis | História & Cultura**, Revista de História da Universidade de Caxias do Sul, v.7, n.13, p.91-113, 2008. Disponível em: <<http://ucs.br/etc/revistas/index.php/metis/article/view/696/>>. Acesso em: mai. 2023.
- 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_de_pelotas_antiga_pelotas.pdf>. Acesso em: 02 jul. 2023.
- FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5ª edição. São Paulo: Global, 2007.
- MAGALHÃES, Mário Osório. A doce história de Pelotas. In: BOSISIO JUNIOR, Arthur (Coord.). **A doçaria tradicional de Pelotas**. 2. Ed. Rio de Janeiro: Editora SENAC Nacional, 2004. p.15-27.

MAMMÍ, Lorenzo. **Apresentação – Arte Popular**: caminhos. In: Arte popular brasileira: olhares contemporâneos. In: EID, Vilma; MONTE-MÓR, Germana (Coord.) São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, Instituto do Imaginário do Povo Brasileiro, 2018. p.37-43.

MARTINS, Rui de Sousa. **As artes conventuais nos Açores e o processo de criação do arcano místico da Ribeira Grande**. ARQUIPÉLAGO - HISTÓRIA, 2ª série, XIII, 2009. Disponível em: <https://repositorio.uac.pt/bitstream/10400.3/1232/1/RuiSousaMartins_p49-85.pdf>. Acesso em: mai. 2023.

MONIZ, Manuel de Carvalho. Da arte popular alentejana IV. Os papéis recortados. **Revista de Guimarães**, 1966. Disponível em: <<https://www.csarmento.uminho.pt/site/s/rgmr/item/57564#?c=0&m=0&s=0&cv=0>>. Acesso em: mai. 2023.

PROENÇA, Maria. A arte do papel recortado. 1999. In.: RIBEIRO, Emanuel. **A arte do papel recortado em Portugal**. Sintra: Colares Editora, 1999. p.07-34.

RIBEIRO, Emanuel. **A arte do papel recortado em Portugal**. Sintra: Colares Editora, 1999.

SHINER, Larry. **La invención del arte**. Barcelona: Ediciones Paidós Ibérica, S. A., 2004.

SOUSA, Dina de. **Saberes e sabores**: Memórias da doçaria conventual de Coimbra. s/d. Disponível em: <https://www.academia.edu/29827953/Saberes_e_Sabores_Mem%C3%B3rias_da_Do%C3%A7aria_Conventual_de_Coimbra>. Acesso em: 13 jul. 2023.

VALLANDRO, Amelia. **Doces de Pelotas**. Porto Alegre: Editora Globo, 1959.

Data de recebimento: 11.04.2024

Data de aceite: 06.06.2024