

## **Doces Tradicionais de Pelotas/RS: a Gastronomia como Atrativo Turístico e Fator na Construção da Identidade Cultural**

*Dulces Tradicional de Pelotas / RS: la Gastronomía como Atractivo Turístico y Factor en la Construcción de la Identidad Cultural*

*Traditional Sweets of Pelotas / RS: Gastronomy as Tourist Attraction and Factor in the Construction of Cultural Identity*

**Charlene Brum Del Puerto**<sup>1</sup>

**Maicon Farias Vieira**<sup>2</sup>

### **Resumo**

Neste trabalho apresenta-se uma reflexão sobre a relação entre os doces tradicionais de Pelotas/RS, os referenciais de identidade cultural e o turismo. Metodologicamente utiliza-se a Cartografia dos Saberes, de Baptista (2014), levando em conta os múltiplos aspectos que entrelaçam o universo da pesquisa. A identidade cultural em Pelotas se faz presente pela confeitaria, abarcando o fato dos doces tradicionais pelotenses terem sido registrados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), fortalecendo, assim, a importância da gastronomia como patrimônio e identidade da cidade em questão, bem como, potencializando e fomentando o turismo. A gastronomia faz parte do produto turístico, mas, também é por si só um atrativo, e, neste sentido, a cidade pode se valer do registro para fortalecer o doce como atrativo, e não somente como um elemento que compõe o produto turístico.

Palavras-Chave: doces tradicionais; gastronomia; identidade cultural; turismo.

### **Resumen**

En este trabajo es presentada una reflexión sobre la relación entre los dulces tradicionales de Pelotas/RS, los referenciales de identidad cultural y el turismo. Metodológicamente fue utilizada la Cartografía de los Saberes, de Baptista (2014), teniendo en cuenta los múltiples aspectos entrelazados en la escritura. La identidad cultural en la ciudad de Pelotas se hace envuelta de la confitería, incorporando el hecho de los dulces tradicionales pelotenses fueron registrados por el Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), tonificando, así, la importancia de la gastronomía como patrimonio y identidad de la ciudad en cuestión, bien como, potencializando y fomentando el turismo. La gastronomía hace parte del producto turístico, pero, también es, solamente por si, un atractivo., y, en este sentido, la ciudad puede hacerse valer del registro para fortalecer el dulce como atractivo, y, no solo, como un elemento que compone el producto turístico.

Palabras-claves: dulces tradicionales; gastronomía; identidad cultural; turismo.

### **Abstract**

This paper presents a reflection on the relationship between the traditional candy from Pelotas / RS, the cultural identity references and tourism. Methodologically, Cartografia dos Saberes, by Baptista (2014) is used, taking into account the multiple aspects that intertwine the universe of research. The cultural identity in Pelotas is present in the confectionery, including the fact that the traditional Pelotas candy have been registered by the

<sup>1</sup> Mestra em Turismo; Universidade Federal de Pelotas; Pelotas/RS, Brasil; [charlenedelpuerto@bol.com.br](mailto:charlenedelpuerto@bol.com.br)

<sup>2</sup> Mestre em Educação; Universidade Federal de Pelotas; Pelotas/RS, Brasil; [maiconfariasvieira@gmail.com](mailto:maiconfariasvieira@gmail.com)

Institute of National Historical and Artistic Heritage (IPHAN), thus strengthening the importance of gastronomy as patrimony and identity of the city in question, as well as boosting and promoting tourism. Gastronomy is part of the tourist product, but it is also attractive in itself, and in this sense, the city can use the register to strengthen the sweet as an attractive, not only as an element that makes up the tourist product.

Keywords: cultural identity; gastronomy; traditional candy; tourism

## 1. Introdução

A gastronomia envolve práticas e hábitos alimentares pontuais para construção da identidade cultural de um lugar e, por este motivo, ela já é considerada um patrimônio. É também pela alimentação que grupos se distinguem, através do preparo dos ingredientes, da apresentação ou da história que envolve a construção/caracterização do alimento. Nesse sentido, a gastronomia é uma prática que vai além do fato de preparar o alimento, ou seja, nela estão impressas características da identidade cultural.

É esta identidade impressa no fazer gastronômico que muitas vezes impulsiona o turista a se deslocar a determinado lugar. É o caso dos doces tradicionais de Pelotas/RS que possui a Feira Nacional do Doce (FENADOCE) como o principal evento fomentador da gastronomia doceira. Aliado a isto, há o fato da tradição doceira ter sido registrada pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 2017. Ambos, reforçam a importância dos doces para a construção e manutenção da identidade cultural de Pelotas a partir da gastronomia doceira.

Assim, este trabalho objetiva debater a relevância dos doces tradicionais pelotenses na construção da identidade cultural em Pelotas/RS e sua potencialidade para o turismo. Contudo trata-se de reflexões possíveis, mas não definitivas, visto que diz respeito à relação entre temáticas complexas e fluídas.

Metodologicamente utiliza-se a Cartografia dos Saberes de Baptista (2014), a qual propõe uma trama de trilhas, que indicam os procedimentos da pesquisa, com base nos saberes pessoais, dos saberes teóricos, laboratório de pesquisa e pensamentos picados. As trilhas, no sentido de ‘caminho percorrido’, para realização deste artigo científico, tem seus quatro eixos explicados dentro de sua relação com esta pesquisa.

O trabalho justifica-se pela necessidade de atualização do referencial sobre as temáticas mencionadas, pelo recente registro dos doces enquanto patrimônio pelo IPHAN, e também pelo fato dos doces, comporem os atrativos turísticos de Pelotas/RS. Isto posto, o texto que segue após esta introdução está composto da metodologia; do referencial teórico relativo à identidade cultural, gastronomia e turismo; seguido das considerações e referências.

## 2. Metodologia

A proposição metodológica deste trabalho pauta-se na Cartografia dos Saberes, composta não apenas de um caminho único, mas sim no que a autora denomina ‘trama de trilhas’ (Baptista, 2014). São pistas que cada pesquisador vai compondo, numa espécie de trama metodológica, ao compreender mais profundamente o fenômeno que está estudando. Essa composição implica em um:

[...] mergulho no objeto/fenômeno escolhido para estudar e no conhecimento já produzido a respeito, por outros investigadores, bem como no reconhecimento e a efetivação, possíveis com a vivência da pesquisa. A trama investigativa, então, vai se compondo de saberes e inquietudes pessoais que possam ter significados sociais e para as áreas de conhecimento envolvidas; saberes dos outros (teóricos e das experiências compartilhadas) e a vivência mesma no campo da pesquisa.

É uma proposta com base na ciência contemporânea, não se tratando de “[...] propor um método, como caminho seguro, calcado em certezas e pressuposições, mas de esboçar o ‘desenho’ de uma estratégia metodológica, como potências de devires [...]” (BAPTISTA, 2014, p. 344). Esta compreensão vai ao encontro deste trabalho, o qual busca tecer ideias sobre a relação dos doces tradicionais na construção da identidade cultural em Pelotas e a potencialidade destes, para o turismo. As tramas de trilhas, propostas por Baptista (2014) indicam como compor os procedimentos da pesquisa, com base nos saberes pessoais, dos saberes teóricos, laboratório de pesquisa e pensamentos picados.

A trilha dos saberes pessoais diz respeito ao que o investigador sabe sobre o assunto, e para a autora, “Quem escolheu um assunto para pesquisar é porque ‘sabe algo’ sobre isso – mesmo que intuitivamente” (BAPTISTA, 2014, P. 350). Neste caso vale-se do fato, dos pesquisadores residirem em Pelotas - conhecida como terra do doce – e possuírem formação na área do turismo e da enologia, as quais possuem relação direta com a gastronomia. Destaca-se também o fato dos autores terem proposto ao SEBRAE, um projeto denominado “Harmonização de Vinhos da Campanha e Doces de Pelotas com indicação de Procedência”, o qual foi executado em Pelotas/RS no dia 25 de outubro de 2018 com a participação de aproximadamente 100 pessoas. Assim, os saberes pessoais sobre a temática deste artigo, demonstram relação próxima com o propósito da pesquisa.

A trilha dos saberes teóricos é relativa à bibliografia utilizada neste estudo. É o instante em que o (s) pesquisador (es) “vai buscar os saberes dos outros, em textos que tragam informações a serem trabalhadas para acrescentar aos seus saberes pessoais” (BAPTISTA, 2014

P. 351). Trata-se então das referências teóricas que orientam o trabalho. Neste caso buscou-se estudos no Google acadêmico e também foram utilizados textos sugeridos pelos pares acadêmicos.

A terceira trilha corresponde ao laboratório de pesquisa, a qual “[...] envolve a criação de situações para que o pesquisador viva a pesquisa”, ou seja, pensando em situações concretas para entrar em contato direto com o que está estudando, com o que pretende abordar” (BAPTISTA, 2014, P. 351). A aproximação com o objeto de pesquisa foi feita a partir do já mencionado trabalho sobre harmonização, realizado junto ao SEBRAE. Em meio ao trabalho técnico de harmonização foram debatidas a importância do doce enquanto identidade em Pelotas, sua relevância para o turismo, entre outros, instante em que surgiu a ideia deste trabalho.

Já, a denominada trilha ‘Pensamentos Picados’, refere-se às intuições que vão surgindo ao longo da pesquisa. Ideias que não foram pensadas anteriormente, mas que surgem e que podem mudar o rumo da investigação ou ainda instigar novas pesquisas. É o caso do registro dos doces que implica em pensar para uma investigação futura, como o turismo poderá se apropriar de tal chancela patrimonial para promoção de suas atividades. Isto posto, no texto que segue, são feitas reflexões com base no referencial para debater a relação existente entre doces tradicionais pelotenses, identidade cultural e turismo.

### 3. Referencial teórico

A identidade cultural possui inúmeras conceituações e formas de ser analisada, sendo incabível defini-la com viés único, estanque. Ela depende de hábitos, práticas e de valores adotados pelo sujeito na comunidade em que vive, em que compartilha seus atos. Hall explica que o sujeito, antes com identidade unificada e estável, nesta era pós-moderna, apresenta-se fragmentado, ou seja, com várias identidades; “algumas vezes contraditórias e não resolvidas” (Hall, 2006, p.12).

A identidade cultural é algo construído e influencia no entendimento do mundo, dos comportamentos, dos atos e das dinâmicas cotidianas. Ela é única, mas igualmente múltipla. É justamente esta ideia de múltiplas identidades que fazem com que a cultura doceira em Pelotas/RS, seja rica e potente, já que há na produção dos doces tradicionais, práticas oriundas da cultura negra, portuguesa, alemã, francesa, entre outras. É nos doces que está a lógica de

vida das doceiras, e que se entrelaça com a dos fornecedores e consumidores, contribuindo para formar assim, uma identidade cultural doceira.

A tradição doceira em Pelotas é secular e são muitas as dinâmicas que colaboram na construção de tal identidade. As trocas, as sociabilidades, os relatos de experiências, entre outros, fazem com que a gastronomia que envolve a produção dos doces, seja inerente à rotina da cidade; rotina que remete ao século XIX. Serqueira e Ferreira (2012, p. 260) explicam que

A tradição dos doces pelotenses remonta, portanto, ao século XIX, mas foi apenas no começo do século XX que o saber-fazer das doceiras desenvolveu-se como uma atividade econômica de caráter urbano. Paralelamente, na região rural, também chamada de zona colonial, a chegada de levas de imigrantes originários de algumas regiões da Europa, no final do século XIX, contribuiu para o aporte de elementos que foram fundamentais na constituição dessa gastronomia do doce. De fato, os imigrantes, originários da França e Alemanha, lançaram os primeiros cultivos de frutas, tais como o pêssego, a pera, a uva e as frutas cítricas.

Os autores apontam ainda que “Pode-se dizer que se formaram duas tradições: a que emergiu no meio urbano, de doces finos ou “doces de bandeja”, e a de doces cuja base foi a fruta cozida na calda de açúcar, os “doces coloniais”, oriundos do meio rural” (SERQUEIRA, FERREIRA, 2012, P. 2060). Dada a relevância da tradição doceira enquanto patrimônio foi realizado um Inventário Nacional de Referência Cultural, ação conjunta entre o IPHAN, o programa Monumenta e a Universidade Federal de Pelotas (UFPEL). Buscou-se com o inventário, documentar a trajetória, a ocorrência e o sentido atribuído pelos detentores ao bem registrado (IPHAN, 2018).

O Inventário Nacional de Referências Culturais - INRC Produção de Doces Tradicionais Pelotenses, realizado no período de 2006 a 2008, ficou a cargo do Laboratório de Ensino e Pesquisa em Antropologia e Arqueologia da Universidade Federal de Pelotas – UFPEL, e o produto dessa extensa pesquisa foi a ampliação do conhecimento sobre a dinâmica sociocultural em que as tradições doceiras se construíram, se transmitiram e se resignificaram na região de Pelotas e Antiga Pelotas. O pedido de Registro, embasado pelo INRC, foi considerado pertinente pela Câmara Setorial do Patrimônio Imaterial em sua 17ª Reunião. (IPHAN, 2018).

Este registro pelo principal órgão competente por salvaguardar o patrimônio no país, faz rememorar o contexto histórico de imigração, escravidão e de riqueza que deram origem à tradição doceira, ressignificando assim, o que esta identidade cultural doceira representa hoje. Tal identidade contribui para a articulação da sociedade em que os doces estão inseridos, integram processos, promovem relações sociais, já que a produção dos doces compõe à rotina e até mesmo, a lógica de vida do lugar.

Essa valorização e reconhecimento pelo IPHAN pode fazer com que os doces sejam ainda mais procurados por quem visita Pelotas/RS. Ainda que o turista tenha contato apenas com o produto final, os doces remetem à identidade cultural pelotense, visto que atualmente, trata-se da principal gastronomia do município ofertada turisticamente. Nesse sentido, Schluter (2006, p. 32) expõe que “A identidade também é expressa pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencimento ao lugar de origem”. Compreende-se que a gastronomia apresenta um forte simbolismo da representação social de um grupo, representação esta, que muitas vezes é procurada pelo turismo.

A comida aproxima o turista da cultura do lugar visitado, assim, comer é manter relações próximas de quem preparou o alimento. A Feira Nacional do Doce (FENADOCE), por exemplo, propõe esta aproximação. Ainda que sejam as atrações da feira que impulsionem o deslocamento de visitantes para Pelotas, é a gastronomia doceira, o foco principal do evento que ocorre durante duas semanas. É devido à realização da feira, que a gastronomia doceira transcende a origem geográfica, seja pela divulgação da imagem dos doces que atinge outros estados e até mesmo países, seja também pelo fato dela ser adquirida como souvenir gastronômico e levada para ser presenteadas.

Schluter, (2003, p. 24) explica que “[...] o ato de comer cristaliza estados emocionais e identidades culturais”. Interpreta-se a cristalização aqui descrita, não como algo estanque, inerte, mas sim no fato de se tentar ter as emoções o mais próximo da tangibilidade. Neste caso, os doces representam parte significativa da identidade cultural pelotense e que pode ser tocada, degustada e levada pelos turistas/visitantes.

A autora aponta ainda que [...] há necessidade de valorizar o patrimônio gastronômico regional, já que é um dos pilares sobre os quais deveria se fundamentar em grande parte o desenvolvimento do turismo cultural (Schluter, 2003, p.12). Considera-se com esta afirmação que os doces, possuem força suficiente para impulsionar o turismo, e não apenas que eles sejam parte do produto turístico, já que trata-se de um prato típico. Por ‘prato típico, entende-se o alimento que caracteriza uma região e/ou uma localidade, e que justifica o fato de tal prato existir. Para a autora Gimenes (2006):

A denominação prato típico designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si. Esta iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se torna muitas vezes uma espécie de insígnia local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico (GIMENES, 2006, P. 4).

Assim, a tradição doceira a qual é um patrimônio, caracteriza a cidade de Pelotas, e representa de certo modo a identidade cultural, fato que é eminentemente relevante para a atividade turística.

#### 4. Considerações Finais

A gastronomia tem suas origens na relação inseparável entre o que é fisiológico (necessidade de alimentação) com o que é cultural (tudo o que envolva a produção e preparo do alimento). O caráter cultural da gastronomia é amplo e complexo e, por obviedade, compõe a identidade cultural de um local; o modo de preparo, os insumos, a apresentação e a frequência com que são produzidos, por exemplo, demonstram a relação do alimento com o lugar. Entende-se assim que, o consumo dos doces pelos turistas, são uma forma de se alimentar simbolicamente de algo que é característico de um modo de vida, de hábitos singulares.

O fato dos doces tradicionais pelotenses terem sido registrados pelo IPHAN ratifica a importância da gastronomia como patrimônio e identidade cultural de Pelotas/RS, bem como, potencializa e fomenta o turismo. A gastronomia faz parte do produto turístico, mas também é, por si só, um atrativo. No entanto, ainda que a gastronomia seja por si só um atrativo turístico, raras são às vezes em que ela é a motivação principal para o deslocamento turístico.

Percebe-se, contudo, que a gastronomia complementa de forma bastante significativa os destinos que possuem atrativos já consolidados e de maior interesse do público visitante – no caso de Pelotas, geralmente atrativos relacionados ao patrimônio edificado ou a eventos como é o caso da FENADOCE. Como raras vezes a gastronomia é o principal motivador de um deslocamento turístico, a criação de roteiros culturais que envolvam a gastronomia, possibilitará integrar em um único produto, os elementos que isoladamente não despertam interesse suficiente ou que contam com dificuldades de promoção ou comercialização turística.

#### Referências

BAPTISTA, Maria Luiza Cardinale. *Cartografia de Saberes na Pesquisa em Turismo: Proposições Metodológicas para uma Ciência em Mutação*. Rosa dos Ventos, v. 6, p. 342-355, 2014b.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. *Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN*

e a atividade turística no Brasil. In: IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, 4, Caxias do Sul, 2006. Anais. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2006, p.1-15

HALL, Stewart. *A identidade cultural na pós modernidade*. Tradução Tomaz Tadeu da Silva, 11ª ed. Rio de Janeiro. DP&A, 2006.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4653/tradicao-doceira-de-pelotas-rs-e-reconhecida-como-patrimonio-imaterial-brasileiro>. Acesso em: 12 dez. 2018

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4642>. Acesso em: 12 dez. 2018

SCHLUTER, Regina G. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo (SP): Aleph. 2ª Edição. Revista, 2006.

VERGARA, Fabio; FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi. *Mulheres e doces: o saber-fazer na cidade de Pelotas*. Patrimônio e Memória, v. 8, n.1, p. 255-277, 2012