



A Coleção Fotográfica da Confeitaria Nogueira do Museu do Doce da UFPel: Desafios e Processos. Pelotas – RS

Aline Regiane de Jesus Mota¹

Amanda Ferreira Gonçalves²

Noris Mara Pacheco Martins Leal³

Resumo: Este artigo é resultado de um trabalho mais amplo desenvolvido através de projetos de ensino e de pesquisa realizados com o acervo do Museu do Doce da UFPel, os quais possuem como intuito pesquisar e registrar informações referentes à história do doce, em Pelotas – RS, o qual foi registrado como patrimônio imaterial brasileiro, em maio de 2018. Aqui, apresentaremos os resultados das ações referentes ao acervo fotográfico da instituição, mais precisamente com a coleção da Confeitaria Nogueira, a qual foi doada ao Museu, em 2016, pelos herdeiros do dono da Confeitaria, que foi uma das mais importantes da cidade, ficando em funcionamento por quase cem anos. Será apresentado um breve histórico sobre as confeitarias na cidade de Pelotas, a formação do museu, assim como serão expostos os procedimentos adotados com o acervo e os desafios da pesquisa e da gestão de acervos.

Palavras-chave: Museu do Doce da UFPel; Confeitarias; Confeitaria Nogueira; Acervos Fotográficos.

The Photographic Collection of the Nogueira Confectionery at the Museu do Doce da UFPel: Challenges and Processes. Pelotas - RS

Abstract: This article is the result of a broader work developed through teaching and research projects created with the collection of the Museu do Doce da UFPel, they aim to research and record information about the history of sweets in Pelotas-RS. We will present the results of the actions related to the institution's photographic collection, more precisely with the collection of Nogueira Confectionery, which was donated to the Museum in 2016, by the heirs of the confectionery, which was one of the most important in the city, remaining in operation for almost a hundred years. A brief history of the confectioneries in the city of Pelotas will be presented, the formation of the museum, as well as the procedures adopted with the collection and the challenges of research and management of collections will be exposed.

Keywords: Museu do Doce da UFPel; Confectioneries; Nogueira Confectionery; Photographic Collections.

Introdução

O Museu do Doce da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) é uma instituição universitária criada pela portaria nº 1930, de 30 de dezembro de 2011⁴, aberto ao público no dia 17 de maio de 2013. Tem por

1 Bacharela em Museologia (UFPel). E-mail: aline.rjmota@gmail.com

2 Bacharela em Museologia (UFPel). E-mail: amandafg2020@gmail.com

3 Doutora em Memória Social e Patrimônio Cultural (UFPel). Mestre em História (UFRGS). Especialização em Museologia (UFRGS). Graduada em História (UFRGS). Professora Adjunta, membro colegiado do Bacharelado em Museologias (UFPel). E-mail: norismara@gmail.com

4 Regimento do Museu do Doce da UFPel, Resolução N° 16, de 19 de Dezembro de 2018. Disponível em: https://wp.ufpel.edu.br/scs/files/2018/12/SEI_Resolu%C3%A7%C3%A3o-16.2018-Altera%C3%A7%C3%B5es-no-Regimento-do-Museu-do-Doce.pdf

missão “salvaguardar os saberes e fazeres da tradição doceira de Pelotas e região, bem como, a pesquisa e comunicação desse patrimônio.” A sede do Museu localiza-se no centro histórico da cidade de Pelotas – RS, em um casarão construído em 1878, prédio de estilo eclético, testemunho material da opulência que marcou o ciclo do charque na região.

Ao longo do texto, abordaremos como se deu a formação do Museu do Doce, no contexto de uma cidade histórica considerada Capital Nacional do Doce. Analisaremos a importância das confeitarias para o cenário cultural e socioeconômico do país, no final do século XIX e no início do século XX, em especial na cidade de Pelotas, onde este processo foi intimamente ligado à formação de sua identidade como produtora de doces, marcada pelas migrações e trocas culturais intensas. Como exemplo deste singular universo das confeitarias, temos a Confeitaria Nogueira, estabelecimento pelotense que manteve, por quase cem anos, suas portas abertas. Apresentaremos, também, o acervo da Confeitaria Nogueira que integra as coleções do Museu do Doce desde 2016, com especial enfoque para sua expressiva coleção fotográfica e para o trabalho desenvolvido sobre ele no projeto de ensino “Organização da Documentação Museológica do Museu do Doce da UFPel”.

Museu do Doce

O Museu do Doce da UFPel é um museu universitário, sendo assim, segundo Gil (2005), tem características específicas, que fazem com que atravesse transversalmente as tipologias museológicas, e que é a ponte entre a universidade e a comunidade em que está inserido. Segundo ele:

Esta ponte poderá revestir múltiplos aspectos desde a divulgação inteligível da ciência que se cultiva na universidade, a sua história, irradiação e tradições, até museus com características generalistas que procuram constituir o reflexo para o exterior das instituições universitárias, incluindo o seu patrimônio histórico-científico e histórico-artístico. (GIL, 2005, p. 47)

O Museu do Doce, mesmo tendo características que o definem como uma instituição universitária, por exemplo, a mantenedora é uma universidade, está ligado a um dos departamentos da instituição, o de Museologia, Conservação e Restauração, e seu diretor precisa ser, obrigatoriamente, por força do regimento, um professor do referido departamento. Porém, outras características o diferenciam, sua coleção e a vontade de sua criação não partem do patrimônio científico ou do corpo técnico universitário.

O Museu é resultado de um processo que inicia bem antes da Universidade assumir sua organização. Teve seu início como Museu Brasileiro do Doce e, muito antes de ter sua existência de fato, teve uma associação de amigos que buscava a concretização da instituição museológica. Uma associação que se organizou a partir da união de membros ligados à Feira Nacional do Doce (FENADOCE), evento organizado pela Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL); ao Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE); a representantes das Universidades da cidade; e à própria Prefeitura Municipal. Este grupo conseguiu a definição, junto ao Prefeito de Pelotas, de que a sede da futura instituição seria na Casa de nº 08 da praça Coronel Pedro Osório, imóvel tombado, como patrimônio nacional, em 1977.

Esta Associação pensava o museu como um instrumento para apresentar ao turista a identidade que imaginavam para Pelotas, da cidade do doce e da Fenadoce.

E, é o que eu te disse, era a questão, quando a gente recebia as pessoas, para começar a falar sobre a cidade, que tu vinha contando a história, no início das charqueadas, até chegar na questão dos doces, e aí tu, para as pessoas entenderem, tu já falava da Fenadoce... Não é por aí, então está faltando uma lacuna nesse meio, que é a história do doce. E a história do doce não estava dentro da Fenadoce, lá tem uma parte dela. (BENDER, 2016)

Para a organização da instituição, elas formaram um grupo ligado a instituições, como SEBRAE e SENAC, já parceiros na Feira, e, mais tarde, se unem a esta empreitada a Prefeitura Municipal e o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), que dão a sustentação para a escolha de um local para a sede e a garantia de manutenção desta para o fim definido pelo grupo.

A casa definida como sede ainda pertencia à família Antunes Maciel, e antes da negociação da prefeitura com os descendentes do Conselheiro Maciel, o reitor da UFPel comprou o imóvel para uso de atividades administrativas da universidade. A partir de ação direta da superintendência do IPHAN, no Rio Grande do Sul, houve uma reformulação dos objetivos do reitor da universidade, na época, Prof. César Borges, este assumindo a tarefa da restauração da casa e da organização do museu. Após a institucionalização na Universidade, a futura instituição museológica muda sua denominação de Museu Brasileiro do Doce, como havia sido definido pela Associação de Amigos, e assume a nomenclatura de Museu do Doce da UFPel. É então criada uma comissão interna de professores e técnicos que trabalham em conjunto com a Associação de Amigos para definir a constituição e a implementação da nova instituição.

O restauro da sede foi entregue à universidade, pela empresa que o executou, na primeira semana de maio de 2013, e aberta ao público no dia 17 do mesmo mês, com uma sessão da Câmara de Vereadores Municipal, em homenagem ao Dia Internacional dos Museus. Naquele momento, a exposição estava em fase de projeto e, ainda, não existia acervo sobre o doce de Pelotas para ser exposto, mas, por definição dos membros da comissão, decidiu-se abrir a casa para visitação pública, entendendo que a sede do Museu era o primeiro objeto do acervo.

Na visão do IPHAN, a casa 08 da Praça Cel Pedro Osório, por suas técnicas construtivas, é um exemplar único, teve sua construção iniciada em 1878, com a autoria do projeto atribuída ao italiano José Izella⁵, em estilo eclético e possui uma riqueza muito grande de detalhes e técnicas, destacando-se, principalmente, sua arquitetura, inovadora para o período em que foi construída, e os estuques decorados que ornaram os tetos dos cômodos da casa. Por suas características, também, tem sido um objeto de grande interesse para pesquisa em diferentes áreas do conhecimento da universidade e, pensando nestes fatos, a equipe usou a produção existente sobre o bem para organizar visitas guiadas. Esta estratégia foi um sucesso, já que em determinadas datas comemorativas da cidade a população chegou a fazer fila para participar da visitação.

Entre os anos de 2013 e 2016, o Museu manteve uma intensa agenda cultural, além de realizar exposições de curta duração sobre a história do doce em Pelotas. O acervo foi constituído muito lentamente, pois se entendia que existia, na cidade, um acervo operacional, que naquele momento atendia às demandas, enquanto não se concretizava uma exposição de longa duração. A primeira grande doação ocorreu em

5 Arquiteto Italiano que atuou em Pelotas, no período entre 1860 e 1890, época em que a cidade foi no pico de sua atividade econômica, e quando ocorreu o remodelamento e a modernização do perímetro urbano. Izella foi responsável pelo projeto e construção de diversos prédios públicos e privados, em estilo eclético, uma das características de destaque da cidade que justificam sua definição como patrimônio nacional.

2016, pela família do proprietário da Confeitaria Nogueira, uma das mais tradicionais da cidade, que funcionou de 1889 a 1981. O conjunto de objetos é composto de peças tridimensionais, como o tacho de cobre utilizado na confecção dos doces – que também foi utilizado para compor a primeira exposição de longa duração do Museu do Doce (Figura 1) –, um grande número de documentos escritos de diversas épocas, principalmente notas fiscais dos produtos comercializados pela confeitaria, e um conjunto de fotos que permitem acompanhar o desenvolvimento do hábito de frequentar estes espaços de socialização, que ajudaram a divulgar a cidade como terra do doce.

Figura 1 – Tacho de cobre usado na fabricação de doces.



Fonte: Acervo do Museu do Doce, coleção Confeitaria Nogueira.

As confeitarias

O hábito da doçaria é uma característica muito marcante da sociedade brasileira, desde a primeira metade do século XIX. Ligada às intensas migrações ocorridas para o território brasileiro, principalmente durante os séculos XVIII e XIX, de povos oriundos de diferentes continentes, a miscigenação acarretou importantes trocas culturais, como a gastronômica. Dentre estes povos, as contribuições mais volumosas são atribuídas aos indígenas nativos, aos africanos escravizados e livres e aos portugueses, influências estas não valorizadas na mesma medida.

Segundo Paola Scheliga (2016, p. 22, *apud* Fernando Abrahão, 2007), “dos portugueses herdamos o uso irrestrito de ovos e do açúcar tradicional na doçaria conventual; dos indígenas, o largo uso de mandioca e milho sob diversas formas [...]; dos africanos ingredientes como o coco, a banana, a melancia, o dendê, entre outros”. Para além da doçaria conventual, os portugueses trouxeram o gosto pelos doces açucarados, os lusitanos eram reconhecidos, desde o século XV, pela produção de doces de colher e compotas que exportavam para diversos países, inclusive para suas colônias. Os que moravam nas colônias, com a dificuldade de receber os doces da metrópole, foram adaptando as receitas portuguesas com os ingredientes que a terra oferecia, além de receberem a contribuição de outros povos, como já foi ressaltado, sobre o caso dos doces brasileiros.

Em Pelotas, esta relação se deu de forma singular. A cidade, localizada no sul do Rio Grande do Sul, foi colonizada por uma maioria portuguesa e açoriana e fortemente marcada pelo escravismo. Possui um clima propício para o plantio de espécies vegetais vindas da Europa. Nos registros de viagens de Saint-Hilaire, o primeiro dos viajantes que faz um relato sobre a ocupação do território de Pelotas, na época Freguesia de São Francisco de Paula, ele informa as características de clima que propiciavam a adaptação de árvores frutíferas já utilizadas em Portugal na confecção de doces e de compotas. Conforme Saint-Hilaire (2002), os pomares existentes na Charqueada do português Gonçalves Chaves, e nas casas ao redor, possuíam pessegueiros, laranjeiras, amoreiras, parreiras, entre outras. Apesar do autor não falar de ter comido doces em Pelotas, ele vai falar sobre as sobremesas em Rio Grande, e a existência dos pomares nos indicam que as condições iniciais para a produção da doçaria já existiam na cidade no período inicial da colonização do território.

Segundo o IPHAN (2020), “[...] a economia regional prosperou e integrou o Rio Grande do Sul ao mercado nacional, dando à cidade de Pelotas o título de uma das mais importantes do interior do Brasil, durante o século XIX”. Esta fortuna era proveniente da produção e comercialização do charque, processo que se dava através da salga e da secagem ao sol de carne bovina. Se o açúcar proporcionou uma forma de viver diferenciada aos donos de engenhos, principalmente os de Pernambuco, a carne salgada também o fez aos charqueadores, os quais tiveram um estilo de vida muito aproximado ao descrito por Freyre (2013), autor que cita o estudo para os filhos dos charqueadores, as mulheres que se dedicavam à administração da casa, os doces finos como sobremesa e as atividades ligadas à sociabilidade, como, por exemplo, a música.

A elite charqueadora queria estar e viver como a corte e a elite europeia. Além disso, queria mostrar esse modo de vida, demonstrar os seus costumes civilizados que a diferenciavam do resto da província ainda rural, ligada à criação de gado. (LEAL, 2019, p. 86)

Os recursos econômicos advindos do charque possibilitaram que os pelotenses tivessem acesso a um número muito grande de bens de consumo, entre eles o açúcar de boa qualidade, produzido na região açucareira do país. O açúcar era transformado, no interior dos casarões pelotenses, em doces. Inicialmente, realizados com objetivos que se restringiam ao circuito doméstico, ao de bem servir e ao de bem receber, aos poucos, os doces começaram a ser produzidos, também, para a comercialização. A princípio, esta comercialização foi realizada de maneira informal, em formato de encomendas, ou os doces eram vendidos pelas ruas, em tabuleiros, pelas escravas de ganho e pelos meninos pobres.

Esta produção comercial vendida na rua, aos poucos, entra nos estabelecimentos comerciais. Conforme Leal (2019), existia o serviço de feitura dos doces prestado por restaurantes, como, por exemplo, o Hotel Aliança e o Restaurant Cavour, que forneciam doces para as festas e os banquetes da cidade desde o meio da segunda metade do século XIX, estes doces também eram confeccionados por confeitores especializados.

Concomitantemente a isso, deu-se início à abertura de estabelecimentos comerciais ligados ao ramo doceiro, as chamadas confeitarias. Legitimadas pelos novos ideais de modernidade, as confeitarias fizeram parte importante dos movimentos que ficaram conhecidos como a *Belle Époque* brasileira. Segundo Ana Paula Cavalcanti Simioni:

A *Belle Époque* brasileira, iniciada com a República e findada com a Era Vargas, inspirava-se em Paris, símbolo de modernidade urbanística, política e cultural. Apropriar-se do modelo e incorporá-lo da melhor maneira possível era um projeto civilizacional das elites brasileiras para a jovem República em busca de afirmação. (2015, p. 238)

As confeitarias tornaram-se ambientes urbanos de socialização por excelência, pois seu universo refinado fazia forte referência ao modo de vida e aos costumes europeus. Era um ambiente no qual a elite podia exibir seus finos trajes de corte inglês e consumir, além dos doces finos, os produtos importados dispostos nas prateleiras.

A primeira confeitaria fundada em Pelotas, segundo Osório (1922), foi no ano de 1857, e pertencia à viúva Hartung. A confeitaria foi comprada em 1861, por Theodoro Brauner, passando a ter o nome de Confeitaria Brauner, e funcionou até meados da primeira metade do século XX, na rua XV de Novembro. Outras confeitarias também alcançaram notória projeção em Pelotas, principalmente na primeira metade do século XX, como é o caso da Confeitaria Gaspar, na praça Coronel Pedro Osório; da Confeitaria Dalila, na rua Marechal Floriano; da Confeitaria Nogueira, na rua XV de Novembro, entre outras.

As confeitarias, no final do século XIX e início do XX, vão aumentar em número, tornando-se um importante lugar de comércio e de socialização. Nos salões dos estabelecimentos mais conhecidos, recepcionavam-se personalidades, fechavam-se negócios, discutiam-se os rumos políticos e faziam-se comemorações. (LEAL, 2019, p. 94)

Estes estabelecimentos, também, eram procurados para adquirir ingredientes utilizados na confecção de doces, além dos importados como vinhos, champagnes, licores, entre outros. Segundo Leal (2019), em um dos anúncios da Confeitaria Nogueira que constam no Almanach Pelotense de 1921, são destacados alguns dos produtos vendidos, como o café e o açúcar refinado. Também, anunciam que os doces são feitos pelos chamados “peritos doceiros e confeitores”, que muitas vezes eram estrangeiros. Em outro anúncio, a Confeitaria Dalila informa que o local terá “grande variedade de comestíveis e molhados finos, mantendo um completo sortimento em doces, folhados, bolos, biscoitos, pastilhas e bombons cristalizados, fabricados diretamente no próprio estabelecimento por um profissional competéssimo.” (LEAL, 2019, p. 97).

Evidencia-se a caracterização das confeitarias pelotenses não somente como um ambiente de socialização, mas também como locais especializados, onde se tinha o acesso a matérias-primas da confecção de doces, a produtos importados em geral e a mão de obra qualificada na feitura dos confeitados.

As confeitarias se integram a um novo momento de mudança de paradigmas que extrapolam as fronteiras pelotenses e, ainda, as fronteiras do próprio país, pois fazem parte da busca de uma elite por sua inserção no contexto da modernidade, um novo universo de significações, refinado, civilizado. Buscam consumir não somente os produtos das confeitarias, mas também o *status* oferecido através deste serviço. As confeitarias marcam, então, um novo momento da forma de comercializar os doces e de sua expansão de consumo.

Confeitaria Nogueira

A Confeitaria Nogueira ficou de portas abertas entre os anos de 1889 e 1981, foi fundada pelo imigrante português Antônio H. Nogueira Sobrinho, que, mais tarde, associou-se a seu irmão Manoel Nogueira. Localizava-se na rua XV de novembro, 559, rua com maior atividade comercial na cidade, no século XIX e primeira metade do XX, na qual se instalavam os empreendimentos de maior destaque.

A Rua XV de Novembro, por exemplo, ao mesmo tempo em que se constituía em um espaço público privilegiado de lazer e comércio pelotense, era simbolicamente construído como uma rua privilegiada em termos sociais. (MARTINEZ, 2000, p. 38)

Segundo Devantier (2013), em 1930 foi inaugurada a Bomboneria Marquesa que foi unida à confeitaria já existente, tendo as duas uma ligação pelos fundos, podendo os clientes passar de uma para a outra internamente. As duas confeitarias costumavam oferecer a seus clientes artigos finos e importados, “sejam conservas, biscoitos, especiarias, vinhos e produtos de confeitaria”, conforme anúncio da Confeitaria Nogueira (Diário Popular, Pelotas, 14 jul. 1921, p. 1). Em 1927, conforme a autora, os proprietários da Confeitaria procuravam que ela estivesse próxima ao padrão das existentes no Rio de Janeiro e em São Paulo, buscando a modernização necessária e os padrões de higiene da época.

A Confeitaria Nogueira era uma das principais casas do ramo conhecida dentro e fora do Rio Grande do Sul, pois seus doces eram comercializados não apenas em Porto Alegre e em outras cidades gaúchas, mas também em Montevidéu, em Buenos Aires e no Rio de Janeiro.

Segundo Martinez (2000),

A partir do estabelecimento da linha aérea entre Pelotas e Porto Alegre em 1927 e que marcou o início das atividades da Varig, os doces da Nogueira chegavam até mesmo aos Estados Unidos... Devido ao longo período de tempo em que esteve em funcionamento a Confeitaria Nogueira, a análise da sua trajetória deve permitir explicitar tanto uma série de aspectos relevantes da doçaria local, quanto a forma pela qual esses aspectos articulam-se a outros componentes da cultura local, regional e nacional. Pode-se dizer, portanto, que a confeitaria Nogueira, é representativa da modernização da cidade. (MARTINEZ, 2000, p. 21)

Ao longo do tempo, vamos acompanhando uma redefinição do cenário econômico da cidade. Até a década de 1920, a produção do charque é a motriz do desenvolvimento da cidade,⁶ aos poucos sendo substituída pela produção das conservas de doce, principalmente as compotas de pêssego, a tal ponto que a cidade chegou a ser considerada como a Capital Nacional do Pêssego. Precisamos entender que a fama de Pelotas como cidade dos doces começa a partir da produção de passas e das compotas de pêssego, que levam o nome da cidade para além das fronteiras do estado, em grande escala.

Na década de 1970, na cidade, temos uma nova visão sobre desenvolvimento econômico, reflexo da visão nacional e internacional, a partir da qual aquilo que é representante de um passado “tradicional” não é mais bem visto. Segundo Leal (2019), tudo que estava ligado ao passado era visto como ultrapassado, precisando ser modificado. A indústria em grande escala estava em alta, as confeitarias não tinham mais espaço. Os grandes casarões ao redor do prédio da sede da Confeitaria deram lugar, em sua maioria, a edifícios de vários andares. A Nogueira, última das grandes confeitarias do século XIX, cerra suas portas em 1981, fechando um ciclo iniciado com a Confeitaria Hertung, em 1857.

A Coleção Fotográfica da Confeitaria Nogueira

Em 1986, Pelotas realiza pela primeira vez a Feira Nacional do Doce, que tinha como objetivos impulsionar o comércio, principalmente o de doces, a indústria e o artesanato local. A cidade vinha

⁶ Com o fim da escravidão e o início das atividades dos frigoríficos, as atividades das charqueadas ficaram obsoletas.

perdendo, de forma acelerada, as indústrias que geraram emprego e renda na cidade, principalmente as que produziam compotas. Uma nova solução econômica para a região era o turismo, com isto, retoma-se o que havia sido renegado, principalmente na década de 1970, ou seja, olha-se para as questões ligadas ao período das charqueadas e começa uma preocupação com a preservação do patrimônio material, uma busca pela preservação, principalmente dos casarões, que refletiam um período de grande crescimento econômico, retomando a visão de Pelotas como a cidade dos doces.

Com o passar do tempo, a cada nova edição, a organização buscava mostrar que a modernidade e a tradição na cidade andavam juntas. Assim como se mostravam as inovações na indústria, também se mostrava como era a produção dos doces, dando destaque aos denominados doces caseiros, sejam eles os de frutas (coloniais) ou os doces finos, em detrimento das compotas industrializadas que, por gerações, tinham dado a fama à cidade pelos doces.

Na busca do reforço da identidade de Pelotas como a terra do doce, aos poucos, a coordenação da FENADOCE introduz, em sua estrutura, elementos que unem o moderno com o período das charqueadas. Primeiro, foi instalada uma fábrica de doces de frutas, que eram feitos em tempo real, depois foi criado o Mercado do Doce, que era uma réplica do Mercado Central, da cidade, foram incluídos desfiles alegóricos que remontavam ao tempo das charqueadas e, por último, em 1998, foi criada uma exposição denominada “Museu do Doce”, repetida em 1999. No primeiro ano, foram expostos utensílios, utilizados na feitura de doces, e cadernos de receitas; no segundo, foi realizada uma homenagem aos 100 anos da Confeitaria Nogueira (Figura 2), embora esta já estivesse fechada há mais de uma década. Nesta homenagem, foi exposto o acervo remanescente da Confeitaria, o qual ainda permanecia em posse da família Nogueira: os tachos, a balança de precisão, as fotos, os documentos, entre outros objetos.

Figura 2 – Exposição comemorativa ao centenário da Confeitaria Nogueira - 1999.



Fonte: Acervo CDL/FENADOCE

Esta exposição na FENADOCE não aconteceu mais depois da segunda edição e, em 2016, como já falado na parte inicial deste artigo, parte deste acervo foi doado por D. Norma, viúva de Manoel Nogueira, para o Museu do Doce da UFPel, com o intuito de salvaguardar a história do estabelecimento que foi relevante para a história da comercialização dos doces em Pelotas.

Esta foi a primeira grande doação de acervo para a instituição museológica, que, até então, tinha trabalhado com seu primeiro acervo, que era a casa onde estava instalada. No decorrer do tempo, com a comunidade conhecendo o trabalho da instituição, outros itens que integram o acervo começaram a ser doados espontaneamente pela própria comunidade.

Com o crescimento do acervo, houve a necessidade da criação de novas coleções que abarcassem os objetos recebidos, de forma mais abrangente. Em consequência disso, foram definidas as coleções “Doceiras Artesanais”, “Fábricas de Doces de Frutas”, que abrange a coleção “Alcir Nei Bach”, “Fábricas de Doces Finos”, “Confeitarias”, que tem como subcoleção a “Confeitaria Nogueira”, e, por fim, a coleção “Fenadoce”. De todas estas, a que mais tem sido utilizada em exposições e em outras formas de comunicação do Museu é a coleção da Confeitaria Nogueira, principalmente as fotografias.

Segundo Marli Marcondes,

A fotografia desempenha exatamente esta função de testemunho do passado...congela o momento transformando-o em memória. A fotografia abre uma nova perspectiva documental, e apesar da restrição provocada pelo enquadramento, foco, etc., sua significação aumenta na medida em que diminuem os elementos de significação presentes no quadro. Essa compreensão sobre a ontologia da imagem fotográfica faz-se necessária para que se tenha clareza do valor documental que ela representa e, também, para que haja a valorização do papel da conservação dos materiais fotográficos como solução na reconstrução da memória. (MARCONDES, 2002, p. 122)

O documento fotográfico como fonte de informação visual pode ainda ser visto como tabu, por não se limitar ao uso da escrita. Segundo Cândido (2006), no momento em que se entende que os objetos são suportes de informação, ao inserir essas peças no acervo, a instituição se encarrega de preservá-las, com as possibilidades de informação que nelas existem e que qualificam essas peças como documentos.

Diante disso, este artigo abarcará brevemente o processo e os desafios da instituição referentes à Coleção Fotográfica da Confeitaria Nogueira, pois Cândido afirma que

Objetos só se tornam documentos quando são interrogados de diversas formas, e que todos os objetos produzidos pelo homem apresentam informações intrínsecas e extrínsecas a serem identificadas. As informações intrínsecas são deduzidas do próprio objeto, a partir da descrição e análise das suas propriedades físicas (discurso do objeto); as extrínsecas, denominadas de informações de natureza documental e contextual, são aquelas obtidas de outras fontes que não o objeto (discurso sobre o objeto). Essas últimas nos permitem conhecer a conjuntura no qual o objeto existiu, funcionou e adquiriu significado e, geralmente, são fornecidas durante a sua entrada no museu e/ou por meio de fontes arquivísticas e bibliográficas. (CÂNDIDO, 2006, p. 33).

Entendendo que um acervo só pode cumprir sua função social quando houver informações, buscou-se desenvolver um projeto que desse conta da organização e da catalogação do acervo do Museu. É necessário ressaltar que uma das principais características da instituição é fazer parte do Departamento de Museologia e Conservação e Restauração e ser um laboratório de ensino das áreas, no qual as funções museológicas devem ficar sob a responsabilidade dos professores das duas áreas. Tendo isso como partida, foi organizado um projeto de ensino, denominado “Organização da documentação museológica do Museu do Doce da UFPel”,

com o início de suas atividades em março de 2019. O projeto tem como objetivo geral desenvolver o sistema de documentação museológica do Museu do Doce da UFPel, procurando atuar de maneira complementar às atividades desenvolvidas em sala de aula e ampliar as possibilidades de práticas para os graduandos do curso de Museologia, e de áreas afins, bem como alavancar as reflexões proporcionadas pelas atividades, atentando para o potencial social da atuação dos profissionais em museus, sendo suas ações iniciadas a partir das duas grandes coleções do Museu, “Confeitaria Nogueira” e “Prof. Alcir Nei Bach”.

O projeto de documentação museológica do Museu do Doce se encarrega de registrar estes itens para que se tornem parte do museu, além de pesquisar sobre a vida dele antes de entrar na instituição. A catalogação possui como principal finalidade pesquisar e reunir informações pertinentes às coleções. Com relação à Coleção da Confeitaria Nogueira, o trabalho que vem sendo realizado, principalmente, o de pesquisa referente às características extrínsecas sobre os objetos da coleção, pode ser de extrema relevância para solidificar as informações sobre a comercialização de doces e a socialização realizadas nestes espaços.

Na ficha catalográfica, são solicitadas informações intrínsecas, coletadas através de questionamentos, tais como a tipologia do objeto, sendo uma foto ou um objeto tridimensional, seu tamanho medido em centímetros (largura x altura), de que material é composta a peça ou a partir de que técnica foi desenvolvida, sua descrição, uma breve análise sobre seu estado de conservação, outras observações e se na peça existem inscrições ou outros números. Todas estas informações são retiradas a partir de uma primeira análise física do objeto. Na ficha também são preenchidas as informações de caráter extrínseco aos objetos. Estas informações demandam um criterioso trabalho de levantamento e pesquisa das informações referentes ao objeto e a seu contexto. No caso das fotografias, estas informações analisadas não se restringem somente ao fato da criação daquele registro fotográfico, mas também dizem respeito a seu objetivo, às intenções de registro daquele momento, aos personagens e aos cenários eternizados na fotografia, que passa a ser, então, um documento. Na figura a seguir (Figura 3), podemos observar uma fotografia que registra o momento de comemoração dos 50 anos desde a inauguração da Confeitaria Nogueira.

Na ficha, estas informações são organizadas nos seguintes campos: número de registro, coleção à qual pertence, se o objeto foi utilizado em trabalhos ou mídias, se este objeto está associado a outras peças do acervo, localização desta peça dentro da instituição, se durante alguma exposição o objeto recebeu uma legenda e qual seria ela, se a peça passou por tratamentos de restauro ou conservação prévia, quem doou, quem foi a pessoa responsável pelo recebimento da doação na instituição, histórico da peça, data e responsável pelo preenchimento da ficha, data e responsável por sua revisão. Estas informações são essenciais para a documentação, o registro e o controle do acervo.

Um dos desafios que tivemos ao utilizar uma ficha pré-estabelecida foi adaptá-la para as características do acervo da instituição, atendendo às necessidades de diversidade de composição, formas e suportes do acervo. No desenvolvimento deste projeto, tivemos a necessidade de pequenas alterações e de esclarecimentos para uma padronização, tanto da ficha quanto das descrições que fazemos ao completá-la.

Paralelamente ao trabalho de preenchimento das fichas catalográficas, é feito o registro fotográfico dos objetos, para integrar as próprias fichas, mas, também, para alimentar o banco de dados documentais sobre o acervo, facilitando a identificação e melhorando o acesso da equipe às informações sobre os objetos já catalogados. Os objetos tridimensionais da coleção, bem como os das demais coleções, são fotografados

em cima de um suporte forrado com TNT branco, tendo ao lado o número tombo do objeto em questão. Já para o acervo fotográfico, foi adotado outro método de registro. Após discussão da equipe, optou-se pela digitalização do material deste tipo de suporte, visto que a qualidade de registro das imagens desta forma tinha um resultado final melhor.

Figura 3 – Foto do aniversário de 50 anos da Confeitaria Nogueira.



Fonte: Acervo do Museu do Doce, coleção Confeitaria Nogueira.

Todas estas ações desenvolvidas pelo projeto têm como intuito preservar para melhor poder comunicar a história da tradição doceira pelotense. O acervo fotográfico da coleção “Confeitaria Nogueira” tem especial destaque pela riqueza de informações históricas contidas em suas imagens. Estas fotografias

carregam significados que não são somente momentos eternizados no tempo, mas são o recorte de toda uma sociedade: o motivo da fotografia ter sido realizada, o cenário escolhido, os gestos pensados, os personagens envolvidos, os ângulos elegidos. Elas mostram como a Confeitaria Nogueira atuou ao longo do tempo como um importante local de sociabilidade, frequentado por gerações de famílias pelotenses e por membros ilustres da sociedade. O acervo fotográfico evidencia as mudanças nos atos de sociabilidade de uma comunidade e de seus símbolos, ao mesmo tempo em que demonstra as modificações em relação ao fazer doceiro. A dinâmica da tradição doceira pelotense é revelada no acervo fotográfico na medida em que registra a trajetória da confeitaria, mas, também, o desenvolvimento das receitas e seus ingredientes, o comércio confeito na região e fora do Brasil, o impacto desta atividade para a economia e os traços culturais da cidade.

Entendendo este acervo como detentor de grandes potencialidades, cujas peças já foram utilizadas em exposições no Museu do Doce e em eventos científicos, o projeto vê como crucial a realização de estudos cada vez mais aprofundados sobre estes objetos para que eles melhor possam comunicar a história da tradição doceira pelotense.

Considerações finais

O Museu do Doce da UFPel foi criado a partir de uma demanda já existente da comunidade pelotense. Considerada a “Capital Nacional do Doce”, a cidade tem sua história fortemente atrelada a esta temática. As confeitarias que vigoraram na cidade, durante a segunda metade do século XIX e no século XX, foram uma importante forma de comercialização dos doces, contribuindo para o desenvolvimento das técnicas e dos saberes envolvidos em sua produção, e também para a expansão de seu consumo.

Várias confeitarias alcançaram grande projeção durante este período, dentre as quais destacamos a Confeitaria Nogueira que atuou em Pelotas por quase 100 anos. Atualmente, vários de seus objetos integram o acervo do Museu do Doce, de caráter tridimensional e bidimensional. Destacamos a atuação do projeto “Organização da documentação museológica do Museu do Doce da UFPel” em relação ao acervo fotográfico presente na coleção “Confeitaria Nogueira”, cuja atuação vem aplicando políticas de acervo e desenvolvendo ações de salvaguarda que têm colaborado não somente para a manutenção da coleção, mas também para a divulgação das memórias que integram este patrimônio cultural.

Entendemos o acervo fotográfico da coleção “Confeitaria Nogueira” como um importante registro histórico das dinâmicas sociais e econômicas que envolveram não somente o ambiente da confeitaria, mas toda a sociedade pelotense. Esse acervo fotográfico evidencia a importância da Confeitaria Nogueira como ambiente de sociabilidade urbana, visitado por membros ilustres da sociedade durante a segunda metade do século XIX e no século XX, mas, também, evidencia as mudanças realizadas ao longo do tempo no próprio saber e fazer doceiro pelotense.

Referências

BENDER, Gilceia Vasques (Theia Bender). **Entrevista**, (20 nov 2016) Entrevistadora: Noris Mara P. M. Leal, Pelotas, 2016.

CÂNDIDO, Maria Inês. **Caderno de diretrizes museológicas**. 2 Ed. Brasília: Ministério da Cultura/Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional/ Departamento de Museus e Centros Culturais, Belo Horizonte: Secretaria de Estado da Cultura/ Superintendência de Museus, 2006.

DEVANTIER, Vanessa da Silva. **Visões do Urbano**: A Rua XV de Novembro, Pelotas/RS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. Pelotas, 2013.

FREYRE, Gilberto Nordeste. **Aspectos da Influência da Cana sobre a Vida e a Paisagem do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Ed Global, 2013.

GIL, Fernando Bragança. Museus universitários: sua especialidade no âmbito da museologia. In: SEMEDO, A.; SILVA, A. C. F. da. **Coleções de ciências físicas e tecnológicas em museus universitários**: homenagem a Fernando Bragança Gil. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2005.

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. Tese (Doutorado em Memória Social e Patrimônio Cultural) - Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2019.

MARTINEZ, Leonil. **Xarque com assucar/Pelotas com Nordeste**: Contraponto de extremos no paladar cultural brasileiro. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA. Florianópolis, Agosto de 2000.

OSÓRIO, Fernando. A Cidade de Pelotas, Of.Typ. **Diário Popular**, Pelotas, 1922.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. Regimento do Museu do Doce da UFPel - Resolução Nº 16, de 19 de Dezembro de 2018. Conselho Universitário - UFPel, 2018.

OS DOCES E O CHARQUE DE PELOTAS (RS). IPHAN, 2020. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1768/>>. Acesso: 19 de abril de 2020.

REVISTA DE EDUCAÇÃO DO COGEIME. A importância da conservação fotográfica na reconstrução da memória -- Marli Marcondes, 2002.

SCHELIGA, Paola Biselli Ferreira. **A doçaria paulista no início do século XX**. Dissertação (Mestrado em Educação, Arte e História da Cultura) - Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2016.

SIMIONI, Ana Paula Cavalcanti. Modernismo no Brasil: campo de disputas. In: BARCINSKI, Fabiana Werneck (Org.). **Sobre a arte brasileira**: da pré-história aos anos 1960. São Paulo: WMF Martins Fontes; Sesc, 2015. p. 232-263.

Recebido em: 27/11/2020

Aceito em: 03/05/2021