



Pelotas:
futuro no passado.

PELOTAS:

Cidade rica em patrimônio cultural e histórico imaterial e material.



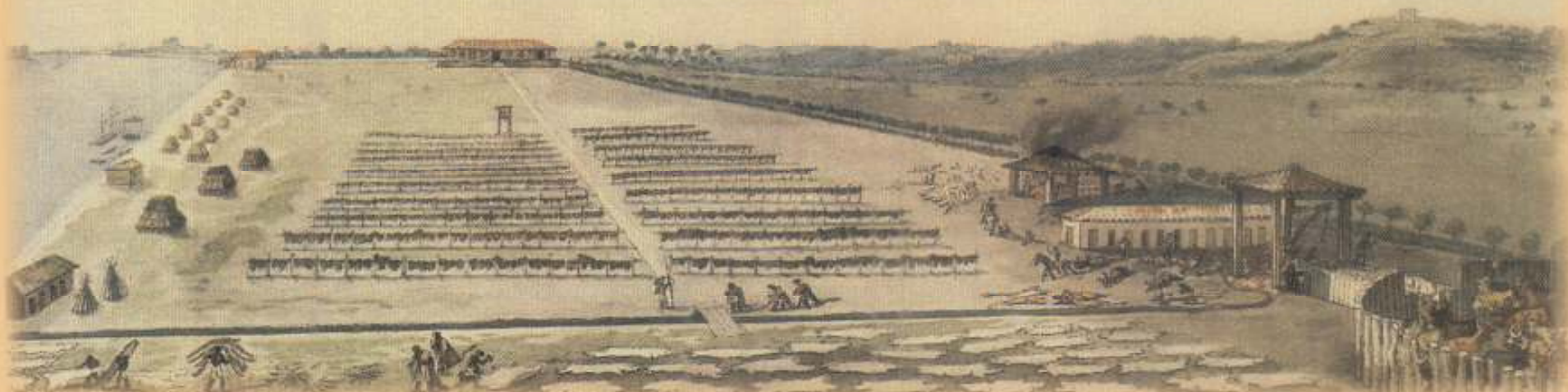
O surgimento das Charqueadas e sua importância econômica

O gado foi a base da economia gaúcha durante um longo período da história do Rio Grande. Introduzido pelos jesuítas, atraiu os tropeiros que vinham de São Paulo e Minas para buscar gado e levá-lo para aquelas províncias. Serviu, também, de esteio para a fixação de habitantes, na medida em que permitiu uma atividade econômica para os estancieiros que aqui se fixaram.

Essa base seria ainda mais consolidada com o surgimento das charqueadas. Elas iriam produzir o charque, um produto que foi, num primeiro momento, comida essencialmente de escravos. E, com essa produção, trariam riqueza à região de Pelotas.

As charqueadas começaram a surgir em torno de 1780, quando José Pinto Martins veio para Pelotas. Anteriormente, o charque já era produzido no sul do continente, mas de maneira artesanal e em pequena escala. No entanto, uma série de secas sucessivas no Nordeste, onde estava concentrada a maior produção de charque do país, criou uma oportunidade para o produto gaúcho. E o charque começou a ser produzido em todo o país.

A iniciativa da primeira charqueada foi o marco da arrancada decisiva para o seu crescimento, pois a prosperidade do estabelecimento, favorecido pela localização, estimulou a criação de outras charqueadas, dando origem à povoação, o que demarcaria em definitivo o início da cidade de Pelotas se tornando uma espécie de "capital cultural" do Estado.



O estilo de vida nas charqueadas

Na época existiam 35 charqueadas nos arredores da cidade e com essa expansão do charque começaram a surgir grupos de famílias ricas que cultivavam hábitos sofisticados e muitos filhos de fazendeiros iam estudar na Europa.

A contraparte, os enormes grupos de escravos eram submetidos a um trabalho exaustivo. E, como estavam reunidos em grupos muito grandes, os senhores adotavam a política de extrema intimidação para mantê-los obedientes.

Parte desse tratamento brutal dado aos escravos se devia ao interesse econômico: quanto mais produzissem, mais seus donos lucravam. Outra parte, entretanto, vinha do medo: com uma enorme população escrava, Pelotas era, potencialmente, um foco de rebeliões. Por isso, ao menor sinal de revolta eram tomadas providências drásticas.

Não obstante a violência e os métodos relativamente primitivos usados pelas charqueadas da região de Pelotas, elas foram capazes de sobreviver e gerar lucros consideráveis até o final do escravismo.

A produção do charque era feita de novembro a abril. Nos outros meses os escravos plantavam trigo, abóbora, pêsego, morango, maçã, figo (frutas) em pequenas estâncias que os charqueadores mantinham (que posteriormente abrigaram imigrantes italianos, alemães, franceses, etc e hoje são as colônias de Pelotas).

Como os produtos eram exportados através de barcos, principalmente para o Nordeste, quando o barco voltava, trazia outros tipos de mercadorias, como o açúcar.



O início da tradição do doce em Pelotas

Como a colonização de Pelotas foi feita principalmente por portugueses, estes usavam o açúcar trazido do nordeste para fazer os tradicionais doces caseiros. Basicamente eram feitos de açúcar e ovos.

Com o tempo começou-se a utilizar também as frutas que eram cultivadas para se fazer doces de compotas e cristalizados.

SAL E AÇUCAR – Sociedade escravocrata rude e cruel, mas que para sobreviver internamente procurava ser dócil consigo mesma. Era uma elite de emergentes, de novos ricos, novos barões, novos bacharéis que buscavam adoçar o espírito.

Era costume servir uma grande variedade de doces e licores nos saraus e festas (que muito aconteciam na cidade de Pelotas, por ela ser um pólo cultural)

Como o charque era uma das principais comidas dos escravos, quando houve o fim da escravatura o charque caiu em decadência também.

Além deste agravante a industrialização de carne frigorífica, e até mesmo a concorrência, que surgiu pela implantação de estradas de ferro, contribuíram para a decadência das charqueadas.







Nova economia de Pelotas

A partir de então começou a se investir em novos tipos de economia, como a industrialização de frutas de clima temperado.

O surgimento de fabricas de conservas na região (séc XX) chegou a dar impressão que a cidade estava recuperando o crescimento, mas a industrialização sozinha não conseguiu valorizar a tradição (hoje a maioria das fábricas encontram-se fechadas – uma compota feita aqui pode ser a mesma feita em qualquer lugar, não é igual ao doce tradicional e caseiro).





O Reconhecimento de Pelotas como a Terra do Doce

No início o doce caracterizava o nordeste (região de beneficiamento de açúcar). O doce só começou a caracterizar Pelotas depois da superação dos saladeiros, quando começou a industrialização na colônia das frutas de clima temperado. Utilizou-se o pêssigo não só ao natural, mas também em forma de doce, geléia, pasta, conserva, sem dificuldades porque aqui já havia uma tradição doceira. Assim expandia-se a publicidade e a valorização comercial.

A partir desse momento os tradicionais doces portugueses saíram das cozinhas e tomaram conta das ruas e avenidas da cidade, surgindo assim várias confeitarias, onde eram expostos tanto os doces tradicionais de pelotas quanto os doces de Pelotas.

Assim, depois da decadência das indústrias de conservas, as doceiras em conjunto com empreendedores criaram a Fenadoce em 1986.

Fenadoce (aspectos positivos): crescimento econômico- maior reconhecimento como a terra do doce/priorização das empresas de Pelotas

Fenadoce (aspectos negativos): massificação dos doces, descaracterização do doce tradicional.

A COBERTURA DO GÁS E PETRÓLEO EM TRÊS SÉCULOS

DIÁRIO POPULAR

1913 - 1914 - 1920 - 20 ANOS DE 1920 - 1924 - 1928 - 1932 - 1936 - 1940 - 1944 - 1948 - 1952 - 1956 - 1960 - 1964 - 1968 - 1972 - 1976 - 1980 - 1984 - 1988 - 1992 - 1996 - 2000 - 2004 - 2008 - 2012 - 2016 - 2020

Fenadoce se encerra com R\$ 17 milhões em negócios

A COBERTURA DO GÁS E PETRÓLEO EM TRÊS SÉCULOS

DIÁRIO POPULAR

1913 - 1914 - 1920 - 20 ANOS DE 1920 - 1924 - 1928 - 1932 - 1936 - 1940 - 1944 - 1948 - 1952 - 1956 - 1960 - 1964 - 1968 - 1972 - 1976 - 1980 - 1984 - 1988 - 1992 - 1996 - 2000 - 2004 - 2008 - 2012 - 2016 - 2020

Sucesso demais!

12ª Fenadoce registra 50 mil pessoas e engarrafamento de 4 km só ontem

Domingo foi considerado o maior dia do evento, com o pavilhão do Centro de Eventos Soares Bastos, local preferido dos estudantes e chegou a ficar quase duas horas no movimento intenso. A organização prevê o fechamento da Fenadoce por 15 minutos durante a tarde, 00% de público, que aproveite a festa e ela encerre em Pelotas, entre do lado do castelo. Desde a abertura, 200 mil pessoas circularam pela festa. Os organizadores pretendem ter vendido 700 mil docas. PÁG 145 3 e 4

A COBERTURA DO GÁS E PETRÓLEO EM TRÊS SÉCULOS

DIÁRIO POPULAR

1913 - 1914 - 1920 - 20 ANOS DE 1920 - 1924 - 1928 - 1932 - 1936 - 1940 - 1944 - 1948 - 1952 - 1956 - 1960 - 1964 - 1968 - 1972 - 1976 - 1980 - 1984 - 1988 - 1992 - 1996 - 2000 - 2004 - 2008 - 2012 - 2016 - 2020

Turista da Fenadoce muda perfil da hotelaria pelotense

A COBERTURA DO GÁS E PETRÓLEO EM TRÊS SÉCULOS

DIÁRIO POPULAR

1913 - 1914 - 1920 - 20 ANOS DE 1920 - 1924 - 1928 - 1932 - 1936 - 1940 - 1944 - 1948 - 1952 - 1956 - 1960 - 1964 - 1968 - 1972 - 1976 - 1980 - 1984 - 1988 - 1992 - 1996 - 2000 - 2004 - 2008 - 2012 - 2016 - 2020

12ª Fenadoce recebe 52 mil visitantes no final de semana







Conclusão

Atualmente, restam menos de dez charqueadas, sendo que algumas estão em condições de abandono, outras descaracterizadas e apenas três conservadas e em uso.

No que se refere às charqueadas que estão em uso, talvez se possa dizer que o que contribuiu muito para isso foi a vontade dos proprietários em valorizar o patrimônio, além da mídia, pois nelas já foram rodados filmes e também recentemente a minissérie A Casa das Sete Mulheres, o que fez com que despertasse interesse por parte dos proprietários em resgatar um pouco dessa identidade. Dessa forma estas hoje em dia servem de ambiente para sediar recepções, almoços, casamentos e também passeios de barcos para visitaçõ dos arredores.

Quanto ao caráter arquitetônico, as sedes destas charqueadas receberam intervenções, que tiveram intenção de revigorar os tempos coloniais. Pode-se dizer que as últimas intervenções foram as que menos às respeitaram. As decorações e acréscimos realizados em meados do século XX tentaram valorizar as casas utilizando elementos do chamado estilo Neocolonial. Muitas vezes, foram colocados elementos antigos, ou modernos, que faziam referência aos do passado, confundindo o observador menos atento.





Pelotas é possuidora de uma personalidade urbana, de uma concepção singular, dessa forma espera-se que haja uma conscientização geral da população da importância de resgatar sua própria identidade, procurando valorizar seu patrimônio histórico e arquitetônico, recuperando a qualidade de sua arquitetura, a partir das especificidades da cidade e de acordo com a realidade (em permanente transformação), o que permitirá a exploração adequada de suas potencialidades turísticas.

Já no que se refere ao doce, o qual é um grande patrimônio da cidade, não pode se deixar perder a receita tradicional, pois hoje existe uma grande massificação deste, fazendo com que este se descaracterize. Da mesma forma seria propício, o incentivo da gastronomia, uma vez que nos dias atuais há uma grande ascensão da culinária em geral.

O FUTURO DE PELOTAS ESTÁ NO PASSADO!!!



Pelotas:
futuro no passado.