MUSEU DO ZEBU

Ficha de Inventário do Acervo de Objetos

Identificação do Objeto

Número: 84.085
Coleção: Museu do Zebu
Categoria do Acervo: Produtos, Uso Profissional e Técnico
Classificação: Iguaria de produção alimentícia
Título: Doce de Leite Zebu
Data e Modo de Aquisição: 24.04.1984 / doação
Código do Doador: 0016
Data atribuída: 1983
Origem: Uberaba, MG
Material e Técnica: Lata e pintura
Conservação: Regular
Dimensões: 10,7 Cm

Descrição e Dados Históricos do Objeto

O doce de leite é uma iguaria tradicional existente em vários países da América Latina. Geralmente é feito ao se ferver leite com açúcar, mas também pode ser obtido cozinhando leite condensado por várias horas ou por alguns minutos em panela de pressão. Ele é usado em balas e outras comidas doces, como bolos, biscoitos ou sorvete. Em alguns lugares, é comido espalhado em torradas. Também é famosa a sua utilização para a preparação de churros. A origem do doce de leite é incerta, mas está ligada à rápida expansão na produção de sacarose de cana de açúcar nas ilhas ibéricas atlânticas, no século XV, e no Brasil, América Central e Antilhas, a partir do século XVI. Acredita-se que o produto tenha sido criado devido também à possibilidade de uso para preservação do leite. Como primeiro edulcorante de produção em grande escala, o açúcar da cana passa a ser usado na conservação de vários produtos orgânicos, inclusive o leite de vaca ou de cabra, dando origem a produtos similares ao doce de leite atual, pastoso ou sólido, em toda a América Latina e em determinadas localidades ibéricas. As variações mais comuns são a pastosa e a sólida (que pode ser cortada em barras ou pedaços), que se diferenciam por sua consistência. Essas latas representam um tipo de doce de leite industrializado que, durante muitos anos, tornou-se tradicionalmente conhecido na cidade. Quando se transferiu para Uberaba, o industrial Francisco Borges da Costa, que em Muzambinho já havia organizado e dirigido uma indústria de doce de leite que levava o nome da cidade, instalou aqui a Indústria e Comércio de Doces Zebu, em 03 de maio de 1971. A empresa inicialmente pequena e de molde familiar, rapidamente cresceu e fez de Uberaba a pioneira na fabricação de doce de leite de qualidade por toda a região. A marca escolhida para nomear esse empreendimento foi “Zebu”, por ser sugestiva e representar a principal vocação comercial e cultural de Uberaba naquela época. A indústria fechou suas portas há pouco tempo, preservando a fabricação do doce somente na cidade de origem do proprietário. Os itens foram doados ao museu em 24 de abril de 1984 por Hélio Gravatá (dados e referências pessoais desconhecidos ou não registrados). O conjunto é composto por três latas da marca “Doce de Leite Zebu” Indústria e Comércio de Doce Zebu, de F.B. Costa.

Foram produzidas em 1983, com fabricação da embalagem em latão, com medidas de 10,7 Cm de altura e 10 Cm de diâmetro. Sua relevância histórica está ligada à apreciação da cultura zebuína em Uberaba como parte integrante da memória e da identidade de um povo, além de ser um item que, apesar de ter alcançado relativo sucesso ao tornar-se conhecido no mercado brasileiro como referência ao zebu no Triângulo Mineiro, não é mais comercializado atualmente.