



Eixo 4 - Patrimônio alimentar, comensalidade, arte e afeto.

**AS TRADIÇÕES DE MATRIZ AFRICANA EM PELOTAS:
DOCE E AXÉ SOB A PERSPECTIVA DA PAISAGEM CULTURAL**

BATISTA, Sidney¹; GASTAL, Suzana²

1 Universidade Federal de Pelotas, sidneydaniel13@gmail.com

2 Universidade do Vale de Itajaí Balneário Camboriú, susanagastal@gmail.com

RESUMO: O presente estudo apoia-se teoricamente na geografia cultural de Cosgrove (2012) para, como objetivo, estudar a presença da doçaria, patrimônio cultural de Pelotas-RS, em espaços de religiosidade de matriz africana. No presente momento da investigação, a metodologia priorizou o desenho do contexto histórico-teórico, seguido de entrevista com doceira participante de casa Umbanda. Para Cosgrove há culturas dominantes hegemônicas, e culturas subdominantes ou alternativas (*residuais, emergentes e excluídas*), em termos político, sociais e étnicos. Os hegemônicos produzem *paisagens culturais* impostas aos demais, enquanto as *paisagens alternativas* teriam menor visibilidade. Em Pelotas, as tradições de matriz africana são intrínsecas à história local, permeando momentos festivos e práticas cotidianas, especialmente nos bairros periféricos onde se concentram as casas de santo. Como procuraremos demonstrar, as mãos que moldaram a fama doceira da cidade incluíram as africanas escravizadas. Invisibilizadas na paisagem cultural hegemônica, essas mulheres trouxeram a doçaria para as ritualizações religiosas, associada à energia sagrada dos orixás. Conforme Pereira Neto et al (2019), o protagonismo das africanas deve ser resgatado em termos de acesso às linhagens e de identificação como doceiras porque, na atualidade, "em todo terreiro tem sempre uma doceira" (p. 69). Como resultante no presente momento da investigação, Mãe Luma de Oxalá, ouvida pela pesquisa, esclarece que na dimensão sagrada da doçaria, "*cada Orixá tem seu doce, e isso é fundamental. Durante as quinzenas de axé, preparamos doces específicos para cada toque, solicitando a doçura dos orixás em nossas vidas*". Essa relação estabelece uma *gastronomia ritual*: quindins para Oxum, cocadas para Oxalá, merengues e bem-casados para Iemanjá, beijinhos de amendoim para Xapanã, doce de figo para Ossanha; para Iansã doces de abóbora ou de batata-doce, e os *Ibejis*, balas e doces variados da tradição pelotense, ressignificados no culto. A destacar que as frutas, flores e doces adornam quartos de santo e oferendas, configurando uma epistemologia própria. Conclui-se que tais práticas culinárias traduzem um modo de estar no mundo, pautado pela reciprocidade: ao ofertar doces, busca-se receber em troca tranquilidade, paz e doçura na vida. Observa-se que tais práticas, fortemente presentes na sua resiliência histórica dos africanos escravizados, em contexto contemporâneo de reterritorialização de tradições, os terreiros assumem protagonismo na criação de paisagens culturais alternativas, desafiando hegemonias e ressignificando espaços urbanos. A doçaria pelotense, embora nas suas receitas de origem predominantemente portuguesa, contou com mãos negras nas suas práticas tradicionais, sendo apropriada e ressignificada nos espaços da religiosidade de matriz afro-brasileiras, especialmente a Umbanda, onde se coloca como elemento ritualístico. Essa articulação revela a complexidade identitária da região, onde o doce transcende ao paladar para se tornar linguagem simbólica e veículo de axé.