

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
FARROUPILHA  
CAMPUS SÃO BORJA**

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**ARIANE DE PAULA FUCILINI**

**DA COR DO AÇÚCAR AO GÊNERO E ETNIA: IDENTIFICAR A CONTRIBUIÇÃO  
DAS MULHERES NEGRAS ESCRAVIZADAS NOS DOCES DE PELOTAS**

**Artigo apresentado como requisito  
parcial para aprovação na disciplina de  
TCC I, do Curso Superior de Tecnologia  
em Gastronomia, do Instituto Federal  
Farroupilha – Campus São Borja.**

**Orientadora: Profa. M. Luiza Motta Klockner**

**SÃO BORJA  
2023**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**  
**FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA**

A orientadora, Professora Mestra Luiza Motta Klockner e a aluna Ariane de Paula Fucilini, abaixo assinados, certificam-se do teor do Artigo produzido na disciplina de TCC I, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha.

**Como requisito parcial para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I.**



Documento assinado digitalmente

ARIANE DE PAULA FUCILINI

Data: 06/07/2023 22:49:40-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

**Ariane de Paula Fucilini**

---

**Professora: M. Luiza Motta Klockner**

**SÃO BORJA**  
**2023**

## DA COR DO AÇÚCAR AO GÊNERO E ETNIA: IDENTIFICAR A CONTRIBUIÇÃO DAS MULHERES NEGRAS ESCRAVIZADAS NOS DOCES DE PELOTAS

**RESUMO:** Ao fazer uma reflexão aprofundada sobre a história do doce no Brasil, e mais precisamente, no Rio Grande do Sul, foi possível identificar uma carência de informações sobre o papel da mulher negra escravizada nos Doces de Pelotas. Elas eram responsáveis, forçadamente, a gerenciar os casarões pelotenses, mas principalmente suas cozinhas (KOSBY, 2015). Ademais, também eram exploradas como “escravas de ganho” para a venda dos doces em tabuleiros no perímetro urbano (RIBEIRO, 2017). Nesse sentido, buscou-se compreender, nesta pesquisa, a contribuição dessas mulheres para a história dos doces finos pelotenses e se existe relação das religiões afro-brasileiras com as doçuras. Utilizou-se o procedimento metodológico em pesquisa bibliográfica, buscando entender se há relação entre os temas. Concluindo que, a doçaria estava presente na vida dessas mulheres até mesmo nos seus momentos de lazer, ligados às suas religiões de matriz africana.

**Palavras-chave:** Mulheres escravizadas. Doçaria pelotense. Religiões afro-brasileiras. Gênero racializado.

### INTRODUÇÃO

Os conhecimentos culinários são apresentados como aparato de adaptação humana ao ambiente que vive, isso significa que, são agentes responsáveis por proporcionar diálogos entre a natureza e a cultura, com a total capacidade de expressar suas crenças, hábitos e costumes de grupos e sociedades. Nesta circunstância, podemos estabelecer uma culinária tradicional que teve desenvolvimento a partir do cultivo exacerbado da cana de açúcar no Brasil no século XVI, influenciando diretamente o paladar dos brasileiros.

Com as pitadas africanas, ameríndias e portuguesas, o açúcar em pouco tempo se compactou na culinária brasileira, sendo misturado aos alimentos nativos e se transformou em uma das especiarias mais bem vistas e utilizadas na Terra Brasilis, gerando uma forte cultura adocicada no país brasileiro.

Ao fazer uma reflexão aprofundada sobre a história do doce no Brasil e mais precisamente no Rio Grande do Sul, foi possível identificar uma carência de informações sobre o papel da mulher escravizada nos Doces de Pelotas, sendo elas as responsáveis – forçadamente, a gerenciar os casarões pelotenses – principalmente as cozinhas, mas que também eram usadas como “escravas de ganho”, para a venda dos doces em tabuleiros no perímetro urbano. Nesse sentido, busca-se compreender,

nesta pesquisa, a contribuição dessas mulheres para a história dos doces finos pelotenses.

Portanto, torna-se relevante compreender a relação das mulheres escravizadas e a doçaria, como funcionou a dinâmica de aproximação e na interculturalidade, que Freyre (2007 [1939]) nos apresenta como um intercâmbio de ingredientes, técnicas e saberes que são provenientes da presença indígena, africana e portuguesa em nosso país. Com isso, tornou-se capaz de transformar a culinária brasileira em uma produção intercultural, refletindo processos identitários e étnicos. Além disso, é de extrema importância entender como se dá início a relação do açúcar com a tradição dos doces pelotenses e as religiões de matriz africana, mais precisamente no Candomblé e Umbanda.

O trabalho a seguir está apresentado em aporte teórico, metodologia, resultados e discussões, conclusão e referências.

## **2 REFERENCIAL TEÓRICO**

### **2.1 Pelotas: um reduto doceiro**

No Rio Grande do Sul, situado na região Sul brasileira, o doce é uma figura de grande ênfase para a sua população. Fazendo-se presente em sua gastronomia regional e de colônia. Em Pelotas, essa tradição doceira faz parte do cotidiano local, estando presente em mercados públicos, feiras populares, restaurantes e espaços turísticos, se tornando um importante reduto doceiro no estado. A doçaria pelotense é produzida em diversos lares, em fábricas artesanais e industriais, sendo responsáveis por produzir diariamente os doces finos para a venda no comércio local e no estado (IPHAN, 2018).

Pelotas, que inicialmente era chamada por Freguesia de São Francisco de Paula, foi fundada em 7 de junho de 1812, se tornando uma cidade em meados de 1835. O seu nome teve origem nas embarcações de varas de corticeiras forradas de couro, que eram utilizadas na travessia dos rios na época das charqueadas. Atualmente a cidade de Pelotas é reconhecida como a Capital Nacional do Doce e é repleta de estudantes de graduação e pós-graduação, que se tornaram responsáveis pela essência acadêmica, científica, cultural e simbólica da cidade, tornando possível

a memória viva das(os) responsáveis pelas criações históricas do local (PORTELLA, 2019).

Figura 01: representação da cidade de Pelotas e a doçaria.



Fonte: Prefeitura municipal de Pelotas, 2019.

## 2.2 Relação de Pelotas com o charque e o açúcar

A partir do final do século XVIII, a região sul do Brasil começou a ser utilizada para acordos entre colonizadores portugueses e espanhóis. No século XIX, a cidade situada ao Sul do Brasil, próxima da fronteira com o Uruguai, chamada Pelotas foi fundada e começou a se desenvolver com a produção de charques – que é uma carne feita a partir de uma salga – essa atividade teve muita importância até o começo do século XX (IPHAN, 2018).

Muitos animais viviam soltos nos campos e depois de um determinado momento passaram a ser reclusos em propriedades que eram nomeadas como estâncias. Os animais, por terem vivido por muito tempo livres, acabaram procriando de uma forma exacerbada, e assim, os estancieiros precisaram se reinventar e com isso iniciou a utilização do método de salga para conservar a carne do boi. As charqueadas aconteciam na beira do Canal São Gonçalo e Arroio Pelotas, o gado era levado para iniciar a salga da carne e, a seguir, sua exportação.

O grande avanço das charqueadas, no começo do século XIX, fez de Pelotas e região um centro importante no comércio do charque, que tinha destino principalmente o norte do país. O comércio era feito por meio de embarcações, que partiam carregadas de carne salgada e retornavam do nordeste do país com carregamentos de açúcar. É de grande importância salientar que, na época, o açúcar

era caro e inacessível à grande maioria dos brasileiros e que a sua aquisição foi facilitada pelas boas condições financeiras dos charqueadores (FENADOCE, 2012).

Já no nordeste brasileiro, pela abundância do açúcar, produzia também uma grande quantidade e variedade de doces, mas a produção era de doces de tabuleiro, que predominavam à base de frutas tropicais. Diferentemente dos doces pelotenses que eram considerados “finos” e de bandeja. Os “Doces Finos” são aqueles que são feitos de acordo com as tradicionais receitas trazidas pelas famílias portuguesas ou pelos filhos de charqueadores que viajavam pela Europa (FENADOCE, 2012).

Na obra de Gilberto Freyre, intitulada como *“Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil.”* podemos perceber fatores que são semelhantes a história vivida por mulheres escravizadas no Rio Grande do Sul. O autor cita a presença de uma “geografia do doce” que o destaque ficava para os estados como Pernambuco, Rio de Janeiro, Pará e Rio Grande do Sul, contudo, o Nordeste entrava como principal por ter a presença mais latente neste meio culinário. Freyre (2007 [1939]) salienta que o açúcar tornou o Nordeste uma área de cultura dominante, tendo este insumo como um produto econômico e fundamental para a dieta do seu povo.

Uma situação semelhante encontramos no Rio Grande do Sul, entre documentos gerados a partir do inventário: o “Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu)/RS” publicado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2018), que cita o doce como um elemento importante para a sociabilidade e que oferta refinamento, sendo oportunizados pela riqueza trazida na produção de charque.

A forma como media-se o poder econômico dos charqueadores, era pela quantidade de pessoas escravizadas que eles possuíam na sua propriedade rural e no ambiente doméstico. Os sobrados de moradia dos charqueadores eram símbolos do poder político e econômico. Foi no interior desses sobrados, em suas grandes cozinhas, que começaram a ser fabricados os doces pelotenses, como se pode ler nas crônicas de viajantes que passaram pela cidade, entre os quais, o mais conhecido é Auguste de Saint-Hilaire<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Saint Hilaire era um naturalista francês que viajou pelos estados brasileiros anotando observações sobre a fauna, a flora e a geografia.

As reuniões sociais que aconteciam nesses casarões, eram denominadas como saraus, e um dos desejos dessa população é que os saraus fossem reconhecidos como refinados e cultos, tendo encontros musicais e de declamação de poemas, e nesses momentos os doces feitos pelas escravizadas negras, sob a orientação e vigilância da dona da casa, eram oferecidos para quem estava presente. Eram doces ditos de tradição portuguesa, tais como o camafeu, que tem uma pasta de nozes recoberta por glacê branco, ou ainda as fatias de Braga, pasta de amêndoas e glacê (IPHAN, 2018).

### **2.3 Apagamento étnico e de gênero nos Doces de Pelotas**

De acordo com Kosby (2015), na produção das doçuras, também é possível ressignificar a história dos quindins, sendo ele um doce característico de uma tradição de Pelotas, destacando a materialização da presença negra para além do mexer os grandes tachos. Percebe-se a relação constante com a divindade.

Na academia é notória a ausência de estudos específicos sobre grupos escravizados, mas estudos recentes mostram a participação destas pessoas em locais de venda informais de mercadorias, que demonstram a procura por insumos de cunho simbólicos ligados à coletividade, religiosidade e gênero.

Presume-se que o açúcar era um insumo que circulava em pequenas parcelas da população, que apenas famílias de grande poder aquisitivo tinham acesso. Sendo uma ideia que reforça que os setores negros da população não tinham alcance, tornando essa uma concepção paternalista à população negra, sustentando a convicção de que os grupos escravizados estavam presos aos escravocratas até mesmo para ter alcance aos artigos alimentares e materiais em geral, descartando que há participação dessa parcela da população no mercado de consumo. E sobre o pertencimento dessa população na sociedade, pode-se afirmar que:

“A partir de dados do jornal Correio Mercantil, mostram que em setembro de 1873, havia 8.142 pessoas escravizadas em Pelotas (33% do total da população), sendo 5.125 homens e 3.017 mulheres. Anos depois, às vésperas da campanha de emancipação de 1884, Pelotas era o município da província com maior número de escravizados(as), 6.526, enquanto Porto Alegre contabilizava 5.790.” (LONER et al. (2012:137)

Na conjectura do acesso dificultoso ao açúcar em locais que a população estava sendo mantida em regime de escravidão, nega de certa forma o papel ancestral das doçuras na culinária afro religiosa da cidade, censurando a contribuição direta das

mulheres negras na tradição doceira, sendo consideradas apenas como ajudantes e atribuindo uma visão elitista à tradicional associação ao açúcar e a mulher (RIBEIRO, 2017).

Em meio à procura do não esquecimento do patrimônio cultural afro-brasileiro, Paiva (2021), afirma que o patrimônio cultural pode-se conferir legitimidade à memória e à identidade dos grupos sociais de maneira reivindicada por ações do Estado, sendo assim, criando direitos e deveres que têm efeitos na dinâmica social, tanto em aspectos materiais quanto simbólicos. Possibilitando às comunidades e aos movimentos sociais afro-brasileiros um patrimônio de disputa pela transformação de sua condição. É importante frisar que as heranças culturais afro-brasileiras não dizem respeito apenas a afrodescendentes, tornando-se responsabilidade de toda sociedade brasileira.

#### **2.4 Ligação da religião de matriz africana com os doces pelotenses**

O ato de cozinhar em terreiros vem da vontade de haver pertencimento local ligadas a matriz africana, a oferta de doçuras em quartos de santo vem do desejo de ter diálogos privativos e, frequentemente, também é uma forma de trazer aconchego nas dores das mazelas produzidas pelo racismo (KOSBY, 2015). Ofertando ao orixá o que estão desejando para a sua vida, como o doce é ofertado em troca de harmonia, fartura, paz e tranquilidade.

O alimento era visto como uma forma de consolar, alegrar e fortalecer corpos e espíritos, eram produzidos com a intenção de alimentar humanos e orixás. Como por exemplo, o tão famoso quindim, se tornou o doce favorito de Oxum<sup>2</sup>. Conta-se em uma lenda, que uma escravizada tinha o desejo de engravidar e não conseguia, então ela ofertou a Oxum uma quantia de cem quindins caso tivesse o filho. E ela conseguiu engravidar. Então, até hoje o quindim é o doce conhecido da mãe Oxum. Essa história foi contada à Marília Kosby pela Mãe Ondina de Xangô, sobre a participação da população negra na tradicional culinária doceira de Pelotas (KOSBY, 2015:21).

---

<sup>2</sup> Oxum é uma orixá cultuada no Batuque, religião afro-brasileira que se desenvolveu no Rio Grande do Sul entre as populações de origem africana que chegaram ao Brasil a partir do tráfico de escravizados. Os orixás são deuses responsáveis pela criação e governo do mundo, sendo eles regentes de determinadas situações da vida social, dos seres humanos, e de aspectos da vida natural. Enquanto mãe, Oxum protege as gestantes, é patrona da fertilidade, deusa das grandes águas doces, o que também lhe confere a gerência sobre a riqueza (Kosby, 2015:21).

Os afrodescendentes ocupam o seu lugar nas tradições docerias por meio do complexo multiétnico<sup>3</sup>, fazendo parte de um processo de transculturação<sup>4</sup>, reprodutor e recriador de tradições, dando a elas novos significados. A contribuição para a cultura doceira está marcada por um elemento sacrificial das cozinhas, principalmente da cozinha sagrada relacionada aos cultos afro-brasileiros, sendo exemplo, os doces finos de origem portuguesa oferecidos aos orixás no quarto de santo. Contudo, essa contribuição precisa ser entendida na esfera de fricção interétnica, na realidade que os negros estavam desde o período da escravidão convivendo diretamente com as produções de doces de origem portuguesa, incorporando os seus saberes e fazeres.

Um exemplo de fricção interétnica é o próprio quindim, que, inicialmente foi um doce de origem portuguesa, produzido com gemas de ovos e manteiga, mas em terreiros é comumente adicionado coco, cravo e canela, e se chama quindim “iaiá”<sup>5</sup>. Essa mistura de processos e sabores faz com que o exótico se torne familiar e construa essa nova tradição.

## **METODOLOGIA**

Para concretização deste estudo, realizou-se um procedimento metodológico de pesquisa bibliográfica, com levantamento de dados históricos e de trabalhos produzidos sobre o tema escolhido e posteriormente, analisou-se questões envolvidas ao tema como “gênero”, “etnia”, “religiões de matriz africana”, com objetivo de sanar quaisquer dúvidas.

Por se tratar de uma metodologia aplicada em pesquisas bibliográficas e qualitativas, que Lima (2007) se refere como algo realizado para fundamentar teoricamente o objeto de estudo escolhido, ajudando a contribuir os elementos que subsidiam a análise futura dos dados obtidos. Sendo um conjunto ordenado de procedimentos de busca por soluções, utilizou-se plataformas de pesquisa como SCIELO Brasil e Periódicos CAPES – mecanismo virtual de pesquisa com vários formatos de publicação. Os termos utilizados nas pesquisas em bases de dados foram as palavras: “doce”, “doçuras”, “pelotas”, “mulheres negras”, “escravizadas”,

---

<sup>3</sup> Multiétnico: fator que relaciona mais de uma etnia.

<sup>4</sup> Transculturação: processo no qual um fenômeno passa de uma cultura para outra, formando uma fusão de saberes.

<sup>5</sup> Iaiá: é uma palavra de origem iorubá que significa mãe.

“africanas” e “religiões de matriz africana”, fazendo com essas palavras-chave um conjunto para encontrar resultados satisfatórios.

O método Booleana, que segundo Saks (2005), é uma aplicação de combinações de dois ou mais termos, que se relaciona por operadores lógicos, que tornam a busca mais restrita e/ou detalhada. Os operadores booleanos baseiam-se na álgebra de Boole e possibilitam a obtenção de operações de caráter lógico-matemático. E são eles: AND (E), OR (OU) e NOT (NÃO), o uso deles servem para combinar palavras-chave em determinadas ocasiões em bases de dados eletrônicas.

O caráter deste estudo é dito como descritivo e exploratório, a partir de uma divisão do tema proposto no título: Da cor do açúcar ao gênero e etnia: identificar a contribuição das mulheres negras escravizadas nos Doces de Pelotas.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A partir do que foi pesquisado até o momento, pude perceber a falta de estudos que explicam as condições de contribuição das mulheres negras escravizadas nos doces de Pelotas. Por conta de a região do Nordeste ter iniciado o desenvolvimento das receitas da doçaria com a chegada dos Portugueses no século XVI, os estudos acerca disso parecem estar mais à frente. Já no Rio Grande do Sul, esse desdobramento da doçaria aconteceu um pouco depois, por volta do século XVIII, no entanto, não fica claro o porquê não possui tantos estudos e documentos acerca desse período nessa região brasileira.

Embora a doçaria do Rio Grande do Sul tenha tido seu desenvolvimento dois séculos depois que a do Nordeste, resultou, semelhantemente, uma tradição regional, sofrendo a mesma influência nos dois locais. Ou seja, a desenvoltura aconteceu por meio de fusões de ingredientes e conhecimentos dos escravizados negros, indígenas e portugueses.

No período colonial, as cozinhas eram constituídas tais quais laboratórios de experimentos interculturais, que tornaram possíveis fusões das heranças africanas, indígenas e ibéricas, fazendo usos de técnicas e modos de fazer diferentes. Esses locais eram ocupados algumas vezes por sinhás doceiras, e muitas vezes por escravizados boleiros e quituteiros, sendo responsáveis por construir um vasto acervo de doçuras. Freyre (2007 [1939]) se refere como “[...] laboratórios bem equipados de matéria-prima como ovos, leite, quer de vaca, quer de coco, frutas, cravo, canelas,

vinhos, farinhas, açúcar, para a especialidade em que a doçaria se constituiu dentro da cultura brasileira.”.

Dando ênfase à relação da transculturação e o multiétnico presente na doçaria, podemos ver a junção do açúcar com alimentos nativos, como as frutas tropicais, a mandioca e as castanhas, proporcionados pelos indígenas. Eles também utilizavam o mel, proveniente das abelhas, para trazer o adocicado aos alimentos. O destaque ficava mais para os utensílios feitos a partir da cerâmica, como as panelas, peneiras, entre outros. Os portugueses trouxeram na bagagem influências mouriscas e africanas. Foram responsáveis pelo cultivo da cana de açúcar – proveniente da África – na nossa paisagem, na economia e principalmente na culinária brasileira, tornando o paladar local acostumado com esta matéria prima. Para as(os) africanas(os) ficou a responsabilidade de inserir as técnicas culinárias, que modificaram as receitas trazidas pelos portugueses. Por conta deles, houve a inserção de novos alimentos e modos de preparo. As(os) escravizadas(os) agregaram conhecimentos sobre a utilização de temperos, ervas, raízes e frutas locais (FREYRE, 2007 [1939]).

A ampliação do saber fazer português na culinária do Brasil, teve início e continuidade sob a supervisão das mulheres portuguesas, embora as cozinheiras reais fossem as mulheres negras escravizadas. “Dentro da extrema especialização de escravos no serviço doméstico das casas-grandes, reservaram-se sempre dois aos trabalhos de cozinha. [...] negros incapazes do serviço bruto, mas sem rival no preparo de quitutes e doces. [...]” (FREYRE, 2006, p. 542)

Apesar de que os homens escravizados tivessem colaborações nos trabalhos de cozinha no período colonial, eles acabavam sendo ajudantes das mulheres negras. De forma um tanto quanto indelicada e robusta, o autor cita que ninguém, “cauteloso daqueles dias, teria feito seu cozinheiro, em vez de uma pretalhona alegre, arredondada e gorda, do tipo tradicional do Brasil.” (FREYRE, 2003, p. 33 apud CAVALCANTI, 2013, p. 237)

Desta forma, no que se diz respeito à cozinha enquanto um ambiente de trabalho doméstico, desde o princípio da colonização, é visto como um local marcante da presença feminina, que em concordância com Souza (1997, p. 120), em todas as civilizações a mulher acabou atuando o papel de provedora de alimentos e tendo a responsabilidade doméstica.

A recorrência em que as mulheres escravizadas eram responsáveis por cozinhar e servir a mesa fica clara em citações como a de Mawe (1978), diz existir abundância

de serviçais, e que as Sinhás não queriam ser vistas como quem cozinhava e dava orientações na cozinha. Descrevendo um jantar em Borda do Campo, na província de Minas Gerais, ele relata:

“Depois do jantar, cobriram a mesa de doces saborosos; quando, desejando erguer um brinde à dona de casa, elogiei suas habilidades e disse-lhe que, sem dúvida, as compotas tinham sido preparadas sob sua orientação imediata, ela assegurou-me do contrário, acrescentando que sua negra era encarregada de todas as espécies de trabalhos domésticos. Percebi, ou imaginei que se melindrara com minha observação, e tentei justificar-me, dizendo que as senhoras inglesas se ocupavam pessoalmente de todos os afazeres domésticos. Passou-se o resto da noite muito agradavelmente.” (MAWE, 1978, p. 115)

Com este relato podemos nos perguntar sobre, de forma mais enfática, o papel da mulher escravizada, que devido o reflexo da sociedade daquela época, torna mais concludente a convicção de que há contribuição dessas mulheres escravizadas na confecção das doçuras.

No Brasil, as mulheres escravizadas eram vistas em situações como “escravas de ganho”, sendo um ofício que auxiliava a incrementar a renda dos escravocratas no comércio local. Essas mulheres eram responsáveis, muitas vezes, por ofertar a única ou a fonte mais importante de renda das famílias de pequenos produtores, que viviam em locais urbanos do país. Com esse afazer, elas buscavam a possibilidade de libertação por meio de alforria, que conseguiam após a junção do ganho dos seus serviços prestados. De norte a sul, essa situação se repetiu entre os escravizados urbanos, por isso o termo “ganho” é utilizado.

Conforme relatado por Kosby (2015), nas entrevistas realizadas com doceiras pelotenses mais antigas, quando se indagava sobre a participação das mulheres escravizadas na produção doceira, a resposta mais ouvida é que elas apenas “mexiam os tachos”. As respostas se tornaram opostas quando a pesquisadora dirigiu a mesma pergunta a outras mulheres, assim chegando ao universo das terreiras de Nação.

Ao ter acesso a outros interlocutores, apontados como sábios conhecedores dos fundamentos da religião de matriz africana, sendo um total de sete terreiras, que Kosby (2015) visitou, ela pôde constatar a presença de doces finos e de doces coloniais, tanto em momentos de festa, quanto em dias comuns. Nesse ambiente religioso, a importância da celebração da comida está bem manifestada na afirmação de que “um bom batuqueiro se faz na cozinha”. São nesses locais que preparam os alimentos oferecidos aos orixás. Contam com a presença de doceiras que detêm o

saber culinário das mulheres de família (consanguínea e/ou de santo), e muitas das vezes são mulheres que buscam profissionalização em cursos de doçaria.

Acredita-se que, ao resumir o trabalho das escravizadas em apenas mexer os tachos, seja uma maneira de apagamento histórico da presença de africanas(os) e seus descendentes na criação e manutenção das referências culturais pelotenses: os saberes e fazeres empregados, aprendidos e transmitidos, que estão diretamente ligados a essa prática de mexer os tachos, que estavam enraizados nas vidas das mulheres que o faziam. Assim, fazendo a ligação entre o que foi dito anteriormente e o que mães e filhas de santo relatam a Marília, é possível identificar essa participação e contribuição de conhecimentos e habilidades de mulheres negras na criação dos Doces de Pelotas.

A figura 02 e 03: representação dos doces produzidos em terreiros.



Fonte: Slow Food Brasil, 2008

Arrumados no quarto de santo, sendo o local mais sagrado da casa, os doces são uma requintada oferenda, como forma de agrado ofertam o axé, reconhecido como “axé de doçura” assim descrito pela pesquisadora:

“A pequena peça – sem portas, nem janelas, apenas com um vão que dava à frente do salão - estava repleta de oferendas: flores, frutas e as ‘frentes’ dos orixás – estas últimas são as comidas prediletas de cada santo, bem cozidas e caprichosamente preparadas, oferecidas em recipientes adequados, com toda pompa, na frente de suas imagens; fazendo referência à intimidade, ao aconchego do lar, é o universo socialmente elaborado, permitindo a integração de coisas que estavam separadas. O axé materializado na comida está sempre presente no quarto-de-santo, mesmo quando não há festa, é a garantia de zelo constante do pai (orixá) pelos seus filhos. Além das ‘frentes’, e em maior número, havia pudins, bolos, balas e, finalmente, alguns dos considerados ‘doces tradicionais pelotenses’: uma bandeja adornada de ninhos, camafeus e bem-casados era guardada por uma guia verde, branca e amarela, e um pote com figos em calda.” (KOSBY, 2007: 16)

Nas palavras do pai-de-santo anfitrião da casa, que recebeu Marília, “o doce é para isso: a gente oferece para o orixá aquilo que a gente quer também na vida da gente, é harmonia, é paz, é tranquilidade. (...) Então, fruta, flor e doce é isso: prosperidade, harmonia, tranquilidade e fartura”. (Kosby, 2007: 17). Sendo assim, a execução dos doces finos como um produto que expressa a nobreza daquele passado colonial, remetendo a uma herança familiar, reservada apenas a um segmento social da velha Pelotas, demonstra discordância com os fatos citados acima.

## **CONCLUSÃO**

O objetivo da pesquisa foi parcialmente atingido, visto que foi possível identificar a existência de relatos, atuais e passados da cidade, que reforçam sua ideia central. A dificuldade na obtenção de dados sobre o tema reforça a convicção do desinteresse de Pelotas em protagonizar o patrimônio doceiro por outras mãos além das brancas. Isso reforça a influência da colonização portuguesa, que segue tão presente na vida de parcela considerável da população brasileira. Importante salientar, segundo o censo de 2006 do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), Pelotas é a cidade do Rio Grande do Sul com a maior existência de pessoas negras.

Acredita-se que, devido a toda importância em desenvolver pesquisas aprofundadas sobre o tema proposto neste trabalho, a continuidade dele acaba por ser relevante para estudos atuais e futuros, com um olhar mais minucioso e detalhado sobre as vivências dessas mulheres negras que estavam em regimes de escravidão na cidade de Pelotas, no século XVIII. A continuidade pode ser alcançada em pesquisas focadas no saber fazer e utilização de técnicas culinárias, na confeitaria produzida na Capital Nacional do Doce.

## REFERÊNCIAS

CAVALCANTI, M. L. M. **Gilberto Freyre e as aventuras do paladar**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2013.

IPHAN. **Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu)/RS**. Disponível em: <[http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie\\_%20tradicoes\\_doceiras\\_de\\_pelotas\\_antiga\\_pelotas.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_%20tradicoes_doceiras_de_pelotas_antiga_pelotas.pdf)>. Acesso em 05 junho 2023.

FENADOCE. **Institucional**. Disponível em: <<http://www.fenadoce.com.br/institucional>>. Acesso: 30/03/2023.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5ª Ed. São Paulo: Global, 2007 [1939].

KOSBY, Marília Floôr. **Nós cultuamos todas as doçuras: as religiões de matriz africana ea tradição doceira de Pelotas**. Escola de Poesia-Àprès Coup, 2015.

LIMA, Telma Cristiane Sasso de; MIOTO, Regina Célia Tamaso. **Procedimentos metodológicos na construção do conhecimento científico: a pesquisa bibliográfica**. Revista katálysis, v. 10, p. 37-45, 2007.

LONER, Beatriz Ana; GILL, Lorena Almeida; SCHEER, Micaele Irene. **Enfermidade e morte: os escravos na cidade de Pelotas, 1870-1880**. **História, Ciências, Saúde-Manguinhos**, v. 19, p. 133-152, 2012.

MAWE, J. **Viagens ao interior do Brasil, 1764-1829**. São Paulo: Itatiaia, 1978.

PAIVA, Marcelo Cardoso de. **Entre a lembrança e o esquecimento: memória, história e patrimônio cultural afro-brasileiros**. **Revista Brasileira de História**, v. 41, p. 57-80, 2021.

PORTELLA, Adriana. **Cidade de Pelotas – Como chegar**. **WordPress Institucional da Universidade Federal de Pelotas**, 2019. Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/placeage/cidade-de-pelotas>>. Acesso em: 01/06/2023.

RIBEIRO, Loredana. **Da praça à cozinha, passando pela sala de jantar: gênero, raça e classe na Pelotas do século XIX-e depois**. **Vestígios-Revista Latino-Americana de Arqueologia Histórica**, v. 11, n. 2, p. 77-105, 2017.

SAKS, Flavia do Canto. **Busca booleana: teoria e prática**. 2005. 61 f. Universidade Federal do Paraná, Curitiba/PR, Brasil, 2005.

SOUZA, Laura de Mello. **História da vida privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América portuguesa**. 1997.



*Emitido em 22/06/2023*

**ARTIGO Nº 27/2023 - CCTCSSB (11.01.09.02.06.05.24)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 22/06/2023 20:40 )*

LUIZA MOTTA KLOCKNER

PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO

CCTCSSB (11.01.09.02.06.05.24)

Matricula: 2240720

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/documentos/> informando seu número: **27**, ano: **2023**, tipo: **ARTIGO**, data de emissão: **22/06/2023** e o código de verificação: **601779da8b**