MANGÚT
Conexões Gastronômicas

Pensar e sentir sobre comida com o Terreiro-Kilombu Manzo Ngunzo Kaiango

Thinking and Feeling about Food with the Terreiro-Kilombu Manzo Ngunzo Kaiango

Pensar y Sentir sobre la Comida con el Terreiro-Kilombu Manzo Ngunzo Kaiango

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68275

Yasmin Gerimias | yasmincamilegerimias@gmail.com
https://orcid.org/0009-0006-8302-3719
Universidade Federal do Minas Gerais (UFMG), Belo Horizonte, MG, Brasil.

Recebimento do artigo: 05-maio-2025
Aceite: 20-outubro-2025

GERIMIAS, Y. Pensar e sentir sobre comida com o Terreiro-Kilombu Manzo Ngunzo Kaiango. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 217-236, out. 2025.

RESUMO

Este relato parte da minha vivência junto ao Terreiro-Kilombu Manzo Ngunzo Kaiango (MNK), com o objetivo de compreender como a comida atravessa suas práticas sagradas e comunitárias. A partir do conceito de comunicação intermundos, discuto como os alimentos operam como tecnologias sensíveis e espirituais que conectam mundos humanos, ancestrais e mais-que-humanos. No MNK, a comida vai além da nutrição: ela comunica, cura, funda vínculos e ativa saberes ancestrais. A cozinha é o coração do terreiro – espaço de preparação ritualística, convívio e aprendizado coletivo. Em diálogo com lideranças como Makota Kidoiale e Joana Sessiluanvy, observo como práticas como o padê, os ebós e o Banquete da Kukuana expressam modos de existência baseados no cuidado, na memória e na reciprocidade.

Palavras-chaves: Gastronomia; Comunicação intermundos; Comida; Manzo Ngunzo Kaiango; Sagrado.

ABSTRACT

This title invites a deep reflection on how food is experienced and conceptualized within the context of the Terreiro-Kilombu Manzo Ngunzo Kaiango (MNK), a quilombola community located in Belo Horizonte, Brazil. In this community, food transcends its nutritional function to become a central element of sacred and communal practices, acting as a sensitive and spiritual technology that connects human, ancestral, and more-than-human worlds. The kitchen is considered the heart of the terreiro – a space for ritual preparation, social interaction, and collective learning. Practices such as padê, ebós, and the Banquet of the Kukuana express modes of existence based on care, memory, and reciprocity.

Keywords: Gastronomy; Interworld communication; Food; Manzo Ngunzo Kaiango; Sacred.

RESUMEN

Este relato parte de mi experiencia en el Terreiro-Kilombu Manzo Ngunzo Kaiango (MNK), con el objetivo de comprender cómo la comida atraviesa sus prácticas sagradas y comunitarias. A partir del concepto de comunicación intermundos, discuto cómo los alimentos operan como tecnologías sensibles y espirituales que conectan mundos humanos, ancestrales y más-que-humanos. En el MNK, la comida va más allá de la nutrición: comunica, cura, funda vínculos y activa saberes ancestrales. La cocina es el corazón del terreiro: espacio de preparación ritualística, convivencia y aprendizaje colectivo. En diálogo con liderazgos como Makota Kidoiale y Joana Sessiluanvy, observo cómo prácticas como el padê, los ebós y el Banquete de la Kukuana expresan modos de existencia basados en el cuidado, la memoria y la reciprocidad.

Palabras claves: Gastronomía; Comunicación intermundos; Comida; Manzo Ngunzo Kaiango; Sagrado.

INTRODUÇÃO

O relato a seguir faz parte das minhas observações, relações e diálogos intermundanos proporcionados a partir da experiência vivida junto ao terreiro-kilombu Manzo Ngunzo Kaiango (MNK) ao longo de 2024.

O Manzo Ngunzo Kaiango, fundado por Mãe Efigênia na década de 1970, possui território entre Belo Horizonte e Santa Luzia (MG) e se autodeclara quilombola. Constitui um modo de vida em que práticas sociais, culturais e espirituais se entrelaçam, enraizadas na religiosidade de matriz africana e vivenciadas coletivamente. O terreiro é o centro vital da comunidade, evidenciando a indissociabilidade entre identidade e território. Com modos próprios de organização e expressão cultural, o Manzo integra o patrimônio afro-brasileiro e, em 2018, foi registrado como Patrimônio Cultural do Estado de Minas Gerais, na categoria "lugares".

O estudo parte do interesse em buscar compreender como a comida atravessa as práticas do MNK e o que ela coloca em comunicação em diferentes dimensões, partindo da hipótese de que a alimentação ocupa uma posição central no candomblé praticado em Manzo. O trabalho baseia-se principalmente nos saberes das e dos intelectuais do terreiro, acessados por meio do trabalho de campo, e no conceito-vivência de comunicação intermundos (Oliveira; Figueroa; Altivo, 2021), no qual a experiência desempenha um papel essencial na construção e aplicação da proposta.

A comunicação intermundos emerge de reflexões críticas baseadas em perspectivas decoloniais, pós-coloniais e contracoloniais, sustentadas por autores como Krenak (2019), Spivak (2014), Kilomba (2019), Rivera Cusicanqui (2015), Quijano (1992) e Santos (2015). Essa formulação permite compreender a comida como um mediador ativo e sensível que conecta mundos espirituais, ancestrais e/ou terrenos. A noção de experiência é central, pois o trabalho não busca apenas um efeito de pensamento, mas também sensível, alinhando-se à proposta de "sentirpensar" de Orlando Fals Borda (1987), que defende a integração entre razão e emoção no processo de conhecimento. Assim, a comunicação intermundos ganha vida a partir da experiência vivida, sendo tanto uma prática intelectual quanto sensorial, que envolve a construção de conhecimento também a partir do afeto.

Comunicação intermundos inclui pensar duas dimensões e escalas de experiência distintas: uma que se volta para dentro de um mundo, observando sua cosmopolítica e a maneira de expandir a cosmopolítica para fora como fórum; a outra que forja diálogos interespistêmicos entre regimes de conhecimento. Para esse relato, vou me ater na primeira dimensão.

No artigo "Comunicação intermundos: entre a violência e a re-existência, quem fala?", Luciana de Oliveira e Tiago Barcelos Pereira Salgado discutem as possibilidades e limites da comunicação intermundos, articulando práticas comunicacionais afropindorâmicas e moderno-coloniais. Para a autora e o autor, pensar a comunicação intermundos como prática re-existente evidencia experiências que subvertem tanto formas quanto usos da linguagem, introduzindo novos significantes e desafiando interpretações convencionais (Oliveira; Salgado, 2023, p. 151). A proposta implica "despensar" (Silva, 2017), ou seja, abandonar molduras reflexivas herdadas da modernidade-colonialidade, e questiona as convenções da comunicação centrada em paradigmas ocidentais.

Além das violências e silenciamentos sofridos pelas populações afropindorâmicas, outras questões atravessam o conceito de comunicação intermundos, como a pluralidade das práticas comunicacionais desses povos. Essas formas de comunicação, plurais e multidimensionais, tensionam modelos hegemônicos modernos e incluem agências não-humanas e mais-que-humanas — espíritos, divindades, seres espirituais e elementos naturais — que participam ativamente das práticas comunicacionais. Conecta-se também à cosmopráxis, entendida como o conjunto de práticas que integra cosmologias, ações concretas e modos de vida interdependentes, articulando sagrado, político e cotidiano. Essa abordagem permite compreender práticas comunicacionais que vão além do antropocentrismo e das dicotomias do pensamento moderno-colonial.

A cosmopráxis articula diferentes dimensões da existência, humanas e não humanas, em um sistema relacional, unindo preceitos mágico-sagrados, relações comunitárias e interações ecológicas. Segundo Oliveira e Salgado:

> As formas de vida dos povos afropindorâmicos são baseadas na comunicação intermundos. Vivem uma vida regida por preceitos mágico-sagrados com a natureza e relações múltiplas nas quais fazem parte da vida comunitária os espíritos dos ancestrais, uma miríade de entes sagrados, bem como a dimensão espiritual das plantas, dos animais e de diversos objetos. Todos em permanente interconexão por meio de rezas e cantos e outras tecnologias de ativação. A produção e circulação de conhecimentos é profundamente estética, realizada com atenção detalhada e sistemática por meio da observação e valendo-se da performance de cantos e danças, bem como das conversações na convivência ritual e/ou cotidiana. (Oliveira, Salgado, 2023, p. 151).

A partir do que Oliveira e Salgado descrevem como tecnologias de ativação, é possível considerar os alimentos nos contextos das religiões de terreiro, com foco no Manzo, como mediadores que conectam humanos, divindades e elementos naturais, reafirmando a multiplicidade das práticas comunicacionais dessa comunidade. Cada oferenda carrega a agência de elementos não-humanos, funcionando como veículo que liga o material e o imaterial, fortalecendo a interconexão comunitária. De modo geral, essas práticas cosmopráticas utilizam tecnologias, como cantos, danças, rezas e rituais, que articulam o sagrado e o cosmopolítico e são fundamentais para a produção e circulação de conhecimentos, realizada de forma estética e sistemática por meio da observação, da performance e das conversações na convivência ritual e cotidiana (Oliveira; Barcelos, 2023, p. 149).

Ainda cabe mencionar a conexão com o tempo mítico. Diferentemente do tempo linear moderno, essas práticas comunicacionais reconfiguram a relação com passado, presente e futuro, criando uma narrativa contínua e cíclica. Os líderes espirituais, conhecidos como xamãs nos estudos de etnologia e como sacerdotes de terreiros nos estudos das afro-religiosidades, são mediadores entre humanos e não-humanos, e operam um trabalho de reconexão com o tempo e as histórias míticas (Oliveira; Figueroa; Altivo, 2021, p. 8).

Essas lideranças são intelectuais e espirituais, pois dominam tecnologias que possibilitam o acesso ao mundo sagrado, navegando entre territórios espirituais e materiais. No Manzo, mulheres que trabalham com a cozinha e os saberes alimentares do terreiro também exercem essa função, controlando práticas que conectam o material e o imaterial e asseguram o acesso ao mundo sagrado, integrando poético, simbólico e outras dimensões da existência (Oliveira, 2021).

Por fim, é importante considerar um elemento central da comunicação intermundos: a existência de diferenças intransponíveis entre os mundos — neste caso, os dos povos afropindorâmicos e os moderno-coloniais. Minhas tentativas de observação sobre como a comida permeia e media as comunicações de Manzo com seu sagrado reconhecem minhas limitações enquanto pessoa não pertencente aos mundos de Manzo.

Como apontam Oliveira e Salgado (2023), adotar uma perspectiva intramundana envolve assumir um risco epistêmico e se coloca como gesto tentativo. Oliveira e Salgado explicam:

> Vale dizer, no entanto, que a diferença, ou a ação de fazer comum na diferença, é o que torna a comunicação intermundos suficientemente interessante em face das complexas questões e dos dilemas contemporâneos tanto no nível do pensamento quanto no nível da ação política. Ela é um gesto tentativo. (Oliveira, Barcelos, 2023, p. 152).

Segundo Oliveira e Salgado, as potências comunicativas nas diferenças radicais descortinam horizontes de descoberta, despertando o desejo de relação: de encontrar e ser encontrado/a, escutar e ser escutado/a, falar e poder falar (Oliveira; Salgado, 2023, p. 153).

Com base nessas reflexões, apresento a seguir parte da exposição dos meus gestos tentativos de observação, relação e diálogos intermundanos, construindo operadores de análise que organizam essas experiências. Reconhecendo a multiplicidade que caracteriza as religiões de terreiro, este trabalho não pretende oferecer uma visão totalizante, mas compartilhar o que foi possível observar e vivenciar no candomblé praticado no Manzo.

OBSERVAÇÕES ANTERIORES AO TRABALHO DE CAMPO

Ainda antes do início do trabalho de campo, alguns indícios apontavam para a relação do terreiro com a comida, reforçando a proposta de desenvolver a pesquisa em diálogo com o MNK.

Um ponto de partida relevante foi a destruição da cozinha durante o despejo de 2012, um dos maiores impedimentos para a realização dos ritos religiosos na sede do terreiro-kilombu no bairro Santa Efigênia, em Belo Horizonte.

A intervenção da Defesa Civil, marcada por racismo religioso, devastou elementos essenciais do MNK, como a camarinha[1], os quartos de santo[2], os banheiros, os assentamentos de santo[3] e de Preto Velho, a cumeeira[4] e a bandeira do Inquice Tempo. Entre esses espaços, a ausência da cozinha revelou sua importância central para as práticas do candomblé em Manzo.

[1] No Candomblé, a camarinha é um espaço destinado aos rituais de recolhimento e iniciação, onde os iniciados passam por etapas fundamentais de preparação e conexão com o inquice ou orixá.
[2] Os quartos de santo são cômodos presentes nos terreiros de Candomblé, onde se guarda o conjunto da materialidade característica de cada inquice/orixá.
[3] Os assentamentos de santo são objetos e elementos sagrados dispostos nos quartos de santo, representando e abrigando as energias dos inquices, orixás ou seres espirituais.
[4] Assentamento para o/a inquisse da casa, que deve ficar acima das cabeças dos frequentadores, normalmente em uma posição central no Xirê – espaço da gira (Marques, 2015, p.131).

Localizada nos fundos do terreiro, a cozinha sempre foi vital no MNK, servindo como local de preparo de alimentos para rituais, festas, chás, banhos e ebós, assim como um espaço de convivência e diálogo comunitário. Carlos Marques (2015), em sua tese de doutorado "Bandeira Branca em Pau Forte: A Senzala de Pai Benedito e o Quilomblé Urbano de Manzo Ngunzo Kaiango", sublinha a primazia desse espaço:

> A cozinha tinha atividades a semana inteira, no preparo de chás, banhos, ebós e alimentos necessários aos diversos rituais e obrigações do santo. A comida e o comer são fontes de energia vital, do Ngunzo; o alimento ofertado aos Inquisses retorna aos fiéis, representando uma renovação do Ngunzo. A cozinha, como afirmam os membros de Manzo, é central no terreiro, pois é lá que se preparam os alimentos sagrados. (Marques, 215, p. 152).

Makota Kidoile, liderança no terreiro-kilombu, enfatiza que o candomblé se revela nos cheiros e na fumaça do fogão à lenha[5]. Jorge Luís Pereira (Kemboalá), filho mais velho de Mãe Efigênia, a grande matriarca de Manzo, relembra que foi ao redor do fogão que aprendeu os fundamentos do candomblé e a história de sua mãe. Pai Benedito insistia na preservação do fogão à lenha, pois a fumaça das brasas sinalizava o início das festas, marcando a presença viva da religião no bairro: "A fumaça do fogão a lenha, que se espalhava pelo Quilombo e pela vizinhança, é também um marco no bairro, já que podia ser avistada de longe"[6].

A destruição da cozinha e de outros espaços, realizada sem qualquer tentativa de diálogo com a comunidade, comprometeu as práticas religiosas e gerou apelos pela reconstrução. Em 2012, Makota Kidoiale declarou:

> Precisamos da camarinha e da cozinha. Eu quero que a prefeitura venha e reconstrua, mesmo que seja temporário. Não tem como fazer Candomblé sem cozinha e camarinha. NÃO TEM! Precisamos dos fundamentos antes que a comunidade desapareça (Makota Kidoiale apud Marques, 2015, p. 120).

Como disse Makota: "Como ter terreiro sem cozinha? Não tem como"[7]. Para Mãe Efigênia: "No Candomblé, tudo começa e termina com comida, inclusive na morte. Aqui fazemos comida e damos festa na morte. No Candomblé, não sabemos para onde vamos, mas sabemos que a morte não é o fim"[8].

Outro ponto relevante foi o encontro com duas matérias que abordam a temática da alimentação no Manzo Ngunzo Kaiango (MNK). A primeira[9], publicada no portal Brasil de Direitos e intitulada "Em BH, uma comunidade quilombola recupera suas tradições culinárias", relata iniciativas do terreiro-kilombu durante a pandemia de Covid-19. Naquele período, o Manzo distribuiu cestas básicas em Belo Horizonte, mas Makota Kidoiale recebeu reclamações

[5] INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS. Dossiê de registro da Comunidade Quilombola Manzo Ngunzo Kaiango. Belo Horizonte: Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais, 2018. p. 94.

[6] INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS. Dossiê de registro da Comunidade Quilombola Manzo Ngunzo Kaiango. Belo Horizonte: Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais, 2018. p. 94.

[7] Makota Kidoiale apud Marques. 2015. p. 286-287.

[8] Mametu Muiandê apud Marques. 2015. p. 109-110.

[9] BRASIL DE DIREITOS. Em BH, uma comunidade quilombola recupera suas tradições culinárias. Disponível em:https://www.brasildedireitos.org.br/atualidades/em-bh-uma-comunidade-quilombola-recupera-suas-tradies-culinrias. Acesso em: jan. 2025.

sobre o excesso de fubá nas cestas, com muitas pessoas desconhecendo outras formas de utilizá-lo além do angu. Esse episódio foi lido por ela como um afastamento cultural em relação às comidas tradicionais.

Para resgatar essas receitas ancestrais, Makota reuniu matriarcas quilombolas, resultando na criação do audiolivro "Pratos de Memória: receitas da nossa história", disponível no YouTube[10] e contendo mais de dez receitas quilombolas. Além disso, a comunidade produziu um livreto com receitas, que foi incluído nas cestas básicas distribuídas. Durante esse processo, Makota observou um fenômeno que chamou de "racismo alimentar", ao notar a desapropriação de pratos afroindígenas, como a canjica e a paçoca africana. Para ela, devolver a esses alimentos suas origens é um ato político e cultural que ajuda a reconectar gerações e resgatar identidades alimentares.

A segunda matéria[11], do portal Rede e intitulada "Kilombo Manzo e a cultura alimentar quilombola", destaca Joana, cuja djina[12] é Sessiluanvy, que compartilha as práticas alimentares do Manzo Ngunzo Kaiango. Segundo Joana, o cargo de kifumbeira – responsável pela comida de santo – é atribuído apenas a mulheres após o "fechamento do corpo" (menopausa), refletindo a maturidade necessária para essa função. A matéria também aborda festividades e pratos típicos do terreiro-kilombu, enfatizando a conexão profunda entre comida, ancestralidade e celebrações religiosas.

Por fim, no filme "Pembele Manzo: Saudações Ancestrais"[13], dirigido por Juanaceli Felizardo Murta e publicado no canal de YouTube de Manzo, são apresentados depoimentos de membros da comunidade de práticas religiosas tradicionais africanas em Manzo. Um dos depoimentos centrais do filme é de Makota Kidoiale que reflete sobre o conceito do "corpo do Candomblé", destacando a importância de cada elemento dentro dessa tradição. Segundo Makota, "o Candomblé tem uma estrutura, que pode ser comparada a um corpo". Ela explica que a entrada é representada pelos pés, que percorrem diversos espaços, como os quartos e os assentamentos de santos, considerados os membros. No entanto, o órgão principal, o coração do Candomblé, é a cozinha. Makota afirma: "Tudo no Candomblé passa pela cozinha. É lá que você alimenta tanto a vida quanto o sagrado. Na cozinha, você pode curar a dor e a tristeza, preparar banhos e chás. É o lugar onde se faz o defumador e onde todos desabafam. Quando alguém chega ao Candomblé, vai direto para a cozinha. Assim, a cozinha é como um coração que bombeia o sangue para todos os espaços do terreiro".

Já durante os trabalhos de campo, em uma conversa com Makota Kidoiale, ela explicou a importância da cozinha para o Candomblé praticado no Manzo Ngunzo Kaiango (MNK), dizendo:

> A cozinha para nós é como se fosse o coração - onde ele puxa o sangue e espalha para toda a parte do corpo. Sem cozinha, não tem como ter gira, não tem como ter família

[10] Audiolivro Pratos de Memória: Receitas da nossa história | Comunidade Viva Sem Fome. Disponível em: https://youtu.be/_exqJEUAxE8?si=aBDuYwjgHZUUoISb. Acesso em: jan. 2025.
[11] REDE MG. Kilombo Manzo e a cultura alimentar kilombola. Disponível em: https://redemg.org.br/kilombo-manzo-e-a-cultura-alimentar-kilombola/. Acesso em: 10 jan. 2025.
[12] No Candomblé, a dijina é o nome espiritual dado ao iniciado durante o processo de iniciação. Esse nome é considerado sagrado e confere uma nova identidade à pessoa dentro da religião, refletindo sua conexão com o inquice/orixá ou entidade espiritual.
[13] Pembele Manzo, Saudações Ancestral. Disponível em: https://youtu.be/iQgBejvEROk?si=GX__Ytytomb6wVXC. Acesso em: jan. 2025.

> de terreiro, porque a gente só é família porque a gente come junto. Por isso que depois de toda a festa a gente quer comungar aquela comida. A gente vive ali o tempo todo criando, cuidando da comida, produzindo aquele alimento para poder manter aquele povo. A cozinha é o ponto de equilíbrio fundamental, porque na cozinha se faz banho, se faz incenso, você protege o terreiro, você protege o território, você reaproveita toda a parte da natureza. Tudo que você traz da natureza, você consome na cozinha, é consumido por esse território (Kidoiale, 2024)[14].

Makota ressaltou que a cozinha é, constantemente, um ponto vital:

> A cozinha o tempo todo é um ponto fundamental. Ela é como se fosse aquelas máquinas que ficam rodando o tempo todo, dando vida para esse lugar, a vida para as pessoas que estão nesse lugar. E aí, quando eles mandam tirar a cozinha, é como se estivessem de fato tirado o órgão principal desse território - que mantém esse território vivo (Kidoiale, 2024).

Joana Sessiluanvy, também compartilhou comigo sua visão sobre a cozinha de terreiro, afirmando: "A cozinha é o coração do interior. Tudo. Você, primeira coisa, quando entra num terreiro de candomblé, de umbanda, você vai para a cozinha. É onde o coração bate: é na cozinha. Na cozinha, você aprende a rezar, plantar, cozinhar, colher, viver".

COMIDA COMO CONSTITUIDORA E MEDIADORA DE VÍNCULOS

No Manzo, a comida desempenha um papel elementar na construção de vínculos que ultrapassam a dimensão terrena e física e alcançam o espiritual, integrando a comunidade e fortalecendo relações. Presentes nos rituais e no cotidiano, os alimentos e elementos naturais – a seiva animal, vegetal e mineral – são compartilhados em ritos que recriam pertencimentos e reafirmam a força das conexões comunitárias e ancestrais. Esses modos ressaltam a comida como uma mediadora essencial na dinâmica intermundana e na preservação de memórias e permanente construção da identidade.

Makota afirma que a comida "faz a sua chegada, faz a sua permanência e faz a sua despedida". Nesse contexto, ela emerge como agente formador de vínculos que constituem a própria comunidade, que criam e recriam a noção de família. A esse respeito, resgato outra fala de Makota sobre o processo de iniciação no candomblé, conhecido também como feitura de santo. Esse ritual é marcado pela presença de muitos alimentos, um verdadeiro banquete. Em determinado momento, a pessoa iniciada leva um pouco da comida diretamente à boca de cada pessoa presente no rito, e, após isso, todos comemoram juntos. Esse ato de comer juntos é o que transforma os participantes em irmãos de santo. Como ela relata:

> Toda seiva que vai compor o seu corpo (o corpo da pessoa que está se iniciando), nós também compartilhamos; nós bebemos, nós ingerimos. Por isso, somos irmãos; conseguimos fazer as pessoas serem irmãs sem precisar ser paridas do mesmo útero. E quem faz isso é a seiva animal, vegetal e mineral (Kidoiale, 2024).

[14] Ao longo deste trabalho, as declarações de Makota Kidoiale, obtidas em entrevista realizada por mim em 10 de out. 2024, ou proferidas durante a cerimônia de louvação ao Inquice Tempo, em Belo Horizonte, em 7 de dez. 2024, e transcritas por esta autora, serão citadas como "(Kidoiale, 2024)".

E complementa: "Quando a gente fala assim: 'olha, eu comi do seu obi. Você me respeita porque nós somos irmãos', é nesse sentido. E aí, eu bebi da sua água, eu me lavei no seu banho - são essas conexões que a gente tá o tempo todo lembrando o outro de que somos irmãos."

Continuando a reflexão sobre esses vínculos constituídos a partir da conexão com a seiva vegetal, animal e mineral, uma das formas mais marcantes de reconexão com a seiva animal ocorre por meio da oferta de animais em ritos como os de iniciação ou em outras ocasiões. Um exemplo significativo foi o Toque de Caboclo, no qual tive a oportunidade de participar. Nos momentos iniciais do rito, houve a entrega de uma galinha.

Esse momento vivenciado foi um disparador de reflexões e conversas sobre o tema com a Makota e a Joana. Nesses diálogos, compreendi melhor as escolhas terminológicas em torno dessas práticas, especialmente a preferência por termos como "oferta" e "entrega", em oposição ao termo "sacrifício". Este último está atrelado a um imaginário que frequentemente distorce essas práticas sagradas, utilizando-as como justificativa para intolerância religiosa e racismo. Essa deturpação, como ressaltamos nas conversas, escancara uma postura que opta pela ignorância e pela negação de um entendimento genuíno e respeitoso sobre as religiões da diáspora africana. Como pontua a Makota: "A questão do que eles chamam de sacrifício, outros chamam de abate, outros chamam de sacralização, ficam tentando criar nomes acadêmicos para uma prática tão comum.". Em conversa com Joana, ela mencionou algo parecido:

> Não é um sacrifício, é um agrado. A gente faz um agrado, e ela é o que a gente come. Se a gente vai oferecer um quatro-pé para o inquice, aquela carne nos alimenta. Ela nos fortalece. A gente não fala: "Ah, eu vou sacrificar o cabrito". É uma palavra pesada. "Eu vou oferecer um quatro-pé para o meu inquice". Mas aquele quatro-pé, eu, depois de oferecido, vou me fortalecer, porque vou me alimentar com ele, e todos que estão comigo vão se alimentar. Então, eu vou oferecer e também vou comer (Joana Sessiluanvy, 2024).

Esses diálogos reacendem reflexões mais profundas sobre o papel do candomblé na criação e recomposição de laços rompidos pela diáspora africana, particularmente em relação à ideia de família e pertencimento. Segundo a Makota:

> que eu aprendi é que, quando os negros vieram para o Brasil, eles foram separados (eu não sei se na África eles faziam esse ritual, tá), mas eu sei que eles foram separados e a primeira coisa que eles romperam foram os laços consanguíneos. Não ficavam na mesma senzala os negros que eram parentes. E aí, uma coisa que eu acho que foi ressignificada e que veio a partir do animal foi essa questão da composição da seiva.
>
> O que eu entendo que o candomblé faz para devolver um pouco de dignidade, o pertencimento familiar, é criar essa conexão entre a seiva animal, a seiva vegetal, a seiva mineral para compor ou para recompor uma só seiva. E aí é muito possível você que bebeu da mesma seiva que eu, você ser minha irmã. É uma forma que a gente entende de devolver a dignidade e o direito de constituir família novamente, ou de retomar o conceito de família (Kidoiale, 2024)

As palavras da Makota inspiram a pensar como as práticas rituais no candomblé assumem também uma função social e ritual de reconstrução de vínculos e pertencimentos. A conexão entre as seivas mineral, vegetal e animal também apontam para a resistência e ressignificação diante das feridas históricas da diáspora africana. Esses ritos reafirmam a dignidade, reconstroem laços rompidos e nos lembram da força de um pertencimento compartilhado, um pertencimento que é espiritual, coletivo e familiar.

A criação de novos laços afetivos, promovida pelos ritos e práticas das Casas e dos Terreiros, remonta a processos históricos em que o princípio da ancestralidade foi ressignificado durante e após a escravidão. Essa reconfiguração não apenas restituiu uma noção mais ampla de família, mas também consolidou espaços de ajuda mútua e pertencimento, como destacam os estudos sobre as experiências da diáspora (Martins, 2021).

Além do mais, aproveito para reforçar que o processo de oferta do animal não é um processo de tortura ou de sofrimento. Durante o ato são cantadas cantigas que significam "segura esse animal, não deixa ele gritar. Receba esse animal para nos alimentar". Como Makota ressalta:

> E não é alimentar porque nós vamos comer a carne; é alimentar nossa dignidade, nossa autoestima, nossa importância. Devolver para nós que nós temos o direito de existir porque tentaram tirar isso de nós. Que nós temos autonomia para nos alimentar, para nos nutrir, para nos cuidar e para viver de forma conectada com a natureza (Kidoiale, 2024).

Em minhas visitas ao Manzo, tanto em momentos de toques quanto em atividades culturais, a comida se fez presente como elemento central que potencializa a experiência comunitária e espiritual. Nos toques, ela aparece durante a parte litúrgica, na finalização dos rituais, como no Festejo de Pai Benedito, e até nos intervalos, como no Toque de Caboclo e na Kukuana, quando passamos o dia no território de Santa Luzia. Entre e após os ritos, observa-se que interações e conversas se intensificam a partir do ato de comer junto, mediando o fortalecimento de vínculos.

A comida também atua como mediadora do relacionamento entre os indivíduos e os seres espirituais. Trago um pensamento de Makota Kidoialê, surgido durante nossa conversa sobre a preparação das comidas ritualísticas, que sintetiza bem essa questão. Ela destacou que o candomblé não se reduz ao ato de comer, mas envolve todo o processo de preparo dos alimentos. Segundo ela:

> Eu acho que o Candomblé não é só comer, sabe? O Candomblé não é só você fazer a comida e comer. Todo o processo de preparação, de socar ou de cortar o quiabo... Por exemplo, você tem um fundamento para cortar o quiabo em uma forma específica, sem poder conversar com ninguém. As outras comidas também, você tem que respeitar esse processo. Parar o tempo para poder fazer a comida e preparar a comida com a própria mão tem um fundamento que vai fazer com que aquele alimento, de fato, faça sentido dentro do seu organismo. Ele processa a cura (Kidoiale, 2024).

Makota também ressalta que silêncio, atenção e respeito pelos gestos prescritos no preparo das comidas são formas de comunicação com os inquices. O modo como o alimento é produzido reflete a qualidade da relação do praticante com os seres espirituais. Assim, o alimento deixa de ser apenas um item físico consumido e se transforma em canal de reverência aos deuses e ancestrais, materializando a interação com o sagrado.

Ainda refletindo sobre a comida como mediadora de vínculos com os seres espirituais e veículo de comunicação entre mundos humanos, não-humanos e mais-que-humanos, destaco o padê para Exu. Ao longo das cerimônias que presenciei no Manzo, como o Festejo de Pai Benedito, o Toque de Caboclo, a Kukuana e a Louvação a Kitembo, o padê se destacou como rito inaugural, fundamental para abrir os caminhos espirituais e estabelecer a comunicação com o sagrado. Como observa Raul Lody (2024) em sua obra "Tem dendê, tem axé – Etnografia do dendezeiro", o padê é descrito como "o grande encontro". Em yorùbá, a

palavra "padê" significa reunir-se, encontrar-se, e é justamente esse encontro que se dá com a comida. O padê para Exu, oferecido com farofas de dendê e outros alimentos, é um ato de reverência e de convite. Exu, "o grande propiciador de encontros", é, nas palavras de Sessiluanvy, "a boca que tudo come, que abre os caminhos". Ele é o deus da comunicação, da passagem entre os mundos, do desejo, mas, acima de tudo, é o deus da palavra, daquilo que é dito e ouvido, e de tudo que precisa ser iniciado.

Em sua obra, "Afrografias da Memória: O Reinado do Rosário no Jatobá", Martins (2021) descreve Exu ou Èsù Elegbára como princípio dinâmico que medeia todos os atos de criação e interpretação do conhecimento, mediador e canal de comunicação que interpreta a vontade dos deuses e que a eles leva os desejos humanos. Por isso, a comida, e em especial o padê, tem um papel primordial: estabelecer a conexão com Exu, o que é fundamental para que qualquer outro rito ou comunicação espiritual se concretize.

No dia da festa da Kukuana, observei o início do rito de Exu. Antes de entrar no barracão, fomos informados de que não poderíamos nos aproximar da porta ou do corredor. Fiquei na direção da janela ao lado da entrada, atenta ao que acontecia. Logo percebi que se realizava um ritual inicial para Exu, uma espécie de pedido de licença para dar início ao toque. O chão estava preparado com um alguidar, uma quartinha e uma vela, elementos do ritual de abertura. Como descreve Lody (2024), esse momento inaugural envolve cânticos, danças, orikis e a oferta de comida. O alimento é o meio pelo qual Exu é chamado, funcionando como chave de comunicação entre os mundos espiritual e humano.

Durante o rito, a comunicação entre os mundos ficou evidente: o padê, com suas farinhas, foi erguido por Mãe Efigênia e entregue à entidade incorporada. A mulher incorporada recebeu o alimento na boca, expressando o vínculo com a divindade. Após esse gesto, o alguidar foi retirado de vista, e mais tarde observei que as farinhas do padê haviam sido dispersas pela rua, sinalizando que o ritual de despacho havia ocorrido. A comida se manteve como elo sagrado, marcando o início da cerimônia e a comunicação com os seres espirituais. O padê para Exu, nesse sentido, atua como uma tecnologia de ativação, abrindo caminhos e estabelecendo uma rede de comunicação entre os mundos.

No dia que participei do Toque de Caboclo, Makota me convidou a ficar um pouco na cozinha para observar e me deixou livre para conversar com as pessoas que estavam cozinhando e fazer registro em áudio, mas não com imagens. Quando cheguei, as comidas que seriam ofertadas já estavam prontas sobre uma mesa, a mesa estava em uma pequena sala anexa ao barracão, prontas para serem levadas ao barracão e depois entregues. E estava acontecendo o preparo das comidas que seriam servidas ao final da cerimônia para todos que estavam no local.

Dandara, também chamada de Muzenza Irelemy foi receptiva e me deu espaço para fazer perguntas. Não queria parecer afobada, então perguntei de forma mais geral sobre como se aprende a preparar o "cardápio" votivo. Embora eu pudesse ter feito uma pergunta melhor, a resposta simples dela foi muito significativa: "O processo de aprender é na cozinha".

Ela também explicou que muitas das comidas são determinadas por meio do jogo de búzios, durante atendimentos com a mãe de santo, que orienta sobre o que deve ser oferecido. Quando isso acontece, você pode ir à cozinha do terreiro, onde provavelmente alguém, especialmente uma pessoa mais velha, estará lá para te guiar. Esse conhecimento é transmitido oralmente.

Quando perguntei como eles sabem qual comida é destinada a qual ser espiritual, ela explicou que essa orientação também vem da mãe de santo ou dos mais velhos, e que há alimentos específicos para cada entidade. Além disso, ela destacou que as comidas de santo não envolvem apenas os ingredientes, mas também o modo de preparo. O tempero, se o prato deve ser servido cru, cozido ou assado, tudo faz parte do aprendizado, que ocorre na prática.

Perguntei se era necessário algum preparo antes de entrar na cozinha. Ela explicou que, ao chegar ao terreiro, é preciso tomar um banho de folhas para purificar o corpo que veio da rua. Essa é a preparação.

Durante a conversa, perguntei se elas faziam alguma reza ou entoavam cantos enquanto preparavam os alimentos para os santos. Ela explicou que sim, as rezas acompanham o preparo, e que, se for algo feito sob uma orientação específica, já se pode mentalizar o que se deseja. No entanto, há preparos que exigem silêncio, como o do inquice Zazi, em que o quiabo é picado em silêncio, e o de Matamba, onde o acarajé é batido sem falar.

Ela reforçou que, sem comida, não há terreiro, já que o candomblé é uma religião que envolve manipulação, e a forma de manipular é através da comida, que está profundamente ligada aos fundamentos da religião. Cozinhar é uma forma de rezar, e é importante estar tranquilo e com pensamentos leves durante o preparo, pois a energia da pessoa influencia no resultado. A cozinha pode ser um lugar de confusão, dependendo do temperamento de quem está lá.

A explicação de Muzenza Irelemy reforça a ideia de que a escolha dos elementos dos pratos votivos no candomblé não é arbitrária, mas profundamente orientada por práticas espirituais. Esse entendimento ressoa com a reflexão de Lody (2024) sobre a não gratuidade dessas escolhas, pois cada ingrediente, cada forma de preparo e cada gesto no ritual tem um significado e uma função espiritual específicos.

Também existe uma ênfase sobre a necessidade de os pratos serem bem decorados e visualmente belos, o que reflete o zelo e a intencionalidade que se deseja transmitir por meio do prato, em termos de pedidos e necessidades. Sendo assim, todo o processo, desde as orientações recebidas nos rituais até a elaboração e oferta desses alimentos, configura uma prática de constante comunicação intermundana.

COMIDA COMO CURA E MEDIADORA DE CURA

Refletindo sobre as relações restituídas e fortalecidas, é possível perceber outro agenciamento da comida: o da cura. Ao restaurar dignidade, autodefinição e vínculos coletivos, a comida se configura como meio de cura de feridas profundas, traumas coloniais que ainda reverberam nas experiências de pessoas e comunidades negras.

Essa cura não se limita ao sensível ou ao emocional; trata-se de uma prática espiritual que se materializa no plano físico e atravessa múltiplos planos do ser, em consonância com a temporalidade do tempo espiralar (Martins, 2021). No terreiro, articulada pelos alimentos, a comida se revela como tecnologia de ativação de cura. Como destaca Makota Kidoialê: "A comida está localizada no cuidado do corpo. A comida dentro do candomblé, ela entra como cura, em todos os sentidos de cura."

KUKUANA - O BANQUETE DO REI

Início esta reflexão a partir da minha experiência, como alguém que nunca havia participado da Kukuana, e também a partir dos diálogos com Joana Sessiluanvy e Makota Kidoialê sobre a celebração que acompanhei em 1º de setembro de 2024. A Kukuana é uma das festas mais tradicionais de Manzo e de outras casas de Nação de Angola, dedicada ao inquice Kavungo, considerado o dono da terra, das curas e das doenças. Em outros terreiros, de diferentes nações e também na umbanda, existem celebrações similares em homenagem ao orixá Obaluaê ou Omolu. A festa é conhecida como o "Banquete do Rei".

No dia da Kukuana, ao chegar por volta das 14h, o toque já havia começado. Ao final da tarde, próximo às 17h, após uma pausa, voltamos ao barracão para o momento da entrada do rei Kavungo e de seu banquete. A entrada ocorreu com cantos; Mãe Efigênia incorporou Kavungo, e atrás dela vieram pessoas carregando uma esteira de palha, uma cesta com folhas de mamona, cesto com pipoca, acaçá, ovos de codorna cozidos e outras vasilhas com alimentos que inicialmente não consegui identificar, mas que Joana Sessyluani explicou depois.

O grupo caminhou em círculo segurando os alimentos. Em seguida, a esteira foi estirada e os alimentos dispostos em círculo, sobre os quais foi colocado um banco para que Kavungo se assentasse. As mulheres também se sentaram, e os cantos continuaram.

Começou então a distribuição da comida: cada folha de mamona era passada de mão em mão, e cada participante colocava um pouco da comida que tinha à sua frente. Em seguida, a folha era entregue para outra pessoa, e assim sucessivamente. Também foi servido um líquido, parecido com chá de guaco com canela e mel. A comida deveria ser levada à boca com as mãos. Identifiquei feijão preto, feijão fradinho, farofa, frango, angu, uma pasta salgada, uma canjica mais empapada, pipoca, banana frita, ovo de codorna, acarajé e o acaçá embrulhado em folha de bananeira.

Após comer, passamos a folha pelo corpo, mentalizando a remoção de desequilíbrios e enfermidades, e a depositamos no cesto à frente da esteira. Ao fazer isso, observei de perto a beleza da mesa e a organização dos pratos. Depois, os filhos e filhas da Casa dançaram e cantaram em círculo e saíram para oferecer o restante dos alimentos, enquanto algumas pessoas recolhiam os restos com panos brancos.

O toque durou quase cinco horas, e destaco o tempo não como algo lento ou negativo, mas como outro tipo de tempo: cada gesto, movimento ou entrega ocorre no ritmo necessário, sem pressa. O preparo e a entrega dos pratos, por exemplo, poderiam ser interpretados fora do terreiro como uma cadeia de produção, mas ali cada gesto carrega atenção e cuidado.

No momento de me alimentar, comi concentrada em fazer isso e, ao passar a folha de mamona pelo corpo, segui a orientação de mentalizar cura e limpeza espiritual e me senti envolvida. Nesse contato mediado pela comida, estabeleci, ainda que parcialmente, uma comunicação com alguma dimensão do mundo invisível e sagrado ao qual o Manzo se conecta. É evidente que as pessoas pertencentes à vivência do candomblé de Manzo mediam essas relações de outras formas, com maior entendimento litúrgico e espiritual sobre o processo em curso. Afinal, uma das características da comunicação intermundos é aceitar que algumas dessas diferenças intermundanas são intransponíveis.

FOLHAS SAGRADAS E EBÓS

Ao refletir sobre a comida como tecnologia de ativação de cura, destaco também a relação do MNK com as ervas. Esse vínculo está profundamente ligado ao seu território Kewá Matamba, onde a terra se manifesta de diversas formas: como fonte de ervas medicinais e sagradas, e como símbolo de resistência e ancestralidade. Como afirma Mametu Muiandê:

> São duas coisas muito sagradas que nós precisamos dentro da nossa religião, porque as ervas que curam, as raízes, as ervas que curam, e a água que, sem as folhas, não tem água. [...] Porque dessa mata tira folha para fundamento, tira folha para pôr na decisa[15], tira folha para fazer os chá, tira folha para fazer as Maianga[16], que precisa fazer as quinas, para fazer as Maianga para nós, para todos nós, porque sem isso não tem como preservar a nossa religião e tocar ela para frente.
>
> Então, eu venho aqui pegar as ervas que curam, as ervas que curam, as ervas que curam sarampo, as ervas que curam coqueluche, as ervas que curam lepra, doença, as chagas, as ervas que curam a dor de dente, que limpa a matéria do ser humano, do homem, que dá para beber e que limpa, e também purifica. Isso aqui é muito importante para nós, para mim é muito importante[17].

O segredo da cura que cada folha carrega é um presente de Katendê como Makota relata:

> Katendê é um inquice que, vamos pensar assim, ele está interligado, mas ao mesmo tempo de uma forma mais independente. Porque a relação dele é o mistério dos nutrientes desse alimento enquanto cura. Ele carrega o mistério das folhas. Aquele processo daquelas veias das folhas, da relação do que as folhas falam para nós, para nossa cura, é ele que vai fazer esse detalhe a partir do relevo das folhas. Sem Katendê, as folhas não teriam essas nervuras, elas não teriam uma escrita própria.
>
> Muitas ervas a gente come de acordo com o que se precisa. A gente toma muito chá como processo de alimento também, porque você ingere aquele chá como processo de cura. E as folhas, elas têm um papel fundamental que é direto no sangue. Ela vai complementar o seu sangue do que o seu corpo precisa consumir (Kidoiale, 2024).

O cuidado com as ervas e folhas, mediado por Katendê, mostra que cada elemento carrega mistérios de cura, garantindo a preservação das práticas, da saúde e da continuidade ritual do MNK.

Menciono também os ebós, que sendo oferendas de alimentos e outros elementos, se configuram como práticas curativas. A relação entre o alimento e o processo de cura pode ser observada no momento em que se entrega a oferenda à terra, como mencionado por Makota Kidoiale:

> Eu vou alimentar a terra, porque o Inquice que está relacionado à cura do corpo doente é a terra. Então, eu vou conectar esse alimento com você, o seu corpo com esse

[15] Termo banto que designa a esteira de palha sagrada usada em rituais de candomblé de Angola.
[16] No Candomblé de nação Angola, *maianga* (ou *maionga*) designa um banho de purificação preparado com folhas sagradas, utilizado em rituais de limpeza e fortalecimento espiritual; o termo também pode se referir ao espaço de água consagrado a essas práticas.
[17] MAMETU MUIANDÊ. Declaração registrada em: GUIMARÃES, C.; ASPAHAN, P. Jardins do Sagrado | A mata é um pedaço de mim | com Mãe Efigênia | Mam'etu Muiandê. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=rBwoUqJnfR8. Acesso em: jan. 2025.

> alimento, e vou entregar à terra para que a terra receba essa oferenda, receba esse ebó, e a partir dele, ela regenere o corpo para quem entregou essa oferenda (Kidoiale, 2024).

Esse ciclo de cura mediado pela comida vai além da ingestão de alimentos, envolvendo a conexão entre o praticante, os elementos da natureza e os ancestrais. O ebó é uma prática ritualizada intimamente ligada à cura interna. Segundo Makota Kidoiale, "o ebó é como se fosse um tratamento, uma terapia interna." Diferente das oferendas, que se associam mais a pedidos ou agradecimentos, o ebó atua diretamente no corpo e na alma, promovendo equilíbrio e cura por meio de alimentos, ervas e outros elementos naturais para tratar desequilíbrios físicos, espirituais ou emocionais.

Além disso, a diversidade dos ebós, cada um relacionado a um tipo específico de cura, ou outra necessidade, como explica Sessiluanvy:

> Tem o ebó de saúde, que é diferente, o ebó de caminho, que é diferente, o ebó de Exu, que é diferente, o ebó de equilíbrio, que é diferente, e o ebó de amor, que é diferente. Então, eles são montados de forma diferente, são cantados de forma diferente, são rezados de forma diferente, e são passados, corridos no corpo com rezas diferentes (Joana Sessiluanvy, 2024)[18].

No candomblé praticado em Manzo, o processo de ebó é guiado pelas orientações espirituais, que consideram as necessidades específicas de cada pessoa. Eles são elaborados a partir das mensagens e sinais recebidos nos rituais, especialmente no jogo de búzios. Joana Sessiluanvy, ao ser questionada sobre como se determina o que deve ser preparado no ebó, explica:

> Vai da peneira de Jogo. A peneira de jogo é que vai relatar qual tipo de ebó você necessita, ou se você necessita de todos, ou se você necessita de um só. Vem da peneira. É do jogo de búzios que vai identificar qual é o que você está precisando.
>
> Vem dessa relação e do que você está precisando, como ele vai ser montado. Tem o omolokum, que é feito com feijão fradinho amassado, mas tem uma necessidade, e é necessário o zelador, na hora de jogar o búzio, ele te fala: "Ebó de tal, comida tal". Aí você vai saber, se aquela comida é para Dandalunda, vai peixe, vai o camarão, vai o omolokum amassado, se vai redondo, se vai espalhado ou se o feijão vai temperado inteiro. É através do papel que ela manda para a cozinha que a gente interpreta o que vai ser necessário para fazer ali (Joana Sessiluanvy, 2024).

A diversidade e o detalhamento dos ebós mostram como cada oferenda é cuidadosamente orientada, conectando o alimento, a cura e a prática ritual de forma integrada.

CONCLUSÃO

A partir dessa vivência, é possível compreender que, no terreiro-kilombu Manzo Ngunzo Kaiango, a comida vai além da nutrição. Ela ativa e comunica forças espirituais e ancestrais, conecta mundos e sustenta a continuidade das relações entre o visível e o invisível. Alimentar-se nesse contexto é participar de práticas de cuidado, cura e manutenção da vida em suas múltiplas dimensões.

[18] Ao longo deste trabalho, as declarações de Joana Sessiluanvy, obtidas em entrevista realizada por mim no dia 04 de novembro de 2024, serão citadas como "Joana Sessiluanvy, 2024".

Embora os exemplos apresentados revelem diferentes agenciamentos dos alimentos, é importante destacar que eles não atuam isoladamente. As energias mobilizadas se entrelaçam, interagem e se sobrepõem, compondo um modo de viver em comum. As distinções propostas aqui são, portanto, recursos analíticos; na experiência, tudo acontece em encruzilhada.

Ademais, reforço que comer as comidas de Tempo, o Banquete de Kavungo e as refeições cotidianas preparadas no Manzo, especialmente as ofertadas aos inquices, mas também aquelas compartilhadas entre os presentes, é vivenciar uma fartura expressa não apenas em quantidade, mas no afeto, no zelo e na atenção ao outro. A comida, nesse contexto, é forma de aprender e produzir saberes, gesto de cuidado e modo de manter o mundo em equilíbrio.

Em Manzo, a palavra que retorna é cuidado. Um cuidado que começa na cozinha e se estende a todos os aspectos da vida coletiva. Estar ali, comer daquela comida, escutar cantos e rezas, pisar naquele chão, trocar olhares e histórias são experiências que se inscrevem no corpo e permanecem.

Deixo aqui os relatos de Makota e Joana, sem minhas interpolações, a respeito da Kukuana, pois considero de suma importância e cuidado que eles recebam o devido destaque.

COMENTÁRIOS E EXPLICAÇÕES DE MAKOTA KIDOIALE:

Tem a família que a gente chama de família real. A família real são os inquices relacionados com o movimento da terra e com o movimento também da agricultura. Eles comem juntos. Então, por exemplo, Kavungo, que está relacionado à terra, Zumba, que está relacionada à terra úmida, Kitembo, que está relacionado ao movimento da terra, e Angorô, que está relacionado à transformação.

A gente gosta muito de dizer isso: que pra plantar você tem que entender que você tá ali fazendo um movimento com essa família real. Chama-se família real porque ela é responsável por todo o processo da germinação até a colheita desses alimentos.

Obaluaê é a terra. Você vai lá, ara a terra e planta a semente; aí Zumba vem transformar a terra e traz a umidade da terra, aí Kavungo vem e abre a terra, racha a terra e aí você planta. Tempo vem fazendo o movimento dessa terra e Angorô vai fazendo os momentos de manutenção dessa terra. Ele traz a chuva, que está ligada às águas, fazendo a chuva, fazendo esse processo de vai e volta.

Esse movimento desses inquices é que vai trazer bonança. E depois você vai ter a colheita, por isso que a Kukuana tem essa festa da fartura, da colheita, porque ela está relacionada a esse processo.

A questão também que eu fiquei pensando é um desenho também de um movimento, né? O corpo faz o movimento de um desenho na hora da comida. É tanto na hora de servir, quanto na hora de quem é servido. Você vê que nós somos várias mulheres ali sentadas. Várias mulheres sentadas, que aquela folha tem que passar na mão de todas aquelas 12 mulheres. São 12 mulheres sentadas em volta de 12 pratos. Então aquela comida é guiada em volta das 12 mulheres, para depois ela chegar na sua mão.

Quando você recebe aquela comida, você vai comer, mas ao mesmo tempo você vai se conectar com aquele alimento antes de você nos devolver. Então, aquele alimento que passou por 12 mãos, ele vai ser devolvido a partir de um corpo. Quem está me devolvendo esse alimento não é Yasmin, não, é um corpo que a mão alimentou, que a mão nutriu. Então, são corpos cuidando de corpos, fazendo esse movimento do próprio corpo.

E aí, quando você devolve esse alimento, a gente te entrega assim (Makota fez o gesto de entregar o alimento com as mãos abertas), você devolve assim (Makota fez o gesto de entregar com as mãos fechadas). A gente devolve, como se diz "olha, toma e faça o que você quer". Você faz o que você quer e me devolve assim (mãos fechadas) para eu poder também não ter o direito de saber o que você quer - quem vai saber é só a terra, porque aquele alimento vai ser entregue para a terra. Ele vai nutrir o pé de uma árvore ou uma planta, ele vai ser entregue no pé de uma árvore, tem todo o ritual que tem que ser no pé de uma árvore - então, aquele alimento vai nutrir a raiz.

Aquela árvore tem que ser uma árvore mãe, uma árvore madura que recebe esse alimento para que ela possa florescer, para que ela possa soltar sementes, para que o vento cuide daquilo que você pediu, que você nos entregou. Não fica com nós. Então, tem todo um rito. E aí, antes também, essa comida você vê ali que tem um processo que todo mundo reza nessa comida.

A gente reza, que são cordões de rezas, que são rezas de fundamentos. A gente reza todo esse cordão, que é todo o cordão de reza, e o Inquice da terra vai rodando ali. Na verdade, naquele momento, ele está entendendo, é como se estivesse falando "deixa eu ver se é a minha comida mesmo". E ele vai fazendo esse processo de sentir, de fazer com que aquele cheiro também chegue até você. Então, tem todo um ritual, não é simplesmente colocar comida e nós vamos dançar em volta da comida. Não. Aquele movimento ali é para que aquela comida, o cheiro dela, possa subir e espalhar naquele ambiente. E aí você come com a mente, você come com o sentimento, você come com dor. Muitas pessoas ficam tentando entender o que é que elas estão sentindo naquele momento ali e muitas delas falam "o que que eu tô fazendo aqui?"

É uma comida diferente e te vale por um ano. Aquele banquete ali ele te nutre por um ano inteiro, então depois você só vai fazendo o equilíbrio com comidas específicas que uma hora vai comer você, outra hora vai comer a natureza. Uma hora é ebó, outra hora é oferenda.

COMENTÁRIOS E EXPLICAÇÕES DE JOANA SESSYLUANI:

A Kukuana é a festa do rei, é o banquete do Rei. Ela é feita sempre no mês de agosto. Ela é a festa da família real. Todos os orixás, os inquices que usam palha, vestem-se nessa festa. É uma festa sagrada. Então, nessa festa, todos os 16 orixás e inquices comem. Cada panela daquelas que foram trazidas pelas pessoas que estavam entrando ali, é uma comida de um inquice, é uma oferenda do inquice.

Vem a farofa de carne seca. Vem kavungo, vem a decisa, atrás da decisa vem um pote com a bebida sagrada - que é o aluá. Aí tem essa bebida sagrada, carregada pelo cambono[19], e depois vêm as mulheres carregando, cada uma, uma comida para o inquice. Por isso, então, são

[19] Auxiliar do sacerdote ou sacerdotisa no Candomblé, responsável por carregar objetos sagrados, organizar oferendas e apoiar o ritual.

16 pratos para servir nesse banquete. E vai rezando, vai rezando, e vem um balaio com a folha de mamona e vem a pipoca - que são as flores de Obaluaê. E vai dançando, rezando. De repente, forra a decisa, estica a decisa no chão, forra ela, e cada um vai se posicionando e sentando na frente do seu prato. E ali vai cantando e vai passando de mão em mão aquela folha de mamona para cada um que tiver ali, para colocar a comida do orixá ali dentro.

A carne de sol, ela é de Exu, a farofa. Aí vem a farofa de carne seca, da farofa de carne seca vem o feijão preto, que é o feijão para Ogum. Ogum é o agricultor, é o deus do ferro - por isso o feijão tem ferro. É o deus do ferro, da agricultura, deus do caminho. Ogum te abre as portas, Ogum te dá caminho, Ogum te direciona a sua vida. Por isso que, quando uma pessoa quer tirar uma carteira de motorista, quer tirar alguém da cadeia, oferece para Ogum, vai na linha de trem e oferece para Ogum. Por isso que o feijão tem ferro - então ele pertence a Ogum, ele pertence a Obaluaê, como ele pertence a Katendê. As formas de fazer a comida são diferentes, mas aí vem a comida de Ogum. Depois da comida de Ogum, vem a comida de Oxóssi. Oxóssi é o deus da fartura, da caça, das matas, da pesca, da vaidade. Depois da comida de Oxóssi, vem a comida de Ossaim e de Katendê, que é o grão de bico.

(Perguntei qual era a comida de Oxóssi. Joana respondeu: canjica amarela, milho cozido, fruta. Essa é a comida de Oxóssi e outras mais. Mas ali, naquela mesa, vai a canjica amarela com coco, tem bastante coco ali enfeitado na canjica amarela e leite de coco.) Depois, o grão de bico refogado ou feito uma pasta. Você cozinha o grão de bico, descasca ele e faz a comida de Katendê. Ou pode também servir os grãos descascados e refogados. Porque Katendê é o deus da medicina, porque todo cosmético vem das folhas, das matas. É o senhor da cura, um dos senhores da cura, deus da medicina, é o Katendê - que é Ossaim.

Depois de Ossaim, vem a comida de Xangô, que é o quiabo. Juntamente com a comida de Xangô, vem a comida de Luango - que é uma qualidade de Xangô. Depois de Xangô, vem Tempo, que é a paçoca. Essa paçoca é feita com a perua da pipoca que você estourou para Kavungo, com rapadura ralada e com amendoim moído, triturado no pilão. Você põe tudo ali no pilão, soca, peneira e faz a paçoca. É diferente da paçoca que a gente come. Aí vem a paçoca que é de Kitempo. Depois disso, vem a comida de Logun, Logun Ede/Tere-Kompenso, que é o feijão fradinho, juntamente com a canjica amarela, ovos, aquela mistura toda, pura, toda a comida de Tere-Kompenso.

Depois da comida de Tere-Kompenso, vem a comida de Angorô, que é batata doce com inhame amassadinho e refogado com ovos cozidos. Essa é a comida de Angorô. Depois, vem o acarajé de Matamba. Tudo isso tem que caber em uma folha de mamona. E depois do acarajé de Matamba, vem o Omolocum de Dandalunda, que é o feijão fradinho refogado com camarão, todo bonitinho, bem refogadinho, enfeitado com ovos de codorna. Aí tem o ipeté de Dandalunda. Depois do ipeté de Dandalunda, vem a comida de Nzinga Lubando, que é uma salada, parecida com a salada Kizomba - que é a salada da transformação, com frutas e tudo mais. E depois vem o arroz de Kayaya. É um arroz temperado com camarão, mistura peixe. Que é aquela delícia de arroz.

Todas muito bem decoradas. As comidas têm que ir decoradas, com folha de alface, coco, tudo que você tiver de melhor para decorar aquele prato. É um banquete! Aí vem um mingau de fubá, que é de Zumba, chama-se o bambá. Aí vem o bambá com legumes, que é de Nanã, de Zumba. E nisso vem o deburu, que são as pipocas, que são do nosso senhor, o deus da terra, que nos dá a vida e nos toma ela de novo, que é de Obaluaê. E, por último, vem a canjica.

Em cima da canjica de Lembá, de Kassuté, que é nosso pai Oxalá, vem um acaçá. Então, fica enorme.

Aí você vai comendo com a mão, degustando aquilo ali e fazendo seus pedidos. Terminou, você fecha a sobra (que às vezes a pessoa come tudo e pede mais, outras pessoas não dão conta de comer tudo, de kudiá[20], toda aquela refeição). Você pega a folha de mamona, fecha ela, junta, vai lá e coloca dentro de um outro balaio que está ali, passa no seu corpo e coloca no balaio.

Terminou essa festa toda, na hora de Obaluaê, aí vem Obaluaê. Kavungo vai lá na porta da camarinha para trazer todo o reinado dele, para trazer todos os inquices que vão ficar com ele naquela hora, para fazer e celebrar a festa com ele. Nisso, vêm todos os inquices que carregam palha para fazer sua louvação a Obaluaê. Depois, todos vão embora e fica Obaluaê - que a festa é dele. A festa é dele. Aí vai a família real. Ele busca a família real, depois leva a família real e ele fica na sala, porque ele é o rei. E ele vai dar a bênção final, que é aquela alegria, onde todo mundo reverencia ele.

REFERÊNCIAS

FALS BORDA, O. **Ciencia propia y colonialismo intelectual**. Bogotá: Carlos Valencia Editores, 1987

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS. Dossiê de registro da Comunidade Quilombola Manzo Ngunzo Kaiango. Belo Horizonte: Governo do Estado de Minas Gerais, 2018.

KILOMBA, G. **Memórias da plantação**. Rio de Janeiro: Cobogó, 2019.

KRENAK, A. **Ideias para adiar o fim do mundo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

OLIVEIRA, L.; FIGUEROA, J.; ALTIVO, B. Pensar a comunicação intermundos: fóruns cosmopolíticos e diálogos interepistêmicos. **Galáxia** (São Paulo), São Paulo, n. 46, 2021. p. 1–15. Disponível em: https://www.scielo.br/j/gal/a/9MXqXf3nd5BNH3VpDjcwR7b/. Acesso em: Acesso em: jan. 2025.

OLIVEIRA, L.; SALGADO, T. B. P. Comunicação intermundos: entre a violência e a re-existência, quem fala?. **Revista Latinoamericana de Ciencias de la Comunicación**, [S. l.], v. 22, n. 42, 2023. DOI: 10.55738/alaic.v22i42.984. Disponível em: https://revista.pubalaic.org/index.php/alaic/article/view/984. Acesso em: jan. 2025.

OLIVEIRA, L. de. O livro como dispositivo de comunicação intermundos: experimento de co-criação escrita e bilíngue da oralidade Kaiowá. Animus - **Revista Interamericana de Comunicação Midiática**, v. 19, n. 40, 2020. p. 1-20. DOI: https://doi.org/10.5902/2175497744501 Disponível em: https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/38174. Acesso em: jan. 2025.

[20] Palavra do kimbundu, de origem bantu, que remete ao gesto de comer e partilhar a comida com os outros.

LODY, R. **Tem dendê, tem axé**: etnografia do dendezeiro. 1. ed. aprimorada. São Paulo: Pallas, Capa comum. 2024.

MANZO KAIANGO. **Pembele Manzo, Saudações Ancestral**. Disponível em: https://youtu.be/iQgBejvEROk?si=MNBBq7v4mJ4efj3E. Acesso em: jan. 2025.

MARQUES, C. E. **Bandeira Branca em Pau Forte**: A Senzala de Pai Benedito e o Quilomblé Urbano de Manzo Ngunzo Kaiango. 2015. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2015.

MARTINS, L. M. **Afrografias da memória**. Perspectiva: São Paulo, 1994.

MARTINS, L. M. **Performances do tempo espiralar, poéticas do corpo-tela**. [S.l.]: Editora Cobogó, 2021.

QUEIROZ, A. M. M. **Um quilombo no terreiro**: território e identidade em Manzo Ngunzo Kaiango – Belo Horizonte/Minas Gerais. 2012. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal de Minas Gerais, Instituto de Geociências, Belo Horizonte, 2012.

QUIJANO, A. Colonialidad y modernidad/racionalidad. **Perú Indígena**, Lima, v. 12, n. 29, p. 11-20, 1992.

RIVERA CUSICANQUI, S. **Sociología de la imagen:** miradas ch'ixi desde la historia andina. Buenos Aires: Tinta Limón, 2015.

SABERES TRADICIONAIS UFMG. Jardins do Sagrado | A mata é um pedaço de mim | com Mãe Efigênia | Mam'etu Muiandê. [vídeo]. YouTube. Disponível em: https://youtu.be/rBwoUqJnfR8?si=2jPuI. Acesso em: jan. 2025.

SANTOS, A. B. dos. **Colonização, quilombos:** modos e significações. Brasília: INCTI/UnB, 2015.

SILVA, D. F. da. Em estado bruto. **ARS**, São Paulo, n. 36, 2017.

SPIVAK, G. C. **Pode o subalterno falar?** Belo Horizonte: Editora UFMG, 2014.