

APRESENTAÇÃO

A comida e o sagrado: o que é bom para comer, rezar e sentir-pensar na América Latina

PRESENTATION The food and the sacred: what is good to eat, pray and feel-think in Latin America

PRESENTACIÓN La comida y el sagrado: lo que es bueno para comer, rezar y senti-pensar en América Latina

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.69955>

Lourence Cristine Alves | lourencecristinealves@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0008-1727-4725>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Itzel Sosa-Argáez | liliaitzel_sosa@ucol.mx

<https://orcid.org/0000-0002-6727-4706>

Universidad de Colima (UCOL), México.

Patrício Carneiro Araújo | patricionisoji@unilab.edu.br

<https://orcid.org/0000-0001-5901-945X>

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Brasil.



Legenda: Coroação dos Chayacates e das Cachorras com as Coroas de Pão em Ixtlahuacán, Colima, México. Crédito: Chayacates Oficial

O que é bom para comer, rezar e sentir-pensar não se inscreve apenas no prato ou na boca, mas também nos olhos que velam as panelas, nas mãos que se erguem em oração e nas memórias que se deitam entre ervas, brasas e orikis, poemas laudatórios próprios das religiões afro-brasileiras, em honra dos orixás. A mesa posta deste dossiê nasceu de uma travessia feita a muitas mãos, em muitas línguas, por entre muitos terreiros, cozinhas, festas e territórios. É um banquete plural que se preparou com lentidão cerimonial, respeitando os tempos do fogo, da fé e das palavras que resistem.

Idealizado por Rodrigo Cotrim de Carvalho (Escola de Comida – EdC, Brasil), editor científico da **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, e realizado pelas professoras Lourence Alves (Universidade Federal da Bahia – Brasil), Itzel Sosa-Argáez (Universidad Colima – México) e Patrício Carneiro Araújo (Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira e Universidade Estadual do Ceará – Brasil), este dossiê temático celebra, com sensibilidade e vigor crítico, os sabores e saberes que escapam das molduras eurocêntricas e coloniais para reacender as chamas dos mundos ameríndios, afro-diaspóricos, andinos e populares.

Neste momento histórico marcado por ondas crescentes de intolerância religiosa, discursos fundamentalistas e ataques sistemáticos às cosmologias afro-indígenas e originárias, o dossiê firma-se como um território-refúgio. Um ponto de força-vital e realizadora, em que a comida, enquanto elemento litúrgico e político, reconecta os corpos ao mundo espiritual e ao chão da luta. Cada texto aqui publicado é um enunciado de resistência contra o racismo religioso, um cântico em defesa do direito de crer, de comer e de cozinhar com liberdade. E, se no Brasil os saberes das religiões de matriz africana têm sido alvo constante de apagamentos e violências simbólicas, que este dossiê seja uma oferenda pública a esses saberes, devolvendo-lhes prestígio acadêmico e respeito social. Uma oferenda que não se dobra à neutralidade dos saberes brancos, mas afirma a potência epistemológica dos modos de vida que cantam, dançam e cozinham para seus deuses, deusas e ancestrais.

Igualmente, sabe-se que em países da América Latina e Caribe, formas ancestrais e tradicionais de comer, produzir e manejar os alimentos têm sofrido diferentes ataques, declarados ou não, que comprometem não só o potencial nutritivo dos costumes nativos, mas os próprios sistemas simbólicos nos quais eles estão envolvidos. O avanço quase impositivo de alimentos ultraprocessados pouco nutritivos e excessivos em gordura, sal e açúcar, adoce as pessoas e ameaça formas tradicionais milenares de transmissão intergeracional de saberes. Isso também é intolerância e violência.

Diante dessa complexa realidade que atinge a todas e todos nós, independentemente da língua que falamos, este gesto editorial não apenas tensiona as fronteiras da Ciência, como também reencanta os caminhos da pesquisa em gastronomia e alimentação. Nos artigos aqui reunidos, o sagrado deixa de ser um tema exótico ou lateral e assume centralidade como forma de produção de conhecimento. A comida, por sua vez, abandona sua roupagem técnica ou nutricional para revelar-se como linguagem simbólica, ritualística e profundamente política. Trata-se, portanto, de um marco para os Estudos da Alimentação na América Latina e Caribe, abrindo rotas metodológicas insurgentes, atravessadas por oralidades, narrativas sensíveis, poéticas ancestrais e epistemologias pluriversas. Gastronomia, aqui, é feita com corpo inteiro – olhos, mãos, pele, sonho e memória – e isso exige do leitor e da leitora um paladar epistêmico mais aguçado, disposto a saborear o que muitas vezes foi deixado de fora do cardápio científico.

A escolha das imagens que acompanham este dossiê também não foi aleatória ou meramente ilustrativa. Sejam aquelas apresentadas no Ensaio Fotográfico, dispostas nos artigos autorais e nas entrevistas ou estrategicamente alocadas em algum ponto do dossiê, todas elas compõem um corpo visual que, assim como os textos, comunicam sentidos, práticas e pertencas. São imagens que falam com o corpo, com os orixás, com a terra e com os saberes cultivados nas cozinhas, nos terreiros, templos, territórios sagrados, comunidades e nas memórias. Elas trazem à tona a potência da comida como linguagem do sagrado, como gesto político, como herança viva.

A fotografia de capa foi capturada por Paula Teixeira em um contexto de celebração religiosa afro-brasileira no Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Inã, em João Pessoa (Paraíba, Brasil) e foi gentilmente cedida para compor este dossiê. Nela, a composição, as cores e os ingredientes expostos não apenas remetem à materialidade do prato, mas também performam um modo de ser e estar no mundo, de celebrar, de ofertar, de existir. A imagem mostra uma comida votiva do candomblé, composta por abóbora e milho, dedicada a Ossaim e/ou Oxóssi, evocando um prato rústico que esconde/revela uma dimensão discreta do sagrado. O milho e a abóbora participam de diferentes expressões religiosas autóctones nos países americanos, compondo diversas oferendas no mundo mesoamericano.

A fotografia que acompanha o editorial do dossiê faz parte da entrevista “*Los Chayacates, guardianes del Niño Dios en Ixtlahuacán, Colima*” apresentada neste dossiê e mostra a coroação dos Chayacates e das Cachorras com as Coroas de Pão, o auge do ritual relatado na entrevista, que acontece no município de Ixtlahuacán, Colima, México. Ela foi gentilmente cedida pelo grupo de Chayacates entrevistado.

Começamos o banquete com o ensaio “Plantas da negritude: conhecimento etnobotânico afro-brasileiro nagô de plantas diaspóricas e africanizadas”, que nos conduz por hortos, quintais e ervários onde o saber das folhas é guardado por mãos negras. Este texto, que é ao mesmo tempo encantamento e denúncia, estabelece um verdadeiro tratado político e espiritual sobre a força das plantas na cultura nagô, não como ornamento, mas como

fundamentos que curam, protegem, alimentam e transmitem memória. A folha, aqui, é corpo sagrado, é arquivo, é ponte entre mundos. Ler este texto é como entrar num terreiro em silêncio, sentindo o cheiro do alecrim que ferve, do boldo que cura, da arruda que espanta. Uma escrita que respeita os ciclos da natureza e rechaça o extrativismo acadêmico, propondo uma pedagogia vegetal afrocentrada e insurgente.

Ainda nesse mesmo ensaio, percebemos uma evocação generosa de vozes ancestrais, uma pesquisa feita com reverência, em que o campo é atravessado por cantigas, afetos e permissão espiritual. A escrita caminha entre a Ciência e o axé, entre o laboratório e o altar, criando um vocabulário próprio que escapa das linguagens convencionais da Botânica e se inscreve no idioma das rezas, das folhas batidas, das águas de cheiro. A força desta proposta não reside apenas nos dados colhidos, mas na maneira como são devolvidos ao mundo: como oferta, como respeito. Trata-se de um texto que alimenta não apenas o intelecto, mas o espírito – como um chá que cura mais do que o corpo, como uma comida que conforta mesmo quando não sacia.

Uma acurada e larga pesquisa de campo junto às populações nahua de Atliaca (Guerrero, México), resultou – entre outros trabalhos – no artigo, “O atole e os totopos são para todos: a eficácia das oferendas ritualísticas na festa das Virgens da Assunção na comunidade nahua de Atliaca, Guerrero”, que agora vem a público neste dossiê. A leitura do artigo se faz indispensável para se ter uma visão mais ampliada das imbricações entre as culturas originárias do México e o catolicismo introduzido naquele país pelos espanhóis. Essas imbricações costuram ritos de fertilidade, cerimônias de pedido de chuva, preparação dos campos, colheitas e práticas alimentares. Lançando mão das noções de eficácia ritual e oferta, o texto nos brinda com uma excelente reflexão sobre as especificidades deste campo religioso e alimentar naquela região do México.

Já no ensaio “Cozinha de santo e extensão universitária: valorizando a cultura Afro-brasileira na Gastronomia”, o que se propõe é uma transbordante pedagogia do axé. O texto nos oferece uma potente síntese entre ensino, religiosidade, território e decolonialidade. Aqui, o fogão é também sala de aula; o ebó, um experimento epistêmico; a cozinha de santo, um laboratório de humanidades encarnadas. O artigo narra uma experiência de extensão universitária que é, ao mesmo tempo, formação e transformação – tanto da universidade quanto da comunidade envolvida. É um projeto que desmonta a neutralidade das Academias e propõe uma outra política de saber: mais enraizada, mais encarnada, mais envolvida com o chão de onde brotam os ingredientes e os saberes.

A força deste texto está em sua capacidade de aliar experiência, tradição oral e insurgência política. Ele nos lembra que a universidade não pode mais ignorar os terreiros, e que a comida de santo é ciência, é arte, é pedagogia de libertação. Com ares de manifesto e corpo de relato sensível, o texto mobiliza imagens, práticas e reflexões que ultrapassam os muros acadêmicos e se oferecem como exemplo vivo de encruzilhamento entre mundos. É uma travessa de acarajé servida com crítica social, uma aula feita com dendê e afeto. Ao final da leitura, o que resta é um gosto de axé na boca e uma fome de mais universidades que se permitam ser atravessadas pela força ancestral das panelas, folhas, cânticos e rezas.

A diáspora africana chega ao México através de práticas afromreligiosas, nas quais a alimentação ocupa um papel muito significativo. Isso é demonstrado, de forma muito contundente, pelo artigo “La costa brama: comida ritual e a experiência afromexicana”. Os ritos funerários praticados em regiões da Costa Chica (Guerrero e Oaxaca, México) são testemunhos

vivos e contemporâneos do quanto a afro-diáspora é capaz de dialogar com crenças, costumes e práticas distintas. Nesse sentido, a gramática de uma cozinha ritual e de comidas votivas compartilhadas entre pessoas e seres espirituais se revela simultaneamente como código a ser decodificado e chave interpretativa. A leitura deste artigo, por tanto, se faz urgente e necessária para se conhecer melhor os traços desta afro-diáspora em terras mexicanas.

O artigo “A comida de santo no Terreiro de Umbanda Raios de Luz” é resultado da inserção de duas profissionais da Gastronomia no mundo da cozinha de um terreiro de Umbanda na cidade de Porto Alegre (Rio Grande do Sul, Brasil). A disposição para desenvolver uma observação participante junto àquela comunidade afrorreligiosa resulta num texto elucidativo e sério que vai desde a aquisição dos insumos até a oferenda ritual, passando pela preparação e sacralização dos pratos. Um banquete que deve ser apreciado tanto pelas entidades espirituais quanto pelos viventes que veem nestas comidas votivas elos inquebrantáveis dessa relação sagrada.

Já o manejo de recursos naturais circundantes, seja na forma de pesca, coleta ou cultivo, revela traços fundamentais das formas e sentidos assumidos pelas relações estabelecidas entre membros da etnia Enawenê-Nawê, no estado do Mato Grosso (Brasil) e os seres espirituais nos quais creem. É sobre essa cultura que trata o artigo “O ritual de pesca Yaokwa: um estudo bibliográfico sobre a alimentação e ‘eco-cosmologia’ dos Enawenê-Nawê”, ao se debruçar sobre o sistema de trocas entre as pessoas vivas e os Yakairitis, “temidos seres do patamar subterrâneo detentores dos recursos naturais”, conforme explica o próprio texto. As comidas desempenham um papel crucial nessa rede de trocas, assegurando a preservação da cultura, ao mesmo tempo que alimentam diferentes tipos de seres. Trata-se, de acordo com o artigo, da defesa da possibilidade de uma genuína Gastronomia Ameríndia, com a qual precisamos nos familiarizar.

A polissemia do termo iorubano *ebó* é evocada pelo artigo “Comida de santo: reflexões sobre um conjunto patrimonial cultural afro-brasileiro”, no qual se toma os conhecimentos culinários afro-diaspóricos no Brasil como parte do patrimônio comum às populações africanas e seus descendentes no país. Patrimônio esse que, através das cozinhas de terreiro e da venda ambulante de comidas nas ruas do país, converteram-se em partes constitutivas da cultura nacional, sem as quais seria impossível conceber qualquer coisa que se considere uma cozinha brasileira. É sobre esse patrimônio alimentar e gastronômico afro-diaspórico que trata este interessante texto.

No texto “Sabores do Sagrado: Comida, Ritual e Comunidade em Centros Budistas na Argentina”, somos conduzidos por uma trilha de incensos, tigelas e votos silenciosos. O texto nos proporciona uma meditação profunda sobre a relação entre comida e espiritualidade em contextos budistas contemporâneos, tecendo suas análises com o fio do cuidado e da escuta. A comida, aqui, é um gesto de presença, um ato de oferenda, uma prática de comunhão. Não se trata apenas de estudar uma dieta ou um ritual, mas de perceber como o alimento pode ser um canal de silêncio, cura e pertencimento. A pesquisa atravessa fronteiras entre o sagrado e o cotidiano, entre o Oriente e a América Latina, entre o gesto e o gesto-com-sentido.

A compreensão de que na umbanda o trato com a comida também representa uma forma de resistência dá o tom ao artigo “Comer com os Orixás: alimentos, rituais e resistência na Umbanda”. Resultante de interlocuções com um terreiro do sul do Brasil, o texto chama a atenção para a potência da comida como eixo de espiritualidade, pertencimento e luta frente ao racismo religioso e à colonialidade do saber. Certamente temos muito o que aprender com

essa discussão, cuja origem mais profunda são os saberes cuidadosamente preservados por lideranças religiosas sérias e comprometidas com o combate ao racismo religioso que atinge, inclusive, esse tipo específico de cozinha e cultura alimentar.

O artigo “É de comer rezando: uma análise do Ipeté de Oxum” é um daqueles textos que nos convence do quanto ainda temos que aprender sobre temas que às vezes consideramos já totalmente definidos. Fruto de observações diretas junto a comunidades afrorreligiosas da cidade de Salvador (Bahia, Brasil), o texto apresenta diferentes formas de preparar, apresentar, compartilhar e consumir essa tradicional comida votiva própria dos candomblés jeje-nagô no Brasil, o *Ipeté*. A originalidade do texto vai desde os ingredientes utilizados na receita aos códigos corporais e cromáticos da divindade Oxum, em suas performances rituais de comensalidade sagrada. A leitura do texto é tão saborosa quanto a comida sobre a qual está falando.

“Entre a comida e o sagrado: o *amalá* como comida sagrada de resistência e simbolismo da comunidade do Batuque do Rio Grande do Sul” é um daqueles textos que nos descortinam um mundo. Certamente o artigo já surge como uma importante referência para uma compreensão mais alargada das múltiplas formas de preparação, apresentação, usos, sentidos e consumos desta emblemática comida afro-diaspórica, o *amalá*. E o texto vai além, ao demonstrar o quanto a cozinha do Batuque – principal expressão afrorreligiosa do sul do Brasil – mantém traços distintivos, quando comparada com a cozinha jeje-nagô da Bahia, Pernambuco ou Maranhão, por exemplo. O texto afirma-se como indispensável a quem pretenda entender o *amalá* nas religiões afro-gaúchas.

Quando falamos de culturas afro-brasileiras, infelizmente a contribuição civilizacional Banta ainda é a menos conhecida, apesar das populações Bantas terem sido as primeiras a serem levadas ao Brasil. Neste sentido, o artigo “Pensar e sentir sobre comida com o Terreiro-Kilombu Manzo Ngunzo Kaiango” é uma contribuição muito significativa para pensarmos a cozinha bantu no campo afro religioso no país. A análise desenvolvida no texto nos coloca em contato direto com quem mais e melhor conhece essa cozinha: as lideranças religiosas de um terreiro angola de Belo Horizonte (Minas Gerais, Brasil) que estão diariamente manejando a cozinha sagrada do terreiro, de onde saem as comidas que agradam divindades, ancestrais, pessoas e seres vivos, humanos, não-humanos e mais-que-humanos. Justamente por isso, o texto recorre à noção de comunicação intermundos, dispositivo heurístico fundamental para compreendermos as diferentes ontologias que habitam o espaço, mundo e tempo de um terreiro-kilombu, e que se comunicam ativamente através das preparações gastronômicas que ali assumem formas e sentidos de comidas votivas oferecidas aos inquices e compartilhadas entre esses diferentes seres.

Na sequência, é servido o artigo “De comer rezando em Dona Flor e seus dois maridos: a comida sagrada na literatura baiana”, que leva Jorge Amado à mesa e, com ele, toda a herança afro-católica e mítica da Bahia. A autoria cozinha palavras como quem monta um tabuleiro de baiana – equilibrando o dendê e a goiabada, a carne seca e a saudade. A escrita sutil e encantada atravessa o romance de Dona Flor como quem atravessa um mercado popular: entre cheiros, saudades e oferendas, redescobrimos a função litúrgica do alimento na obra amadiana. O texto é um convite a escutar o silêncio das cozinhas que velam defuntos, a entender os banquetes como cenas de cura e de evocação dos mortos, e a perceber como o comer – e o comer bem – também pode ser um ato de feitiçaria, de saudade, de desejo que persiste entre os mundos.

Neste artigo, comer é sempre um verbo transfigurado: mastiga-se a ausência, devora-se a lembrança, engole-se o tempo. A análise se move com a fluidez das águas do Dique, com a lentidão dos cozidos domingueiros, com a leveza das saudades que não passam. É uma leitura da comida enquanto elo entre vivos e mortos, e das práticas culinárias como ferramentas para lidar com o inominável – a perda, o luto, o amor que não termina com a morte. A crítica literária aqui é também uma prática de ebó: limpa, desamarra, reencanta. O texto é uma travessa quente servida aos leitores e leitoras que não têm medo de pensar com o estômago e sentir com o coração.

O ensaio fotográfico “Sabores da fé: a comida como expressão do sagrado” enche nossos olhos e estimula nossas glândulas salivares com imagens de comidas votivas, apresentadas em forma de delicadas preparações gastronômicas que, depois de ofertadas às divindades no *Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Inã* (João Pessoa, Paraíba, Brasil), são igualmente consumidas por aquela comunidade afrorreligiosa, revelando os sentidos mais genuínos do termo “comensalidade”. Este ensaio, antes de tudo, leva-nos a entender que, na diáspora africana no Brasil, a comida também é boa para rezar. Além disso, a presença marcante de preparações gastronômicas à base de milho (*maíz*), feijão (*frijol*, *frejol*) e abóbora (*calabaza*), comprovam as históricas e intensas trocas entre as populações brasileiras, andinas e mesoamericanas, já que estes três insumos estão diretamente associados ao ancestral modo de produção agroecológico mais conhecido nos países hispanohablantes como *Milpa*.

Na seção de entrevistas, a entrevista coletada por Itzel Sosa-Argáez e Omar Cervantes junto a uma população tradicional de Colima, México, intitulada “Os Chayacates, guardiões do Menino Jesus em Ixtlahuacán, Colima”, revela a centralidade da alimentação como um fato cultural total, nesta celebração através da qual podemos acessar a cosmovisão compartilhada socialmente por este grupo do município de Ixtlahuacán, Colima, México.

Este dossiê, portanto, se constrói como uma dança circular de palavras, ou – para utilizar a linguagem do povo de candomblé jeje-nagô do Brasil – um verdadeiro *xirê*. Não um dossiê linear, de vozes ordenadas, mas uma encruzilhada generosa onde as epistemologias da mesa, do templo, da festa, do corpo e da resistência se cruzam. Foi costurado a muitas mãos, em um gesto coletivo de oferenda e partilha. Fizemos da cozinha um campo de escuta e da escrita um ritual de afeto.

Os trabalhos aqui reunidos não se submetem às categorias estanques da epistemologia clássica: eles gritam, dançam, rezam, sonham e oferecem. São saberes-fogueira, saberes-panela, saberes que borbulham como ebó de folha fresca. Eles nos convocam a outras éticas, a outras estéticas, e também a outras políticas de pesquisa. Mostram que o sagrado na alimentação latino-americana não é apenas objeto de estudo: é sujeito, é prática, é território simbólico e afetivo. Neste dossiê, o que é bom para comer é também bom para rezar, para se lembrar, para construir mundos onde o alimento não seja só sustento, mas linguagem, cosmologia, justiça.

Encerramos este percurso não com ponto final, mas com os olhos voltados para o horizonte. Este dossiê não quer fechar conversa alguma – ele abre portas, descobre painéis, acende velas. É, antes de tudo, um convite: sentemo-nos juntos à mesa. Deixemos que o dendê, a canela, o milho, o feijão guiem nossas palavras e nossas pesquisas. Que o que aqui se come e se escreve siga nutrindo outros corpos, outras lutas, outras rezas. E que os saberes dos nossos povos, tantas vezes calados ou exotizados, sigam ecoando nas bocas, nas mãos e nas escritas que ousam temperar a Ciência com ancestralidade. Axé e bom apetite.